

Panellets fins a un 5% més cars en la primera Castanyada sense restriccions

Els pastissers confien recuperar els nivells de vendes d'abans de la pandèmia i arribar als 250.000 quilos



Panellets. | Gremi de Pastisseria de Barcelona.

Els pastissers catalans encaren amb optimisme la celebració de la Castanyada del 2021 i preveuen recuperar les vendes de panellets artesans d'abans de la pandèmia. La pujada generalitzada de preus, però, també afecta aquest dolç típic de Tots Sants i el Gremi de Pastisseria de Barcelona calcula que els preus seran entre un 3 i un 5% superiors. Aquesta és la primera celebració sense restriccions, ja que l'any passat encara hi havia limitacions tant de mobilitat com de participants en les trobades que van acabar afectant a les vendes. També hi jugarà a favor que el cap de setmana sigui més llarg, en caure el dia de Tot Sant en dilluns. La previsió és que es vinguin uns 250.000 quilos de panellets artesans a tot Catalunya.

El president del Gremi de Pastisseria de Barcelona, **Elies Miró**, ressalta que "amb la retirada de les últimes restriccions el sector respira i torna l'optimisme". Aquest pastisser de Castellterçol assegura que han passat un any i mig "difícil", però apunta que la majoria de pastisseries del país ja han tornat "a la normalitat en vendes". Tot i això, diu que hi ha zones on encara pateixen, com és el cas de la ciutat de Barcelona, "on molts negocis encara estan afectats per la falta de turisme".



Sobre la Castanyada d'enguany, Miró és optimista: "Serà la primera diada sense cap restricció des del Nadal de 2019. Hi ha ganes de trobar-se i de celebrar i el fet que no hi hagi restriccions, ajudarà a celebrar encara més la castanyada". En aquest sentit, el Gremi calcula que durant els 15 dies aproximadament que dura la campanya de Tots Sants, a Catalunya es vendran prop de 250.000 quilos de panellets artesans. El fet que aquest any Tots Sants caigui en dilluns facilitarà els desplaçaments a segones residències i això, segons el Gremi, beneficiarà les pastisseries de fora de les grans ciutats.

Pel que fa el preu, l'encariment de la llum, la pujada de les matèries primeres i el fet que sigui un producte molt artesanal ha obligat els pastissers a repercutir-ho a les vendes. "Intentarem apujar-ho al mínim perquè arribi a tothom però preveiem un augment d'entre un 3% i un 5%" respecte l'any passat. Segons ha afirmat Miró, aquest any, però, el preu del pinyó ha baixat lleugerament (uns 2 o 3 euros el quilo), mentre que el de l'ametlla ha pujat.

El panellet clàssic de pinyons continua sent el més venut amb diferència (el Gremi calcula que 3 de cada 4 panellets venuts són de pinyons). Altres varietats que també són molt demanades són els d'ametlla, coco, bolet (massapà flamejat), castanya o cafè. Els pastissers, però, també aposten per la innovació i a les botigues s'hi podran trobar panellets coberts de xocolata, amb gust de pera, gerds o cítrics, així com també panellets amb noves formes vinculades a Halloween (carbasses, fantasmes, calaveres, etc.). Una tendència dels últims anys també és reduir la quantitat de sucre per fer-los més lleugers.

A Tarragona confien igualar les vendes de fa un any

El Gremi de Pastissers de Tarragona preveu que la campanya d'aquesta castanyada es mantingui igual que l'anterior que va estar condicionada per les restriccions de mobilitat arran de la situació de pandèmia. Malgrat tot, van notar un lleuger augment de vendes i enguany esperen que sigui similar. On es va viure especialment aquest repunt va ser especialment en pobles grans i ciutats, tal com ha explicat a l'ACN el president de l'organisme tarragoní, **Josep González**. Segons González, els panellets de pinyons continuen sent els més sol·licitats entre la clientela. Actualment, el quilo de panellets de pinyons a Tarragona ronda els 60 euros, mentre que la resta d'assortit oscil·la entre els 45 i els 50 euros per quilo.

Quan falten pocs dies per celebrar Tots Sants, alguns compradors s'afanyen a encomanar safates de panellets. És el cas del Sebastiano Alba, un italià instal·lat a Tarragona que aquest dimarts ha comprat una safata variada amb panellets de pinyons. "Tot i que crec que Halloween ha arribat per quedar-se, vull seguir la tradició de la castanyada amb els meus nens", ha explicat. La qualitat d'aquest dolç és l'altre motiu pel qual Alba ha optat per comprar-lo en una pastisseria. "Els pinyons que utilitzen a les pastisseries de Tarragona són de proximitat i això és una garantia", ha afirmat.

A Girona preveuen unes vendes superiors a les d'abans de la pandèmia

A les comarques gironines, les previsions també són molt bones. El president del Gremi de Pastissers de Girona, **Àngel Garcia**, diu que estan "molt il·lusionats" i que les expectatives auguren unes vendes, fins i tot, superiors a les d'abans de la pandèmia. "No sé percentatges encara però l'explosió, que sembla que hi ha, pinta molt bé", assegura. De fet, Garcia afirma que el canvi de tendència, en general, ja l'han començat a notar aquest estiu: "La gent ha gastat". I a la seva pastisseria, el Talldolç de Figueres, ja fa més de dues setmanes que venen els clàssics panellets de pinyons. "Tenim força encàrrecs", afegeix.

D'altra banda, el gremi no ha perdut les ganes de seguir innovant. És el cas de la pastisseria Reverter de Girona on han tret noves varietats, com ara panellets de ratafia, de tequila amb sal i llimona o d'absenta. La propietària Ruth Reverter ho té clar: "Cal ser atrevits i provar coses noves". També han preparat uns panellets ambientats amb Halloween per introduir la tradició d'aquestes postres entre els més petits. Tot i així, els que segueixen tenint més tirada a la



demarcació són els de pinyons.

A Lleida confien vendre uns 140.000 quilos

Els forners lleidatans es mostren molt optimistes per aquesta campanya de Tots Sants pel que fa a la venda de panellets, després que la passada es desenvolupés amb restriccions pel que fa al número de persones en trobades. El Gremi estima que enguany vendran uns 140.000 quilos de panellets, una xifra que podria superar, fins i tot, la del 2019, segons assenyala **Manel Llaràs**, del forn de pa Llaràs de Lleida.

La meitat dels panellets que es consumiran a la demarcació seran de pinyons, mentre que la resta de varietats com ara ametlla o coco, entre moltes altres per facilitar que el client pugui escollir. A més dels panellets, els forners lleidatans preveuen que per la castanyada també es vendran a la demarcació unes 25.000 coques de recapte.