



**Gremi de
Pastisseria**
BARCELONA

El Gremi de Pastisseria aposta per a què el panellet artesà torni als seus orígens

El panellet de pinyons segueix sent “el rei” de la Castanyada i entre les novetats, destaquen els panellets liofilitzats de maduixa, mango o maracujà

Es preveu que els catalans menjarem uns 250 mil Kg. de panellets aquest any

El panellet, el dolç de la tardor per antonomàsia, es manté fidel a la tradició, sent el de pinyons “el rei” indiscutible de la Castanyada. I és que, tot i que cada any apareixen nous sabors, noves textures i nous formats, el [Gremi de Pastisseria de Barcelona](#) constata que els panellets artesans i tradicionals, sobretot els de pinyons, segueixen sent els preferits dels catalans. No en va, de 40 panellets que es venen, 30 són d'aquest producte, segons dades del Gremi.



Tot i això, com cada any, aquest 2017 també ens trobarem novetats als aparadors de les pastisseries. Elies Miró, President del Gremi, explica que enguany seran els panellets liofilitzats els més innovadors, uns panellets elaborats amb fruites deshidratades i rehidratades de forma natural amb la mateixa humitat del massapà, i de sabors tan suggerents com la maduixa, els gerds, el mango, les fruites del bosc o el maracujà.

Vendes estables

Pel que fa al consum, les altes temperatures, inusuals per aquestes dates de la tardor, faran que les vendes de panellets siguin aquest 2017 similars a les de l'any 2016, segons les previsions del Gremi de Pastisseria de Barcelona. S'espera, llavors, que els catalans consumeixin prop d'uns 250.000 Kg del dolç més típic de la Castanyada. “És un producte molt estacional, que costa vendre més enllà de les dues o tres setmanes al voltant de Tots Sants”, segons subratlla el President del Gremi.

Pel que fa als preus, segons el Gremi, també es mantenen estables des de fa anys i es tornaran a situar entre els 40 i els 55 €/kg. Es calcula que, de mitjana, un Kg de panellets variats conté entre 36 i 40 unitats. Això significa que cada panellet artesà costa al voltant de 80 cèntims i que un assortit de 12 té un preu d'uns 10 €. En aquest sentit, el Gremi recomana optar pels panellets artesans de pastisseria, ja que, tot i semblar més cars que els industrials (elaborats amb fècula de patata, conservants i colorants), els artesans tenen un preu similar o inferior als que es venen a les grans superfícies.



**Gremi de
Pastisseria**
BARCELONA

L'origen del panellet

Tot i que no se n'ha arribat a aclarir exactament qui va inventar els panellets, sembla que hem de buscar el seu origen en els antics cultes funeraris, que consistien a portar panets petits com a ofrena a l'església o a les tombes dels difunts en aquesta festivitat

Es creu també que la llavor d'aquesta tradició podria venir dels àrabs pel seu tipus de massa, però les primeres notícies que es tenen sobre els panellets daten de finals del segle XVIII. Inicialment, eren elaboracions que es feien a les masies després de la recol·lecció de la fruita seca. Més tard, es podien adquirir per Tots Sants i després de celebracions religioses, per la qual cosa eren considerats com un aliment beneït. El seu alt contingut calòric (juntament amb castanyes i moniatos) el va convertir en un producte perfecte per a les llargues i fredes nits del dia de Tots Sants (1 de novembre) i el Dia dels Difunts (2 de novembre), durant les quals es feia vigília.



En l'actualitat, la tradició de menjar-ne per Tots Sants es manté molt viva a Catalunya, Aragó, València i les Balears.

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

Més informació i entrevistes:

Isabel Acevedo

iacevedo@monkeysgroup.com

649491989

