



Bollería y pastelería. Un sector en alza que busca crecer en la gastronomía

ÁNGEL MARQUES ÁVILA. Periodista.

RESUMEN

La Asociación Española de la Industria de Panadería, Bollería y Pastelería en los datos económicos del último ejercicio, dados a conocer en junio de 2020, refleja el aumento experimentado en la producción en el segmento de la bollería, que supuso una subida en torno a un 4% con respecto al año anterior. Cada español consume en un año 14 kilos de bollos, pasteles, galletas y cereales. Es una cifra que supone un repunte del 1,5% respecto al año anterior y del 4,2% del presupuesto de las familias para consumo de alimentos en el hogar. Los consumidores de Castilla-La Mancha, Baleares, Galicia y Asturias son los que más demandan estos productos, mientras que los hogares andaluces y catalanes son los que menos los compran.

PALABRAS CLAVE: Dulces, bollería, pastelería, repostería, galletas, consumo, gasto.

El consumo de dulces está enraizado en la alimentación de los hogares españoles desde hace siglos. Durante los últimos años, la evolución en la demanda de bollería y pastelería ha quedado condicionada por las características y los hábitos de los consumidores.

Las empresas dedicadas a la producción de bollería y pastelería, integradas en ASEMAC, produjeron un en el 2019 un volumen de 185.373 miles de kilos, lo que supuso un incremento del 3,9% con respecto al año 2018. Por lo que respecta a la facturación en el sector se recaudaron un total de 528.516 miles de euros, lo que supone un incremento del 5,4% con respecto a 2018.

La evolución de los últimos ocho años, entre 2012 y 2019, en lo relativo a la producción total es de un 23,3%, mientras que la variación en el mismo período respecto a la facturación es de un 32,6%. Demostrando un crecimiento muy equitativo en el sector en lo que a producción y facturación se refiere, con una tendencia siempre positiva. Destaca la producción de bollería, con un aumento del 59,3%. Una tendencia que se mantiene

en la facturación, con una variación en miles de euros, en el período 2012-2019, de un 67,6% en bollería, manteniendo una cierta correlación entre producción y facturación a lo largo de este periodo.

Por otro lado, las cifras del año 2020 presentan una gran incertidumbre por parte de las empresas que forman parte de ASEMAC. “La práctica desaparición durante dos meses de los canales de restauración, hostelería y pequeño comercio, así como la pérdida del consumo vinculado al turismo está lejos de ser compensada por el incremento de demanda en la distribución comercial. La recuperación de nuestra industria se vincula inexorablemente a la recuperación aún progresiva de esos canales de comercialización”, ha destacado el presidente de ASEMAC, Felipe Ruano.

Respecto al consumo en hogares de productos de pastelería y bollería, durante el año 2019 disminuyó en una proporción del 0,6% con respecto al año 2018. De igual manera, en valor cayó en 1,2% durante los últimos doce meses. El precio también experimentó una caída del 0,7%, cerrando en 5,05 euros por kilo.

Por otro lado, el director general de la Industria Alimentaria, José Miguel Herrero, sobre los efectos del COVID19 en este sector de la industria alimentaria española nos ha indicado que “el sector ha funcionado perfectamente y en ningún momento ha habido desabastecimiento”, y agradece el esfuerzo realizado por la industria de la bollería y la pastelería durante el estado de alarma como consecuencia del COVID19, pero destaca que la pandemia ha hecho que rescatemos el valor de los alimentos. “Hemos recuperado muchas recetas de repostería y muchas familias han hecho bollos y pasteles en casa. Eso es bueno, porque hemos aprendido a darnos cuenta del valor que tiene hacer estos productos, porque no se trata solo de mezclar unos ingredientes y ya está. Hay una maestría, y eso es un trabajo que hay que reconocérselo a la industria y a los pasteleros, que hacen magia todos los días produciendo alimentos para nuestro consumo, en desayunos y meriendas”.

