

Societat | ACN | Actualitzat el 01/04/2015 a les 12:55

Els pastissers preveuen vendre més de 800.000 mones de Pasqua

La majoria de vendes es concentren entre divendres i dilluns



El president del Gremi de Pastissers de Barcelona, Elies Miró, amb una mona de Pasqua acabada de fer. Foto: ACN

Els obradors de les pastisseries estan aquests dies a ple rendiment per elaborar les tradicionals mones de Pasqua. La majoria de les vendes es concentraran entre divendres i el mateix dilluns de Pasqua. El Gremi preveu vendre entre 800.000 i 900.000 mones a tot Catalunya. A la demarcació de Barcelona se'n vendran entre 460.000 i 480.000.

Els pastissers tenen bones sensacions i preveuen un lleuger augment d'un 2% respecte el 2014. "Sembla que el país respira un cert optimisme moderat; el Nadal ja va ser més positiu que l'any anterior", assenyala a l'ACN el president del Gremi de Pastissers de Barcelona (<http://gremidepastisseria.cat/>), Elies Miró.

Les famílies catalanes es gastaran de mitjana entre 40 i 50 euros per mona. Tot i així, també hi haurà qui optarà per una peça "més elaborada i d'artesania" que pot arribar a valdre entre 70 i 80 euros. Segons Elies Miró, la majoria de les mones continuaran ajustant-se al nombre de comensals. "S'ha acabat allò de comprar pastissos grans", afegix el president. Els sabors continuen sent els de sempre. Triomfaran els pastissos de fruita confitada, mantega i xocolata. Tot i així, s'incorporen sabors nous a gust del consumidor, com ara la mousse de llimona.

Frozen

Els personatges de la pel·lícula Frozen seran els més sol·licitats per a guarnir les mones d'aquest 2015. Miró subratlla que feia molts anys que no hi havia uns personatges estrella tan clars, com ho seran aquests dies les princeses Elsa i Anna de la història de Disney. Els més petits, però, també demanen la Pepa Pig o figures relacionades amb el Barça.



La princesa Elsa de la pel·lícula Frozen, un dels personatges estrella de les mones de Pasqua. Foto: ACN

Girona "un xic més animada"

"La veritat és que la gent està un xic més animada, es mou més i sembla que l'abril serà un bon mes", afirma a l'ACN el president dels pastissers de les comarques gironines, Josep Costa. A grans trets, des del sector esperen incrementar lleugerament les vendes arribant fins a les 135.000 o 140.000 mones venudes a la demarcació de Girona, unes 10.000 més que l'any passat. Si més no, les primeres xifres ho assenyalen. "A Girona ciutat aquest diumenge molta gent ja s'ha emportat la mona amb el Tortell de Rams", ha destacat Costa. A més, la gran majoria de pastisseries han apostat per mantenir els preus d'anys passats. Per exemple, una família de cinc membres podrà comprar una mona per només uns 20 o 40 euros. "No hem volgut tocar res per poder vendre. Volem donar qualitat als clients", subratlla el president.

En aquest sentit, Costa ha subratllat que el gremi no passa pel seu millor moment a causa de l'increment de fleques que, a més de pa, ofereixen postres de poca qualitat a preus molt baixos. "Nosaltres estem preparats, volem i necessitem fer de tot", ha ressaltat.

Mateix nivell de vendes, però mides cada cop més petites a Tarragona

A la demarcació de Tarragona, el Gremi d'Artesans Pastissers <http://www.pastissers.com/pass/>

confia que enguany es mantindrà la xifra de 50.000 mones venudes al territori i, fins i tot, no descarta que el nombre es pugui acabar incrementant, tal com va succeir amb les vendes de tortells de Reis. El vicepresident del gremi, Josep González, ha recordat que moltes pastisseries artesanes han hagut d'abaixar la persiana per la proliferació d'establiments que venen productes de "poca qualitat" i ha reivindicat l'elaboració tradicional dels productes de pastisseria.

González ha indicat que, un any més, els compradors encomanen mones cada cop més petites. "Abans era habitual despatxar mones de sis quilos per a tota la família i, actualment, la més gran que ens encomanen és d'un quilo i mig", ha exposat. Malgrat això, el portaveu dels pastissers tarragonins ha apuntat que els tarragonins cada cop compren figures de xocolata més elaborades. Pel que fa als preus de les mones, es mantenen respecte anys anteriors entre els 30 i els 35 euros el quilo, i, pel que fa als gustos, la de fruita segueix sent la més demanada.



*Una imatge de l'obrador de la Pastisseria Miró de Castellterçol, en plena elaboració de les mones de Pasqua.
Foto: ACN*

Mones solidaries a Lleida

Els forners lleidatans també encaren amb optimisme aquesta campanya de la mona i confien incrementar entorn d'un 5% les vendes de l'any passat. Els Gremi calcula que es vendran a la demarcació unes 177.000 mones, unes 7.000 més que la darrera campanya, increment que el president del Gremi, Manel Llaràs, atribueix al fet que enguany el dilluns de Pasqua cau a principis de mes, quan el poder adquisitiu de les famílies és més elevat, però també a les previsions que apunten que farà bon temps, cosa que afavorirà que més gent surti a menjar la mona. A més, els forners lleidatans confien que es mantingui la tònica positiva pel que fa a vendes d'altres campanyes com ara la del tortell de reis o Sant Valentí, segons Llaràs.

Els forners lleidatans aposten enguany per consolidar iniciatives endegades pel Gremi els darrers anys com ara l'elaboració de mones aptes per a celíacs, per a diabètics o la tradicional mona de Pasqua amb ou dur. Com a novetat d'aquest any, des de el Gremi s'està organitzant una recollida de mones de pasqua per donar-les als menjadors socials de la ciutat de Lleida, perquè els col·lectius més desfavorits també pugin gaudir d'aquesta tradicional festa del dia de la mona. Les previsions són poder repartir unes 450 de mona entre els usuaris dels menjadors socials. Cal recordar que l'any passat els forners lleidatans ja van elaborar, amb la col·laboració de persones aturades majors de 45 anys, una gran mona de 40 metres de llarg, que també va anar destinada als usuaris dels menjadors socials de Lleida.