Panadería Polo de Novelda gana el 10º Concurso de Roscón de Reyes del Casino Eldense

03/01/2016



En primer plano, imagen del roscón ganador | Jesús Cruces.

El Casino Eldense celebró ayer su Concurso de Roscón de Reyes, organizado por la Asociación Provincial de Panadería de Alicante. En esta décima edición participaron once hornos del Medio y Bajo Vinalopó, pues se contó con la asistencia no solo de panaderías de Elda y Petrer sino también de Novelda o Aspe. El horno Sirvent, cuyo nombre comercial es Panaderías-Pastelerías Polo de Novelda se hizo con el premio por el mejor roscón del certamen.

El segundo y tercer premio recayeron en la Panadería Balbina de Petrer del Horno de Boix y Panaderías Aracena de Elda, respectivamente. La valoración de los roscones la realizó un jurado formado por representantes de asociaciones y entidades de la ciudad como el Centro de Atención a Mayores y Aulas de la Tercera Edad así como por el director del IES Paco Mollà, Joaquín Laguna, la edil de Juventud, Laura Rizo y Jorge Rico, uno de los chefs de Naranco Restaurante Casino. Para tomar su decisión tuvieron en cuenta tanto la presentación como el sabor del producto. Una vez realizadas las valoraciones, el público asistente, unas veinte personas, pudo probar cada uno de los once dulces presentados al concurso.

Anabel Sirvent, gerente del horno ganador declaró a *Valle de Elda* que el público valoró en su roscón "su

presentación, aroma y sabor" e indicó que la clave para conseguirlo está en "seguir la receta tradicional desde hace más de 50 años, que ya elaboraba mi padre, así como ponerle mucho cariño en su realización". Panaderías Sirvent es la primera vez que se presenta al Concurso de Roscones y se da la circunstancia de que también ganó el Concurso de Monas de Pascua en 2014, único año que participó en el mismo. Este horno casi centenario, con 96 años de existencia, cuenta con dos tiendas en Novelda, en la calle Nuestra Señora de la Fe, número 22, y en la Calle Lepanto, número 5, frente al Mercado Central de esa localidad.

La concejala Laura Rizo destacó durante el certamen que "si bien el roscón requiere un trabajo artesanal muy importante, tiene algo especial por el momento en que se toma ya que es para compartir con la familia o amigos". Por su parte, el jurado destacó que "se ha recuperado la tradición más absoluta, ya que los roscones se han elaborado sin excesivas innovaciones" pues la gran mayoría de ellos fueron decorados con fruta confitada, guindas y azúcar.



El público puntuó los roscones, que también llevaban las típicas sorpresas | **Jesús Cruces.**