



---

ACTUALITAT | Redacció | Actualitzat el 30/01/2025 a les 12:30

# Dia Internacional del Croissant: les 3 pastisseries catalanes amb premi

Avui, 30 de gener, amants els amants dels dolços es lleven amb una bona notícia: la celebració del **Dia Internacional del Croissant**, una jornada dedicada a aquest icònic dolç en forma de mitja lluna i un símbol de la gastronomia francesa.

El croissant és originari d'Àustria, però popularitzat a França, s'ha convertit en un imprescindible als esmorzars i berenars de molts llocs d'arreu del món. La seva massa fullada, cruixent per fora i tendra per dins, ha conquistat els paladars de molta gent. A Catalunya hi ha una gran varietat de pastisseries on el pots tastar, ja siguin versions farcides de xocolata, crema, formatge o també amb ingredients salats.

Per tant, si vols celebrar aquest dia menjant un bon croissant a casa nostra, el millor que pots fer és visitar alguna d'aquestes **3 pastisseries que s'han endut el premi a Millor Croissant Artesà de l'Estat durant els últims anys**.

Pâtisserie Brunells - Barcelona (2024)

[Ver esta publicación en Instagram](#)



---

Una publicación compartida por Brunells | Historical pastry shop from Barcelona (@brunells1852)

La **Pâtisserie Brunells** ha aconseguit novament el prestigiós reconeixement de Millor Croissant Artesà de Mantega de l'Estat, un guardó que ja havia obtingut per primera vegada el 2020. Enguany ha revalidat el títol gràcies a l'excel·lència del seu croissant, que ha destacat segons diversos criteris establerts pel jurat. Entre els aspectes valorats hi ha el color, així com el format i l'acabat, que podien sumar fins a 10 punts cadascun. L'alveolat i el fullat tenien un valor de 15 punts respectivament, mentre que el sabor, element determinant, podia arribar als 40 punts. La puntuació màxima era de 100 punts.

A banda del reconeixement com a Millor Croissant Artesà de Mantega, el premi inclou una recompensa econòmica de 1.000 euros en metàl·lic.

Pâtisserie Prat "Can Carriel" - Roda de Ter (2023)



---

Ver esta publicación en Instagram

Una publicación compartida por Patisserie Prat "Can Carriel" (@prat\_cancarriel)

Més enllà de la gran ciutat, també trobem pastisseries catalanes amb un gran prestigi a nivell estatal. Un clar exemple és la **Patisserie Prat "Can Carriel"** de Roda de Ter, a la comarca d'Osona. Fundada l'any 1900 i gestionada actualment per la quarta generació de pastissers, aquest establiment va aconseguir l'any passat el premi al Millor Croissant Artesà de l'Estat.

Es tracta d'un reconeixement que ja havia obtingut per primera vegada el 2017, igual que la Patisserie Brunells. Però els èxits de "Can Carriel" no acaben aquí: també ha estat guardonada amb un Solete de la Guia Repsol 2024 i ha rebut el títol de Mestre Artesà Alimentari del mateix any.



---

Pâtisserie Canal - Barcelona (2022)

[Ver esta publicación en Instagram](#)



---

Una publicación compartida por Mervier Canal (@canalpastisseria)

De nou a Barcelona, trobem la prestigiosa **Pastisseria Canal**, reconeguda amb el premi al Millor Croissant Artesà de l'Estat en l'edició de 2022. A diferència d'altres establiments destacats, Canal ha assolit aquest guardó en tres ocasions (2019 i 2016), consolidant la seva excel·lència en el sector.

A banda dels seus croissants excepcionals, aquesta pastisseria també és coneguda per l'elaboració de panettones. El seu Panettone Clàssic ha estat reconegut com el millor d'Espanya el 2024. Amb més de 50 anys d'història, Canal és una prova que a Catalunya es produeixen dolços d'una qualitat extraordinària i variada.