



Una dependienta de Tolosana muestra los buñuelos de la pastelería. MIGUEL GARCÍA



Bandeja de torrijas, en la Pastelería Tolosana. M. GARCÍA

La tradición se interpreta para perpetuarse en los postres de Cuaresma

Leche frita, buñuelos y torrijas, en Tolosana

D.A.

HUESCA. - “Un postre especial para cada fecha señalada”, este es uno de los mayores alicientes que encuentran los maestros pasteleros en su trabajo según el director de Pastelería Tolosana, Jesús Tolosana, quien, para Semana Santa, destaca tres propuestas: los buñuelos, las torrijas y la leche frita.

Sin duda, son los postres más típicos y, aunque los oscenses se decantan en esta festividad por lo “más tradicional”, en Tolosana combinan la tradición con la modernidad y ofrecen alguna novedad en sus elaboraciones, como la incorporación de “crema de chocolate en los buñuelos”, una propuesta que “está teniendo muy buena aceptación”, asegura el director de la Pastelería.

La leche frita y las torrijas de Tolosana se pueden degustar ex-

clusivamente en Semana Santa, mientras que los buñuelos también se ofertan los fines de semana de la Cuaresma. Es “una oportunidad única” para disfrutar con los sabores de esta festividad, ya que hasta la Semana Santa que viene no se volverán a elaborar en esta pastelería.

Entre las tendencias que entran de otras regiones, Tolosana destaca las Monas de Pascua. Es una tradición de Cataluña que está llegando “con fuerza, poco a poco”. Allí es el padrino quien le regala al ahijado este postre, pero en Huesca lo suelen comprar los abuelos u otros familiares, comenta.

Las Monas de Pascua se presentan con un gran abanico de formatos, los maestros pasteleros se afanan en realizar las elaboraciones más originales y estos días se pueden ver desde gallinas vestidas con los colores de equipos de fútbol hasta montajes más tradicionales.

clusivamente en Semana Santa, mientras que los buñuelos también se ofertan los fines de semana de la Cuaresma. Es “una oportunidad única” para disfrutar con los sabores de esta festividad, ya que hasta la Semana Santa que viene no se volverán a elaborar en esta pastelería.

Entre las tendencias que entran de otras regiones, Tolosana destaca las Monas de Pascua. Es una tradición de Cataluña que está llegando “con fuerza, poco a poco”. Allí es el padrino quien le regala al ahijado este postre, pero en Huesca lo suelen comprar los abuelos u otros familiares, comenta.

Las Monas de Pascua se presentan con un gran abanico de formatos, los maestros pasteleros se afanan en realizar las elaboraciones más originales y estos días se pueden ver desde gallinas vestidas con los colores de equipos de fútbol hasta montajes más tradicionales.



Las Monas de Pascua también llegan a Huesca con divertidos montajes. M. GARCÍA

Desde luego, la Semana Santa es “temporada alta” para las pastelerías. “Siempre que hay movimiento de población se nota”, dice Tolosana, quien apunta que la gente que se va de Huesca a pasar las fiestas a otras ciudades o pueblos se lleva los productos más típicos de la tierra como las castañas de mazapán, las Frutas de Aragón, los Bombones de Beso o la Trenza de Almodévar. También los que visitan la capital oscense para ver a sus familiares acuden a las pastelerías para comprar los postres más tradicionales.

En busca de la especialidad

Según Tolosana, el futuro de la pastelería pasa por centrarse en lo tradicional. De esta forma, se trabajará más en la variedad de cada producto. “Habrá más tipos de leche frita, más variedades de torrija, etcétera”, así, “cada fecha tendrá su postre especial”, recalca.

Por último, hace un llamamiento a la ciudadanía para que “se acuerde de los productos de la pastelería artesanal”. Con un regalo como éste, “siempre aciertas”, asegura.



Para los amantes de la tradición

TORRIJAS

LECHE FRITA

BUÑUELOS DE CREMA

BUÑUELOS DE CREMA DE CHOCOLATE

PASTELERÍA TOLOSANA S.L.

C/ Izquierdo, 1 - ALMUDÉVAR

Tel.: 974 250 093

Pso. de las Autonomías · HUESCA

Tel.: 974 229 340

www.tolosana.com