

La 4a Figa Dolça omplirà la Rambla de Figueres amb 10 pastisseries, tallers i degustacions

Alt Empordà | 13-02-2026 | 15:40



Presentació a Figueres

La Rambla de Figueres acollirà el dissabte 14 de març, de 10 a 20 hores, la quarta edició de la Figa Dolça, la Mostra de Pastisseries de Figueres, que enguany amplia la seva participació fins a 10 estands i reforça l'oferta d'activitats per a tots els públics.

L'esdeveniment està organitzat per Comerç Figueres amb la col·laboració de l'Ajuntament de Figueres i té com a objectiu potenciar els pastissers de la ciutat, posar en valor els productes de la comarca i generar un ambient familiar i festiu al centre de la ciutat.

En aquesta edició hi participaran Pastisseria Fàbrega, Pastisseria Iris Figueres, Pastisseria Tall Dolç, Pastisseria Parc Bosch, Pastisseria Òpera, Flequers Maia Artesans del Pa, My Hands Do, Forn La Barceloneta, Batuts i, com a convidat especial, el pastisser i xocolater figuerenc Arnau Triola. La fira es va presentar davant la Torre Galatea amb la presència de l'alcalde, Jordi Masquef; el regidor de Promoció Econòmica i Comerç, Manel Rodríguez; el president de Comerç Figueres, Frederic Carbó, i diversos professionals del sector.

Durant la jornada hi haurà demostracions i degustacions en directe, com l'elaboració d'una mousse de xocolata blanca amb maduixes, postres amb pasta filo, brunyols de l'Empordà amb tast de garnatxa i un taller de piruletes de xocolata. Arnau Triola oferirà una presentació i degustació de noves tauletes de xocolata artesana. Les degustacions tindran un preu d'entre 3 i 5 euros amb inscripció prèvia.

Paral·lelament, el programa inclou tallers infantils, activitats creatives, pintacares i un concert de rumba i versions a la tarda.

La majoria de pastissers participants ja han impulsat iniciatives conjuntes de promoció de ciutat,

com la Baldufa de Figueres de xocolata, les galetes inspirades en el pa de tres crostons de Dalí per commemorar els 50 anys del Teatre-Museu Dalí o un pastís de grans dimensions elaborat amb el mestre pastisser Christian Escribà.

Autor: Redacció