

La Bisbal d'Empordà

La icònica pastisseria creadora del «bisbalenc» passa a mans del conegut pastisser Oriol Balaguer, que agafa el relleu de la família Sans després de 97 anys

La pastisseria Sans canvia de mans

DdG
La Bisbal d'Empordà

La coneguda pastisseria Sans de la Bisbal d'Empordà canvia de mans. La tercera generació de pastissers de la família Sans, fundadora del negoci fa 97 anys, se'n desvincula i passa el relleu el conegut pastisser Oriol Balaguer. Aquest hi vol crear una aposta per una gastronomia dolça tradicional, elaborada de manera artesanal a l'obrador de la botiga, per aprofundir en els sabors de sempre. També tindrà un espai de capricis salats amb vins i formatges de la zona.

Balaguer oferirà algunes de les seves propostes més reconeixibles, però en la seva carta inclourà noves xocolates, bombons, postres, pastissos i una àmplia oferta de rebosteria de temporada, a més de conservar totes les referències més emblemàtiques de l'actual Sans com són el bisbalenc, la Sacher, el besucuit glacé, el trufat de nous, el pastís de Xixona i xocolata, el pastís de formatge o els xui-xos de crema.

El bisbalenc, un pastís de quatre textures, és unes postres considerades patrimoni gastronòmic del Baix Empordà que té els seus orígens en aquest negoci familiar. El seu fundador, Modest Sans, el va crear en els anys 30 del segle pas-

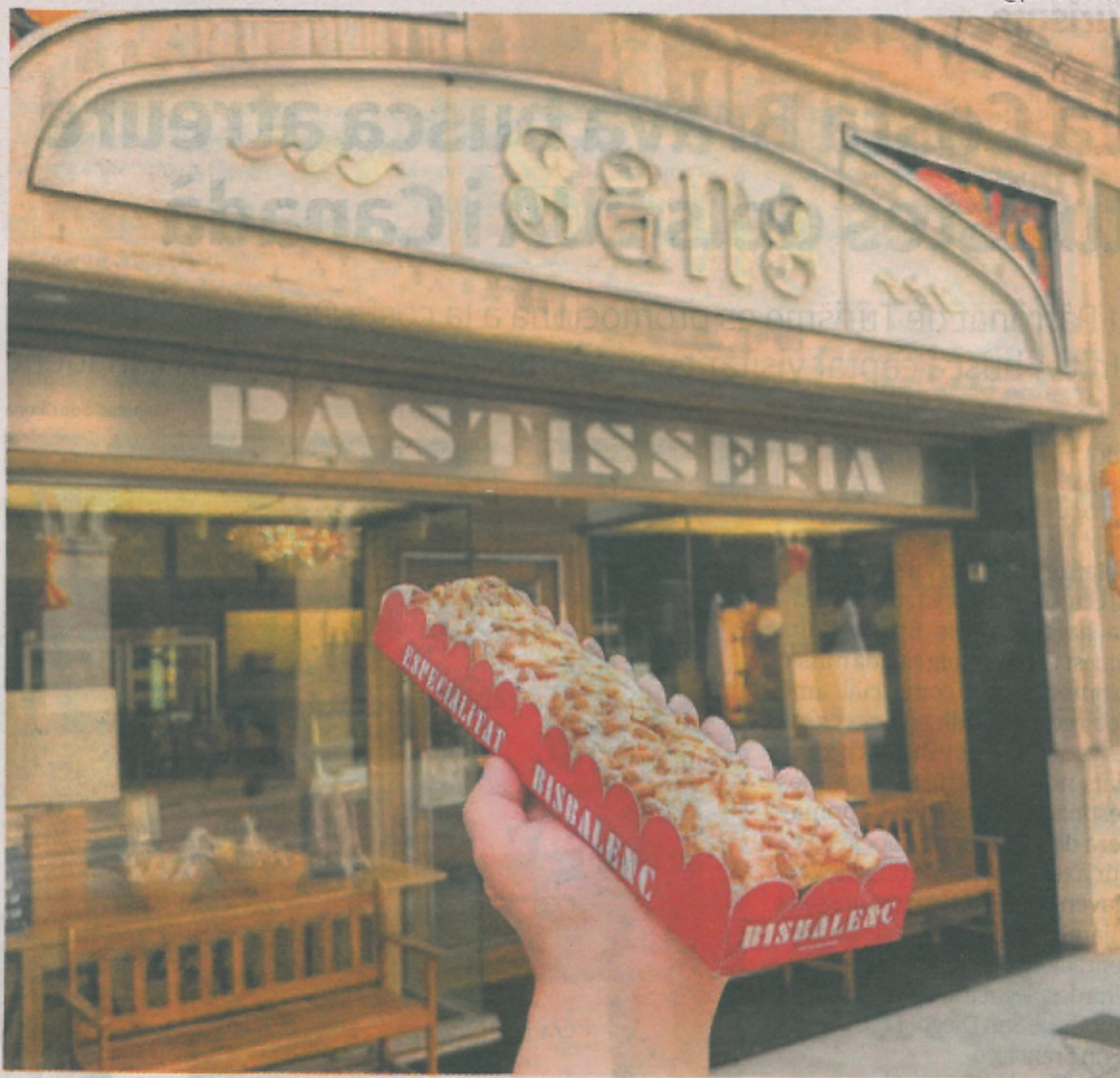
sat. S'elabora a partir d'una massa de pasta fullada, cabell d'àngel, pinyons i sucre, i el seu sabor ha captivat a genis com Salvador Dalí.

