

NOTA DE PREMSA

La 4a Figa Dolça, la Mostra de Pastisseries de Figueres, s'amplia amb la presència de 10 pastisseries, tallers, degustacions i activitats infantils

L'esdeveniment tindrà lloc a la Rambla el dissabte 14 de març i vol seguir potenciant els pastissers de la ciutat, donar valor als productes de comarca i crear un ambient familiar

La fira és organitzada per Comerç Figueres amb la col·laboració de l'Ajuntament de Figueres

La Figa Dolça d'aquest any compta el gruix de pastissers de la ciutat, que anteriorment ja s'havien unit amb creacions com les galetes amb la forma del pa de tres crostons de Dalí, el pastís dels 50 anys del Teatre-Museu Dalí o la Baldufa de Figueres de xocolata

Figueres, 13 de febrer de 2026

La Rambla de Figueres acollirà, el dissabte 14 de març (de 10 a 20 h), la 4a edició de la Figa Dolça, la Mostra de Pastisseries de Figueres. La iniciativa de Comerç Figueres, en col·laboració amb l'Ajuntament de Figueres, reunirà 10 estands de pastisseries i també hi haurà tallers, demostracions, degustacions i activitats infantils. L'esdeveniment s'amplia respecte a l'any passat -de vuit a deu estands- i comptarà amb més participació que mai: Pastisseria Fàbrega,

Pâtisserie Iris Figueres, Pâtisserie Tall Dolç, Pâtisserie Parc Bosch, Pâtisserie Òpera, Flequers Maia Artesans del Pa, My Hands Do, Forn La Barceloneta, Batuts i, com a convidat especial d'enguany, el pastisser i xocolater artesà figuerenc Arnau Triola. La fira s'ha presentat aquest migdia davant de la Torre Galatea amb l'assistència de l'alcalde, Jordi Masquef; del regidor de Promoció Econòmica i Comerç, Manel Rodríguez; del president de Comerç Figueres, Frederic Carbó, i dels pastissers, que anteriorment ja s'havien unit amb creacions com les galetes amb la forma del pa de tres crostons de Dalí, el pastís dels 50 anys del Teatre-Museu Dalí o la Baldufa de Figueres de xocolata.

Entre les activitats programades hi ha mostres d'elaboracions i degustacions en directe, com l'elaboració d'una mousse de xocolata blanca amb maduixes, amb Àngel Garcia de Tall Dolç (12 h), elaboració d'unes postres amb pasta filo amb Salvador Muñoz, de la Pâtisserie Òpera (12.30 h), mostra d'elaboració de brunyols de l'Empordà amb tast de garnatxa amb Jordi Juanola, del Forn La Barceloneta (13 h) i taller de piruletes de xocolata amb Miquel Costabella i Àngel Garcia (16 h). Arnau Triola també dirigirà una presentació i degustació de les noves tauletes de xocolata artesana (17 h). El figuerenc, de 30 anys i amb l'obra a Navata, havia estat el pregoner de l'anterior edició i enguany és el convidat especial. El xef va assolir el segon lloc a la Final Nacional del World Chocolate Master 2025 i recentment ha produït torrons artesans i creatius. Les degustacions de la 4a Figa Dolça tenen un preu d'entre 3 i 5 euros i cal inscriure's prèviament.

Paral·lelament, hi haurà taller de reciclatge creatiu amb material de pastisseria amb La Taka.cat (10 a 14 h), taller infantil de decoració de galeta amb My Hands Do (11 h) i altres activitats infantils com pintar cares amb YoliZen&colors (tot el dia) i concert de rumba i versions amb Sr. Trombon (18 h).

Creadors de les baldufes de xocolata, de les galetes dalinianes i del pastís dels 50 anys del Museu Dalí amb Christian Escribà

La Figa Dolça d'aquest any compta el gruix de pastissers de la ciutat. No és el primer cop la majoria d'ells participen en una iniciativa conjunta. Al 2021, per exemple, van crear la Baldufa de Figueres de xocolata (blanca, negra o amb llet) amb una baldufa petita feta de fusta de boix a l'interior, iniciativa impulsada per Comerç Figueres, el Museu del Joguet de Catalunya i l'Ajuntament de Figueres. I, al 2024, van crear les galetes amb la forma del pa de tres crostons de Dalí com a producte de promoció de la ciutat en commemoració dels 50 anys del Teatre-Museu Dalí, en una iniciativa impulsada per l'Ajuntament de Figueres i la Fundació Gala-Salvador Dalí. Les galetes són amb tres sabors diferents: de brunyol, amb caràcter empordanès; de xocolata salada i de mantega i vainilla, i se segueixen venent. A més, per commemorar aquesta efemèride, i juntament amb el reconegut mestre pastisser Christian Escribà, van presentar un pastís únic de grans dimensions amb el Teatre-Museu Dalí com a protagonista.

Consulteu la programació a figueres.cat/figadolca