



# “Momentos de felicidad”, el gran distintivo de nuestra pastelería

## Los dulces oscenses destacan a nivel nacional por su gran calidad

BEGOÑA SIERRA

**HUESCA.-** Azúcar, harina, huevos, canela, chocolate y una buena dosis de tradición y cariño. Estos son los principales ingredientes con los que las pastelerías de Huesca endulzan la Semana Santa a los oscenses más golosos y a los numerosos turistas que visitan la capital altoaragonesa durante estas fechas.

El presidente de la Asociación de Pastelerías de Huesca, Manuel Lorés, destaca la calidad de todos los productos con los que las confiterías oscenses, “punteras” a nivel nacional, dejan constancia de la historia que se esconde detrás de cada

uno de estos exquisitos dulces. “Hablamos de sagas familiares, de negocios que han pasado de padres a hijos y que han logrado un sello de identidad a través de los años. Es una forma de vida”, explica.

Algunas de las pastelerías de Huesca cuentan con más de un siglo de historia que el paladar del consumidor puede apreciar en cada bocado. “Llevamos tantos años que el público sabe que ofrecemos una pastelería artesana y que en nuestros establecimientos compran momentos de felicidad”, comenta Lorés.

Esta calidad, de la que Lorés destaca que favorece “una alimentación sana”, ayuda a los profesionales del sector a hacer frente a la bollería industrial, con cuyos precios “no se puede competir”, dice.

“En nuestras recetas no existen ni los aditivos ni los conservantes, que son los grandes enemigos irreconciliables de la pastelería artesana”, afirma.

Todas estas cualidades han posicionado a las pastelerías y confiterías de Huesca entre las primeras de España.



Manuel Lorés es el presidente de la Asociación de Pastelerías de Huesca. MIGUEL GARCÍA

“La gente sabe dónde se compra buena pastelería y eso hace que nuestros dulces estén muy acreditados”, detalla. Esta calidad es una de las bazas con las que la capital altoaragonesa sigue soñando con llegar a ser Capital Española de la Gastronomía. Pasteleros y Ayuntamiento de Huesca trabajan juntos en ese sentido.

De hecho, el Consistorio oscense ha propuesto a estos profesionales que elaboren un estudio a partir del que se creará un dulce especial para este título que Huesca espera lucir algún día. “Estamos intentando que la pastelería oscense se sitúe donde debe estar. Nuestra historia pastelera tiene más de 100 años de vida y es un prestigio que debe ser reconocido aún más”, comenta.

Así, torrijas, monas de Pascua y buñuelos dan fe de esta tradición pastelera que llevará a los hogares oscenses durante estas fechas los sabores más dulces de la Semana Santa de Huesca.



## La ‘Ruta dulce’ guía a los visitantes entre los productos estrella de las confiterías

B.S.L.

**HUESCA.-** La ‘Ruta dulce’ de Huesca es el camino ideal para los lamineros que quieran degustar los productos más representativos de las confiterías de la capital altoaragonesa, como las castañas de mazapán o el pastel ruso.

Este recorrido con toques de azúcar discurre por las seis pastelerías de mayor tradición de la ciudad gracias a una iniciativa que cuenta con la colaboración del Área de Desarrollo del Ayuntamiento de Huesca.

Así, a los dulces propios de la Semana Santa se suman otros típicos como las glorias de Ortiz o la trenza de Tolosana, que los turistas pueden descubrir gracias a los folletos que se reparten en la Oficina de Turismo. Manuel Lorés, presidente de los pasteleros de la ciu-

dad, detalla que esta ruta nació desde la asociación para mostrar los productos estrella de las confiterías oscenses.

Entre todos ellos, Lorés destaca las castañas de mazapán, el “buque insignia” de los dulces de Huesca por su calidad y proceso de conservación, lo que las hace estar “muy acreditadas”, dice. El origen de estos dulces se remonta a mediados del siglo XIX y están disponibles en todas las confiterías de la ruta. Además, en este apetitoso trayecto cada pastelero aporta lo mejor que tiene, los productos que les permiten posicionarse entre los mejores establecimientos del sector. Así, Ascaso ofrece su pastel ruso, la pastelería Ortiz las glorias de Huesca, Tolosana su trenza de Almudévar, Soler sus pastas con forma de campana, Tricas su coca de nata y Vilas la tarta Loreto.



ASOCIACIÓN PROVINCIAL  
PASTELERÍAS DE HUESCA

## Huesca Dulce, Dulce Huesca

Hornos tradicionales  
manos expertas  
fórmulas elaboradas.  
Saber transmitido  
de generación en generación.

Así son los Pasteleros  
Artesanos de Huesca.

Cariño, cuidado,  
materias seleccionadas.  
Elaboración artesana.

Cada día. Cada  
uno de nuestros dulces.

Así son los productos  
de nuestra pastelería

**NOS ENCONTRARÁ EN  
TODA LA PROVINCIA  
Cada día calidad en su mesa**