

Rutas con sabor de turrone y mazapá



Astorga.



Torrelavega.



Alfaro.



Almedívar.



Salamanca.



Medina Sidonia.



Ronda.



ines

MIGUEL ÁNGEL ALMODÓVAR



Morella.



Reus.



Vinarós.



Jijona.



Antequera.

palentinas



Medina Sidonia. Cádiz.

De la campiña a los dulces alcores bandoleros

La ruta parte de **Medina Sidonia**, Conjunto Histórico Artístico gaditano entre la costa, la Campiña y el Parque Natural de los Alcornocales. Precioso lugar en el que el peregrino dulcero habrá de pasear su casco urbano entre moro y medieval, dejarse cegar por el encalado de sus casas y darse un homenaje en la **Venta La Duquesa**, a escasos tres kilómetros del lugar, que es sitio notable por su rabo de toro y carnes de caza, a lo que es obligado poner un colofón a base de alfajor de Medina Sidonia, con indicación geográfica protegida, que se hace a base de miel de abeja, avellanas, almendras, pan ra-

llado, harina, azúcar, matalahúga, cilantro, ajonjolí, clavo y canela, tiene forma de canutillo y va envuelto en papel parafinado.

Primer alto en **Algeciras**, capital del Campo de Gibraltar, que invita a gozar de sus veintitantos kilómetros de playa y a visita reposada del barrio de San Isidro, quintaesencia de estilo andaluz.

Sin más trámite, el viajero llega a **Ronda**, en la provincia de Málaga, imponente sobre su tajo o cañón, bajo el que fluye rumoroso el Guadalquivir. Aquí, el paseo ha de ser largo y pausado, concluyendo en la plaza de toros; la de piedra, la de los toreros machos, la que





Confitería Las Campanas. Ronda. Málaga.

desde su balconería pide una Carmen cada palco. A un paso, correspondiente propuesta de pítanza en el restaurante **Pedro Romero**, donde hacen conejo a la rondeña, y a los postres, levantamiento general para aprovisionar la mochila de rosquillas de alfajor, quesos de almendra, roscos de vino, tortas de aceite o de miel, mantecados, suspiros, yemas, gañotes, pestiños, magdalenas y roscos, en el **Convento de las Carmelitas Descalzas** o/y en el de **Patrocinio**. Para casos de agnosticismo militante, confitería **Las Campanas**, donde pueden adquirirse las afamadas yemas del tajo. Siguiendo rutas bandoleras, de Ronda a la también malagueña **Antequera**, con un magnífico patrimonio histórico-artístico en el que abunda el arte barroco y el renacentista. No le va a la zaga la oferta gastronómica, entre la que sobresale la porra antequerana, el ajoblanco, los gazpachuelos y el mollete de Antequera, con indicación geográfica protegida, que es pieza de pan de miga blanda de posible origen en los panes ácidos utilizados otrora en la celebración de la misa, empapada en buen aceite de oliva virgen o en man-



Convento Madres Clarisas. Antequera. Málaga.

teca colorá, y que se puede adquirir en el Convento de las **Madres Clarisas**. Punto final del camino en la sevillana **Estepa**, "Balcón de Andalucía", desde éste se divisan las provincias de Sevilla, Córdoba o Málaga, así como las sierras de Granada. Sitio que es desde hace mucho Conjunto Histórico Artístico con monumentos civiles y religiosos de gran calado arquitectónico, con miradores en vistas a la campiña y con unos soberbios Mantecados de Estepa, con indicación geográfica protegida, que son piezas de masa de harina de trigo horneada, manteca de cerdo, azúcar glas, canela, ajonjolí, almendra, avellana, aceite de oliva virgen extra y extracto de limón. Y, como es final de huellas bandoleras, la cosa bien puede acabar con un canturreo de la copla dedicada a uno de sus hijos "ilustres", Francisco Ríos González "el Pinales", el que a los ricos robaba y a los pobres socorría. ■



SUGERENCIAS DEL AUTOR: **Medina Sidonia** (Cádiz): *Venta La Duquesa*; Ctra. Medina Sidonia-Véjer, km 3. ■ **Ronda** (Málaga): *Restaurante Pedro Romero*; Virgen de la Paz, 18. *Convento Carmelitas Descalzas*; Pasaje de San Juan de la Cruz, s/n. *Convento de Patrocinio*; Barrio de San Francisco. *Confitería Las Campanas*; Plaza del Socorro, 2. ■ **Antequera** (Málaga): *Convento Madres Clarisas*; C/ Belén, 4.

