

Dues pastisseries d'Olot, entre les 50 millors de Catalunya

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



Guardonats amb el premi Fava de Cacao a les cinquanta millors pastisseries de Catalunya. | Cedida

La **Mostra Internacional de Pastisseria de Sant Vicenç dels Horts** ha fet públics aquest cap de setmana 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** (Barcelona) distingida com la *Més innovadora*, la **Confiteria Padreny** (Reus) que ha rebut el títol de *Més valor històric*, i **El Cigne** (Manresa), que ha guanyat el premi al *Dolç més singular*. En l'àmbit territorial, la **pastisseria Hofmann de Barcelona** ha estat distingida com la millor de les comarques barcelonines. L'esdeveniment pastisser, que va començar divendres i acabarà aquest diumenge, és considerat un dels millors del món i s'integra en la **39a Mostra Comercial, Agrícola i Gastronòmica**.

La Fava de Cacao reconeix cada anys els 50 millors establiments de pastisseria del país. Entre les 50 millors referències d'aquest any hi ha dues pastisseries olotines: **La Nevatearia** i **Pastisseria Ferrer**. Totes dues ja van situar-se també entre les millors del país l'any passat.

A més dels reconeixements globals, l'organització també entrega guardons territorials. La Fava de Cacao de les comarques del Penedès ha recaigut en **L'Obrador del Vendrell**. De les comarques de la Catalunya Central s'ha distingit **El Carme de Vic**. A les comarques gironines el guardó ha estat per a 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 Cacao l'establiment **Tugues de Lleida**. I la **pastisseria Gil de Llívia** ha estat premiada com la millor del Pirineu.



La Pastisseria Escribà (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.

Els Guardons Fava de Cacao 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 acollit 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 amb demostracions de pastissers arribats de diferents països (Itàlia, Portugal, Armènia i Equador, a més dels catalans i de la resta d'Espanya) que 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.