

El Punt Avui, 02/07/26

Quatre pastissos per homenatjar el Tour de França

Lluc Crusellas, de Vic; David Gil, de Llívia, i Ivan Prats, d'Amposta, representants de les províncies per on passarà la prova, creen peces dels colors dels quatre mallots emblemàtics



Els quatre pastissos dels mallots del Tour de França, que comença dissabte a Barcelona GREMI DE PASTISSERIA.

Els quatre pastissos es podran comprar pels pobles per on passi la prova ciclista

MIREIA ROURERA

Barcelona serà d'aquí a dos dies el punt de partida de la 113a edició del Tour de França. A l'Estat espanyol, només Sant Sebastià, el 1992, i Bilbao, el 2023, havien tingut l'honor de ser *Grand Départ*, tot i que la capital catalana ja havia format part del recorregut de la principal cursa ciclista del món els anys 1957, 1965 i 2009. La ciutat, que viurà amb entusiasme la festa ciclista, no oblida la tradició pastissera de les grans ocasions i aquest cop ha impulsat una col·lecció de pastissos inspirats en els mallots emblemàtics del Tour. Els mes-

tres pastissers Lluç Crusellas (El Carme i Eukarya, de Vic), David Gil (Pastisseria Gil, de Llívia) i Ivan Prats (Dolços Alemany, d'Amposta), referents del sector i vinculats a les tres províncies per on transcorreran les primeres etapes de la cursa, són els creadors dels pastissos dels quatre mallots.

Es tracta d'una col·lecció de pastissos individuals inspirats en els colors emblemàtics dels mallots dels guanyadors del Tour de France i elaborats amb sabors mediterranis. La peça groga està inspirada en el mallot groc del líder de la cursa, amb el logotip del Tour en negre i l'interior de llimona, amb gust fresc i equilibrat. El pastís blanc amb puntets vermells fa referència al mallot del guanyador de la muntanya, i està elaborat amb nata i maduixes del Maresme, mentre que el verd s'inspira en el mallot del mateix color i té com a ingredient destacat el festuc. Finalment, el pastís blanc (del ciclista guanyador més jove) és una genovesa d'ametlla pintada amb xocolata blanca.

El Gremi de Pastisseria de Barcelona ha facilitat les receptes dels pastissos a diverses pastisseries de Catalunya i altres establiments de restauració perquè els puguin fer durant els dies de celebració del Tour. El president del Gremi, Miquel Zaguirre, assenyala: "És un bon senyal que quan hi ha un gran esdeveniment ciutadà es pensi a celebrar-ho amb un pastís, vol dir que la tradició continua viva. Des de les institucions, com en aquest cas l'Ajuntament, ho tenen clar i ens satisfà molt que hagin confiat en el gremi per vehicular la creativitat dels pastissers, que saben adaptar-se als reptes que els demanen." Aquesta acció conjunta, que uneix territori, gastronomia i esport, també va lligada a la celebració de Barcelona Capital Europea del Comerç Local 2026.

La participació de Lluç Crusellas, Ivan Prats i David Gil respon a la voluntat de reflectir el territori per on passarà la cursa, amb representació de les províncies de Barcelona, Tarragona i Girona. Lluç Crusellas, mestre pastisser d'Eukarya i El Carme (Vic), va ser escollit com a millor xocolater del món en el concurs World Chocolate Masters 2022. Juntament amb el seu equip, ha liderat el disseny de la col·lecció de pastissos. La seva gran afició és la bicicleta, tant de carretera com de muntanya, i l'esport i la connexió amb la natura inspiren moltes de les seves creacions.

Des de la Cerdanya, David Gil dirigeix des del 2018 les pastisseries artesanes Gil, una empresa familiar fundada pels seus pares fa 40 anys a Llívia i tot un referent al Pirineu. Aporta una visió actualitzada a les especialitats més tradicionals, incorporant noves tècniques i tendències de la pastisseria contemporània.

Ivan Prats va exercir durant 18 anys com a mosso d'esquadra fins que el 2021 va decidir posar-se al capdavant del negoci familiar Dolços Alemany d'Amposta, un establiment històric de les Terres de l'Ebre amb 114 anys d'antiguitat que combina tradició i innovació.

Barcelona, un cop més, confia en el seu gremi de pastissers per una gran efemèride de la ciutat.