Oriol Balaguer vol recrear els Taps de Cadaqués però la família Cabrisas assegura que no ho pot fer perquè té la marca registrada

El pastisser prepara un dolç semblant per vendre'l al gener a la Bisbal d'Empordà i a Barcelona

El pastisser Oriol Balaguer prepara un dolç inspirat en els famosos Taps de Cadaqués i té previst posar-lo a la venda al gener a la Bisbal d'Empordà i a Barcelona, segons ha avançat el diari Ara. La família Cabrisas, però, ha respost a l'anunci i ha assegurat que té registrats el nom i la recepta, i que només ella pot vendre el dolç amb aquesta denominació.

El projecte de Balaguer va sorgir arran del tancament de Can Cabrisas, el 31 d'octubre passat. Aquell dia, alguns veïns de Cadaqués es van endur capses de taps per guardar-les al congelador. Pocs dies després, alguns clients van demanar a Balaguer, propietari de la pastisseria Can Sans de la Bisbal d'Empordà, si podia fer un dolç semblant. Des d'aleshores, fa proves pel seu compte per acostar-se al pa de pessic que Can Cabrisas va vendre durant generacions, ja que no té la recepta original.

El pastisser Oriol Balaguer. / Juan Lafita / Oriol Balaguer Coffee & Bakery

Tanmateix, els Cabrisas sostenen que cap altra pastisseria pot comercialitzar el dolç amb el nom "Taps de Cadaqués" sense el seu permís. També afirmen que Balaguer no s'ha posat en contacte amb ells per explicar-los el projecte.

Davant aquests possibles problemes legals, de moment es desconeix si Oriol Balaguer tirarà endavant el projecte o l'aturarà.

El dolç va néixer a finals del segle XIX, quan Sebastià Cabrisas, besavi de la que fins ara era l'actual propietària, Mercè Cabrisas, feia proves amb el pa de pessic i un li va sortir amb forma de tap. La recepta va passar de generació en generació i el dolç va acabar arribant a les cartes de restaurants de fora de Cadaqués. El Motel Empordà va ser un dels primers a servir-lo.

Notícies relacionades

Mercè Cabrisas, amb els Taps de Cadaqués, es va convertir en portada del llibre 'Cadaqués rere el taulell'. / JOSÉ IGNACIO PIRIS

A l'estiu, l'obrador arribava a fer fins a 4.000 taps al dia. A l'agost, sovint calia reservar-los. "Quan els acabem de fer, ja estan tots venuts", explicava Mercè Cabrisas. Amb la seva jubilació, la pastisseria va tancar després de més d'un segle de trajectòria familiar. Els Cabrisas deixen oberta la possibilitat que una nova generació torni a fer taps a Cadaqués. De moment, però, no hi ha cap data.

Subscriu-te per seguir llegint

Via: Empordà

Font de l'article: https://www.diaridegirona.cat/gironadelicia/2026/11/19/taps-cadaques-pastisser-marca-registrada-cabrisas-136609058.html