

HOJALDRES

Si no traes pantortillas es que no has estado en Reinosa. Los dulces de la capital de Campoo tienen prestigio.

06.06.2009 - LETICIA MENA

Una de las tradiciones que los turistas que llegan a Reinosa cumplen a rajatabla es comprar alguno de los típicos y apetitosos hojaldres que venden en las principales confiterías de la ciudad. Las pantortillas son las obras de repostería más conocidas, seguidas de las rosquillas, los tortos, los lazos, las empanadas, los polvorones de almendra... El confitero reinosano ya fallecido Ignacio Iglesias Roldán explicó en su día que las pantortillas nacieron por casualidad cuando el industrial panadero Nicanor García manipuló la masa preparada de una torta de pan dando forma a lo que sería el postre más conocido de Reinosa y que, de su parecido a una tortilla, tomó su nombre. También circula una leyenda que apunta a que Tubal, uno de los hijos de Noé, pidió a su escudero que le hiciera algo para comer. Éste sólo tenía un poco de harina y pensó en amasarla y, como no tenía agua, recogió gotas de rocío. Una moza del Valle de Campoo que pasaba por allí miró la masa, la esponjó al momento y la puso a cocer al sol. De ahí la primera pantortilla, según la leyenda. La fórmula de elaboración de la pantortilla es tan sencilla como curiosa. No deja de ser pan sin levadura con mantequilla, y de la forma de darle vueltas depende que el hojaldre vaya cogiendo la forma deseada. La mantequilla va quedando aprisionada entre los pliegues que se van separando en múltiples y finas capas. Un toque de azúcar y listas para comer. Los más viejos del lugar apuntan que, coincidiendo con la inauguración del paso del ferrocarril por Reinosa, estos hojaldres se empezaron a vender en la fonda de la estación. Los trabajadores de las panaderías se desplazaban hasta allí con bandejas llenas de hojaldres que vendían a los viajeros por los vagones durante las largas paradas que hacían en Reinosa. Sea como fuere, las pantortillas, los tortos, las rosquillas y los hojaldres forman parte de la historia de esta ciudad.

Pantortillas únicas

06.06.2009 -

La cafetería Casa Vejo es un punto obligado de parada cuando se visita Reinoso. Allí se pueden adquirir todo tipo de productos dulces típicos campurrianos, como las pantortillas, las rosquillas de Reinoso, los polvorones de almendra, los tortos sobados o de San Pedro, las rosquillas del Ebro y las mantecadas.



Para llevar de viaje

06.06.2009 -

Desde finales del año pasado, junto a la Autovía A-67, el viajero puede descansar y adquirir los productos típicos en Casa Vejo Sur, un nuevo y acogedor establecimiento ubicado en el Área de Servicio La Vega, entre Bolmir y Matamorosa. Para llevar un recuerdo.



Historia y tradición

06.06.2009 -

La Confitería Avenida, ubicada en la Travesía La Naval 8 de Reinosa, es uno de los comercios 'históricos' de la ciudad. Hasta hace unos treinta años abría bajo el nombre de La Constanca y empezó a funcionar en 1912. Allí se hacen todos los hojaldres típicos de la zona, aunque también destaca por sus quesadas, sus pastas de mantequilla y sus mazapanes.

