

# Els 10 continguts més llegits del 2021

*Un volt pel 2021 mitjançant els articles que més s'han llegit a Gatsrotalkers durant tot l'any.*



El 2021 es podria resumir de moltes maneres perquè precisament la gastronomia i el sector de la restauració, de la mà de la pandèmia, han estat constantment a l'ull de l'huracà mediàtic. La situació és coneguda per tots, així que hem optat per fer un resum amb les 10 peces més s'han llegit al llarg del 2021, el nexa entre els que estem a banda i banda de la pantalla fent possible aquest projecte, el nexa entre lectors i redactors.

Ens hi acompanyes?

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

Un bon grapat de pastisseries d'aquelles que no fallen repartides per tot Catalunya.



## 2. Els millors formatges catalans del 2021

Un bon grapat de formatges catalans distingits al Lactium que anualment se celebra a Vic.



### 3.Premis Arrels del Vi 2021, els millors vins de la DO Empordà

El títol ho diu tot, el millors vins de la DO Empordà.



#### 4. Molt més que vi

La novetat dels vins en llauna i l'entrevista que la periodista Ruth Troyano va fer a tots els productors de vi en llauna que en aquell moment hi havia a Catalunya reunint-los en un mateix lloc.



**5."M'agradaria que hi hagués com a mínim un vi de finca qualificada a cada denominació d'origen catalana"**

L'entrevista a Alba Balcells, la primera dona de la història en dirigir l'Incavi.



## **6. Miquel Saborit, millor forner del 2021 a Catalunya**

Esteu o passeu per Osona? Heu de fer parada a l'establiment d'en Miquel Saborit per tastar el seu pa, però també els seus panettones. Ell ha estat el guanyador de la Llesca d'Or l'any 2021.



## 7. Les roses més dolces i gastronòmiques del Sant Jordi 2021

Sant Jordi més enllà de les roses fresques, un volt per les roses més comestibles de Catalunya.



#### **8. "Amb el temps, canvien els mites i les zones"**

La conversa amb Raimon Sadurní, promotor de l'Aula del Vi on s'hi reuneix un grup de tast professional inèdit i molt respectat que el 2021 ha celebrat el vint-i-cinquè aniversari.





### 9. Una vinya, una varietat, una anyada

El desè aniversari de vins L'Apical i l'UNA, un blanc de noirs de sumoll amb què ha encetat una nova línia experimental, efímera i singular, de vins penedesencs.



## 10. Un restaurant Normal

Un migdia normal, al restaurant Normal dels tres germans més normals del panorama gastronòmic, el nou restaurant dels germans Roca.



Aquestes són deu peces de moltes més. Deu peces on no hi ha incloses les receptes -entre les quals destaquen el pa de Sant Jordi, el pastís de pinya natural o l'arbre de Nadal de mozzarella i pernil dolç- ni l'agenda d'activitats per tot Catalunya relacionades amb la gastronomia. Tot plegat, sempre que vulguis, ho trobaràs visitant la nostra web, al moment de publicar-ho si et subscrius al nostre canal de Telegram, mitjançant les nostres xarxes socials - Instagram, Twitter i Facebook- o subscriuint-te al nostre butlletí electrònic.

**Feliç 2022!**