



**Gremi de
Pastisseria**
BARCELONA
I PROVINCIA

CLIPPING

PASQUA 2024

05.04.24



acceso 360



PRENSA





Imatges del cap de setmana i d'aquest dilluns passat, durant els dies en què la mona pren el protagonisme a les llars / DAVID CHAO

Les mones que han triomfat més aquest any

Marc Segarra · @MarcSegarra4

#SetmanaSanta #Mones

SOCIETAT El Llaminer, Goku i Aitana Bonmatí han estat tres dels protagonistes infantils triomfadors d'aquesta Setmana Santa, en què es nota que molts “dels padrins més joves van a última hora”

Una d'aquelles dates marcades en vermell al calendari, tant per als creients com per als que celebren la tradició, és el dia de la mona de Pasqua. Hi ha qui ho celebra el Diumenge de Resurrecció i els que s'esperen fins al Dilluns de Pasqua.

El padrí regala la mona al seu fillol en una pràctica que no s'ha perdut, però sí que s'ha reduït els darrers anys. “Els padrins més joves estan capgirant una mica la

tradició, però el ritme de venda és similar al de l'any passat”, afirma Isaac Partera, de la coneguda Pastisseria Sant Marc.

Partera explica que “la gent va molt a última hora i demana el que ja no tenim”, però assumeix que “és normal, perquè ha passat sempre”. A la Pastisseria Sant Marc, aquest any, les mones que més han triomfat són les de sara, seguides de la de tres gustos i la de rovell.

La mort del creador de Bola de Drac, Akira Toriyama, ha fet que la sèrie “torni a tenir tirada” a les mones

El pastisser afirma que “a Sabadell sabem tractar la xocolata molt pocs i això dona molt més valor i qualitat al nostre producte”. I és que les de xocolata solen ser les preferides dels més petits. Els dibuixos i personatges són els més reclamats, però aquest any també han fet una d'un vaixell que ha causat especial furor per la seva espectacularitat i grandària.

I si parlem de xocolata a Sabadell, parlem del Genescà. Aquest cap de setmana, la botiga del Joaquim i la seva família ha estat plena de compradors d'última hora i de gent recollint encàrrecs. “Hi ha molta gent que potser no fa la mona, però que vol donar un detall. És una celebració que encara es fa i funciona prou bé. A última hora venen els més despistats, però portem promocionant les mones i tenint encàrrecs des de fa un mes”, explica la Marta Genescà.

Mones del Llaminer

El personatge del moment a la ciutat ha estat el principal reclam de la pasqua a la xocolateria sabadellenca: “Aquest any teníem com a novetat la mona del Llaminer i és la que més hem fet. S'han esgotat totes”. Les de temàtiques més tradicionals, però, continuen tenint tirada.

Les de futbol i esports, les de dibuixos animats i princeses Disney o les d'animalots també han rebut una bona acollida. “Són les més clàssiques i cada any les ve-



Només l'1% de les pastisseries venen mones de Pasqua sense gluten, segons l'Associació de Celíacs de Catalunya. Per a molta gent, continua sent una aventura trobar-ne. A més, tenen un preu més alt.

nem bastant”, admet la Marta. I es consolida una tendència positiva dels darrers anys, com és el fet que hi hagi més dones protagonistes a les mones. Ha estat el cas de la Mia, una figura de xocolata que cada any representa una professió diferent dins l'àmbit científic i enguany és biòloga. I, com l'any passat, també ha estat el cas d'Aitana Bonmatí, la jugadora del Barça.

Bola de Drac torna a estar de moda

La sèrie de ‘Bola de Drac’ torna a tenir una “molt bona tirada” entre les mones de Pasqua aquest any després de la mort del seu creador, Akira Toriyama. Fins i tot, així ho ha notat el vicepresident del Gremi de Pastisseria de Barcelona, Miquel Zaguirre: “Després d'anys desaparegut, en Goku torna per la nostàlgia de molts padrins”, afirma a ACN.

Mirades

L'art i l'ofici de fer una bona mona de Pasqua

Les mones de Pasqua són una part imprescindible del temari de les escoles de pastisseria, com l'Institut dels Aliments de Barcelona, un centre públic ubicat dins de Mercabarna des de fa pocs anys. Per la gran tradició que hi ha a Catalunya, la xocolata i les mones han sigut el plat fort de les classes del grau mitjà de forneria, pastisseria i confiteria durant les últimes setmanes.

Els estudiants del primer curs s'hi han introduït fent unes mones més senzilles, amb peces planes, com una caseta. Tot i això, el procés és laboriós: després de desfer la xocolata i temperar-la, s'estira damunt un paper, es retallen les peces amb un ganivet o un bisturí i s'enganxen entre si també amb xocolata. Els tres tipus de xocolata amb què han fet un mico recorden quina xocolata acostuma a agradar més en diferents edats: els més petits preferixen la xocolata blanca, els adolescents la xocolata amb llet, i els més grans, la negra. L'objectiu és fer mones que agradin a tots els públics. Pel que fa als estudiants de segon, han fet mones amb volum fent servir motlles com el d'un ou o d'altres figures. A més, han provat més tècniques: quan les han tingut enllestides, les han pintat de diferents colors amb una barreja de xocolata i mantega de cacau.

Entre les unes i les altres, els estudiants n'han fet unes 200. La feina amb les mones de Pasqua no acaba a l'obrador, sinó que aquestes mones han sortit a la venda a un preu especial a la botiga pedagògica del mateix institut. D'altra banda, els estudiants han fet una cinquantena de pastissos tradicionals amb base de pa de pessic farcit de melmelada coberta amb crema de rovell i fruita confitada, un ou de xocolata i plomes.

Pel que fa a les vendes de mones de Pasqua a tot Catalunya, aquest any el Gremi de Pastisseria de Barcelona confia que les vendes arribaran a les 800.000 unitats. Hi ha mones per a tots els gustos: les més clàssiques estan fetes amb ous de xocolata i estan dedicades a personatges de dibuixos animats o pel·lícules del moment, com *Barbie*, i al món del futbol, en què destaquen el Girona i la futbolista del Barça Aitana Bonmatí, guanyadora de la Pilota d'Or l'octubre passat. En canvi, els més atrevits es decantaran per una mona d'autor, que cada cop estan guanyant més terreny. Sigui com sigui, des del Gremi no esperen que els preus pugin d'una manera significativa, perquè l'encariment del cacau en els mercats internacionals no ha afectat gaire la xocolata que es fa servir per fer les mones.



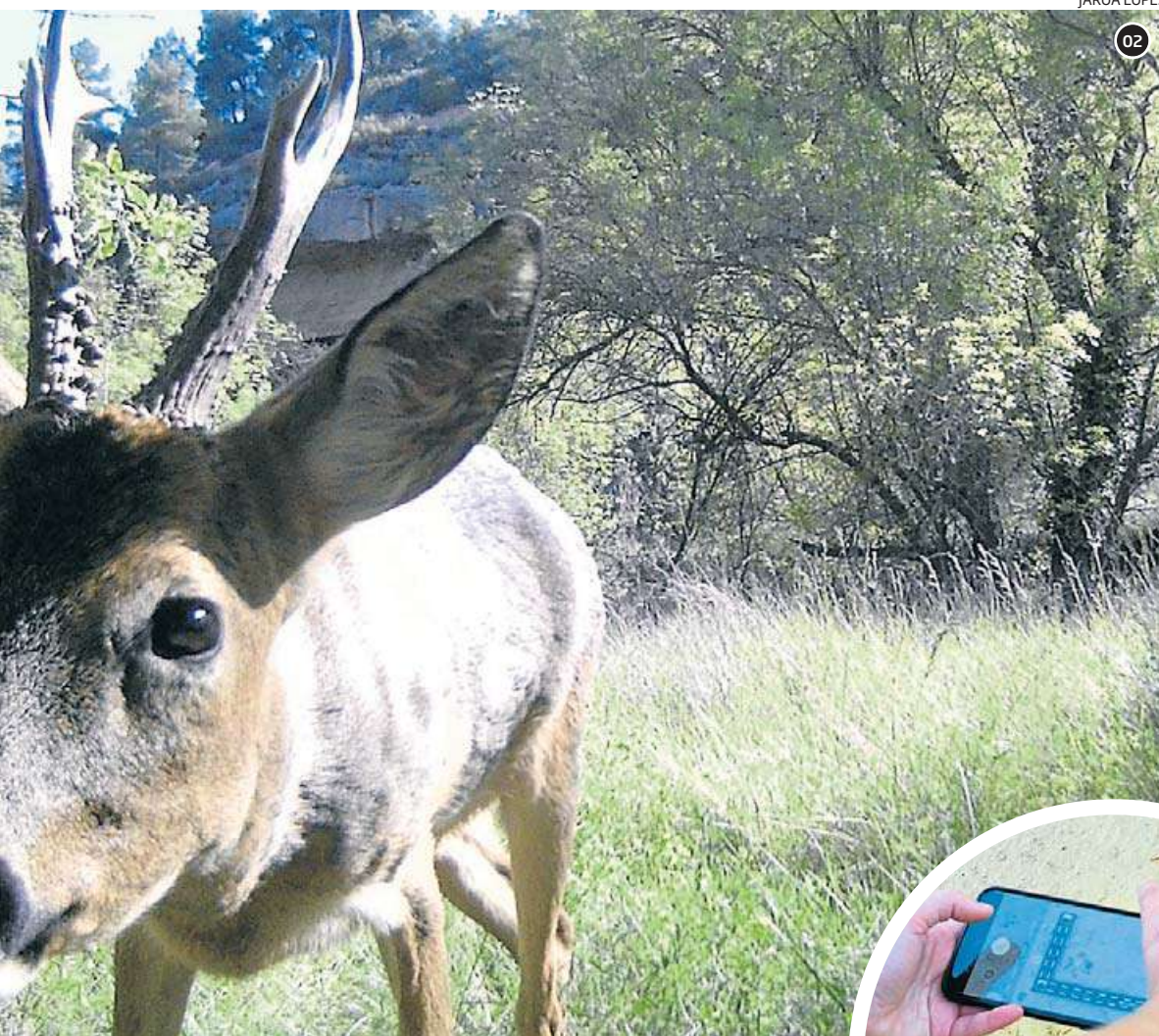


SON GOKU I BARBIE, ENTRE LES MONES MÉS POPULARS

Bola de Drac ha tornat a ocupar els aparadors de moltes pastisseries després de la mort del seu creador, Akira Toriyama. Segons el vicepresident del Gremi de Pastisseria de

Barcelona, Miquel Zaguirre, Son Goku ha reaparegut per la nostàlgia de molts dels padrins. Enguany també destaquen les vendes de personatges com Barbie o els

dibuixos infantils *Bluey* i la icona del Barça femení, la futbolista Aitana Bonmatí. El gremi estima que es vendran unes 800.000 mones amb uns preus semblants als del 2023.



Cervià de les Garrigues i la Pobra de Cérvoles – no se'ls queda només per a si mateixa. Són fruit de la seva participació en l'elaboració del primer Atlas de Mamífers de Catalunya, per al qual resulta essencial la tasca de voluntaris com la Jaroa, que hi ha pres part el 2022 i el 2023. L'afany d'aquesta iniciativa, pilotada per l'Observatori del Patrimoni Natural i la Biodiversitat impulsat per la Generalitat, és tenir un coneixement exhaustiu dels mamífers, amb especial atenció als més petits, que són els menys estudiats.

Segons la biòloga Maria Mas, que coordina l'atles, fins ara els llibres s'havien basat en "dades bibliogràfiques antigues" per fer la distribució dels mamífers o s'havien centrat sobretot en els grossos i mitjans, que són "els més fàcils de detectar". Per això, des del 2022, desenes de voluntaris estan pentinant Catalunya amb l'objectiu d'obtenir un mostreig sòlid sobre la presència d'aquests animals arreu del territori. S'empra una metodologia estandarditzada, cosa que ha d'afavorir l'elaboració futura de nous atles que mostrin l'evolució dels mamífers i ajudin a gestionar-los. Es preveu acabar la tasca dels voluntaris d'aquesta primera edició aquest 2024 – a menys que es decideixi estendre-la un temps més per si queden alguns indrets per explorar – i, un cop analitzades les dades, culminarà amb la publicació de l'atles amb mapes de la distribució dels mamífers salvatges de Catalunya.

Per a l'atles s'ha dividit Catalunya en 386 quadrats de 10x10 km² (basant-se en el sistema de coordina-

nades UTM) i, dins de cadascun, es pentinen tres hàbitats d'1 km² –un de forestal, un d'obert (com ara prats) i un de ribera– amb quatre mètodes: sortides a peu per identificar rastres, fotografiar excrements i, si s'observen exemplars, anotar-los; càmeres de fototrampeig amb sensors de moviment per captar mamífers mitjans i grossos; trampes per obtenir mostres de pèl amb un mètode no invasiu –tubs de PVP amb un esquer (com mantega de cacauet) perquè els travessin petits mamífers i en quedi pèl enganxat en un velcro–, i detectors d'ultrasons –AudioMoth– per fer el seguiment nocturn dels ratpenats, que continuen sent "molt desconeguts", recorda Mas, que n'és experta. En indrets concorreguts per les persones –es fa mostreig fins i tot a Barcelona ciutat– cal ser hàbil per camuflar tot aquest material perquè ningú el trobi i tingui la temptació de trastejar-hi.

La sequera no ho posa fàcil

Cada voluntari es pot fer càrrec d'un quadrat sencer o tan sols col·laborar-hi. D'entrada cadascun només es pentina un dels anys de l'exploració sobre el terreny que desembocarà en l'atles, però hi ha circumstàncies que poden obligar a tornar-hi el següent. La ingent sequera s'està fent notar especialment entre els mamífers petits, que potser surten menys de l'hàbitat del cau, i els

A les tres imatges superiors, treball de camp de Jaroa López per fotografiar petjades i recollir mostres.

FOTOS: JOSE LÓPEZ

mostreigs s'acostumen a fer en els mesos de més calor, en els quals cada cop és més habitual l'activació del Pla Alfa per perill d'incendis forestals amb restriccions d'activitats en el medi natural. A més, "les zones més despoblades sempre costen més de cobrir", afirma Mas, com la plana de Lleida i l'interior de Tarragona.

Els voluntaris fan una formació prèvia i reben almenys part del material, però molts ja estan avesats a fer seguiments de fauna i en tenen de propi, com ara càmeres de fototrampeig. Estar en contacte amb la natura, aprendre sobre els mamífers i aprofundir sobre l'entorn més pròxim són algunes de les principals motivacions per participar en l'atles. Jaroa López s'hi va apuntar sense pensar-s'ho: "El fet de ser a la natura em carrega les piles, la sento part de mi i quan hi soc em sento al meu lloc". David Manzanera és un tècnic de conservació del medi natural i va prendre part en l'atles el

2022 fent de voluntari a Alinyà (Alt Urgell). "És una feineda, però és divertit, contribueixes a l'atles i fas una introspecció més profunda sobre el territori i les espècies que hi viuen", subratlla.

En el seu cas, li ha servit per corroborar la distribució del gat fer i començar a estudiar els ratpenats, amb algun handicap propi de feinejar a la natura, com quan una riuada es va endur alguns dels tubs que havia col·locat per prendre mostres de pèl. En el mostreig d'enguany, participarà per primera vegada com a voluntari Enric Canut Font, també a l'Alt Urgell, entre la Seu i la frontera amb Andorra. Des de petit li agrada "ser a prop dels animals", ha col·laborat amb altres iniciatives similars –com els Atlas d'Ocells de Catalunya– i en valora que poden servir per planificar el territori. Dels mamífers considera que són "un grup que interessa a la gent, però són bastant esquius i costen bastant de veure".

Les espècies més detectades

Les espècies de mamífers detectades fins ara en més quadrats "són les més fàcils de veure", detalla Mas, i per ordre són el porc senglar, la guineu, el cabirol, l'esquirol, el teixó, la fagina, la geneta, el conill i la llebre europea.

La següent a la llista és la llúdriega, la distribució de la qual va en augment. També n'hi apareixen d'invasores, com el coipú. De les més sensibles prefereixen no fer-ne difusió fins a la publicació de l'atles. —



La propietària de la pastisseria Tornés de Girona, Enriqueta Dalmau, enllestint els últims detalls de les mones de Pasqua. ANIOL RESCLOSA

«La mona supera de llarg el tortell, els nens prefereixen una figura de xocolata a un tortell de crema»

ÀNGEL GARCIA
PRESIDENT DEL GREMI DE PASTISSERS GIRONA

«Tres setmanes abans de Rams ja teníem encàrrecs de mones, la majoria de les vendes ja s'han fet»

ELENA TORNÉS
PASTISSERIA TORNÉS DE GIRONA

«Abans es regalava un pastís amb la figura a sobre, ara molta gent opta només per la peça de xocolata»

ENRIC COLLS
FORN-PASTISSERIA CAN COMPANYYÓ DE SILS

«El tortell va molt lligat a la tradició religiosa i cada vegada n'hi ha menys, en canvi la mona és per tothom»

ENRIC COLLS
FORN-PASTISSERIA CAN COMPANYYÓ DE SILS

ta o un ou de Pasqua més gran», assenyalen. D'altres, explica el president del Gremi de Pastissers, opten per encarregar a la seva pastisseria de capçalera un ou i fer-hi posar dins un petit detall, el més habitual, diners.

La figura, abans que el pastís

Enric Colls, propietari del forn-pastisseria Can Companyó, amb establiments a Sils i Vidreres, assegura que «abans la tradició era regalar un pastís amb la figura de xocolata a sobre, però cada vegada més els clients opten només per la figura». Una tradició que té el seu origen en un tortell amb ous durs, que després es van substituir per ous de xocolata i, finalment, per peces de xocolata.

Pèrdua de tradició religiosa

D'altra banda, el propietari del forn-pastisseria Can Companyó també assenyalava que el tortell de Rams «va experimentar un repunt durant la pandèmia, tot i la tendència a la baixa que arrossegava». La tradició, que ara s'ha aconseguit establir, «no està en perill d'extinció», però alerta que la pèrdua de cultura religiosa podria

explicar la davallada: «Cada vegada hi ha menys gent que va a missa Diumenge de Rams». I assegura que «el tortell va molt lligat a la tradició religiosa, mentre que la mona és per a tothom». Això, sumat a que «molts nens, quan arriben a l'adolescència, prefereixen diners abans que tortell». Enguany ha venut uns 350 tortells, tant a padrins que volien regalar-los als seus fillols com a clients que «els volien per menjar-se'ls ells».

El tortell també ha anat evolucionant al llarg dels anys. Abans, explica, «el tradicional era el de massapà, mentre que ara la tendència va cap als tortells farcits de nata, trufa o crema». El preu del tortell tradicional de quilo és de 30 euros. En el seu cas, enguany tampoc ha pujat preus.

Un tortell per família

Si fa uns anys cada fillol tenia el seu propi tortell de Rams, «ara hi ha famílies que opten per comprar un únic tortell per a tots», explica Elena Tornés. Amb tot, assegura que «la tradició se segueix fent igual perquè les persones que la tenen ben arrelada no hi volen renunciar».



