

Tradiciones | Miles de familias aragonesas acudirán hoy y mañana a las pastelerías para hacerse con el dulce típico de Reyes

Roscones para endulzar la crisis

Aunque es muy difícil hacer un cálculo exacto, se estiman en más de 100.000 los roscones que se venderán solo en Zaragoza y su provincia para culminar la comida de Reyes. Así lo cree Germán Gracia, presidente de la Asociación de Empresarios de Confeitería y Pastelería de Zaragoza y propietario de la pastelería Edelweis, de la calle Latassa, 12, de la capital. Este profesional asegura que este año se están vendiendo tanto o más que el año pasado, así que el público no ha variado ni un ápice su apego a esta tradición por causa de la crisis y acudirán en masa hoy y mañana para hacerse con un buen roscón, con su sorpresa incluida. «Yo los sigo haciendo con un muñeco que representa un rey y con un haba, como manda la tradición», dice este pastelero, quien recuerda que, hace años, al que se salía la figura era considerado el 'rey' de la casa durante todo el día de Reyes y el que recibía el haba en su porción debía pagar el pastel; de ahí quedó la expresión 'tonito del haba'.

En todo caso –apunta Germán Gracia–, puede ser que quien compra el roscón solicite uno de menor tamaño para ahorrarse algún euro. Los más vendidos son los de seis raciones, que vienen a

costar entre 15 y 18 euros. A partir de ese tamaño, los roscones solo se elaboran por encargo. El más demandado sigue siendo el tradicional, relleno de nata. Se elabora con la fórmula auténtica para este tipo de masa: harina, huevos, azúcar, emulsionante, agua de azahar, esencia de naranja y levadura fresca. Después se le agrega masa pastelera y granillo de azúcar. Solo en un pequeño porcentaje de roscones, la nata se sustituye por crema o por trufa. Algunos se adornan con frutas escarichadas de distintos colores, que simbolizan las piedras preciosas que lucían los Reyes Magos.

El origen de esta tradición hay que buscarlo en la antigua Roma. Se celebraba un rito pagano para festejar los saturnales y dar la bienvenida a los días más largos que llegan tras el solsticio de invierno. En esta celebración se elaboraban unas tortas redondas a base de higos, miel y dátiles, que compartían los plebeyos y los esclavos. Desde el siglo III se instauró la costumbre de introducir una haba dentro de la masa.

Este año, el Programa Europeo de Promoción de los Aceites de Oliva sugiere una receta de rosquillas de almendra para elaborar en casa para festejar esta fecha.

J. L. SOLANILLA



Rosquillas de almendra caseras. FERNANDO RAMAJO

ROSQUILLAS

Ingredientes (25 piezas): 5 huevos, 3 yemas, 125 gramos de azúcar, 200 gramos de aceite de oliva virgen extra, 1 cucharadita de agua de azahar, 1 cucharadita de ron y 500 gramos de harina. Para la guarnición: 300 gramos de granillo de almendra sin tostar, 250 gramos de azúcar lustre y 1 huevo para pintar.

Elaboración: batir en un bol los huevos, las yemas y el azúcar. Con la harina y sobre la mesa, formar un volcán. Verter en su interior la mezcla anterior. Mezclar y amasar hasta que se desprenda de la mesa. Aceitar parte de la mesa y colocar la masa aceitándola por encima.

Volver a trabajar primero una mitad y luego la otra. Juntar y aceitar la superficie. Coger una porción de unos 40 gramos, hacer un cilindro que colocaremos en la placa del horno dando forma de rosquilla. Así con el resto. Se pintan de huevo y se espolvorean con el granillo de almendra. Cocer a horno precalentado a 220 grados. Sacar y espolvorear con azúcar lustre.