



# El chocolate, el sutil toque que alegra los días pascuales

Ortiz elabora creaciones especiales de Semana Santa junto a productos emblemáticos

D.A.

**HUESCA.**- Mucho chocolate y, como sucede en cada uno de los momentos especiales del año, productos típicos de estas fechas de Semana Santa completan la amplia gama de productos que se ofrecen en la Pastelería Ortiz.

“Estamos inundados de chocolate”, comenta Ana Ortiz, propietaria del negocio familiar junto a su hermano Fernando. No hay más que darse una vuelta por el escaparate de la pastelería para entender las palabras de Ana: monas de pascua, huevos, bombones y mucho colorido.

Además, en virtud de la colaboración con la Real Cofradía del Padre Jesús Nazareno, Pastelería Ortiz ha creado este año los Nazarenines, que llaman la atención por sus colores morado y negro y por estar ataviados como si fuera un cofrade real. Hay también otras figuras parecidas de hojaldre, crema tostada y nata (como un milhojas).

“No usamos conservantes, ya que contamos con unas materias primas de gran calidad”, recuerda Ana Ortiz. El único aditivo que utilizan es el coloran-

te de los chocolates para las creaciones especiales.

Pastelería Ortiz tiene “todo el calendario del santoral repleto de pasteles”, y tras la Semana Santa será el turno de San Jorge y del Lanzón de San Jorge, un bizcocho con una capa de turrón, otra de nata y, por encima, yema tostada, todo ello decorado con la cruz de San Jorge y la indumentaria de caballero. “Es muy de aquí de la tierra”, puntualiza Ana.

Por supuesto, Pastelería Ortiz también tiene en estas fechas a disposición de los clientes, como siempre, la que es una de sus grandes referencias: Las Glorias de Huesca, un rico hojaldre en forma de rosquilla bañado en yema y posteriormente con azúcar.

La aceptación de Las Glorias de Huesca es notable, tanto que reciben encargos de otros puntos de España, facilitados “porque tienen una conservación muy buena, no se estropean a temperatura ambiente”, aclara Ana.

Los bombones artesanos, las castañas de mazapán y el pastel en forma de pajarita son otras de las señas de identidad de la Pastelería Ortiz.



La Pastelería Vilas ofrece una gran variedad de productos de excelente calidad. MIGUEL GARCÍA

## Entre la tradición y la innovación, de lo dulce a lo salado

Además de monas y huevos, los pasteles de pescado irrumpen en Pastelería Vilas

D.A.

**HUESCA.**- Todo un clásico oscense es la Pastelería Vilas, cuya actividad se inició en el año 1737 y continúa siendo en la actualidad uno de los grandes referentes en la capital altoaragonesa. A los mandos está el maestro pastelero Gurutz Goikoetxea, al que avala una extensa trayectoria profesional de más de 20 años y que es el máximo responsable de que los productos sean de gran calidad y con una elaboración totalmente artesanal.

Las castañas de mazapán son sin duda uno de los productos que más distingue a la Pastelería Vilas, así como los suflés, la tarta de Loreto (bizcocho con muchas almendras), la confitería o la elaboración de turrónes artesanos.

En estas fechas tan señaladas de Semana Santa, Vilas ofrece productos elaborados especialmente para la ocasión. Así, destacan los buñuelos de cuaresma de bacalao -de crema o de nata- o los pasteles de bonito y merluza, pensados para que los clientes puedan cumplir con la vigilia que profesan los practicantes religiosos.

Por supuesto, el chocolate es igual protagonista de la Semana Santa en la Pastelería Vilas, con las monas de Pascua como exponente principal del dulce placer del cacao.

El secreto de los manjares que se encuentran en su local de la calle Alcoraz de la capital oscense reside en que “tenemos un obrador muy artesanal. Somos pocos y todo se hace a mano”, explica Asun Ruíz, propietaria del negocio junto a Gurutz.

“Lo que nos distingue es que la bollería y los pasteles están hechos con las recetas de siempre. Y lo hacemos poco a poco, las castañas cada día y el hojaldre, a mano”, añade Asun.

Eso sí, “intentamos también innovar un poco. Continuamos con lo tradicional para que nuestros clientes de siempre no se asusten, pero tratamos de crear gustos más frescos para la gente joven, que no crean que esta pastelería, por llevar tantos años, es un mausoleo”, comenta Asun.

En Vilas, “la mantequilla y las almendras de Aragón son las reinas”, en clara referencia a que la materia prima para la fabricación de sus productos es autóctona y de gran calidad.



Los Nazarenines, una creación especial para la Semana Santa en la Pastelería Ortiz. MIGUEL GARCÍA



Todos juntos hacemos **ARAGÓN**  
Sorteo de 300 carros llenos de productos aragoneses.  
Del 21 de Abril al 10 de Mayo.