Mones de «Bola de Drac» a l'obrador de la pastisseria Zaguirre, a Terrassa.

ACN

«Bola de Drac» irromp entre els dissenys arran de la mort d'Akira Toriyama

► Els pastissers calculen vendre 800.000 unitats amb preus similars al 2023 i afirmen que l'encariment del cacau «no repercuteix en la figura de xocolata»

A.HERNÁNDEZ/L.BUSQUETS (ACN). BARCELONA

La sèrie de *Bola de Drac* torna a tenir una «molt bona tirada» entre les mones de Pasqua aquest any després de la mort del seu creador, Akira Toriyama, el passat 1 de març. El vicepresident del Gremi de Pastisseria de Barcelona, Miquel Zaguirre, assegura que després d'anys desaparegut, Son Goku torna per la nostàlgia de molts dels padrins. I és que precisament, recorda, a l'hora d'agafar comandes, molts clients els preguntaven: «Faràs mona de *Bola de Drac*?».

Enguany, entre les creacions «més destacades», segons el vicepresident del Gremi, hi ha la Mia, una figura de xocolata que cada any representa una professió diferent dins l'àmbit científic i enguany és biòloga i ve acompanyada «d'elements com una papallona i la doble hèlix de l'ADN». Una iniciativa del gremi i la Universitat de Barcelona per fomentar la ciència entre els infants, gràcies a un codi QR que conté informació que apropa, d'una forma pedagògica, la biologia. També la Pilota d'Or de 2023, Aitana Bonmatí, coronarà molts d'aquests pastissos, així com un dels èxits cinematogràfics de l'any passat, *Barbie*.

Zaguirre calcula que es vendran unes 800.000 mones amb uns preus semblants als del 2023. En aquest sentit, assegura que l'encariment de productes com el cacau «no reper-

cuteix en la figura de xocolata o el pastís», encara que no descarta que ho faci de cara a l'any vinent. Una conservació dels preus que el professor d'EAE Business School, Francesc Rufas, justifica perquè «ja es va repercutir en bona part aquest augment de preus de matèries primeres l'any passat». Rufas recorda els creixements d'un 55% en un any de la xocolata, «per la pujada mundial dels preus del cacau», així com un increment d'un 30% anual dels ous, un 16% del sucre i un 10,3% de la mantega.

El vicepresident de l'associació reivindica el caràcter «tradicional» d'aquest producte que reuneix família i amics de totes les edats a taula, així com la feina artesana que comporta. En aquest sentit, explica que a la seva pastisseria, Zaguirre, a Terrassa, recrea productes gastronòmics fets amb xocolata com un plat de macarrons, on hi ha la pasta, el formatge, el tovalló, un got i una forquilla. «Hi ha nens que entren a l'eta-

També destaquen la Pilota d'Or 2023, Aitana Bonmatí, i un dels èxits cinematogràfics de l'any passat, «Barbie»

pa adolescent, entre 16 i 17 anys, i els fa gràcia que la mona sigui una cosa diferent i un punt artística», precisa el pastisser.

El Gremi de Pastisseria posa èmfasi en «les creacions originals i úniques», més enllà «dels personatges més mediàtics». En aquest sentit, un dels que es posa a prova aquesta Pasqua és el que l'octubre de 2022 va ser escollit millor xocolater del món, l'osonenc Lluç Crusellas. Ara, Crusellas ha creat una col·lecció «molt fresca» de set animals de granja i de bosc. L'ànec segurament és el «més característic», perquè a nivell estètic i visual transmet tot allò que representa la marca Eukarya -la seva marca de xocolata-, amb formes geomètriques i poligonals.

Crusellas va guanyar el títol, en part, gràcies a una figura de grans dimensions d'un elefant de xocolata. L'elefant com a mona ja es va vendre el 2023, però aquest any també està disponible. A les botigues de PaVíc i a l'establiment Eukarya, on es venen aquests pastissos de Crusellas, també s'hi pot trobar una mona fruit de la col·laboració amb el Consorci Hospitalari de Vic. Es tracta de la mona de l'Orellut, una espècie de conill verd amb unes grans orelles, que és la mascota dels nens i nenes que hi estan ingressats. Les vendes de les mones es destinaran a recaptar fons pel projecte d'humanització de l'espai de pediatria de l'hospital.

MEDI AMBIENT

El temporal 'Nelson' redueix la platja barcelonina de Sant Sebastià

T. Márquez
BARCELONA

El pas del temporal *Nelson* s'ha deixat notar al litoral català. La platja de Sant Sebastià de Barcelona ha perdut gran part de la seva sorra com a conseqüència del fort onatge. D'altra banda, diverses canonades de la zona han quedat a la vista i algunes dutxes s'han quedat sense la sorra que les envoltava. Així mateix, la manca de sorra ha creat un esglaió de prop d'un metre. Tanmateix, segons l'Ajuntament de Barcelona, el temporal no ha afectat tant les platges com el que es va produir el novembre passat, quan es va descalçar una part del passeig marítim a la Mar Bella. El consistori farà un primer balanç dels desperfectes quan hagi acabat el temporal. Per ara, ha precintat les zones afectades i preveu iniciar les obres de reparació pròximament. D'altra banda, una altra platja que també ha quedat reduïda a la mínima expressió ha estat la dels Pescadors de Pineda de Mar. Segons informa Ràdio Pineda, l'onatge també s'ha endut algunes estructures que serveixen per varar i pujar les barques, i fins i tot una petita embarcació d'uns pescadors locals. El temporal ha deixat al descobert canalitzacions de serveis. La situació actual provoca que no es pugui començar la instal·lació de les guinquetes a la platja, que hauran d'esperar a l'avaluació final de les afectacions. ■

TRADICIONS



Son Goku, Krilin i el Follet Tortuga, tres dels personatges més icònics del manga ■ ACN

Els pastissers vendran unes 800.000 mones de Pasqua

S. Pérez
BARCELONA

El Gremi de Pastissers de Barcelona espera assolir la xifra de 800.000 mones artesanes venudes a tot Catalunya amb una oferta molt variada que inclou les clàssiques, com els ous de xocolata, però també les d'autors mantenint preus similars a l'any passat. Segons el vicepresident del gremi, Miquel Zaguirre, un dels personatges que torna aquests dies és en Goku, personatge de *Bola de Drac*, per la nostàlgia dels padrins i després de la recent mort del seu creador. Aquesta Setmana Santa també destaquen personatges femenins com ara la Mia, una iniciativa del gremi i la Universitat de Barcelona per promocionar la ciència, la jugadora del Barça

Aitana Bonmatí o Barbie. Pel que fa als preus, el gremi no espera un increment significatiu a les mones d'aquest any, ja que l'encariment del cacau als mercats internacionals no ha afectat en excés la xocolata utilitzada per a la seva elaboració. Les mones ja es poden veure en molts aparadors de les pastisseries.

De fet, segons Zaguirre, tot i que es preveu que les jornades més fortes de vendes es concentraran entre el cap de setmana i el mateix dilluns, durant els darrers dies ja s'han anat produint. El president del gremi, Antoni Bellart, reivindica la mona com un objecte artístic que mostra "la creativitat" del pastisser. "Quan comprem una mona artesana, comprem una petita obra d'art, creada una per

una i, a més, elaborada amb xocolata de qualitat", afirma. En aquesta línia, l'osonenc Lluç Crusellas, escollit l'octubre del 2022 el millor pastisser del món, presenta aquest any una col·lecció de set animals de granja i de bosc. L'ànec segurament és el "més característic", perquè en l'aspecte estètic i visual transmet tot allò que representa la marca Eukarya —la seva marca de xocolata—, amb formes geomètriques i poligonals, explica Crusellas. "Al final el que busco és que sense la nostra caixa, sense l'embolcall, sàpigues que és nostra, i crec que ho hem aconseguit", afirma. El vicepresident del gremi hi afegeix el vessant "tradicional" d'un producte que reuneix a taula família i amics de diferents edats. ■

SOCIETAT

Nova seu a l'Eixample del servei d'acollida per violència masclista

Clara Ribas
BARCELONA

La comissió de govern de la setmana passada va aprovar inicialment el projecte d'adequació del local situat al carrer Muntaner, 200, al districte de l'Eixample, que serà un nou servei d'atenció, recuperació i acollida (SARA) en situacions de violència masclista. Serà un equipament per atendre víctimes de violència masclista amb atenció especialitzada que se suma al servei que ja hi ha a Nou Barris, al carrer Marie Curie. El SARA és un servei municipal d'atenció específica a persones víctimes de situacions de violència masclista (dones, infants i adolescents, i persones de l'entorn proper directament afectades per aquesta violència). També assessora professionals i persones de l'entorn de les víctimes. La tasca del servei es desenvolupa de manera majoritària amb intervencions

d'atenció individualitzada i en grups. També ofereix un espai de consultes per orientar i ajudar professionals de diferents serveis o familiars, amics, veïnat, escoles, etc. El pressupost de la reforma és de 1.773.937,74 euros, i s'actuarà en uns 1.000 m², dels quals uns 410 m² es destinaran a espais d'atenció a les dones i uns 488 m², a zona de treball. En principi les obres començaran a finals d'aquest estiu i s'acabaran el setembre del 2025.

La previsió és que la nova seu comenci a funcionar a inicis del 2026. Es planteja com un desdoblament del servei que ja hi ha a Nou Barris, i quan estigui a punt, el nou equipament permetrà agilitar i millorar l'atenció a les dones i al seu entorn. Actualment, es treballa en el model del servei, tant a escala organitzativa com en la definició de l'àmbit de referència territorial que tindrà cada equipament. ■

INFRAESTRUCTURES

Montgat tanca als vianants el passeig marítim del 2 al 5 d'abril

Mireia Rourera
MONTGAT

A causa de les obres de descontaminació del talús de la platja de les Barques, el passeig marítim de Montgat estarà tancat al pas de vianants del 2 al 5 d'abril des de Montgat fins al Masnou, ha informat l'Ajuntament de Montgat. Les obres van començar a mitjans de març i, segons el consistori, "era una obra

"pendent d'execució des del 2022, que s'ha allargat fins ara per dificultats de tramitació administrativa". Segons informa la *Revista Municipal de Montgat*, "després de mesos d'aturada a causa de tràmits burocràtics entre administracions supramunicipals, les obres han hagut de començar per urgència: davant la minva de la sorra de la platja", entre altres coses, pels temporals. ■

MASCARELL

VIDRES & ALUMINI

MAJORISTA · INSTAL·LACIÓ I MANUFACTURA

ESPECIALISTES EN MAMPARES DE DUTXA

71
ANYS
1953 · 2024

Lepanto, 64 (a prop de la Renfe) · MATARÓ · Tel. 93 755 25 25 · ☎ 666 298 285

📧 vidres_mascarell · vidres@cmascarell.es · www.cmascarell.es

Protección de datos avala usar cámaras en los taxis para perseguir agresiones

► El organismo defiende que se podrán activar en situaciones de peligro, siempre respetando los principios de protección de datos

D. Riaño. BARCELONA

La Autoritat Catalana de Protecció de Dades (Apdcat) avala instalar cámaras dentro de los taxis para «perseguir» agresiones y otras conductas delictivas. En un dictamen, el or-

ganismo que dirige Meritxell Borràs, detalla que el uso de estas podría ser lícito siempre y cuando la grabación «se active por la persona conductora en situación de peligro».

El uso de cámaras de vigilancia en los taxis permitiría «perseguir agresiones y otras conductas delictivas» que se produzcan en el

Los taxistas deberán informar del uso de cámaras con un cartel que detalle el tratamiento de datos

interior de los vehículos. Se trata de una medida de seguridad que reclama el sector del taxi de Barcelona desde hace tiempo. Este reclamo volvió a la actualidad tras el caso de un taxista que alertó de que un pasajero se había masturbado en su vehículo. «Es pública y notoria la situación de inseguridad que sufre el sector del taxi», detalla el documento. El ente pide que los datos no se conserven más de un mes, pero recomiendan que el material se elimine a diario si no hay conductas delictivas. En este caso, las imágenes deben ponerse a disposición de la autoridad 72 horas después.

Asimismo, a los taxistas se les pediría que informen del uso de cámaras con un «cartel informativo» del tratamiento que se haría de los datos. Por otra parte, el documento añade que es necesario realizar una evaluación de riesgos,

pero una evaluación de impacto relativa a la protección de datos (AIPD).

«Un sistema, como el planteado en la consulta, en el que la grabación de la imagen y la voz de las personas usuarias no se efectuará de forma sistemática y continua, sino que la grabación se pudiera activar por el conductor ante una situación de peligro real, sería menos intrusivo en los derechos de los usuarios y más respetuoso con las expectativas de privacidad de los usuarios del servicio, a la vez que excluiría también un posible uso como control laboral del sistema», detalla el dictamen.

En ese caso, la grabación de la voz, elemento que ven como «especialmente intrusivo», «resultaría justificada» con el fin de disponer de elementos probatorios en caso de una posible agresión sea física o verbal.

El Apdcat remarca que «la videovigilancia puede ser legítima si es necesaria para cumplir la finalidad del interés legítimo», algo que «no se aplica de forma automática, sino que es necesario hacer una ponderación» en función de los hechos. En el caso del taxi, deben «poder demostrar y documentar» que la finalidad es «perseguir agresiones y otras conductas delictivas». Los datos captados, pero no podrán ser «excesivos» y tendrán que limitarse a la «finalidad determinada» por la que se quieren grabar y acreditar que «no hay otra medida más idónea».

Según el organismo, los conductores pueden argumentar que actúan en defensa del derecho fundamental en la tutela judicial si las imágenes tienen como finalidad «ser utilizadas como prueba». También añaden que una vía para avalar el uso de cámaras es que se regulará vía una modificación de la Ley del taxi.



EUROPA PRESS

Protesta de taxis en el paseo de Gràcia de Barcelona

Pasteleros prevén vender 800 mil monas

► Entre los grandes reclamos de este año están las de «Goku», Aitana Bonmatí y «Barbie»

L.R. BARCELONA

El vicepresidente del Gremio de Pastelería de Barcelona, Miquel Zaguirre, prevé que se vendan hasta 800.000 monas durante la Semana Santa, con «jornadas fuertes» el sábado y el domingo, pero sobre todo el lunes.

Según asegura el gremio, las tradicionales creaciones artesanales no experimentarán «un incremento de precios significativo», sino que tendrán precios similares a los del año pasado. Esto se debe

a que el precio del cacao en los mercados internacionales no ha afectado al chocolate que usan.

Por su parte, el presidente de la entidad, Antoni Bellart, reivindicó «la calidad del cacao y del chocolate» con los que se elaboran las monas de pastelería.

En cuanto a las temáticas de estas creaciones dirigidas a los más pequeños, el gremio destaca que este año la serie de «Dragon Ball» será uno de los grandes reclamos. Zaguirre detalló que, después de estar años desaparecidos, y debido a la muerte de su creador, Son

Goku vuelve por la nostalgia de los padrinos.

Entre las creaciones «más destacadas» de este año, también se encuentra Mia, una figura de chocolate que cada año representa una profesión diferente dentro del ámbito científico. Este año es bióloga y viene acompañada de elementos como una mariposa y la doble hélice del ADN. Una iniciativa para fomentar la ciencia entre los niños, gracias a un código QR que contiene información que acerca, de forma pedagógica, la biología. También el Balón de Oro

de 2023, Aitana Bonmatí, coronará muchos de estos pasteles, así como uno de los últimos logros cinematográficos, «Barbie».

Zaguirre reivindicó el carácter «tradicional» de este producto que reúne a familia y amigos de todas las edades en la mesa, así como el trabajo artesano que comporta. En este sentido, explicó que en su pastelería, en Terrassa, recrea productos gastronómicos hechos con chocolate como un plato de macarrones, donde se encuentran la pasta, el queso, la servilleta, un vaso y un tenedor.



La historia de Amparo, en la exposición en la que Cruz Roja nos invita a "ponernos en sus zapatos". EFE

Marisol, Gabriel y Candela, entre otros, son las personas con problemas económicos que protagonizan un experimento de Cruz Roja en forma de exposición

El dilema entre comer o pagar la luz

Madrid— Marisol, de 37 años, era una exitosa agente inmobiliaria hasta que la crisis económica le dejó sin clientes ni comisiones. Gabriel, de 46, un músico talentoso al que no le faltaba el trabajo hasta que una lesión en la mano le dejó incapaz de tocar la guitarra.

Ellos, como Candela, Alejandro, o Amparo, natural de León, son los protagonistas de historias normales, en las que todo va bien... hasta que de repente un día todo se tuerce y ya no hay dinero para pagar el alquiler, para poner la calefacción, para pagar las extraescolares de los niños o para comer.

"Si tuvieras que elegir, ¿pagarías la factura de la luz, o la comida?", es la pregunta que plantea Cruz Roja, que nos invita a ponernos por un momento en los zapatos de personas como Candela, de 55 años, que se dedicaba a la hostelería y cuidaba de sus dos hijas hasta que su pareja murió, lo que la sumió en una depresión que le impidió volver a trabajar.

"Todos y todas, en un momento de nuestra vida, podemos vernos arrastrados hasta una situación indeseada, bien sea por aislamiento social y soledad no deseada, problemas de salud, falta de recursos o preparación para reincorporarnos al mercado laboral", indican desde Cruz Roja.

Cuando eso pasa, es imprescindible

no sólo la ayuda de emergencia sino también la creación de una red de apoyo con la que contar para no estancarse sino avanzar y volver a la situación de normalidad, e incluso, progresar.

Para concienciar sobre esta realidad, Cruz Roja ha puesto en marcha un experimento que invita a ponerse en el lugar de quienes han acudido a esta ONG en busca de ayuda. Y lo hace con una exposición que recoge las historias de estas personas a través de sus zapatos, que esconden una etiqueta con su testimonio de vida.

Así podemos conocer, entre otras, la historia de Amparo, de 38 años y natural de León. "Tras finalizar mis estudios universitarios, máster y posgrado de especialización, inicio con-

LA FRASE

"Todos y todas, en un momento de nuestra vida, podemos vernos arrastrados hasta una situación indeseada"

PORTAVOZ DE CRUZ ROJA

tratados varios becados por la universidad, sin conseguir abrimme camino en el sector privado".

Ante esta situación, Amparo opta por prepararse una oposición. "En un inicio lo puedo realizar gracias a los ahorros familiares, sin embargo, pocos meses después ya no es viable. El ingreso mínimo vital, siendo muy insuficiente para poder cubrir todas las necesidades básicas, me permite de manera temporal seguir intentando formarme y prepararme para el examen de la oposición".

Tras esta exposición, cuatro actores en un escenario cuentan la vida de Herminia, en situación de pobreza energética y cuidadora de su madre, una persona dependiente; de Lairó, un migrante venezolano sin permiso de trabajo; David, un joven que a causa de la falta de recursos perderá a sus amigos, su novia y abandonará sus estudios por el estigma social; y Sara, desahuciada y sin recursos para salir adelante.

