



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 escriptores de les Terres de l'Ebre, i així gaudir de l'escalfor d'un llibre en el fred de l'hivern.

De fet, la llibretera Ester Galindo, explica que «enguany els llibres escollits són d'autores ebrenques coincidint amb un moment que hi ha una més que destacable presència d'autores i de creadores ebrenques en la indústria editorial», i confirma que «ja fa uns anys que la literatura ebrenca té més presència en el panorama literari català i una major repercussió».

Concretament, les obres escollides són: *Amor en blau i negre*, de Montse Boldú (Cossetània Edicions), Premi literari Sebastià

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, com mandarina i arròs

elles (Onada Edicions), 31è Premi de poesia Arnau de Palomar; i *Lais*. *Felip Pedrell*, de Cristina Favà (Publicacions de la URV), una obra que reivindica la faceta de compositor i del reconegut musicòleg tortosí, amb motiu del centenari de la seva mort.

El maridatge

Així, el projecte *Llegir un bombó, tastar un llibre* es concreta en una capseta de sis bombons inspirats en cada una de les sis obres literàries, i realitzats per l'Escola d'Hoteleria de l'Institut Dertosa,

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 ganache de mel, mentre que *Alè de núvol*. *Una mar d'hores* ha despertat la inspiració d'un ganache de xocolata blanca i té matcha amb cobertura de xocolata negra. Per acabar, *Lais*. *Felip Pedrell* es marida amb xocolata amb llet i ganache de romer i mandarina.

Així mateix, cada un dels bombons va acompanyat d'un codi QR, que dona accés a un àudio amb un fragment de cada una de les obres, llegit per la seva autora. D'aquesta manera, cadascuna de les elaboracions transporta a l'època i lloc d'on és l'autora de l'obra literària a la qual representa mitjançant els sabors i textures.