

participen



convidat especial

Anna Triola

organitza

col·labora



comercfigueres.com
figueres.cat/figadolca

Figa Dolça '26

14/03

**4a MOSTRA DE
PASTISSERIES
DE FIGUERES**

La Rambla de Figueres

DISSABTE 14 DE MARÇ de 10 a 20 h

La Rambla de Figueres acollirà la Mostra de Pastisseries de Figueres, amb la participació de deu estands de pastisseria, tallers i ponències en directe dels mestres pastissers. La fira serà de venda directa als estands.

PASTISSERIA FÀBREGA

Carrer Nou 24

PASTISSERIA IRIS FIGUERES

Carrer Caamaño 10

PASTISSERIA TALL DOLÇ

Carrer Lasauca 3

PASTISSERIA PARC BOSCH

Carrer Vilafant 19

PASTISSERIA OPERA

Carrer Era d'en Vila 42

FLEQUERS MAIA ARTESANS DEL PA

Plaça Palmera 9 i Sant Pere 13

MY HANDS DO

Carrer Méndez Núñez 14, local 2

BATUTS

Carrer Sant Pau 14

FORN LA BARCELONETA

Carrer Muralla 21

ARNAU TRIOLA — *Convidat Especial*

Carrer Gran 19, Navata

PROGRAMACIÓ

De 10 h a 20 h — YoliZen&Colors

Oferirà un servei de pinta-cares donant vida als personatges dolços que més us agradin. Preu: 4 €

De 10 h a 14 h — Crea el teu robot!

Taller de reciclatge creatiu amb LA TAKA.CAT. Dona una segona vida als materials de pastisseria i descobreix com reutilitzar-los de manera creativa.

11 h — Taller infantil "Decora la teva galeta" Amb My Hands Do

Vine a decorar la teva galeta! Inscripcions per WhatsApp: 690 027 073
Aforament limitat. Preu: 3 € (a pagar directament al taller)

MOSTRES D'ELABORACIONS I DEGUSTACIONS EN DIRECTE

12 h — Àngel Garcia. Pastisseria Tall Dolç de Figueres

Elaboració d'una mousse de xocolata blanca amb maduixes.
Degustació: 3 €. Reserves a Tall Dolç, carrer Lasauca 3.

12:30 h — Salvador Muñoz. Pastisseria Òpera de Figueres

Elaboració d'unes postres amb pasta filo, estil restaurant.
Degustació: 3 €. Reserves al 972 504 546.

13 h — Jordi Juanola. Forn La Barceloneta de Figueres

Mostra d'elaboració de brunyols de l'Empordà amb tast de garnatxa.
Degustació: 3 €. Reserves a instagram @fornlabarceloneta

16 h — Fes la teva pròpia piruleta!

Taller de piruletes de xocolata amb els pastissers Miquel Costabella i Àngel Garcia, de la pastisseria Tall Dolç.
Preu: 3 €. No cal inscripció prèvia.

17 h — Xocolata artesana: xerrada i degustació amb Arnau Triola

Descobreix el món de la xocolata artesana: de la fava a la tauleta.
Bean to bar to bite. Presentació de les noves tauletes de xocolata.
Degustació: 5 € — Reserves a info@arnautriola.com o instagram @arnautriola

18 h — Concert de Sr. TROMBON

Trombocovers & Tromborumba