

El IV Concurso ‘Mejor Panettone Artesano de España’ abre sus inscripciones

El italiano Giuseppe Piffaretti, autor del mejor panettone del mundo, formará parte del jurado, así como el último ganador del concurso, Jordi Morelló de Ochiai

Pistoletazo de salida para el IV Concurso ‘Mejor Panettone Artesano de España 2019’, que se celebrará el próximo 20 de noviembre, en el Fórum Gastronómico de Barcelona. La [Escuela de Pastelería del Gremio de Barcelona \(EPGB\)](#) ha abierto las inscripciones para encontrar el mejor panettone artesano del país, un reconocido certamen que reúne a las primeras figuras de la pastelería a nivel nacional.

Para participar es necesario contar con un punto de venta propio e inscribirse antes del 18 de noviembre siguiendo las indicaciones de su web. El concurso, que tendrá lugar en las instalaciones de Fira de Barcelona, contará con un jurado de excepción, formado por reconocidos profesionales de la pastelería, como Giuseppe Piffaretti, chef y autor del mejor panettone del mundo. El jurado lo completarán el ganador de la edición del año pasado, Jordi Morelló; el presidente del Gremio de Pastelería de Barcelona, Elies Miró; el presidente del Consejo de Dirección de la Escuela de Pastelería del Gremio de Pastelería, Pere Camps; Anna Bellsolà, propietaria de las panaderías Baluard; Alberto Ruiz, director de la revista Dulcypas y Quico Sosa, de Sosa Aliments.



Ganador de la edición del año pasado, Jordi Morelló



Presidente del Gremio de Pastelería de Barcelona, Elies Miró

Los miembros procederán a la degustación y valoración a partir de las 10:30h del mismo día del concurso, pero no será hasta las 18h cuando hará público el veredicto en el Auditorio del Fórum Gastronómico de Barcelona. El jurado valorará la apariencia y forma, el horneado y aspecto del glaseado, la estructura de la miga y desglose de la fruta, el olor y el

sabor. El vencedor obtendrá un premio de 1.000€, el galardón al establecimiento con el 'Mejor Panettone Artesano de España 2019' y el servicio gratuito de gabinete de prensa durante 30 días, a cargo de la empresa de comunicación Monkeys Communications.



Las inscripciones para participar ya están abiertas y se dirigen exclusivamente a pastelerías y panaderías con punto de venta al público. La fecha límite para inscribirse es el 18 de noviembre a las 18h. El establecimiento participante deberá hacer llegar dos panettones de elaboración propia con corona de glasa, de entre 950 y 1050 gramos a la Escuela de Pastelería del Gremio de Barcelona el martes 19 de noviembre, de 10 a 14h y de 15 a 18h.

Apostando por la pastelería artesana del país La EPGB organiza este campeonato desde hace cuatro años con el objetivo de incentivar y premiar los conocimientos y habilidades de los pasteleros artesanos en materia de elaboración del panettone. De esta forma, reconoce la profesión y la calidad de la pastelería artesana del país.

Según cifras del Gremio de Pastelería de Barcelona, el consumo del panettone en España se ha multiplicado por 10 en los últimos cinco años, convirtiéndose en una auténtica revolución de este dulce milanés típicamente navideño. Por su parte, todos aquellos pasteleros que se han proclamado ganadores del certamen han aumentado su prestigio y reconocimiento popular a raíz de lograr el galardón. Los establecimientos premiados a lo largo del recorrido del certamen han sido: Ochiai (2018), Oriol Balaguer (2017) y Dolç Par Yann Duytshche (2016).