

Els tallers del Palamós Gastronòmic presenten els secrets del ?pastís dels Agustins?.

Baix Empordà | 11-10-2013 | 15:46



Les jornades ?Palamós Gastronòmic? segueixen desenvolupant el seu ampli programa de propostes culinàries que tenen lloc a la vila durant aquest mes d'octubre, amb l'objectiu d'aprofundir en la gastronomia de la vila des de tots els seus àmbits, apropant el públic a la seva àmplia oferta culinària, i degustant els seus productes autòctons.

Ahir dijous 10 d'octubre es va realitzar a l'Espai del Peix, el taller de pastisseria i rebosteria, totalment gratuït i obert a tothom, on els mestres pastissers Santi Sierra (pastisseria Glòria) i Joan Jurado (pastisseria Can Joan), van presentar els secrets de l'elaboració del ?pastís dels Agustins?, en representació de les sis pastisseries locals que participen de la iniciativa (pastisseries: Glòria, Can Joan, Collboni, Ca l'Enric, Dolça Mar i Fleca de l'Empordà).

El ?pastís dels Agustins?

Unes quaranta persones van participar d'aquest taller seguint atentament la recepta i el procés d'elaboració d'aquest dolç que s'ha creat especialment per a les jornades ?Palamós Gastronòmic? i que es vol convertir en un element gastronòmic identificatiu de la vila.

El ?pastís dels Agustins? és elaborat a base d'ametlles, sucre, mantega, ou i farina, uns ingredients bàsics que recorden l'austeritat de la vida monàstica i el plaer de la senzillesa de les coses fetes amb paciència i dedicació. Aquest dolç artesà homenatja els frares Agustins que es van establir a Palamós el segle XVI.

L'Ajuntament de Palamós ha elaborat especialment per aquest producte unes caixes on destaca en el seu disseny la marca turística i de ciutat de Palamós, amb l'objectiu que les sis pastisseries de la vila participants, puguin servir el ?pastís dels Agustins? als seus clients.