

tiendas

POZZI/THICK CARRIBLAC

TRADICIÓN

Monas de chocolate

Desde que se empezaron a regalar las primeras monas de Pascua hasta hoy en día, el pastel con la figura de chocolate ha ido cambiando de formas y de ingredientes. Para descubrir el origen de esta tradición tan arraigada, sigue leyendo...

Llegada esta fecha, todos los niños esperan una cosa: la mona de Pascua. Pero aunque muchos creen que esta tradición es reciente, tiene su origen en la época feudal.

El origen de la mona

La palabra mona viene del árabe, y significaba regalo. Así, la mona era el presente que se ofrecía a los señores feudales. Esta tradición pasó a Roma, donde el regalo adoptó la forma de pastel. De ahí, pasó a Catalunya.

De distintas formas

En aquella época, las monas solían adoptar formas de animales, y se ponían hechos huevos como años tenía el niño. Las de dos a cuatro huevos simbolizaban niñas, y a mayor número de huevos, había niñas mayores. Las de doce huevos (se regalaban hasta los doce años) normalmente eran en forma de farca.

¿Por qué un huevo?

El huevo, tradicionalmente, significaba fertilidad, esperanza y resurrección. En el siglo IX, la Iglesia prohibió consumirlo durante la Cuaresma. Con la llegada de la Pascua, se levantaba el veto al huevo, y el fervor por consumirlos se desahababa. Para conservarlos durante los cuarenta días, se solían bañar en cera líquida, de ahí la costumbre de colorearlos.



¿Sabías que...?

■ Este año se calcula que se venderán nada menos que 650.000 monas de Pascua.

■ Las temáticas principales de las monas que comemos serán las tradicionales de Disney con personajes como Cars y Mickey Fest, jugadores del Barça como Ronaldinho y Eto'o y temas de motociclismo y Fórmula 1.

■ El precio de una mona para una familia oscila de 23 a 33 €.



TIENDAS

PAZELERÍA

Arte hecho pastel

Sin pasteles siempre son una sorpresa, tanto los que los admiran como los que los prueban. En materia de monas, Escriba sigue innovando año tras año.

Desde que Mateu Serra se estableció como panadero en 1906, mucho ha llovido. Pero hay una cosa que ha seguido inalterable: la fama de esta familia como repostería ha crecido como la espuma. Con dos tiendas en Barcelona, en Gran Vía 546, la de toda la vida, y la de las Ramblas, junto con el Xiringuito, en la playa del Barcelonell, han impulsado el arte de crear con el chocolate. Y es que sus pasteles son ya famosos en el mundo entero. Parece que en Escriba, los sueños se hacen realidad con el chocolate como ingrediente principal.

ESCIBA La Rambla de les Flors, 83. T: 93 301 60 27. Abierta los lunes a domingo, de 9.30 a 21 h. www.esciba.es



GOURMET

Chocolate popular

Con el curioso nombre de Cacao Sompaka, Barcelona acoge dos tiendas de chocolate que apuestan por productos variados con una excelente relación calidad precio.

Dice la psicología barata que los adictos al chocolate esconden tras de sí una gran frustración sexual, y, a juzgar por las numerosas tiendas de cacao que han proliferado en los últimos tiempos en Barcelona, podemos concluir que la co-

sa está muy malita. Una de las delicias en materia chocolatera es Cacao Sompaka, que lleva entre nosotros desde diciembre de 2000 y cuenta ya con dos establecimientos en Barcelona. Con la clarísima premisa de popularizar el chocolate, es decir, obtener la mejor calidad (siempre partiendo de las mejores materias primas) a precios asequibles, Cacao Sompaka se ha convertido en un referente chocolatero para todos aquellos que compensan con bombones, ay, la falta de otros placeres. **LAURA CONDE CACAO SAMPAKA** Consell de Gràcia, 290. T: 93 272 00 33. Abierta de lunes a sábado, de 10 a 20.30 h. Domingo, de 10 a 15 h.

TIENDAS