CUADERNOS DE ARAGÓN

Francisco J. Bentué Sauras
de la Academia Aragonesa de Gastronomía

n.º 42

La confitería-pastelería en general y las desaparecidas zaragozanas

INSTITUCIÓN «FERNANDO EL CATÓLICO» · DIPUTACIÓN DE ZARAGOZA

La versión original y completa de esta obra debe consultarse en:
https://ifc.dpz.es/publicaciones/ebooks/id/2917

Esta obra está sujeta a la licencia CC BY-NC-ND 4.0 Internacional de Creative Commons que determina lo siguiente:

- BY (Reconocimiento): Debe reconocer adecuadamente la autoría, proporcionar un enlace a la licencia e indicar si se han realizado cambios. Puede hacerlo de cualquier manera razonable, pero no de una manera que sugiera que tiene el apoyo del licenciador o lo recibe por el uso que hace.

- NC (No comercial): La explotación de la obra queda limitada a usos no comerciales.

- ND (Sin obras derivadas): La autorización para explotar la obra no incluye la transformación para crear una obra derivada.

Para ver una copia de esta licencia, visite https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.es.

Francisco J. Bentué Sauras

La confitería - pastelería en general y las desaparecidas zaragozanas

CUADERNOS
DE
ARAGÓN
42

FRANCISCO J. BENTUÉ SAURAS

Presidente de Honor de la Asociación Provincial
de Confitería Pastelería de Zaragoza

Medalla de Mérito de la Confederación Española
de Empresarios Artesanos de Pastelería, Categoría de Oro

La confitería - pastelería en general y las desaparecidas zaragozanas

Discurso de ingreso en la Academia Aragonesa de Gastronomía y contestación a cargo del Académico Víctor José Guelbenzu Morte

INSTITUCIÓN «FERNANDO EL CATÓLICO»
Excma. Diputación de Zaragoza
Zaragoza, 2009

Publicación número 2.912
de la Institución «Fernando el Católico»
Organismo autónomo de la Excma. Diputación de Zaragoza
Plaza de España, 2 - 50071 ZARAGOZA
Tels. [34] 976 28 88 78 / 79. Fax [34] 976 28 88 69
ifc@dpz.es
http://ifc.dpz.es

FICHA CATALOGRÁFICA

CUADERNOS de Aragón / Institución «Fernando el Católico»
.- V.1 (1966).- Zaragoza: Institución «Fernando el Católico», 1966
.- 24 cm. Irregular
ISSN: 0590-1626
1. Institución «Fernando el Católico»; ed.
930.8 (460.22)

CUADERNOS de Aragón
N.º 42

© Francisco J. Bentué Sauras
© De la presente edición, Institución «Fernando el Católico».

ISSN: 0590-1626
Depósito legal: Z-4.027/2007
Preimpresión: Litocian, S.L. Zaragoza
Impresión: Litocian, S.L. Zaragoza

IMPRESO EN ESPAÑA - UNIÓN EUROPEA

A mis padres, que me enseñaron este dulce oficio y a amarlo. A Angelines, mi esposa, y a Paco, Pepe, Carmina y Toño, mis hijos, por el tiempo que les he robado por dedicarme en cuerpo y alma a este BELLO oficio en todas sus facetas.

Y mi especial agradecimiento a la Dra. D.ª M.ª Elisa Sánchez Sanz que con su entusiasmo por las cosas añejas despertó en mí el deseo de plasmar en estas líneas la película de mi infancia y juventud.

INTRODUCCIÓN

Querido lector, te encuentras ante unas páginas escritas que te van a recordar o enseñar los entresijos del más bello, creativo y, al mismo tiempo, sacrificado oficio, ese que al final pone la guinda y que no es otro que "el confitero-pastelero".

Te cuento cómo nació, por qué tardó tanto en extenderse, la cantidad de vocablos que emplea, unos originales de la región y otros importados incluso de Alemania, la cantidad de materias primas que transforma, la de útiles y artilugios que se discurren para simplificar el trabajo, así como la maquinaria o distintos tipos de hornos, expositores, vitrinas, bien normales, frigoríficas o de congelación, todo ello en aras de mayor comodidad en el trabajo y un mejor servicio al cliente.

He sido un privilegiado de contar para mi ilustración con mis más de cincuenta años de experiencia práctica, haber encontrado en la biblioteca del Excmo. Ayuntamiento *Las ordinaciones del gremio de 1663* y su modificación de 1738 y por si fuera poco, ser el "custodio" de los libros de actas del antiguo Gremio de Pasteleros y Cereros, desde el 2 de agosto de 1897 hasta el 12 de julio de 1911, cosa incomprensible pues está foliado del número uno al 200 y, sin embargo, termina en el 130. Existe otro que da comienzo el 23 de agosto de 1932 y termina en el folio 67 el día 14 de enero de 1937.

