

## La fleca amb «el millor xuixo del món»

*El jurat n'ha destacat el "sabor harmònic" del pastís que ha presentat en una edició amb 35 establiments participants*



La fleca Pa Artesà del Vallès de Santa Perpètua de Mogoda té l'honor de ser la que fa el "millor xuixo del món". Així ho ha decidit el jurat del concurs que s'ha fet a Girona, i que ha valorat "el sabor harmònic" del pastís que ha presentat el guanyador, que s'ha emportat 1.500 euros de premi.

L'establiment guanyador pot presumir des d'aquest diumenge de tenir el millor xuixo del món. I és que els vallesans han guanyat a 34 establiments més que han presentat els seus pastissos, en un any on s'havien endurit les normes. De fet, enguany no es podia "injectar" la crema un cop cuita la pasta, una tècnica que es fa servir en algunes fleques. Això, a banda de donar seguretat alimentària ja que fregint el xuixo amb la crema a dins es pasteuritza, permet valorar millor la tècnica de cada pastisser.

En aquest sentit, l'organitzador del concurs, el periodista, Salvador Garcia-Arbós, remarca que elaborar un xuixo "ha d'implicar el coneixement de la tecnologia", sobre la pasta, els plecs, la crema o la fregida. De fet, Garcia-Arbós ha destacat que un dels objectius que té el concurs és "donar suport, potenciar i posar les piles per fer recerca als establiments tradicionals".

El jurat l'han format companys del Gremi de Pastissers, periodistes, professors de l'Escola de Pastisseria i el Gremi de Flequers Artesans de les comarques de Girona. L'establiment guanyador té més de 40 anys d'experiència, i al capdavant hi ha l'artesà Jaume Junyent.

## Dins de l'Àgora Dolça

El concurs de xuixos s'ha emmarcat dins l'Àgora Dolça que se celebra aquest cap de setmana a Girona. Entre els diferents actes que s'hi ha dut a terme hi ha una Fira Dolça que es va fer dissabte a la Plaça Catalunya amb diverses parades on els visitants podien degustar i comprar productes relacionats amb la pastisseria.

Aquest diumenge ha estat el dia en què s'ha celebrat el concurs de xuixos, i l'esdeveniment s'allargarà fins demà dilluns quan es farà 'La Fira + Dolça'. Es tracta d'una jornada tècnica dirigida als professionals del sector i en la qual es faran xerrades, demostracions i degustacions. Tot plegat acabarà amb la presentació oficial de Casa Cacao, l'hotel dels germans Roca que té un obrador i una botiga de xocolata a la planta baixa, i que es va inaugurar fa unes setmanes.