

# Els més llegits del 2024 a Gastrotalkers

*Tanquem el 2024 fent un repàs als articles i continguts que més han captivat als nostres lectors al llarg de l'any*



Brindis de tancament del 2024. | IA.

El 2024 ha estat un any deliciós per a la gastronomia a Catalunya. A Gastrotalkers, hem gaudit de cada mos, cada glop i cada descobriment culinari, i ho hem mirat de transmetre tant a la web com a les xarxes socials. Ara volem compartir amb vosaltres els articles i continguts que com a lectors més us han acompanyat en aquest any.

## 1. Llista de les 50 millors pastisseries de Catalunya: Premis Fava de Cacau i Fava d'Or 2024

Els amants del dolç han trobat en aquest article un autèntic tresor: una guia amb les millors pastisseries de Catalunya, des de les més clàssiques fins a les més innovadores per saber on anar a adquirir bons dolços arreu de Catalunya.



*Guardó Fava de Cacao 2024. Foto: Pastrysense.*

## 2. Llistat complet de les Estrelles Michelin 2024 a Catalunya

La Guia Michelin sempre és motiu d'expectació, i el nostre article sobre els restaurants estrellats del 2024 ha estat un dels més consultats. Hem recopilat totes les novetats i els clàssics que mantenen el seu prestigi, per mantenir-vos al dia de l'alta cuina catalana.



*La Guía Michelin . Foto: La Guía Michelin.*

### 3. Llistat complet dels Bib Gourmand 2024 a Catalunya

Però l'alta cuina no és només qüestió d'estrelles. El Bib Gourmand reconeix aquells restaurants que ofereixen una excel·lent relació qualitat-preu. El nostre article sobre els Bib Gourmand 2024 ha ajudat a descobrir autèntiques joies gastronòmiques a preus assequibles.



# **BIB GOURMAND**

## **2024**



*Bib Gourmand 2024. Foto: Gastrotalkers.*

#### 4. Els vins catalans sota el microscopi del Master of Wine Tim Atkin: 2024 Catalunya Special Report

El prestigiós crític de vins Tim Atkin va visitar Catalunya i nosaltres vam tenir l'oportunitat d'assistir al seu tast en el marc de la Barcelona Wine Week. En aquest article, hem compartit les seves impressions sobre els vins catalans i hem destacat algunes de les seves joies preferides.



*Fintan Kerr, Tim Atkin MW i Valentí Roqueta. Presentació del 2024 Catalunya Special Report a la BWW. Foto: Núria Escalona.*

##### 5. Els germans Roca obren Vii, un bar de vins amb "la cuina de tota la vida" a Girona

Fa anys que Girona s'ha convertit en un pol d'atracció gastronòmic, i l'obertura del restaurant Vii ha estat una de les notícies més destacades de l'any.



*El nou establiment dels germans Roca a la plaça del Vi de Girona Foto: Cedida.*

#### 6. Menjar-se les Terres de l'Ebre: menú homenatge a Fran López al restaurant Villa Retiro

El Villa Retiro, un dels restaurants amb estrella Michelin de Catalunya, és on vam fer parada i fonda aquest estiu. La crònica del menú homenatge ha estat una de les que més visites ha rebut.



*Els aperitius del Menú Homenatge del restaurant Villa Retiro. Foto: Núria Escalona.*

## 7. Murivecchi: 20 anys de cuina napolitana al Born de Barcelona

Murivecchi, un referent de la cuina napolitana a Barcelona, ha celebrat el seu 20è aniversari. Hem homenatjat la seva trajectòria tastant alguns dels seus plats i visitant-lo per redescobrir-lo.



*El forn de llenya del restaurant Murivecchi. Foto: Murivecchi.*

#### 8. Panellets de pinyons i panellets variats

En aquesta llista també hi ha espai per a tres receptes, això sí, són d'allò més tradicionals. Els panellets són un clàssic de la tardor catalana, i enguany han triomfat de valent.





*Panellets de pinyons. Foto: Gastrotalkers.*

## 9. Crema Catalana

La crema catalana és un postre que no pot faltar en cap taula catalana. En aquest article, i en les visites que ha obtingut aquesta recepta ho hem evidenciat. Torna-la a consultar per fer-la a casa.



*Crema Catalana. Foto: Núria Escalona.*

#### 10. 7 consells per fer unes patates fregides perfectes

Qui no gaudeix d'unes bones patates fregides? En aquest article, que ja fa uns anys que ens acompanya, revelem els secrets per aconseguir unes patates cruixents per fora i tendres per dins. Segueix entusiasmant.



*Patates fregides. Foto: Roman Budnyi.*

Però si realment i hi ha alguna cosa que ha destacat aquest any a Gastrotalkers, és la nostra agenda setmanal del cap de setmana. Cada setmana, hem compartit amb vosaltres una selecció d'activitats gastronòmiques i enoturístiques per a tots els gustos, des de fires i mercats fins a tastos. I per facilitar-vos la planificació, hem presentat l'agenda en format llista i amb un mapa interactiu que us permet visualitzar les activitats per tot Catalunya.

El 2025, l'agenda del cap de setmana evolucionarà cap a un format mensual, mantenint el mapa interactiu i oferint-vos una visió més àmplia de les propostes gastronòmiques que us esperen.

A Instagram també hem compartit amb continguts complementaris als de la web, així els reels han estat un dels formats que més us han agradat i que us aconsellem tornar a veure:

**El Murivecchi:** El reel que celebrava el 20è aniversari d'aquest restaurant de cuina napolitana al Born de Barcelona.

**La 7a Mostra de Pastisseria amb en Jordi Roca de padrí:** El reel que resumia la inauguració d'aquesta dolça trobada.

**El resum de la Barcelona Wine Week.**

**El menú degustació del restaurant Divicnus de Vic.**

Per no perdre't cap novetat de Gastrotalkers, et convidem a seguir-nos a les nostres xarxes socials: Instagram, Facebook, X i Threads, a més del nostre canal de Telegram on podeu



---

consultar les notícies de forma directa al vostre telèfon. O bé, si ho prefereixes, també et pots subscriure al nostre butlletí, al qual tenim intenció de començar a nodrir a partir del 2025.

Hem fet feina i segurament tenim marge per seguir millorant. Agraïm que ens hagi acompanyat fins aquí i esperem seguir fent camí al llarg del 2025.

**Bon Any 2025!**