

Sevilla acoge el IV Premio a la Mejor Pasta de Té Artesana de España

Dirigida solo a establecimientos de pastelería y panadería de todo el país, los más de 260 inscritos convierten la cita en una fiesta única de los valores artesanos

Como novedad, este año se entrega un distintivo a las creaciones mejor clasificadas de cada comunidad autónoma

El próximo 21 de febrero la Escuela de Hostelería de Sevilla acogerá la final de la cuarta edición del Premio Dulcypas a la Mejor Pasta de Té Artesana de España. La competición se ha hecho un hueco dentro de las iniciativas que reivindican nuestro patrimonio gastronómico. Cada cita se convierte en una celebración multitudinaria única de la pastelería artesana española.

Con más de 260 establecimientos inscritos procedentes de todo el territorio nacional, el Premio a la **#MejorPastadeTé** se muestra como un revulsivo para todo el sector, con este producto tan emblemático y transversal de nuestra pastelería como protagonista. Como novedad de esta convocatoria, además del premio absoluto se otorgará un reconocimiento a la creación mejor clasificada de cada comunidad autónoma.

Un jurado de siete profesionales del sector presidido por el anterior ganador del concurso, Lluís Costa (pastelería Vallflorida de Sant Esteve de Palautordera), se encargará de catar las pastas finalistas y puntuarlas en base a criterios como el sabor, la textura, el aspecto y el sentido comercial. Las pastelerías y panaderías participantes deben preparar 25 muestras de su producto y enviarlas a Sevilla antes del día 21, donde se someterán a un duro proceso de selección y cata final.

Además de Vallflorida, los otros establecimientos ganadores de las ediciones anteriores han sido Rocambolesc (2016) y Hofmann (2015), siempre imponiéndose entre los centenares de pastas participantes con su originalidad y calidad.

El Premio a la Mejor Pasta de Té Artesana de España está impulsado por la revista profesional de pastelería Dulcypas y cuenta con el patrocinio de importantes empresas vinculadas al oficio de pastelería.

Sponsors:



Para saber más:

Esther Vilà

Tel. 93 590 26 66 - esther@vilbo.com

www.pasteleria.com/mejorpastadete