

Dolços nadalencs catalans

03/12/2021

Ens trobem de ple amb els preparatius de Nadal, ultimant el menú de les festes o agafant idees per ser un bon amfitrió. De moment, per als més llaminers, us deixem una llista dels millors dolços nadalencs tradicionals a Catalunya.

Quins són els dolços nadalencs més populars a Catalunya?

Podríem dir que cada país o ciutat guarda alguna tradició, sigui culinària o cultural, algunes continuen estant molt arrelades i altres s'han estès per diversos països.

Gran exemple de gastronomia tradicional lligada a un moment popular de festeig seria [la coca de Sant Joan](#) [/shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00009.xml], menjar un ou de xocolata o la [mona de pasqua](#) [/shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00005.xml] per a Setmana Santa, prendre 12 raïms, una per cada campanada la nit de Cap d'Any, panellets i [castanyes](#) [/shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00017.xml] la nit de Tots els Sants i el torró per Nadal.

Torró d'Agramunt

El protagonista d'una festa nadalenca és el [torró](#) [/shared/.content/noticias/escuela-de-cocina/compartir-y-celebrar/320-Turron-dulce-punto-final.html], sens dubte. Aquest dolç té una llarga tradició, possiblement morisca, que s'ha anat popularitzant amb els anys aconseguint un nivell gairebé global.

El torró és un producte elaborat a base d'ametlles torrades, ou, mel i sucres, però l'evolució ha estat tal, que avui podem trobar torróns de tots els tipus i sabors: torró de xixona, torró de crema, xocolata, massapà, coco, trufes, nata, fins i tot festucs o fruita confitada.

El torró més típic de Catalunya és el torró d'Agramunt, data de 1741 i des de llavors s'ha seguit la mateixa recepta i procés d'elaboració. Aquest dolç, elaborat amb avellanes o ametlles, mel, sucre o xarop de glucosa, oblies i clara de l'ou, està reconegut a nivell estatal, sota el distintiu Indicació Geogràfica Protegida (IGP) Torró d'Agramunt.



Tortell de reis

El *tortell*o tortell de reis és una altra de les receptes típiques catalanes de les festes nadalenques, concretament del dia 6 de gener, el dia dels Reis Mags.

El tortell català en el seu l'origen no guardava cap relació amb el naixement de Jesús, ni tan sols era una tradició cristiana sinó pagana, coincidia amb les festes Saturnals del mes de desembre, dedicades a Saturn. Amb l'arribada del cristianisme, es va començar a introduir una fava al seu interior, conferint-li un bon auguri a qui se la trobés en el seu plat. Més endavant, aquest tradicional dolç va viatjar fins a França, on gràcies a un cuiner de la cort de Lluís XV, que va introduir una moneda d'or per sorprendre-ho, va canviar el concepte total del brioix i sobretot de la fava.

Encara que algun detall ha canviat, el tortell de reis continua sent un brioix rodó esponjós fet amb farina de força, llevat, sucre, llet, mantega, ous, aiguanaf, la pell ratllada d'una llimona i taronja i massapà en el seu interior. En realitat, la seva [preparació](#) [/shared/.content/recetas/320-Roscon-de-Reyes.html] no és fàcil, però sent el mes amb més màgia de l'any, que no falli la il·lusió per intentar-ho.

Neules

Les neules són un dolç de forma cilíndrica, lleuger i cruixent molt típic de la rebosteria tradicional de Catalunya.

Aquest dolç nadalenc, que se serveix amb de gelats, crema catalana, alguna mousse o fins i tot després de les postres acompanyades d'una copa de cava, es remunta als segles IX i XII, on es troben per primera vegada referències sobre el seu procés d'elaboració en els monestirs de monges, encara que les primeres *neules* no eren cilíndriques sinó planes i s'acompanyaven d'una oració.

Ara podem trobar una gran varietat de neules, igual que ha passat amb els torrons, existeixen ja les de xocolata, les farcides amb crema de vainilla, xocolata, fruites, avellanes o de torró.

Catànies

Les catànies són l'especialitat gastronòmica més emblemàtica de Vilafranca del Penedès, un municipi de la província de Barcelona. Aquest dolç tan típic està elaborat amb ametlles marcones senceres, torrades i caramel·litzes, recobertes per un praliné d'ametlles, avellanes i cacau, i xocolata per finalitzar.

Aquest dolç aviat es va convertir en un clàssic del Nadal català. El seu nom, una miqueta peculiar, no és el primer amb el qual es va comercialitzar aquest bombó, sinó que el seu nom real era Crocrem, però la casa en la qual es trobava l'obrador era Cal Catani, d'aquí el joc de paraules.

La nostra selecció de dolços nadalencs a Capraboacasa

Caprabo, any rere any, amplia el seu assortiment de dolços nadalencs per fer les delícies de grans i petits. En tota la seva selecció podràs trobar alternatives per a tots els gustos i butxaques, així podràs gaudir amb els teus dels sabors més esperats de l'any.

Tant a les botigues físiques com a capraboacasa, disposes de totes les varietats de torrons, des dels més artesans i de proximitat als més aclamats o innovadors; neules de tots els tipus; calendaris d'advent per a tota la família; els bombons més clàssics i les especialitats de xocolata que puguis imaginar i altres lllaminadures de Nadal.

A més de tota aquesta gamma, trobem [altres dolços nadalencs](#) [</shared/.content/recetas/344-Arbol-de-Navidad-de-hojaldre>] molt típics d'altres regions que tampoc poden faltar. Per exemple, les figuretes de massapà, típiques i originàries de Toledo, els polvorons, que li deixarem el debat de si són d'Antequera o d'Estepa a uns altres, o el *panettone*, procedent de Milà, un dolç que fa anys va entrar trepitjant fort a Espanya, convertint-se en un altre indispensable de les taules nadalencs.

Des de la Revista Sabor us donem aquests tres consells per viure unes festes saludables: menja dolços només els dies assenyalats, menja les postres i berenars habituals i no oblidis raspallar les dents després de cada menjar!