

El prestigioso pastelero Oriol Balaguer reabre el 30 de diciembre este centenario local. Artesanía con toque personal

La Duquesita sigue su dulce tradición

M. ISABEL SERRANO MADRID

Con su sello de identidad pero de la mano de uno de los mejores reposteros y pasteleros del mundo. Hablamos de La Duquesita y de Oriol Balaguer. La primera es la pastelería tradicional de Madrid que cerró en junio por jubilación de Luis Santamaría, tercera generación de pasteleros y su último propietario. Balaguer toma las riendas de este establecimiento nacido en 1914 para mantener la tradición y lo auténtico pero con su toque personal.

Nos dicen los cercanos al pastelero que cuando La Duquesita reabra el próximo 30 de diciembre no se notarán grandes cambios. Como debe ser cuando la calidad y la fama es mucha. El establecimiento está protegido por

su valor histórico y artístico pero eso no frenó a Oriol, que se encaprichó de esta pastelería, situada en el número 2 de la calle Fernando VI desde sus inicios, y que ya tiene tienda en la capital. Aquí, en su obrador, Balaguer mantendrá los productos tradicionales de La Duquesita y los sabores de siempre.

Aportará, eso sí, una nueva carta con 4 o 5 propuestas muy suyas como nuevos chocolates, bombones, postres y repostería de temporada.

Del local se conserva casi todo. Restaurado, claro está. El cliente podrá volver a disfrutar de vitrinas, espejos, lámparas y mostradores centenarios.



FOTOS: MAYA BALANYA/ABC

Delicatesen
Arriba, el local, en obras, ayer por la tarde; a la izquierda, uno de los mostradores del antiguo establecimiento

La figura de alabastro de La Duquesita seguirá presidiendo la estancia. Y fuera, aquel cartel con «Bombones y caramelos finos» volverá a lucir como antaño. Oriol Balaguer nos dejará, cada día, sus roscones, sus postres, su arte... y sus «croissant» que por eso fueron elegidos los mejores de España en 2014.

La nueva temporada que inicia La Duquesita de la mano de Balaguer tiene un objetivo indiscutible: conservar lo genuino de esta pastelería tradicional y artesana. Porque hace cien años ya era conocida por la nobleza y los Gobiernos de la época. Incluso se refieren a ella como la pastelería preferida por la Casa del Rey.

Oriol Balaguer va a disfrutar en su obrador. Nacido en Calafell (Tarragona) formó parte del equipo de Ferran Adrià durante siete años. En 1993, con solo 21 años, fue elegido Mejor Pastelero Artesano Español. En 2001, su creación 8 texturas de chocolate fue el Mejor Postre del Mundo.