Societat | NacióDigital | Actualitzat el 04/01/2020 a les 16:00

Un milió de tortells de Reis: l'expectativa de venda dels pastissers catalans

El de massapà seguirà sent el dolç més demanat, seguit dels farcits de nata, crema o trufa



Un tortell de Reis d'una pastisseria | ACN

El Gremi de Pastisseria de Barcelona calcula que enguany els catalans consumiran quasi un milió de tortells de Reis artesans. El sector es manté optimista i confia a mantenir la tendència a l'alça dels darrers anys.

La previsió és que el tortell de massapà segueixi liderant les vendes, seguit dels farcits de nata, crema o trufa. No obstant això, cada cop són més els pastissers que opten per adaptar-se als gustos del consumidor, proporcions i mides, o que entre la seva oferta ja inclouen els "baixos en sucre" o aptes pels intolerants al gluten o a la lactosa. De mitjana, el preu del dolç per a una família de quatre a sis persones rondarà entre els 25 i els 30 euros.

Les vendes de tortells de Reis arrenquen aquest dissabte i es preveu que arribin al seu punt àlgid dilluns, dia de Reis. El fet que el festiu tingui un cap de setmana per davant, explica Salvador Pérez, membre de la junta del Gremi de Pastissers i responsable de la pastisseria El Cigne de Manresa, fa pensar en què seran tres jornades "animades" i, molt probablement, es mantingui la tònica dels darrers anys de tendència a l'alça. La celebració, una de les més importants pel sector, segons el pastisser, és un clar exemple d'una "tradició que no només no es perd, sinó que guanya

adeptes".

El massapà, el líder indiscutible

Al llarg de la setmana, les pastisseries han anat recollint els encàrrecs de tortells de Reis. A hores d'ara, preveuen des del Gremi, tot apunta al fet que el tradicional, el de massapà, repetirà com a líder de vendes, seguit dels farcits de nata, crema o trufa. No obstant això, assenyala Pérez, el cert és que cada vegada més hi ha una varietat més amplia de gustos. "El pastisser busca adaptar-se al que vol el client, el que multiplica encara més la feina", assegura, tot reconeixent que aquí "entra en joc el sacrifici i temps que pot destinar cadascun".

Un altre dels aspectes que ha variat en els darrers anys és que cada vegada són més els establiments que inclouen, en la seva oferta, tortells "baixos en sucre" o aptes pels intolerants al gluten o a la lactosa, entre d'altres.

El tortell artesà, més saludable

Des del Gremi, Pérez reivindica el tortell artesanal com a "més saludable" que el lineal del supermercat, que té una vida molt més llarga però alimentada pels conservants artificials. Entre els trets diferencials, apunta a la massa mare, fermentada de forma natural, fet que aporta un sabor i aroma únics; ingredients de qualitat i sense conservats artificials; i el seu llarg procés d'elaboració, un a un i amb molta cura, i que ronda les sis hores. A més, com la majoria de pastissers elaboren el dolç a les acaballes, "arribarà a casa tovet, com acabat de fer, que és el que busquem", afegeix el pastisser.

El rei i la fava

El costum de menjar aquest dolç es remunta a la tradició catòlica, per commemorar l'arribada dels Reis d'Orient, tot i que també es creu que té arrels paganes. De fet, l'origen se situa a les festes d'hivern que feien els romans, on se servien unes coques amb figues, dàtils i mel. Va ser al segle III d.C. quan s'hi va introduir la fava, símbol de prosperitat i fertilitat. El costum va quedar molt arrelat a França, on al segle XVIII un cuiner va voler sorprendre Lluís XV introduint una moneda d'or dins el tortell. Des de llavors, la sorpresa més preuada és la moneda (que després seria una figureta) i no pas la fava, convertida en un símbol negatiu. La tradició diu que qui troba la figura del rei, lluirà la corona, mentre que qui trobi la fava en la seva porció de pastís, haurà de pagar el dolç de l'any següent.