

Ruta dolça de la Ribera d'Ebre

La Ribera d'Ebre és una comarca plena de paisatges que captiven, pobles que enamoren i una història que es respira a cada racó. Però més enllà del riu i dels castells, hi ha un tresor que espera ser descobert pels paladars més curiosos: els dolços tradicionals. Aquesta ruta és un viatge pels sabors més autèntics de la Ribera, un recorregut que **combina tradició, artesania i plaer gastronòmic**.

Recorrent la comarca, descobrirem com els pastissers locals mantenen vives receptes que han passat de generació en generació. Cada dolç té la seva història, les seves tècniques i els seus ingredients secrets, que fan que tastar-los sigui molt més que un simple plaer: és una manera de connectar amb la identitat i la cultura d'aquest territori.

Durant aquesta ruta dolça, et convidem a deixar-te portar pels sabors que han marcat la vida de la Ribera d'Ebre durant segles. Des de pastissets fins a ensaginades, sense oblidar les petites i precioses capsetes, cada mos és una descoberta que desperta records i emocions, i et convida a tornar a casa amb un tast de la comarca que no oblidaràs.

PASTISSETS

Els pastissets són un dels dolços més emblemàtics de la Ribera d'Ebre. La seva massa fina i cruixent amaga un farcit dolç i aromàtic que varia segons la tradició de cada poble. Entre els sabors més típics hi trobem el cabell d'àngel, la crema, la melmelada de fruita, la xocolata i, en algunes zones, fins i tot fruites confitades. Són ideals per acompanyar un cafè o per regalar com a detall especial. Cada pastisset és un reflex de la dedicació i el temps que pastissers i pastisseres dediquen a mantenir viva aquesta recepta clàssica.

ENSAGINADES

Les ensaginades o corassons són un altre dels grans trossos dolços de la comarca. Aquest dolç, humit i ple de sabor, destaca per la seva textura i l'equilibri entre els seus ingredients: sagí, sucre, rovells d'ou, farina i essència o ratlladura de llimona. Elaborades de manera artesanal, les ensaginades són una mostra de com la tradició i la creativitat poden combinar-se per oferir una experiència gustativa única.

CAPSETES

Les capsetes són petites joies que concentren tota l'essència de la rebosteria local en una mica de massa i farcit. Tot i la seva mida reduïda, cada capseta és una explosió de sabor i un homenatge a les mans que han mantingut aquesta tradició viva. Les capsetes es presenten en petites càpsules de paper arrissat, similars a les utilitzades per a les magdalenes. Aquesta presentació les fa ideals per acompanyar un cafè a mitja tarda o per regalar com a detall especial. La seva mida reduïda les converteix en un dolç perfecte per a degustar en petites porcions.



La ruta dolça

1 RIBA-ROJA D'EBRE

FORN MONTSERRAT

- Capsetes
- Ensaginades
- Pastissets

📍 C. Eres, 6 📞 614 273 971 📱 @fornmontserrat

2 FLIX

PASTISSERIA LAROSSA

- Capsetes
- Pastissets

📍 Plaça del Mercat, 6 📞 606 587 290 📱 @pastisseriellarossa

FORN MONTSERRAT

- Capsetes
- Ensaginades
- Pastissets

📍 C. Major, 38 📞 614 273 971 📱 @fornmontserrat

FLECA MARGALEF

- Capsetes
- Ensaginades
- Pastissets

📍 C. Sant Roc, 6 📞 977 41 08 56 📱 @flecamargalefflix4

3 ASCÓ

FORN DE PA I PASTISSERIA GRABÓ

- Capsetes
- Ensaginades
- Pastissets

📍 C. Joan XXIII, 2 📞 977 40 40 24 📱 @grabofornpastisseria

4 GARCIA

LES PASTES DE LA ROSER

- Capsetes
- Ensaginades
- Pastissets

📍 C. Raval de Jesús, 24 📞 645 44 42 62 📱 @lespastesdelaroser

5 MORA D'EBRE

FORN NOU

- Capsetes
- Pastissets

📍 C. Doctor Peris, 2 📞 977 40 27 58 📱 @fornnou.mora

FORN VELL FRETTO-DEL RIEGO

- Capsetes
- Ensaginades
- Pastissets

📍 C. Santa Madrona, 12 📞 977 41 01 17 📱 @fornvellmde

6 BENISSANET

FLECA CA MUSSOL

- Capsetes
- Ensaginades
- Pastissets

📍 C. Bonaire, 13 📞 689 33 03 68 📱 @flecacamusol_

7 TIVISSA

FORN DE PA I PASTISSERIA SALADIÉ

- Capsetes
- Ensaginades
- Pastissets

📍 C. Ample, 7 📞 669 25 85 69 📱 @forn_saladie

8 LA SERRA D'ALMOS

FORN CRISTINA MIRÓ

- Capsetes
- Ensaginades
- Pastissets

📍 C. Major, 22 📞 977 41 82 20 📱 @forncristina

FLECA CA LA NATI

- Capsetes
- Ensaginades
- Pastissets

📍 C. Major, 6 📞 977 40 80 10

9 GINESTAR

FORN JOAN

- Capsetes
- Ensaginades
- Pastissets

📍 Pl. Pou, 1 📞 654 17 19 63 📱 @fornpajaoan

10 MIRAVET

FORN VIVES

- Ensaginades
- Pastissets

📍 C. Fosc, 2 📞 977 40 74 44

11 RASQUERA

PASTISSERIA CARME - CASA PLANERO

- Capsetes
- Ensaginades
- Pastissets

📍 Plaça, 7 📞 977 40 47 36

PASTISSERIA PIÑOL - PUIG

- Capsetes
- Ensaginades
- Pastissets

📍 C. Ribera d'Ebre, 1 📞 977 40 90 82 📱 @pastissets_pinyol_puig

FORN DOMINGO BENAIGES

- Capsetes
- Ensaginades
- Pastissets

📍 C. de la Plaça, 21 📞 977 40 92 44 📱 @fornbenaiges