



NOTA DE PRENSA



Madrid consumirá una cifra cercana a los 4.500.000 de Torrijas en las Pastelerías Artesanas.

Sigue en aumento la venta de productos artesanos, apostando el consumidor por lo natural y por su calidad.

Las cerca de 600 pastelerías artesanas de la Comunidad de Madrid venderán 4.500.000 de unidades de Torrijas, durante este tiempo de cuaresma y tiempo de Torrijas. Un postre artesano y elaborado a base de productos naturales. Otros productos vendidos durante estas fechas son las 600.000 Figuritas o Monas de Pascua y los Pestiños que se aproximarán a los 2.200.000 de unidades vendidas.

Un crecimiento del consumo superior respecto al pasado año (las "Home Meals" han alcanzado en este cambio de hábitos un protagonismo superior, y de hecho la compra a través del delivery en las Pastelerías Artesanas ha sufrido un crecimiento superior durante todo el año 2020 y principios de este 2021, otro punto a destacar es la irrupción del e-commerce, un canal con un fuerte crecimiento en el sector pastelero) según la estimación de la Asociación de Empresarios Artesanos de Pastelería de Madrid que preside Juan Antonio Martín Molero.

La Asociación de Empresarios Artesanos del sector Pastelería de Madrid (ASEMPAS), realizó su IV Concurso de "LAS MEJORES TORRIJAS DE MADRID 2021" entre las Pastelerías Artesanas, fueron catadas 18 tipos de Torrijas entre las categorías convocadas: la Torrija Tradicional y la Torrija dirigida al mundo celíaco Sin Gluten. Aunque la Torrija que más se consume y se vende sigue siendo la de corte tradicional, pudiendo ser éstas de leche, vino o almíbar. La base de pan podrá estar azucarada y con grasa añadida. Y elaboradas con leche de vaca, miel, vino, limón, naranja, azúcar, canela, vainilla y nata.

En la primera edición del Concurso de Torrijas celebrada el año 2017, nos indicó por carta D. Rafael Ansón, presidente de la Real Academia de Gastronomía: "El plato que más se identifica con Madrid y su Comunidad es el caso de la Torrija de Semana Santa. Y siendo cierto que se hacen en todas las Comunidades Autónomas e incluso se están poniendo de moda en Italia preparadas con Panettone. Pero la Torrija Pascual por Excelencia es la de Madrid"

Este IV Concurso contó con el patrocinio de Leche de Madrid Cubillo Premiun Milk, Miel de Miraflores de Madrid, Chinchón de la Alcohola, Huevos La Cañada Soriana, Vaus – recogida y transporte de aceites vegetales usados -, La Agencia para el Empleo del Ayuntamiento de Madrid y la Comunidad de Madrid y su "M Producto Certificado".

Y desde el día 22 de marzo al 11 de abril se podrán degustar o adquirir las TORRIJAS en los locales de pastelería artesana asociados de ASEMPAS.

Los valores de calidad que defiende la Asociación de Empresarios Artesanos de Pastelería de Madrid vienen contemplados en la creación del "**Sello Artesano de Calidad**" nacido en el año 2018 con el apoyo de la Dirección General de Comercio y Consumo de la Consejería de Economía, Empleo y Competitividad de la Comunidad de Madrid, con el objetivo de identificar y apoyar a las pastelerías de Madrid que elaboran sus productos de forma artesana y tradicional.

El sector pastelero madrileño sigue al lado de los clientes, dándoles el mejor servicio y ofreciendo el mejor trato, para que puedan seguir utilizando a sus Pasteleros Artesanos de confianza, donde poder hacer su compra de productos artesanos de pastelería y panadería a diario, con todas las medidas higiénicas y sanitarias en sus establecimientos.

Desde ASEMPAS, seguimos solicitando que se adquieran los dulces y postres artesanos en los establecimientos con el distintivo acreditativo de la Asociación de Empresarios Artesanos del Sector de la Pastelería de Madrid (ASEMPAS).

Lo Artesano es tiempo, ten tu momento para disfrutarlo

[Para más información y/o entrevistas](#)

Gabinete de Prensa

Proyectos Y Soluciones A LA CARTA

Persona de contacto: Pedro Ureña

Teléfono: 610 54 50 99

e-mail: proyectosalacarta1@gmail.com

ASEMPAS – PASTELEROS DE MADRID -

Teléfono 918 315 230

Calle Villamanín, 39

28011 Madrid

www.asempas.com