

# Llista de les 50 millors pastisseries de Catalunya: Premis Fava de Cacao i Fava d'Or 2025

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



Guardó Fava de Cacao 2025. | @capitaldelapastisseria

L'Ajuntament de Sant Vicenç dels Horts ha celebrat la sisena edició dels premis Fava de Cacao, una distinció a les 50 millors pastisseries de Catalunya en el marc de la **8a Mostra Internacional de Pastisseria** que el municipi ha organitzat els dies 24, 25 i 26 de gener del 2025. 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 ha estat coordinat per **Marc Balaguer**, Campió d'Espanya de Pastisseria l'any 2015 i Subcampió del Món de Gelateria el 2018, i integrat per professionals de reconegut prestigi que no disposen de pastisseria en propietat.

Així doncs, s'han escollit les **50 millors pastisseries de Catalunya** guardonades amb la **Fava de Cacao** i, a més, s'han atorgat **10 mencions especials**, guardonades amb la **Fava d'Or**, segons



---

les següents categories: pastisseria innovadora, la de més valor històric (anteriorment anomenada Fava d'Or a la tradició viva), la del millor dolç singular i les millors pastisseries de 7 zones geogràfiques de Catalunya.

A continuació, les pots geolocalitzar al **mapa interactiu** o consultar a la **llista** que hem creat. Per visualitzar el mapa a pantalla completa, tant a l'ordinador com a dispositius mòbils, fes clic a l'icona que veuràs a dalt a la dreta del mapa, igual que la següent:

Mapa de les pastisseries guardonades amb Fava de Cacao i Fava d'Or 2025. Elaborat per: Albert Ribas.

PREMIS FAVA D'OR 2025

---

**PASTISSERIA AMB MÉS VALOR HISTÒRIC:**

**Pastisseria Targarona** (Igualada)

**PASTISSERIA INNOVADORA:**

**Pastisseria Escribà** (Barcelona)

**DOLÇ MÉS SINGULAR:**

**Pastisseria Sans** (La Bisbal d'Empordà) pel seu producte *El Bisbalenc*.

**MILLOR PASTISSERIA DE LA CATALUNYA CENTRAL:**

**Pastisseria El Carme** (Vic)

**MILLOR PASTISSERIA DELS PIRINEUS:**

**Pastisseria Gil** (Llívia i Puigcerdà)

**MILLOR PASTISSERIA DE BARCELONA I COMARQUES:**

**Pastisseria L'Atelier** (Barcelona)

**MILLOR PASTISSERIA DEL CAMP DE TARRAGONA I TERRES DE L'EBRE:**

**Pastisseria Cal Jan** (Torredembarra i Tarragona)

**MILLOR PASTISSERIA DE LA ZONA PENEDÈS:**

**Pastisseria Targarona** (Igualada)

**MILLOR PASTISSERIA DEL GIRONÈS:**

**Pastisseria Tornés** (Girona)

**MILLOR PASTISSERIA DE PONENT:**  
**Pâtisserie Tugues (Lleida)**



*Premiats amb la Fava de Cacao / Fava d'Or 2025. Foto: capitaldelapastisseria.cat*

**PREMIS FAVA DE CACAU 2025 A LES 50 MILLORS PASTISSERIES DE CATALUNYA**

---

- **Pâtisserie L'Atelier** (Barcelona)
- **Pâtisserie Baixas** (Barcelona)
- **Pâtisserie Bubó** (Barcelona)
- **Pâtisserie Carrió** (Barcelona)
- **Pâtisserie Escribà** (Barcelona)
- **Pâtisserie Faixat** (Barcelona)
- **Pâtisserie Grau** (Esparraguera i Martorell)
- **Pâtisserie Hofmann** (Barcelona)
- **La Xicra Pâtisserie** (Terrassa)
- **Pâtisserie Madeleine by Ferrieres** (Barcelona)

- **Pâtisserie Maurici Cot** (Llinars del Vallès)
- **Morreig** (Barcelona)
- **Pâtisserie Takashi Ochiai** (Barcelona)
- **Pâtisserie Sant Lleí** (Cardedeu i Sant Antoni de Vilamajor)
- **Pessic Pâtisserie** (La Garriga)
- **Pâtisserie Rodellas** (Sant Celoni)
- **Pâtisserie Sant Croi by Albert Roca** (Barcelona)
- **Mateu Closa Pâtisserie** (Arenys de Munt) - **NOVETAT**
- **Pâtisserie Uñó** (Mataró)
- **Pâtisserie Bahía** (L'Ampolla)
- **Pâtisserie Cal Jan** (Torredembarra i Tarragona)
- **Pâtisserie Dolços Alemany 1912** (Ampostà) - **NOVETAT**
- **Pâtisserie Larrosa** (Flix)
- **Confiteria Padreny** (Reus)
- **Peralta Pastissers** (Tortosa)
- **Pâtisserie Xocosave** (Riudoms)
- **Pâtisserie Carme** (Lleida)
- **Fa Pâtisserie** (Lleida)
- **Pâtisserie Sucrierie** (Alpicat)
- **Pâtisserie Tugues** (Lleida)
- **Pâtisserie Vilà** (Tàrraga)
- **Pâtisserie El Bruguer** (Vic)
- **Pâtisserie Atzavara** (Tona) - **NOVETAT**
- **Pâtisserie El Carme** (Vic)
- **Pâtisserie El Cigne** (Manresa)
- **Pessics Pâtisserie** (Artés)
- **El Xocolater de Taradell** (Taradell)
- **Pâtisserie Sans** (La Bisbal d'Empordà) - **NOVETAT**
- **Pâtisserie Ferrer** (Olot)
- **Gou Pâtisserie** (Palafrugell)
- **Pâtisserie La Menuda** (Banyoles)
- **Pâtisserie Praliné** (Girona)
- **La Postreria** (Roses) - **NOVETAT**
- **LaSAL Pâtisserie** (Banyoles) - **NOVETAT**
- **Pâtisserie Tornés** (Girona)
- **Pâtisserie Gil** (Llívia i Puigcerdà)
- **Pâtisserie L'Obrador** (El Vendrell)
- **Pâtisserie Targarona** (Igualada)
- **Pâtisserie Rossana** (Calafell)
- **Fleca Parés** (Vilafranca del Penedès)

La Mostra Internacional de Pâtisserie del 2025 també ha acollit la **tercera convocatòria del concurs d'escoles de pastisseries de Catalunya**, que es va celebrar divendres 24 i que va guanyar la Joviat Culinari de Manresa, seguida de l'Escola Superior d'Hostaleria de Barcelona, l'Institut Dertosa de Tortosa i l'Institut Cavall Bernat de Terrassa.



*Concurs d'escoles de pastisseries de Catalunya. Foto: @capitaldelapastisseria*

Les dues alumnes de la Joviat Culinary de Manresa són l'**Ariadna Cernuda Ferrer** i la **Joana Llave Carbonell**.