Con el actor Sergio Pazos como maestro de ceremonias de esta actividad personificando el ingreso mínimo vital (IMV), el público interactúa con los personajes y conoce una de las ayudas vitales en estas circunstancias. El recorrido finaliza con la emisión del cortometraje de Benito Zambrano "Nadie daba un duro", en el que participan la actriz María Galiana y beneficiarios del IMV. E.P.



Viajeros hacen cola para facturar sus maletas en Loiu. EFE

Los aeropuertos de Aena operarán 28.555 vuelos hasta el Lunes de Pascua

Madrid— Los aeropuertos de la red de Aena operarán 28.555 vuelos entre el Jueves Santo, 28 de marzo, y el Lunes de Pascua, 1 de abril, lo que supone un descenso del 1,27% en relación a los mismos días de la Semana Santa de 2023, según los datos facilitados por Aena a Europa Press.

Los días de mayor operación serán los que den fin a este periodo vacacional. Así, en el pró-

ximo 31 de marzo están programados un total de 6.237 desplazamientos desde y hacia los aeropuertos de Aena, mientras que para el 1 de abril están previstos 6.179.

Por encima de los 5.300 vuelos estarán el jueves 28 de marzo (5.367) y el sábado 30 de marzo (5.477). Por contra, el día con menos vuelos será el viernes 29 de marzo, con 5.295 movimientos. E.P.



La reina Sofía, con la Legión en Málaga

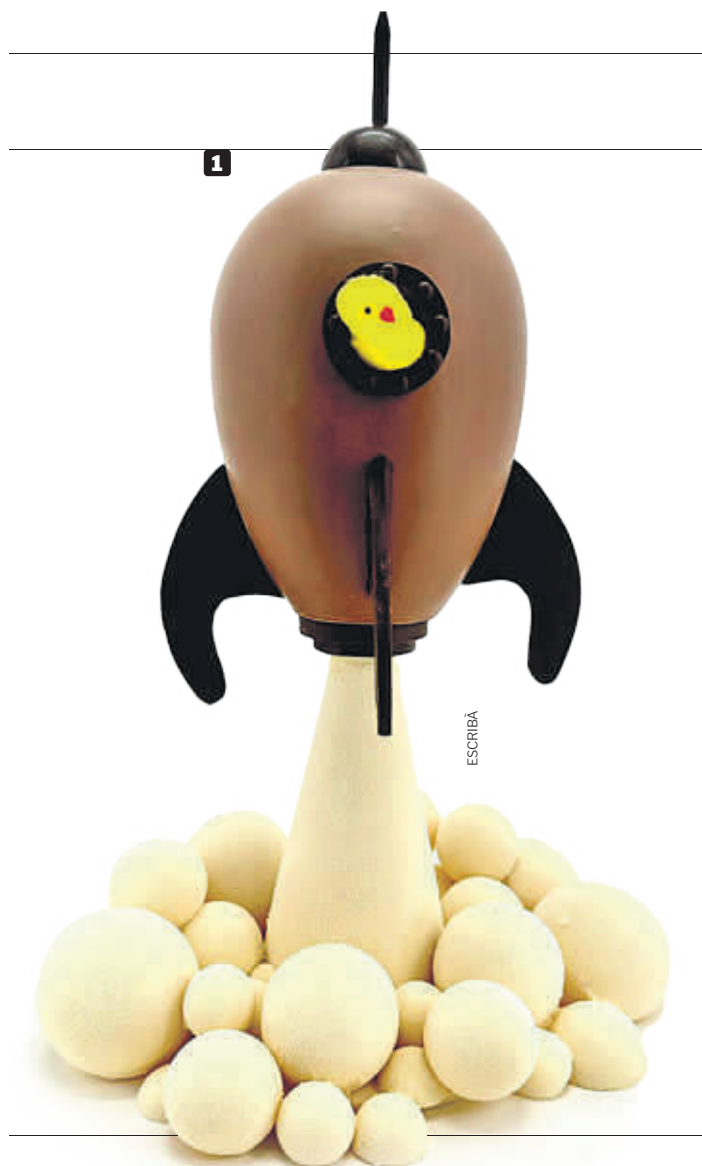
La reina Sofía, junto al obispo Jesús Catalá y el alcalde, Francisco de la Torre, asistió al traslado a su casa hermandad de la figura del Cristo de la Buena Muerte y Ánimas de la Cofradía de Mena por parte de los legionarios ayer Jueves Santo en Málaga. EFE

El Gremio de Pastelería de Barcelona prevé vender unas 800.000 monas

Barcelona— El Gremio de Pastelería de Barcelona confía alcanzar la cifra de 800.000 monas artesanas vendidas en toda Cataluña, con una oferta que combina creaciones clásicas, como huevos de chocolate o personajes de dibujos animados, con monas de autor, como es el caso de las figuras de animales hechas con patronazgo tridimensional, sin utilizar moldes. En cuanto a los

precios, el Gremio no espera un incremento significativo en las monas de este año, ya que el encarecimiento del cacao en los mercados internacionales no ha afectado en exceso al chocolate utilizado para su elaboración.

Antoni Bellart, pastelero y presidente del Gremio, reivindica la mona como objeto artístico que nace "de la creatividad del pastelero". EFE



ESCRIBÀ



LLIBERT TEIXIDÓ

Después de años en que han triunfado las formas escultóricas y los personajes del cine y la televisión, esta temporada la mona vira hacia la tradición con pasteles clásicos, huevos de Pascua y figuras de chocolate con formas de animales

La mona clásica vuelve muy bien acompañada



LA PASTISSERIA BARCELONA

GERARD GUERRERO

Oriol Balaguer recibe a *La Vanguardia* en el obrador de su tienda en Travesera de les Corts el viernes por la mañana, poco más de una semana antes de la gran fecha señalada, el lunes de Pascua. Estos días son un no parar en las pastelerías. “Es una época tan mágica como intensa para nosotros, porque nada más terminar la campaña de Navidad ya arrancamos con la de Pascua”, explica el pastelero. Tanto él como el resto de profesionales consultados auguran un buen año para el sector, similar al pasado, e incluso mejor según las previsiones del Gremi de Pastisseria, que estima que se venderán cien mil monas más que en el 2023, unas 800.000.

Este año especialmente se hacen auténticos guiños a la mona tradicional, a su origen. Balaguer, que ha destacado por sus formas geométricas y escultóricas, propone una mona clásica que ha

conquistado a la clientela. “Es una mona Cristina, la misma que mi tía preparaba y regalaba a los vecinos cuando de pequeño pasaba la Semana Santa en Calafell”. Un brioche tradicional en forma de roscón, con un sabor anisado y coronada con un gran huevo de chocolate negro. “Desde que la elaboramos, este año ha sido el que más peticiones ha tenido. Ahora se busca esto: tradición, esencia, simplicidad y el recuerdo de la infancia”.

Hay un intenso olor a chocolate y monas por todos lados. “A esas falta ponerles los picos”, dice el pastelero señalando a unos simpáticos pingüinos, que junto a pulpos, cangrejos, conejos y pollitos conforman su colección de animales de chocolate, de los más solicitados “porque gustan tanto a los niños como a sus padrinos”.

Cada vez se van quedando más a un lado las figuras del cine y la televisión que años atrás triunfaban en los escaparates, a pesar de que *Barbie* también ha teñido de rosa la Pascua y que otros filmes



L'ATELIER

como *La guerra de las galaxias* mantienen intacta su popularidad pese al paso del tiempo. Christian Escribà hace referencia a la saga con un flamante cohete, y propone una amplia variedad de figuras con otros clásicos del cine y la animación como *Harry Potter* o *Lilo & Stitch*.

Pero los animales han ido reemplazando a los personajes de la ficción y son una apuesta clara en las pastelerías. En líneas genera-

les se opta por animales dulcificados, formas redondeadas –aprovechando la figura del huevo– y especies más bien exóticas, como el camaleón o la piraña que han creado Eric Ortuño y Ximena Pastor en L'Atelier, sin olvidarse de clásicos de la Pascua como conejos, gallinas y pollitos.

También ha apostado por el color y los animales Josep Maria Rodríguez, de La Pastisseria Barcelona, con sus tradicionales figu-

ras del loro, el elefante, el mono, el pingüino o el tigre, a los que se suma un dragón y uno de los personajes de *La patrulla canina*. O Lluç Crusellas, que si en el 2023 sorprendió con una versión reducida del gigantesco elefante con el que conquistó el World Chocolate Master el 2022, esta Pascua se decanta por figuras geométricas o patrones tridimensionales en animales como la rana, la jirafa, el león, la ardilla o el pato, además de



ROCAMBOLESC

1. Cohete. Christian Escribà hace guiños a clásicos de la ficción como 'La guerra de las galaxias' o 'Harry Potter'

2. Obrador. Oriol Balaguer ultima una de las monas de su colección de animales

3. Figuras. Lluc Crusellas apuesta por animales con formas geométricas o patrones tridimensionales

4. Pasteles clásicos. La pastelería Hofmann propone una Sacher y una Sara decoradas con un pollo de chocolate

5. Biólogo. La mona de la UB y el Gremi de Pastisseria

6. Animales. El colorido loro de La Pastisseria Barcelona

7. Creatividad. L'Obrador de Sant Tomàs ha creado huevos de todo tipo, con estampados, en forma de animales...

8. Huevos de autor. 'L'oeuf blessé' que propone Yann Dyutsche

9. Animales. Algunas de las divertidas monas de L'Atelier

10. Personalizar. El pollito de Rocambolesc permite incorporar la cara del ahijado



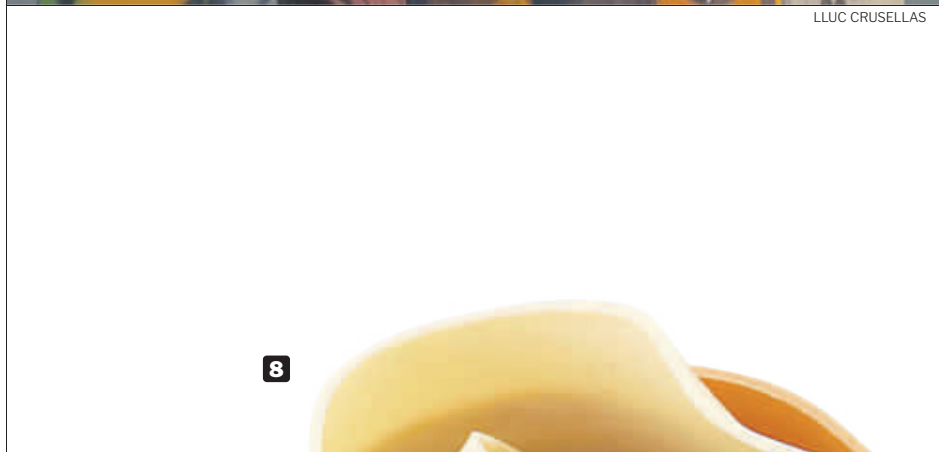
LLUC CRUSELLAS



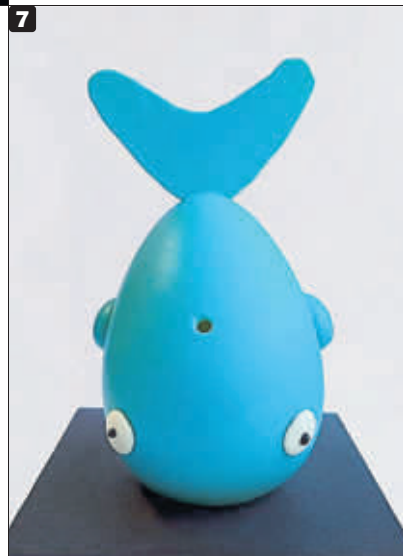
HOFMANN



UNIVERSITAT DE BARCELONA



8



L'OBRAJOR DE SANT TOMÀS

un gran huevo verde elaborado con chocolate blanco y té matcha.

El retorno a la esencia y a la simplicidad también han dado un mayor protagonismo al huevo de Pascua. Huevos de autor, como *L'oeufblessé* que ilustra esta página o un huevo con palomitas de frutas, ambos propuesta de Yann Dyutsche, de la pastelería Dolç de Sant Cugat; y otras piezas creativas como las de L'Obrador de Sant Tomàs –que ganó el premio a la mejor mona de Pascua del 2024 con su figura de Groot de *Guardianes de la Galaxia*–, con huevos con estampados florales, diseños abstractos, en forma de ballena, de pulpo, koala o hipopótamo, con un huevo frito encima...

Sin dejar atrás las figuras de animales como el conejo, el mono, el koala o el rinoceronte, aunque con un estilo más minimalista y colores suaves, la pastelería Hofmann recurre de nuevo a pasteles clásicos en sus propuestas de mona, con una Sacher y una Sara coronadas con un pollito hecho con chocolate, que cada vez más se emplea como figura o decoración, al mismo tiempo que otros elementos de época como plumas o las figuritas de plástico o madera van desapareciendo.

En Rocambolesc, Jordi Roca y



CORINA LANDA

Alejandra Rivas han incorporado este año a su colección de monas –entre las que destacan el huevo de dragón inspirado en *Juego de tronos*, el pokémon Nosepas o la máscara de Darth Vader– un pollo de chocolate con leche relleno con *carambinas* de maíz y chocolate blanco que puede personalizarse con la cara del ahijado o ahijada. Y, como ya es habitual, entre su oferta están los primates, con la mona en forma de chimpancé y la popular Mona Lisa.

Son propuestas de este 2024, algunas nuevas y otras que miran al pasado, a las que se suman otras como la mona de ciencia que crean anualmente la Universitat de Barcelona y el Gremi de Pastisseria para difundir la ciencia y despertar vocaciones entre los niños

■ **Los animales vistosos y los huevos de autor son las propuestas que más triunfan esta Pascua**

■ **El Gremi de Pastisseria estima que se venderán cien mil monas más que en el 2023, unas 800.000**

y las niñas. En esta ocasión es una figura de chocolate de una bióloga acompañada de la réplica de una cadena de ADN y un código QR que permite acceder a contenidos sobre biología de tipo divulgativo y juegos.

No hay que olvidarse de las panaderías, tan importantes en la vida cotidiana, que mantienen viva la costumbre estos días con monas clásicas como la toña o la Cristina, con huevo cocido incluido. Y aunque elaboraciones importadas como la Colomba, el panettone de Pascua, van ganando terreno, este año parece ser que manda la tradición.●

GUIA

www.segre.com/guia

36 Salut. El radiòleg Sergi Ganau trenca tabús sobre la mama al seu nou llibre.

43 Exposició. L'artista de les Garrigues Feliu Martín recrea en pedra lieder de Schubert.



TRADICIONS DOLÇOS

Mona de Pasqua, un clàssic de moda

Forners i pastissers es mostren optimistes i confien que les vendes siguin similars a les de l'any passat || Cada vegada més personalitzades, amb figures a demanda i fins i tot fotografies

M. CABELLO

LLEIDA | La campanya de mones artesanes tornarà a tenir una gran demanda a les comarques lleidatanes. Tant el Gremi de Forners de les Terres de Lleida com el de Pastisseria es mostren optimistes i esperen que les vendes es mantinguin. "Les previsions són bones. Confiam a mantenir les vendes de l'any passat i, amb sort, augmentar-les lleugerament. Dependrà molt del temps, que tant de bo millori els propers dies", va assenyalar Carles Ribes, president del Gremi de Pastisseria.

En aquesta mateixa línia es va expressar la presidenta dels forners, Pilar Marquès, que va assegurar que molts clients s'esperaran a l'últim moment per comprar aquest dolç i decidir on celebraran el Dilluns de

SABORS

Cada vegada hi ha més clients que opten per nous sabors, com xocolata o nata i rovell



Els germans Ribes, de la Pastisseria Forn Germans Ribes de Torrefarrera, mostrant figures de xocolata.

Pasqua. Malgrat l'encariment de les matèries primeres com el sucre, la mantega o el xocolata, assenyalen que els artesans assumiran gran part del sobrecost que suposa l'elaboració de les mones, el preu de les quals per quilo oscil·larà entre els 30 i 40 euros. Segons Marquès, les més demandades pels lleidatans són les de fruita, seguides de les mantega i xocolata, que any

rere any estan guanyant adeptes. Així mateix, "cada vegada més clients demanen les clàssiques amb massa de brioix i ous durs, que els recorda la seua infància". Per la seua part, Ribes explica que "els temps han canviat i ara fem mones de diferents sabors, com nata i rovell. La gent prefereix mones més lleugeres, que no tinguin tant greix com les de mantega".

Sobre les figures de xocolata, a més del clàssic escut del Barça, *La Patrulla Canina* o superherois, aquest any han entrat com a novetat els personatges de la sèrie animada infantil *Bluey*. "Les mones són cada vegada més personalitzades. Podem fer qualsevol figura o dibuix que ens demanin els clients. Alguns fins i tot volen posar una foto", assegura Marquès.

DADES

30-40

EUROS EL QUILO

El preu d'aquest dolç típic pot oscil·lar entre els 30 i els 40 euros el quilo.

800.000

MONES A CATALUNYA

Segons el Gremi de Pastisseria de Barcelona, les mones artesanes que es vendran aquest any.



El gat Catus, passejant pel Parc Arqueològic de Ilesso.

ANIMALS PATRIMONI

Cattus, l' "emperador" de Ilesso, ja té més de 2.500 seguidors a Instagram

L.G.

GUISSONA | Cattus, la mascota del Museu de Guissona, ja ha superat els 2.500 seguidors en el seu compte d'Instagram. El gat influencer va fer ahir una publicació en la qual va assenyalar que "no ha estat un camí fàcil, he hagut d'aguantar hores d'exposició davant de la càmera, però ha valgut la pena". La xifra de seguidors no ha deixat d'augmentar i l'últim mes s'ha quadruplicat.

En aquest temps han estat més els visitants que s'han atansat fins al Museu de Guissona per conèixer la seua especial mascota i les activitats que duen a terme a l'equipament. Com ja va publicar SEGRE, tot va començar quan el juliol del 2020 un gat negre amb els ulls grocs va començar a rondar per les termes de la vella Ilesso. Un felí abandonat que ràpidament es va fer l'emperador del lloc, convertint-se en un més de

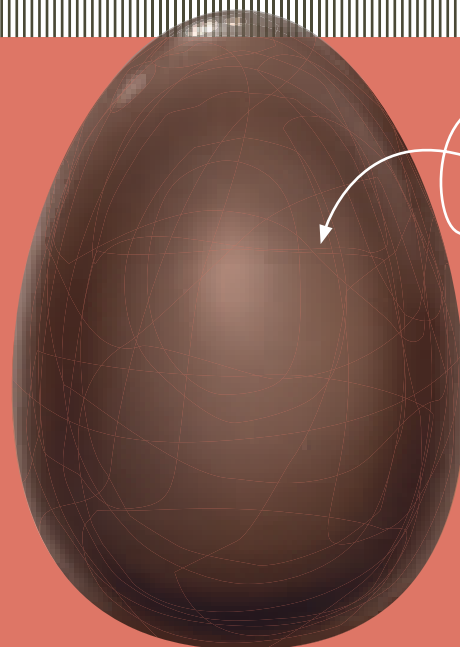
l'equip d'arqueòlegs del Museu de Guissona.

