

Cataluña tiene su propio Halloween con la Castañada

¿Sabéis que, en **Cataluña**, existe una fiesta típica para el día de **Todos los Santos** (2)? ¡Sí sí, los catalanes tienen su propio **Halloweenn** pero sin bruja y sin gato negro! El objetivo es honrar y recordar a los que ya no están entre nosotros. También se trata de una manera de celebrar el **otoño** (1). Ahora os resumo lo que representa este **acto festivo para Cataluña**.

Origen de la fiesta

Las huellas más próximas de la tradición de la **Castañada** son del siglo XVIII. Durante los banquetes funerarios, solo se servían legumbres, frutos secos y panecillos que se convertirían después en **panellets**. El banquete tenía un valor simbólico: asando las castañas (3), se rezaban las tres partes del rosario por los difuntos de la familia.

También se dice que, a finales del siglo XVIII, **los campaneros** tenían que hacer sonar las campanas (4) durante toda la noche. Ya que era difícil, los campesinos les regalaban **castañas y panellets**, para tener fuerzas y aguantar el frío.

¿Cómo se celebra la Castañada?

Para celebrar esta fiesta muy popular en Cataluña, se comienza preparando **una hoguera** (5). Con las brasas, se asan castañas gracias a un cilindro metálico con agujeros en su base. Ahora, algunos utilizan el horno, es mucho más práctico pero no tiene tanto encanto.

Cuando están asadas (6), solo hay que pelarlas (7) y... ¡comerlas!

Por la tarde, también se pueden preparar **unos panellets**. Se tratan de **unos dulces** elaborados gracias a una masa hecha con azúcar, almendra (8) cruda molida, huevo y ralladura de limón, para que tengan una textura más esponjosa. Por el exterior, se recubren con clara de huevo para colocar **una capa de piñones**.

Aquí tenéis **la receta de los panellets** que descubrí durante un taller con los cocineros de [Pastel y Papel](#). Proponen clases en español o en francés en Barcelona, para niños o adultos. Os recomiendo sus clases increíbles

[Descubrir la receta de los panellets.](#)

Para acompañar los dulces, se bebe generalmente **un vino** que se llama **moscatell**, que procede de **la uva moscatel**, muy madura y tostada al sol.

La castañera

La castañera es **la vendedora** de castañas asadas. Se trata de **un personaje típico** del folklore catalán. Existen muchas referencias a este personaje en la cultura popular de Cataluña. Según la leyenda, ella va cada año a buscar las castañas en los bosques antes de venderlas por la ciudad. Suele acompañarla **un gigante** (9) que la ayuda sacudiendo los árboles... ¡súper práctico!

Vocabulario :

- (1) El otoño : l'automne
- (2) Los santos : les saints
- (3) Una castaña : une châtaigne
- (4) Las campanas : les cloches
- (5) Una hoguera : un bûcher / un feu
- (6) Asar : rôtir
- (7) Pelar : peler
- (8) Almendras : des amandes
- (9) Un gigante : un géant



VERSION FRANÇAISE

La Catalogne a son propre Halloween avec la Castañada

Savez-vous qu'en Catalogne existe une fête typique pour la Toussaint ? Oui oui, les Catalans ont leur propre Halloween, mais sans sorcière ni chat noir ! L'objectif est de rendre hommage et de se souvenir de ceux qui ne sont plus avec nous. Il s'agit également d'une manière de célébrer l'automne. Je vous résume maintenant ce que représente cet acte festif pour la Catalogne.

L'origine de la fête

Les traces les plus proches de la tradition de la Castañada datent du XVIII^e siècle. Pendant les banquets funéraires, on ne servait que des légumes, des fruits secs et des panecillos qui deviendraient ensuite les panellets. Le banquet avait une valeur symbolique : en rôtissant les châtaignes, on priait les trois parties du rosaire pour les défunts de la famille

On dit aussi qu'à la fin du XVIII^e siècle, on faisait sonner les cloches pendant toute la nuit. Comme c'était difficile, les paysans offraient aux *campaneros* des châtaignes et des panellets, pour avoir des forces et supporter le froid.

Comment célèbre-t-on la Castañada ?

Pour célébrer cette fête très populaire en Catalogne, on commence par préparer un feu. Avec les braises, on rôtit les châtaignes grâce à un cylindre métallique avec des trous à sa base. Maintenant, certains utilisent le four, c'est beaucoup plus pratique mais il n'y a pas autant de charme.

Quand elles sont rôties, on n'a plus qu'à peler les châtaignes et... les manger ! L'après-midi, on peut aussi préparer des panellets. Il s'agit de douceurs élaborées grâce à une pâte faite avec du sucre, des amandes crues moulues, de l'œuf et un zeste de citron, pour qu'ils aient une texture plus tendre. À l'extérieur, on les recouvre d'un blanc d'œuf pour y déposer une couche de pignons.

Voici la recette des panellets que j'ai découverte en faisant un atelier avec les cuisiniers de Pastel y Papel. Ils proposent des cours en espagnol ou en français à Barcelone, pour enfants et adultes. Je vous recommande leurs cours incroyables !

Pour accompagner les douceurs, on boit généralement du vin qui s'appelle moscatell, qui provient du raisin moscatell, très mur et doré au soleil.

La Castañera

La castañera est la vendeuse de châtaignes grillées. Il s'agit d'un personnage typique du folklore catalan. Il existe de nombreuses références à ce personnage dans la culture populaire de Catalogne. Selon la légende, elle va chaque année chercher les châtaignes au bois avant de les vendre à la ville. Un Géant l'accompagne généralement et l'aide en secouant les arbres... super pratique !



Taller de cocina y de manualidades

c/ Bonaplata 51
08034 Barcelona
931 125 187
info@pastelypapel.com
www.pastelypapel.com

Panellets

Ingredientes :

- ★ 500g de almendra cruda molida
- ★ 500g de azúcar
- ★ 250 gramos de patata cocida
- ★ piel rallada de un limón
- ★ 2 huevos enteros y una yema.
- ★ 150 gramos de piñones
- ★ 150 gramos de almendra picada
- ★ 125 gramos de coco rallado.

Cuece la patata con piel, pélala una vez cocida y déjala enfriar. Machácala con un tenedor y mézclala bien con el azúcar, después agrega la almendra molida, la ralladura de piel de limón y mezcla bien.

Separa la yema de dos huevos de las claras, y reserva las claras. Vierte las yemas en la mezcla de patata/almendra y mezcla bien todos los ingredientes.

Prepara en platos separados los piñones, la almendra picada, los piñones y 40 gramos de coco.

Coge una tercera parte de la masa para mezclarla con el resto de coco rallado. Forma bolitas con la masa de coco y rebózalas con los 40 gramos de coco rallado de plato.

Con el resto de la masa, empieza a hacer bolitas Rebózalas primero pasándolas por la clara de huevo y después por los piñones o por las almendras.

Deposita todos los panellets en la bandeja del horno cubierta con papel sulfurizado.

Enciende el horno con el grill a 170º C para que se vaya calentando.

Para finalizar, pincela la superficie de los panellets de piñones y de almendra con yema de huevo y hornear durante unos 10, ve controlándolo para retirarlos cuando se hayan dorado.