

Pirineus Digital, 23/01/23

## La pastisseria Gil de Llivia rep el premi Fava d'Or de Cacao per tercera vegada consecutiva

La distinció reconeix aquest establiment com la millor pastisseria del Pirineu



Josep Maria Gil, Maria Mateu i David Gil. / AJUNTAMENT DE LLÍVIA (J.P.V.)

REDACCIÓ (Llivia).- La Pastisseria Gil de Llivia ha rebut, per tercer any consecutiu, el premi Fava d'Or de Cacao, durant la Mostra Internacional de Pastisseria de Sant Vicenç dels Horts que s'ha celebrat aquest cap de setmana. El guardó distingeix l'establiment llivienc com la millor pastisseria del Pirineu i una de 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, tal com han recollit des de l'Ajuntament llivienç.

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. La mostra, que ha celebrat la sisena edició, va començar divendres i ha acabat aquest diumenge.

### **Des de 1986**

La Pastisseria Gil va obrir el 1986, en el mateix emplaçament de Llivia on es troba avui: el carrer del Raval, 38. L'obrador el va iniciar el matrimoni Josep Maria Gil i Maria Mateu. Avui, l'establiment es troba en mans del fill, David Gil. Entre les especialitats, a banda de les últimes tendències en pastisseria, destaquen els clàssics braços de gitano o el pastís de mousse de llimona.