A través del compte d'Instagram @cattusdeiesso, l'equip explica les aventures de Cattus i el seu dia a dia a Ilesso, a banda de divulgar les iniciatives i activitats que porten a terme d'una manera més amena i divertida. Amb les imatges que comparteixen a les xarxes socials també donen a conèixer els tresors que allotja el Museu i animen els visitants a participar-hi.

ds. a taula

Diari de Sabadell

Dijous 21 i Divendres 22 de març del 2024



ELS OUS DE LA MONA

...

Sabies

que...

els ous que les gallines ponien durant la Quaresma no es podien menjar? Així que es conservaven bullint-los i es guardaven fins a la Pasqua.



oritzal!" En allò que facis és important tenir el producte més bo, diu. "Una bona fruita, una bona mantega, una bona crema..." afegeix. Per la seva banda, Eva Fernández, propietària dels forns Centenari, comparteix cadascuna de les paraules de Boix. "Som defensors a capa i espasa de la qualitat, que no poden oferir les grans cadenes. No se sap a on fabriquen les mones. Només les couen", explica. Fernández apunta que les mones del Centenari estan fetes de matèries primeres, amb farines sense glútens afegits, xocolata i mantega de primeríssimes qualitats, fruita confitada de proximitat, i la millor ametlla catalana". Les diverses formes que prenen les mones, de personatges o equips de futbol, capten l'atenció. Però, al final, el paladar és el que posa la nota!

La mona de la ciència

Enguany, una de les mones que més apareix en els aparadors de la comarca té un esperit divulgatiu, a més d'endolcir la festivitat. Es tracta de la mona de ciència, una figura de Pasqua, ja es pot comprar al Vallès Occidental. És una biòloga de xocolata, equipada amb un caçapapallones i acompanyada de la rèplica d'una cadena d'ADN. La iniciativa Mones de Ciència està impulsada per la Universitat de Barcelona i el Gremi de Pastisseria de Barcelona amb l'objectiu de difondre la ciència i despertar vocacions entre els infants. Cada any es dedica a una disciplina científica diferent: l'any passat la nina era geòloga i enguany és biòloga.

A la mona, la qualitat mana

Les pastisseries de la ciutat recorden que el secret és fer servir producte de primera

Redacció / @diaridesabadell

Si en una bona pizza el secret, diuen, que és a la massa; en una bona mona és a la xocolata. Rasi i curt. "Fem servir la del 72%, com la que utilitzem en el nostre croissant de xocolata –que va proclamar-se el millor de Sabadell a l'enquesta del DS–", relata el mestre pastisser Carles Boix, de la pastisseria La Palma, amb més de 70 anys d'història a la Creu de Barberà. Boix assegura que no hi ha cap altre factor tan decisiu com la qualitat del producte. "Sembla obvi, oi?", puntualitza el pastisser, que afegeix que "no tothom ho pri-



La Palma
PASTISSERS

Regala il·lusió i vine a buscar la mona

Carretera de Barcelona,
572 - Sabadell
Tel. 937 104 438

Av. de la Generalitat,
90 - Barberà del Vallès
Tel. 937 293 029

Rambla del Cellar,
15 - Sant Cugat del Vallès
Tel. 936242053

www.pastelerialapalma.es | lapalma@pastissers.es | @lapalmapastissers





1. Pa de pessic

El mestre pastisser elabora un pa de pessic ben flonjo amb matèries primeres de qualitat. Curosament, en treu les vores i l'obre pel mig.



2. La crema de mantega:

Amb una màniga de pastisser, farceix generosament el pastís amb un dels ingredients estrella d'aquests dies, la crema de mantega.

#Pasqua #Mones

G. Plans / @guilleplans

Entre fogons: l'art de preparar una mona

Ens colem en un obrador per descobrir com és el laboriós procés de fer una mona, que comença amb un pastís flonjo de pa de pessic i va agafant forma amb farciments de deliciosa crema de mantega.

3. Melmelada!

Un toc deliciosament dolcet. Un cop hem fet el farciment de crema de mantega i hem tapat el pastís, hi posem melmelada.



EL PUIG DE LA BALMA
Casa Museu

**Us desitgem
Bona Pasqua**

GAUDEIX
Una experiència històrica

Conjunt històric cultural d'agroturisme

**MENJARS
HABITACIONS
MUSEU**

Casa Puig
08279 MURA (Bages)
Tel. 937 433 274
M. 622 450 334
reserveselpuigdelabalma@gmail.com
www.puigdelabalma.com

Nosaltres ens la trobem ben preparada a l'aparador, tan esplèndida i majestuosa, sense saber tota la feina que acumula a darrere. Que és molta, moltíssima. Tot un ritual pastisser amb valuoses fórmules i hores de pràctica. I, després, ens la crupim amb un tres i no res entre tota la família! Vola de la taula per Pasqua.

Per descobrir una petita part del procés d'elaboració d'una mona de sara, ens hem colat una tarda al Centenari del carrer de Riego. Hi ha tot un expert a càrrec del procés pastisser, l'Antonio, que ens l'ensenya.

Que, per cert, sabeu per què es diu així, mona de sara? La propietària del Centenari, Eva Fernández, explica que un pastisser estava tan enamorat de l'actriu francesa Sarah Bernhardt que va dedicar-li un pastís.

Hem vist com baten els ous, amb llet i sucre, per elaborar un pa de pessic ben flonjo. Al forn, puja amunt i es fa gran. Després, se li fan dos talls per al farciment, on es posarà la crema de mantega i la melmelada. Toca un revestiment de crema de mantega i, després, d'ametlla marcona garapinyada. No hi faltarà la decoració amb pomes ni tampoc els ous de xocolata.





4. Més crema de mantega:
toca cobrir el pastís sencer de crema de mantega fins a donar-li la forma perfecta.



5. Ametlles:
ara l'Antonio hi afegeix l'ametlla marcona garapinyada, de la millor qualitat i d'origen català.



6. Decoració!

Ja tenim la mona, ara només toca guarnir-la. No hi faltaran les tradicionals plomes, per ambientar-nos en la Pasqua. I, evidentment, hi posarem uns ous de xocolata, negra i de llet, de primeríssima qualitat i amb un percentatge alt de puresa, que tant agrada a la canalla.



Centenari

BAKERY SHOP
Since 1.898

Ronda Zamenhof, 18-20
Passeig de la Plaça Major, 50
c/. Riego, 60
Passeig Almogàvers, 3-15
Sol i Padrís, 41

PER COMANDES
☎ 660 094 615

Estem cada vegada més a prop teu!
@centenariartesans



ELS PASTISSERS VENDRAN 800.000 MONES

El Gremi de Pastisseria de Barcelona preveu vendre aquest any prop de 800.000 mones artesanes a tot Catalunya. Més enllà dels personatges més mediàtics que

protagonitzen moltes mones, els pastissers artesans amplien les seves creacions originals i úniques amb tota mena d'animals de totes mides i colors. Des del

Gremi no es preveu un increment de preus significatiu de les mones aquest any, tot i l'encariment del cacau als mercats internacionals.

tradicionals fins a joves que volen sorprendre amb elements més provocadors.

■ Dissenys cromats i 3D

I quins són aquests dissenys? "Les tendències canvien molt de pressa, sobretot per les xarxes", assegura Belenguer. Això sí, també admet que el que fa deu anys s'anomenava d'una manera, ara es coneix amb un altre nom. Tot i això, cada any es crea una mena de *top 5* de dissenys que estan més de moda.

"Ara es porten les ungues de totes les mides, però no especialment llargues. Les formes també són molt variades, des de quadrades fins a més ametllades", diu la *nail artist*. Pel que fa al disseny, destaquen els efectes cromats i els relleus en 3D: "Sobretot els que fan formes fluides, com gotes d'aigua gelatinoses". També assegura que els dissenys amb perles han entrat amb molta força aquest any: "Des dels esmalts de color perla, com els que duïen les nostres àvies, fins a posar-se accessoris de perles". Altres persones aposten molt per la temàtica japonesa i *kawaii*. "Al final, tot depèn del gust de cadascú".

Tots aquests dissenys són possibles gràcies a una forta indústria al darrere que cada vegada llança al mercat productes més sofisticats. "Quan vaig començar, quasi no hi havia res i per fer els models havia d'anar a paperies i botigues de manualitats per poder fer els efectes, com les purpurines", explica Belenguer, que sempre procura utilitzar esmalts de bona qualitat. "Aquí és on hi ha la diferència en els preus del servei", matisa: "Al capdavall, t'estàs tapant l'ungla amb un producte químic. Has de fer-ho de la manera més saludable possible".

■ Al·lèrgies a la pell

Tot i que no hi hagi un posicionament oficial en contra de l'abús de fer-se la manicura, sí que des dels

Varietat Hi ha molts tipus de manicura i ni tan sols cal esmaltar-se les ungues

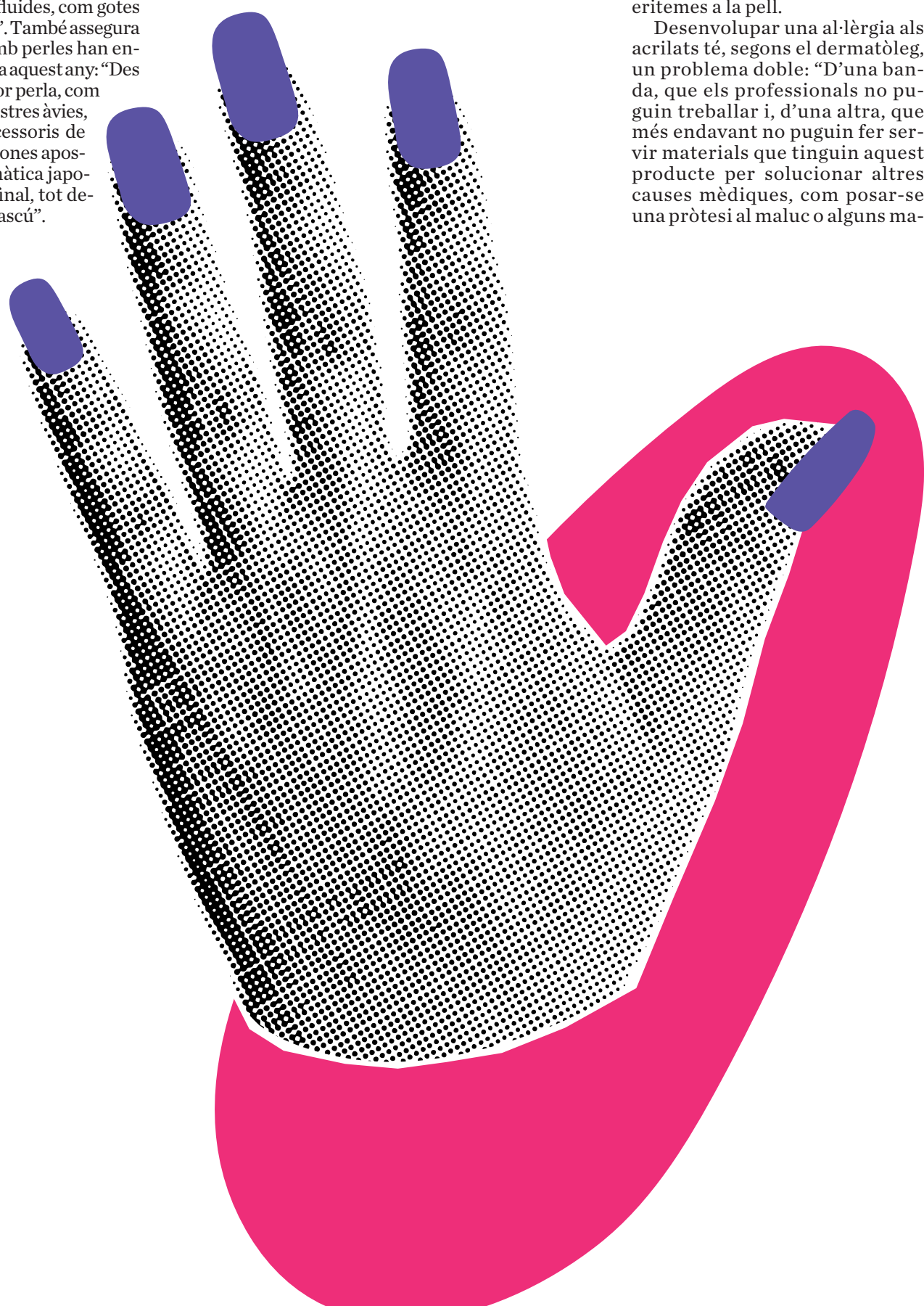
departaments de dermatologia s'adverteix d'alguns riscos que es poden patir si es fa molt sovint. "El problema són els acrilats", explica Josep Manel Carrascosa, cap de Servei de Dermatologia de l'Hospital Germans Trias. Segons l'expert, els acrilats que hi ha als esmalts d'ungles són molt al·lèrgics, no només per a les usuàries que es pinten les ungues, sinó també per a les professionals del sector. "Abans, els casos d'al·lèrgies els vèiem sobretot en els professionals de la construcció o els artistes que es pintaven, però ara ja ens trobem molts més casos relacionats amb la manicura", assegura. És així com arriben a consulta persones que pateixen èczemes, descamacions i eritemes a la pell.

Desenvolupar una al·lèrgia als acrilats té, segons el dermatòleg, un problema doble: "D'una banda, que els professionals no puguin treballar i, d'una altra, que més endavant no puguin fer servir materials que tinguin aquest producte per solucionar altres causes mèdiques, com posar-se una pròtesi al maluc o alguns ma-

terials que també utilitzen els dentistes".

Fer-se la manicura, en la majoria de casos, significa tenir les ungues sempre cobertes. "Això vol dir que, si hi ha alguna mena de lesió a l'ungla, serà impossible de veure-la o diagnosticar-la", explica el dermatòleg. En altres paraules, tenir un accés visual a les ungues sempre és bo per diagnosticar possibles afeccions físiques.

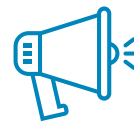
Finalment, Carrascosa incideix en les làmpades de radiació UV i led que es fan servir per assecar i fixar la manicura al final de cada sessió. Tot i que hi ha hagut certa controvèrsia pel fet d'exposar la pell sovint a la llum ultraviolada, el dermatòleg considera que no deixa de ser un increment d'exposició relativament baix: "Només en alguns casos podria tenir més importància si la persona també s'està fent alguna altra mena de tractament. En aquest cas, podria augmentar l'efecte de la radiació". Sigui com sigui, aconsella intentar utilitzar esmalts de bona qualitat i escollir centres que estiguin més regulats, encara que el preu sigui una mica més car. —



¿Quan ens vam començar a pintar les ungues?

L'origen de la manicura és molt més llunyà del que ens podríem pensar. Segons la historiadora de moda Suzanne E. Shapiro, autora de *Nails: the history of the modern manicure*, els arqueòlegs ja van descobrir en el seu moment mòmies egípcies que daten del 5000 aC amb les ungues daurades i les puntes dels dits cobertes de henna. De fet, se sap que les dones índies es tenyien les ungues amb aquest tint natural i que els antics homes babilònics se les pintaven amb kohl. Precisament és al sud de Babilònia on els arqueòlegs van trobar una manicura d'or massís que data del 3200 aC. El detall més curiós és que formava part d'una pintura de guerra que duïen els homes en combat.

D'altra banda, sovint s'atribueix als xinesos la creació del primer esmalt d'ungles, que dataria del 3000 aC. El procés consistia a remullar-se les ungues amb una combinació de clara d'ou, gelatina, cera d'abella i tints de pètals de flors. El resultat eren ungues brillants tenyides de rosa vermellós que duïen molt llargues i sovint amb protectors creats amb làmines de llautó i incrustacions de pedres semiprecioses, tota una demostració de riquesa i estatus social.



SANT CUGAT



Imatge d'arxiu d'un penjador en una aula d'una escola / LLUÍS FRANCO

L'Ajuntament assegura que treballa per pal·liar la calor a les aules

Redacció · @diaridesabadell #escoles

Malgrat ser en ple mes de març, el debat sobre les altes temperatures en les escoles ja ha arribat a la comarca. Aquesta setmana, l'Ajuntament de Sant Cugat ha assegurat que treballa per implementar mesures urgents als centres públics del municipi per fer front als mesos més càlids de l'any.

El consistori respon així a les crítiques que la Coordinadora d'Associacions de Famílies d'Alumnes (AFA), que denuncien la "inoperància" del govern municipal a l'hora de fer intervencions als equipaments escolars. L'executiu local manté que des d'inicis del mandat s'ha reunit amb les direccions de les escoles bressol i els centres d'educació infantil i primària per recollir les necessitats registrades i que ja s'han començat a dur a terme les

primeres actuacions. Les regidories de Serveis Urbans i d'Educació han mantingut reunions amb les direccions dels centres educatius públics, juntament amb els serveis tècnics municipals, que han servit per recollir les necessitats per les condicions de confort que cal fer als patis i les pistes dels centres educatius. D'aquí n'han sortit peticions com l'adequació de tendals i altres elements d'ombres, i ja s'han dut a terme algunes accions, com la plantació d'arbres.

Les AFA no es mostren satisfetes amb les mesures adoptades fins ara. Reclamen que calen millores als patis per guanyar espais d'ombra, instal·lar sistemes de ventilació o climatització, i integrar els centres dins de la Xarxa Municipal de Refugis Climàtics.



Les associacions familiars van convocar ahir a la tarda una manifestació des dels diferents centres educatius en direcció a l'Ajuntament sancugatenc per reclamar que s'actui de manera urgent

COMARCA

Una mona per alimentar l'esperit científic dels joves

Redacció

S'acosta la celebració de Pasqua i les pastisseries comencen a omplir-se de mones de tota mena. Una de les que apareix aquest any en alguns aparadors de la comarca té un esperit divulgatiu, a més d'endolcir la festivitat. Es tracta de la mona de ciència, una figura de Pasqua que es pot trobar al Vallès Occidental. És una biòloga de xocolata, equipada amb un caçapallones i acompanyada de la rèplica d'una cadena d'ADN.

A Sabadell, per exemple, es podrà adquirir a la Pastisseria La Palma, a la Creu de Barberà. També n'hi haurà en altres punts del

Vallès, com Sant Cugat o Terrassa. La iniciativa Mones de Ciència està impulsada per la Universitat de Barcelona i el Gremi de Pastisseria de Barcelona amb l'objectiu de difondre la ciència i despertar vocacions entre els infants. Cada any es dedica a una disciplina científica diferent. Així, l'any passat la nina era geòloga i enguany és biòloga.

Per alimentar la curiositat, la mona té un codi QR que acompanya la nina de xocolata. A través del codi es pot accedir a una pàgina web amb jocs i continguts sobre biologia d'esperit divulgatiu,



CASTELLAR

Actuacions en directe a la primera festa de la cervesa

Redacció

Castellar es prepara per viure avui la primera festa de la cervesa, una iniciativa que s'estrenarà a la vila. L'entitat juvenil Vilabarrakes ha organitzat l'activitat, batejada com *Märzenbier*, un tipus de cervesa que es prepara en aquesta època de l'any a Alemanya.