De todo ello he sacado varias enseñanzas que iré desgranando.

Las Ordinaciones. Ya nos hablaban de competencia desleal, si bien más que como gremio funcionaban como cofradías y por tanto tenían obligaciones religiosas que cumplir, tales como asistir a la misa de difuntos que debía celebrarse en la octava de la Virgen del Carmen (patrona de la Cofradía de Confiteros y Cereros) ya que fue la que prevaleció a San Juan Evangelista, Patrono de la Cofradía de Pasteleros. La unión de estas cofradías tuvo su sede en el convento las carmelitas, en la plaza del mismo

nombre; tenían también obligación de asistir a cuantas Juntas citase el Mayordomo bajo multa de cinco ducados jaqueses. Las Juntas eran también las encargadas de designar examinadores para maestros pasteleros, si bien no dicen nada las Ordinaciones de en qué consistían, achacándolo a que en España tardaron mucho en aparecer Escuelas y la primera fue de Decorado y Glaseado. No obstante, en el anexo IX se indican las normas de las escuelas alemanas a que hace referencia el Libro *Escuela y Guía de Confiteros* del año 1943. A pesar de todo, daba unas normas que desde luego no tengo noticias de que se hayan cumplido.

El aprendizaje debía durar cuatro años con el mismo patrón y, si uno se cambiaba de patrono antes de los cuatro años, los trabajados no le servían para examinarse. Tenía que estar dos años más en otro patrono para solicitar el examen a la Junta del Gremio, la cual nombraba a tres miembros que no podían ser ninguno de sus anteriores patronos. Como nota curiosa, los hijos de patronos estaban exentos del examen.

Miembros de una de las Juntas del desaparecido gremio y que hicieron grande la pastelería zaragozana. De izquierda a derecha: D. Domingo Martín Cortés, *Pastelerías San Felipe y Tupinamba*; D. Miguel Suñé Jordá, *Pastelerías San José y Bombonera Oro*; D. Tomás García Simón, *Pastelerías Sucesor de González y Togar*; D. José María Guitarte Artal, *Pastelería Guitarte, Sucesor de D. Fantova*; D. Jesús Férriz Lamana, *Pastelería Sucesor de Auría*, 2ª Generación de la Familia Férriz; D. Antonio Bentué Villovas, *Pastelerías La Bella Luz y Sau-Ben*; D. Daniel Sampériz Lacruz, *Pastelerías La Palma*.

Siendo sincero, que un servidor sepa, en Zaragoza sólo se ha hecho un examen que fue en el año 1973 para elegir profesor para la Escuela que fundó el Gremio Sindical Provincial dentro del P.P.O. y fue a D. Pedro Latorre Lázaro y a D. Miguel Rubio Barranco, formando el Jurado los miembros de la Junta Directiva del Gremio, siendo ganador don Pedro Latorre.

Lo que he conocido ha sido casi siempre lo mismo, un cliente, un vecino, etc, amanecía un día por la tienda preguntando por el dueño y le decía:

-Mire don Fulano, que el chico no quiere estudiar y dice que querría ser pastelero

-¿Qué años tiene?.

-Hombre, le faltan unos meses para cumplir los catorce, pero si ud. me lo cogiera para que no esté por la calle…"

Y unas veces por necesidad y otras por hacer el favor, casi siempre se colocaba y, ya sabía, un año rascando latas y el piano "Fregadera". Si había uno o dos en el obrador, el aprendizaje era más rápido. Por lo general hacía el aprendizaje y ayudante, se iba a la mili y a la vuelta tenía su plaza pero, lógico, quería ascender por lo menos a oficial de segunda y para ello la mejor solución era cambiar de empresa, cosa que no es mala ya que para ser pastelero y otros muchos oficios hay que comer pan de muchos hornos.

