



BIBLIOTECA *MARCEL·LÍ DOMINGO*

Recull de premsa local i comarcal



Presentació del projecte 'Llegir un bombó, tastar un llibre' a la llibreria La 2 de Viladrich. FOTO: CEDIDA

Tortosa

'Llegir un bombó, tastar un llibre', un maridatge de xocolata amb obres literàries

Sis llibres d'autores ebrenques i els dolços elaborats per l'Escola d'Hoteleria de l'Institut Dertosa centren la tercera edició del projecte

S. FORNÓS
TORTOSA

Unir la divulgació d'obres literàries al dolç record dels bombons de xocolata. Aquesta és l'exquísita experiència que proposa el projecte *Llegir un bombó, tastar un llibre*, impulsat per la llibreria La 2 de Viladrich de Tortosa amb la col·laboració de l'alumnat de segon curs del CFGM de Forneria, pastisseria i confiteria de l'Escola d'Hoteleria Institut Dertosa.

En aquesta tercera edició, la iniciativa convida a assaborir el dolç maridatge de la mà de sis obres literàries escrites per es-

Juan Arbó 2022; *Aquest cos meu i nostre*, de Clàudia Pallisé (Cossetània Edicions), XXXIV Premi Literari Vila d'Ascó; *Les closques*, de Laia Viñas (L'Altra Editorial), Premi Documenta 2020; *A casa teníem un himne*, de Maria Climent (L'Altra Editorial), obra seleccionada a la candidatura del Premi Òmnium Cultural a la millor novel·la 2023; *Alè de núvol*. *Una mar d'hores*, de Carme Cru-

En l'elaboració dels bombons s'han utilitzat productes del territori,

i el producte final és una bossa regal que inclou la capsa de bombons i un llibre, a escollir entre els títols seleccionats. La imatge i el disseny són obra de Joan Carles Prats.

En el cas d'*Amor en blau i negre* es tracta d'un bombó de xocolata negra amb ganache d'oliva; per *Aquest cos meu i nostre* el dolç és de xocolata blanca amb praliné d'ametlla, mentre que el maridatge de *Les closques* és licor d'arròs, canyella i llimona amb cobertura de xocolata negra.

En canvi, l'obra *A casa teníem un himne* s'acompanya d'un bombó de xocolata amb cruixent i ga-

