

La consejera Engracia Hidalgo visita 'La Oriental', una de las pastelerías tradicionales de la capital

---

## Los madrileños consumirán más de 330.000 kilos de dulces típicos de la festividad de Todos Los Santos

- El sector prevé vender 260.000 kilos de buñuelos, 65.000 de huesos de santo y 6.500 de empiñonados y almendrados
- El comercio al por menor de pan, confites y pasteles emplea a 7.500 personas, un 2,9 % más que en 2016
- El Gobierno regional ha firmado un convenio de colaboración con el sector por importe de casi 130.000 euros para favorecer su modernización

**28 de octubre de 2017-** Los madrileños consumirán más de 330.000 kilos de dulces tradicionales de Todos los Santos como son los buñuelos, huesitos de santo y empiñonados y almendrados. Así lo ha destacado la consejera de Economía, Empleo y Hacienda, Engracia Hidalgo, durante la visita a la pastelería 'La Oriental', uno de los establecimientos reposteros tradiciones de la capital y que se encuentra inmerso en plena campaña de esta Festividad.

Esas son las previsiones de la Asociación de Empresarios Artesanos del sector de la Pastelería de Madrid (Asempas), y que señalan que, una vez más, los buñuelos de viento serán los dulces más demandados por madrileños y visitantes, que consumirán alrededor de 260.000 kilos. Además, también se estima la venta de unos 65.000 kilos de huesos de santo y en torno a 6.500 de empiñonados y almendrados.

Hidalgo ha puesto de manifiesto el alto nivel de las pastelerías de la región, "que mantienen el sabor tradicional de los productos al mismo tiempo que se han adaptado a los nuevos tiempos invirtiendo e innovando de cara a ofrecer el mejor producto y servicio, así como la atención más exquisita a sus clientes".

### LÍNEAS DE AYUDAS PARA PYMES DEL SECTOR

En este sentido, la consejera ha destacado el reconocimiento y el apoyo de la Comunidad de Madrid al sector para su modernización e innovación. Este apoyo se ha traducido en la formalización de un convenio con diferentes asociaciones de comerciantes, entre la que se incluye Asempas, por importe de casi 130.000 euros que ofrece a los comercios asistencia técnica en diversos aspectos para

favorecer el desarrollo y la adecuación del sector a las circunstancias del comercio actual.

Asimismo, el Gobierno regional continúa fomentando la modernización del sector comercial a través de las líneas de ayudas dirigidas a pymes, entre las que están las pastelerías, y con las que pueden reformar sus locales, adquirir equipamientos o implantar nuevas tecnologías. El objetivo es, como ha señalado la consejera, “profesionalizar el sector y su capacidad para afrontar los retos actuales sin renunciar a su valorado enfoque tradicional”.

A todo ello hay que añadir el ‘Programa Diagnóstico Global del Pequeño Comercio Minorista de la Comunidad de Madrid’, que se ha prolongado este año, y del que, en 2016, se beneficiaron 7 pastelerías de la región, que recibieron asesoramiento de cara a fortalecer sus negocios.

Este respaldo del Ejecutivo regional se ha plasmado, entre otros indicadores, en el crecimiento del empleo en el sector, como reflejan los últimos datos del Instituto de Estadística de la Comunidad de Madrid a 1 de enero de 2017. Así, los comercios de pan, confites y pasteles emplean a 7.558 trabajadores de la región, o lo que es lo mismo un 2,9 % más que el año anterior.

Además, y según los últimos datos conocidos ayer, las ventas del comercio minorista en Madrid han aumentado un 1,6 % en los primeros nueve meses del año, frente al 1,2 % registrado en el conjunto de España. El aumento de las ventas se ha traducido también en un crecimiento del empleo regional en este sector, concretamente del 1,7 %.

### **UN DULCE QUE SE REMONTA A LA EDAD MEDIA**

Los buñuelos, el producto estrella de la Festividad de Todos los Santos, se empezaron a consumir en palacios y conventos durante la Edad Media, y de ahí pasaron a elaborarse en casas particulares. Finalmente, y a día de hoy, son los obradores de las pastelerías los que se han especializado en la elaboración de estos dulces tan típicos.

Por su parte, los huesos de santo, empiñonados y almendrados son de origen árabe, como lo demuestra su composición a base de almendras, miel y azúcar.