



Depósito Legal: Ed. Badajoz: BA 3-1958. Ed. Cáceres: BA 227-1999. Ed. Cáceres capital: BA-107-05 Ed. Mérida: BA 226-1999. Ed. Provincia: BA 28-2003. Ed. Plasencia: BA-462-04

TÉLEFONO DEL SUSCRIPTOR Y DEL LECTOR: Badajoz: 924 214 302 y Cáceres: 927 301 550 | <http://suscriptores.hoy.es> | **Atención al suscriptor:** suscripciones@hoy.es **PUBLICIDAD:** 924 229 590 publicidad@cmextremadura.com, **Fax:** 924 229 591. **CONTABILIDAD:** 924 214 312. administracion.hoy@hoy.es **REDACCIÓN:** Badajoz: Avenida del Diario HOY (antigua ctra. de Madrid-Lisboa, 22). 06008 Badajoz. Centralita: 924 214 300. **Cáceres:** Avda. Clara Campoamor, 1. Centralita: 927 222 520. caceres@hoy.es **Mérida:** Centralita: 924 312 356. merida@hoy.es **Plasencia:** Centralita: 927 410 069. plasencia@hoy.es

© CORPORACIÓN DE MEDIOS DE EXTREMADURA, S.A. Reservados todos los derechos. Queda prohibida la reproducción, distribución, y comunicación pública, total o parcial de los contenidos de esta publicación, en cualquier forma o modalidad, incluida, expresamente, la mera reproducción y/o puesta a disposición de los mismos como resúmenes o revistas de prensa con fines comerciales, sin la previa, expresa y escrita autorización de CORPORACIÓN DE MEDIOS DE EXTREMADURA, S.A.

GENTE QUE INTERESA MIGUEL BEJARANO

«Vamos a hacer 1.500 roscones»

Repostero en Casar de Cáceres.
Nos cuenta los secretos de tartas y pasteles muy 'cacereños'

J. R. ALONSO
DE LA TORRE



CASAR DE CÁCERES. Miguel Ángel Bejarano Andrada (Cáceres, 1970) se presenta: «Provengo de una familia humilde de Cáceres. Mi padre se dedicaba a la construcción. Trabajó muchos años con Antonio Población. Mi madre era ama de casa. Vivíamos por la plaza de Italia. Me mudé a Casar de Cáceres durante el 'boom' inmobiliario al no poder permitirme una vivienda en la capital. Aquí establecí mi hogar familiar y nacieron mis dos hijas: Miriam y Laura. Tras la EGB, a los 16-17 años, empecé como aprendiz en la pastelería Estila. Cuando los dos hijos de Estila se separan, Ángel abre La Guinda y Julián, el Horno San Fernando, donde trabajé 28 años y aprendí el oficio desde cero. Era una relación casi de familia».

—¿Cuándo se independiza?

—Hace 13 años, abrí 'El Obrador de Miguel' en Casar de Cáceres. Es un espacio multifuncional que combina cafetería-pastelería y obrador. La oferta se amplió para incluir desayunos y raciones. Somos cuatro empleados. El 90% de nuestra actividad se concentra en Cáceres. Nuestro principal cliente es Provecaex, donde tanto Laura como su padre me han apoyado muchísimo. Abastecemos diaria-

mente a sus cuatro supermercados, además de a numerosas multitiendas y bares.

—¿El compromiso del buen pastelero?

—Hay que compaginar las labores de pastelero y empresario. El modelo de producción es 100% artesanal. Elaboramos todos los componentes (crema, yema, trufa) desde cero, sin premezclas industriales. Priorizamos los productos locales como los piñones de Garrovillas, que los recogen ellos, los tuestan y los parten uno a uno. Los huevos son ecológicos de dos granjas cercanas. Cada semana gastamos unas 150 docenas.

—¿Tradición o innovación?

—Siento un profundo respeto por mis maestros, especialmente por Julián. Muchas de mis recetas, como las tejas, las manolas o la jeanette, que es un espectáculo, se basan en fórmulas que Julián trajo de Suiza. Pero también innovamos haciendo bombas bañadas en chocolate o en pistacho o una tartaleta de torta inspirada en la ténica mécula, pero con torta del Casar.

