

viure als pirineus

Viure als Pirineus, 27/02/22

La pastisseria Gil de Llivia rep el premi Fava d'Or que la reconeix com la millor del Pirineu

També se'ls ha guardonat, com l'edició anterior, com una de les 50 millors pastisseries del país.



David Gil és al capdavant de la Pastisseria Gil de Llivia / llivia.org

La **Pastisseria Gil** de Llivia ha rebut, per segon any consecutiu, el **premi Fava d'Or**, un guardó que la distingeix com la **millor pastisseria del Pirineu**. I, com l'edició anterior, també se'ls ha guardonat com una de les **50 millors pastisseries del país**. Aquests són uns premis que els atorga un grup de treball —format per professors d'escola i tècnics de marques comercials del sector— que es dedica a recórrer Catalunya, recollint informació de les pastisseries del país.



Una pastisseria familiar

La Pastisseria Gil va obrir el 1986, en el mateix emplaçament de Llívia on avui la trobem: carrer del Raval 38. Era més petita, en espai, sí. Però, igual de gran pel que fa al concepte de servei i la idea d'oferir les últimes tendències en pastisseria. L'obrador el va iniciar el matrimoni **Josep Maria Gil** i **Maria Mateu**, que en l'actualitat gestiona el fill **David Gil**. Les ganes d'independitzar-se, de crear un negoci en comú, un projecte de vida, els va dur darrere de l'obrador per recomanació de la família Mateu, que tenia experiència en el sector. *"Poseu una pastisseria, feu-ho bé, i us guanyareu la vida"*, va ser el suggeriment.

En Josep Maria —que fins llavors havia treballat com a pica-pedrer amb el pare— va iniciar-se com a aprenent, amb poc més de 30 anys, entre pastes de full i galetes a una petita pastisseria de Llívia que, ben aviat, li va ser insuficient. *"Si vols aprendre més potser hauràs d'anar a Barcelona"*, li va dir la senyora de l'establiment. I és a través d'uns coneguts de Llívia que el posen en contacte amb el mestre pastisser **Jaume Sàbat**, a Sant Cugat del Vallès. Durant tres anys, sense cobrar ni un cèntim, però rebent una formació pràctica que molts haurien desitjat, en Josep Maria va aprendre totes les possibilitats de la pastisseria.



(Foto: Dues generacions al capdavant de la Pastisseria Gil / llivia.org)

"Tenia 33 anys quan vam obrir el negoci. Amb només dos mesos ja es feien cues a la porta. Habitualment eren francesos, que estaven encantats amb aquest tipus de pastisseria que ells, en aquesta zona, no tenien", explica en Josep Maria. A la inauguració hi van convidar al mestre Sàbat. Allò va ser molt emotiu, per uns i per altres.