El presidente de ASEMAC, Felipe Ruano nos ha manifestado su satisfacción porque el segmento de la bollería creció un 28,7% en este último lustro. Pero nos ha mostrado por el contrario su preocupación ante la gravedad de la crisis que ha supuesto el cierre del canal de HORECA para los productos semielaborados como consecuencia de la pandemia, provocando el cierre parcial o total de las fábricas y la presentación de Ertres. “La crisis del COVID19 ha ocasionado que algunas empresas hayan tenido descensos de fabricación de hasta un 70%. La recuperación dependerá del nivel de endeudamiento de cada empresa”.

La Asociación española de la Industria de Panadería, Bollería y Pastelería (Asemac) es una organización profesional de ámbito nacional que está presente en todas las Comunidades Autónomas, contando con una representatividad mayoritaria en su sector, pues reúne al 80 % de las empresas y cerca del 90 % de las ventas del sector de masas congeladas, sus empresas asociadas presentan una gran capacidad para generar



empleo de calidad, con cerca de 5.000 personas empleadas de forma directa.

Como organización profesional de carácter sectorial, esta Asociación pretende defender los intereses empresariales de la industria alimentaria que la integran, tanto ante las Comunidades Autónomas, Entidades Locales y Organizaciones Empresariales. Así como ante los Organismos y Administración del Estado, Unión Europea y Organizaciones Internacionales.

LA SALUD DE LA BOLLERÍA Y PASTELERÍA

El consumo de los alimentos englobados en bollería, repostería y pastelería, se recomienda hacerlo de forma moderada, ocasional, debido, principalmente a los ingredientes que contienen, ya que suelen ser productos ricos en azúcares y grasas, principalmente, con un alto contenido en grasas saturadas, bien de grasas animales (mantequilla, manteca, tocino, etc.) o bien por el uso de algunas grasas vegetales que, a pesar de su origen, también aportan grasas de las denominadas menos saludables. El claro ejemplo de estas últimas son las de coco y palma, ampliamente utilizadas en producción alimentaria debido a su elevada estabilidad por lo que hace que resulte muy sencillo trabajar con ellas.

Estos alimentos se caracterizan por la regulación estricta de las normas técnicas que han de cumplir tanto en sus materias primas, como en su proceso de elaboración, cocción, etc. Como

dato a tener en cuenta hay que comentar que existen prácticas permitidas y prohibidas, dentro de estas últimas se encuentra el uso de conservantes, colorantes y saborizantes, así como el uso de masas preparadas o precocinadas. Además, las materias primas reguladas en su fabricación aseguran la ausencia de grasas hidrogenadas incorporadas como ingrediente. Como grasas de uso se permiten únicamente el aceite de oliva, aceite de girasol, manteca de cerdo, mantequilla y margarina.

Así, y como conclusión apuntan algunos estudios realizados por nutricionistas y dietistas, este grupo de alimentos, derivados de los cereales, deberían englobarse de forma controlada dentro de la dieta habitual de forma ocasional, como recurso en el caso de algún postre o en almuerzos y meriendas. Sin embargo, nunca estos alimentos deberían sustituir a otros básicos de nuestros menús, ni hacerlo de forma continuada. Y, por supuesto, todo ello dentro del marco de una alimentación rica en productos de origen vegetal y lo más variada y equilibrada posible. Llevar un estilo de vida saludable repercutirá de forma positiva en nuestra salud y calidad de vida y, al fin y al cabo, esto es lo más importante.

EL SECRETO ESTÁ EN LA MASA

Nadie puede resistirse a un rico dulce o a un pastel. Sin embargo, no siempre estamos seguros de que sean sanos o beneficiosos para nuestra salud y, mucho menos, de si están elaborados con productos naturales. La bollería y la pastelería industrial se ha expandido rápidamente por la mayoría de las tiendas y cadenas de supermercados, llevando consigo una mala fama generalizada sobre todo esta última, pues nada más lejos de la realidad, los controles a los que se someten a estos alimentos es muy exhaustiva. Tal es así que pasteles y dulces también pueden formar parte de una alimentación sana siempre que se utilicen para su elaboración ingredientes 100% naturales y se compagine con dieta equilibrada y ejercicio físico. La principal diferencia y la más importante la encontramos en los ingredientes utilizados para su elaboración. La pastelería artesana utiliza ingredientes naturales y sin refinar como harina, huevo, aceite de oliva, frutos secos, etc. Mientras que la repostería industrial

sí que utiliza harinas o aceites refinados, incluyendo en muchas ocasiones el aceite de palma.

