



D.A.

HUESCA.- No tanto ha, los usos y costumbres en la Semana Santa eran extremadamente rígidos, con manifestaciones como el silencio obligado, la ausencia de otra música que no fuera la sacra, las imposiciones del ayuno y la abstinencia, la vigilia... Y, cuando llegaba el tiempo de Resurrección, a la gloria divina se sumaba el alborozo humano por cuanto atrás quedaban las restricciones y emergían nuevamente aromas desbordantes, músicas jubilosas y sabores reconfortantes. Y, como gran colofón, los postres, esos dulces que en su propia elaboración impregnan las casas y los obradores de repostería de unos vivificantes efluvios que enamoran a propios extraños. A los propios, porque se erigen en la expresión de las raíces que les acompañarán de por vida. A los extraños, porque incorporan a su experiencia sensorial unos olores sugerentes y estupendos.

La pastelería altoaragonesa, con espectaculares ejemplos en Huesca, Jaca, Barbastro, Graus, Fraga, Ayerbe, Benabarre o Monnegros como puntas de lanza de un nivel líder en España, es uno de los mayores argumentos para el impulso de Huesca como Capital Española de la Gastronomía. Y esta condición obedece a dos factores sustanciales: el primero, la disponibilidad de productos increíbles que nos dota la naturaleza desde sus ámbitos más silvestres a los cultivos o las crianzas ganaderas; el segundo, la creatividad sin límites que forma parte de la personalidad de nuestra provincia, que arraiga en el fondo de los tiempos y explota hoy en día con una eclosión de ingenio para una excitación de todos los sentidos sin precedentes. Nuestras tartas, nuestros pasteles, nuestras preparaciones dulces de todas las texturas y condiciones, nuestras ancestrales torrijas, nuestras tentadoras monas de pascua constituyen en sí mismas creaciones excelsas. ¿Cómo, si no, se puede denominar a esos frutos de la suma de humildes huevos, harinas, azúcares o aguas erigidas en viandas esponjosas que hacen cerrar los ojos para transportarnos a un onírico universo de la infancia y de nuestras abuelas? ¿Cómo, si no, podemos calificar el hecho de adquirir la sabiduría colectiva durante décadas y décadas para incorporar los más insospechados ingredientes hasta conseguir



Buñuelos de Vigilia, una tentación. MARGA BRETOS

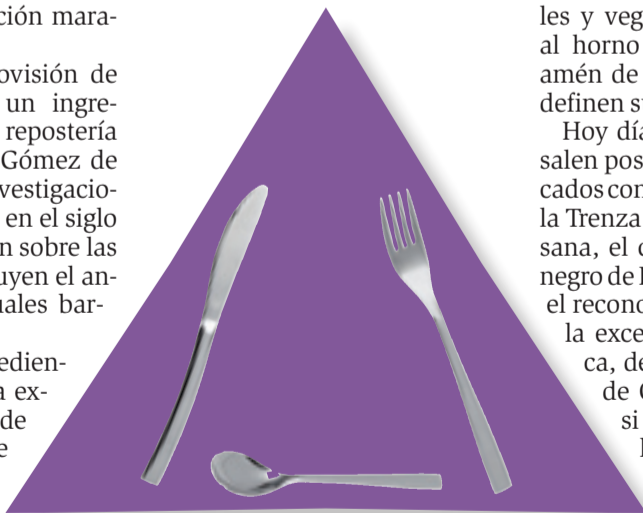
Dulces, Semana Santa, lo capital de la gastronomía capital

Entre los argumentos placenteros de nuestras mesas, la pastelería alcanza unos niveles sublimes y líderes a nivel nacional

un grado de sofisticación maravilloso?

Huesca, con su provisión de cereal, arranca con un ingrediente básico para la repostería y pastelería. Manuel Gómez de Valenzuela, en sus investigaciones, descubrió que ya en el siglo XII hubo una donación sobre las "neulas", que constituyen el antecedente de los actuales barquillos.

La harina es el ingrediente que hace posible la excelencia de las tortas de Jaca, los farinosos de Monzón, el coc de Fraga (con frutas frescas y frutos secos), el bizcocho de Barbastro, los "refollos" o las trenzas, aunque incorporan grasas anima-



les y vegetales para su cocción al horno con azúcar y canela, amén de otros ingredientes que definen su propia exclusividad.

Hoy día, de nuestra provincia salen postres reputados y certificados con la "C" de Calidad como la Trenza de Almudévar de Tolosana, el coc de Fraga, el turrón negro de Puyet en Graus, aunque el reconocimiento se extiende a la excelente repostería de Jaca, de Barbastro, de Ayerbe, de Casbas o de la capital, si bien prácticamente a lo largo de todas las comarcas existen especialidades dignas de mención. Productos como las castañas de mazapán, el pastel ruso, la tarta de frutas, los lazos de Jaca y los jaqueses,

las tortas de Ayerbe o el barbastrense pastel Biarritz son una referencia dentro de la pastelería en el ámbito nacional.

Y qué decir de los postres populares, como las frutas de sartén enharinadas, las natillas, el arroz con leche, los crespillos elaborados con la hoja de la borraja, harina y azúcar fritos, y el pan de higos del Bajo Cinca que incorpora también almendras, nueces, harina, leche y anís. Pero, sobre todo y ante todos, esas torrijas que nos enamoran, nos encandilan y, de una manera muy sencilla, nos devuelven a aquellos maravillosos años de las cocinas con leña y carbón, la época de los placeres sencillos. Placeres capitales de una gastronomía capital.



HUESCA, DULCE CAPITAL

· Campanas · Castañas de mazapán · Coca de nata · Pastel ruso
· Glorias de Huesca · Tarta de Loreto · Trenza de Almudévar

Ayuntamiento
de Huesca

www.huescaturismo.com
T. 974 292 170

Oficina de turismo de Huesca
Plaza de López Allué, s/n Huesca