Referente a los libros de Actas, mi sorpresa ha sido todavía mayor ya que soy de los que en los albores de 1970 hablamos de cooperativas, centrales de compras, obradores colectivos, etc.; pero al final, nada de nada y me van a permitir que les cuente una anécdota. Un buen día nos juntamos a cenar unos noventa pasteleros en el caserón de Obras Públicas de la plaza Santa Cruz, donde tenía su sede la Peña Cultural "El Cachirulo". Después de la cena, se repartió a cada asistente un cuadrante para que declarara el consumo de los artículos que se nos pedía ya que, partiendo de que los croisant, palmeras, bollos, etc., tienen siempre la misma forma y los bizcochos, o son redondos o son cuadrados, nuestra idea era quitar los hornos de los pequeños obradores y que cada cual hiciese la terminación que tuviera por costumbre. Solo poníamos un pero al que estábamos todos de acuerdo, el género tenía que ser de calidad. Sumados todos los cuadrantes y aclaradas las dudas, llegó la gran sorpresa. Con lo declarado que había que fabricar

nos sobraban todos los asalariados y algún autónomo. Había una explicación, entonces se tributaba por evaluación global. El que la sufrió estará conmigo en que ha sido la manera más injusta con que la Administración ha tratado al pequeño contribuyente.

Como ejemplo de compras colectivas, ya en 1907 se hace un encargo de 30 cajas, o sea, un vagón de huevos, a Galicia y así sucesivamente fueron comprando todo tipo de frutos secos, mantecas, que ante la duda mandaban a analizar al Laboratorio del Ayuntamiento.

En cuanto a la competencia desleal, estaban como ahora poco más o menos, protestábamos porque los figones aprovechaban los festivos para hacer pastelones, pastas y tartas, contra los comestibles porque vendían velas y juntos todos contra la venta ambulante. Los figones contra nosotros por asar cabritos, los comestibles por vender embutidos y, claro está, todo ocurría en día de fiesta o domingo. Pastelerías como Antigua Casa Lac, La Flor de Almíbar, Tupinamba de Alfonso, el Salón Blanco, a pesar de pagar una contribución especial, los domingos no podían vender ni tener expuestos fiambres.

Y es que era tal el barullo, que infringías las leyes sin enterarte. Creo no equivocarme si les cuento que en los años setenta yo pagaba una contribución industrial, epígrafe 1631, que rezaba lo siguiente:

"Pastelería con Obrador, se le autoriza la venta de sus fabricados así como helados, chocolate, chocolate en polvo, galletas, chocolatinas, caramelos, grageas, peladillas, vinos y licores, incluso a copeo y cabritos asados".

Los industriales hacían gala de compañerismo y en una época que el Ayuntamiento mandó que cerraran los domingos, se opusieron en bloque y acordaron en Junta Extraordinaria incumplir el decreto, y si alguno era sancionado por dicho motivo, que fuera el Gremio, de sus fondos, el que reembolsara la cuantía de dicha sanción al agremiado.

Por lo demás, parece que todo sigue igual, hay menos tiendas pero también ha bajado la demanda, a pesar del aumento de población. Hay mucha más variedad de oferta y lo que desde luego han cambiado son las bodas.

Antiguamente, en los años cuarenta, y me imagino que anteriores, se encargaban en la pastelería las arras. Por lo general, eran tres bizcochos redondos más o menos emborrachados en almíbar, cubiertos y decorados con merengue, rematados con una flor blanca de tela (des-

pués llegaron las parejas de novios). Una era para el celebrante, otra más pequeña para los monaguillos y la mayor, según los comensales, para los novios. Cuando la boda era de abolengo el pastelero la realizaba de pisos, haciendo éstos con crocante pues todavía no existían los aparatos metálicos. Si el cocinero tenía noción de pastelería, la sacaban con un velo de caramelo hecho en el momento de servirla.

Con los aparatos, la tarta se olvidó del merengue pero había un inconveniente y es que el hotel o restaurante la compraba a peso y quería que fuese el trozo grande. Para ello, la única solución era no emborracharla y así llegamos a la época en que la tarta se quedaba en el plato y ya hoy en día, ni tarta ni postre, un pastel con una teja y dos bolas de helado y a correr.

Preparación de tarta de pisos para una boda.

CAPÍTULO I

LOS PASTELEROS CONFITEROS

Según Heinrich Büskens, autor del libro *Curso Profesional de Repostería Alemana*,

> … en todos los tiempos, el instinto de conservación obliga a todos los seres vivientes a buscar alimento, obtenerlo y utilizarlo. El hombre encuentra su alimentación en el *reino animal y vegetal.*
>
> Nuestros antecesores más primitivos obtenían sus alimentos en forma peligrosa y con grandes esfuerzos, como *recolectores, cazadores* y *pescadores.* En la medida en que las herramientas fueron mejoradas, con ingenio y dedicación, este rudo trabajo se fue simplificando.
>
> Los descendientes de recolectores fueron *agricultores* sedentarios, que con constancia y dedicación eligieron las variedades más rendidoras entre las silvestres útiles. Los descendientes de cazadores fueron los pastores y luego los *ganaderos*, pues el cuidado y aprovechamiento de animales domésticos es más simple, seguro y productivo que la suerte dudosa de la cacería.
>
> Del manipuleo con semillas surgieron los productos triturados, papilla y masa fermentada para alimento. Con fuego se transforman en papilla cocida, pastas secas y pan cocido. Así resultaban más sabrosos, más apetecibles y duraderos. Estas formas de preparación de alimentos realizadas primero como trabajos domésticos femeninos, dieron lugar luego, con la especialización de los trabajos, a los oficios de *molinero, cervecero y panadero.*
>
> …/…
>
> Las exigencias superiores de vida y alimentación desarrollaron nuevas profesiones: *cocinero, repostero* y *confitero* de los que, a su vez, fueron desarrollándose nuevos oficios, como por ejemplo, caramelero, galletero, etc.

