

El presidente en funciones, Pedro Rollán, visita una de las pastelerías ganadoras del concurso que ha seleccionado las mejores torrijas

Las pastelerías de la Comunidad de Madrid venderán cuatro millones de torrijas en Semana Santa

- Este año se venderán en la región un 5 % más de torrijas y monas de pascua que en la pasada Semana Santa
- En la Comunidad de Madrid hay cerca de 3.000 establecimientos dedicados al comercio al por menor de confites y pasteles
- Rollán destaca la capacidad de innovación en un sector que da trabajo a más de 7.500 personas

15 de abril de 2019.- El presidente en funciones de la Comunidad de Madrid, Pedro Rollán, ha visitado hoy uno de los establecimientos en los que se elaboran torrijas, dulce típico de la Semana Santa del que este año se venderán en torno a cuatro millones de unidades en la región. La previsión de la Asociación de Empresarios Artesanos del Sector de la Pastelería de Madrid (ASEMPAS) indica que, además, se venderán medio millón de monas de Pascua.

En total, “cuatro millones y medio de dulces típicos de la Semana Santa que suponen un 5 % más de los vendidos y degustados por los madrileños el pasado año”, según ha destacado Rollán. Así, torrijas y monas de Pascua ocupan ya obradores y escaparates de los casi 3.000 establecimientos que se dedican al comercio al por menor de confites y pastelerías de nuestra región, y en los que trabajan más de 7.500 personas.

Además de comprobar el proceso de elaboración de torrijas, el presidente en funciones ha felicitado a los profesionales de Horno Castellano –abierto en 1931 en Puente de Vallecas- por lograr los premios a la mejor torrija tradicional y mejor torrija innovadora en la tercera edición del concurso “Las mejores torrijas de la Comunidad de Madrid”.

Rollán ha recordado que el certamen, celebrado en el Centro de Innovación Gastronómica puesto en marcha por el Gobierno Regional, ha sido organizado por primera vez por tres asociaciones profesionales, como son la Asociación de Empresarios Artesanos del sector de Pastelería de Madrid (ASEMPAS), la

Asociación Empresarial Hotelera de Madrid (AEHM) y la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid (ACYRE Madrid).

Rollán ha subrayado la capacidad de innovación del sector, “con profesionales siempre dispuestos a buscar nuevos sabores y elaboraciones aptas para todos, como lo demuestra la categoría de torrija sin gluten que también fue premiada en el concurso”.

UN DULCE QUE DATA DEL SIGLO XV

Aunque en los últimos años están cobrando protagonismo otros dulces propios de estas fechas, como los pestiños o las monas de pascua, el dulce por excelencia de la Semana Santa madrileña es la torrija, que salió de los exclusivos fogones de los conventos y palacios del siglo XV para introducirse en los hogares de todos los madrileños, debido a la facilidad para transformar los restos de pan en un delicioso postre casero.

Actualmente, a las tradicionales de leche o vino se han sumado otras variedades de torrijas, también sin gluten, que se presentan rellenas o cubiertas de diferentes mermeladas, cremas o chocolates.

CRECEN LAS VENTAS DEL COMERCIO MINORISTA DE LA REGIÓN

Según los últimos datos del índice del comercio minorista del Instituto Nacional de Estadística, referidos al mes de febrero, las ventas minoristas han crecido en la Comunidad un 1,9 % con respecto al mismo mes del año anterior. Este incremento es dos décimas superior al registrado en el resto de España, y que ha sido del 1,7 %. Además, y en lo que va de 2019, las ventas han crecido también un 2,4 % con respecto a los dos primeros meses de 2018. En este caso, el incremento también ha sido superior al registrado en el resto del país (1,7 %).

En lo que respecta al empleo en el sector, hay que reseñar que el índice de ocupación en la Comunidad de Madrid ha aumentado un 1,2 % en lo que va de año con respecto al mismo período del año anterior. En el mes de febrero, la ocupación también se ha incrementado un 1,2 % con respecto a 2018.