

Recull de Premsa de la Vall del Llémena

Data: 30.11.2023

Font: El Punt Avui

Plana: *

https://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/2360889-el-torro-de-la-pastisseria-noguera-de-girona-el-millor-torro-de-l-estat.html?utm_source=whatsapp&utm_medium=botons&utm_campaign=com_epanoticies

El torró de la pastisseria Noguera de Girona, "el millor torró de l'Estat"

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

Thelma Castro -GIRONA



Toni Noguera cremant el torró de crema / Quim Puig

El "millor torró artesà de crema cremada de l'Estat" es pot trobar a la pastisseria Noguera de Girona, segons informa l'ACN. El pastisser Arcadi Rafael Ossa s'ha proclamat guanyador del 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 centrar 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, Concepción 'Dulcypas', Arnau Grinyó 'Pace Gastro' o la periodista gastronòmica Carme Gasull, ha fet la degustació i deliberació. L'objectiu del concurs és incentivar i premiar les habilitats dels pastissers artesans, tot buscant el reconeixement a la qualitat de la pastisseria artesana del país. Després del s concursos per triar els millors croissants artesans de mantega i els millors 'pannettones' artesans, el gremi va convocar aquest certament per primer cop l'any passat per trobar el millor torró artesà de crema cremada. La fleca i pastisseria

Recull de Premsa de la Vall del Llémena

Noguera té més de 40 anys d'història i elabora els seus productes de manera artesanal i amb 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 brioixeria, el elabora croissants de mantega a l'estil francès, melindros, bunyols, i especialitats úniques: el Tosquistes, els Cric, els Silvans, els Vall·llemins i la coca de Brunyola.