Es importante recordar que la bollería y repostería artesanales no usan conservantes ni grasas hidrogenadas, que es lo que se les añade a los productos industriales contribuyendo de forma tan notable a que aumente la tasa de sobrepeso entre la población. Además, a diferencia de la bollería industrial, la pastelería artesanal no lleva aditivos ni conservantes. Con los productos artesanales siempre podemos saber lo que estamos comiendo y cuáles son los componentes. Podemos tener la certeza de que estos son naturales y de que están libres de aditivos que son perjudiciales para la salud.

Además, los productos son elaborados a diario, lo que garantiza la frescura y calidad en todo momento sin echar mano de conservantes artificiales. Trabajando a diario se consigue que los productos no pierdan su textura por efecto de la humedad y de otros factores.

Cuando hablamos de productos de bollería, repostería, confitería o pastelería, todos tenemos claro que estamos hablando de elaboraciones dulces, pero para tenerlo más claro, ASEMAC y el Ministerio de Agricultura elaboraron un Manual de calidad de panadería, bollería y pastelería, con el objetivo de que sirviera de herramienta para los profesionales del sector, disponiendo de una guía sobre la calidad y la seguridad alimentaria, las condiciones y las características a cumplir tanto en su presentación como en su comercialización en el mercado. Y también con el propósito de que también le llegase al consumidor para que conozca mejor la bollería, repostería y pastelería, entendiéndose la primera, como aquellos productos alimenticios elaborados básicamente con masa de harinas fermentadas y que han sido sometidos a un tratamiento térmico adecuado. Por norma general, existen dos tipos de bollería, la ordinaria, sin relleno ni guarnición de ningún tipo. Y la rellena o guarnecida, que antes o después del tratamiento térmico adecuado, se ha rellenado o guarnecido con diferentes productos alimenticios dulces o salados.

Los productos de pastelería y repostería por su parte son aquellos productos alimenticios elaborados básicamente con masa de harina, fermentada o no, rellena o no, cuyos ingredientes principales son harinas, aceites o grasas, agua, con o sin le-

Pasteles y dulces también pueden formar parte de una alimentación sana siempre que se utilicen para su elaboración ingredientes 100% naturales y se compagine con dieta equilibrada y ejercicio físico. La principal diferencia y la más importante la encontramos en los ingredientes utilizados para su elaboración. La pastelería artesana utiliza ingredientes naturales y sin refinar como harina, huevo, aceite de oliva, frutos secos, etc.

vadura, a la que se pueden añadir otros alimentos, complementos panarios o aditivos autorizados y que han sido sometidos a un tratamiento térmico adecuado.

Los productos de pastelería y repostería pueden ser tanto dulces como salados, distinguiéndose al menos cinco masas básicas.

- Las masas de hojaldre son las trabajadas con aceites o grasas, con las que se producen hojas delgadas superpuestas. Elaboradas básicamente con harina y con ingredientes como aceites o grasa y agua, con sal o no. Con estas masas se elaboran pasteles, cocas, bandas de crema, bandas de frutas, cazuelita, besamela grande, milhojas, palmeras, rellenos, rusos, alfonsinos y pastas dulces y saladas, canutos, cuernos, tortellas, lazos, duquesas, pastel de manzana, garrotes, hojas, etc.
- Las masas azucaradas están elaboradas fundamentalmente con harina, aceite o grasa y azúcares. Con estas masas se elaboran pastas secas o de té, cazuelitas, pastas sable, pasta brisa, pasta quemada, pasta flora, tortas, mantecados, polvorones, besitos, cigarrillos, tejas, lenguas de gato, picos de pato, pitillos, carquiñolis, relajos, margaritas, mascotas, virutas, rosquillas de Santa clara, etc.
- Las masas escaldadas son cocidas antes de someterlas al tratamiento térmico. Se elaboran fundamentalmente con harina, sal, agua, leche, aceites o grasas y en su caso, bebidas alcohólicas. Con estas masas se elaboran relámpagos, lionesas, palos, bocados de dama, roscos rellenos, rosquillas delicadas, cafeteros, pequeña-crema, etc.
- Las masas batidas son las sometidas a un batido, resultando masas de gran volumen, tiernas y suaves. Elaboradas fundamentalmente con huevos, azúcares, harinas o almidones.