Modest Sans, fill de Viladasens, es va començar a formar com a pastisser amb només 13 anys a Can Baruel de Figueres. Més tard, va fer estades a França i Xixona abans d'obrir una pastisseria pròpia a la Bisbal, primer en un local a prop de l'església, que més endavant va traslladar a la ubicació actual de l'avinguda de les Voltes. El 1932 va néixer el seu primer fill, Joan Sans Solés. Aquell mateix any, el pastisser va crear el famós bisbalenc. Com que en aquella època no hi havia neveres a les cases, va elaborar un pastís fàcil de guardar i de transportar.

Joan Sans es va incorporar al negoci de jove, i al 1967 se'n va fer càrrec després de la mort del seu pare i fundador. Casat amb Carme Blanch i Anguila, van tenir quatre fills, dos dels quals -Jordi i Anna- s'incorporien a la pastisseria familiar.

Pastisser reconegut

Qui agafa el relleu a la Pastisseria Sans és un dels grans pastissers del país. Oriol Balaguer, nascut el



Una persona sosté un Bisbalenc a la mà davant la Pastisseria Sans de la Bisbal

**Es manté l'aposta
pels dolços
tradicionals, però
també hi haurà espai
pels capricis salats**

1971 a Calafell va formar part de l'equip de Ferran Adrià durant set anys. El 1993, amb només 21, va ser triat Millor Mestre Pastisser Artesà d'Espanya i, el 1997, Millor Pastisser de Restaurant d'Espanya. A més, va ser distingit com a Millor Pastisser de Catalunya el 2003, Professional de l'Any el 2006 i Millor Pastisser-Reboster d'Espanya el 2008.

També va ser reconegut el 1997 amb les Millors Postres d'Espanya i la seva creació «8 Textures de Xocolata» va ser reconeguda com a Millors Postres del Món el 2001.

El 2014, va guanyar el concurs Millor Croissant Artesà d'Espanya, i, el 2017, el seu va ser el Millor Panettone Artesà d'Espanya. El 2018 va ser nomenat Millor Xef Pastisser per l'Acadèmia Internacional de Gastronomia.

La Pastisseria Sans no és el primer negoci històric que dirigirà Balaguer. Fa uns anys, va agafar les regnes de La Duquesita, a Madrid, un establiment fundat l'any 1914 i que l'any passat va ser reconeguda com a Millor Pastisseria de Madrid per l'Acadèmia de Gastronomia Madrilena.