En el listado de corporaciones de la Edad Media, no figura aún la profesión de repostero pero ya es conocido el *preparador de "Lebkuchen",* cuyas principales materias son, miel, harina y muchos condimentos. La miel, fruta, chocolate y también azúcar fueron las materias primas preferidas del *cocinero* del palacio feudal. Muchos postres dulces proceden de la cocina y recientemente pasaron a ser especialidades de la repostería.

La historia hostelera y confitera data de época relativamente reciente en el sentido industrial, habiendo llegado España, en la actualidad, a dominar en los talleres de confitería y pastelería todo el conglomerado de artículos conocidos en este ramo.

De ellos han salido por separado fábricas de galletas, caramelos, turrones, frutas confitadas, pulpas, bombones, que hoy en día son las que suministran a los establecimientos dichos productos.

La abeja puede decirse que fue puesta en la tierra con el cometido de extraer de las plantas el azúcar que poseen, ha sido la impulsora de tan rica industria.

La miel se conoce de tiempo inmemorial aplicada al manjar. De Oriente la miel se difundió por todo el mundo conocido, aún queda, como sabemos todos, algo de aquellos primitivos tiempos en las especialidades de oriente, hebreo y árabe.

Pero cuando la industria toma ya incremento más agudo es cuando se descubre el azúcar. La caña de azúcar se conoce en el Asia, en las Islas Filipinas y en las del Pacífico. En la India y en la China es cultivada desde tiempos remotos y servía como alimento. En el siglo IX ya refinaban los árabes azúcar procedente de la caña, criada en la provincia de la antigua Persia, conocida por el nombre de "susiana".

En el año 996 llegó el azúcar procedente de Alejandría a Venecia, donde al parecer se le dio la forma de pilón, y según algunos historiadores, procede de China. Los médicos árabes empleaban el azúcar en medicina y con las guerras de las Cruzadas su empleo se vulgarizó. Cristóbal Colón llevó la simiente de caña, de las Islas Canarias a Santo Domingo, donde se cultivó por vez primera en gran escala. En 1760 la exportación de azúcar de la Isla de Cuba era insignificante. En tiempo de Hernán Cortés fue importada a Méjico y así sucesivamente se extiende la simiente por parte de Europa y América; en 1553 fue importada de Méjico a España.

Se tiene conocimiento de que en el siglo XVI existían en el término de Madrid quince fábricas de azúcar. Y que en aquellos tiempos era un artículo excesivamente caro y se suplía su empleo con la miel.

Cuando se puso a tono su precio fue cuando en 1740 el químico Marggraf descubre que la remolacha contiene considerable cantidad de azúcar.

En 1801, el químico Achard funda la primera fábrica de azúcar de remolacha en la baja Liberia, instalándose fábricas en Francia y sucesivamente en España. Una vez que el azúcar es abundante toma la industria confitera las características actuales.

Los árabes importaron a España muchas especialidades de confitería especialmente a base de miel. Aún se conocen muchas a base de ésta. Después parece que la confitería se cultivaba generalmente en los conventos, existiendo varios artículos como mazapán de Toledo, yemas de San Leandro, rosquillas de Santa Clara, etc., etc., que indican que sus inventores salieron de los mismos o que en aquéllos se aplicaron a su explotación.

En el siglo XVIII se generaliza en España la confitería; hay dos categorías: el confitero que hace compotas, caramelos, grageas y las especiales yemas de todas clases y el bollero, que se dedica a cultivar el trabajo donde entren la harina, la manteca de cerdo, el azúcar y demás ingredientes.

Entre estas dos categorías existe un gran abismo; tanto es así, que el bollero estaba conceptuado por el confitero como ser inferior, hasta el extremo que los reyes permitían el honor de que el confitero llevase espada al cinto, honor sólo concedido a personas ilustres, no así al bollero, que era considerado como plebeyo.

