vinetur

Boske Bakery gana el premio El mejor pan de Madrid

La panadería de Torrelodones se impuso en una cata a ciegas entre seis obradores finalistas

jueves 26 de noviembre de 2026



Boske Bakery ha ganado este jueves, 26 de noviembre, la novena edición del premio El Mejor Pan de Madrid, organizado por el Club Matador y abierto este año a 30 obradores. La panadería de Torrelodones se ha impuesto en la final a Alma Nomad Bakery, La

Cabra, Levain Tahona Artesana, Misión Bakehouse y Santo Bakehouse.

El fallo se decidió tras una cata a ciegas y a puerta cerrada. Cada uno de los seis finalistas presentó dos hogazas de un kilo elaboradas solo con harina de trigo, agua, sal y levadura. El jurado valoró cinco aspectos de cada pieza: aspecto exterior, cocción, miga, olor y sabor.

La mesa estuvo presidida por el crítico gastronómico José Carlos Capel. También formaron parte del jurado Ibán Yarza, divulgador especializado en panadería casera y cultura del pan en España; la periodista gastronómica Tatiana Ferrandis; Ana de Fuentes, socia del Club Matador; y Fernanda Díaz y Lara Jiménez, en representación de BrödMadrid, ganador de la edición anterior.

Capel definió la pieza ganadora como “una hogaza que convence por la textura crujiente de la corteza, la elasticidad de su miga sedosa y delicada y su intenso sabor a cereales”. Yarza, por su parte, señaló que el pan de Boske Bakery se impuso por su equilibrio en todos los apartados de la cata y añadió que, con una misma receta, los seis obradores finalistas lograron resultados distintos, algo que, a su juicio, amplía la variedad para el consumidor.

Fernando Bosque, propietario y maestro panadero de Boske Bakery, afirmó que el premio supone “un reconocimiento al duro trabajo de panadero, un oficio que requiere mucho esfuerzo físico y mental”. En sus palabras, “hay que ponerle pasión y ganas porque al final el pan es un elemento vivo”, y añadió que un galardón de este tipo les da “motivación para seguir”.

Además de la certificación como vencedor de esta novena edición, Boske Bakery pasa a ser proveedor oficial del Club Matador durante un año. Como ocurre con los ganadores de años anteriores, ya no podrá volver a presentarse a este premio y pasará a formar parte de la guía de las mejores panaderías de Madrid. En esa relación figuran Panem, CientoTreinta Grados, Acid BakeHouse, Marea Bread, Novo Mundo, Obrador Abantos y BrödMadrid.

Boske Bakery abrió en 2019 y cuenta con tres direcciones en Torrelodones. La empresa explica que su propuesta se basa en harinas seleccionadas, masa madre de cultivo propio y fermentaciones lentas para elaborar panes con identidad propia.

El Club Matador organiza este concurso cada año con la idea de reivindicar el papel del pan y de su elaboración dentro de la gastronomía y la cultura españolas, así como el trabajo artesano de los panaderos. La iniciativa se inspira en el certamen que se celebra en París desde hace más de 30 años para elegir la mejor baguette de la ciudad, cuyo ganador se convierte en proveedor del Palacio del Elíseo durante un año.