

?Postres tropicals per la Festa Major de Montornès del Vallès

La Peña Pere Anton impulsa per segon any un dolç per celebrar la festa

Aquest dimecres s'han presentat les postres de la Festa Major 2018 de Montornès del Vallès. El projecte l'ha impulsat, per segon any consecutiu, la Peña Pere Anton amb la col·laboració del pastisser local Jaume Viñallonga.

Aquest cop s'ha basat la creació està basada en els sabors tropicals i compta amb els colors de les dues colles del municipi. El pastís creix sobre una base de galeta d'ametlla i duu una mousse de coco que incorpora a l'interior una compota de pinya. A més, està coronat amb xocolata de fruita de la passió. El producte és baix en greixos i sucres i es podrà adquirir durant la Festa Major, que es fa del 14 al 17 de setembre, a la pastisseria Viñallonga.



El pastisser Jaume Viñallonga amb les postres de la Festa Major 2018. Foto: Ajuntament de Montornès del Vallès

És el segon any consecutiu que la Peña Pere Anton i la pastisseria Viñallonga col·laboren per dotar la gran festa del municipi d'unes postres que integren gastronomia i cultura popular. L'objectiu és presentar, cada any, noves creacions.

La presentació de les postres s'ha dut a terme aquest dimecres a la pastisseria Viñallonga i ha

Nació*Granollers*

Nació*digital*

comptat amb la presència de l'alcalde, José A. Montero; la regidora de cultura, Helena Ollé; representants de la Penya Pere Anton i el creador del pastís, Jaume Viñallonga, Premi al millor jove artesà alimentari innovador 2017.