

# «La Xicoia» reconeix la promoció de la gastronomia del Pallars Sobirà

*Lola Diu, Sergi de Meià, el celler Batlliu de Sort, Pepe Raventós i Ramon Cotarelo han estat els premiats de l'11è sopar de la Xicoia d'Or*



Ramon Cotarelo va ser el convidat i el gastrònom de l'any | La Xicoia

L'Hotel Castellarnau d'Escaló va acollir el passat diumenge a la nit l'onzena edició del sopar de la Xicoia d'Or, on s'han repartit les Xicoies d'Or, els guardons que concedeix l'Associació Gastronòmica La Xicoia en reconeixement a les persones i productes que han destacat en la promoció de la gastronomia del Pallars Sobirà, sigui des d'un punt de vista professional o no.

El guardó a la trajectòria professional ha estat per Lola Diu, de l'Hotel Trainera d'Esterri d'Àneu; el reconeixement al producte de l'any ha estat pel celler Batlliu de Sort; el premi a l'ambaixador de la cuina pallaresa ha recaigut en Pepe Raventós, del celler Raventós i Blanc de Sant Sadurní d'Anoia; i el gastrònom de l'any ha estat pel mediàtic polític Ramon Cotarelo, present també al sopar.

A més, aquest any es va nomenar membre d'honor de la Xicoia a Sergi de Meià, propietari del restaurant que porta el seu nom a Barcelona i president de l'Institut Català de la Cuina. L'associació pallaresa li va fer entrega d'una "Xaquetilla" de l'Associació. Un dels reconeixements més especials de la nit, segons expliquen des de la Xicoia, és el que s'entrega a la trajectòria professional i que enguany ha recaigut en Lola Diu.



*Lola Diu va rebre el reconeixement a la trajectòria professional. Foto: La Xicoia*

La Xicoia és una associació que va néixer el 2003 per agrupar professionals de la restauració amb l'objectiu de difondre els atractius i les característiques de la cuina del Pallars. Els objectius del sopar de la Xicoia d'or són promocionar la cuina pallaresa, recuperar els productes del territori, preservar les receptes tradicionals i exportar tot això a l'exterior.