—¿La repostería exclusivamente cacereña: bombas, trabucos, tarta sopa de la reina?

—El trabuco es una masa de bizcocho completamente artesanal, un poco de crema, lo vas enrollando como si fuese un cigarro, se baña en almíbar y se rocía con coco. A la bomba la llaman berlina en Portugal y en el resto de España. La de Cáceres



Miguel muestra unas palmeras en su obrador. **ESPERANZA RUBIO**

es diferente. Hemos modificado la receta para lograr una masa más esponjosa con harina, azúcar, manteca de cerdo, huevos y levadura. Se amasa, se hacen bolas, se deja que fermenten, se frien, se enfrían, se pican las bolas con un tenedor para que penetre el almíbar, un corte, se rellenan de crema y se bañan en almíbar. La tarta sopa de la reina, inventada en La Salmantina para agasajar a la infanta Isabel cuando visitó Cáceres a principios del siglo XX, la hacíamos mucho. Había que traer una cazuela para recogerla. Debajo, almendra, encima, bizcocho bañado en almíbar, capa de crema, capa de almendra,

capa de bizcocho, capa de yema, capa de merengue... Decíamos que era un mazacote, pero estaba buenísima con tanta azúcar, tanta crema, tanta yema...

—¿Navidad y Reyes?

—Tartas personalizadas, pastas de té, mazapanes y ahora, los roscones. Vamos a hacer 1.500 roscones y he comprado una furgoneta más grande para distribuirlos. Antes no se rellenaban. Ahora se ha ido de madre y se rellenan de nata, de crema, de trufa... Los hacemos en el día, no tenemos cámara de congelación. Si hay que estar desde el dos de enero cocinando roscones de seis de la mañana a diez de la noche, se está.

A LA ÚLTIMA

La espera

ROSA PALO



Nochebuena, Nochevieja y Reyes deberían ir juntos para poder arrancártelos del tirón, como un pegote de cera. Tres jornadas seguidas de despiporre y hasta más ver. Pero no: para prolongar el asunto, surgen intercalados días que parecen normales sin serlo. Como hoy, como mañana. Heme aquí entre dos fuegos, el de la última noche del año y el de la noche de la ilusión, dándole a la tecla en pijama porque la sola perspectiva de embutirme en los vaqueros me produce sudores fríos. Es lo que tiene participar en los juegos del engorde, que ya llegarán los del hambre con el pollo, la piña y la ensalada sin aliño. Pero, hasta que eso ocurra, todavía le echaré al cuerpo un trozo de roscón. No es que no vaya a poder subir la cuesta de enero, es que la voy a bajar rodando.

Estos días de tregua son la transición entre lo que se aguarda y lo que se recibe; la metáfora de la espera. Porque, esperar, todos esperamos algo. En 'La gran familia', nuestro 'Qué bello es vivir', Crispulo espera que aparezca Chéncho, y por eso tacha todos los regalos de su carta a los Reyes Magos para pedir, a cambio, solo uno: el regreso de su hermano pequeño. A pesar de su familia ejemplar, de su natalidad ministerial (ninguna mujer ha tenido más ganas de que le llegara la menopausia que esa madre interpretada por Amparo Soler Leal), de su sentimentalismo y de su propaganda franquista, que por algo fue declarada de «interés nacional», ayer volvió a emocionarme viendo la película. Quizás porque, en el fondo, quien más y quien menos espera que los Reyes le traigan algo o alguien que ha perdido y que no puede comprar. A mí no me pueden traer todo el talento que quisiera, pero sí un portátil nuevo. Lo mismo mejora la cosa.

EL PORTAL GASTRONÓMICO DE EXTREMADURA
PARA AUTÉNTICOS "GOURMETS"
ensalsa.es

HOY
en salsa

SÍGUENOS EN:
f i t

PARTNERS ESTRATÉGICOS:
CAJA RURAL DE EXTREMADURA
Cruzcampo
PATROCINA:
DIPUTACIÓN DE CÁCERES