

## Que no et donin gat per llebre: quatre claus per diferenciar els panellets artesans dels industrials

*El massapà, un dels factors més importants a tenir en compte, segons el Gremi de Pastisseria de Barcelona*



*El panellet de pinyons és un dels reis de la Castanyada. Foto: Albert Segura*

Arriba la Castanyada i des de fa dies les botigues ja disposen dels tradicionals panellets als seus aparadors. Ara bé, com podem estar segurs que el producte que ens ofereixen és artesanal i no industrial? El Gremi de Pastisseria de Barcelona planteja les quatre claus per diferenciar un producte de l'altre, i recorda que l'autèntic panellet artesanal no porta conservants ni colorants artificials ni fècules, utilitzades per abaratir el producte.

Aquestes són les claus per aconseguir que no ens donin gat per llebre:

### **1. El massapà del panellet tradicional està feta exclusivament d' ametlles, sucre i ous.**

No porta fècules com patata o moniato ni altres substitutius, introduïts per abaixar-ne el preu. A Catalunya, els consumidors poden comprovar si un panellet és tradicional i artesanal gràcies al segell ETG (Especialitat Tradicional Garantida), que garanteix que només porta ametlles, sucre i

ous. Es tracta d'un segell iniciativa de la Federació Catalana de Pastisseria avalada tant per la Generalitat com per la Comunitat Europea. Cal recordar que és una pràctica habitual en la pastisseria industrial la utilització de fècules per abaratir el panellet, perquè s'ha de tenir en compte que el seu preu ve marcat pel cost de productes com les ametlles o els pinyons, molt més cars que la patata o el moniato.

## 2. L'elaboració

Els panellets artesanals s'elaboren un a un. És un producte que, per la seva mida i procés d'elaboració, requereix moltes hores de treball a l'obrador i moltes mans. El pastisser pot trigar més de 3 hores a fer una plata variada de panellets de forma artesanal, des que obre el sac de fruits secs per començar a elaborar el massapà i fins que els panellets arriben al taulell.

## 3. Els valors nutricionals

El panellet tradicional no porta conservants ni colorants artificials. Un panellet industrial, en canvi, porta diversos tipus de conservants per tal que el producte pugui estar setmanes o mesos emmagatzemat o col·locat en el lineal del supermercat per a ser venut. A les pastisseries artesanals els panellets es fan al dia per aconseguir que, sense cap mena d'additiu, aguantin tendres almenys 48 hores un cop se l'emporta el client.

## 4. La varietat

Les pastisseries artesanals ofereixen una gran diversitat de sabors de panellets. A banda dels tradicionals (pinyons, ametlles, xocolata, coco, cafè) la creativitat dels pastissers ha anat introduint nous i innovadors sabors a les vitrines dels seus establiments.