

El Gremio de Panaderos y Pasteleros de Valencia lidera un proyecto para convertir la 'Pataqueta' en seña de identidad valenciana

- **El objetivo es que la Pataqueta sea reconocida con la Marca CV protegiendo y poniendo en valor este pan tradicional frente a otras variantes industriales**
- **En este proyecto de promoción gastronómica y cultural, el Gremio cuenta con la colaboración de la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia**
- **Aunque el consumo de la Pataqueta está intrínsecamente ligado a las Fallas, el Gremio de Panaderos y Pasteleros de Valencia pretende desestacionalizar su consumo, aumentando su reconocimiento y posicionando la Pataqueta como un producto protegido y valorado de gastronomía valenciana**

Valencia (11-03-2025).- El **Gremio de Panaderos y Pasteleros de Valencia** ha puesto en marcha un proyecto de promoción gastronómica y cultural con el que aspira a lograr **el reconocimiento de la 'Pataqueta' como Marca CV**, la marca de calidad, titularidad de la Generalitat Valenciana y gestionada por la Conselleria de Agricultura, Agua, Ganadería y Pesca, cuyo objetivo es proteger los productos agrarios y agroalimentarios del ámbito de la Comunitat Valenciana.

El proyecto, que se ha presentado esta mañana en un acto celebrado en el restaurante 'La Cantina de Ruzafa', tiene como objetivo principal **impulsar la Pataqueta como un símbolo gastronómico y cultural de la identidad valenciana**.

A través de esta iniciativa, se busca proteger y poner en valor este pan tradicional, diferenciándolo de otras variantes industriales que no respetan su elaboración artesanal. Además, se pretende fomentar su consumo entre la población, destacando sus cualidades como un alimento saludable, artesanal y ligado a la historia gastronómica de la región.

Con ello, el proyecto aspira a reforzar el papel de la Pataqueta dentro del 'esmorzaret' valenciano y, al mismo tiempo, desestacionalizar su consumo, promoviendo su consumo a lo largo de todo el año.

En este sentido, el presidente del Gremio de Panaderos y Pasteleros de Valencia, Juanjo Rausell, ha destacado que *"la recuperación de la gastronomía y de los alimentos y sus formatos típicos es una responsabilidad de todas las entidades públicas y privadas para que las siguientes generaciones conozcan la singularidad de la Pataqueta, el pan tradicional valenciano y el que recoge la manera tradicional de disfrutar de los bocadillos con los ingredientes típicos de la huerta valenciana"*.

"Desde el Gremio entendemos que, igual que otras regiones, tanto españolas como europeas, tienen vinculado un tipo de pan a diferentes lugares; la Comunitat Valenciana, y más en concreto València, puede hacer de la Pataqueta una seña de identidad que sea reconocida tanto por los valencianos como por los turistas que visitan nuestra región", ha subrayado Juanjo Rausell.

Para este proyecto estratégico de promoción gastronómica y cultural, el Gremio de Panaderos y Pasteleros de Valencia, cuenta también con la colaboración de la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia, la organización empresarial que representa al sector hostelero en la provincia y que actúan como punto clave de difusión gastronómica.

Como ha explicado Manuel Espinar, presidente de Hostelería Valencia, *"Desde Hostelería de Valencia queremos colaborar en esta iniciativa y sumarnos así al objetivo del Gremio de potenciar este pan artesanal y tradicional valenciano, impulsando el consumo de la Pataqueta en los bares y establecimientos de hostelería a través de proyectos como los Gastroalmuerzos"*.

"Este proyecto está alineado con nuestro objetivo de promocionar nuestra gastronomía y los productos valencianos y a su vez ayudar a mantener la labor artesanal que se hace desde los locales asociados al Gremio", ha concluido Manuel Espinar.

Origen y tradición de la Pataqueta

La Pataqueta –diminutivo de "pataca"-, es un **tipo de pan de bocadillo tradicional valenciano** con forma de media luna típico de L´Horta de Valencia.

Aunque hoy en día se desconoce el origen exacto de la "Pataqueta", se cree que pudo surgir en el siglo XV en Sagunt con el "dijous de berenar", a partir de 1492. Estos "Dijous" arrancan después del primer jueves de la festividad de San Antonio Abad, 17 de enero, y finalizan el último jueves anterior al miércoles de ceniza que es cuando empiezan los cuarenta días hasta la cuaresma.

Se trata de un pan de forma semicircular, alargada, plana, con uno o dos cortes a lo largo. La corteza es, en general, crujiente y la miga es esponjosa y suave.

Su aspecto externo difiere dependiendo de la zona. El formato más conocido se ubica esencialmente en zonas rurales; mientras que las otras variantes, de forma más redonda y rectangular respectivamente, se encuentran en Valencia ciudad principalmente.

Por sus características, admite en su interior todo tipo de ingredientes, desde el tradicional embutido con habas, hasta sobrasada o cualquier variedad de tortillas. De ahí que sea el maridaje perfecto entre los productos de la huerta y el pan.

Aunque su consumo está intrínsecamente ligado a las Fallas debido a que las comisiones falleras incorporan este pan en sus menús, especialmente en cenas emblemáticas como la de La Plantà, **el Gremio de Panaderos y Pasteleros de Valencia pretende desestacionalizar su consumo**, aumentando su reconocimiento durante y fuera de la temporada fallera y posicionando la Pataqueta como un producto protegido y valorado de gastronomía valenciana.

Para más información:

Nebo Comunicación

Joana Casas: 633 972 319

jcasas@nebocomunicacion.com

