

Asemac estima la venta de roscones en más de 26 millones de unidades estas Navidades



Noticias

Cada vez es más frecuente su maridaje con vinos dulces o cavas

La estimación de la producción total de roscones para estas Navidades será de más de 26 millones de unidades. Las empresas integradas en **ASEMAC (Asociación Española de la Industria de Panadería, Bollería y Pastelería)** elaborarán más de 10,5 millones de Roscones para surtir los hogares españoles en el periodo navideño, lo que representa el 40% del total comercializado y supone un incremento del 3%, con respecto a las ventas del año pasado.

Además de los asociados a esta organización, los consumidores pueden adquirir roscones estos días procedentes de pequeñas industrias especializadas regionales, pero también en panaderías tradicionales y existe una pequeña partida que se importa desde Portugal y se distribuye en todo tipo de establecimientos de panadería.

El Roscón más demandado sigue siendo el elaborado con la receta tradicional, cocido y relleno, compuesto por una masa brioche realizada con ingredientes de primera calidad. A la masa se le da forma circular (tortel), cuidando de que tenga igual grosor en todo su perímetro, se corta por la mitad y se pinta con huevo batido. Finalmente se decora y se rellena.

Frente a esta opción tradicional, se pueden encontrar otros más originales como son los roscones con crema tostada de limón, el roscón invertido -en el que se da la vuelta y se coloca el relleno fuera- o el roscón cremoso de Té Verde japonés, entre otras delicatessen. Además, entre los más sibaritas se ha popularizado la costumbre de quedar con los amigos o familia estos días y maridar el roscón de reyes con diferentes vinos dulces como pueden ser un Pedro Ximénez, un Moscatel o un buen cava. Una experiencia gourmet que está cobrando más adeptos, año tras año.

Lo que también que están cambiando son los formatos. La diversidad de tipos de familias en la sociedad española ha propiciado que cada vez haya más hogares monoparentales o incluso que haya mucha gente que viva sola. En línea con esta diversidad, y en consonancia con otros productos de gran consumo, se realizan formatos más pequeños. Por esta razón, en los últimos años sí que han variado los gramajes de los roscones, extendiéndose cada día más los de $\frac{3}{4}$ de kg o los de medio kg, en detrimento de los que eran tradicionales de 1 kg.

El sector representado en ASEMAC se ha adaptado con eficacia a los parámetros marcados por los diferentes puntos de venta existentes en el mercado, los cuales a su vez responden a los nuevos hábitos de consumo, actitudes y necesidades de la población actual. Según Felipe Ruano, presidente de Asemac, "la gran distribución demanda, en una tendencia creciente en los últimos años, roscones listos para descongelar y consumir. Sin embargo, el canal tradicional sigue apostando por el roscón crudo, preparado para fermentar, hornear y personalizar en el establecimiento".

Los fabricantes asociados a ASEMAC conforman un sector alimentario moderno, sometido a los más estrictos controles legales, higiénicos y sanitarios de toda la cadena de valor, por encima de las exigencias de los organismos públicos que velan por la seguridad alimentaria, lo que asegura un producto de calidad en todas las épocas del año.

Precisamente, estas innovaciones aplicadas por la industria y el uso de la tecnología del frío ha

hecho posible el trasladar el método de elaboración tradicional del Roscón de Reyes al modo de producción moderno, sin restar un ápice de calidad, pero abaratando considerablemente el coste de producto. La campaña de producción de este dulce navideño se inicia en las empresas semanas antes, para lograr surtir los puntos de venta de más de 10,5 millones de roscones de manera puntual y eficaz, facilitando su comercialización en los dos días en los que se producen la mayoría de las solicitudes.

Asemac