La cita comptarà amb actuacions en directe, menjar i beguda. Tindrà lloc al recinte de l'Espai Tolrà, on es podrà entrar de forma gratuïta. La jornada engegarà al migdia, amb l'actuació de Sergi Estella. Serà l'avantsala d'una pella popular que organitza la mateixa entitat, amb un cost de sis

euros per ració. A la tarda, hi haurà actuacions culturals de la mà de Ball de Gitanes de Castellar, Castellers de Castellar, Balls de bastons de Castellar i Sardanes de Castellar.

També passaran per l'escenari el grup castellarenc *Lòxias*, nominats enguany als premis Endrock, i *S'temple bar*, un grup de música tavernera que fusiona sons irlandesos amb catalans. En finalitzar els concerts, hi haurà disc-jokeis a càrrec de les castellarenques *DJ CASH* i *DJ MBB*, que tancaran la celebració just a la mitjanit.

EDUCACIÓ

Simó destinarà 50 milions al grup d'experts PISA

El PSC retreu que la partida de formació per al professorat s'hagi reduït a la meitat

DIANA SILVA
BARCELONA

“Som el departament que més creix en els pressupostos en valors absoluts”. Amb aquesta afirmació la consellera d'Educació, Anna Simó, ahir va treure pit dels comptes que l'executiu català pretén aprovar per al 2024. Uns pressupostos que, sens dubte, ruixen de milions la seva cartera, amb 7.508 milions d'euros, un 10% més que el que va rebre l'any passat i fins a un 80% més que fa una dècada. Entre les prioritats econòmiques del departament hi ha el desplegament del decret de l'escola inclusiva, el foment del català, la reversió de les tan criticades retallades del sector i, evidentment, la millora dels resultats de les proves PISA. De fet, en les últimes setmanes també s'ha configurat l'anomenat Grup Impulsor de Mesures de Millores Educatives, el comitè d'experts que es va crear arran del desastre de Catalunya en aquestes proves d'àmbit mundial. I, tot i que en comissió la consellera va reconèixer que encara no sap quines mesures proposaran, el departament destinarà 50 milions per desenvolupar les idees que aquest grup d'experts havia de proposar a finals de febrer. Mentre que la diputada del PSC, Esther Niubó, va celebrar “que s'obri un període de crítica i reflexió”, des de Junts, Judit Guàrdia va retreure que, a parer seu, 50 milions són insuficients i ha insistit que els comptes han arribat “tard, mala-



ment i amb poca negociació”.

Més personal de suport

A principis de curs una de les grans reivindicacions del sector va ser la manca de vetlladores i de recursos per aplicar el decret d'escola inclusiva. Ara, la partida per a l'escola inclusiva és una de les més farcides dels comptes que encara s'han d'aprovar al Parlament. En total es

preveu destinar 626 milions a l'educació inclusiva, uns 35 milions més que l'any passat que, entre altres coses, preveuen incrementar el personal de suport amb 399 noves dotacions. Encara pel que fa a les contractacions, la partida més alta (4.704 milions) serà per a les despeses de personal docent. En aquesta partida s'inclouran les contractacions, però també la despesa de 67,5 mili-

Simó parlant ahir a la comissió parlamentària d'Educació.

DAVID ZORRAKINO / EUROPA PRESS

ons per a les mesures de reversió de les retallades.

Ara bé, i tot i haver pactat els pressupostos amb el Govern, els socialistes van retreure a Simó un aspecte molt concret dels comptes. “Ens preocupa molt la reducció importantíssima de la partida per a formació del professorat, quan el conjunt de la comunitat educativa ha arribat a la conclusió que cal més formació docent”, va criticar Niubó. Tot i que des del departament no s'ha fet pública la dada, segons ha pogut saber l'ARA la partida destinada a la formació docent en els futurs comptes serà de 3,04 milions. La xifra és un 52% inferior a la de l'any 2023, quan s'hi van destinar fins a 6,3 milions d'euros.

Per altra banda, des d'En Comú Podem (de qui probablement depèn el futur dels comptes), Joan Carles Gallego va defensar que es tracta d'un pressupost “poc ambiciós i poc coherent”.

Un altre dels temes que preocupen el departament és la mala situació del català en escoles i instituts. En aquest sentit, Educació destinarà 85,4 milions d'euros a mesures per al foment del català. Durant la compareixença, Simó va insistir que un dels objectius del departament és continuar impulsant la formació professional (FP), motiu pel qual en aquests pressupostos s'hi volen destinar 630 milions. Són 49 milions més que el 2023, que es destinaran principalment a dotacions de professorat i a l'equiparació salarial que s'ha pactat amb els sindicats. —

ALIMENTACIÓ

La crisi del cacau no ens deixarà sense mones

TRINITAT GILBERT MARTÍNEZ
BARCELONA

Després de la crisi de l'oli d'oliva arriba la del cacau, perquè sobretot a la Costa d'Ivori i Ghana la producció s'ha vist afectada per la sequera. Tot i que això no fa perillar la producció de mones de Pasqua, hi ha dubtes sobre si s'encarirà respecte el 2023. El xocolater Enric Rovira confirma que la mateixa xocolata que comprava l'any passat l'està pagant enguany un 10% més cara. “Si hi afegim l'encariment del transport, em porta a apujar el preu final de les mones”, assenyala Rovira.

“Les mones no seran un 10% més cares respecte de l'any passat, perquè el preu de la mona inclou altres factors”, afirma Rovira, que assenyala que “tot dependrà” de l'origen de la xocolata, perquè hi ha zones on no ha disminuït la producció. És el cas

de Jordi Roca, de Casa Cacao de Girona, que com que treballa amb proveïdors de Llatinoamèrica no està notant l'encariment de preus “perquè la collita ha estat l'habitual”, afirma el pastisser d'El Celler de Can Roca, que afegeix que l'any que ve el preu de les rajoles de xocolata de marques que treballen amb volums industrials sí que augmentaran de preu. “A aquells que treballem amb quantitats petites, i a més amb proveïdors que ens en subministren directament, no ens afecta l'especulació”, diu. Per la seva banda, el director de l'escola del Gremi de Pastisseria de Barcelona, Olivier Fernández, apunta que “l'augment de preu de la xocolata l'assumirà el pastisser, perquè el producte no pot pujar cada vegada que ho fa la matèria primera”. Si no fos així, “les mones tindrien un preu desorbitat”.

Aquest mes de febrer el preu del cacau africà s'ha enfilat a rècords



històrics. Tant, que caldria remuntar-se al 1977 per trobar-ne una xifra i uns motius semblants. A més, l'ascens és dràstic si es comparen xifres respecte a l'últim any i mig, perquè ha estat en els últims dies quan ha arribat a més de 6 euros el quilo als mercats internacionals, com el

Dos nens miren les mones de la pastisseria Palma del Clot.

PERE VIRGILI

de Nova York i el de Londres. “En els últims anys ja ha anat pujant i baixant de preu constantment”, continua explicant Rovira, amb fàbrica artística pròpia a Castellbell i el Vilar, que sospita que continuarà aquest ritme. I és així per culpa de la sequera que afecta les regions productores de l'Àfrica, on s'abraona el fenomen del Niño.

El 1977 es va vendre el quilo de cacau a 5 dòlars. Gairebé cinquanta anys després, una altra gran crisi de producció en dues zones centrals, Costa d'Ivori i Ghana, provoca escassetat del producte i, per tant, una diferència entre la demanda, que és alta, i l'oferta, més baixa, cosa que impacta en el preu. “Els agricultors ivorians van enviar un 32% menys de cacau entre l'octubre passat i el febrer d'enguany”, afirma el digital *Trading Economics*. I aquesta podria ser la tendència durant la temporada de recol·lecció. Si la campanya de mones de Pasqua d'enguany queda salvada amb preus semblants als del 2023, els xocolaters avisin que probablement no serà així l'any vinent; ni en les mones ni tampoc en les rajoles de xocolata de marques comercials. —



acceso 360



RADIO



Fecha	Titular/Medio
01/04/24	<p>GREMI DE PASTISSERIA CATALUNYA RADIO - CATALUNYA MIGDIA - 14:10h - 00:01:37</p> <p>Hoy como manda la tradición los padrinos regalan la mona a sus ahijados. El Gremi de Pastisseria de Barcelona confía llegar a la cifra de 800.000 monas artesanas vendidas en toda Catalunya. Entre las más vendidas la de Aitana Bonmatí. Declaraciones de Miquel Zaguirre, vicepresidente del Gremi de Pastisseria de Barcelona; Antoni Bellart, presidente del Gremio de Pasteleros de Barcelona.</p>
01/04/24	<p>GREMI DE PASTISSERIA CATALUNYA RADIO - CATALUNYA MIGDIA - 14:02h - 00:00:21</p> <p>#Sociedad. Futbolista Aitana Bonmatí y Barbie son dos de las figuras que más triunfan este año en las famosas monas.</p>
01/04/24	<p>GREMI DE PASTISSERIA RADIO NACIONAL RADIO 1 - EDICIO MIGDIA - 13:53h - 00:01:59</p> <p>#Sociedad. Cataluña. Según el Gremio de Pasteleros, este año se habrán vendido 800.000 monas y como cada año hay varios personajes que las protagonizan como lo son Barbie Aitana Bonmatí o personajes de Disney; el Gremio de Pasteleros ha vuelto a colaborar este año con la Universidad de Barcelona creando la Mona Maya, una figura de chocolate que representa a una chica científica el pasado año era una geóloga y esta vez es una bióloga acompañada de plantas, una mariposa y la cadena de ADN. Declaraciones de Antoni Ballart, presidente del Gremio de Pasteleros de Barcelona.</p>
01/04/24	<p>GREMI DE PASTISSERIA RADIO NACIONAL RADIO 1 - CRONICA DE MADRID - 13:19h - 00:00:26</p> <p>#Sociedad. En Cataluña la tradición señala que hoy es lunes de Pascua, lo que se traduce en que los padrinos regalan una mona a sus ahijados. Según el gremio de Pasteleros, en Cataluña, este año se habrán vendido 800.000 monas en esta comunidad con unos precios iguales a los del año pasado.</p>
01/04/24	<p>GREMI DE PASTISSERIA RADIO NACIONAL RADIO 1 - EDICIO MIGDIA - 13:13h - 00:00:43</p> <p>#Sociedad. Cataluña. Un día muy especial para los más pequeños, que esperan recibir la mona en manos de sus padrinos y como cada año algunos personajes protagonizan estos dulces como lo son Aitana Bonmatí o la Barbie.</p>
01/04/24	<p>GREMI DE PASTISSERIA CADENA COPE - MIGDIA COPE CATALUNYA - 13:09h - 00:01:09</p> <p>#Sociedad. Catalunya. Se comenta que en el marco del día de la mona de pascua se han comprado varias cosas, entre ellas personajes vinculados a la serie de Dragon Ball como el Goku, especialmente porque murió recientemente su creador Akira Toriyama. También destacan personajes femeninos como la Mia, una iniciativa del gremio y también de la Universidad de Barcelona para promocionar la ciencia y también la Barbie.</p>
01/04/24	<p>GREMI DE PASTISSERIA RAC 1 - EL MON A RAC1 - 09:05h - 00:01:41</p> <p>#Economía. Sube el precio de las monas y esto nos afecta a todos. Hoy lunes de Pascua es el día de la Mona, la gran protagonista de muchos encuentros familiares en la recta final de la Semana Santa. La inflación y el precio disparado del chocolate, así como el encarecimiento de los huevos o la mantequilla, han hecho que el coste de estas tradicionales tartas haya crecido hasta un 5%. Los expertos apuntan a que se ha notado sobre todo en las monas más sencillas, donde la materia prima cobra más importancia que su precio. Declaraciones de Francesc Rufas, economista y profesor del EAE Business School.</p>
01/04/24	<p>GREMI DE PASTISSERIA CADENA SER - AQUI CATALUNYA - 09:04h - 00:00:41</p> <p>#Sociedad. Hoy es el día en que los padrinos deben regalar la mona a los ahijados. Este año se prevé que se venderán unas 800.000 monas de Pascua, con unos precios similares a los del año pasado, aunque el sábado y el domingo ya se han comprado muchas monas. Destaca la jugadora del Barça Aitana Bonmatí.</p>

Fecha	Titular/Medio
01/04/24	<p>GREMI DE PASTISSERIA CATALUNYA RADIO - EL MATI DE CATALUNYA RADIO - 08:05h - 00:01:42</p> <p>#Sociedad. Hoy como manda la tradición los padrinos regalan la mona a sus ahijados. El Gremi de Pastisseria de Barcelona confía llegar a la cifra de 800.000 monas artesanas vendidas en toda Catalunya. Declaraciones de Miquel Zaguirre, vicepresidente del Gremi de Pastisseria de Barcelona.</p>
01/04/24	<p>GREMI DE PASTISSERIA RADIO NACIONAL RADIO 1 - INFORMATIU CATALUNYA - 07:55h - 00:01:42</p> <p>La tradición marca que hoy, lunes de Pasqua, los padrinos llevan la mona a sus ahijados. Según el Gremi de Pastissers, este año se habrán vendido 800.000 monas en Catalunya, con unos precios que se han mantenido respecto al año pasado. Declaraciones de Antoni Bellart, presidente del Gremi de Pastissers de Barcelona.</p>
01/04/24	<p>GREMI DE PASTISSERIA RADIO NACIONAL RADIO 1 - LAS MAÑANAS DE RADIO NACIONAL - 07:38h - 00:02:30</p> <p>#Sociedad. Y es festivo en siete comunidades en Cataluña, además, Día de la Mona, hay muchas curiosidades además en torno a este dulce de chocolate que en Cataluña regalan los padrinos a sus ahijados. Por ejemplo, la tradición dice que la mona debe llevar tantos huevos de chocolate como años tiene el niño que la recibe. Nos vamos a Barcelona. En Cataluña los ahijados están esperando que sus padrinos les regalen la mona, una figura de chocolate o un pastel con huevos también de chocolate y acompañadas de figuras de sus personajes preferidos, que este año incluyen uno de los éxitos de los Oscars. Declaraciones de Antoni Bellart, Presidente del gremio de Pasteleros de Barcelona.</p>
31/03/24	<p>GREMI DE PASTISSERIA ONDA CERO - NOTICIAS FIN DE SEMANA - 14:24h - 00:01:18</p> <p>#Sociedad. Hay otros lugares donde la tradición de Semana Santa termina el Lunes de Pascua, como en Cataluña, con uno de los días más festivos y dulces para los paladares con 'las monas de Pascua', un pastel que Fecha del siglo XV. Mención de Barbie; Marvel. Declaraciones de Miquel Zaguirre, Vicepresidente del gremio de pastelería de Barcelona.</p>
31/03/24	<p>GREMI DE PASTISSERIA RADIO NACIONAL RADIO 1 - NOTICIES DEL CAP DE SETMANA - 13:46h - 00:01:42</p> <p>#Sociedad. Cataluña. La última tradición de la Semana Santa es comerse la mona de Pascua, el de los regalos que hacen los padrinos a sus ahijados. Este año, el Gremio de Pastelería de Barcelona calcula vender 800.000 monas artesanas en toda Cataluña, donde las figuras de chocolate son las grandes protagonistas. Y es que la mona es mucho más que una tarta, puede llegar a ser una obra de arte. Los precios se mantienen, como el pasado año, que se encarecieron por el aumento de las materias primas. El Gremio, en colaboración con la Universidad de Barcelona, &#8203;&#8203;ha hecho por segundo año la mona mía, una figura de chocolate de una chica científica que este año representa una bióloga. Declaraciones de Antoni Ballart, presidente del Gremio de Pasteleros de Barcelona.</p>
29/03/24	<p>GREMI DE PASTISSERIA CADENA SER - AQUI CATALUNYA - 09:03h - 00:00:52</p> <p>#Sociedad. Es Pascua y la tradición dice que toca comer mona. Los pasteleros esperan vender unas 800.000, una cifra similar a la del pasado año. Declaraciones de Miquel Aguirre, vicepresidente del Gremio de Pastelería de Barcelona,. Mención de Pelicula Barbie .</p>
28/03/24	<p>GREMI DE PASTISSERIA CADENA SER - EL BALCO - 19:17h - 00:01:07</p> <p>#Sociedad. Estos días una de las tradiciones son las Monas de Pasqua. Este año entre las más vendidas están las de Barbie, Aitana Bonmatí y Bola de Drac. Declaraciones de Carme Seritge Mauri, pastisseria Mauri.</p>