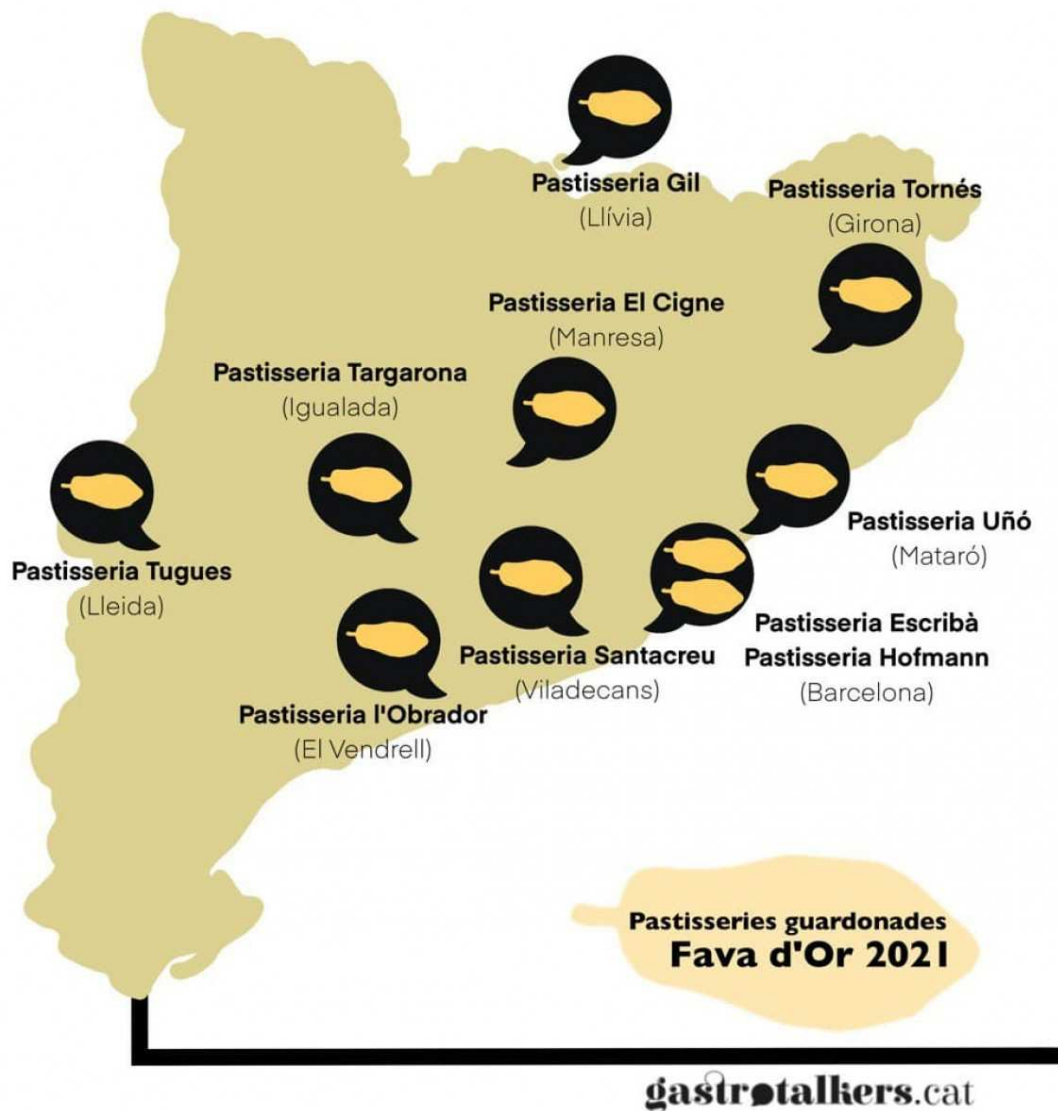
L'encert d'aquella decisió queda clar. Pastisseries Gil té actualment dues botigues, a Llívia i Puigcerdà. I en va arribar a tenir una tercera a Alp, on hi va ser 11 anys. El matrimoni, avui més a la rereguarda, veu com el seu fill David n'ha agafat les regnes. "Fa uns anys t'hauria dit que no. Jo hi he crescut aquí. Amb 18 anys, amb 20 o 23 anys, veia els meus amics gaudir dels caps de setmana, sortir de festa, i jo volia el mateix. Veia com aquesta professió era esclava del temps. I la dedicació dels meus pares. I m'ofegava", afirma en David. Però, **després d'estudiar a la Joviat** (per a cuiner), i de fer els **estudis en Empresarials**, perquè la idea era dedicar-se a altres menesters professionals i laborals, en David veu que allò que estava estudiant li anava com anell al dit pel negoci familiar. "**Fent les assignatures d'empresa veia que allò era precisament és el que jo ja tenia a casa. I unes circumstàncies personals, i altres familiars, em van fer adonar que la pastisseria era la millor opció pel meu futur. Sincerament, crec que ho vaig endevinar perquè avui estic molt content d'haver assumit el negoci**", explica.

