

# 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.