

El pastisser Oriol Balaguer es farà càrrec de la històrica confiteria Sans



Aspecte exterior de la pastisseria Sans de la Bisbal ACN.

El mestre pastisser Oriol Balaguer es farà càrrec de la Pastisseria Can Sans de la Bisbal d'Empordà. És un establiment amb 97 anys d'història i tres generacions, que ara passaran el relleu a Balaguer, segons informa l'ACN. Can Sans s'ha popularitzat per ser la creadora del 'bisbalenc', una pasta fullada amb cabell d'àngel, pinyons i sucre. Es tracta d'un dolç que Modest Sans va crear els anys 30 del segle passat i que s'ha mantingut com un dels més populars del Baix Empordà.

Balaguer inclourà noves propostes de xocolates, bombons i pastissos a la carta que actualment té Can Sans, com el Sacher, el

trufat de nous, el pastís de Xixona i xocolata, els xuixos de crema o els també populars canelons.

La confiteria bisbalenca és el segon projecte centenari d'Oriol Balaguer, juntament amb la seva pastisseria La Duquesita de 1914 a Madrid. A Sans es crearà una carta en què s'apostarà per una gastronomia dolça tradicional, elaborada de forma artesanal a l'obrador de la botiga, per "aprofundir en els sabors de sempre". També comptarà amb un espai de capricis salats amb vins, formatges i embotits de la zona.

El local es troba en una zona icònica de la Bisbal, a l'avinguda Les Voltes i la façana guarda encara l'estètica del moment que va obrir. Ara, la família Sans dona el relleu a Oriol Balaguer perquè se'n faci càrrec.

Publicat a:

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/2420006-el-pastisser-oriol-balaguer-es-fara-carrec-de-la-historica-confiteria-sans.html>