

GASTRONOMÍA

Ruta del Roscón de Reyes en Madrid

Marta Fernández. Madrid

Es posible optar por una pastelería tradicional o, en su lugar, por un moderno formato de negocio dedicado a la panadería o la repostería, pero parece casi imposible celebrar el día de Reyes sin probar esta esponjosa masa, casi siempre mezclada con agua de azahar, que se convierte en una de las recetas emblemáticas de las fiestas navideñas.

El roscón de Reyes dibuja así un mapa en Madrid con direcciones a tener en cuenta estos días con precios que pueden moverse entre los 15 y los casi 30 euros el roscón de medio kilo.

Entre las reposterías clásicas, figuran varias pistas. Una es El Riojano, negocio abierto en 1855 en la calle Mayor, donde desde hace casi un mes se despachan roscones para comprar en su tienda o probar en su salón de té del fondo. La Marina, en la calle Alberto Aguilera, es otra de las direcciones tradicionales a tener en cuenta: cuanto antes lo reserve, mejor, puesto que en esta pastelería se forma cola en la calle, incluso para recogerlos (y, si lo desea, puede pedirlo con nata, que se la pueden dar aparte en un bote para rellenar en casa).

El recorrido clásico continúa con La Mallorquina, un local cercano a El Riojano y todo un clásico en la Puerta del Sol; y con otras cuantas opciones: Antigua Pastelería del Pozo, Venecia o Nunos.

Del catering a grupos históricos

Del mundo del catering llega un gran roscón: el de Isabel Maestre, que firma una auténtica exquisitez y que debe encargarse en su Obrador o vía online. Además, la cocinera y Chocolatería San Ginés plantean su alianza en Hyatt Centric Gran Vía Madrid como posible merienda hasta el 6 de enero.

Entre las pastelerías históricas de Madrid que han ido modernizando su formato de negocio hay tres que estos días se llenan de clientela en busca de roscones: Mallorca (de almendra y con va-

rios rellenos, incluido el de trufa); Horno de San Onofre y Viena Capellanes.

Y, por supuesto, los modernos conceptos de negocio han situado el Roscón de Reyes como uno de los motores de sus ventas anuales. Por un lado, algunas panaderías contemporáneas se atreven con este dulce, recurriendo a elaboraciones artesanales. Es el caso de Crustó, La Migüña, Levadura Madre (que, este año, ha sumado una curiosa innovación con receta elabo-



La Mallorquina (sobre estas líneas) y Horno de San Onofre (a la izquierda) son dos direcciones clásicas para degustar un buen Roscón de Reyes en la capital.

rada con la crema de cacahuete *Capitán Mani*), El Horno de Babette, La Magdalena de Proust, Pan de Lirio, Panod o Panadario.

Por el lado de las pastelerías modernas, destacan producciones de lujo como los roscones de Moulin Chocolat, La Duquesita (con el sello de Oriol Balaguer) y Pomme Sucre. Y, como reciente novedad, Cafés Tomasol, abierto en un puesto del Mercado de Antón Martín, se ha estrenado con un roscón que está recibiendo muy buenas críticas (que, entre sus ingredientes, incorpora leche infusionada con canela en rama).

Variedades para todos los gustos de un dulce que, como recuerdan en Horno de San Onofre, "no es el último producto de la Navidad, sino el primero del año".



El roscón de Isabel Maestre junto al chocolate de San Ginés puede tomarse hasta el día 6 en el Hyatt Centric Gran Vía Madrid.