

Els catalans menjaran unes 660.000 mones aquest Dilluns de Pasqua.

Catalunya | 23-03-2008 | 06:49



La Federació Catalana de Pastisseria preveu que aquest 2008 es consumiran unes 660.000 mones a tot Catalunya, unes 10.000 més respecte l'any passat. Els personatges que enguany es reparteixen el protagonisme de les mones, són les figures tradicionals de Disney, els Barrufets, els de la pel·lícula d'animació 'Ratatouille', Pocoyó i Hello Kitty. També hi serà representat el món de l'esport, amb les figuretes dels barcelonistes Messi, Etoó i Henry, entre d'altres. El preu de les mones oscil·la entre els 25 i 75 euros, en funció dels ous de xocolata o figures artístiques que porti el pastís, així com el temps emprat en l'elaboració del dolç.

Joan Turull, president de la federació i del Gremi de Pastisseria de Barcelona i província, assegura que la tradició no es perd, i que els padrins i padrines encara regalen mones 'el que no sé si són amb bateig o sense bateig', ha afegit. Si no, són els pares, mares i avis els que regalen el pastís als més petits de la casa. Molts dels ciutadans d'altres països i residents a Catalunya també han adoptat el costum de menjar el dolç el Dilluns de Pasqua.

Pel que fa al secret d'una bona mona de Pasqua, Turull no dubta a dir que el més bàsic és 'un bon pa de pessic', que sigui 'flonjo' i 'consistent'. Després vindran altres ingredients, com la xocolata, la nata, la fruita o la crema. 'En aquests darrers anys, la mona ja la fem a mida' ha afegit el mestre pastisser 'sempre depenent dels gustos del client' ha conclòs.

Les pastisseries es converteixen aquesta setmana en aparadors de luxe amb peces d'artesanía de xocolata, que destaquen pel seu valor gastronòmic però també artístic, encara que sigui de manera efímera. Joan Turull diu que arriben encàrrecs que requereixen hores i hores de feina, i que les mones resultants poden estar valorades en 500 euros 'el darrer, fer un ring de xocolata amb figures del televisius tornejos de lluita lliure del 'Pressing Catch'".

La tradició de les 'mones' de xocolata ha estat un dels motius pels quals Catalunya ha anat guanyant rellevància com a país 'xocolater' arreu d'Europa; aspecte que s'ha consolidat amb l'establiment, a Barcelona, del Museu de la Xocolata i de la Mostra de la Xocolata, ambdós iniciatives del Gremi de Pastissers. Aquesta tradició ja comença a arrelar a altres comunitats autònomes, com Madrid o Astúries.

Fuente: Avui
Autor: Avui