# Tossa presenta un nou postre

La Selva | 21/10/2019 | 09:39

**S'anomena "Taps de suro", sorgeix de l'activitat Tresors de Ses Cadiretes i ha estat elaborat pel restaurant local amb Estrella Michelin "La cuina de Can Simón"**

"Taps de suro de Tossa", aquest és el nou postre que ha sorgit de l'activitat Tresors de Ses Cadiretes, les sortides guiades organitzades per l'àrea de Medi Ambient de l'Ajuntament de Tossa que consisteixen, primer, en una ruta durant un matí pel Massís d'Ardenya per buscar algun ingredient (tresor) per, després a la tarda, cuinar-lo en un taller pràctic en col·laboració amb el restaurant local amb Estrella Michelin "La cuina de Can Simón".

Dona bé, fruit de l'activitat d'aquest mes d'octubre destinada a la recerca de glans, el xef Xavi Lores ha creat els "Taps de Suro de Tossa", elaborats amb farina de gla, ous, pols de canyella o licor de gla, entre altres ingredients.

El producte es va presentar aquest dissabte al restaurant amb la presència de l'alcaldessa Imma Colom.

Per apuntar-se a aquestes sortides guiades, que es celebren durant bona part de l'any, cal enviar un correu electrònic a mediambient@tossademar.org o trucar durant els matins al 972342847 o 609173746.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/noticia/110112-tossa-presenta-un-nou-postre.htm