

El centenario del pionono hace que se reinvente con nuevos sabores y prevé su expansión



Noticias

Este pastel, convertido tras décadas en un verdadero emblema de la repostería de Granada, puede degustarse desde hoy con sabores a chocolate negro, chocolate blanco y mandarina

Los centenarios y conocidos piononos de Santa Fe, cuyo nombre proviene del Papa Pío IX y que tienen un aspecto cilíndrico que se inspira en la tiara papal, se reinventan con nuevos sabores y prevén su expansión nacional a través de la empresa granadina que se atribuye el origen de este típico dulce.

Este pastel, convertido tras décadas en un **verdadero emblema de la repostería de Granada**, puede degustarse desde hoy con sabores a chocolate negro, chocolate blanco y mandarina.

Más de 100 años después de que Ceferino Isla "creara" el pionono, se han presentado estas nuevas variedades, a las que se sumarán otras antes de que acabe el año. Según la empresa Casa Isla, que desde 1916 es proveedor oficial de la Casa Real Española -título otorgado por el Rey Alfonso XIII-, los nuevos sabores salen al mercado con la misma calidad de los ya tradicionales puesto que sólo se utilizan productos naturales para su elaboración.

Concretamente, el pionono de chocolate negro usa un Valrhona, considerado el mejor del mundo, y va acompañado de un bizcocho también de chocolate, mientras que tanto el de chocolate blanco como el de mandarina llevan el mismo bizcocho y el mismo calado que el pionono tradicional, pese a cambiar el relleno y la crema superior.

En el caso del de chocolate blanco uno de los ingredientes es la vainilla planifolia, cultivada en Madagascar y una de las más apreciadas en el mundo.

Con motivo de la presentación de los nuevos sabores, durante este último fin de semana de septiembre, por cada consumición que se haga en alguna de las pastelerías de la firma, los clientes recibirán además un pionono de sabores gratis.

El lanzamiento de los nuevos sabores coincide con el plan de expansión de Pastelerías Isla, que según sus promotores hará posibles que los piononos puedan ser adquiridos en cualquier parte de la península Ibérica y en el Norte de África.

La empresa granadina también está ultimando su franquicia, lo que supondrá que cualquier pastel de la mítica pastelería pueda ser consumido en otros lugares de España con la misma calidad con la que se degustan desde hace décadas en Granada.

Redacción