

# El «cupcake», el dolç invasor que no passa de moda

**Fa uns anys va irrompre a la gastronomia catalana un dolç que, a més de contenir grans dosis de sucre, presentava un aspecte original, acolorit i sobretot diferent de les postres autòctones més tradicionals: el "cupcake". Des de llavors, els rebosters gironins han sabut adaptar el gust d'aquest producte americà als paladars locals sense alterar-ne l'aspecte.**

29.09.2015 | 07:23

ROSER ALBERTÍ | GIRONA La rebosteria americana, caracteritzada per ser altament mantegosa i pels seus originals dissenys fets a base de fondant -semblant a una plastilina elaborada a base de sucre-, han envaït aquests últims anys pastisseries i comerços d'arreu de les comarques gironines. Si fa una dècada costava trobar un motlle per fer pastissos o magdalenes, avui en dia se'n poden trobar de totes formes i colors a qualsevol botiga especialitzada en productes de la llar.

El mateix passa en les pastisseries, on els croissants, les palmeres de xocolata o els xuixos ja comparteixen espai amb els cupcakes, els cakepops o els macarons. "El cupcake i els pastissos de fondant ja s'han convertit en un producte més en les nostres botigues" explicava Anna Negre, propietària de les pastisseries Nèctar de Girona, Cassà de la Selva i Olot, qui afegia que el cupcake, tot i ser "un dolç que entra molt per la vista" en el gust exageradament dolç i mantegós "tira enrere".

Per aquest motiu, en les seves pastisseries han adaptat les receptes americanes a les preferències gustatives catalanes per integrar entre la seva oferta més tradicional, aquest dolç forà. "Els frostings-la cobertura dels cupcakes- en lloc de fer-los amb mantega i sucre glaç, els elaborem amb trufa o crema, que són sabors que la gent autòctona identifica perfectament", explicava Negre, que afegia que la presentació del producte segueix sent "la típica de la rebosteria americana" tot i estar elaborada amb productes gastronòmics catalans. "Ens demanen que els pastissos siguin fets amb fondant però que per dins siguin de pa de pessic", afegia la propietària de Nèctar.

El mateix han optat per fer a la pastisseria Sweet Dreams de Figueres, especialitzada en aquest tipus de dolços. "A la botiga utilitzem nata vegetal perquè té un gust que agrada més als nostres clients" emfatitzava Daniel Florido, copropietari del negoci. Segons aquest jove pastisser, un dels productes americans que cada vegada té més sortida en el mercat reboster gironí són els pastissos decorats amb fondant. "Molts dels nostres clients ens demanen aquest dolç, sobretot com a detall per a celebracions com casaments, batejos i comunions", afegia Florido, que assegurava que tot i que ja no és una novetat, aquest tipus de rebosteria "se segueix venent igual de bé que el primer dia perquè els pastissers ens hem sabut adaptar a les demandes locals" i perquè -sobretot arran de diversos programes i concursos televisius- la gent "ja els coneix i te'ls demana expressament".

## **Davallada d'interès**

Aquesta opinió, però, no és compartida des del gremi de pastissers de la província de Girona, que consideren que aquesta moda "passatgera" ja ha viscut el seu moment. "El boom d'aquesta rebosteria ja ha passat", afirmava el vicepresident del gremi Narcís Masvidal, que afegia que "la gent ha perdut interès" per la rebosteria americana perquè "no estan familiaritzats amb productes tan dolços i artificials al gust". "La nostra pastisseria està feta amb aliments naturals com la fruita i cada vegada conté menys sucre", assenyalaria Masvidal.

Una davallada que també han notat des del servei per a joves emprenedors que s'ofereix a l'Estació Jove de Girona. "Quan va sortir aquesta moda, algunes persones es van plantejar obrir petits negocis especialitzats en aquest tipus de productes, però ara ja ha passat aquesta fal·lera i ja fa temps que ningú ens ho demana" explicava la coordinadora d'aquest servei, Alexandra Planella.

Tot i la seva adaptació, però, la rebosteria americana segueix sense poder fer ombra al dolç gironí per excel·lència: el xuixo. "Els xuixos de crema, de nata o trufa segueixen tenint molta més demanda que els cupcakes", conclouia Negre.



Els "cupcakes" representatius de la rebosteria americana al costat del xuixo, el dolç més gironí.  
Marc Martí

Publicat a: Diari de Girona

Font del document: <http://www.diaridegirona.cat/comarques/2015/09/28/cupcake-dolc-invasor-que-no/745580.html>