



**Gremi de  
Pastisseria**  
BARCELONA

## **El Gremio de Pastelería apuesta por el retorno a sus orígenes del panellet**

**El panellet de piñones sigue siendo “el rey” de la Castañada y entre las novedades, destacan los panellets liofilizados de fresa, mango o maracuyà**

**Se prevé que los catalanes comeremos unos 250 mil Kg. de panellets este año**

El panellet, uno de los dulces del otoño por antonomasia, se mantiene fiel a la tradición, siendo lo de piñones “el rey” indiscutible de la Castañada. Y es que, a pesar de que cada año aparecen nuevos sabores, nuevas texturas e incluso nuevos formatos, el [Gremio de Pastelería de Barcelona](#) constata que los panellets artesanos y tradicionales, sobre todo los de piñones, siguen siendo los preferidos de los catalanes. No en vano, de 40 panellets que se venden, 30 son de piñones, según datos del Gremio.



Aún así, como cada año, este 2017 también nos encontraremos novedades en los escaparates de las pastelerías. Elies Miró, Presidente del Gremio, explica que este año serán los panellets liofilizados los más innovadores, unos panellets elaborados con frutas deshidratadas y rehidratadas de forma natural con la propia humedad del mazapán, y de sabores tan sugerentes como la fresa, las frambuesas, el mango, las frutas del bosque o el maracuyà.

### **Ventas estables**

En cuanto al consumo, las altas temperaturas, inusuales por estas fechas del otoño, harán que las ventas de panellets sean este 2017 similares a las del año 2016, según las previsiones del Gremio de Pastelería de Barcelona. Se espera, entonces, que los catalanes consuman cerca de unos 250.000 Kg del dulce más típico de la Castañada. “Es un producto muy estacional, que cuesta vender más allá de las dos o tres semanas alrededor de Todos los Santos”, según subraya el Presidente del Gremio.

En cuanto a los precios, según el Gremio, también se mantienen estables desde hace años y se volverán a situar entre los 40 y los 55 €/kg. Se calcula que, de media, un Kg de panellets variados contiene entre 36 y 40 unidades. Esto significa que cada panellet artesano cuesta alrededor de 80 céntimos y que un surtido de 12 tiene un precio de unos 10 €. En este sentido, el Gremio recomienda optar por los panellets artesanos de pastelería, puesto que, a pesar de parecer más caros que los industriales (elaborados con fécula de patata, conservantes y colorantes), los artesanos tienen un precio similar o inferior a los que se venden a las grandes superficies.



**Gremi de  
Pastisseria**  
BARCELONA

## El origen del panellet

A pesar de que no se ha llegado a aclarar exactamente quién inventó los panellets, podemos encontrar su origen en los antiguos cultos funerarios, que consistían a traer panecillos pequeños como ofrenda a la iglesia o a las tumbas de los difuntos en esta festividad

Se cree también que la semilla de esta tradición podría venir de los árabes por su tipo de masa, pero las primeras noticias que se tienen sobre los panellets datan de finales del siglo XVIII.



Inicialmente, eran elaboraciones que se hacían en las masías después de la recolección de la fruta seca. Más tarde, se podían adquirir por Todos los Santos y después de celebraciones religiosas, por lo cual eran considerados como un alimento bendito. Su alto contenido calórico (junto con castañas y boniatos) lo convirtió en un producto perfecto para las largas y frías noches del día de Todos los Santos (1 de noviembre) y el Día de los Difuntos (2 de noviembre), durante las cuales se hacía vigilia.

En la actualidad, la tradición de comer por Todos Sants se mantiene muy viva en Cataluña, Aragón, Valencia y las Baleares.

Fotografías an alta: <http://monkeysgroup.com/ca/gremipastisseriabcn/>

### Más información y entrevistas:

Isabel Acevedo

[iacevedo@monkeysgroup.com](mailto:iacevedo@monkeysgroup.com)

649 491 989