Andando el tiempo, la pastelería francesa introdujo en España un refinamiento en lo que llamaban bollería, quedando ésta reducida a muy pocos artículos, formando todo un conglomerado y siendo en la actualidad lo que prevalece al gusto del público, siendo por este concepto el pastelero y confitero una misma actividad, habiéndose complicado este oficio por la serie de artículos a confeccionar y materias nuevas que existen para desarrollo del mismo.

La confitería y pastelería en estos tiempos tan raros y complicados tiende a ser, en su confección, lo más positivo y práctico donde existía el arte, pero un arte fácil y positivo. Será extraño ver en la actuali-

dad aquellas obras de arte que hacían nuestros bisabuelos y abuelos, en glasa sobre tarlatana que valían como mérito a su autor y empleaban muchos meses para su confección, pero que en estos tiempos son inútiles.

Tarta de pisos para una boda.

CAPÍTULO II

LOS LOCALES

Para instalar una confitería-pastelería con obrador siempre se han necesitado locales con un espacio suficientemente ancho y diáfano ya que hemos de seccionarlo en cuatro departamentos distintos que son: tienda, trastienda, almacén y, el principal, el obrador; sin él no habría género para vender.

Antes de pasar a detallar cada uno de ellos diré, por ser común a todos, que deben gozar de accesos fáciles y amplios, de luz y ventilación suficientes para cada cometido y evitar siempre estar junto a lo que pudiera ser foco de suciedad o contaminación.

Los materiales nos aseguraremos que sean los adecuados para su función y en ningún caso que puedan propagar intoxicaciones o contaminación.

Los suelos y paredes serán de materiales impermeables y fácilmente lavables con sus correspondientes sumideros y las paredes deberán estar pintadas o blanqueadas. Hoy en día se exigen las paredes alicatadas de dos metros y el resto pintura lavable.

Antiguamente, si las paredes y techo se blanqueaban con cal se recomendaba echar una buena cantidad de alumbre lo que evitaba que las moscas se posaran en techo o paredes. Por lo menos en la tienda y en el obrador deberán tener una fregadera para limpieza de bandejas, utensilios, etc., así como servicios higiénicos.

No obstante todo lo antes escrito, hoy en día se halla todo regulado y reglamentado según R.D. 2419/1978 de 19 de mayo por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de productos de confitería-pastelería, bollería y repostería.

TIENDA

Debemos tener en cuenta que hace de tarjeta de presentación de nuestro negocio, que ha de disponer de espacio suficiente para acondicionar todo lo que debe tener: vitrina frigorífica que nos sirva de expositor y mostrador, otra para el género que no necesita frío, algún expositor para caramelos, bombones, pastas, etc., y si nos es posible, uno vertical de congelación sin olvidar sitio para el peso, hoy día balanza electrónica y, muy importante, caja registradora; el cajón debajo del mostrador ya no vale, y un buen espacio lo deberemos reservar para escaparate que es lo que nos va a servir de reclamo al

Vitrina.

Tienda de la Pastelería "Sau-Ben".

Tienda de la Pastelería "La Bella Luz".

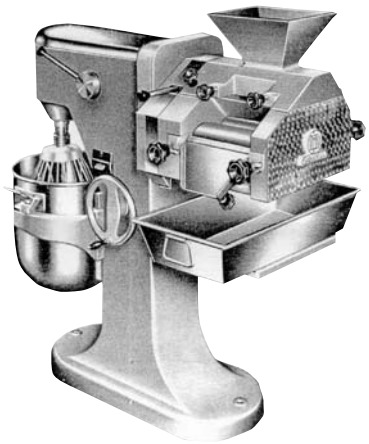
público y donde debemos esmerarnos en su presentación disponiéndolo en bandejas o recipientes adecuados sin amontonar, para que cuando el público lo mire parezca que le habla diciéndole "cómeme, cómeme…".

TRASTIENDA

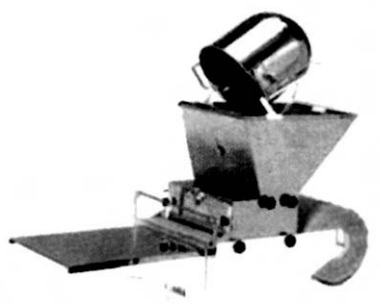
Como su nombre indica es el anexo de la tienda donde se prepara el género para su exposición en mostradores o escaparate donde deberá haber una mesa y estanterías, hoy en día metálicas pues la madera está prohibida a excepción de la mesa de obrador donde se trabajan las masas de levadura. Es el lugar donde se celebraban antiguamente las tertulias familiares ayudando al mismo tiempo a envolver caramelos, bizcochos, mantecados y sobre todo en la época navideña las famosas barricas de guirlache. También debe tener algún frigorífico para ir reponiendo el género de la tienda.