Premis Fava d'Or

L'Ajuntament de Sant Vicenç dels Horts ha celebrat la segona edició dels premis **Fava de Cacao**, una distinció a les **50 millors pastisseries de Catalunya** en el marc de la **IV Mostra Internacional de Pastisseria**. La Mostra té com a objectiu posar en valor l'activitat professional del sector

pastisser entre el públic general i, a més, els guardons reconeixen als millors establiments de Catalunya a través d'un procés de selecció realitzat per professionals del sector. El jurat està format pel professorat de pastisseria, periodistes de gastronomia i pastissers / que no disposen de pastisseria en propietat però que exerceixen el seu ofici en restaurants o acadèmies. L'equip de jutges el lidera **Marc Balaguer**, campió de pastisseria d'Espanya l'any 2015 i subcampió del món de gelateria 2018, i **Josep Sucarrats**, director de la Revista Cuina.

El grup coordinador del jurat, com a especialista en la matèria i coneixedor del territori, va fer una valoració de totes les pastisseries i va pre-seleccionar les que finalment va visitar el jurat. D'aquestes, s'han escollit les 50 millors i, a més, s'han atorgat 10 mencions especials segons les següents categories: Fava d'Or **a la pastisseria innovadora**, Fava d'Or **a la tradició viva**, Fava d'Or **al dolç singular** i la Fava d'Or **a la millor pastisseria de la seva zona**, la qual diferencia entre diferents zones territorials.



Per Balaguer, "la pastisseria és una de les nostres majors joies gastronòmiques. Comptem amb un nivell d'exigència, professionalitat i creativitat de grandíssim nivell: amb aquests premis volem contribuir al reconeixement del sector i apropar-nos encara més al gran públic". Tot i això, aquest any, a causa de la pandèmia, tant el lliurament dels premis Fava de Cacau com tots els actes emmarcats dins de la Mostra Internacional de Pastisseria s'han celebrat de forma 100% telemàtica i amb totes les mesures de seguretat pertinents.

PREMIS FAVA D'OR

FAVA D'OR 2021 A LA TRADICIÓ VIVA:
Patisserie Escribà (Barcelona)

FAVA D'OR 2021 A LA PASTISSERIA INNOVADORA:
Patisserie Santacreu (Viladecans)

FAVA D'OR 2021 AL DOLÇ SINGULAR:
Patisserie Uñó (Mataró), que en aquest cas és important saber que el dolç destacat en aquest premi és el torró d'autor.

FAVA D'OR 2021 A LA MILLOR PASTISSERIA DE LA CATALUNYA CENTRAL:
Patisserie El Cigne (Manresa)

FAVA D'OR 2021 A LA MILLOR PASTISSERIA DELS PIRINEUS:
Patisserie Gil (Llívia i Puigcerdà)

FAVA D'OR 2021 A LA MILLOR PASTISSERIA DE BARCELONA I COMARQUES:
Patisserie Hofmann (Barcelona)

FAVA D'OR 2021 A LA MILLOR PASTISSERIA DEL CAMP DE TARRAGONA I TERRES DE L'EBRE:
Patisserie l'Obrador (El Vendrell)

FAVA D'OR 2021 A LA MILLOR PASTISSERIA DE L'ANOIA, PENEDÈS, GARRAF I BAIX LLOBREGAT:
Patisserie Targarona (Igualada)

FAVA D'OR 2021 A LA MILLOR PASTISSERIA DEL GIRONÈS:
Patisserie Tornés (Girona)

FAVA D'OR 2021 A LA MILLOR PASTISSERIA DE PONENT:
Patisserie Tugues (Lleida)

