La mona de Pascua, el dulce de la Semana Santa que sobrevive a la pandemia

01/04/2021



Cada día hacen más de un centenar de monas en el Horno del Valle.

Cumplir con la tradición de comer la mona de Pascua no es cosa de niños. **Adultos y menores cada Semana Santa celebran la costumbre de comer con amigos y familiares en algún paraje de la zona** el dulce tradicional de estos días. Lo más habitual es que sea el **lunes de Pascua**, si bien durante todo el fin de semana la población disfruta de este postre que **simboliza que la cuaresma y sus restricciones han acabado,** de hecho, muchos mayores la comen con longaniza seca.

La mona es un postre de gran tradición en esta zona que proviene de la **"munna",** término árabe que significa "provisión de la boca", que era un regalo que los musulmanes hacían a sus señores hace siglos. La tradición ha evolucionado hasta la actualidad y desde hace años **lo habitual es salir en excursión y, como broma, romper el huevo en la frente de otra persona**.

Este año la pandemia también ha hecho que este hábito no se pueda celebrar en grupo, pero ello no evita que las **familias y pequeños grupos planeen salir a algún espacio al aire libre para disfrutar de esta tradición** que está muy arraigada en la zona.

Juan Antonio del Valle es el panadero del **Horno del**

Valle, situado en la calle Magdalena Maestre Amat, anterior Andrés Amado. En esta época **realiza más de 150 monas diarias** y las hace con el sabor de siempre, con la **rica receta que su familia ha heredado de padres a hijos,** pues sus abuelos empezaron en este oficio en 1930, lo siguió su madre y luego él. Del Valle ha abierto las puertas de su panadería a *Valle de Elda* para enseñar cómo prepara este dulce.



Juan Antonio preparando tres lagartos antes de meterlos al horno.

Mientras amasa, Juan Antonio indica que "**hay muchos tipos de monas, de formas y adornos**, si bien todas tienen la misma masa, ya que es **un bollo enriquecido con azúcar y un huevo duro**. Puede llevar como adorno **chocolate** e incluso **almendra garrapiñada** o **bolitas de anís**, aunque lo habitual es que lleve **azúcar".** Continúa afirmando que, aunque lo tradicional es hacer un pequeño rollo, adopta múltiples formas, las más habituales en esta zona son **lagartos,** pero también pueden tener forma de **flores** o incluso una **pajarita",** estas últimas solo a petición del cliente.

Las monas se hacen con **masa madre, harina de trigo, agua, levadura, leche y limón** -aunque hay quien las hace con sabor a canela o anís-. El proceso, señala, tiene que ser cuidadoso, pues es esencial amasar a la perfección y después dejar la masa descansar. "Toda la masa se hace igual, después se eligen los tamaños y formas, y al horno", indica.

Esta pandemia ha hecho que bajen las ventas y haya menos ánimos: "Ya no se ve a las abuelas acudir a comprar monas a sus nietos, esto también nos lo ha quitado la pandemia, pero vienen sus hijos, de manera que la tradición sigue, aunque de otra forma, hasta que pueda volver todo a la normalidad".

https://www.youtube.com/watch?v=5AmjGbhFCx4