

## ?Els pastissers catalans preveuen augmentar un 5% les vendes de panellets

*Els de pinyó continuen sent el producte estrella, però pugen amb força els banyats en xocolata amb fruita a dins*



Els panellets, els reis de la castanyada. | Juanma Peláez

Els pastissers catalans preveuen augmentar un 5% les vendes de panellets gràcies al llarg pont de Tots Sants. L'any passat es van despatxar uns 250.000 quilos i enguany s'espera arribar als 262.500 quilos.

"Creiem que les vendes pujaran un 4 o un 5% perquè és possible que s'allarguin força en ser divendres festiu. Això farà que tot sigui una mica millor, però està per veure", ha assenyalat a l'ACN el president de l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona i membre de la junta del Gremi a Catalunya, Pere Camps.

Els panellets de pinyons es mantenen com el producte estrella -un 75% de les vendes- però estan pujant amb força altres varietats. "El panellet és una elaboració molt clàssica i el que triomfa bàsicament és el de pinyó, però sí que cada cop s'estan incorporant més gustos a nivell de fruites, i ara últimament els panellets banyats en xocolata estan pujant molt", ha reconegut Camps.

[noticiadiari]2/189984[/noticiadiari]

"I dintre d'aquests de xocolata, molts amb fruita liofilitzada amb gust de maduixa, de fruita de la

passió, de gerds, i un llarg etcètera", ha enumerat el president de l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona. D'altra banda, hi ha també propostes menys tradicionals com els panellets de gerds deshidratats amb xocolata blanca o negra, els de castanya o els de crema catalana. De fet, els pastissers del Gremi confirmen la consolidada tendència de cobrir amb xocolata aquest dolç de tardor, tot simulant un bombó.

Igualment, el Gremi de Pastissers recomana apostar pels panellets artesans de pastisseria, sense conservants ni colorants, i alerta que els industrials són elaborats amb fècula de patata en comptes de massapà per abaratir-los.



*Pastissers de l'establiment La Palma preparant panellets. Foto: Juanma Peláez*

"La veritat és que el panellet té un preu elevat, però si tenim en compte el que val el pinyó -amb preus de fins a 55 euros el quilo- doncs és el que hi ha", ha reconegut Camps, que també ha precisat que el preu de l'ametlla tampoc és barat "i té molta feina". "Aleshores el que cal valorar són les hores d'elaboració, i les matèries primeres cares i de qualitat. No hi ha patata, ni fècules ni additius per rebaixar el preu del producte", ha comentat el també membre de la junta del Gremi de Pastissers de Barcelona, que considera que encara es manté prou vigent la tradició de menjar i regalar panellets. "El que passa és que les famílies abans eren molt grans i ara cada cop són més petites. Per tant, les quantitats de compra de panellets són més reduïdes", ha lamentat Camps.

## **Els forners lleidatans preveuen vendre uns 133.000 quilos de panellets**

El Gremi de Forners de les Terres de Lleida confia incrementar entre un 5 i un 10% la venda de panellets en relació amb l'any passat. Els forners lleidatans preveuen una "molt bona" campanya de comercialització tenint en compte que "està fent fresca" i que la festa de Tots Sants ve seguida pel cap de setmana, segons ha ressaltat la seva presidenta, Pilar Marqués. La previsió és que es

consumeixin a la demarcació de Lleida uns 133.000 quilos de panellets.

Segons el Gremi de Forners de les Terres de Lleida, el consumidor segueix apostant pel panellet de pinyons com a producte estrella, suposant aquest el 50% de la venda de panellets. L'altra meitat correspon a varietats com ara els panellets amb ametlla, coco, cirera, cafè o xocolata, entre altres.

[noticiadiari]2/189990[/noticiadiari]

## **Girona pronostica un 3% més de vendes**

Els pastissers gironins també preveuen mantenir les vendes de l'any passat i, fins i tot, registrar un lleuger increment que podria rondar el 3%. El president del gremi, Àngel Garcia, diu que no té dades sobre quilos previstos però diu que les xifres seran molt similars a les del 2018: "És una tradició que funciona i es manté". Pel que fa a les varietats, Garcia assegura que el de pinyó continua essent el "rei" però que cada vegada més els pastissers intenten innovar i oferir nous productes, sobretot, per atraure nous públics. A la seva pastisseria de Figueres, el Talldolç, per exemple, enguany n'ofereixen gerds amb una xocolata rubí. "També n'hi ha que en fan de maracujà o, fins i tot, de curry", detalla.

Els preus se situen entre el 55 i 65 euros el quilo però poden variar, a la baixa, si es combina el panellet de pinyó amb d'altres varietats. "El de pinyó és el més car perquè la matèria primera és de la màxima qualitat", remarca Garcia.

## **Preocupació per la pastisseria industrial al Camp de Tarragona**

Al Camp de Tarragona i les Terres de l'Ebre, els pastissers artesans encaren amb optimisme les vendes de panellets pels volts de la festivitat de Tots Sants i, malgrat l'increment de preus previst, esperen mantenir o superar les bones xifres de l'any passat. Així, si bé el quilo de panellets variats rondarà entre els 42 i els 45 euros, l'encariment dels pinyons de Castella -que han arribat a 63 euros el quilo- encarirà aquesta especialitat fins la forquilla d'entre 52 i 60 euros el quilo. Malgrat això, els pinyons continuen manant a les pastisseries artesanals i suposen la meitat de la producció total, segons el president del Gremi d'Artesans Pastissers de Tarragona, Josep González. Als establiments tarragonins i ebrencs es podran veure també panellets de Chartreuse o de licor de roses, com també de xocolata, llimona, maduixa, taronja o els també tradicionals d'ametlla.

"Estem un pèl tocats per la pastisseria industrial però detectem que les diades es respecten i el client vol menjar bé: siguin panellets, a Reis o a Pasqua, volen menjar el que pertoca. S'està recuperant: la gent no és tonta i se n'adona", subratlla González, qui assegura haver percebut que moltes persones amb un poder adquisitiu limitat mantenen la compra de panellets artesans però en quantitats inferiors perquè prioritzen la qualitat.