David Gil guanya la Fava de Cacau per la millor pastisseria del Pirineu

▶ L'històric establiment de Llívia rep el reconeixement als quasi 40 anys de tradició i innovació

MIQUEL SPA. PUIGCERDÀ

■ La històrica Pastisseria Gil de Llívia ha guanyat el guardó Fava de Cacau al millor establiment del seu ram al Pirineu. El premi l'atorga cada any la Mostra Internacional de Pastisseria que se celebra a Sant Vicenç dels Horts per valorar les millors pastisseries del país.

La Pastisseria Gil, que acumula quasi quatre dècades d'experiència i dues generacions fent pastissos, primer a Llívia des de l'any 1986 i posteriorment també a Alp i Puigcerdà, ha rebut el guardó en una cerimònia amb representants de les pastisseries més ben valorades del país que a causa de la pandèmia s'ha hagut de celebrar en format virtual.

En conèixer la decisió del jurat, el seu responsable, David Gil, ha explicat que «m'emociona molt obtenir aquest guardó ja que aquests últims mesos han estat molt difícils per a nosaltres». El pastisser cerdà ha argumentat que els confinaments que ha patit la Cerdanya li van fer perdre les ganes de mantenir el negoci. En aquest sentit, ha definit com a «horrorós» l'any viscut amb la temporada de Nadal i Reis tancats, en la qual habitualment feia el 45% de la facturació anual. La situació precària de l'economia a la Cerdanya ha obligat la família Gil a tancar l'establiment d'Alp i, doncs, mantenir oberts tan sols els de Llívia i Puigcerdà.



Les dues generacions de la Pastisseria Gil de Llívia ARXIU PARTICULAR

La pastisseria, que ha hagut de tancar la que tenia a Alp, basa la producció en matèria primera del territori

En l'acte d'entrega, Gil ha tingut una menció especial per als seus pares: «m'hauria agradat que fossin aquí perquè van ser ells qui van començar el negoci fa uns 36 anys, però en representació de la pastisseria puc dir que estem molt contents».

David Gil va entrar al negoci familiar el 2008 per complementar la línia tradicional de la pastisseria amb creacions més innovadores, segons ha explicat ell mateix. Aquest doble vessant de la producció i el gran esforç i continuïtat en el sector són els factos que, al seu entendre, ha valorat el jurat del concurs la 'Fava de Cacau,' a l'hora de distingir-la com la millor pastisseria del Pirineu. Gil ha remarcat que la base dels seus productes són la matèria primera de qualitat i del territori com ara la mantenga Cadí, les peres de Puigcerdà o la farina i la llet de cooperatives catalanes.