

DESAYUNOS

Un siglo de historia dulce vuelve por Reyes

Emelia Viaña. Madrid

El pasado junio tras la jubilación de Luis Santamaría, tercera generación de reposteros de La Duquesita, este mítico establecimiento de Madrid cerraba sus puertas. Tras más de un siglo endulzando la vida de los madrileños, nadie parecía querer hacerse cargo de este negocio tradicional en pleno barrio de Argüelles, uno de los más comerciales de la capital. Con algo de resignación y con "mucho dolor y mucha pena", Santamaría ponía así punto y final a 101 años de dulce historia.

¿Punto y final? Tras cinco meses cerrado, el prestigioso pastelero Oriol Balaguer ha decidido firmar el que será el punto y seguido de La Duquesita y reabrir este negocio por Navidad, tras alcanzar un acuerdo con el propietario del local y con Santamaría.

El pastelero catalán ha incorporado a las vitrinas de La Duquesita algunas innovaciones como una gama de bombones de anís, frambuesa o barquillo crujiente; la tarta duquesita, creada especialmente para este establecimiento y que está compuesta por cuatro texturas de chocolate, o la tarta tradición, elaborada a base de cremoso de bombón y espuma de lima.

Pero también ha decidido integrar algunos de sus postres más reconocidos, como el que fue elegido en 2014 como el mejor *croissant* artesano de España, o postres más tradicionales, como el roscón de Reyes o el *panettone*, típicos en estas fechas, o el ponche, la tarta de limón, la lionesa, los piononos, las milhojas, la Selva Negra o las palmeras de chocolate. Santamaría también ha cedido a Balaguer algunas de estas recetas por lo que en el obrador se segui-

LA DUQUESITA

- **Dónde:** Calle de Fernando VI, 2, 28004 Madrid. Tél: 913 08 02 31
- **Web:** www.laduquesita.es
- **Fórmula:** Pastelería tradicional.
- **Precio del roscón de Reyes:** 26 € (1/2 kilo sin nata) y 36 € (1/2 kilo con nata).
- **Precio del 'panettone':** 25 € (1/2 kilo).



Balaguer llegó a un acuerdo con el propietario del local y con la familia que lo regentaba los últimos 101 años para reabrir una de las pastelerías más típicas de Madrid.

FOGÓN CURIOSO

Uno de los objetivos de Balaguer era mantener la estética tradicional de la pastelería. Para ello y teniendo en cuenta que el edificio está protegido por Patrimonio, se han restaurado los letreros de la fachada y el interior y se han conservado los elementos que caracterizaban al local.

rán elaborando a diario algunos de los pasteles más reconocibles de La Duquesita.

De momento, los clientes de toda la vida de la pastelería ya le han agradecido a Balaguer la reapertura del local. Esperemos que La Duquesita sea capaz de incorporar a nuevos amantes de lo dulce y sobrevivir otros 101 años.



La Duquesita, que cerró en junio, ha reabierto sus puertas el 30 de diciembre.