EL PLACER DE HACER NEGOCIOS EN RESTAURACIÓN MODERNA

INGREDIENTES EXCLUSIVOS

- ▶ Visitantes exclusivamente **profesionales** con alto **poder de decisión**
- ▶ Salón orientado al **Networking**
- ▶ Presencia de **todos los subsectores** del Canal Horeca
- ▶ **2 días** de celebración y 365 de presencia online

*¡Novedades
2013!*

- ▶ **PANStelia:** área exclusiva para expositores de panadería y pastelería
- ▶ Zona de **Consultoría** para negocios

**Acelere sus procesos de venta en
RESTAURACIÓN MODERNA 2013**

**RESERVE YA SU STAND Y CONSIGA
UBICACIÓN PREFERENTE**

iberia@easyFairs.com
www.easyFairs.com/RM
Tel: +34 91 559 10 37

De tierras charras a cántabras, pasando por leonesas y palentinas

La segunda caminata da principio en **Salamanca**, capital charra, junto al Tormes, con la universidad más antigua de España, catedrales, palacetes e iglesias de múltiples facturas artísticas, una imponente Casa de las Conchas, Plaza Mayor de quitar el aliento y un bocado siempre brillante, dorado y adornado con una malla romboidal de la misma masa, el Hornazo de Salamanca, con marca de garantía, que es una empanada de harina de trigo, rellena de productos típicos de la matanza salmantina, fundamentalmente lomo adobado, jamón y chorizo, para cuya cata o mercadeo se recomienda entrar en la pastelería **Gil**.

Con el zurrón bien provisto, el peregrino llega a **Astorga**, capital maragata y antiguo cruce de caminos entre la Vía de la Plata y el Camino de Santiago. En lo condumiario, hay que visitar el Museo del Chocolate, embaularse un buen cocido maragato, y darse a la cata de la potente dulcería local, donde brillan chocolates, hojaldres y las mantecadas de Astorga, con indicación geográfica protegida, con forma de pirámide invertida, base cuadrada y cúspide curva, se hacen de harina, manteca de vaca o mantequilla cocida, azúcar y huevos. Todo ello se consigue con largueza y sensatez en la pastelería **Peñín**, que suena a guía de vinos, pero que es eso, una pastelería.

De Astorga a la capital de la provincia, **León**, que es un monumento de monumentos, con la catedral de San Isidoro, el Panteón de los Reyes, el Parador de San Marcos, la Casa Bo-



Astorga. León.

tines, el Palacio de los Guzmanes, muchas otras hermosas edificaciones, y la oportunidad de probar dulces y bollería de toda la provincia, como, por ejemplo y sin ir más lejos, los imperiales de la Bañeza, los nicanos de Boñar, o los amarguillos de Sahagún. Todo eso, más los retorcidos, las teclas y las famosas canelas, se puede marcar en la pastelería **Canela**, antes o después de comer en **Vivaldi**, templo gastronómico en el que fluye potente la memoria del gran Carlos Cidón y en el que como primer tiento hay que entrarle a unos garbanzos de pico pardal con gambas al ajillo.

Y de León al bellísimo paisaje palentino de **Aguilar de Campoo**, un enclave en el que en los años sesenta del pasado siglo se producía el 90% de las galletas que comían los

españoles. De entre todas ellas siempre sobresalió la "María" de Fontaneda, al punto de que acabó por convertirse en sinónimo de galleta. Si se quiere un plus a las galletas, el viajero ha de pasarse por el **Real Monasterio Cisterciense**, donde las monjas elaboran una exquisitez golosona que llaman raquelitos.

Y el trayecto toca a su fin en la cántabra **Torrelavega**, a lo largo del río Besaya, donde antes de nada hay que echarle una visual a la Iglesia de Nuestra Señora de la Asunción y hacerse con un buen remanente de su afamado sobao pasiego, con Indicación Geográfica Protegida, de color amarillo intenso y peculiar textura esponjosa, se elabora con mantequilla, harina de trigo, huevos, miel y sal. Para despedir la ruta y preparar la próxima, si la hubiere,

merece la pena pararse a meditar y yantar en **Cúrcuma**, que ofrece lo mejor de la tierra y de la mar. ■



Hornazo de Salamanca.

