



Oriol Balaguer muestra uno de sus roscones ayer en La Duquesita. / SAMUEL SÁNCHEZ

El repostero Oriol Balaguer reabre la centenaria pastelería con el objetivo de mantener intacta su esencia

La Duquesita vuelve por Reyes

BEATRIZ GUILLÉN, Madrid
Después de 12 horas de fermentación y reposo, la masa ya tiene el aroma del azahar, la naranja, la vainilla y el limón. Luego vendrán la clara de huevo, el azúcar perla y la fruta confitada. De nuevo al horno y *voilà*: como si de un restaurante se tratara, el roscón de Reyes llega todavía caliente al mostrador. “Es una de las grandes ventajas de La Duquesita: tiene el obrador debajo de la tienda y el roscón va de la cocina a tu caja”, explica el repostero Oriol Balaguer, que ha reabierto esta centenaria pastelería hace apenas una semana. La Duquesita, en la calle de Fernando VI, cerró el pasado junio tras la jubilación de Luis Santamaría, tercera generación de reposteros. Ahora el objetivo de Balaguer es “mantener intacta la esencia del establecimiento”.

Dentro de La Duquesita el ambiente es festivo. “Se te remueven los sentidos”, se oye entre los clientes mientras miran los vidriados mostradores. Es la tercera vez que Fernando Rodríguez viene a esta pastelería desde que abrió el 30 de diciembre y

ya lo ha probado casi todo, reconoce. “Recuerdo la primera vez que entré en La Duquesita, debía medir menos de un metro, iba de la mano de mis tías y me quedé embobado mirando las tartas. Hace ya décadas de ese momento y nunca he dejado de venir”, comenta este vecino de toda la vida del barrio. Rodríguez se emociona cuando rememora el cierre de la pastelería: “Era como perder una parte de mi infancia. Teníamos miedo de que no reabriera o a que los nuevos dueños cambiaran todo, pero ha sido una sustitución fantástica”.

Balaguer afirma: “Vamos a continuar con la tradición, por-

que no es solo un relevo a tres generaciones, sino es el relevo de 100 años de historia repostera madrileña”. El catalán dice sentirse emocionado y sorprendido de la acogida a la reapertura. “Hay clientes que me han dado las gracias por reabrir el negocio. Nunca me había pasado nada igual”, cuenta Balaguer, que tiene en su currículo cinco premios a mejor repostero de España.

Este hombre, que trabajó siete años en el equipo de Ferrán Adriá, se enfrenta al nuevo proyecto como un reto. Hasta ahora se había especializado en una repostería más vanguardista. “Te-

nía muchas ganas de hacer algo de cocina tradicional, porque no la puedo aplicar normalmente. La Duquesita ha sido la oportunidad ideal”, dice. El repostero, que ya tenía una tienda en Ortega y Gasset donde se dedicaba a la cocina más moderna, combina ahora sus dos vertientes: la tradicional y la conceptual. Las dos caras de lo que él llama su “gastronomía dulce”.

Sin embargo, algo de los vientos nuevos ya se ha colado en La Duquesita. Balaguer ha incluido una nueva línea de bombonería, centrada en los chocolates, su especialidad; y de cruasanes, su pieza estrella. Además, el repostero ha anunciado novedades en los roscones para el próximo año. “Será un guiño a esta cocina más moderna”. Un adelanto: roscón de chocolate con leche y yuzu (un cítrico asiático).

Hasta entonces, los hornos de La Duquesita vuelven a estar en funcionamiento. Un equipo de 15 personas está destinado íntegramente a producir este dulce de Reyes. “Hemos hecho más de 600”, dice Balaguer. “El roscón es cultura de Madrid”.