

Conoce a los Finalistas del premio de excelencia en panadería "The Baker" del 2023

Barcelona, 12/10/2023

Después de largas deliberaciones del comité técnico, en la primera fase de "The Baker", uno de los concursos que se alza este año como uno de los más exigentes en el sector profesional de la panadería, se han seleccionado los tres finalistas que han demostrado destacar con su trayectoria y la elaboración de las distintas piezas exigidas para esta competición.

El comité técnico de "The Baker" se enfrentó a la difícil tarea de escogerlos entre un grupo de talentosos panaderos de toda España que se presentaron para optar al premio mostrando ante todo la pasión por la panadería.



Los tres finalistas de "The Baker" son:

Diego Marín - [Vigo] - Con su innovador enfoque en la panadería tradicional de su región, Diego ha impresionado a todos con su capacidad para fusionar ingredientes locales y técnicas tradicionales con un toque moderno. Este tinerfeño afincado en Vigo, finalista también en el Campeonato Nacional de Panaderos Artesanos de España se considera el más importante respecto a hornos y tahonas. Sus panes le han valido el reconocimiento en el concurso.

Alex Arrieche - [Santiago de Compostela] – el candidato más joven con formación en cocina, pastelería y panadería es exigente e ilusionista en su día a día en el obrador. Conocido por su precisión y atención al detalle en cada creación, sus panes artesanales concentran sabor y presentación.

Daniel Ramos - [Chiclana, Cádiz]- Fermentaciones muy lentas y masa madre cultivada se unen a innovadoras creaciones que han convertido a Dani Ramos, pastelero y panadero de Chiclana, en una revelación que diseña, desde 'La Cremita', panes especiales a medida para la alta cocina.

Estos tres finalistas competirán en una emocionante y decisiva ronda final el **6 y 7 de noviembre** en las instalaciones de la **Baking School Barcelona en Sabadell** donde tendrán la oportunidad

de presentar sus creaciones a un jurado de renombrados expertos en panadería. Será el **miércoles 8 de noviembre a partir de las 16h**, en el **Gastronomic Forum** cuando se celebrará la final y entrega de premios. El ganador de "The Baker" se llevará a casa el prestigioso galardón y un **premio en efectivo de 1.500€**.

Este concurso ha sido posible gracias al apoyo de marcas profesionales como **Bongard, Dir Informática, Barry Callebaut, Dispan, Harinas Corominas, Harinas Moretó y Harinas Ylla, Mas Uniformes, Debic** y nuestros media sponsors **NEWSPA y Panorama Panadero**.

Para obtener más información sobre "The Baker" y seguir el emocionante evento, puedes visitar la web oficial thebaker.pro o seguir en las redes las últimas noticias[@bakingschoolbarcelonasabadell].

Acerca de "The Baker":

"The Baker" es un concurso organizado por la escuela Andreu Llargués (Baking School Barcelona Sabadell) del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona que premia al profesional que acredite un mejor dominio en la ejecución de diferentes técnicas de panadería y bollería, aporte nuevas ideas para la aplicación de los productos de panadería en la gastronomía, contemple el ámbito nutricional, demuestre cualidades en la gestión empresarial y profesional de un negocio de panadería y contribuya a la difusión social de la cultura y valores del pan.

Para consultas de prensa, por favor póngase en contacto con:

Anabel Lope – 657764189 – anabel@srysracake.com



MEDIA SPONSORS



newspa.cat