■■■■■

SUGERENCIAS DEL AUTOR: Salamanca (Salamanca): *Pastelería Gil*; C/ María Auxiliadora, 36. ■ Astorga (León): *Pastelería Peñín*; Plaza Obispo Alcolea, 4. ■ León (León): *Pastelería Canela*; C/ Ordoño II, 3. *Restaurante Vivaldi*; C/ Platerías, 4. ■ Aguilar de Campoo (Palencia): *Real Monasterio Cisterciense*; Monasterio de San Andrés del Arroyo. ■ Torrelavega (Cantabria): *Restaurante Cúrcuma*; Plaza Piqué y Varela, 4.

Por sendas de La Rioja, Alto y Bajo Aragón, y Castellón

La ruta empieza en **Alfaro**, villa de notable belleza natural que brinda el curioso espectáculo de su enorme colonia de cigüeñas y que ofrece la oportunidad de catar las galletas de la Comunidad de La Rioja, con marca de garantía "RC" o, lo que es lo mismo, registrado y certificado, y el exquisito mazapán de Soto, igualmente registrado y certificado, que es variedad de origen árabe elaborada fundamentalmente en la localidad riojana de Soto en Cameros y cuyos ingredientes son almendra molida y azúcar, esencia de limón y una porción de almendra amarga, sobre una base de oblea, horneado tras recibir un baño de jarabe. Sin sello, en la pastelería **Lacal**, ponen a disposición de caminante goloso unos pasteles que llaman rusos y que son especialidad de la zona.

La primera parada de este recorrido será en **Almudévar**, en la provincia de Huesca, donde hay que comenzar con una minigira por el Castillo Virgen de la Corona, la Ermita de la Virgen de la Corona, la Iglesia de la Asunción, y la Fuente de los Tres Caños, para seguir con la oportuna cata de la conocida como Trenza de Almudévar, con marca de garantía de calidad, que es un bollo hojaldrado sin aditivos, relleno de frutos secos, pasas, nueces y almendras con un glaseado brillante por la parte superior.

Sigue el camino hasta la también oscense **Fraga**, en el fértil valle del Cinca, donde se hace el afamado coc de Fraga, que ostenta marca calidad alimentaria, y que es un dulce de forma rectangular hecho sin aditivos de harina de trigo, sal, azúcar, levadura, aceite vegetal comestible, membrillo, manzana, almendra y nuez, cuya superficie va cubierta de rodajas de fruta doradas por la cocción del horno con los frutos secos y todo enuelto con una capa de azúcar carameliza-



Pastelería Lacal. Alfaro. La Rioja.

do. Aunque típico de la localidad de Graus, también puede catarse en el sitio el afamado turrón negro, producto de pastelería en forma de prisma rectangular, constituido por almendra de la variedad largueta, con piel, y miel, azúcar y obleas, que ostenta igualmente la categoría de marca de garantía de calidad. Y como ya va siendo hora de parar a comer-comer, la elección debe ser sin duda **Billauba**, restaurante que ha adaptado bastante sensatamente la gastronomía tradicional de la zona a los usos y costumbres contemporáneos, y que entre otras cosas pone sobre la mesa un excelente magret de pato con melocotones al vermú blanco.

Y del Alto al Bajo Aragón, entrando por **Alcañiz**, que es conjunto monumental con imponente casco histórico y bodegas horadando su suelo en pasadizos y vericuetos que a su fin, y ya en superficie, conducen a productos de excelencia y marca de garantía de calidad, como los mantecados del Maestrazgo, de diferentes formas según moldes, constituido por una masa elaborada con harina de trigo, huevos, azúcar y manteca de cerdo; la torta de alma, en forma de media luna, que se hace amasando harina de trigo, aceite vegetal comestible, anís, mistela y azúcar, relleno de mermelada de calabaza y

una miel que llaman "alma", y los carquiñoles, que son una pequeña torta ovalada de una masa a base de harina de trigo, huevos, almendras y azúcar.