Fecha	Titular/Medio
28/03/24	<p>GREMI DE PASTISSERIA CADENA SER - HORA 14 CATALUNYA - 14:09h - 00:00:45</p> <p>#Sociedad. Después de unos años desaparecido, Goku de Dragon Ball vuelve a despertar interés, posiblemente por la nostalgia de muchos padrinos después de la muerte de su creador, Akira Toriyama. Así lo explica el vicepresidente del Gremio de Pastelería de Barcelona, &#8203;&#8203;Miquel Zaguirre, quien destaca a la Barbie y Aitana Bonmatí.</p>
28/03/24	<p>GREMI DE PASTISSERIA CADENA SER - HORA 14 CATALUNYA - 14:09h - 00:03:36</p> <p>#Sociedad. Los pasteleros esperan vender unas 800.000 monas de Pasqua, una cifra similar al 2023. Las monas más vendidas son las de Aitana Bonmatí y la de Barbie. Declaraciones de Miquel Zaguirre, vicepresidente del Gremi de Pastissers de Barcelona. Invitada: Carme Servitja Mauri, pastisseria Mauri.</p>
28/03/24	<p>GREMI DE PASTISSERIA CADENA COPE - MIGDIA COPE CATALUNYA - 13:16h - 00:11:05</p> <p>#Sociedad. Entrevista a Marta Tañà, presidenta del Museu de la Xocolata de Barcelona, que habla de las monas de Pasqua.</p>
28/03/24	<p>GREMI DE PASTISSERIA CADENA COPE - MIGDIA COPE CATALUNYA - 13:07h - 00:04:35</p> <p>#Sociedad. El Gremi de Pastissers preve una venta de 800.000 monas de Pasqua para este lunes.</p>
28/03/24	<p>GREMI DE PASTISSERIA CADENA COPE - HERRERA EN COPE CATALUNYA - 12:54h - 00:04:56</p> <p>#Sociedad. Cataluña. El Gremio de Pastelería de Barcelona prevé vender este año cerca de 800.000 monas artesanas en toda Cataluña y más allá de los personajes más mediáticos que protagonizan muchas de estas monas como lo es la Barbie los pasteleros artesanos amplían este año sus creaciones originales y únicas, con todo tipo de animales de todos los tamaños y colores pero también con figuras sorprendentes. Declaraciones de Antoni Ballart, presidente del Gremio de Pasteleros de Barcelona.</p>
28/03/24	<p>GREMI DE PASTISSERIA RAC 1 - EL MON A RAC1 - 07:23h - 00:00:25</p> <p>#Sociedad. Cataluña. A las puertas del lunes de Pascua las monas que están teniendo más éxito este año son las de Dragon Ball y especialmente las de su personaje principal Son Goku también están triunfando las de la jugadora del Barça Aitana Bonmatí y las de Barbie el Gremio de Pastelería de Barcelona calcula que se venderán unas 800.000 monas.</p>
27/03/24	<p>GREMI DE PASTISSERIA ONDA CERO - MAS DE UNO CATALUNA - 08:26h - 00:01:00</p> <p>#Sociedad. Cataluña. El Gremio de Pasteleros de Barcelona se muestra esperanzado. Calcula que venderán 800.000 monas artesanas en toda Cataluña. Declaraciones de Antoni Bellart, president del Gremi de Pastissers.</p>
26/03/24	<p>GREMI DE PASTISSERIA ONDA CERO - NOTICIES MIGDIA - 14:42h - 00:01:30</p> <p>#Sociedad. La Semana Santa es uno de los períodos marcados en el calendario por parte de los pasteleros. Y es que se prevé vender a lo largo de estos días hasta 800.000 monas artesanas en toda Cataluña. Monas que año tras año se reinventan para conseguir los personajes más queridos y los diseños más espectaculares. Entre las monas más buscadas, este año encontraremos a tres personajes femeninos. El éxito de Barbie sigue presente en la futbolista Aitana Bonmatí y Mona Maya, el personaje de chocolate creado por los pasteleros que cada año se dedica a una disciplina diferente y este año lo hace en el cine. Declaraciones de Antoni Bellart, presidente del Gremio de Pasteleros.</p>



acceso 360



TELEVISIÓN





Planta Baixa

25/03/24

<https://www.ccma.cat/3cat/25032024/video/6273408/> - 1h 5min



26/03/24

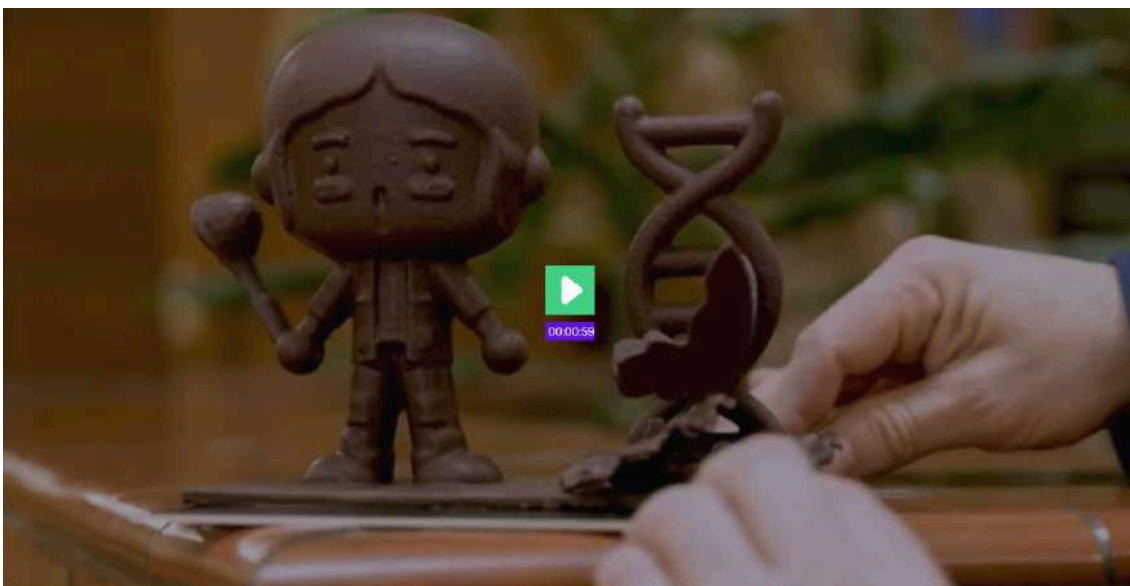
https://www.atresplayer.com/antena3/programas/espejo-publico/marzo-2024/26-03-24-ayuso-ficha-al-exsocialista-leguina-una-vez-expulsado-puedo-decir-trabajar-y-votar-lo-que-me-de-la-gana_6602b5c62ff5b0e4eb0411be/ - 2h 26min



INFOK

19/03/24

<https://www.ccma.cat/tv3/sx3/la-mona-de-la-ciencia-de-la-universtitat-de-barcelona/video/6272370/>





Fet a mida

18/03/24

<https://www.laxarxa.cat/programa/fet-a-mida/relacionat/conxita-catala-se-n-va-a-fer-mones>



Fecha Titular/Medio

01/04/24 **GREMI DE PASTISSERIA**
TELEVISION ESPAÑOLA 1 - TELEDIARIO 2 - 21:30h - 00:01:37

#Sociedad. Cada lunes de Pascua hay un dulce protagonista, La Mona. Es típico de Cataluña, de la Comunidad Valenciana y hay muchas maneras de compartirlo, pero en todos sitios tiene en común que despiden la Semana Santa. Declaraciones de Georgina Aspa, Pastelería Canal de Barcelona; Antonio Bellart, presidente del Gremio de pasteleros de Barcelona; Ciudadanos Anónimos .



01/04/24 **GREMI DE PASTISSERIA**
TELEVISION ESPAÑOLA 24H - LA TARDE EN 24H - 18:50h - 00:01:54

#Cultura. En este lunes de Pascua es típico en algunas zonas comerse la llamada mona, aunque en cada sitio se elabora de una manera distinta. En la Comunidad Valenciana, por ejemplo, es una especie de bizcocho con un huevo duro y en Cataluña, aunque solo de chocolate, cada vez hay más variedades. Declaraciones de Antoni Bellart, presidente del gremios de pasteleros de Barcelona; Georgina Aspa, Pastelería canal de Barcelona; Elizabeth Vázquez, jefa de producción de Kaikao Chocolate.



01/04/24 **GREMI DE PASTISSERIA**
TELEVISION ESPAÑOLA 1 - TELEDIARIO 1 - 15:33h - 00:04:05

#Sociedad. Hoy es lunes de Pascua y es típico en algunas zonas comer la mona, aunque en cada sitio se hace de una manera. Por ejemplo, en la Comunidad Valenciana es una especie de bizcocho con un huevo duro. En Cataluña, aunque es solo de chocolate, cada vez hay más variedades. Declaraciones de Antoni Bellart, presidente del gremios de pasteleros de Barcelona; Georgina Aspa, Pastelería canal de Barcelona; Elizabeth Vázquez, jefa de producción de Kaikao Chocolate; Ileana Izverniceanu, portavoz de la OCU.



Fecha Titular/Medio

01/04/24 **GREMI DE PASTISSERIA**
13 TELEVISION - TRECE NOTICIAS 14:30 - 14:39h - 00:01:30

#Sociedad. Y si hay algo tradicional este lunes de Pascua es el chocolate, Las monas de Pascua que principalmente los padrinos regalan a sus ahijados en Cataluña.



01/04/24 **GREMI DE PASTISSERIA**
BETEVE - BTV NOTICIES MIGDIA - 14:06h - 00:02:25

Hoy como manda la tradición los padrinos regalan la mona a sus ahijados. El Gremi de Pastisseria de Barcelona confía llegar a la cifra de 800.000 monas artesanas vendidas en toda Catalunya. Conexión en directo con una pastelería de Barcelona. Declaraciones de Victoria Vives, propietaria Casa Vives.



01/04/24 **GREMI DE PASTISSERIA**
TELEVISION ESPAÑOLA 1 - L'INFORMATIU MIGDIA 1 - 14:05h - 00:01:39

#Sociedad. Hoy como manda la tradición los padrinos regalan la mona a sus ahijados. El Gremi de Pastisseria de Barcelona confía llegar a la cifra de 800.000 monas artesanas vendidas en toda Catalunya. Conexión con una pastelería de Sabadell. Declaraciones de Mar Genescà, pastelera.



01/04/24 **GREMI DE PASTISSERIA**
TELEVISION ESPAÑOLA 24H - DIARIO 24 HORAS - 11:27h - 00:03:48

#Sociedad. Es lunes de Pascua, un día importante para los pasteleros de Cataluña. Dice la tradición que los padrinos tienen que regalar a sus ahijados una mona de chocolate. Se prevé que se vendan 700.000 monas. Han hecho el nuevo estadio del FC Barcelona. Conexión en directo desde Barcelona. Mención de la inteligencia artificial. Declaraciones de Christian Escrivá, Pastelería Escrivá.



Fecha Titular/Medio

01/04/24 **GREMI DE PASTISSERIA**
TELEVISIO DE CATALUNYA - NOTICIES 3/24 - 07:19h - 00:00:47

Hoy como manda la tradición los padrinos regalan la mona a sus ahijados. El Gremi de Pastisseria de Barcelona confía llegar a la cifra de 800.000 monas artesanas vendidas en toda Catalunya.



01/04/24 **GREMI DE PASTISSERIA**
TELECINCO - INFORMATIVO T5 MATINAL - 07:18h - 00:01:46

#Sociedad. En Cataluña es lunes de Pascua y como marca la tradición, los padrinos regalan monas de chocolate a sus ahijados. A pesar de la subida de los precios del chocolate los pasteleros han hecho un esfuerzo para no subir los precios. Declaraciones de Rafael Aguilera, pastelería Jan; Antoni Ballart, presidente del Gremio de Pasteleros de Barcelona; Lluís Riera, pastelería Cacao.



01/04/24 **GREMI DE PASTISSERIA**
TELEVISION ESPAÑOLA 1 - TELEDIARIO MATINAL - 06:48h - 00:00:32

Y hoy lunes, es un día importante para los pasteleros En Cataluña. Esperan vender más de 700.000 monas de Pascua. Dice la tradición que son los padrinos los que regalan a sus ahijados estas figuras de chocolate.



31/03/24 **GREMI DE PASTISSERIA**
TELECINCO - INFORMATIVOS T5 21:00 - 21:30h - 00:03:10

Mañana, en Cataluña, como en otras seis comunidades autónomas, será todavía festivo. Es lunes de Pascua y como marca la tradición, los padrinos regalan monas de chocolate a sus ahijados. A pesar de la subida de los precios del chocolate los pasteleros han hecho un esfuerzo para no subir los precios. El pastelero Cristian Escribà ha hecho una réplica en chocolate el futuro campo del Barça. Conexión en directo con una pastelería de Barcelona. Declaraciones de Rafael Aguilera, pastelería Jan; Antoni Ballart, presidente del Gremio de Pasteleros de Barcelona; Lluís Riera, pastelería Cacao.



Fecha Titular/Medio

31/03/24

GREMI DE PASTISSERIA
TELEVISIO DE CATALUNYA - TELENOTICIES CAP DE SETMANA VESPRE - 21:29h - 00:02:19

#Sociedad. El Gremi de Pastisseria espera vender unas 800.000 monas de todo tipo. Una oferta, pero, que se reduce si hablamos de monas sin gluten. Según la Associació de Celiacs de Catalunya, menos del 1 por ciento de las pastelerías catalanas ofrecen monas de este tipo. Declaraciones de Soli Rodríguez, pastelero HelMa Cakes; Pere Simonet, pastelero Celia.



31/03/24

GREMI DE PASTISSERIA
BETEVE - BTV NOTICIES VESPRE - 20:12h - 00:01:47

#Sociedad. El Gremi de Pastisseria espera vender unas 800.000 monas de todo tipo. Una oferta, pero, que se reduce si hablamos de monas sin gluten. Según la Associació de Celiacs de Catalunya, menos del 1 por ciento de las pastelerías catalanas ofrecen monas de este tipo. Declaraciones de Irene Puig, portavoz Associació Celiacs de Catalunya.



31/03/24

GREMI DE PASTISSERIA
TELEVISION ESPAÑOLA 1 - TELED. FIN SEMANA 1 - 15:35h - 00:01:01

Y en Cataluña hoy es día de mona, eso se notan las pastelerías. La mona puede ser dulce, salada. La tradición es regalarla por Pascua. Gran afluencia de gente hoy en las pastelerías catalanas, porque parece que nadie quiere quedarse sin una mona de Pascua. En pastelerías como esta aquí mítica en Sant Cugat, no paran de trabajar desde hace ya algunos días para poder abastecer a todos sus clientes que buscan hoy su mona preferida y a pesar de que hayan aumentado el coste de materias. No hay un incremento de precios significativo. Por eso el gremio de pasteleros de Barcelona es positivo, calcula. Venderán este año 800.000 monas. Es cerca de un 10% más que el año pasado y entre las grandes favoritas de este año tres la de Aitana, la de Mario Bros y también la de Barbie.



Fecha Titular/Medio
**31/03/24 GREMI DE PASTISSERIA
TELECINCO - INFORMATIVOS T5 15:00 - 15:35h - 00:02:52**

Mañana, en Cataluña, como en otras seis comunidades autónomas, será todavía festivo. Es lunes de Pascua y como marca la tradición, los padrinos regalan monas de chocolate a sus ahijados. Ya está todo preparado para mañana, que aquí en Cataluña es festivo y lo que marca la tradición es que los padrinos regalen las monas de Pascua a sus ahijados. Como ven, hay mucha variedad donde elegir, múltiples colores y formas. Lo que empezó siendo una simple masa de pan con un huevo duro encima ha evolucionado a estructuras tan espectaculares. Conexión en directo con una pastelería de Barcelona. Declaraciones de Rafael Aguilera, pastelería Jan; Antoni Ballart, presidente del Gremio de Pasteleros de Barcelona; Lluís Riera, pastelería Cacau.


**31/03/24 GREMI DE PASTISSERIA
TELEVISIO DE CATALUNYA - TELENOTICIES CAP DE SETMANA MIGDIA - 14:48h - 00:02:59**

#Economía. En los últimos dos años, el precio del cacao se ha multiplicado por tres y en lo que va de año se ha encarecido un 135 por ciento en los mercados internacionales. Ahora ha superado por primera vez en la historia la barrera de los 10.000 dólares la tonelada. Aparte de la especulación, en la bolsa de esta materia prima ha influido también la climatología que ha restado la producción en un momento de alta demanda. Es la época más creativa del pastelero. Declaraciones de Miquel Zaguirre, Vicepresidente del Gremio de Pastelería de Barcelona; Xavi Brun, Director renda variable TR3A AM.


**31/03/24 GREMI DE PASTISSERIA
TELEVISIO DE CATALUNYA - TELENOTICIES CAP DE SETMANA MIGDIA - 14:48h - 00:03:17**

El Gremi de Pastisseria de Barcelona preve vender esta Semana Santa cerca de 800.000 monas, a pesar del aumento del precio del cacao, la materia prima para elaborar el chocolate, muchos pasteleros han intentado repercutir al mínimo. Declaraciones de Miquel Zaguirre, vicepresidente del Gremi de Pastissers de Barcelona; Xavi Brun, director de renda variable TR3A AM.



Fecha Titular/Medio

31/03/24 **GREMI DE PASTISSERIA**
CUATRO - NOTICIAS CUATRO 1 - 14:39h - 00:02:03

#Sociedad. Pues el precio del chocolate y también del azúcar por las nubes no ha desanimado a los catalanes, en especial que hoy se han lanzado a las pastelerías en busca de la Mona de Pascua, que es el dulce típico indispensable de este domingo de Resurrección en Cataluña. Conexión en directo con una pastelería de Barcelona. Invitado: Cristian Escribà, pastelero.



31/03/24 **GREMI DE PASTISSERIA**
TELEVISIO DE CATALUNYA - NOTICIES 3/24 - 09:47h - 00:01:18

#Sociedad. Cataluña. Falta muy poco para que la mona llegue a buena parte de las mesas catalanas. Este año, como la Semana Santa ha sido más bien de lo habitual, muchos obradores de pastelerías y chocolaterías han trabajado duro para hacer monas para todos los gustos y colores. De hecho, el Gremio de Pastelería de Barcelona prevé que se vendan cerca de 800.000 monas artesanas en toda Cataluña. Además, este año la Universidad de Barcelona ha continuado un proyecto con el Gremio por segundo año con este mona que ven una bióloga de chocolate que pretende difundir la ciencia y despertar vocaciones entre los niños por Pascua y que se puede comprar en una cincuentena de pastelerías.



30/03/24 **GREMI DE PASTISSERIA**
IB3 TELEVISIO - IB3 NOTICIES CAP DE SETMANA 2 - 20:47h - 00:02:03

#Sociedad. Baleares. Este dragón está hecho de chocolate y los pasteleros necesitaron más de 60 horas de trabajo para realizarlo. Una obra de arte que no es nada barata. A las horas de trabajo hay que sumar el aumento del precio de la luz, el azúcar y el chocolate. Pero aquí el gerente le paga con gusto porque tiene que dárselo a un ser querido. La tradición de regalar huevos de Pascua estos días sigue muy viva. Declaraciones de Maties Pomar Oliver, Gerente de Pastelería Pomar; Ciudadanos Anónimos.



Fecha Titular/Medio

30/03/24

GREMI DE PASTISSERIA
LA SEXTA - LA SEXTA NOTICIAS 14H - 14:30h - 00:01:54

#Sociedad. Cataluña. Se llama mía y es una mona de Pascua muy especial. Esta figura de chocolate representa a una niña científica. Es bióloga. Su objetivo es promover y divulgar la ciencia, despertar la vocación científica entre niñas y niños animales, dibujos animados y superhéroes son las temáticas más comunes en las que los pasteleros catalanes se inspiran para modelar las monas de Pascua de chocolate. Declaraciones de Marta Massague, Gerente pastelería Natcha; Gemma Marfany, Catedrática de Genética Universidad de Barcelona.



29/03/24

GREMI DE PASTISSERIA
BETEVE - BTV NOTICIES VESPRE - 19:43h - 00:01:46

#Sociedad. Catalunya. Son días de tradiciones. El lunes nos tocará la más dulce, el día de la mona y los pasteleros esperan una buena campaña con una previsión de ventas de 800.000 monas están teniendo mucho tirón las dedicadas a Dragon Ball y también las que tienen protagonistas femeninas como la futbolista Aitana Bonmatí y Barbie. Declaraciones de Miquel Zaguirre, Vicepresidente gremio de pastelería de Barcelona.



29/03/24

GREMI DE PASTISSERIA
LA SEXTA - LA SEXTA NOTICIAS 14H - 15:08h - 00:01:36

#Sociedad. Pastelerías a todo gas para fabricar estas delicias, las monas de Pascua. Solo en Cataluña prevén vender 800.100 mil más que el año pasado. Paciencia, porque la tradición dice que es el lunes cuando se comen. Declaraciones de Oriol Balaguer, chef pastelero y fundador del obrado Oriol Balaguer; María Rodríguez, responsable del obrador de Oriol Balaguer; Adrian Matesanz, fundador de Espejito espejito chocolate; Samuel Lee, jefe de pastelería horno San Antonio.



