

## L'origen del panellet: d'ofrena funerària a postres exquisides

*Aquests petits panets es portaven com a ofrena a l'església o a les tombes dels difunts*



Els panellets, els reis de la castanyada | Juanma Peláez

El panellet és, juntament amb la castanya, el producte estrella de la castanyada. El seu origen és, però, incert. Al voltant d'aquesta típica menja s'hi troba tota una llegenda que remunta els seus orígens en els antics cultes funeraris. Era en aquest tipus d'esdeveniments on es portaven panets petits com a ofrena a l'església o a les tombes dels difunts.

D'altra banda, també es creu que van a ser els àrabs els que van crear aquesta tradició, pel seu tipus de massa, però els primers indicis que es tenen sobre els panellets són de finals del segle XVIII. En un principi, eren elaboracions que es feien a les masies després de la recol·lecció de la fruita seca. Però aquests dolços van anar evolucionant i, més tard, es podien adquirir per Tots Sants i després de celebracions religioses, passant a ser considerat un aliment beneït.

La seva composició, amb un alt contingut calòric, juntament amb les castanyes i els moniatos, fa que sigui el producte ideal per a les llargues i fredes nits del dia de Tots Sants, la de l'1 de novembre, i el Dia dels Difunts, el 2 de novembre. Actualment, aquesta tradició de menjar panellets per Tots Sants es manté ben viva a Catalunya, l'Aragó, el País Valencià i les Illes Balears.

Actualment, de panellets se'n troben de tota mena i condició. L'oferta ha anat creixent en els darrers anys, però el panellet per excel·lència és el que està fet amb una massa d'ametlles similar al massapà, cobert amb pinyons i banyat en clara d'ou ensucrada amb sucre. La forma tradicional

és la d'una petita bola que es pot menjar en un parell de mossos, encara que els més llaminers no tindran cap inconvenient a fer-ho d'un sol cop.

Per preparar-los calen pocs ingredients: clara d'ou, sucre, ametlles mòltes i pinyons.