

# Un Rockefeller de NY de 200 quilos de xocolata

## L'ha creat el pastisser olotí Jordi Ferrer i s'exposa a Ferrer Xocolata

Olot ja té el seu propi centre Rockefeller, l'estampa nadalenca més famosa de Nova York, per l'abet de Nadal gegant i la pista de gel, que es poden veure en multitud de pel·lícules. El conjunt l'ha reproduït el pastisser olotí Jordi Ferrer a l'aparador de Ferrer Xocolata de la plaça Mora de la capital garrotxina –la plaça de l'Àngel– i és el pessebre monumental que cada Nadal és un referent a la ciutat. En aquesta ocasió, ha utilitzat més de dos-cents quilos de xocolata i hi ha treballat des del mes de setembre fins a final de novembre. “Nova York té edificis molt grans i el pessebre és molt gran”, ha sentenciat.

Ferrer explica que Nova York és com la seva segona ciutat. “M'hi han passat coses molt bones”, afirma. I, entre d'altres, recorda l'exposició de quadres de xocolata, que, l'any 2008, va fer a l'hotel Roger Smith, on representava detalls dels espais públics de l'illa de Manhattan. De fet, ha exposat dues vegades a la ciutat nord-americana i una a Mèxic, a part de diferents municipis catalans. A més, Nova York va ser la temàtica d'una sèrie limitada de torrons de xocolata amb detalls de l'urbanisme i dels edificis dibuixats en daurat.

Ara, al pessebre de l'aparador de Ferrer Xocolata, hi ha reproduït els edificis del centre Rockefeller, amb l'arbre i la pista de gel ja citats i, als laterals, una recreació d'uns quants dels aparadors comercials que configuren l'estampa típica de la ciutat dels gratacels. Ell mateix detalla que es tracta d'aparadors reals del Nadal del 2019. Per exemple, s'hi pot veure el de la firma de joies i rellotges Cartier, amb el famós llaç vermell de dimensions gegants de la façana, i el de l'edifici del davant del Rockefeller, a l'altra banda de la cinquena avinguda, els grans magatzems Sacks.

El pastisser hi ha afegit que van voler encendre els llums de l'arbre de xocolata el primer dimecres de desembre, tal com es fa al del Rockefeller, però, finalment, ho van avançar al 19 de novembre, per no coincidir amb altres actes que se celebraven a la ciutat. Aquell dia, van fer l'encesa amb una festa popular en què va actuar el cor In Crescendo i les més de 300 persones que hi van assistir van poder tastar un torró de grans dimensions, elaborat expressament per a l'ocasió.

A part, amb l'artista Roser Matas han reproduït l'aparador en un calendari d'advent.

Publicat a:

-El Punt Avui. Girona 14-12-2021, Pàgina 24

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/2070568-un-rockefeller-de-ny-de-200-quilos-de-xocolata.html>