— GUARDÓ —

FAVA D'OR

5a Mostra Internacional de Pastisseria de Sant Vicenç dels Horts

FAVA D'OR 2022 A LA TRADICIÓ VIVA
PASTISSERIA FERRER XOCOLATA

FAVA D'OR 2022 A LA PASTISSERIA INNOVADORA
ORIGEN BEAN TO BAR

FAVA D'OR 2022 AL DOLÇ SINGULAR
PASTISSERIA CANAL

FAVA D'OR 2022 A LA MILLOR PASTISSERIA DE LA CATALUNYA CENTRAL
PASTISSERIA EL CIGNE

FAVA D'OR 2022 A LA MILLOR PASTISSERIA DELS PIRINEUS
PASTISSERIA GIL

FAVA D'OR 2022 A LA MILLOR PASTISSERIA DE BARCELONA I COMARQUES
PASTISSERIA HOFMANN

FAVA D'OR 2022 A LA MILLOR PASTISSERIA DEL CAMP DE TARRAGONA I TERRES DE L'EBRE
PASTISSERIA CAL JAN

FAVA D'OR 2022 A LA MILLOR PASTISSERIA DE L'ANOIA, PENEDÈS, GARRAF I BAIX LLOBREGAT
PASTISSERIA TARGARONA

FAVA D'OR 2022 A LA MILLOR PASTISSERIA DEL GIRONÈS
PASTISSERIA TORNÉS

FAVA D'OR 2022 A LA MILLOR PASTISSERIA DE PONENT
PASTISSERIA TUGUES

PREMIS FAVA DE CACAU 2021 A LES 50 MILLORS PASTISSERIES DE CATALUNYA:

- BOMBONERIA EL XOCOLATER DE TARADELL (Taradell)
- PASTISSERIA TALLER DE POSTRES CAL GUMER (Lleida)
- CONFITERIA PADRENY (Reus)
- PASTISSERIA BARCELONA (Barcelona)
- PASTISSERIA LA VIENESA (Platja d'Aro i Sant Feliu de Guíxols)
- PASTISSERIA BAHIA (L'Ampolla)
- PASTISSERIA BOMBONERIA N. PASCUAL (Sant Pere de Ribes)
- PASTISSERIA BUBÓ (Barcelona)
- PASTISSERIA CAL JAN (Torredembarra)
- PASTISSERIA CANAL (Barcelona)
- PASTISSERIA CONFITERIA VIÑAS (Montblanc)
- PASTISSERIA DOLÇ PAR YANN DUYTSCHÉ (Barcelona)
- PASTISSERIA EL CÀRME (Vic)
- PASTISSERIA ESCRIBÀ (Barcelona)
- PASTISSERIA FÀBREGA (Figueres)

- PASTISSERIA FAIXAT (Barcelona)
- PASTISSERIA FERRER XOCOLATA (Olot)
- PASTISSERIA FLOR DE NEU (Sant Joan de Vilatorrada)
- PASTISSERIA GIL (Llívia i Puigcerdà)
- PASTISSERIA HOFMANN (Barcelona)
- PASTISSERIA L'OBRADOR (El Vendrell)
- PASTISSERIA L'ATELIER (Barcelona)
- PASTISSERIA MAS PASTISSERS (Barcelona)
- PASTISSERIA MAURICI COT (Llinars del Vallès)
- PASTISSERIA MIRÓ (Castellterçol)
- PASTISSERIA NATCHA BOMBONERIA (Barcelona)
- PASTISSERIA ORIOL BALAGUER (Barcelona)
- PASTISSERIA OSCAR PASTISSER (Igualada)
- PASTISSERIA PASSEIG 40 (Berga)
- PASTISSERIA PESSICS (Artés)
- PASTISSERIA RODELLAS (Sant Celoni)
- PASTISSERIA SANT LLEHÍ (Cardedeu i Sant Antoni de Vilamajor)
- PASTISSERIA SANTACREU (Viladecans)
- PASTISSERIA TAKASHI OCHIAI (Barcelona)
- PASTISSERIA TARGARONA (Igualada)
- PASTISSERIA TORNÉS (Girona)
- PASTISSERIA TUGUES (Lleida)
- PASTISSERIA VALLFLORIDA (Sant Esteve de Palautordera)
- PASTISSERIA VELVET MGL (Tarragona)
- PASTISSERIA VILÀ (Tàrrrega)
- PASTISSERIA XOCOSAVE (Riudoms)
- PÂTISSERIE DU VAL (Vielha)
- PERALTA PASTISSERS (Tortosa)
- PASTISSERIA BRUNELLS (Barcelona)
- PASTISSERIA EL CIGNE (Manresa)
- PASTISSERIA GRAU (Esparraguera i Martorell)
- PASTISSERIA MUÑOZ (Sant Vicenç dels Horts i Sant Cugat del Vallès)
- PASTISSERIA SANT CROI (Barcelona)
- PASTISSERIA UÑÓ (Mataró)
- SUCRERIE PASTISSERIA ALPICAT (Alpicat)