

Mones de Pasqua: 80 dolços anys d'història i il·lusions

Els pastissers de Barcelona preveuen vendre unes 470.000 unitats | Star Wars, La Patrulla Canina, Frozen i Minions, les estrelles d'aquest any



Elaboració de les mones de pasqua a la pastisseria La Palma de Sabadell. Foto: Juanma Peláez

Peces de xocolata, ous gegants i casetes meravelloses decoren aquests dies els aparadors de pastisseries de tot el país, una tradició tan nostrada com ho és fer festa el Dilluns de Pasqua. Aquesta mateixa tradició mana que sigui el padrí qui s'encarregui de fer o escollir la Mona per al seu fillol i fillola, però cada cop més les modes imperen en el motiu que guarnirà o fins i tot regirà en el pastís.



L'ou de Pasqua és un clàssic de la Mona. Foto: Juanma Peláez

Les primeres Mones de xocolata són obra del pastisser Lluís Santapau, de la desapareguda Confiteria Mora de la Diagonal de Barcelona. Cap al 1930, va començar a crear figures simples, com aneguets, ocells i casetes per decorar la típica tortada. A la dècada dels 60, les Mones de xocolata es van popularitzar a tot el país, incorporant personatges més elaborats que deixaven embadalits a grans i petits.



El pastisser Carles Boix posa xocolata en un motllo. Foto: Juanma Peláez

"La més demanada és la de trufa, seguida de la de nata i trufa i la de gema cremada", explica Carles Boix, de la pastisseria La Palma, de Sabadell. Tot i que es treballa molt a petició del client, la decoració corre molt a càrrec de l'enginy del pastisser, i Boix aquest any ha ideat un niu fet de xocolata per a posar-hi el tradicional ou de Pasqua, una tècnica que acompanya amb la cristallització de la xocolata per a fer les peces de les casetes: "S'escalfa la xocolata a 45°C, es refreda a 28°C i s'escalfa de nou a 31,5°C", explica.



Elaboració de les mones de pasqua a la pastisseria La Palma de Sabadell Foto: Juanma Peláez

Pel que fa a la temàtica, *Star Wars* es posiciona com la més recurrent aquest any a les Mones de tot el país, seguida dels gossets de *La Patrulla Canina*, la incombustible *Frozen* o els *Minions*, un llistat on sempre hi cal encabir el Barça com estrella permanent en les categories de predileccions dels més menuts. "També hi ha qui ens demana que hi posem pollets o sugus a l'interior dels ous", explica Boix.



Mones de Pasqua de la Pastisseria La Palma de Sabadell Foto: Juanma Peláez

Amb tot, el Gremi de Pastissers de Barcelona preveu que es vendran unes 470.000 mones artesanes. "Calculem que de mitjana el padrí es gastarà per comanda uns 30 euros, acostumen a ser pastissos amb una peça de xocolata gran o un pastís amb un ou de xocolata", explica Pepi Sant Feliu, de la pastisseria La Palma.



Star Wars serà una de les reines de les Mones Foto: Juanma Peláez

</j