La caminata va a morir en la cumbre montañosa coronada por un castillo, **Morella**, Castellón, con un casco histórico de traza medieval y que brinda la oportunidad de seguir en la cata y goce de productos dulceros bajo el marchamo de marca de garantía de calidad, tales que almojábanas que son rosquillas hechas con una masa de harina de trigo, huevos, aceite vegetal comestible, agua, azúcar y sal; almendrados, con forma de magdalena con bandas o grietas manifiestas en su aspecto exterior, de color blanco o ligeramente tostado, elaborados a partir de la mezcla de clara de huevo montada, azúcar y almendras ligeramente tostadas, y piedrecicas del Calvario, un producto de confitería típico de la localidad turolense de Alcorisa, a base de chocolate de leche, almendra, azúcar y miel. La recapitulación viajera puede hacerse en el restaurante **Casa Roque**, donde dan los platos típicos con trufa local, y la compra en la Confitería **Gorreta**, que además de lo dicho hace flaons de requesón y Pasteles de manzana y calabaza, que de bastante menos nos hizo Dios. ■



SUGERENCIAS DEL AUTOR: **Alfaro** (La Rioja): *Pastelería Lacal*; C/ Araciél, 1. ■ **Fraga** (Huesca): *Restaurante Billauba*; Avda. de Aragón, 41. ■ **Morella** (Castellón): *Restaurante Casa Roque*; Cuesta de San Juan, 1. *Confitería Gorreta*; C/ Fuente el Sol, 2.

De la Cataluña nueva al turrón ancestral

El último discurrir toma salida en la capital de la comarca de Urgell, **Tárrega**, Lleida, sitio en el que hay que pasear y visitar el Palau dels Marquesos i la Floresta, del siglo XIII; el edificio del ayuntamiento, que es del siglo XVII, y la Iglesia de Santa María de l'Alba, cuya construcción data del siglo XVII. A la hora del yantar hay que probar el bacallà targari o bacalao targarino, exquisito plato típico de la ciudad, pero como quiera que Tárrega está a un paso de Agramunt, también es imprescindible entregarse al disfrute del torró d'Agramunt, con indicación geográfica protegida, de avellana y almendra, miel, clara de huevo, azúcar, jarabe de glucosa y oblea, junto a los turrónes de praliné y los trufados de chocolate, ambos con marca de calidad alimentaria Marca "Q".

El primer alto en el camino será en tierras de Cataluña y más concretamente en **Vilanova i la Geltrú**, capital de la comarca del Garraf, playera, náutica, cuna del xató, uno de los buques insignia de la cocina catalana, y lugar apropiado para gustar de los típicos panellets con sello de especialidad tradicional garantizada, pastelillos de diversas formas elaborados básicamente con mazapán y distintos ingredientes que les confieren peculiares características. Estos, junto a los también muy típicos dracs, bizcocho de chocolate con silueta de dragón, se pueden mercar en la pastelería **Blanch**, donde, dependiendo de la temporada, también ofrecen Pasteles



Xixona. Alicante.

de frutas naturales y gigantescos merengues de Cuaresma.

Siguiente parada en **Reus**, Tarragona, joya mundial de la construcción modernista y patria del menjar blanc de Reus, dulce ancestral de aspecto similar al de un flan de color blanco, ela-



Morella. Castellón.

borado a base de almendras, harina de arroz, limón, canela y sal. Allí hay que visitar el monumento al general Prim, y el Centro de Interpretación de Gaudí, en la Plaza Mercadal, centro neurálgico de la ciudad, después tomarse unos vermús por los bares de las calles aledañas y finalmente darse un festín de cosas ricas en **La Glorieta del Castell**, a dos pasos de la dicha plaza.

