



Arriba, a la izquierda, las avellanas refinadas se vierten en la amasadora. A la derecha, Julián Arranz encajona la masa mientras su padre Raúl prensa un cajón con el rodillo. Abajo, de izquierda a derecha: el artesano levanta el cajón cuando el turrón ha cristalizado; retira el papel protector con el que ha revestido el cajón, y corta en tabletas un bloque de turrón. / J.M. LOSTAU

tancia entre rodillos para que, si en vez de harina quienes tener algún grumo, por ejemplo, que queden trocitos de avellana, no se cierre tanto el rodillo».

Habitualmente utilizan avellanas del país, de Euskadi, indica su padre. Sin embargo, este no ha sido un buen año y por su escasez alcanzan precios muy altos. Las que ahora están empleando vienen de Turquía.

El siguiente paso tras este proceso es el amasado. «Lo ponemos en la amasadora y echamos el ele-

mento cristalizante, que es lo que da consistencia al turrón. En origen, y aún hoy en muchos lugares, lo que se emplea es miel, sola o con azúcar. Nosotros ponemos chocolate, manteca de cacao, y solemos añadir un pizquita de sal y podemos poner algún tipo de especias».

Pasan los minutos. Raúl y Julián toman unas hojas de papel blanco. Con ellas forran unos cajones rectangulares de madera. «Ahora, encajonamos la masa. Cada cajón tiene una capacidad de cuatro ki-

los. Se tapa con otro papel por encima y se prensa con un rodillo para eliminar posibles burbujas de aire y se deja cristalizar», explican mientras padre e hijo siguen el proceso.

«Normalmente basta con 24 horas de reposo, en un lugar seco y con una temperatura de unos 10 grados para que el turrón esté cristalizado», comentan.

Julián toma uno de los cajones, lo vuelve y lo levanta. Sobre la encimera de granito queda el bloque de turrón tapado con el papel que,



Turroneras de La Alberca junto a la plaza de Salamanca. / E. CARRASCAL

## Del 'turrón del pobre' al guirlache serrano

Castilla y León cuenta con un destacado número de artesanos que cada año mantienen viva la tradición de elaborar unos turrónes 'diferentes'. Así, en Ávila, el protagonismo se lo lleva el higo cultivado en el Bajo Tiétar, ingrediente básico del popular 'turrón del pobre', un combinado de frutos que poco tiene que ver con el dulce navideño ya que se trata de una especie de bocadillo hecho con higo seco relleno de una nuez pelada. Apetitoso está. En la capital abulense, La Flor Valenciana deleita desde 1927 con sus turrónes artesanos. En Salamanca, y más concretamente, en La Alberca, sus mujeres, porque es la población femenina quien se encarga de ello, elaboran turrón durante todo el año. El tradicional es el que lleva miel y almendra, aunque en los últimos tiempos se experimenta una renovación en los ingredientes, incorporando hasta jamón ibérico. El que siempre ha lucido en los portales de este municipio

serrano se tiene un proceso lento de fabricación: en una caldera de cobre se calienta la miel que se mezcla después con azúcar. Después de añadir clara de huevo. Cuando se retira del fuego se vierten las almendras, se reparte en los moldes y se deja enfriar.

La presentación más habitual era en grandes bloques de los que la turronera partía la porción deseada, con forma más o menos regular.

A este tradicional de almendras cosechadas en la Sierra de Francia, Arribes y Portugal, se han unido los de chocolate, nuez, pistacho...

En Valladolid, Iborra es una referencia por su surtido de turrónes artesanos excepcionales. Manuel Iborra García llegó en 1900 a Valladolid desde Jijona (Alicante), donde sus descendientes elaboran los turrónes que venden junto a la plaza Mayor. También pastelerías como Belaria destacan por la calidad de sus turrónes artesanales. / M.T.

espacio, va retirando.

«Ahora, después de desmoldar, se decora. Se puede ornamentar con chocolate, con pequeños confites de estrellas... y se corta y empaqueta en cajitas de 275 gramos».

También envasan porciones más pequeñas para formar parte de una caja con una selección de diversos sabores.

Del obrador salen 400 kilos de turrón durante la campaña navideña, que dividen en tres partes: hasta el día 24, turrón. Es lo fuer-

te», dice y comenta que los más demandados son «los de frutos secos, almendra, avellana y piñón; después el pan de Cádiz, de chocolate y los de coco, café... Entre los trufados, también destaca uno de frambuesa con vainilla de Tahití, y el de piña colada».

La segunda parte de la campaña navideña se centra en los días festivos, hasta el 1 de enero, jornadas de venta intensa de tartas y postres. Por último, los días de roscón de reyes, que terminan con la festividad de la Epifanía.