OBRADOR

Antiguamente se necesitaba espacioso por el horno, que era de obra y ocupaba mucho espacio, lo que hizo que la imaginación del pastelero ideara que encima del techo del mismo quedara un habitáculo que lo utilizaba, aprovechando el calor que trasmitía la bóveda, para fer-



"Dos en una"
(batidora y refinadora trituradora).



Escudilladora.

mentar las piezas de bollería antes de cocer; también le permitía tener en un bol o vasija chocolate disuelto listo para terminar alguna pieza o incluso decorar.

Al principio, la maquinaria no era muy abundante pero el pastelero siempre procuró proporcionarse aquellas que le evitaran el esfuerzo físico como la amasadora que se utiliza para todo tipo de masas de levadura, bollería, roscones, etc.

La batidora, que como su nombre indica sirve para batir o mezclar según el accesorio que se le ponga. Con ella hacemos los bizcochos y todo tipo de masa batida, merengues, etc. En los años 40, los fabricantes hacían dos en una, máquina con batidora y refinadora trituradora. Consistían en un árbol central y, a cada lado, una de ellas.

Hoy en día se necesita mucho espacio debido a la gran cantidad de maquinaria que existe. Si bien sus precios las hacen prohibitivas, al final se acaban comprando, por lo que decía antes, el ahorro de esfuerzo físico. Los años no pasan en balde.

A las dos reseñadas podemos agregar por preferencia del personal, moledora trituradora, laminadora, montadora de nata, escudilladora de magdalenas, de planchas, limpiadora de latas, rellenadora o inyectora, molino de azúcar lustre o glacé y hasta desclaradora de huevos, etc.

A este obrador solo le faltan las mesas, una necesariamente de madera por lo antes expuesto, otra de hierro, que sirve para ir enfrian-

do el caramelo y la que no faltaba en ningún obrador era la de piedra de Calatorao. Algunas tenían un palmo de grosor y servían para laminar las masas y sobre todo el guirlache. Hoy en día, con la excepción hecha, todas deben ser de acero inoxidable.

Rellenadora.

Para terminar, solo nos quedan los utensilios diversos y variados, alguno ya viene reflejado en el vocabulario, al que añadiremos cuchillos de filo recto pero de varios tamaños, cuchillos sierra, espátulas metálicas y de madera, moldes para tartas y pasteles de diversos tamaños y formas que solían ser de chapa y hoy en día de silicona, cazos y peroles eléctricos o no.

ALMACÉN

Antiguamente, el que existía estaba fuera del obrador por la fluctuación de los mercados. Había que tener espacio para guardar las materias primas ya que según los libros de Actas de 1800 y 1900, el pastelero zaragozano traía los huevos de Galicia y había que conservarlos. Esto se hacía en tinajas con cal y lo mismo pasaba con las conservas, ya que los veranos se empleaban en confitar frutas y hacer mermeladas para toda la campaña. Este local se procuraba que estuviese en calle fresca cercana al obrador, y a ser posible que no le diera el sol.

Cazos y peroles eléctricos.

Hoy en día, prohibidos los obradores en bodega, el almacén está en el mismo local, separado o no del obrador y con nevera para aquellas materias primas que la requieren.

Quemadores.

CAPÍTULO III

MAQUINARIA

EL HORNO

Hoy en día, son eléctricos y de cámaras superpuestas, esto es, que lo podemos comprar con una y según necesidades ir ampliándolo. Va provisto por lo general de estufa de fermentación aunque también se venden independientes.

Horno modular de dos cámaras con estufa de fermentación incorporada.

Armario fermentación controlada o directa.

BATIDORA MEZCLADORA

Se suministra con tres accesorios, varilla, tornela y gancho. Consta de un perol y de acuerdo con el accesorio que usemos podemos hacer infinidad de trabajos. **Varilla**: merengues, bizcochos, magdalenas e incluso montar nata, etc. **Tornela**: sirve para mezclar o amasar pastas, mazapanes, rebajar el petisú, etc. **Gancho**: nos sirve para amasar levadura, hojaldre, etc.

Batidora.

AMASADORA

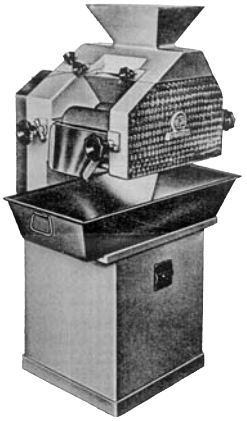
Se compone de una artesa de acero inoxidable y puede ser de brazos o de espiral. Nos sirve, como su nombre indica, para amasar todo tipo de masas que tengan elasticidad.

