



Bollería y pastelería. La alquimia de la gastronomía

ÁNGEL MARQUÉS DE ÁVILA. Periodista.

RESUMEN

La compra por parte de los españoles de productos de bollería y pastelería, creció en 2017 un 0,6% en volumen y un 0,7% en valor, manteniendo un precio medio estable situado en 4,56 euros/kilo. Los hogares destinan el 4,21% de su presupuesto para la compra de estos frutos, lo que implica un gasto por persona y año de 64,41 euros y un consumo per cápita de 14,13 kilos por persona y año, con un crecimiento del 2,3%. El mercado sigue con una tendencia estable en los últimos cuatro años, siendo la bollería y la pastelería la que más contribuye al crecimiento en 2017. La repostería, confitería o pastelería es la alquimia de la gastronomía. Es el arte de preparar o decorar pasteles u otros postres. El término repostería es el que se utiliza para denominar al tipo de gastronomía que se basa en la preparación, cocción y decoración de platos y piezas dulces tales como tortas, pasteles, bollos, galletas, budines y muchos más.
PALABRAS CLAVE: dulces, bollería, pastelería, repostería, consumo, gasto.

La compra por parte de los españoles de productos de bollería y pastelería, creció en 2017 un 0,6% en volumen y un 0,7% en valor, manteniendo un precio medio estable situado en 4,56 euros/kilo. Los hogares destinan el 4,21% de su presupuesto para la compra de estos frutos, lo que implica un gasto por persona y año de 64,41 euros y un consumo per cápita de 14,13 kilos por persona y año, con un crecimiento del 2,3%.

El mercado sigue con una tendencia estable en los últimos cuatro años, siendo la bollería/ pastelería la que más contribuye al crecimiento en 2017.

Bollería y pastelería son el principal segmento del mercado en cuestión, representando el 43,5% de los kilos totales y el 48,6% del valor. En segundo lugar se sitúan las galletas con un 38,7% de cuota en volumen y 29,6% de cuota en valor. Los hogares formados por parejas con hijos medianos son responsables del 22,7% de los kilos de la categoría, le siguen los retirados (17,5%), y las familias con hijos pequeños (14,5%). Hogares con presencia de niños, ya sean pequeños, medianos o mayores, conforman el perfil intensivo de la categoría. A nivel regional, son Asturias, Galicia y Castilla La Mancha las comunidades autónomas que más

consumo relativo realizan de estos productos, mientras que las de menor consumo son Andalucía y Cataluña.

En consumo per cápita de los tipos de bollería y pastelería, galletas, cereales, productos navideños se consume de media 14,13 kilogramos por persona y año. La bollería y pastelería es la que tiene la cantidad más alta de la categoría con 6,15 kilos por persona y año. Le siguen galletas con 5,47 kilos/persona/año.

La distribución en supermercados y autoservicios suponen el 52,4% del volumen total del mercado, creciendo además un 2,7% respecto a 2015. En contraposición, hipermercados y tienda tradicional son los canales con mayor retroceso (-6,5% y -5,8%, respectivamente). La tienda especializada presenta el precio medio más elevado, casi el doble en comparación con la media nacional y creciendo un 4,8%. Las tiendas de descuento ofrecen el precio más asequible.

En términos generales, puede indicarse que la bollería y las magdalenas suponen el 82% de todo ese mercado en valor, mientras que el restante 18% corresponde a la pastelería y snacks dulces. Es significativo que la principal oferta corresponda a las magdalenas, que acaparan el 26,9% de todas las ventas en volumen y el 16% en valor. A continuación se sitúan los croissants, con cuotas respectivas del 8,7% y del 6,8% y la bollería frita, con un 8,6% en volumen y un 12,9% en valor. Por debajo de estas ofertas aparecen los bizcochos (6,1% y 5,6%), los croissants rellenos (5,5% y 5,6%), los plumcakes y cocas (5,3% y 6,5%), los panes de leche y brioques (4,8% y 3,7%), los sobaos (4,1% y 3,2%) y las napolitanas (3,2% y 2,9%). El resto de productos de bollería y pastelería representan un 26,8% en volumen y 37,6% en valor. Los productos que han registrado un mejor comportamiento durante el último año han sido las magdalenas sin gluten (+58,2%), los pastelillos sin gluten (+26%), los plumcakes y cocas (+18,5%), la pastelería infantil (+11,1%), las napolitanas (+11,1%) y la bollería rellena de pepitas (+7,7%). Por el contrario, las mayores caídas en las demandas fueron las de los roscos (-41%), las palmeras de chocolate (-22,7%) y los brioques con adición (-15,7%).