Con ellas se elaboran bizcochos, melindros, soletillas rosquillas, mantecadas magdalenas, bizcocho de frutas, genovesas, planchas tostadas, postres, merengues, brazos de gitano, bizcochos de Vergara, bizcochos de Viena, tortas de Alcázar, capuchinos, piropos, palmillas, búlgaros, tortilla, biscoletas, etc.

- Las masas de repostería, que se elaboran a partir de las anteriores, preparadas con relleno o guarnición de otros productos y a las que se da diferentes formas y tamaños. En este grupo se incluyen los tocinos de cielo, almendrados, yemas, masas de mazapán, mazapanes de Soto, mazapanillos, turrones, cocadas, guirlache, tortas imperiales panellets, alfajores, confites, anises, caramelos, jarabes, confitados de frutas, mermeladas, pralinés, trufas, figuras y motivos decorativos, huevo hilado, etc.

Por último, los productos de bollería, repostería y pastelería semielaborados son aquellos preparados alimenticios elaborados básicamente con masa de harinas fermentada o no, rellena o no, con ingredientes como harinas, aceites o grasa, sal, agua, con o sin levadura, a la que se le han añadido o no otros alimentos o aditivos.

Estos productos pueden ser crudos o precocidos; los crudos son los que se han definido anteriormente que, sin haber recibido tratamiento térmico, han sido sometidos posteriormente a un proceso de congelación o a un proceso de conservación autorizado. Los productos precocidos son los anteriores cuya cocción no se ha llevado a término, sino que ha sido interrumpida antes de llegar a su finalización, pudiendo ser posteriormente, en caso necesario, sometidos a un proceso de congelación o de conservación autorizado.

LA GRAN OLVIDADA

La cocina tradicional española tiene unas raíces de bollería, pastelería y repostería muy importantes, principalmente desde los conventos que han sido siempre la mayor factoría de dulces tradicionales en nuestra gastronomía. Pero también tenemos una base de postres de origen árabe y sefardí que están muy localizados y que sería interesante estudiarlos e introducirlos en los recetarios de nuestros restaurantes.

Para José María Melero Amate, chef del Grupo La Reserva, “la repostería y confitería era la gran olvidada de la cocina española durante mucho tiempo. Era la hermana pequeña de la cocina, pero los cocineros nos hemos dado cuenta de la importancia que tiene la pastelería. Aunque desde mi punto de vista la repostería y confitería en España desde siempre no ha tenido el peso que por ejemplo lo puede tener en Francia, Italia y resto de Europa. Por eso, los cocineros queremos darle esa importancia que se merece dentro la cocina”. Y añade, “un buen restaurante tiene que ser completo y no solo basarse en productos de temporada, carnes, pescados, etc., al igual que otra asignatura pendiente en España en la cocina, es todo lo relacionado con la harina y legumbres aunque últimamente está un poco en alza.

Y a los cocineros les atrae más la cocina salada que dulce. Es difícil que los cocineros se especialicen en cocina dulce”.

Carlota González García de Fast Pan&Pasteles, de Madrid, entiende que la elaboración de un producto de pastelería es mucho más exacta y precisa que los demás platos; las recetas deben seguirse con exactitud y eso conlleva más tiempo, lo cual significa que, en un restaurante, dedicar un apartado exclusivamente para pastelería incluyendo un pastelero, es muy costoso. “Es por esta razón que los restaurantes no ofrecen una pastelería o repostería tan variada ni elaborada como lo son los demás platos y por lo tanto prescinden de incorporar un pastelero a la plantilla, ofreciendo postres mucho más sencillos y con poca variación de los mismos en sus cartas”.

Para esta empresaria y pastelera, la “repostería es como el recuerdo que queda después de una comida, merienda, cena, es el broche final en muchas ocasiones, y en otras la protagonista. Es el momento que más se alarga y donde más tiempo se disfruta de la compañía, y es por eso un valor añadido en cualquier comida, por lo que debemos prestarla mayor interés”.

