

Dolços ciclistes

David Gil, de Llivia, celebra la bona acollida dels pastisssets del Tour

Assegura que l'elaboració dels productes commemoratius, que es vendran a Puigcerdà aquesta setmana, li ha fet «una doble il·lusió»

MIQUEL SPA
Puigcerdà

El pastisser de Llivia David Gil, un dels tres professionals escollits pel Gremi de Pastisseria de Barcelona per elaborar els pastisssets oficials del Tour de França a Catalunya, assegura que formar part d'aquest projecte té un valor afegit pel fet que la prova ciclista travessi la Cerdanya. «Em fa doble il·lusió participar-hi perquè és un gran esdeveniment i perquè el Tour passa per la Cerdanya». Si l'encàr-

rec hagués recaigut en una pastisseria de Girona ciutat, també els hauria fet il·lusió, «però no seria el mateix perquè la cursa passa per casa nostra».

Després de presentar els pastisssets el passat mes d'abril, Gil afirma que la resposta del públic ha estat positiva, tot i que potser inferior a la que havia imaginat.

«Hi ha hagut demanda, menys de l'esperada, però s'ha anat fent soroll i la gent ha respost bé. Estic molt content d'haver estat escollit per participar en aquest projecte i de poder viure'l de prop», diu.

El pastisser destaca que la repercussió s'ha fet notar especialment a través de les xarxes socials i dels mitjans de comunicació. «Hem rebut moltes felicitacions de clients que ho han vist publicat. La gent està contenta i sorpresa que ens hagin escollit», afegeix.

Contràriament al que es podia esperar, Gil explica que l'interès no ha vingut principalment dels visitants francesos. «Els francesos pràcticament no han reaccionat. En canvi, hem notat molt més moviment de gent de la Cerdanya i sobretot de Barcelona, on s'està vi-



El pastisser de Llivia David Gil

vint el Tour amb molta intensitat».

Els pastisssets seran una creació efímera. Gil descarta mantenir-lo a l'aparador un cop acabi la competició. «És un producte creat exclusivament per celebrar la sortida del Tour des de Catalunya. És una iniciativa impulsada per l'Ajuntament de Barcelona i el Gremi de Pastisseria i està pensada només per als dies que dura l'esdeveniment», explica.

Tot i això, admet que l'experi-

ència obre la porta a repetir iniciatives similars. «Sempre dona idees. Si en el futur hi hagués un esdeveniment important relacionat amb Catalunya i, sobretot, amb la Cerdanya, tindria sentit crear un producte específic», assenyala.

Coincidint amb el pas del Tour, la pastisseria Gil de Llivia ha obert un punt de venda a Puigcerdà. Els pastisssets es venen aquesta setmana a l'establiment de restauració de l'Àrea de Servei Puigcerdà. ■

Axíu particular