

El viceconsejero de Economía y Competitividad, Javier Ruiz, ha visitado la pastelería Cármine, ganadora del premio a la mejor torrija tradicional

Las pastelerías de la región venderán más de 6 millones de dulces típicos de Semana Santa

- El sector estima que este año aumentará un 2 % el consumo de torrijas, pestiños y monas de Pascua en la región
- La Comunidad de Madrid, a través de Avalmadrid, ha financiado a pastelerías y reposterías con casi 2,5 millones

24 de marzo de 2018.- Las pastelerías de la región ya han comenzado la preparación de los dulces típicos de Semana Santa. El sector estima que en esta campaña los madrileños consumirán 6,43 millones de torrijas, pestiños y monas de Pascua, lo que supone un incremento del 2 % respecto al año anterior, según los datos de la Asociación de Empresarios Artesanos del sector de la Pastelería de Madrid (ASEMPAS).

Estos productos serán los protagonistas de los escaparates de los más de 3.000 establecimientos que, según los últimos datos del Colectivo Empresarial del Instituto de Estadística de la Comunidad de Madrid, se dedican al comercio al por menor de confites y pastelerías. Actualmente, el sector da empleo a más de 7.500 personas en la región.

Así lo ha destacado el viceconsejero de Economía y Competitividad, Javier Ruiz, durante la visita a la pastelería Cármine, ganadora del primer premio a la torrija tradicional del II Concurso 'Las mejores torrijas de Madrid', organizado por ASEMPAS y la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid (ACYRE MADRID). Las otras dos torrijas ganadoras en el certamen han sido las presentadas por Vait (en la categoría de torrija innovadora) y Viena Capellanes (en la categoría de torrija sin gluten).

Ruiz ha aprovechado la ocasión para hacer un repaso de las principales medidas impulsadas por el Gobierno regional para apoyar a las empresas pasteleras, que se han podido beneficiar de las ayudas dirigidas a pymes comerciales para la modernización e innovación de los establecimientos. Así, del total de las ayudas concedidas en este ámbito, 178.000 euros se han empleado para reformar o mejorar el equipamiento de pastelerías de la región.

Además, desde 2012 la Comunidad de Madrid, a través de Avalmadrid, ha financiado proyectos en pastelerías y reposterías de la región por un valor total de 2.435.667 euros.

Al margen del respaldo económico, el Gobierno regional ha puesto en marcha diversas actuaciones dirigidas a la dinamización de las ventas y la profesionalización del sector, dentro de un convenio firmado con ASEMPAS

En este sentido, el convenio contempla la implantación de un sello de Pastelería Artesana como certificado de calidad; el asesoramiento en cuestiones de gran importancia relacionadas con la calidad, seguridad alimentaria y defensa del consumidor; la realización de talleres; y la edición de guías, entre otras iniciativas.

LA TORRIJA, UN DULCE QUE SE REMONTA AL SIGLO XV

Aunque en los últimos años están cobrando protagonismo otros dulces propios de estas fechas como los pestiños (estos también de gran tradición) o las monas de Pascua, el dulce por excelencia de la Semana Santa madrileña es la torrija, que salió de los exclusivos fogones de conventos y palacios del siglo XV para introducirse en los hogares de todos los madrileños. Se aprovechaban y se reconvertían así los restos de pan que había por casa en un delicioso postre casero.

Actualmente, a las tradicionales humedecidas en leche o vino se han sumado otras variedades que convierten a la torrija en un postre con muchas posibilidades. De esta forma se pueden encontrar ya torrijas rellenas o cubiertas de diversas mermeladas, cremas o chocolates.