

## Xavier Pamies, ganador de The Baker 2025, el premio a la excelencia en panadería se queda en Reus.



Barcelona, 05 noviembre de 2025.

El talento panadero ha brillado con fuerza este año en el **Gastronomic Forum Barcelona**, donde **Xavier Pamies** (Forn Sistaré) se ha proclamado ganador del prestigioso **THE BAKER 2025**, el reconocimiento que distingue al mejor profesional panadero del país, otorgado por la **Baking School Barcelona Sabadell**, escuela del **Gremi de Flequers de la Província de Barcelona**.

El concurso, celebrado a lo largo de tres intensas jornadas en la **Baking School Barcelona Sabadell** y culminado con la final en el **Gastronomic Forum Barcelona**, reunió a 4 finalistas preseleccionados de entre todos los aspirantes de ámbito nacional, entre ellos **Alex Arrieche** de la panadería Sabores de Santiago de Compostela, **Lluís Casas** de la panadería Vallespir de Barcelona, **Martí Alemany** del Forn de la Rambla de Vilanova i la Geltrú i **Xavier Pamies** del Forn Sistaré de Reus, que demostraron su talento en las disciplinas mencionadas, así como su trayectoria profesional.

Pamies, sexta generación de panaderos, pese a su juventud ha conseguido el galardón con su dominio de las fermentaciones y el equilibrio entre sabor y textura que le han hecho merecedor del máximo reconocimiento del

certamen. Además del título **THE BAKER 2025**, también ha sido distinguido con la **menCIÓN especial a la mejor bollería hojaldrada**, consolidándose como uno de los grandes referentes actuales del sector.

Se deben tener en consideración las otras menciones especiales de esta edición, como la del **Mejor pan de masa madre**, concedida al panadero catalán **Lluís Casas** y **el mejor pan nutricional y el mejor conjunto de snack salado** otorgado a **Martí Alemany**.

El jurado, formado por grandes referentes de la panadería **Sylvain Herviaux** (MOF 2011), **Roger Vilardosa** (miembro del equipo español de panadería para el Mondial du Pain 2023 donde obtuvo el premio a la mejor bollería del mundo. Subcampeón del Mundo), **Matt Valette** (miembro de la *Sélection France* 2019, mejor "Commis" en el *Mondial du Pain* 2023, y tercera posición en la III edición del *Best of Mondial du pain* Tokyo 2023), **Marta San José** (subcampeona del 8º Mondial du Pain y 3ra posición en el 4º Best Of) y **Georgina Reinares**, ganadora de la edición anterior y propietaria de la panadería Barrihuelo en Eltziego, fue presidido por **Yohan Ferrant** y **MªCruz Barón**.



Durante la entrega de premios, la presidenta del **Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, Mònica Gregori**, destacó la importancia de este logro para la panadería catalana:

*"Nos llena de orgullo ver el alto nivel de los panaderos en la actualidad y la creatividad que pueden desarrollar para ofrecer productos atractivos en sus*

*panaderías. The Baker representa el espíritu del esfuerzo, innovación y amor por el oficio que queremos seguir impulsando en próximas ediciones."*

El evento contó con el apoyo de reconocidas marcas del sector como **Bongard, Barry Callebaut, Dispan, Farinera Coromina, Dir Informática, Harinas Moretó, Moulin du Sud, Harinas Ylla, Moulin du Colagne y Mas Uniformes**, además del respaldo de los media sponsors **NEWSPA y Panorama Panadero**.



## ACERCA DE BAKING SCHOOL BARCELONA SABADELL

La **Baking School Barcelona Sabadell**, escuela del **Gremi de Flequers de la Província de Barcelona**, es una institución líder en la formación de panaderos y pasteleros. Reconocida a nivel europeo, promueve la excelencia técnica y la innovación en la panadería, formando a los profesionales que marcan el futuro del sector.

Más información en [thebaker.pro](https://thebaker.pro) y en Instagram [@thebakerpro](https://www.instagram.com/thebakerpro)