

El consejero de Economía, Hacienda y Empleo ha visitado hoy en Alcorcón un obrador donde se elabora este dulce típico de cuaresma

Las pastelerías artesanas de la Comunidad de Madrid venderán medio millón más de torrijas esta Semana Santa

- Se incrementa el consumo hasta sumar cerca de 5 millones de unidades por la expansión de la comercialización con envío a domicilio
- El Gobierno regional respalda al sector a través de varias iniciativas para favorecer su competitividad

11 de abril de 2022.- Las pastelerías artesanas de la Comunidad de Madrid venderán cerca de cinco millones de torrijas durante la campaña de la Semana Santa, lo que supone más de medio millón que en la anterior según la estimación de la Asociación de Empresarios Artesanos del Sector de la Pastelería de Madrid (Asempas).

Así lo ha destacado el consejero de Economía, Hacienda y Empleo, Javier Fernández-Lasquetty, durante su visita hoy en Alcorcón al obrador de Viena Capellanes, empresa familiar madrileña que se fundó en 1873 y que se encuentra en este momento en plena elaboración de torrijas. Además, y según esta entidad, se prevé la comercialización de 800.000 figuritas o monas de Pascua y de 2,5 millones de pestiños, dulces también propios de estas fechas.

El consejero ha mostrado su respaldo al sector ante el incremento de los costes de las materias primas, especialmente del aceite o de los cereales, así como del transporte por la carestía de los combustibles. Pese a ello, la producción y el consumo de este año va a ser superior en más de un 11% al de la campaña pasada debido, sobre todo, al aumento de las ventas a través de los canales de *delivery* (envío a domicilio en compras por internet o telefónicas).

Fernández-Lasquetty destacado algunas de las iniciativas del Gobierno regional enfocadas específicamente a pastelerías, tramitadas en colaboración con Asempas, de cara favorecer su competitividad. En total, en los últimos años, casi medio centenar de *pymes* han recibido ayudas por un valor aproximado de 620.000 euros, que han contribuido a generar una inversión superior a 1,2 millones.

Entre las actuaciones que se ha desarrollado sobresalen, por ejemplo, la creación del Sello de Pastelería Artesana como certificado de calidad, el asesoramiento en

seguridad alimentaria, la realización de talleres o la edición de guías, entre otras.

Además, en la última edición del Programa Diagnóstico del Comercio Minorista, un total de 33 pastelerías de la Comunidad de Madrid se sumaron a la iniciativa, elaborando planes de activación comercial individual para cada uno de ellos, así como un informe de diagnóstico sectorial. A ello se suma la participación de un taller formativo, realizado a finales de 2020 sobre el uso de las redes sociales, internet y *marketing* digital.

También, y de cara a promocionar el consumo de este producto, recientemente se ha celebrado el quinto concurso de *La mejor torrija de Madrid*, que reconoce a las mejores de *Corte tradicional*, *Corte innovador* y *Sin gluten*.

UN DULCE QUE SE REMONTA AL SIGLO XV

La torrija es el dulce por excelencia de la Semana Santa, aunque en los últimos años estén cobrando protagonismo otros también propios de estas fechas, como los pestiños o las monas de Pascua. Surgió de los fogones de conventos y palacios del siglo XV, y de ahí a los hogares de todos los madrileños, que aprovechaban así los restos de pan que había por casa reconvirtiéndolo en un delicioso postre casero.

Actualmente, a las tradicionales humedecidas en leche o vino se han sumado otras novedades que dan muestra de la versatilidad de este postre, que se puede encontrar incluso relleno o cubierto de mermeladas, cremas o chocolates.