Fecha Titular/Medio

29/03/24 GREMI DE PASTISSERIA BETEVE - BTV NOTICIES MIGDIA - 14:14h - 00:01:45

#Sociedad. Catalunya. Las monas serán las protagonistas y los pasteleros auguran una buena campaña. Esperan vender 800.000 en toda Catalunya y hemos querido saber cuáles están siendo las más buscadas y las más vendidas. Dragon Ball está siendo una de las estrellas, así como otras protagonizadas por personajes femeninos. Tres figuras femeninas encabezan los pedidos de las monas de este año. La futbolista Aitana Bonmatí, o la Barbie. Declaraciones de Miquel Zaguirre, Vicepresidente gremio de pastelería de Barcelona.



27/03/24 GREMI DE PASTISSERIA CUATRO - NOTICIAS CUATRO 1 - 14:28h - 00:01:04

#Sociedad. Hay un dulce típico de estas fechas en Cataluña basado en el chocolate que está notando esta subida de la que hablamos. Sara Pérez. Este año en Cataluña vamos a pagar un 10% más al comprar una mona de Pascua, cuyos precios van desde los 30 hasta los 300. Pastelerías como esta no han tenido más remedio que subir el precio porque ahora pagan un 20% más por el cacao con el que elaboran el chocolate. El gremio tiene previsto que se vendan unas 800 cero unidades. Aquí lo tienen todo preparado. Como ven, hay monas de todas las formas y de todos los personajes para sorprender a los más pequeños. Declaraciones de Marta Massague, Gerente pastelería Natcha.



27/03/24 GREMI DE PASTISSERIA TELEVISIO DE CATALUNYA - ELS MATINS - 08:21h - 00:02:25

#Sociedad. El Gremi de Pastissers de Barcelona preve vender unas 800.000 monas artesanas este lunes de Pascua. Conexión en directo con una pastelería de Barcelona.





acceso 360



ONLINE



Audiencia diaria: 36.950

Valor económico diario: 258 €

Lun, 1 de abr de 2024

Audiencia mensual (GFK): 792.747

Valor económico mensual (GFK): 5.812 €

Monas muy monas y pasión por el chocolate en este Lunes de Pascua

Lunes, 1 de abril de 2024 11:35



Es lunes de Pascua, el día de comer chocolate... Tradicionalmente en Catalunya, "la Mona de chocolate" se la regala el padrino a su ahijado. Todas las familias se juntan para comer. El postre es...

Audiencia diaria: 4.233

Valor económico diario: 127 €

Lun, 1 de abr de 2024

Audiencia mensual (GFK): 44.777

Valor económico mensual (GFK): 30 €

El Gremio de Pastelería prevé vender unas 800.000 monas, con más presencia de las de autor

Lunes, 1 de abril de 2024 11:19



El Gremio de Pastelería de Barcelona confía alcanzar la cifra de 800.000 monas artesanas vendidas en toda Cataluña, con una oferta que combina creaciones clásicas, como huevos de chocolate o...

Audiencia diaria: 1.752.735

Valor económico diario: 14.403 €

Lun, 1 de abr de 2024

Audiencia mensual (GFK): 14.121.410

Valor económico mensual (GFK): 115.290 €

Monas tradicionales cada vez más sofisticadas

Lunes, 1 de abril de 2024 10:03

A los huevos de chocolate se les unen las figuras hechas con patronazgo tridimensional, sin utilizar moldes

* El autor forma parte de la comunidad de lectores de La Vanguardia El Gremio de...

Audiència diària: 336.463

Valor econòmic diari: 1.951 €

Lun, 1 de abr de 2024

Audiència mensual (GFK): 1.579.644

Valor econòmic mensual (GFK): 20.067 €

Mones de Pasqua aptes per a celíacs: poques i cares, però igual de bones

Lunes, 1 de abril de 2024 10:02



L'Associació de Celíacs de Catalunya recupera la campanya "Cap infant celíac sense mona", perquè només l'1% de les pastisseries venen mones de Pasqua sense gluten El Gremi de Pastisseria de...

Audiència diària: 336.463

Valor econòmic diari: 1.951 €

Lun, 1 de abr de 2024

Audiència mensual (GFK): 1.579.644

Valor econòmic mensual (GFK): 20.067 €

Quants ous hauria de tenir la teva mona tradicional?

Lunes, 1 de abril de 2024 08:07



Amades apunta que "hi són aplicats un nombre d'ous igual als anys de l'infant" que rep la mona. Explica l'etnòleg i folklorista Joan Amades, al seu "Costumari català", que "és costum, estès arreu..."

Audiencia diaria: 1.436.185

Valor económico diario: 9.867 €

Lun, 1 de abr de 2024

Audiencia mensual (GFK): 13.972.754

Valor económico mensual (GFK): 133.739 €

Aitana Bonmatí, Barbie y Mia, la bióloga de chocolate, en el top 3 de las monas de Pascua

Lunes, 1 de abril de 2024 07:39

Aitana Bonmatí, Barbie y Mia, la bióloga de chocolate, en el top 3 de las monas de Pascua

Ainhoa TomásNOTICIA01.04.2024 - 07:34h

Los precios se mantienen similares a los del año pasado y se espera...

Audiencia diaria: 861.388

Valor económico diario: 3.741 €

Lun, 1 de abr de 2024

Audiencia mensual (GFK): 9.251.027

Valor económico mensual (GFK): 77.982 €

Las monas de Pasqua más buscadas de Catalunya: de 'Dragon Ball' a Aitana Bonmatí

Lunes, 1 de abril de 2024 07:00

Procesiones de Semana Santa 2024 en Barcelona: días y recorrido El manga 'Dragon Ball' vuelve a tener una "gran demanda" entre las monas de Pascua este año después de la muerte de su creador...

Audiencia diaria: 1.000

Valor económico diario: 30 €

Dom, 31 de mar de 2024

Audiencia mensual (GFK): 10.578

Valor económico mensual (GFK): 30 €

'Bola de Drac' irromp entre les mones de Pasqua arran de la mort d'Akira Toriyama

Domingo, 31 de marzo de 2024 21:48



La sèrie de 'Bola de Drac' torna a tenir una “molt bona tirada” entre les mones de Pasqua aquest any, després de la mort del seu creador, Akira Toriyama. El vicepresident del Gremi de Pastisseria...

Audiència diària: 4.251

Valor econòmic diari: 127 €

Dom, 31 de mar de 2024

Audiència mensual (GFK): 49.447

Valor econòmic mensual (GFK): 1.486 €

'Bola de Drac' irromp entre les mones de Pasqua i la ribetana Aitana Bonmatí guanya protagonisme

Domingo, 31 de marzo de 2024 20:36



La sèrie de 'Bola de Drac' torna a tenir una "molt bona tirada" entre les mones de Pasqua aquest any després de la mort del seu creador, Akira Toriyama. El vicepresident del Gremi de Pastisseria...

Audiencia diaria: 943.315

Valor económico diario: 6.561 €

Dom, 31 de mar de 2024

Audiencia mensual (GFK): 6.793.676

Valor económico mensual (GFK): 88.859 €

El Lunes de Pascua trae las tradicionales monas en Cataluña

Domingo, 31 de marzo de 2024 16:48



El lunes 1 de abril en Cataluña, como en otras seis comunidades autónomas, será aún festivo. Es Lunes de Pascua, y como marca la tradición, los padrinos regalan las famosas monas de chocolate a...

Audiència diària: 104.762

Valor econòmic diari: 421 €

Dom, 31 de mar de 2024

Audiència mensual (GFK): 511.160

Valor econòmic mensual (GFK): 2.124 €

Per què el valor del cacau s'ha disparat i com afecta al preu de les mones?

Domingo, 31 de marzo de 2024 16:30



Les condicions meteorològiques adverses en alguns dels països productors han provocat un dèficit de xocolata als mercats. El valor del cacau s'ha desbocat. Aquest dimarts va enfilar-se fins als...

Audiencia diaria: 2.210.370**Valor económico diario:** 15.744 €**Dom, 31 de mar de 2024****Audiencia mensual (GFK):** 13.915.152**Valor económico mensual (GFK):** 116.520 €

El Gremio de Pastelería prevé vender unas 800.000 monas

Domingo, 31 de marzo de 2024 12:51

Barcelona, 31 mar (EFE).- El Gremio de Pastelería de Barcelona confía alcanzar la cifra de 800.000 m...

Barcelona, 31 mar (EFE).- El Gremio de Pastelería de Barcelona confía alcanzar la cifra de...

Audiencia diaria: 3.861

Valor económico diario: 115 €

Dom, 31 de mar de 2024

Audiencia mensual (GFK): 40.842

Valor económico mensual (GFK): 30 €

El Gremio de Pastelería prevé vender unas 800.000 monas

Domingo, 31 de marzo de 2024 12:43

Barcelona, 31 mar (EFE).- El Gremio de Pastelería de Barcelona confía alcanzar la cifra de 800.000 monas artesanas vendidas en toda Cataluña, con una oferta que combina creaciones clásicas, como...

Audiència diària: 336.463

Valor econòmic diari: 1.951 €

Dom, 31 de mar de 2024

Audiència mensual (GFK): 1.579.644

Valor econòmic mensual (GFK): 20.067 €

La xocolata, nou producte de luxe: com afecta les mones el preu rècord del cacau

Domingo, 31 de marzo de 2024 08:13



Els productors de xocolata estan optant per apujar preus o bé abaixar el percentatge de cacau de les rajoles El preu del cacau arriba a màxims històrics. La tona de cacau es cotitza a 10.080...

Audiencia diaria: 40.964

Valor económico diario: 202 €

Dom, 31 de mar de 2024

Audiencia mensual (GFK): 366.644

Valor económico mensual (GFK): 2.226 €

Les mones del Girona arrasen, també a Barcelona: «Les hem venut abans que les del Barça»

Domingo, 31 de marzo de 2024 06:37



Què conquesta més paladars, el tortell de Rams o la mona de Pasqua? Tot i que els flequers i els pastissers de les comarques gironines coincideixen en que els dos productes no competeixen (els...

Audiencia diaria: 1.000

Valor económico diario: 30 €

Sáb, 30 de mar de 2024

Audiencia mensual (GFK): 10.578

Valor económico mensual (GFK): 30 €

Les Mones de Pasqua tornen a omplir les pastisseries

Sábado, 30 de marzo de 2024 12:25



Els pastissos i figures de xocolata de Pasqua que padrins regalen a fillols en forma de Mona segueixen essent una de les tradicions més vives de la Setmana Santa Aquest 2024, el Gremi de...

Audiència diària: 1.000

Valor econòmic diari: 30 €

Sáb, 30 de mar de 2024

Audiència mensual (GFK): 10.578

Valor econòmic mensual (GFK): 30 €

Els pastissers vendran unes 800.000 mones de Pasqua

Sábado, 30 de marzo de 2024 02:03



El Gremi de Pastissers de Barcelona espera assolir la xifra de 800.000 mones artesanes venudes a tot Catalunya amb una oferta molt variada que inclou les clàssiques, com els ous de xocolata, però...

Audiència diària: 33.809

Valor econòmic diari: 111 €

Vie, 29 de mar de 2024

Audiència mensual (GFK): 574.805

Valor econòmic mensual (GFK): 3.108 €

estils de vida Mones de Son Goku, Mia, Barbie i Aitana Bonmatí, les més populars

Viernes, 29 de marzo de 2024 12:29



(ACN/Redacció) La sèrie de 'Bola de drac' s'ha obert pas entre els aparadors de mones de Pasqua després de la mort del seu creador, Akira Toriyama. El vicepresident del Gremi de Pastisseria de...

Audiencia diaria: 3.113

Valor económico diario: 93 €

Vie, 29 de mar de 2024

Audiencia mensual (GFK): 32.930

Valor económico mensual (GFK): 30 €

5 llocs on fan bé la Mona de Pasqua

Viernes, 29 de marzo de 2024 08:48



El Gremi de Pastisseria de Barcelona estima que aquest any es vendran unes 800.000 mones amb uns preus semblants als de l'any passat. Entre les que tenen més sortida hi ha tot l'univers Bola de...

Audiència diària: 2.896

Valor econòmic diari: 86 €

Vie, 29 de mar de 2024

Audiència mensual (GFK): 214.462

Valor econòmic mensual (GFK): 6.433 €

Les mones de Pasqua que tindran més èxit el 2024

Viernes, 29 de marzo de 2024 08:27



La sèrie de 'Bola de Drac' torna a tenir una "molt bona tirada" entre les mones de Pasqua aquest any després de la mort del seu creador, Akira Toriyama. El vicepresident del Gremi de Pastisseria...

Audiència diària: 65.809

Valor econòmic diari: 241 €

Jue, 28 de mar de 2024

Audiència mensual (GFK): 745.863

Valor econòmic mensual (GFK): 5.538 €

VÍDEO: 'Bola de Drac' irromp entre les mones de Pasqua 2024

Jueves, 28 de marzo de 2024 19:18



Els pastissers estimen vendre unes 800.000 unitats amb uns preus similars a 2023. La mort d'Akira Toriyama ha relançat aquest personatge de dibuixos japonès La sèrie de 'Bola de Drac' torna a...

Audiencia diaria: 1.000

Valor económico diario: 30 €

Jue, 28 de mar de 2024

Audiencia mensual (GFK): 1.915.508

Valor económico mensual (GFK): 7.542 €

Esta es la sorprendente mona de Pascua que arrasa este año en Barcelona

Jueves, 28 de marzo de 2024 19:17



La capital catalana rinde homenaje al autor de una serie de dibujos animados que triunfó en la Catalunya de los 90 Un homenaje, una mona para niños, pero también para adultos. La Semana Santa...

Audiència diària: 10.530

Valor econòmic diari: 315 €

Jue, 28 de mar de 2024

Audiència mensual (GFK): 165.747

Valor econòmic mensual (GFK): 4.973 €

'Bola de Drac' irromp entre les mones de Pasqua

Jueves, 28 de marzo de 2024 14:09



detail.info.published detail.info.verificated
Creat: 28.03.2024 | 13:57 Actualitzat:
28.03.2024 | 13:57 La sèrie de Bola de Drac
torna a tenir una «molt bona tirada» entre les
mones de Pasqua...

Audiencia diaria: 57.378

Valor económico diario: 176 €

Jue, 28 de mar de 2024

Audiencia mensual (GFK): 1.243.585

Valor económico mensual (GFK): 4.500 €

Las mejores monas de chocolate para la Pascua 2024

Jueves, 28 de marzo de 2024 14:06

Pese a que la inflación también afectará ligeramente al precio de las monas este año, las pastelerías de Cataluña preveñ vender unas 800.000 monas artesanas durante esta Pascua. Pero más allá del...

Audiencia diaria: 2.128

Valor económico diario: 63 €

Jue, 28 de mar de 2024

Audiencia mensual (GFK): 22.510

Valor económico mensual (GFK): 30 €

'Bola de Drac' irromp entre les mones de Pasqua arran de la mort del seu creador

Jueves, 28 de marzo de 2024 13:28



La sèrie de 'Bola de Drac' torna a tenir una « molt bona tirada » entre les mones de Pasqua aquest any després de la mort del seu creador, Akira Toriyama. El vicepresident del Gremi de Pastisseria...

Audiencia diaria: 1.190

Valor económico diario: 35 €

Jue, 28 de mar de 2024

Audiencia mensual (GFK): 12.588

Valor económico mensual (GFK): 30 €

'Bola de Drac' irromp entre les mones de Pasqua amb "una tirada molt bona" arran de la mort d'Akira Toriyama

Jueves, 28 de marzo de 2024 12:52

Avis legal

'Bola de Drac' irromp entre les mones de Pasqua amb "una tirada molt bona" arran de la mort d'Akira Toriyama - Diari de Barcelona

Una figura de xocolata de Bola de Drac davant d'una...

Audiencia diaria: 66.362

Valor económico diario: 891 €

Jue, 28 de mar de 2024

Audiencia mensual (GFK): 1.231.136

Valor económico mensual (GFK): 21.712 €

Una cincuenta de pastelerías ofrecen la mona de ciencia durante esta Pascua

Jueves, 28 de marzo de 2024 12:41

Por segundo año consecutivo, la Universidad de Barcelona (UB) y el Gremio de Pastelería de Barcelona se han aliado para presentar las Monas de Ciencia, un proyecto que tiene la voluntad de...

Audiencia diaria: 1.000

Valor económico diario: 30 €

Jue, 28 de mar de 2024

Audiencia mensual (GFK): 10.578

Valor económico mensual (GFK): 30 €

El Gremio de Pastelería prevé vender unas 800.000 monas, con más presencia de las de autor

Jueves, 28 de marzo de 2024 12:14



El Gremio de Pastelería de Barcelona confía alcanzar la cifra de 800.000 monas artesanas vendidas en toda Cataluña, con una oferta que combina creaciones clásicas, como huevos de chocolate o...

Audiència diària: 1.000

Valor econòmic diari: 30 €

Jue, 28 de mar de 2024

Audiència mensual (GFK): 10.578

Valor econòmic mensual (GFK): 30 €

Les mones de Pasqua de Lluç Crusellas, originalitat feta xocolata

Jueves, 28 de marzo de 2024 11:51



El mestre xocolater d'Osona ha creat una col·lecció de set animals de granja i de bosc, a més de l'icònic elefant amb què va guanyar el World Chocolate Masters i el dolç solidari elaborat en una...

Audiencia diaria: 861.388

Valor económico diario: 3.741 €

Jue, 28 de mar de 2024

Audiencia mensual (GFK): 9.251.027

Valor económico mensual (GFK): 77.982 €

'Dragon Ball' triunfa en las monas de Pascua tras la muerte de su creador, Akira Toriyama

Jueves, 28 de marzo de 2024 11:50

Procesiones de Semana Santa 2024 en Barcelona: días y recorrido El manga 'Dragon Ball' vuelve a tener una "gran demanda" entre las monas de Pascua este año después de la muerte de su creador...

Audiencia diaria: 4.700

Valor económico diario: 141 €

Jue, 28 de mar de 2024

Audiencia mensual (GFK): 116.144

Valor económico mensual (GFK): 3.478 €

'Bola de Drac' irromp entre les mones de Pasqua amb "una tirada molt bona"

Jueves, 28 de marzo de 2024 11:30

ELS PASTISSERS CATALANS ESTIMEN VENDRE UNES 800.000 UNITATS AMB UNS PREUS SIMILARS A 2023

La sèrie de Bola de Dractorna a tenir una "molt bona tirada" entre les mones de Pasqua aquest any després...

El Cargol

<https://elcargol.com/societat/12278-els-personatges-de-disney-pokemon-i-els-unicors-els-mes-populars-de-les-mones-de-pasqua-denguany>

Audiencia diaria: 1.000

Valor económico diario: 30 €

Jue, 28 de mar de 2024

Audiencia mensual (GFK): 10.578

Valor económico mensual (GFK): 30 €

Els personatges de Disney, Pokémon, els ous i els unicorns, els més populars a les mones de Pasqua d'enguany

Jueves, 28 de marzo de 2024 11:16

El Gremi de Pastisseria de Barcelona calcula vendre 800.000 mones de Pasqua artesanes a Catalunya durant la Setmana Santa d'aquest any. Els pastissers no preveuen "un increment de preus...

