

# Llista de les 50 millors pastisseries de Catalunya: Premis Fava de Cacao i Fava d'Or 2021

*Els premis Fava de Cacao de Sant Vicenç dels Horts arriben a la segona edició i reconeixen a les 50 millors pastisseries de Catalunya*



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 que el municipi ha organitzat els dies 23, 24 i 25 de gener. 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.

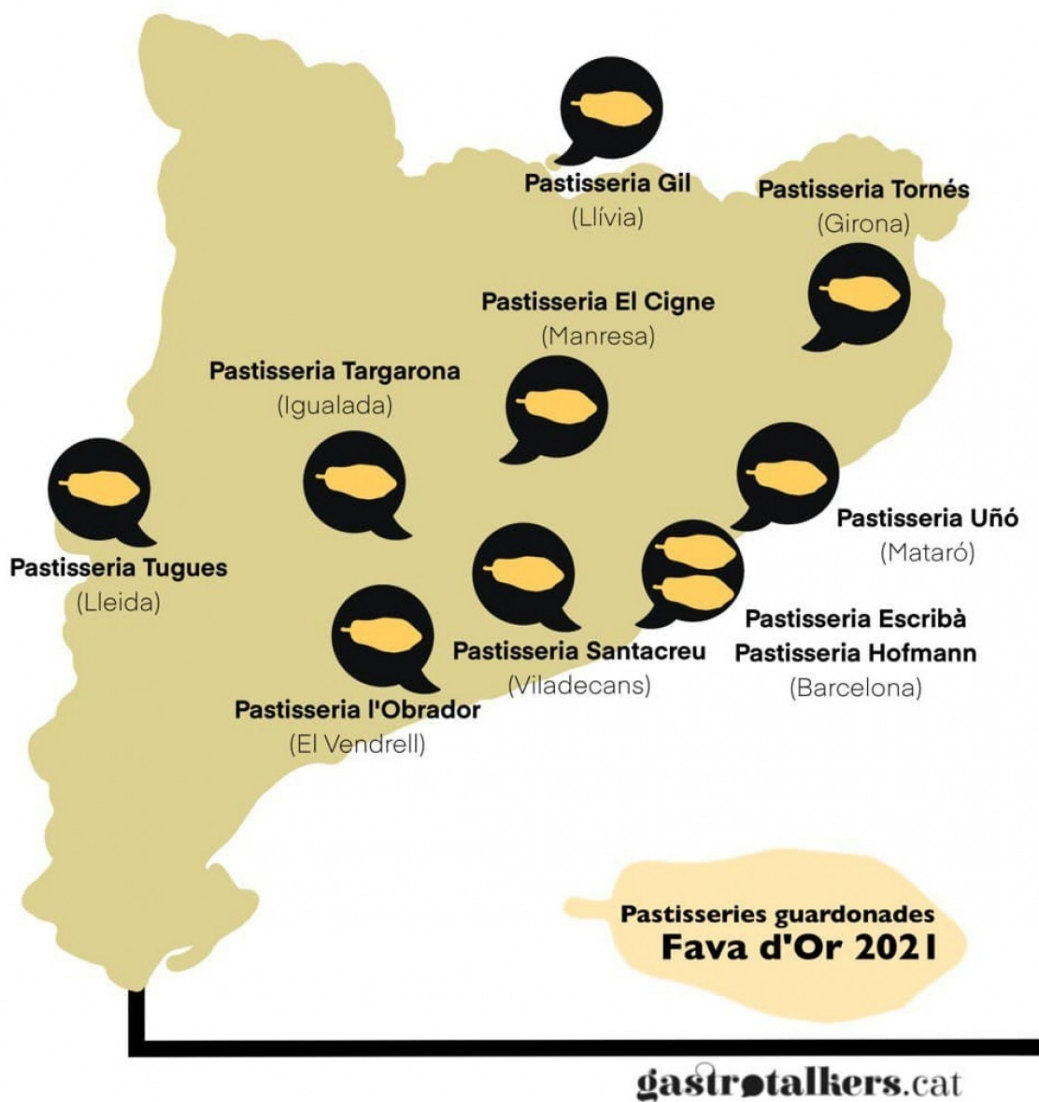


---

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 2021:**



**FAVA D'OR 2021 A LA TRADICIÓ VIVA:**  
Patisserie Escrivà (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)

**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'OBRAJOR (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)