

viure als pirineus

Viure als Pirineus, 22/01/23

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

La Mostra Internacional de Sant Vicenç dels Horts reconeix el treball de mig centenar d'establiments catalans



photo_camera David Gil enformant a la Pastisseria Gil de Llivia / @de_llivia

La **Pastisseria Gil** de Llivia ha rebut, per tercer any consecutiu, el **premi Fava d'Or de Cacao**, un guardó que la distingeix com la **millor pastisseria del Pirineu**. La **Mostra Internacional de Pastisseria de Sant Vicenç dels Horts** ha fet públics aquest dissabte els **Premis Fava de Cacao**, una distinció a les cinquanta millors pastisseries de Catalunya.

Els tres guardons més destacats d'aquesta edició han estat per la **Pastisseria Escribà**, distingida com la Més innovadora; la **Confiteria Padreny**, que ha rebut el títol de Més valor històric; i **El Cigne**, que ha guanyat el premi al Dolç més singular. En l'àmbit territorial, la **pastisseria Gil de Llivia** ha estat premiada com la millor del Pirineu. L'esdeveniment pastisser, que va començar divendres i acabarà aquest diumenge, està considerat un dels millors del món i s'integra en la **39a Mostra Comercial, Agrícola i Gastronòmica**.



Guardonats amb els Premis Fava de Cacau a les cinquanta millors pastisseries de Catalunya / Mostra Internacional de Pastisseria de Sant Vicenç dels Horts

Les millors de Catalunya

En l'àmbit territorial, la **pastisseria Hofman** de Barcelona ha estat distingida com la millor de les comarques barcelonines. La Fava de Cacau de les comarques del Penedès ha recaigut en **L'Obrador** del Vendrell. De les comarques de la Catalunya Central s'ha distingit a **El Carme** de Vic. A les comarques gironines el guardó ha estat per la **pastisseria Tornés** de Girona. La **Pastisseria Cal Jan** de Torredembarra ha rebut el premi a la millor pastisseria del Camp de Tarragona i les Terres de l'Ebre. A Ponent s'ha distingit amb la Fava de Cacau a la **Pastisseria Tugues** de Lleida.

La **Pastisseria Escribà** (de Barcelona) ha estat distingida com la més innovadora perquè "en els seus més de 116 anys d'història, sempre s'ha caracteritzat per entendre la pastisseria d'una manera transgressora i trencadora, sense oblidar les tradicions dolces arrelades a la nostra cultura". La **Confiteria Padreny** (Reus) ha estat premiada com la pastisseria amb més valor històric. L'establiment va ser fundat el 1815 i actualment és gestionat per la sisena generació. Se li ha reconegut "l'elaboració artesanal i tradicional de productes dolços i salats, així com la innovació constant sense perdre la tradició que tant els caracteritza". Per la seva part, la **Pastisseria El Cigne** (Manresa) ha rebut la distinció del dolç més singular pel seu producte Les ametlles de la llum, una creació reinventada pels mestres pastissers de la ciutat per adaptar-lo als gustos del segle XXI.

El jurat

Els Guardons Fava de Cacao – Sant Vicenç dels Horts han comptat amb un jurat coordinat per l'especialista **Marc Balaguer** i integrat per professionals de reconegut prestigi que no disposen de pastisseria en propietat.

La **Mostra Internacional de Pastisseria del 2023** també ha aconseguit la primera convocatòria del concurs d'escoles de pastisseries de Catalunya, que es va celebrar divendres i que va tenir l'Institut Dertosa (Tortosa) com la primera classificada, seguida d'ESHOB (Barcelona) i l'Institut Martí Dot (Sant Feliu de Llobregat).

Durant tot el cap de setmana, Sant Vicenç dels Horts ha esdevingut la capital internacional de la pastisseria. Les demostracions de pastissers arribats de diferents països (Itàlia, Portugal, Armènia i Equador, a més dels catalans i de la resta d'Espanya) han atret un nombrós públic a la carpa de la Mostra, situada a la plaça de la Vila i que va comptar amb Lluç Crusellas, World Chocolate Masters 2022, durant l'acte inaugural. Aquest diumenge es faran les darreres sessions, tant al matí com a la tarda.