

## Forn Sistaré, de Reus, entre les vint millors fleques de Catalunya

*Les associacions Panàtics i Pa de Qualitat escullen on es fa el millor pa de pagès al país*



Una fleca catalana | ACN

Un jurat d'experts de les associacions Panàtics i Pa de Qualitat, (<https://pandecabilidad.com/>) que aposta pel pa artesà, ha elaborat per segon any consecutiu la Ruta Espanyola del Bon Pa i ha escollit les millors 80 fleques de tot l'Estat. Entre aquestes, n'hi ha una vintena llarga de catalanes, la majoria a Barcelona, segons un recull de *La Vanguardia* (<https://www.lavanguardia.com/comer/al-dia/20181107/452788479049/mejores-panaderias-espana-2018-lista-comunidades-pan-de-calidad.html>) .

A la selecció s'hi van presentar 250 establiments de tot l'estat espanyol. Per això, es van organitzar sis semifinals a sis ciutats, en un procés que ha durat un any: Motril, Bilbao, Santiago, València, Barcelona i Madrid.

A cada una de les ciutats, el jurat va catar a cegues el pa, als quals s'havia atribuït un número. A cada indret, es demanava l'elaboració d'un tipus de pa, tots ells fets amb farina de blat o blat, i sègol. En el cas de Barcelona, van ser pans de pagès. A Madrid, *hogazas*; a València, *barros de cuarto de kilo*.

Aquí teniu els establiments seleccionats a Catalunya:

## Fleques catalanes

- Forn Ca l'Agustí (Cercs)
- Forn de la Rambla (Vilanova i la Geltrú)
- L'Espiga D'Or (Vilanova i la Geltrú)
- Forn de Pa Elias (Barcelona)
- Forn Baltá (Barcelona)
- Turris (Barcelona)
- Forn Baluard (Barcelona)
- Forn Mistral (Barcelona)
- PanBou (Barcelona)
- El Forn de la Lola (Barcelona)
- Fleca Balmes (Barcelona)
- Forn Sant Tirs (Barcelona)
- Forn Sant Josep (Barcelona)
- Forn Gil (Barcelona)
- Forn del Passeig (Barcelona)
- Forn Elias Boulanger (Barcelona)
- Panes Creativos (Barcelona)
- Triticum (Barcelona)
- Pa Serra (Barcelona)
- L'Espiga d'Or (Caldes de Montbui)

- Forn La Fogaina (Les Preses)
- Papan Bread (Lleida)
- Pa Ronyo (Torregrosa)
- Forn Sistaré (Reus)