

Els panellets més alternatius de Catalunya

Els panellets de pinyons són els reis de la castanyada, però poc a poc van sorgint altres alternatives al panellet tradicional, unes més atrevides que d'altres.

Celebrem les festes menjant al voltant d'una taula i les fem com a punt de trobada social amb la gastronomia com a fil conductor. Cada festivitat té el seu propi àpat i dimecres al vespre ens tornarem a reunir per fer *La Castanyada*. Siguem on siguem, sopant a casa o al restaurant, de ben segur que no faltaran castanyes, moniats o panellets.

Ja fa dies que les pastisseries - i també les grans superfícies que s'apunten a les tradicions, omplen els seus aparadors de panellets. Els acostumem a menjar la nit del 31 d'octubre o el dia de Tots Sants, l'1 de novembre. A més, no només són als aparadors, sinó que també es traspassen fronteres i els infants els aprenen a fer a l'escola.



Panellets. Foto: Gremi de Pastisseria de Barcelona.

Més enllà dels panellets casolans, Gremi de Pastisseria de Barcelona, preveu que **es vendran 250.000?kg de panellets**. De tots ells, **més d'un 75% seran de pinyons**, els reis de la festa. Però més enllà de la tradició, també s'aposta per la innovació traspassant el concepte més tradicionals. I tres de **les versions de panellets més alternatives** que ens podem trobar aquesta castanyada són les següents:

Els Panaween

A la pastisseria Canal <http://canal.es/?lang=ca> de Barcelona hi trobareu els panellets tradicionals, però la penetració del Halloween a Catalunya els ha fet reinventar-se creant els "Panween", els Panellets de la Por.

La família Panaween la formen 6 personatges iconogràfics del món del terror com són Frankenstein o la mòmia. Tots ells estan creats sobre la mateixa base del panellet tradicional (sucre i ametlla) i sabors adaptats al gust dels infants. Si es tracta de seduir als nous públics i fer-los emocionar, aquesta és una opció.



Els Panaween de la Pastisseria Canal. Foto: Pastisseria Canal.

Els carnellets

D'entrada pot sorprendre, però si sou d'aquells que van en compte amb l'alt contingut en sucre dels panellets, us agrada la carn i sou tastaolletes, aquesta pot ser la vostra opció.

L'any 2016, el Gremi de Carnissers i Xarcuters artesans de les comarques gironines (<http://gremicarn.com/?s=carnellets>) van proposar "els carnellets" per ampliar la seva oferta en aquestes dates. I "els carnellets" no són altra cosa que unes boletes de carn dolça (tot i que també els podem trobar salats) arrebossades amb diversos ingredients. I aquesta dolçor característica dels carnellets originals s'aconsegueix emprant la botifarra dolça, típica de la zona de Girona.

Us deixem un vídeo de la seva pròpia recepta per si us atreviu a fer-los:

Sense gluten, sense sucre i sense lactosa

Un altre tipus de panellets en auge són aquells que tenen en compte aspectes com el gluten, el sucre o la lactosa. Són aspectes que cada vegada són més mirats pel conjunt de la societat i que la **pastisseria Milola**<https://www.milola.cat/contacte> de Sant Pol de Mar fa anys que ho tenen en compte. Inicialment no en feien, però davant la demanda dels seus clients acostumats a les seves propostes sense gluten, van decidir-se a fer-los i s'han convertit en un referent.

Les alternatives s'han de conèixer i, fins i tot, tastar. Però tampoc deixem de banda que el gran volum de panellets que ingerirem els catalans seran els més tradicionals. En aquest sentit, és recomanable que s'aposti pel panellet artesà i de qualitat que trobareu a pastisseries i obradors.