

## **Las Reinas Magas llegan a Horno San Onofre con una receta aún más natural para su roscón**

**Uno de los mayores iconos de Horno San Onofre es su Roscón de Reyes, y este 2019, estas reposterías han eliminado la esencia de azahar de su tradicional receta, manteniendo sólo agua de azahar Luca de Tena obtenida de la destilación de las naranjas amargas de Sevilla. Prescinden, así, de toda esencia sintética. Además, como homenaje a un año tan femenino como el que acaba de terminar, tres ilustradoras o Reinas Magas han creado sendas coronas de diseño para distribuirse con este brioche**

Como siempre, el estreno de Año Nuevo pone al equipo repostero de Horno San Onofre manos en la masa de uno de sus emblemas: el Roscón de Reyes. “No es el último producto de la Navidad sino el primero del año”, afirma Ana Guerrero, que junto con su hermana Mónica se encuentra hoy al frente de estas pastelerías madrileñas, ubicadas en las calles San Onofre, Mayor, Hortaleza, Hernani y el Mercado de San Miguel, que en 1972 fundaron sus padres.

### Origen francés y saturnal

De vuelta de la recarga energética de las fiestas, para las que esta familia propone dulces (turrones, mazapanes, polvorones) con la Almendra Marcona como denominador común (en su constante apuesta por la Dieta Mediterránea), inauguran el año con “borrón, cuenta nueva y renovados propósitos”, y para celebrar el ritual, comparten en familia, entre amigos o en la oficina este “brioche más ligero, una importación de las regiones de la frontera entre España y Francia”. En torno a él se recuperan juegos que, “según nos cuenta Mesonero Romanos, surgieron en el Romanticismo y se practicaron, después, entre la aristocracia de Luis XV”. Juegos emparentados con “la gallinita ciega”, que no suponen tanto el renacer del niño interior como un síntoma de madurez, “creer en una vida lúdica pero consecuente: al que le toque el haba, paga el roscón y se exime de responsabilidad durante todo el año; al que le toque la figura, se corona rey, y asume la responsabilidad de los destinos de los suyos para los siguientes doce meses”, explica Ana.

Podría pensarse que la forma redonda de este dulce simboliza las coronas los tres Reyes Magos, cuya festividad conmemora. Pero no. El origen del roscón se remonta varios miles de años antes de ellos y de Cristo, deriva de una tradición pagana: las tortas que se degustaban en las Saturnales, “aquellas ceremonias en las que se celebraba el fin del solsticio y el inicio de la luz, y que los romanos celebraban con dulces y licores”. Así, el círculo que forman aquellos y estos panes evoca “el aura protectora de Saturno, dios de la agricultura y las cosechas, y también el infinito, como expresión del deseo de que no se acabe nunca el alimento”. De los romanos es la idea de introducir la conocida haba como símbolo de prosperidad y fertilidad, y ya en las fiestas de Versalles, al primer pastelero que recuperó esta tradición se le ocurrió esconder una figurita, “se cree que un delfín, aunque otras leyendas dicen que fue un sol”. La mini porcelana empezó a preferirse, claro, a la legumbre, y fue cuestión de tiempo que se acuñase el insulto tontolaba. A Felipe V se le debe la moneda de oro que a veces se inserta en mitad de la masa.

### Un roscón 100% natural

El roscón es, así, un bollo cargado no sólo de sabor sino también de significado, y en Horno San

Onofre tiene un intenso gusto a Mediterráneo, “con el cítrico que le aportan la naranja, el limón y treinta gotas de agua de azahar por cada kilo de roscón, un agua obtenida de la destilación de las naranjas agrias de Sevilla, de la señera firma Luca de Tena”. A partir de este 2019, San Onofre suprime de su tradicional receta la esencia de azahar, manteniendo sólo el agua, su componente más natural, y prescindiendo así de cualquier esencia sintética.

La harina para elaborar el postre llega a la casa desde Tardienta (comarca de Los Monegros), “una harina que posee las cualidades para absorber la mantequilla y que no se caiga el roscón”. La mantequilla es Pascual por su “baja cantidad de grasa saturada y una calidad suprema”. Y en cuanto a las frutas escarchadas, heroínas o villanas según para qué gusto, símbolos de las “joyas de colores propias de las cortes francesas”, en San Onofre tienen su procedencia en Calahorra (La Rioja), “de un fabricante, Francisco Moreno, que confita a la manera tradicional, y tiñe las frutas con colorantes alimentarios naturales, como la cochinilla, la clorofila, las algas etc.”

Tres coronas de diseño y femeninas

Y porque este 2018 ha caducado el tiempo de la belleza increíble o los techos de cristal, Horno San Onofre no quiere que ninguna de las mujeres que lo han hecho posible se queden sin su recompensa, y dedica sus coronas a esas Reinas Magas tan reales. Así, tres ilustradoras han creado sendos diseños para la ocasión: Nuria Cuesta, viajera y muy versátil diseñadora que huyó de la publicidad para encargarse del Departamento de Arte de la revista El Duende; Ana Emejota, artista multidisciplinar premiada en festivales como el Drac Novell de Barcelona; y Nuria Blanco, también multipremiada y cuya técnica pasa por también el grabado o la calcografía, y últimamente está más ocupada en cerámica ilustrada a mano. Ésta última ha elaborado además un plato de roscón que podrá adquirirse con el postre.

**Datos de contacto:**

LA MÁS CHULA

626530184

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Historia](#) [Sociedad](#) [Madrid](#) [Consumo](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>