General | | Actualitzat el 22/01/2023 a les 13:05

Tres pastisseries de Tarragona, guardonades entre les millors de Catalunya

La Mostra Internacional de Sant Vicenç dels Horts reconeix el treball de mig centenar d'establiments catalans

La Mostra Internacional de Pastisseria de Sant Vicenç dels Horts ha fet públics aquest dissabte els Premis Fava de Cacau, una distinció a les cinquanta millors pastisseries de Catalunya. Els tres guardons més destacats d'aquesta edició han estat per la Pastisseria Escribà, distingida com la Més innovadora; la Confiteria Padreny, que ha rebut el títol de Més valor històric; i El Cigne, que ha guanyat el premi al Dolç més singular.

L'esdeveniment pastisser, que va començar divendres i acaba diumenge, està considerat un dels millors del món i s'integra en la 39a Mostra Comercial, Agrícola i Gastronòmica.

Les millors pastisseries de Tarragona

Els premis han distingit les que s'han considerat les millors pastisseries de Tarragona. La Fava de Cacau de les comarques del Penedès ha recaigut a L'Obrador d'Oriol Rossell del Vendrell, un establiment ubicat al carrer del Nord del municipi del Baix Penedès i que ja ha estat distingit en altres ocasions.

Pel que fa al guardó a la millor pastisseria del Camp de Tarragona i les Terres de l'Ebre, ha deixat la Pastisseria Cal Jan de Torredembarra com a guanyadora, situada al carrer d'Antoni Roig del municipi del Baix Gaià.

Finalment, la Confiteria Padreny de Reus ha estat premiada com la pastisseria amb més valor històric. L'establiment va ser fundat el 1815 i actualment és gestionat per la sisena generació. Se li ha reconegut «l'elaboració artesanal i tradicional de productes dolços i salats, així com la innovació constant sense perdre la tradició que tant els caracteritza».

Uns premis altament reconeguts

Els Guardons Fava de Cacau - Sant Vicenç dels Horts han comptat amb un jurat coordinat per l'especialista Marc Balaguer i integrat per professionals de reconegut prestigi que no disposen de pastisseria en propietat.

La Mostra Internacional de Pastisseria del 2023 també ha acollit la primera convocatòria del concurs d'escoles de pastisseries de Catalunya, que es va celebrar divendres i que va tenir l'Institut Dertosa (Tortosa) com la primera classificada, seguida d'ESHOB (Barcelona) i l'Institut Martí Dot (Sant Feliu de Llobregat).

Durant tot el cap de setmana, Sant Vicenç dels Horts ha esdevingut la capital internacional de la pastisseria. Les demostracions de pastissers arribats de diferents països (Itàlia, Portugal, Armènia i Equador, a més dels catalans i de la resta d'Espanya) han atret un nombrós públic a la carpa de la Mostra, situada a la plaça de la Vila i que va comptar amb Lluc Crusellas, World Chocolate Masters 2022, durant l'acte inaugural. Aquest diumenge es fan les darreres sessions, tant al matí com a la tarda.