De Reus a **Vinarós** o **Vinaroz**, en la provincia de Castellón, puerto pesquero que regala a la mesa los increíbles langostinos, las espardenyas y las caixetes del mar. Y en tierra adentro son notables y al caso vienen las perusas, con marca de cali-

dad "CV", un dulce típico de la comarca del Vinalopó Mitjà, a base de harina candeal, azúcar, aceite, huevos, anís seco y azúcar glas. A la hora del condumio, nada mejor que dejarse caer por **El Faro de Vinarós**, que lo mismo pone en el plato un pulpo braseado con pochado de cebolla y patata con pimentón que un

cordero relleno de castañas y setas. Y de un gran salto, fin de ruta en **Xixona** o **Jijona**, en el interior de la provincia de Alicante, que además de castillo, convento Franciscano de la Virgen de Orito y Ermita de Santa Bárbara, tiene un **Museo del Turrón** y dos indicaciones geográficas protegidas del producto típicamente navideño: Jijona, que se hace mezclando almendras de las variedades valenciana, mallorca, marcana, mollar y planeta, miel pura de abeja y azúcar, y turrón de Alicante, que además de almendras lleva miel pura de abeja, azúcar, clara de huevo y oblea. Y esta es la cosa. ■



SUGERENCIAS DEL AUTOR: **Vilanova i la Geltrú** (Barcelona): *Pastelería Blanch*; Avda. Francesc Macià, 43. ■ **Reus** (Tarragona): *Restaurante La Glorieta del Castell*; Plaza del Castell, 2. ■ **Vinarós** (Castellón): *Restaurante El Faro de Vinarós*; Zona Portuaria, s/n.

INNOVACIÓN Y SOLUCIONES PARA EL RETAIL

SHOP FITTING & DESIGN
SEGURIDAD, TECNOLOGÍA
Y SISTEMAS DE GESTIÓN
RETAIL MARKETING
RETAIL MULTICANAL



expo retail

INNOVACIÓN Y SOLUCIONES PARA EL RETAIL

www.exporetail.com

El único salón profesional de productos, servicios, conocimiento y tendencias dirigido específicamente al sector del comercio minorista en España. Un lugar de encuentro para el fomento de la **innovación** conceptual y tecnológica en los espacios comerciales. Las **soluciones** más novedosas en diseño y equipamiento, marketing, tecnología, sistemas de gestión y retail multicanal.

17-19
OCTUBRE
2012

FERIA DE MADRID
PABELLÓN 10

Conjuntamente con

viscom
sign

DIGITAL
SIGNAGE
WORLD
by VISCOM

Patrocinan:



Promueve y organiza:



Con el apoyo de:



Medio oficial:



Medio oficial
Foro Retail

Expansión

Colaboran:





Fuera de ruta: Mazapán de Toledo y ensaimada de Mallorca

MIGUEL ÁNGEL ALMODÓVAR

Por lamentables razones de inconveniencia itineraria, ninguna de las rutas que se proponen pasa por la imperial Toledo, patria chica de uno de los cuatro mazapanes (junto al riojano de Soto, por el que sí se pasa, y los alemanes de Lübeck y Königsberg) más famosos del mundo. El origen de este golosón producto, el mazapán de Toledo, con indicación geográfica protegida, desde hace tiempo asociado a las celebraciones navideñas, aunque no siempre fue así, es del todo incierto y dependiendo de fuentes y autores podría proceder del veneciano *marzipane* o pan de San Marcos, ser un invento de la ciudad alemana de Lübeck o una ocurrencia de las monjas del convento toledano de San Clemente. La línea argumental común a las tres propuestas es que habría nacido como sustituto del habitual pan de trigo, avena o centeno, con ocasión de una guerra o catástrofe natural que habría derivado en espantosa hambruna. Sea como fuere, más allá de la leyenda transmitida por tradición oral, las reverendas madres toledanas ponen sobre el tapete de la partida de verosimilitud un gigantesco mor-

tero de piedra que sigue instalado en el jardín del patio central del convento, aunque todo apunta a que su verdadero origen se situaría en tiempos de la dominación árabe de Toledo, allá por el siglo VIII, cuando los confiteros de la entonces llamada Medina Tula empezaron a realizar un dulce en cu-



ya masa imprimían el relieve de una moneda con la efigie de un califa sentado o *mauthaban*, voz de la que derivaría el nombre de mazapán.

