

La consejera Albert ha visitado La Fornata, negocio con el sello de calidad del Ejecutivo autonómico para estos establecimientos

La Comunidad de Madrid ha invertido 1,5 millones en la modernización de más de un centenar de pastelerías artesanas

- En Semana Santa se consumirán más de 7 millones de torrijas y casi 1 de huevos y monas de Pascua
- El comercio minorista de pan y confiterías emplea a 9.300 personas en la región, que trabajan en más de 3.100 locales

14 de abril de 2025.- La Comunidad de Madrid ha apoyado la modernización de las pastelerías artesanas con una inversión de 1,5 millones de euros, que han beneficiado desde 2016 a 140 pequeñas y medianas empresas repartidas por toda la región, ayudándolas a reformar o mejorar su equipamiento comercial y tecnológico.

Así lo ha destacado hoy la consejera de Economía, Hacienda y Empleo, Rocío Albert, en su visita a La Fornata de la capital, compañía familiar fundada en 2008, en la que trabajan 12 personas, especializada en bollería y pastelería tradicional. “Queremos poner en valor estos negocios, seña de identidad de nuestros barrios, que nos ofrecen sus deliciosas elaboraciones y productos como las torrijas, especialmente en épocas tan señaladas como Semana Santa”, ha resaltado Albert.

Además, el Ejecutivo autonómico ha creado el Sello de Pastelería Artesana, junto a la asociación más representativa del sector (ASEMPAS). Se trata de un distintivo de calidad para identificar y promover establecimientos que elaboran este tipo de productos.

En esta Cuaresma se consumirán más de siete millones de torrijas, y hasta un millón de figuritas, monas y huevos de Pascua y otros productos tradicionales, como pestiños y bartolillos, elaborados por las cerca de 600 pastelerías madrileñas, según previsiones de ASEMPAS.

El comercio minorista de pan y productos de panadería, confitería y pastelería en negocios especializados emplea a 9.342 personas en la Comunidad de Madrid, que trabajan en 3.140 locales.