



Ajuntament de
Montornès del Vallès

Departament de Mitjans de Comunicació

Data: 04 de setembre de 2019

NOTA DE PREMSA

Menta, préssec i iogurt, els ingredients principals de les postres de la Festa Major 2019

Aquest dimecres s'ha dut a terme la presentació de les postres de la Festa Major a la pastisseria Viñallonga. Per tercer any consecutiu, la Penya Pere Anton, amb la col·laboració del pastisser local Jaume Viñallonga, ha impulsat el projecte.

Les postres d'enguany estan fetes a base d'una mousse lleugera de iogurt, una compota tendra de préssec amb vainilla i una gelatina de menta amb un toc de rom. A més, per segon any, la creació és baixa en sucre i greixos ja que busca ser saludable i equilibrada.

El pastisser de Montornès Jaume Viñallonga ha reinterpretat unes postres d'inspiració francesa i grega fetes amb formatge, préssec fresc i menta. Com a novetat, el sabor de les festes s'ha estès a altres productes i el montornesenc ha afegit un croissant i un gelat a les seves creacions. La ciutadania podrà adquirir-les a partir d'aquest cap de setmana i durant els dies de la Festa Major.

Aquest és el tercer any consecutiu que la Penya Pere Anton i el pastisser Jaume Viñallonga presenten les postres de la Festa Major, un element gastronòmic que dona la mà a la cultura popular del municipi i que cada any es reinventa, tot buscant sorprendre al públic amb nous sabors i textures.

La presentació de les postres ha tingut lloc aquest dimecres a la pastisseria Viñallonga i ha comptat amb la presència de la regidora de Festes, Mercè Jiménez; representants de la Penya Pere Anton; i el creador dels productes, Jaume Viñallonga, Premi al millor jove artesà alimentari innovador 2017.