Puertollano

Las panaderías humean sin cesar para celebrar el tradicional Día del Hornazo

N. V./Lanza
Puertollano

Tras una Semana Santa en la que las cocinas puertollanenses se llenaron de torrijas, arroz con leche y natillas con galletas, la tradición popular de los días posteriores a la Pascua en la ciudad minera trajo ayer a las despensas otro de los dulces típicos de la comarca: el hornazo. Elaborada de forma artesanal con harina, aceite crudo, huevo batido y azúcar, y coronada con un huevo cocido, esta torta de bizcocho hizo las delicias de unos puertollanenses que a expensas del mal tiempo decidieron festejar el Día del Hornazo desde sus casas y renunciaron a pasar un día campestre en la Dehesa Boyal o en los cerros de San Sebastián y Santa Ana entre dulces típicos.

Cientos de hornazos han llenado durante la semana los estantes de panaderías y pastelerías de toda la comarca para satisfacer unos paladares amantes de este barato dulce recubierto de mermelada de clara de huevo que se pudo adquirir a partir de dos euros. La dependienta de una de las pastelerías comentó a Lanza en las primeras horas de la mañana del viernes que ya había vendido cincuenta, a la vez que destacaba que tenía "cien hornazos encargados para el sábado porque los puertollanenses se resisten a perder la tradición del domingo siguiente al de Resurrección". Los hornos de las panaderías no han parado de humear durante unos días en los que han aumentado su trabajo con la ayuda de familiares y amigos. La pastelería Aybar confirmó al Ayuntamiento local la elaboración de 1.600 hornazos durante la mañana del sábado, a pesar de

que la producción ha disminuido por la crisis.