

Recull de Premsa de la Vall del Llémena

Data: 30.11.2023

Font: *Diari de Girona*

Plana: *

https://www.diaridegirona.cat/girona/2023/11/30/descobreix-quin-millor-turro-artesa-95303970.html?utm_source=whatsapp&utm_medium=social&utm_campaign=btn-share

Aquest és el millor torró artesà de crema cremada de l'Estat i es fa a Girona

S'ha imposat a una quarantena de participants en el segon concurs del Gremi de Pastisseria de Barcelona

DdG/ACN -GIRONA



El torró de Noguera Pastissers. / ACN

El "**millor torró artesà de crema cremada de l'Estat**" es pot trobar a al **pastisseria Noguera de Girona**. El pastisser **Arcadi Rafael Ossa** s'ha proclamat guanyador del segon concurs organitzat pel **Gremi de Pastisseria de Barcelona** imposant-se sobre una quarantena de participants de tot l'Estat espanyol. **El seu torró ha estat el millor valorat pel seu sabor, textura i aspecte**. Noguera Pastissers té la central a Vilobí d'Onyar i diverses pastisseries repartides per **Girona**, Riudellots de la Selva, **Maçanet de la Selva**, Vilablareix i Sant Gregori.

Els candidats del concurs **han lliurat 3 barres de torró artesà de crema cremada** (en format rectangular) elaborats en la seva totalitat amb ametlla, rovell d'ou, làctics (opcional), sucres i aromatitzants i cremats per una o diverses cares.

Un jurat format per professionals del sector, com els pastissers **Toni Roig** i **Sergi Vela**, **Luis Concepción** (Dulcypas), **Arnau Grinyó** (Pace Gastro) o la **periodista gastronòmica Carme Gasull**, han fet la degustació i deliberació, valorant sabor, textura i aspecte. L'objectiu del concurs és incentivar i premiar les habilitats dels

Recull de Premsa de la Vall del Llémena

pastissers artesans, tot buscant el reconeixement a la qualitat de la pastisseria artesana del país.

Després dels concursos per triar els millors croissants artesans de mantega i els millors **'panettones'** artesans de tot l'estat, el gremi va convocar aquest certamen per primer cop l'any passat per trobar el millor torró artesà de crema cremada. La guanyadora de la primera edició va ser la centenària pastisseria **La Colmena de Barcelona**.

La fleca i pastisseria Noguera té més de 40 anys d'història i elabora els seus productes de forma artesanal, a més d'utilitzar productes de proximitat. Entre ells, **farina de Girona, nous de Vilobí, avellanes de Brunyola, fruites de la comarca o llet fresca ecològica de la Granja Selvatana de Campllong**. En brioxeria, elabora croissants de mantega a l'estil francès, melindros, bunyols, i especialitats úniques: els Tosquigets, els Crics, els Silvans, els Vall·llemins i la coca de Brunyola.