Amasadora de brazos.

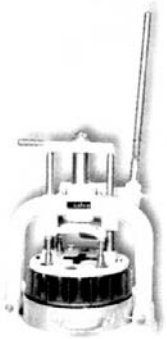
Amasadora espiral.

MOLEDORA TRITURADORA REFINADORA

Consta de dos tolvas, la primera la cierran dos cilindros metálicos con púas que se ensamblan, lo que hacen de triturador que será más o menos grueso dependiendo de la distancia de los rodillos y el género cae en la segunda tolva, que lleva tres rodillos de piedra que normalmente se usan el segundo y tercero para moler lo triturado e incluso para hacer masa para pastas, mazapán crudo, etc. Los tres rodillos solo se utilizan para refinar masas con bastante grasa como el praliné.



Refinadora-trituradora.



Divisora manual.

DIVISORA

Consta de una cazuela donde se pone la masa y se prensa hasta cubrir su superficie. A continuación, por medio de una palanca se accionan las cuchillas que dividen la masa en 30 ó 36 piezas según modelo. Puede ser manual o hidráulica.

LAMINADORA

Consta de un tronco central donde van los dos rodillos y a sus lados dos lonas que giran según la voluntad del mando que al mismo tiempo regula la separación de los rodillos marcándonos el grueso que queremos darle a la masa. Se utiliza para todo tipo de masa que deseamos estirar: hojaldre, croissant, mazapán, etc.

Laminadora de hojaldre.

CAPÍTULO IV

PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y PASTELERÍA

Casi podríamos decir que son infinitos; por ello, los agruparemos de acuerdo con su composición.

PRODUCTOS DE BOLLERÍA

Son aquellos preparados alimenticios elaborados básicamente con masa de harinas comestibles fermentadas, cocidas o fritas a la que se han añadido o no otros alimentos, complementos panarios y/o aditivos autorizados, y pueden ser:

A) Bollería ordinaria. Se consideran aquellas piezas de forma y tamaño diverso en cuya elaboración no interviene ninguna clase de relleno o guarnición, como por ejemplo, bollo, suizos, cuatro picos, etc.

B) Bollería rellena o guarnecida. Es aquella cuyas piezas, tamaños, formas y composición llevan un acabado diverso rellenadas o guarnecidas antes o después de su cocido o fritura con diferentes clases de frutas confitadas, chocolates, encurtidos, charcutería y/o preparados culinarios, etc. Por ejemplo las brevas, pan preñao, ensaimadas, bombas, roscones, etc.

C) Bollería hojaldrada. Es aquella que a la masa inicial se le introduce manteca de vaca o margarina como si de un hojaldre se tratara, esto es, dándole como mínimo una vuelta sencilla y una doble. Nos sirve para croissant, napolitanas, caracolas, dobladillos, etc.

PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

Son aquellos fermentados o no de diversas formas, tamaño y composición, integrados fundamentalmente por harinas, féculas, azúcares, grasas comestibles y otros productos alimentarios como sustancias complementarias, de ahí que sus terminados puedan ser dulces o salados en función del relleno o terminación que les demos.

MASAS DE HOJALDRE

Masa trabajada con manteca o margarina que sometida a diversos dobles al cocerla en el horno se producen hojas delgadas superpuestas. Sus ingredientes son: harina, grasa comestible, sal, agua y vinagre. Con esta masa se elaboran pasteles, cocas, bandas de crema, bandas de fruta, palmeras, milhojas, canutos, cuernos, tortels, torta de manzana, lenguas de cabello, garrotes, etc.

MASAS AZUCARADAS

Están compuestas fundamentalmente a base de harina, aceite, otras grasas y azúcares comestibles. Con ellas se elaboran pastas secas o de té, cazuelitas, pasta sable, pasta brisa, pasta quebrada, tortas, mantecados, polvorones, besitos, tejas, virutas, rosquillas de Santa Clara, etc.

MASAS ESCALDADAS

Aquellas a base de harina, sal, agua, leche, grasas comestibles o alcoholes que precocidas al fuego sufren luego una posterior cocción o fritura. Con estas masas se elaboran relámpagos, lionesas, palos, bocados de dama, roscos rellenos, rosquillas delicadas, cafeteros, chocolateros de diversos tamaños.

MASAS BATIDAS

Se consideran aquellas que habiendo sufrido este proceso técnico, dan como resultado masas de gran volumen, tiernas y suaves. Estas se componen fundamentalmente de huevos, azúcares y harinas y/o almidones.

