

Una pastisseria de Girona, premi al millor xuixo del món 2026

Per primera vegada ha guanyat un negoci de la ciutat en la sisena edició del certamen

Inaugurada el 1965 i actualment ubicada al carrer del Migdia, la pastisseria passa ara per la segona generació amb Josep Maria Tornés que ha estat l'encarregat de recollir el guardó. Ha explicat que era un reconeixement "per casa, per la família i per l'equip" i ha apuntat que no recorda "massa dies" a la seva vida "sense haver fet xuixos a casa", sigui en més o menys quantitat. Tornés ha detallat que alguns fan al xuixo d'alguna manera i altres d'una altra, afegint un toc de llimona o més o menys canyella. Per això, és "important" haver guanyat aquest premi per unanimitat, ja que "per gustos, colors". És la primera vegada que una pastisseria de la ciutat de Girona s'emporta el premi, entre una vintena de propostes que s'han presentat. En les primeres edicions del concurs, el premi s'entregava cada dos anys, mentre que des de 2024 es fa de forma anual. Anteriorment, havien guanyat la pastisseria Padrés de Banyoles (2018), la Fleca Pa Artesà del Vallès (2020), la pastisseria Juhé de l'Escala (2022), la pastisseria Triomf de Barcelona (2024) i, l'any passat, la pastisseria Trias de Santa Coloma de Farners. La proclamació del millor xuixo del món, però, no ha estat l'únic acte que s'ha celebrat relacionat amb el dolç, en la primera Diada del Xuixo (tot i ser la sisena edició del concurs). La plaça Salvador Espriu s'ha omplert des de primera hora del matí amb diferents activitats, per a grans i petits. A diferència de l'any passat, quan es va fer rere l'edifici de la Rosaleda al parc de la Devesa, aquest any s'ha desenvolupat a davant el Mercat del Lleó, per crear sinergies. També l'any passat va fer un dia ennuvolat. Enguany, el públic ha pogut gaudir d'un matí ben assolellat, idoni per passar l'estona abans de dinar. Els més petits han pogut participar en un taller d'elaboració de xuixos, i se'l han pogut emportar a casa seva, on ben segur se'l van menjar de postres després de dinar. També hi ha hagut temps per l'exhibició, per exemple, a càrrec de la pastisseria Can Trias. Quim Trias, així, va desvelar tots els secrets de la recepta guanyadora en el concurs de l'any passat. Com a novetat s'han presentat els xuixos guanyadors de les edicions anteriors, que s'han pogut tastar. Les cues no han trigat a arribar i, és clar, els xuixos han volat. Una altra de les novetats ha estat proclamar per primera vegada el xuixaire d'honor, que va caure en mans del periodista Jordi Basté. Cada matí, en el programa matinal de RAC1 diu la frase «qui s'ennuegarà amb un xuixo amb les notícies del matí?». Per a Basté, el xuixo «no és només un dolç», sinó que és «una escena», quan la seva mare portava «cada diumenge un plat de nata i un xuixo».

Font del document:

<https://www.diaridegirona.cat/girona/2026/03/21/pastisseria-girona-premi-millor-xuixo-128249488.html>