Y, añade esta joven repostera que “bien es cierto que existe un mayor desconocimiento de nuestro “dulce mundo”, con menos profesionales formados y menos conocimiento por parte de los clientes, que con el resto de la gastronomía española; además la tendencia ha cambiado en los últimos años pues la repostería francesa, que ha sido líder durante tantas décadas, ha dejado de ser la más valorada, dando paso a productos más personalizados, con carácter y personalidad propia, en la que se plasma el talento e imaginación del maestro pastelero, dejando en un segundo lugar la procedencia e influencias externas. Esto ha hecho que mucha más gente, profesionales o no, hayan empezado a mostrar cada vez más interés por el mundo de la pastelería”.

Carlota en cuestión de gustos se decanta por el hojaldre en repostería y los bizcochos ligeramente especiados y el contraste de texturas y aromas en la confitería (mousses, crujientes, gelatinas, salsas, etc.).

Pero esta mujer amante de la repostería y pastelería nos declara que, “en un restaurante que se precie no debe faltar, un vasito de una mousse suave, especiada y de aroma intenso es imprescindible, como por ejemplo una mousse de vainilla con pimienta de Sichuan, acompañado de una salsa de chocolate Guanaja 70%. Otro producto necesario son las trufas: de chocolate negro con un toque de sal, de chocolate blanco, vainilla y almendras tostadas o las trufas de frambuesa con infusión de coco.”

Para la propietaria de este negocio “lo más importante es la calidad en la materia prima, la innovación, y todo elaborado mediante un proceso artesano, para quien el pastelero es un artista, una persona que debe pensar, imaginar y crear productos que dejen en el cliente un recuerdo imborrable con cada pequeña elaboración”. Carolina Tarazaga Soberino, es la responsable de la cocina del Hotel Restaurante La Perdiz, en La Carolina (Jaén), nos expresa que en todo buen restaurante debe haber una buena pastelería “sin duda, es el complemento final de un buen menú, pero también es cierto que ser pastelero no

La cocina tradicional española tiene unas raíces de bollería, pastelería y repostería muy importantes, principalmente desde los conventos que han sido siempre la mayor factoría de dulces tradicionales en nuestra gastronomía. Pero también tenemos una base de postres de origen árabe y sefardí que están muy localizados y que sería interesante estudiarlos e introducirlos en los recetarios de nuestros restaurantes

es común y hay muy pocos en el gremio quizás porque no se les valora lo suficiente y optan por quedarse en el mundo salado.”

Esta cocinera jienense apuesta por mezclar lo dulce con lo salado y sin postre no hay un buen final. Sus preferencias van siempre por el chocolate bien trabajado y de distintas variedades, y en su restaurante siempre hay la repostería artesanal de la zona, “pienso que es básico utilizar buen producto y tener a un buen profesional delante que sepa elaborar un buen postre, da mucha categoría a un negocio gastronómico”.

Helena Bravo, repostera y pastelera de “Cacocinas”, es de la opinión que “el confinamiento ha ayudado mucho a que la repostería tenga mucha importancia en la gastronomía, amén de que han proliferado empresas que únicamente se dedican a esto, llámense, por ejemplo, “manolitos”.

Sobre que en la mayoría de los restaurantes no tienen dentro de sus equipos pasteleros, nos dice que “en España es raro ver un jefe de pastelería, mientras en Estados Unidos, por ejemplo, está complementemente definido, hay jefe de cocina y jefe de pastelería, pero sin embargo, estamos cada vez acercándonos más, posiblemente porque en España se buscan cocineros que sean polivalentes, pero aun así en los restaurante de cierto nivel todos tienen al menos un repostero”.

Sobre ¿qué importancia tiene la repostería y la confitería en la gastronomía española? nos apunta que “muchas ¿quién no hace unas torrijas, o arroz con leche?, aunque sean platos sencillos creo que son muy importantes, todos recordamos una tarta o un postre de nuestra, abuela, madre. Para esta apasionada de la pastelería sus preferencias tienen un rey, el chocolate”. ■