

## Els pastissers encaren amb optimisme la campanya de panellets malgrat la incertesa per la Covid

*Els clients opten per safates més petites davant la prohibició de trobades amb més de sis persones*



José Luís Florenses, de Fa Pastisseria de Lleida, davant d'una safata de panellets | ACN

Els pastissers encaren amb optimisme la campanya de comercialització de panellets malgrat la situació provocada per la Covid-19. Confien mantenir les vendes dels darrers anys però resten a l'expectativa de les noves mesures per limitar la mobilitat que pugui aplicar el Govern en els pròxims dies.

En aquest sentit, estimen que més gent s'acabarà quedant a casa tot i que Tots Sants s'escaigui en cap de setmana, un fet que pot acabar beneficiant a les pastisseries de ciutats grans i, en canvi, anar en detriment dels establiments situats en zones turístiques. El que sí estan notant enguany els pastissers és que la gent opta per comprar safates més petites davant la prohibició de poder celebrar trobades amb més de sis persones.

Els pastissers es troben aquests dies en plena elaboració de panellets com és el cas de Fa Pastisseria del barri de Pardinyes de Lleida. El seu responsable, José Luís Florenses, explica que unes setmanes enrere les expectatives de vendes eren més bones però, en aquests

moments, són més incertes davant les noves mesures que es puguin acabar aplicant a Catalunya per frenar l'avenç de la covid-19.

Tot i això, els pastissers confien mantenir les vendes en relació amb anys anteriors. "Estem a l'espera del que diguin les autoritats i si la gent podrà celebrar la castanyada amb la família i amb un màxim de sis persones o si, per contra, s'haurà de quedar al seu municipi o bé a casa", assenyala Florenses.

"En un any normal, hagués estat un bon cap de setmana per anar a la muntanya però tenint en compte que els bars i restaurants estan tancats, sembla que la gent es quedarà més a les ciutats i no es desplaçarà", remarca el pastisser lleidatà.

Això pot acabar afavorint a les pastisseries d'àrees urbanes i perjudicant a aquells establiments de pobles de zones més turístiques els quals, en no rebre visitants, poden perdre vendes el cap de setmana.

## **Safates més petites**

La limitació de les trobades a un màxim de sis persones sí que s'està notant a les pastisseries ja que la majoria dels clients opta per comprar safates de panellets més petites que altres anys. "Les safates grans amb què la gent volia tastar de tots els sabors és més complicat que ara tinguin sortida", afirma el pastisser.

Cada any, els pastissers innoven i presenten noves varietats de panellets amb productes i gustos diferents ja que els consumidors "busquen tastar sabors més moderns i, encara més, si no poden comprar molta varietat". De totes maneres, el més sol·licitat continua sent de llarg el de pinyons.

En el cas de Fa Pastisseria de Lleida, elaboren fins a setze variants diferents de panellets. A banda dels tradicionals de pinyons, d'ametlla i de coco, també ofereixen una "línia més moderna" que són panellets de massapà amb cobertura de xocolata, que anomenen bombó.



*Panallets de tot tipus als aparadors. Foto: ACN*

Pel que fa als de pinyons, José Luís Florenses destaca que a la pastisseria aposten pel pinyó del país perquè "la gent en menja un cop l'any i vol qualitat". Explica que en qüestió de dos anys s'ha pràcticament doblat el preu d'aquest producte i, actualment, es mou entre els 70 i els 80 euros els quilo, i aquest increment s'acaba reflectint en el preu del panellet. "La gent, ni que surti més car, sap que el preu del panellet de pinyó ha pujat i el continuen comprant", remarca. A Fa Pastisseria, però, han intentat ajustar el preu al màxim per mantenir vendes i els panellets de pinyons costen 50 euros el quilo, mentre la resta es mouen entorn dels 40 en funció de cada varietat.

Finalment, destaca la qualitat dels productes i dels ingredients que utilitzen els pastissers per elaborar els panellets, cosa que fa que siguin més cars respecte als que es venen en grans superfícies. "En pastisseria només gastem ametlla, sucre, ous, ratlladura de llimó i pinyó del país i intentem utilitzar només aromes naturals i, a més, els coem diàriament", remarca Florenses. "En canvi, en un supermercat fa tres o quatre setmanes que estan els panellets allà i més dies que estan fets i, per tant, no poden tenir la mateixa qualitat i sabor i, si estan tous, és perquè porten altres tipus de productes i d'edulcorants que no són tan saludables", afegeix.

[plantillacoronavirus]