

Tossa de Mar reivindica les postres locals

S'organitza una ruta per les pastisseries del municipi

Les pastisseries de Tossa de Mar s'han unit per reivindicar els dolços locals. A través de la ruta Tossa Dolça es pot fer un recorregut pels establiments i identificar els productes típics. “L'objectiu és activar l'economia local i donar valor al que tenim”, va ressaltar Maria Àngels Pujals, tinenta d'alcalde de Promoció Econòmica. La ruta inclou cinc pastisseries i fleques. “A través d'una ruta per les pastisseries es podran trobar els productes típics de Tossa”, va detallar Pujals.

Les pastisseries participants són les següents: pastisseria artesana Vita, que ofereix Roques de Tossa –merengues de diferents gustos–; les pastisseries Fleca Neras, amb Florentines de Tossa –caramel dolç barrejat amb fruits secs de cinc tipus: pinyons, ametlles, nous, panses i avellanes–; pastisseria J. Abellán, amb neules de Tossa, i la pastisseria Sant Pere, amb la Tortada –bescuit amb mantega i avellana–, brises –pasta de neula amb farciment d'avellana– i Túrsies de Tossa –pastes de te amb festucs.

La ruta es pot seguir gràcies a uns fulletons amb tota la informació. Pujals va destacar que aquests fulletons han estat editats per les pastisseries, “és una iniciativa amb cost zero per l'Ajuntament”, va remarcar. Cada pastisseria també té un cartell identificatiu a l'entrada de l'establiment per donar a conèixer que forma part de la iniciativa.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 19-06-2012 Pàgina 8

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/551748-tossa-de-mar-reivindica-les-postres-locales.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mesSocietat&utm_source=rss&utm_medium=mesSocietat&utm_campaign=rss