



retratados

El roscón ha resucitado

Tres pasteleros sevillanos reproducen el genuino sabor del dulce típico

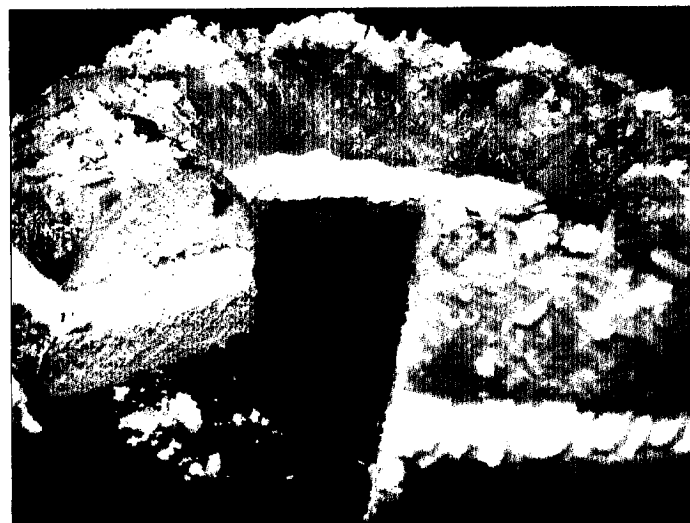
HORACIO MANGAS ■ SEVILLA

Cada año asistimos impasibles al deterioro de los sabores de nuestros dulces más tradicionales sustituidos por una repostería industrial nacida al calor de nuestras prisas y de nuestra nueva y ajetreada *calidad de vida*. Los hipermercados han sustituido a las grandes pastelerías con sus fantásticos lineales de productos envueltos en celofán que entran por los ojos y que cuando llegamos a casa y probamos, suspiramos, anhelando aquellos pasteles de siempre, aquellos que en sí mismos eran ya un gran regalo pues venían de aquella fantástica pastelería que todos conocían por su delicioso trabajo artesano.

Con la sana intención de recuperar esos dulces, un grupo de pasteleros de primer nivel de nuestra ciudad se han puesto en marcha y han empezado por uno de los dulces más castigados por los nuevos tiempos pero también uno de los más emblemáticos, más queridos y más consumidos de nuestra ciudad, el roscón de Reyes. Ellos son *Más que Postres* con Manuel Jara a la cabeza, Gustavo Parrilla y José María Hernández; Laura Robles, del Grupo Robles; y Sergio y Alejandro Velasco del obrador La Quenelle. Ellos llevan meses trabajando, partiendo de una masa natural creada por ellos mismos a partir de una masa madre propia, con harinas y todo tipo de ingredientes de primera calidad y sobre todo una elaboración completamente artesana. Cada roscón sigue un proceso manual, se trabaja y se forma uno a uno. Los rellenos van con una nata que ya no existe, la mejor nata posible. Y todo de verdad, nada de sucedáneos o aromas de esto o lo otro. Desde el agua de azahar, la ralladura de naranjas y limones naturales, el anís, la fruta escarchada, las almendras para la decoración... todo es lo que parece.



LOS AUTORES. Manuel Jara, Sergio Velasco y Laura Robles presentan en sociedad toda una tradición.



EL RESULTADO. Roscón de Reyes a la antigua usanza. Espectacular.

Este roscón sí que le hará olvidar lo probado hasta ahora y le traerá sus más tiernos recuerdos de infancia. Aquí tienen el verdadero placer de lo auténtico.

Además para cumplir con la

tradición cada roscón vendrá con su codiciada sorpresa que este año lo será más que nunca, pues el que tenga la suerte de acertar con el premio no lo tendrá que poner en el mueble y limpiarlo

todo el año, el premio esta vez lo será de verdad: una cena para dos personas en Casa Robles. Casi nada.

Esta maravilla de la repostería tradicional se podrá comprar en los obradores de estos tres pasteleros: *Más que Postres* en el C.C. Altos de Simón Verde, 6B (955 600389) de Mairena del Aljarafe; La Quenelle tiene dos puntos de venta, uno en el mercado de Nervión en la calle Marqués de Pickman y otro en la Calle San Hermenegildo, 6 (955 104676) y el de Robles en cualquiera de sus establecimientos de la calle Álvarez Quintero, Placentines o Serpes (954 213162).

Este movimiento que empieza aquí pretende buscar una nueva pastelería de calidad al alcance de todos y pretende seguir sorprendiendo con nuevas preparaciones como un dulce especial para el Día de la Madre. Gloria Bendita para todos nosotros. Buen Provecho.

GERMAN FERNANDEZ

L S D D C C A 1 S C E S Q E N M 1 d d e C F t e r / A E I B E / I C C C