Audiencia diaria: 2.210.370**Valor económico diario:** 15.744 €**Jue, 28 de mar de 2024****Audiencia mensual (GFK):** 13.915.152**Valor económico mensual (GFK):** 116.520 €

Los pasteleros barceloneses prevén vender unas 800.000 monas, con más presencia de las de autor

Jueves, 28 de marzo de 2024 11:09

Barcelona, 28 mar (EFE).- El Gremio de Pastelería de Barcelona confía alcanzar la cifra de 800.000 m...

Barcelona, 28 mar (EFE).- El Gremio de Pastelería de Barcelona confía alcanzar la cifra de...

Audiencia diaria: 37.218

Valor económico diario: 110 €

Jue, 28 de mar de 2024

Audiencia mensual (GFK): 301.645

Valor económico mensual (GFK): 1.531 €

Els pastissers preveuen vendre unes 800.000 mones de Pasqua

Jueves, 28 de marzo de 2024 11:02

Bola de Drac, Aitana Bonmatí i Barbie, entre les més demanades El Gremi de Pastissers de Barcelona espera assolir la xifra de 800.000 mones artesanes venudes a tot Catalunya amb una oferta molt...

Audiencia diaria: 3.861

Valor económico diario: 115 €

Jue, 28 de mar de 2024

Audiencia mensual (GFK): 40.842

Valor económico mensual (GFK): 30 €

Los pasteleros barceloneses prevén vender unas 800.000 monas, con más presencia de las de autor

Jueves, 28 de marzo de 2024 10:43

Barcelona, 28 mar (EFE).- El Gremio de Pastelería de Barcelona confía alcanzar la cifra de 800.000 monas artesanas vendidas en toda Cataluña, con una oferta que combina creaciones clásicas, como...

Audiencia diaria: 549.336

Valor económico diario: 3.005 €

Jue, 28 de mar de 2024

Audiencia mensual (GFK): 4.834.490

Valor económico mensual (GFK): 45.742 €

Son Goku i 'Bola de Drac', Aitana Bonmatí, Lamine Yamal i Barbie són les mones de moda

Jueves, 28 de marzo de 2024 10:42



Es preveu que es venguin prop de 800.000 mones a tot Catalunya, cent mil més que en el 2023 Les mones de Pasqua apareixen en les nostres vides per Setmana Santa per complir amb la tradició dels...

Audiencia diaria: 1.000

Valor económico diario: 30 €

Jue, 28 de mar de 2024

Audiencia mensual (GFK): 1.915.508

Valor económico mensual (GFK): 7.542 €

El Gremio de Pastelería de Barcelona prevé vender 800.000 monas por Semana Santa

Jueves, 28 de marzo de 2024 10:42



En cuanto a los precios, no se espera un incremento significativo, ya que el encarecimiento del cacao no ha afectado al chocolate utilizado para su elaboración El Gremio de Pastelería de Barcelona...

Penedès Econòmic

<https://penedeseconomic.com/3418-bola-de-drac-irromp-entre-les-mones-de-pasqua-amb-una-tirada-molt-bona-arran-de-la-mort-dakira-toriyama>

Audiència diària: 1.000

Valor econòmic diari: 30 €

Jue, 28 de mar de 2024

Audiència mensual (GFK): 10.578

Valor econòmic mensual (GFK): 30 €

'Bola de Drac' irromp entre les mones de Pasqua amb "una tirada molt bona" arran de la mort d'Akira Toriyama

Jueves, 28 de marzo de 2024 10:19

La sèrie de 'Bola de Drac' torna a tenir una "molt bona tirada" entre les mones de Pasqua aquest any després de la mort del seu creador, Akira Toriyama. El vicepresident del Gremi de Pastisseria...

Cerdanyola al Día

<http://cerdanyolaaldia.com/el-gremi-de-pastisseria-de-barcelona-confia-vendre-mes-de-800-000-mones/>

Audiencia diaria: 1.000

Valor económico diario: 30 €

Jue, 28 de mar de 2024

Audiencia mensual (GFK): 10.578

Valor económico mensual (GFK): 30 €

El Gremi de Pastisseria de Barcelona confia vendre més de 800.000 mones

Jueves, 28 de marzo de 2024 10:11



El Gremi de Pastisseria de Barcelona preveu vendre aquest any prop de 800.000 mones artesanes a tot Catalunya. Més enllà dels personatges més mediàtics que protagonitzen moltes mones, els...

Audiència diària: 823.467

Valor econòmic diari: 3.153 €

Jue, 28 de mar de 2024

Audiència mensual (GFK): 9.743.039

Valor econòmic mensual (GFK): 86.977 €

'Bola de Drac' irromp entre les mones de Pasqua amb "una tirada molt bona" arran de la mort d'Akira Toriyama

Jueves, 28 de marzo de 2024 09:56



Els pastissers estimen vendre unes 800.000 unitats amb uns preus similars a 2023 Barcelona La sèrie de 'Bola de Drac' torna a tenir una "molt bona tirada" entre les mones de Pasqua aquest any...

Audiència diària: 26.013

Valor econòmic diari: 108 €

Jue, 28 de mar de 2024

Audiència mensual (GFK): 232.978

Valor econòmic mensual (GFK): 956 €

Aquestes són les mones de Pasqua més populars d'aquest any

Jueves, 28 de marzo de 2024 09:49



La sèrie de 'Bola de Drac' torna a tenir una "molt bona tirada" entre les mones de Pasqua aquest any després de la mort del seu creador, Akira Toriyama. El vicepresident del Gremi de Pastisseria...

Audiència diària: 336.463

Valor econòmic diari: 1.951 €

Jue, 28 de mar de 2024

Audiència mensual (GFK): 1.579.644

Valor econòmic mensual (GFK): 20.067 €

'Bola de Drac' irromp entre les mones de Pasqua amb "una tirada molt bona" arran de la mort d'Akira Toriyama

Jueves, 28 de marzo de 2024 09:38



ACN Barcelona - La sèrie de 'Bola de Drac' torna a tenir una "molt bona tirada" entre les mones de Pasqua aquest any després de la mort del seu creador, Akira Toriyama. El vicepresident del Gremi...

Audiència diària: 33.809

Valor econòmic diari: 111 €

Jue, 28 de mar de 2024

Audiència mensual (GFK): 574.805

Valor econòmic mensual (GFK): 3.108 €

Mones de Son Goku, Mia, Barbie i Aitana Bonmatí, les més populars aquest 2024

Jueves, 28 de marzo de 2024 09:29



(ACN/Redacció) La sèrie de 'Bola de drac' s'ha obert pas entre els aparadors de mones de Pasqua després de la mort del seu creador, Akira Toriyama. El vicepresident del Gremi de Pastisseria de...

Audiencia diaria: 1.752.735

Valor económico diario: 14.403 €

Jue, 28 de mar de 2024

Audiencia mensual (GFK): 14.121.410

Valor económico mensual (GFK): 115.290 €

La mona de 'Bola de Drac' irrumpe con fuerza tras la muerte de Akira Toriyama

Jueves, 28 de marzo de 2024 08:58

Goku, la futbolista Aitana Bonmatí o 'Barbie' son las temáticas más demandadas en las pastelerías catalanas. La mona de Bola de Drac vuelve a liderar los pedidos de muchas pastelerías catalanas...

Audiencia diaria: 104.762

Valor económico diario: 421 €

Jue, 28 de mar de 2024

Audiencia mensual (GFK): 511.160

Valor económico mensual (GFK): 2.124 €

Les mones més populars d'aquesta Pasqua: de «Bola de Drac» a Aitana Bonmatí

Jueves, 28 de marzo de 2024 08:50



Els pastissers estimen vendre unes 800.000 unitats amb uns preus similars al 2023 Arriba una nova Pasqua i els padrins s'afanyen a aconseguir les millors mones per als seus fillols. Enguany, els...

Audiencia diaria: 15.753

Valor económico diario: 472 €

Jue, 28 de mar de 2024

Audiencia mensual (GFK): 263.300

Valor económico mensual (GFK): 7.898 €

Les mones de Pasqua més demandades a les pastisseries de Barcelona

Jueves, 28 de marzo de 2024 08:50



Fa molts anys que 'Bola de Drac' no és una de les sèries habituals entre els infants i els adolescents. La mort recent del seu creador, Akira Toriyama , però, ha fet que torni a estar de moda....

Audiència diària: 40.964

Valor econòmic diari: 202 €

Jue, 28 de mar de 2024

Audiència mensual (GFK): 366.644

Valor econòmic mensual (GFK): 2.226 €

Les mones de Pasqua més populars d'aquest any

Jueves, 28 de marzo de 2024 08:21



La sèrie de 'Bola de Drac' torna a tenir una "molt bona tirada" entre les mones de Pasqua aquest any després de la mort del seu creador, Akira Toriyama. El vicepresident del Gremi de Pastisseria...

Audiencia diaria: 1.000

Valor económico diario: 30 €

Jue, 28 de mar de 2024

Audiencia mensual (GFK): 10.578

Valor económico mensual (GFK): 30 €

‘Bola de Drac’ irromp entre les mones de Pasqua amb “una tirada molt bona” arran de la mort d’Akira Toriyama

Jueves, 28 de marzo de 2024 07:37

ACN Barcelona – La sèrie de ‘Bola de Drac’ torna a tenir una “molt bona tirada” entre les mones de Pasqua aquest any després de la mort del seu creador, Akira Toriyama. El vicepresident del Gremi...

Audiencia diaria: 1.752.735

Valor económico diario: 14.403 €

Jue, 28 de mar de 2024

Audiencia mensual (GFK): 14.121.410

Valor económico mensual (GFK): 115.290 €

Animales, pasteles clásicos y huevos: las monas de Pascua que son tendencia

Jueves, 28 de marzo de 2024 06:03



Después de años en que han triunfado las formas escultóricas y los personajes del cine y la televisión, este 2024 la mona vira hacia la tradición y vistosas figuras de chocolate Oriol Balaguer...

Audiencia diaria: 1.000

Valor económico diario: 30 €

Miércoles, 27 de mar de 2024

Audiencia mensual (GFK): 10.578

Valor económico mensual (GFK): 30 €

Les Mones de Pasqua tornen a omplir les pastisseries

Miércoles, 27 de marzo de 2024 07:55



Els pastissos i figures de xocolata de Pasqua que padrins regalen a fillols en forma de Mona segueixen essent una de les tradicions més vives de la Setmana Santa. Aquest 2024, el Gremi de...

Audiencia diaria: 458.537

Valor económico diario: 2.623 €

Lun, 25 de mar de 2024

Audiencia mensual (GFK): 5.080.091

Valor económico mensual (GFK): 42.790 €

El Gremi de Pastisseria confia vendre prop de 800.000 mones artesanes

Lunes, 25 de marzo de 2024 19:50



Les pastisseries artesanes prioritzen la mona d'autor enfront de les de personatges mediàtics, donant protagonisme a la creativitat de cada mestre xocolater El Gremi de Pastisseria de Barcelona...

Audiencia diaria: 4.233

Valor económico diario: 127 €

Lun, 25 de mar de 2024

Audiencia mensual (GFK): 44.777

Valor económico mensual (GFK): 30 €

La venta de torrijas crece a un precio "contenido", aunque hacerlas es más caro que nunca

Lunes, 25 de marzo de 2024 13:29



Los pasteleros artesanos auguran una buena campaña de venta de torrijas esta Semana Santa, a un precio similar al del año pasado o, al menos, con un crecimiento "contenido", pese a que la...

Audiencia diaria: 2.021

Valor económico diario: 60 €

Lun, 25 de mar de 2024

Audiencia mensual (GFK): 21.378

Valor económico mensual (GFK): 30 €

La mona de pasqua es manté a l'alça mentre que les palmes estan en vies d'extinció

Lunes, 25 de marzo de 2024 12:14



Amb la benedicció de les palmes, aquest Diumenge de Rams, s'ha iniciat tota una setmana de celebracions vinculades a la regilió, però que cada vegada agafen més un to festiu de Setmana Santa. Sens...

Audiencia diaria: 2.578.798

Valor económico diario: 20.893 €

Lun, 25 de mar de 2024

Audiencia mensual (GFK): 15.622.285

Valor económico mensual (GFK): 149.072 €

Después del 'boom' del panetone, llega la colomba para hacerse un hueco en las mesas de Pascua

Lunes, 25 de marzo de 2024 05:31

BOLLERÍA Este bollo, de origen italiano y con forma de paloma, apareció para alargar la misma elaboración que es típica de Navidad Las colombas de Panes Creativos, la panadería de Daniel Jordà en...

Audiencia diaria: 1.000

Valor económico diario: 30 €

Vie, 22 de mar de 2024

Audiencia mensual (GFK): 10.578

Valor económico mensual (GFK): 30 €

La mona de la biòloga Mia, també disponible a Sant Cugat

Viernes, 22 de marzo de 2024 06:00

Notícies

La mona de la biòloga Mia, també disponible a Sant Cugat

Les pastisseries La Palma i Dolç s'han sumat al projecte 'Mones de ciència'

Comparteix:

Imatge de la figura de la Mona de ciència...

Audiencia diaria: 938.635

Valor económico diario: 6.037 €

Jue, 21 de mar de 2024

Audiencia mensual (GFK): 10.541.404

Valor económico mensual (GFK): 84.574 €

Mia, una mona de Pascua 'bióloga'

Jueves, 21 de marzo de 2024 08:00

La Universitat de Barcelona y el Gremio de Pastelería de Barcelona se han aliado de nuevo para ofrecer esta Pascua una mona muy especial. Se llama Mia, y se trata de una figura de chocolate que...

Audiència diària: 38.789

Valor econòmic diari: 129 €

Mar, 19 de mar de 2024

Audiència mensual (GFK): 654.575

Valor econòmic mensual (GFK): 4.106 €

Les mones més originals perquè els padrins sorprenguin els fillols aquesta Pasqua

Martes, 19 de marzo de 2024 19:37



Ha començat el compte enrere per a Dilluns de Pasqua i els aparadors de les pastisseries ja llueixen plens de mones perquè els padrins les regalin als fillols. El Gremi de Pastisseria apunta que...

Audiencia diaria: 1.000

Valor económico diario: 30 €

Mar, 19 de mar de 2024

Audiencia mensual (GFK): 10.578

Valor económico mensual (GFK): 30 €

Las mujeres, protagonistas en la campaña de Pascua de Catalunya

Martes, 19 de marzo de 2024 13:23

Según las estimaciones del Gremio de Pastelería de Barcelona, tres personajes femeninos tendrán mucho protagonismo esta próxima Pascua, coronando la mayoría de monas en toda Catalunya. Por un...

Audiencia diaria: 1.897

Valor económico diario: 56 €

Dom, 17 de mar de 2024

Audiencia mensual (GFK): 20.067

Valor económico mensual (GFK): 30 €

Mia, la bióloga: la nueva figura de chocolate del delicioso proyecto 'Mones de Ciència'

Domingo, 17 de marzo de 2024 14:07



La Universitat de Barcelona (UB) y el Gremio de Pastelería de Barcelona celebran la Pascua con su proyecto 'Mones de Ciència'. Año tras año, las dos entidades fusionan ciencia y cultura...

Audiencia diaria: 546.848

Valor económico diario: 2.779 €

Dom, 17 de mar de 2024

Audiencia mensual (GFK): 6.191.022

Valor económico mensual (GFK): 59.811 €

800.000

Domingo, 17 de marzo de 2024 05:53



El Gremi de Pastisseria de Barcelona calculen vendre mones de Pasqua artesanes durant la Setmana Santa d'aquest any. Els pastissers han explicat que no preveuen "un increment de preus...

Audiencia diaria: 1.000

Valor económico diario: 30 €

Vie, 15 de mar de 2024

Audiencia mensual (GFK): 1.983.042

Valor económico mensual (GFK): 7.972 €

Estas son las monas de chocolate más demandadas en Barcelona este 2024

Viernes, 15 de marzo de 2024 16:06



El Gremi de Pastisseria prevé vender 800.000 monas de Pascua artesanas durante Semana Santa. Se acerca Semana Santa y una de las tradiciones más arraigadas en Catalunya en estas fechas es la Mona...

Audiencia diaria: 38.789

Valor económico diario: 129 €

Vie, 15 de mar de 2024

Audiencia mensual (GFK): 654.575

Valor económico mensual (GFK): 4.106 €

El Gremi de Pastisseria preveu vendre 800.000 mones de Pasqua aquest 2024

Viernes, 15 de marzo de 2024 15:47



El Gremi de Pastisseria de Barcelona espera vendre aquest any prop de 800.000 mones artesanes a tot Catalunya amb motiu del Dilluns de Pasqua 2024 . Amb motiu del dia de la mona , els pastissers...

Audiencia diaria: 1.000

Valor económico diario: 30 €

Vie, 15 de mar de 2024

Audiencia mensual (GFK): 10.578

Valor económico mensual (GFK): 30 €

Els pastissers barcelonins preveuen vendre 800.000 mones de Pasqua artesanes

Viernes, 15 de marzo de 2024 13:08



BARCELONA, 15 març (EUROPA PRESS) - El Gremi de Pastisseria de Barcelona preveu vendre 800.000 mones de Pasqua artesanes durant la Setmana Santa d'aquest any, ha explicat en un comunicat aquest...

Audiència diària: 1.000

Valor econòmic diari: 30 €

Vie, 15 de mar de 2024

Audiència mensual (GFK): 10.578

Valor econòmic mensual (GFK): 30 €

La mona de ciència arriba a l'Alt Penedès

Viernes, 15 de marzo de 2024 12:45



La mona de ciència, una figura de Pasqua amb l'objectiu de difondre la ciència i despertar vocacions entre els infants, ja es pot comprar a l'Alt Penedès. Es tracta d'una biòloga de xocolata...

Audiencia diaria: 451.697

Valor económico diario: 1.811 €

Vie, 15 de mar de 2024

Audiencia mensual (GFK): 5.620.849

Valor económico mensual (GFK): 29.480 €

Agro.- Pasteleros barceloneses prevén vender 800.000 monas de Pascua artesanas

Viernes, 15 de marzo de 2024 00:00

Código: 5828001 Fecha: 15/03/2024 Dimensiones: 2560 x 1439 (0.72MB) Fotos del Tema: 1

Código: 5828001

Fecha: 15/03/2024

Dimensiones: 2560 x 1439 (0.72MB)

Fotos del Tema: 1

Mona de Mia...

Audiència diària: 5.460

Valor econòmic diari: 163 €

Jue, 14 de mar de 2024

Audiència mensual (GFK): 57.756

Valor econòmic mensual (GFK): 30 €

Una mona per alimentar l'esperit científic

Jueves, 14 de marzo de 2024 16:51



S'acosta la celebració de Pasqua i les pastisseries comencen a omplir-se de mones de tota mena. Una de les que apareix aquest any en alguns aparadors de la comarca té un esperit divulgatiu, a més...