



El día 23 de octubre se realizó el taller de Panellets con el chef Jaume Sabat. Los asistentes aprendieron la elaboración de este dulce tradicional de los países catalanes, en particular Catalunya, Valencia y Baleares, como también de Aragón.

Es tradición en la Castanyada servir panellets, un dulce preparado a base de almendras y azúcar formando figuritas y rebozadas de frutos secos, propios del clima mediterráneo (almendras, piñones y avellanas). El origen concreto es difuso, pero historiadores citan como referencia una receta llamada Torrons a malalts en el Llibre de sent Soví (1324), que hace referencia a una preparación a base de mazapán y frutos secos de la que muy posiblemente podría derivar el panellet.

La elaboración de estos dulces consiste en realizar una masa dulce hecha con azúcar, almendra cruda molida, huevo y ralladura de limón, para que tenga una textura más esponjosa. Por el exterior se recubren con clara de huevo, que hace de adherente para colocar una capa de piñones. El conjunto se hornea y se deja enfriar. Actualmente existe una amplia gama de panellets: de coco, chocolate, café, membrillo, etcétera. De esta manera ya están listos para consumirlos el 1 de noviembre, Día de Todos los Santos.

Hoy en día se mantienen estas costumbres gastronómicas y la Castanyada que se suele celebrar en familia. Comiendo castañas y boniatos asados y panellets acompañados siempre de vino dulce.



















