

El 'bisbalenc', un pastís típic de la Bisbal de l'Empordà, no es perdrà

El pastisser Oriol Balaguer es farà càrrec de la històrica confiteria Sans, inventora del popular 'bisbalenc'



Bisbalenc de la pastisseria Sans de la Bisbal de l'Empordà | Pastisseria Sans.

El mestre pastisser **Oriol Balaguer** es farà càrrec de la Pastisseria Can Sans de la Bisbal d'Empordà. Es tracta d'un establiment amb 97 anys d'història i tres generacions, que ara passaran el relleu a Balaguer.

Can Sans s'ha popularitzat per ser la confiteria inventora del 'bisbalenc', una pasta fullada amb cabell d'àngel, pinyons i sucre. Es tracta d'un dolç que **Modest Sans** va crear els anys 30 del segle passat i que s'ha mantingut com un dels més populars del Baix Empordà.

Balaguer inclourà noves propostes de xocolates, bombons i pastissos, a la carta que actualment té Can Sans, com el Sacher, el trufat de nous, el pastís de Xixona i xocolata, els xuixos de crema o els també populars canelons. La confiteria bisbalenca és el segon projecte centenari d'Oriol Balaguer, juntament amb la seva pastisseria La Duquesita de 1914 a Madrid.



Façana de la Patisserie Sans de la Bisbal de l'Empordà Foto: ACN

A Sans es crearà una carta en què s'apostarà per una gastronomia dolça tradicional, elaborada de forma artesanal a l'obrador de la botiga, per "aprofundir en els sabors de sempre", segons el comunicat. També comptarà amb un espai de capricis salats amb vins, formatges i embotits de la zona.

El local es troba en una zona icònica de la Bisbal, a l'avinguda Les Voltes i la façana guarda encara l'estètica del moment que va obrir. Ara, la família Sans dona el relleu a **Oriol Balaguer** perquè se'n faci càrrec.