



12/06/2024

La Pastisseria Brugués de l'Estartit guanya el premi a la trajectòria professional del Gremi de Pastissers de Girona i Barcelona



Els gremis de pastisseria de Barcelona i Girona han premiat la pastisseria Brugués de l'Estartit per la seva trajectòria professional en el marc de la Gran Gala de la Pastisseria celebrada diumenge 9 d juny, a l'Escola ESCI de Barcelona.

Els guardons dels dos gremis reconeixen el talent professional de la pastisseria artesana de Catalunya. La pastisseria estardidenca va ser reconeguda al costat de les pastisseries Escribà de Barcelona i Puigdemont d'Amer.

Un dels seus productes destacats són els «Rocs de les Medes» o les «Pedres del Ter» que formen part del segell «És del Montgrí» que té per objectiu promocionar i posar en valor el producte local i del Parc Natural del Montgrí, les Illes Medes i el Baix Ter

L'Ajuntament de Torroella de Montgrí vol felicitar públicament la família Brugués - Parés per aquest premi i li agraïm també la seva col·laboració i participació al llarg dels anys a diferents activitats del municipi.

Gairebé cinc dècades d'història

La pastisseria Brugués de l'Estartit té gairebé 5 dècades d'història amb Josep Brugués a l'obra i la seva esposa Quimeta Parés al taulell. Entre les seves especialitats més conegudes hi ha els Rocs de les Medes o les Pedres del Ter.

Altres premis de la gala

Durant la gala es van entregar altres premis com el que va rebre el periodista Toni Soler com a 'Personatge més dolç'; a la palafrugellenca, Ruth Gou, com a exalumna de l'Escola de Pastisseria del gremi; al col·lectiu Taula Dolça, com a projecte més innovador; a David Pérez, per haver fet amb èxit el relleu generacional de la pastisseria El Cigne de Manresa; a la pastisseria Llavina de Centelles, com la millor pastisseria del món rural; i a la pastisseria Nèctar de Cassà de la Selva com a millor projecte emprenedor.

Els xefs Bruno Andreoletti i Tejasvi Chandela van ser reconeguts amb la medalla d'or dels Gremis de Girona i Barcelona.