Los eldenses mantienen la tradición de reunirse para tomar el Roscón de Reyes después de la Cabalgata

04/01/2017



La Pastelería Peñataro vuelve a endulzar la noche más mágica del año | Jesús Cruces.

La tradición del Roscón de Reyes es de origen pagano, pero con el paso de los años se incorporó a las celebraciones de tipo religioso. Este dulce es protagonista en las mesas el día de Reyes Magos, 6 de enero, aunque en Elda **se suele consumir la noche del día 5 después de la Cabalgata** con la familia o los amigos para aprovechar uno de los últimos momentos de reunión de la Navidad. Las pastelerías y panaderías eldenses se suman a esta tradición. Cuatro conocidos y reputados artesanos de la localidad relatan algunos secretos de sus deliciosos roscones.

En la **Pastelería Peñataro**, Vicente Peñataro elabora este rico dulce **igual que lo hacía su abuelo,** pues "se caracteriza porque **la fruta no se cuece al horno, sino que se coloca después** de un baño exterior por encima, lo que hace que sea más jugoso. Además nuestros roscones llevan muchas figuritas, una por ración. Tenemos **dos tipos de roscones, unos infantiles con chuches y otro tradiciona**l de fruta con calabazate rojo y verde. Hacemos más de trescientos, un número mayor que otros años y sabemos que unos cuarenta van a Madrid, Canarias y otros lugares fuera de la provincia".

En la **Panadería San Blas,** situada detrás de la Plaza de Toros, Pedro Herrero comenta que hacen los roscones **solo con un haba y un rey** porque así el precio es más reducido. Comenzaron con este formato en la época de crisis y siguen igual, pero la masa es la de las toñas con patata en formato roscón: "**Vendemos unos 180 y algunos clientes nos piden un roscón erótico",** señala Herrero.

El **Hotel Santa Ana** ha heredado la tradición de los roscones de Reyes de sus anteriores propietarios, pero según explica José Cerdán "**hemos mejorado su calidad y se hace con masa de toña de forma artesanal.** También hacemos **roscones eróticos,** algo en lo que **este establecimiento fue pionero,** y con nata y con regalos. En Santa Ana comenzaron a hacer roscones de Reyes **en los años 40 ,** y nosotros queremos que esta tradición no se pierda. Cada año son más demandados, incluso los encargan para llevárselos a Madrid y Valencia".



Un gran número de personas compra el roscón erótico de Santa Ana | **Jesús Cruces.**

Por su parte, Juan Luis **Aracena** elabora **roscones infantiles con sorpresas, y otros con figuras eróticas** para grupos de amigos que quieren divertirse. La masa que se hace en su **obrador es de patata "elaborada artesanalmente,** se deja fermentar y se cuida la decoración, también los tenemos rellenos de nata", explica su autor. Precisamente, esta panadería ganó ayer el Concurso de Roscones que organiza en la comarca la Asociación de Panaderías y Pastelerías de Alicante, que se celebró en el Casino Eldense.

Un postre que se remonta a las Saturnales romanas

El verdadero origen del roscón se remonta al siglo II a C, relacionado con las denominadas Saturnales, en las que se celebraba la finalización del periodo más oscuro del año y el inicio de la luz. Fue un siglo más tarde cuando se introdujo en una torta que se hacía a base de miel y frutos secos la conocida haba, como símbolo de prosperidad. Cuando se impuso el cristianismo, esta celebración fue desapareciendo, pero se mantuvo esta torta, que con el tiempo adquirió forma de roscón. La costumbre de comer este dulce se mantuvo en Francia, donde en el siglo XVIII el cocinero de Luis XV introdujo como sorpresa en el roscón una moneda de oro, que se convertiría en el premio deseado, mientras que el haba simbolizaba lo negativo.