

Diari de Girona, 25/01/26

Aquestes són les millors pastisseries de Girona

Tornés i Gil reben la Fava d'Or com a millors establiments de la zona de Girona i del Pirineu, respectivament

Set pastisseries gironines més se situen entre les cinquanta millors de Catalunya



Porcions de pastissos en un aparador de la pastisseria Tornés de Girona. / ANIOL RESCLOSA / ANIOL RESCLOSA

Les pastisseries **Tornés** de Girona i **Gil** de Llívia han estat reconegudes amb la **Fava d'Or** com a **millors pastisseries** de la zona de Girona i dels Pirineus, respectivament, en la setena edició dels **guardons Fava de Cacau**, que s'han lliurat aquest cap de setmana a Sant Vicenç dels Horts. Aquests premis, els més prestigiosos del sector a Catalunya, també han atorgat la **Fava de Cacau a les cinquanta millors pastisseries catalanes**, entre les quals n'hi ha **nou de gironines**: a més de Tornés i Gil (que també té locals a Alp i Puigcerdà), hi són **Sans**, de La Bisbal d'Empordà; **Ferrer**, d'Olot; **Gou**, de Palafrugell; **La menuda** i **LaSAL**, de Banyoles; **La Postreria**, de Roses; i **Maison Marcel**, de Sant Feliu de Guíxols.

"Orgullosos de seguir sent una de les 50 millors pastisseries de Catalunya i de compartir aquest reconeixement amb tantes

pastisseries que estimen l'ofici i la qualitat", han expressat aquest diumenge els responsables de la pastisseria **Tornés** de Girona a través de les xarxes socials. "**Gràcies a tots els clients** que ho feu possible dia rere dia. Gràcies a l'equip que rema amb nosaltres amb passió i compromís, i gràcies a tothom que aposta per una **pastisseria artesana i de qualitat**. Seguirem treballant per donar-vos el millor producte possible, amb compromís i amor", han afegit.

Els responsables de **La Postreria** de Roses també s'han mostrat a les xarxes "agraïts de poder tornar-ne a formar part i recollir, per **segon any consecutiu**, el premi Fava de Cacao a una de les cinquanta millors pastisseries de Catalunya".

Laura Ortega, de **La menuda de Banyoles**, també explicava a les xarxes que "un any més ens han premiat amb el guardó Fava de Cacao com una de les 50 millors pastisseries de Catalunya. Ahir estava rodejada de **gent a la que admiro molt**, gent que m'ha ensenyat molt, companys de feina que s'han convertit en amics i d'un públic que estima la pastisseria. Em sento tant afortunada de poder viure-ho que només puc donar les gràcies. **Aquest premi és compartit**: per tot l'equip, per tots els clients que confien en nosaltres, per tots els pastissers que obren cada dia la persiana amb esforç i orgull, per tota la família que ens dóna suport i per tothom que aposta per una pastisseria artesana i de qualitat!".

I els responsables de **Maison Marcel**, de Sant Feliu de Guíxols, declaraven que "aquest tipus de reconeixements **fan il·lusió**, però sobretot **ens recorden per què fem el que fem cada dia**: treballar amb respecte pel producte, pel temps i per les persones. Gràcies a l'equip, als proveïdors i a tots els que passeu per Maison Marcel i en formeu part".

Els premis Fava de Cacao també han distingit la **Magma BakeryLab, de Barcelona**, com la pastisseria més **innovadora**, i **Dolços Alemany 1912, d'Amposta**, com la de major **valor històric**. Aquest any s'ha estrenat a més el premi **Fava d'Or de les Pastisseries**, en el qual hi ha hagut un **triple empat** entre Morreig i Carrió de Barcelona i L'Obrador del Vendrell.

El **jurat** dels premis, **coordinat per Marc Balaguer**, està integrat per professorat de pastisseria, periodistes de gastronomia i pastissers i pastisseries que no disposen de cap establiment en propietat perquè exerceixen el seu ofici en restaurants, acadèmies o altres institucions. El nou premi Fava d'Or de les Pastisseries, en canvi, es decideix a

partir dels vots individuals de cada pastisseria inclosa en el llistat de les 50 millors de Catalunya.

L'acte de lliurament d'aquests premis forma part del programa de la **Mostra Internacional de Pastisseria** que se celebra a Sant Vicenç dels Horts i que aquest cap de setmana ha viscut la novena edició.