En cuanto a los datos de las asociaciones sectoriales, la facturación de las empresas del sector, agrupadas en la Asociación de la Industria de la Panadería, Pollería y Pastelería (ASEMAC), ascendió a 1.251 millones de euros en el último año computado (2016), una cifra que supone un repunte del 5,7% con respecto a 2015. En este periodo la recaudación por la venta en el sector de la bollería y pastelería fue de 436.000 euros (+10,4%). El pan, dentro de la actividad de los socios, supuso el 82% en términos de volumen y el 63% en valor.

MASAS CONGELADAS

Durante ese año, las empresas del sector de las masas congeladas de panadería, pastelería y bollería asociadas produ-

THE ORIGINAL
ROCK & ROLL
SINCE 1979

**Eléctrico, rebelde
y con mucha personalidad,**

así es nuestro pan Rock&Roll.

¡Reinventa el concepto de bocadillo!

1



SEPARA, UNTA LOS
LATERALES CON
MANTEQUILLA Y
PLANCHÁ

2



HAZ UN CORTE
EN LA PARTE
SUPERIOR

3



CONDIMENTA AL
GUSTO



EUROPASTRY

www.europastry.com



ieron 926.000 toneladas, lo que significa un incremento del 3,4 %. Por tipo de productos, el pan supuso 768.000 toneladas (+2,2 %) y la bollería y la pastelería 158.000 (+9,9 %).

Actualmente, las empresas asociadas elaboran productos que suponen un valor en torno al 40,3% del total de los productos de panadería y el 40% del total de los productos de pastelería y bollería consumidos en nuestro país. El pan, dentro de la actividad de los socios, supuso el 82% en términos de volumen y el 63% en valor.

En el informe también se refleja los cambios en los hábitos de compra de los consumidores, con un incremento del 4,5 % en tiendas de descuento, y con caídas del -6,3 % en las tiendas tradicionales, -6 % en los hipermercados y -2,3 % en supermercados.

LA OPINIÓN DE LOS CHEFS

La repostería se basa en la preparación de platos o postres que sean dulces. En este sentido, podemos encontrar platos o postres a base de diferentes tipos de masas (como los budines, los bizcochuelos, panqueques o las masas de pastel), así como también postres a base de cremas (por ejemplo las natillas), o a base de frutas (helados y otras preparaciones frías). En la repostería el uso de materiales tales como la harina (usualmente de trigo), el azúcar, huevos y materia grasa como la manteca es esencial. Luego, se deben sumar aromatizantes y saborizantes específicos para cada situación como esencias, frutas, especias, colorantes y muchos más. Además de la preparación en sí, la repostería se interesa mucho en la decoración y presentación de los platos. Esto no sucede de manera tan notoria con otras áreas gastronómicas, por lo cual la repostería siempre deslumbra por sus colores, texturas y formas complejas. En otras palabras, la

repostería es quizás el área gastronómica más visualmente interesante.

De este teoría es partidario el chef del Restaurante A´Barra, Juan Antonio Medina, quien además no piensa que en este momento la pastelería y la bollería estén de moda en la gastronomía española, lo que ocurre según su criterio es que se le está dando la importancia que merece y que para los cocineros siempre la ha tenido en nuestras cocinas, una pastelería de máxima calidad.

Para Javier Monzón, chef del restaurante A la carta para dos, “en España llevamos siglos elaborando buena pastelería y hemos sabido alejarnos de productos industriales y de la bollería artificial”. Y añade que “es importante destacar que ha existido y existe una cultura, en la elaboración artesanal, en hacer las cosas con buenos productos y mejor hacer. Esto es lo que nos distingue del resto de los países de nuestro entorno”.

