



ANUNCI

Mitjançant el decret d'alcaldia 2026LLDR000051 de data 9 de gener de 2026, es va aprovar, Rectificar d'ofici, de conformitat amb el que determina l'article 09.2 de la Llei 39/2015, d'1 d'octubre i en base a l'informe emès pel Tècnic municipal i que s'adjunta a la present resolució, el paràgraf de les bases reguladores de la setena edició dels reconeixements "Fava de Cacao 2026" a les 50 millors pastisseries de Catalunya, en l'àmbit de la 9a Mostra Internacional de Pastisseria de Sant Vicenç dels Horts, aprovades en data 24 d'octubre de 2025, per tal de que consti el següent:

"Segon.- Participants i Premis

Els premis no tindran caràcter econòmic, sinó que consistiran en l'atorgament d'un guardó acreditatiu anomenat Fava de Cacao. A més, les 50 millors pastisseries seleccionades seran promocionades a través de diversos canals, com ara la pàgina web www.capitaldelapastisseria.cat i a l'instagram [@capitaldelapastisseria](https://www.instagram.com/capitaldelapastisseria). Les pastisseries guanyadores podran fer ús d'un segell exclusiu que les identifiqui com a tal en la seva comunicació i promoció.

També es farà deu mencions especials "Fava d'Or" a les següents categories:

- Millor pastisseria de la seva zona (7 zones).

- *Gironès (Alt Empordà, Baix Empordà, Gironès, La Selva, Pla de l'Estany, Garrotxa i Ripollès).*
- *Pirineu (Cerdanya, Alt Urgell, Pallars Sobirà, Pallars Jussà, Alta Ribagorça i Vall d'Aran).*
- *Catalunya central (Bages, Berguedà, Solsonès, Moianès i Osona).*
- *Ponent (Segrià, La Noguera, Urgell, Pla d'Urgell, La Segarra i Les Garrigues).*
- *Barcelona i comarques de Barcelona (Maresme, Barcelonès, Vallès Occidental i Vallès Oriental).*
- *Penedès / Garraf (Alt Penedès, Baix Penedès, Garraf, Baix Llobregat i Anoia).*
- *Camp de Tarragona i Terres de l'Ebre (Tarragonès, Alt Camp, Baix Camp, Conca de Barberà, Priorat, Ribera d'Ebre, Baix Ebre, Montsià i Terra Alta).*

- Pastisseria més innovadora 2026. Reconeixement a aquella pastisseria que sigui representativa d'un concepte que englobi la creació i aplicació de noves idees i tècniques, l'ús d'ingredients desconeguts o poc convencionals, la creació de dissenys captivadors així com la incorporació de les tendències del mercat i les inquietuds socials en qualsevol o totes les dades per les que passa un producte de pastisseria (elaboració, presentació i degustació).

- Pastisseria amb més valor històric 2026.



- Nova categoria: La Fava d'Or de les Pastisseries.

Aquest reconeixement surt directament de la mirada i l'admiració dels companys i companyes d'ofici. Per tant, aquesta fava no la decideix el jurat, sinó les 50 pastisseries premiades que acudeixin a recollir el premi el dia 24 de gener de 2026.

El mateix dia de la gala, cada pastisseria rebrà una butlleta per votar la pastisseria que més admira, els criteris per l'elecció dels quals seran lliures. La pastisseria més votada serà anunciada durant la gala i rebrà la Fava d'Or de les Pastisseries, per aquest motiu la butlleta serà recollida a l'inici de la gala i el recompte es portarà a terme per part del coordinador del Jurat, Marc Balaguer, i Jaume Juliana de l'Ajuntament de Sant Vicenç dels Horts fent les funcions de secretari.

L'organització es reserva el dret de deixar desert alguns dels premis "Fava d'Or" en el supòsit de no reunir els criteris suficients.

El lliurament dels premis tindrà lloc el 24 de gener de 2026 a les 21h en el marc de la 9a Mostra Internacional de Pastisseria, de manera presencial al lloc convingut per l'organització."

I, perquè consti, lliuro i signo aquest edicte
Xavier Gómez Álvarez
Sisè Tinent d'Alcaldia
Sant Vicenç dels Horts, a data 12 de gener de 2026