

Els pastissers catalans preveuen vendre 850.000 tortells de Reis

Els gremis de pastissers de Catalunya preveuen vendre 850.000 tortells de Reis, xifra similar a l'any passat. Aquesta dolça tradició passa per sobre de la crisi econòmica, per segon any. El tortell estrella continua sent el farcit de massapà i amb fruita confitada per sobre. La demanda, però, fa que cada any se'n produeixin més d'altres tipus de farcits, sobretot de nata, trufa i crema. Pel que fa al preu, oscil·len entre els 10 i els 40 euros, depenent de la mida del tortell -el quilo ronda els 25 euros. Segons el president del gremi de pastissers de Barcelona, Joan Turull, una família es gastarà un mínim d'entre 15 i 25 euros en el tortell de Reis.



Per demarcacions, es calcula que a les comarques barcelonines es vendran 540.000 tortells, mentre a Girona, Lleida i Tarragona la previsió de vendes se situa entre els 100.000 i els 150.000 tortells. 'Estem molt contents de poder mantenir el nivell de l'any anterior', ha afirmat Turull. En els darrers anys s'han incrementat les vendes de tortells el dia 5 de gener per evitar les cues o perquè, en lloc d'esperar fins al mateix dia de Reis, els consumidors opten per menjar el tortell la nit d'abans. 'Abans es venien el 100% dels tortells el dia 6, ara ja no', ha apuntat Turull.

A Barcelona els que més èxit tenen, segons Turull, són els de massapà, mentre que a la resta del territori han incrementat la seva presència els que estan farcits de nata, crema, trufa, confitura o cabell d'àngel. Mentre el farciment es pot fer a gust del consumidor, el que es manté és la forma rodona, l'elaboració amb pasta de briox i les sorpreses -ben sabudes- que amaga a l'interior: el rei i la fava. 'Tothom que menja un tortell espera trobar alguna sorpresa a l'interior', explica Turull que bromeja dient que 'el que ja no està tan clar és que, a qui li toqui la fava, pagui'.

A Girona, més tortells

A les comarques gironines els pastissers preveuen augmentar la venda de tortells de Reis. El president del Gremi de Pastissers de Girona, Josep Costa, apunta que aquesta campanya serà bona i situa un llindar de vendes de 140.000 tortells. L'any passat, la campanya es va saldar amb uns 135.000 tortells venuts.

'Mantindrem i fins i tot vendrem una mica més perquè la gent a l'hora de fer festa no se'n

recorda de la situació actual i compra el que ha de comprar', ha afirmat Costa, remarcant que tota la campanya de Nadal ha estat 'bona' i tant els torrons com les postres típiques de les festes nadalenques s'han venut bé.

Tot i que estan incrementant els tortells amb altres farcits, els pastissers gironins no són partidaris de les innovacions. 'El tortell ha de ser el clàssic i defugim del què fan en alguna altra regió; el client pot triar, però les tradicions s'han de mantenir; malament els pobles que perden les seves tradicions', conclou Costa.

A Lleida, més tortells de nata

El Gremi de Forners de les Terres de Lleida preveu vendre uns 150.000 tortells de reis, mantenint així les vendes d'anys anteriors. A diferència de la resta de Catalunya, a les comarques de Lleida s'espera que la majoria de tortells venuts siguin de nata, més d'un 70% del total, tot i que se'n poden trobar per a tots els gustos.

Els forners lleidatans han decidit mantenir els preus dels darrers dos anys. El president dels forners lleidatans, Manel Llaràs, ha destacat que es tracta d'una campanya consolidada. Tot i que esperen vendre els mateixos tortells que l'any passat, Llaràs preveu que els compradors optin per comprar tortells de mida més petita.

A Tarragona, menys pastissers

Al Camp de Tarragona i les Terres de l'Ebre, els pastissers preveuen superar els 150.000 tortells venuts, pràcticament com l'any passat, seguint la tònica catalana. Aquesta estabilitat, però, no va en concordança amb el sector, que veu com cada cop hi ha menys pastissers i el nombre d'agremiats va a la baixa.

En poc més d'una dècada, el Gremi Provincial d'Artesans Pastissers de Tarragona ha vist reduït el nombre de pastisseries artesanes agregades d'unes 150 a per sota del centenar. 'Costa trobar joves que es vulguin dedicar a la pastisseria, si no és per tradició familiar', lamenta el president del gremi, Carles Vallvè.

Vallvè és fill d'una família pastissera de Valls. A la seva pastisseria, coneguda amb el renom de 'ca les Taronges', faran un miler de tortells. Donat que se'n mengen durant dos dies -aquest dimarts 5 i el dia de Reis-, no pot competir amb la mona de Pasqua, un dolç igual de tradicional, però amb més marge temporal.

L'elaboració artesanal dels tortells

Una de les pastisseries que manté l'elaboració tradicional dels tortells de Reis és la centenària Valero, de Móra d'Ebre. El seu propietari, el mestre artesà Valero Munté, ha explicat a l'ACN que manté la fórmula d'elaboració del seu besavi, que va fundar la pastisseria l'any 1886 a Riba-roja d'Ebre (Ribera d'Ebre). 'Treballem de forma artesanal, ho fem tot amb les mans, sense maquinària, la massa és la de sempre, cal conservar els arrels, saber d'on venim, i estic orgullós de poder tirar endavant el mètode del besavi', ha manifestat.

Tot i l'elaboració tradicional, Munté ha explicat que la innovació dels tortells resideix bàsicament en les figuretes que 'cada cop són més gracioses, ja que per exemple es canvia el tradicional rei per ninotets del Barça'.

Segons el pastisser, els tortells que tenen més sortida són els de crema, tot i que cada cop més els clients en demanen de nata, trufa, massapà, i cabell d'àngel. La pastisseria Valero elabora dues fornades diàries, d'uns seixanta tortells, que comencen a fer quatre o cinc dies abans de Reis. Així, l'establiment morenc, en pot elaborar uns 600.

Tot i la crisi, Munté espera que la gent 's'aboqui' a la tradició de comprar tortells de Reis. 'Esperem que vagin a les pastisseries a comprar-los, que és on hi ha la qualitat', ha afegit.

Móra d'Ebre (ACN)