

PREMIS

L'Institut Dertosa guanya el primer concurs d'Escoles de Pastisseria de Catalunya

Dos estudiants del cicle formatiu de grau mig de Forneria, Pastisseria i Confiteria han elaborat tres dolços amb productes ebrencs i de proximitat que les han fet mereixedores del reconeixement

Tortosa Nerea Also

L'Institut Dertosa ha rebut un dolç reconeixement. Dos estudiants del Cicle Formatiu de Grau Mitjà de Pastisseria, Forneria i Rebosteria, la Mireia Antolin i la Mae El Ouahi, amb l'acompanyament del professor i mestre pastisser Sergio Márquez, han creat tres elaboracions amb productes de km0, cosa que les ha fet mereixedores del primer lloc al I Concurs d'escoles de Pastisseria de Catalunya, celebrat a Sant Vicenç dels Horts el passat cap de setmana.

Durant tres dies, el municipi del Baix Llobregat es converteix en la capital de l'ofici, amb demostracions, reconeixements i una programació centrada en la pastisseria. El concurs estudiantil va tenir lloc divendres 20, i allí, al centre tortosí, juntament amb 6 escoles més, es va presentar un pastís, unes postres de plat i un bombó.

Els dolços preparats per la Mireia i la Mae van ser treballats prèviament a l'escola durant tres mesos i seguien

la temàtica del concurs, la sostenibilitat. Tant els ingredients com els materials són de proximitat i, al mateix temps també són una reivindicació del producte ebrenc. Estes elaboracions, que l'institut posarà a la venda prompte, consisteixen en dos bombons molt vistosos de xocolata, amb mel, mistela i frígola, i un altre d'ametlla. Pel que fa al pastís, la seua base és l'avellana, amb un interior de pera, moscatell, tot aromatitzat amb herbes de la zona i mousse d'avellana. Les postres consisteixen en una crema de cítrics, sablé de xocolata i gelatina, també, de mandarina.

"Hem intentat que tots els materials siguin reciclables, i el producte, de proximitat, i n'hem evitat alguns, com els fruits rojos, la fruita de la passió o el mango, en favor de, per exemple, els cítrics", explica el docent Sergio Márquez, que afegeix que **"el fil conductor han estat les Terres de l'Ebre i el producte de proximitat"**.

El territori està present fins i tot en els suports on es presenten els plats,



que han estat dissenyats per estudiants d'art del mateix institut i fets a mà per un artesà del Baix Ebre que es dedica a tallar oliveres per a crear objectes com safates o cadires. D'esta manera, un altre tret distintiu de la demarcació, com l'olivera, també forma part del procés. **"No teniem cap elaboració amb oli, i esta és una manera que hi estiga present. No són fustes comprades, estan tallades a partir d'oliveres d'una finca de l'Ampolla"**, detalla el docent.

Des del centre, celebren el resultat

del concurs, ja que, segons assenyalen, suposa estar a l'altura de les millors escoles catalanes i és un reconeixement a la feina d'equip, i senyal d'un ensenyament de qualitat i del treball constant dels i les estudiants. **"La cara de les alumnes després de tot el temps i esforç dedicats ha estat molt emocionant. Que una escola com la nostra guanye és molt bonic, i que tot el jurat coincidís que les tres elaboracions havien sigut les millors, dona molt d'orgull. Si això no et reconforta com a do-**

A MÉS

Les millors pastisseries de Catalunya

A més del concurs d'Escoles, durant les Festes de Sant Vicenç dels Horts també s'han entregat els premis Fava d'Or i Fava de Cacao als millors productors artesans de Catalunya. D'entre els premiats, es forma la llista dels 50 millors establiments, en què es troben tres pastisseries ebrencs que han revalidat la seua permanència a la llista: la pastisseria Larrosa de Flix, Peralta pastissers de Tortosa i la pastisseria Bahía de l'Ampolla.

cent, no sé què ho farà", diu el Márquez. En la mateixa línia, remarca la faena invisible dels docents a l'hora de formar alumnes que més tard impulsaran el comerç i continuaran augmentant la qualitat del turisme.

"L'escola contribueix a crear professionals que es puguin quedar al territori. Estem fent molt bona feina perquè això passe", apunta, i conclou que **"quan hi ha bona feina hi ha bons resultats, i en este cas n'hem estat tots responsables, ha estat una feina en comú"**.