

El millor panettone de l'Estat es fa a Sant Cugat

Rafael Aguilera i Yann Duytsche s'han repartit les varietats amb i sense xocolata



Aguilera i Duytsche, els dos guardonats com a millors pastissers de panettone. | Cedida

Dos pastissers catalans s'han repartit els premis als millors **panettones de l'estat espanyol**. Es tracta d'un premi concedit pel Gremi de Pastissers de l'Escola de Pastisseria de Barcelona, que es concedeix cada any a un de diferent i que **l'any passat va anar a parar a un forn de Riudoms** (Baix Camp).

Els dos guardonats són **Yann Duytsche, de la Dolç de Sant Cugat del Vallès, i Rafael Aguilera, de la pastisseria Cal Jan de Torredembarra**. El santcugatenc ha tornat a endur-se el premi al millor *panettone* tradicional -ja ho va fer el 2016- mentre que el tarragoní ha aconseguit el de la variant amb xocolata.

I és que per primera vegada, enguany s'ha premiat no només el *panettone* tradicional, sinó el que inclou xocolata, una variant cada cop més consumida pel públic. En total **hi han participat 69 pastisseries, 33 en la variant clàssica i 36 en la de xocolata**. La decisió del jurat es va fer pública ahir en un acte al Gastronomic Forum Barcelona, a la Fira de Barcelona.

Per tal de concursar-hi, havien de lliurar dos exemplars de *panettone* de fruita -amb llimona o cedre, taronja i panses- amb una corona de sucre i un pes d'entre 1.050 i 1.150 grams. En la variant amb xocolata, aquesta podia ser negra o amb llet, però com a mínim havia de disposar d'un 40% de cacau, i el pes havia de ser similar. En el premi s'ha valorat l'aspecte, la forma, la textura, l'olor i el gust.

Cada cop es consumeix més *panettone* a Catalunya i per això probablement els dos premisats pertanyen a forns afincats aquí. **Els mateixos pastissers asseguren que l'any passat hi va haver una gran demanda d'aquest producte** i que per això ha acabat pujant de preu.

El consum del *panettone* es concentra als mesos de desembre i gener, aprofitant les festes nadalenques, si bé és cert que cada cop arriben més aviat i a molts comerços ja se'n poden trobar a l'octubre. Originari d'Itàlia, **el *panettone* és un dolç provinent de Milà i del que se'n té constància des de mitjans del segle XV.**