

La consejera Albert ha visitado uno de los establecimientos de Formentor, galardonado con el premio a la mejor torrija tradicional de este año

---

## La Comunidad de Madrid destaca el trabajo y la calidad de las pastelerías artesanas de la región

- El Gobierno regional creó en 2019 un Sello para asesorar a estos negocios en la implantación de sistemas de calidad
- Durante estas fechas se venderán más de 7 millones de torrijas y casi 1 de huevos y monas de Pascua

**25 de marzo de 2024.-** La Comunidad de Madrid destaca el trabajo y la calidad de los productos que se elaboran en las pastelerías artesanas de la región. En su visita hoy a la repostería que la empresa familiar Formentor tiene en la calle Hermosilla de la capital, la consejera de Economía, Hacienda y Empleo, Rocío Albert, ha resaltado su trayectoria de casi 70 años y que este año haya sido galardonada en la séptima edición del concurso *Las mejores torrijas de Madrid*.

“Queremos colaborar con el sector poniendo en valor sus elaboraciones y productos, especialmente en épocas tan señaladas como Semana Santa”, ha resaltado Albert, quien ha recordado que el Ejecutivo autonómico creó en 2019 el Sello de Pastelería Artesana, para asesorar a estos negocios en la adecuada implantación de sistemas de calidad.

Este año se han presentado 16 aspirantes para obtener el galardón a la mejor torrija, con tres distinciones diferentes. Así, además de Formentor (tradicional) han sido reconocidas La Oriental (versión sin gluten) y Cercadillo, que ha logrado el triunfo en la categoría innovadora.

Según las previsiones de la asociación que representa a este sector (Asempas), las cerca de 600 pastelerías artesanas que hay en la región venderán más de siete millones de unidades de este postre durante estas fechas. La más consumida sigue siendo la de corte tradicional, principalmente de leche. Además, se calcula la comercialización de casi un millón de figuritas, monas o huevos de pascua, a los que se añaden otros dulces como los pestiños o los bartolillos.