Las preferencias de este chef van dirigidas por este orden: brioche, bizcochos, pastel ruso y croissant, acompañados de café, chocolate a la taza o té. Nos descubre que sus postres favoritos son una excelente torrija de masa brioche acompañada de un helado de vainilla de Madagascar y la trenza de Almudevar.

El chef Miguel Ángel de Andrés, del restaurante madrileño Casa Rafa, piensa que la bollería y la pastelería están en este momento en auge gracias a que se están haciendo las cosas con mucha delicadeza y acordes con los gustos del cliente. Y considera que este sector es una parte importante en la alimentación desde el desayuno a la cena y si esto lo hacemos con productos e ingredientes de calidad lo será aún más.

Considera al igual que el resto de los chefs, que es primordial una buena presentación, y que el tamaño sea el adecuado en bollería y unos sabores claros y no enmascarados, con los ingredientes sean de alta calidad, obviando las grasas

UN POCO DE HISTORIA

El desarrollo general de la pastelería y de sus técnicas al igual que la confitería española se ha producido de forma paralela al desarrollo de la tecnología del azúcar. La pastelería romana fue la primera que hizo mella en las elaboraciones de nuestros antepasados, debido principalmente a la introducción de nuevas técnicas reposteras; pero fue la repostería árabe la que trajo el esplendor a la repostería española. Con ellos vino una nueva forma de dulcificar, la caña de azúcar.

La reconquista hace que todo ese saber repostero quede de alguna forma en el saber popular. La cocina española de mediados del siglo XV se caracterizaba por la mezcla de sabores agridulces. La repostería conventual nació en algún momento de la alta edad media. La repostería iba poco a poco abandonando el uso de miel como elemento dulcificador y poco a poco empezó a emplear el azúcar de caña.

El Siglo de Oro español lo fue igualmente para la repostería española. En esta época la tradición confitera española se transmitía en manuscritos pasados de mano en mano a través de los confiteros, eran los “libros de secretos”, cuyo valor gastronómico quizás no ha sido tenido muy en cuenta, y en los que las elaboraciones confiteras adquieren cierta importancia. Las especies más empleadas eran la canela, el clavo de olor y el azafrán. Los pasteles con masa de hojaldre es una delicia del siglo XVII español, muy típica hoy en día.

Del Nuevo Mundo llegó un ingrediente que revolucionaría la repostería española y posteriormente la europea. Se trata del chocolate procedente de México. Los reposteros españoles fueron los primeros en Europa que lo trabajaron, añadiéndole azúcar para deshacer su sabor amargo y aromatiéndolo con vainilla. Pronto se convertiría el chocolate en un ingrediente muy popular, imprescindible en la vida social.



A finales del siglo XIX se empiezan a abrir en Madrid tiendas especializadas donde se muestran obras refinadas de repostería, un ejemplo es en 1883 el Horno del Pozo. También Lhardy donde se comentaba que su propietario había llegado para poner corbata a los bollos de tahona.

Hasta que en el siglo XX surge en España el fenómeno de la repostería industrial que convive en la actualidad con un resurgir de las elaboraciones artesanales y la recuperación de preparaciones tradicionales adaptadas a nuestros tiempos.

hidrogenadas y los conservantes y apostando por una elaboración diaria.

Darío Marcos Guinea, maestro panadero y reciente ganador de La Miga de Oro 2017, en la Comunidad de Madrid, se considera un fan de la bollería y un apasionado de un croissant bien elaborado, “con la cantidad justa de mantequilla y el aroma de una masa bien fermentada, sin quedarse corto ni pasarse de ninguna de las dos”.

Sus criterios para una buena bollería y pastelería radican en la frescura del producto, la calidad de la materia prima, y en la honestidad en la elaboración.

Por su parte, la chef Aurora Torres Mora, del restaurante alicantino La Herradura, considera que “no hay mejor manera de mejorar una buena comida que finalizar con un buen postre”. Sus preferencias van dirigidas hacia los hojaldres y las bases de bizcocho casero, acompañadas de chocolate. Y entiende que en un buen restaurante no debe faltar una buena milhoja de frutas. Esta chef defiende qué a la pastelería hay que darle sabor, textura e ingredientes naturales; que la presentación del producto es clave y que “es muy importante poner magia en la bollería y en la pastelería con el fin de darles vida”. ■