Lo cierto, e históricamente probado, es que la primera receta formal de mazapán es de 1525 y que en 1613 se dictó la primera referente a su fabricación, en la que se indicaba que tales dulces debían: "...estar jaropados de almendras de Valencia y de azúcar blanco, y no de otra manera". A partir de esta regulación legal, la composición no ha cambiado hasta nuestros días, aunque sí su presentación y formas que desde la primitiva y elemental torta con relieves ha ido evolucionando en figuritas, cerditos y anguilas. No obstante, antes de todo esto, en 1477 el maestre Robert o maestro Roberto, de Noia o de Nola, había escrito un libro, *Llibre del Coch*, en lengua catalano-aragonesa, en el que citaba el mazapán como sustento ideal para dolientes que pierden el apetito, aunque dentro de una receta bastante alejada de los actuales cánones culinarios, a base de pechuga de gallina deshecha mezclada con almendra y azúcar, lo que hace pensar que



ese era precisamente el alimento que durante el Medioevo se recetaba a los enfermos en el toledano Hospital de Santiago. Por las mismas o similares razones expuestas en el caso del mazapán toledano, el repaso a la dulcería española de calidad y tradición pasará por alto un producto, la ensaimada de Mallorca, denominación que deriva del mallorquín *ensaïmada*, y ésta de *saim*, grasa, que ostenta marchio de indicación geográfica protegida, IGP, y se elabora en la práctica totalidad de los términos municipales de la isla. Se trata de una masa azucarada, fermentada y horneada, que se prepara con harina de fuerza, agua, azúcar, huevos, masa madre y manteca de cerdo. Todo ello se fermenta durante un mínimo de doce horas y se conforma en una espiral de dos o más vueltas en el sentido de las agujas del reloj, dando un peso final que fluctúa entre los sesenta gramos y los dos kilos. La IGP ampara exclusivamente a la que carece de relleno y a la que lleva cabello de ángel. Fuera de ese contexto, las ensaimadas mallorquinas se hacen rellenas de nata montada y azucarada; de crema

pastelera; de crema pastelera quemada con la que se consigue un efecto de caramelizado, y de chocolate o crema de cacao. También se hace una ensaimada llamada de tallades, sobre todo para las fiestas de Carnaval que preceden a la Cuaresma, y que no va rellena, sino penetrada e incrustada en su masa de sobrasada y calabazate. Las primeras referencias escritas sobre el producto se remontan al siglo XVII, pero fue en el XIX cuando empezó a romperse el cer-



co localista y a extenderse su popularidad fuera de Malloca. El acontecimiento tuvo lugar en 1854, durante el reinado de Isabel II, como iniciativa del empresario Garin que abrió una pastelería, *La Mallorquina*, en la Puerta del Sol de Madrid, popularizando este dulce en la villa y corte.

Desde hace tiempo, la ensaimada mallorquina es mucho más que un dulce artesano típico, y, apoyada en el enorme potencial como destino turístico nacional e internacional del archipiélago, se ha convertido en imagen arquetípica de la isla y es casi insólito ver llegar a su destino, por mar o por aire, a un visitante procedente de Mallorca sin la correspondiente provisión en sus manos.

Pero la ensaimada es sólo un exponente de la dulcería mallorquina y junto a ésta brillan con luz propia el gató con almendra, a base de almendras molidas, azúcar, huevos, pile de limón rallada, canela en polvo, azúcar en polvo y mantequilla; la greixonera de brosat, que se sirve en cazuela al estilo de la crema catalana y que lleva requesón, ralladura de limón, azúcar, canela, huevos, leche y mantequilla; la coca de albaricoque, de masa dulce y textura esponjosa que se hace al horno en temporada de esta fruta; la coca de patata, un bollito muy ligero y esponjoso, de miga muy liviana y con un sabor muy agradable, muy típico de Valldemossa y que se suele tomar acompañando una taza de chocolate en invierno o de un helado en ve-

rano; las duquesas, que en la masa llevan manteca, azúcar, huevos y harina, con un relleno de requesón, ralladura de piel de limón, canela y azúcar; los crespells, pastas secas hechas con harina, yema de huevo, aceite de oliva, manteca de cerdo, azúcar, zumo de naranja, anís y ralladuras de naranja y limón, y los robiols, rubiols o roviols, con forma de media luna y que se hacen con una masa a base de harina, manteca, aceite de oliva, vino blanco dulce, yemas de huevo, agua, y azúcar molida, y relleno de confituras de cabello de ángel y de membrillo. ■