Con ellas se elaboran bizcochos, melindros, soletillas, rosquillas, mantecadas, magdalenas, bizcocho de frutas, genovesa, planchas, tostadas, postres, merengues, brazos de gitano, bizcochos de vergara, borrachos, bizcochos de viena, capuchinos, búlgaros, tortillas, bizcotelas, etc.

MASAS DE REPOSTERÍA

Preparadas con relleno o guarnición de otros productos (crema, frutas, chocolate, etc). Se preparan en formas diversas y unitarias de varios tamaños.

En este grupo se incluyen también los tocinos de cielo, almendrados, yemas, masas de mazapán, mazapanes de Soto, figuritas o maza-

panillos, turrones, cocadas, guirlache, tortas imperiales, panellets, alfajores, confites, anises, grageas, pastillas, caramelos, jarabes, frutas confitadas, mermeladas, jaleas de frutas, pralinés, trufas, figuras decorativas, huevo hilado, etc.

Las relaciones incluidas anteriormente y a continuación no tienen carácter limitativo.

OTRAS ELABORACIONES

Los obradores pueden simultanear las elaboraciones principales definidas anteriormente con otras complementarias como son empanadas, emparedados, canapés, tartas heladas, etc.

CAPÍTULO V

RELACIÓN DE PASTELERÍAS CON OBRADOR QUE HAN IDO DESAPARECIENDO SEGÚN MIS RECUERDOS

Empezaré este relato con una pastelería que no llegué a conocer pero que he visto en postales retrospectivas.

EL BUEN GUSTO

Estaba situada en el número 2 de la calle Alfonso I y enfrente, en el número 1, el célebre Café Moderno, que sí llegué a conocer. Ambos establecimientos daban también a la calle del Coso. Me atrevo a asegurar que data del siglo XIX, me contaban que era de la familia Molíns, cosa que he podido contrastar realmente ya que según el Libro de Actas del ya desaparecido Gremio de Confiteros, Pasteleros y Cereros, el 23 de mayo de 1907 causan baja los sucesores de Molíns y alta otros con el mismo nombre. El día 15 de julio de 1909 causan baja los sucesores de Molíns y alta D. Joaquín Sánchez, también como sucesores de Molíns, ignorando hasta cuándo duró.

PASTELERÍA SAURAS

Ubicada en el entonces número 68 del Coso, pared con pared con una peluquería donde se encontraba "La Vieja del Coso" (hoy en día Banco de España). Don José Sauras cumplía todos los requisitos que en aquel entonces exigían las ordenaciones, vivía con su familia en la misma casa y el piso 5º abuhardillado servía de dormitorio a los aprendices de obrador y mancebos de la tienda. Fue una buena escuela de profesionales y, por haberlo conocido, destacar a don Antonio Alejos, que hizo famosa la pastelería en Alcañiz al que le sucedió su hijo, que la engrandeció y hoy en día la mantiene su nieto.

Don José, el año 1925, solicitó permiso de obras para construir en Miguel Servet núm. 35 una casa de dos pisos y local donde instaló una fábrica de chocolates y al final, en el año 1932, traspasa a don Mario

Ortego García que cambia el nombre por "Yolanda", como otra que tenía en calle D. Jaime I. Don José se trasladó a Madrid fundando la Pastelería Confitería "Aragón" en Avda. del Generalísimo, 8 (Tetúan de las Victorias).

* * *

Continuaré con las pastelerías más antiguas y que a su vez han simultaneado con hostelería, mantequería o comestibles.

PASTELERÍA SAN JOSÉ

Posiblemente fuese la primera cafetería que había en Zaragoza; situada en el entonces número 78 del Coso, frente al Teatro Principal en los años cuarenta, cuando la conocí sacaba en verano sus veladores a la calle. En el año 1925 es adquirida por D. Miguel Suñé Jordá que en 1939 se la traspasa a D. Domingo Torcal y que la mantiene hasta bien entrados los años cuarenta, fecha en que el Sr. Marqués de Ballestar, propietario de la finca, decide derribarla para hacer el edificio que contemplamos en la actualidad y le da entrada por la calle Blancas, núm. 2. Don Domingo se toma un año sabático y reaparece con Cafetería Lys en Paseo de la Independencia, 21. A su fallecimiento, que coincide con la reforma del Paseo, su viuda la alquila o traspasa pasando a llamarse Kelito ya que era el nombre de uno de los quioscos que desaparecieron. Siguió manteniendo la pastelería hasta que fue absorbida por el Banco Popular.

CASA LAC

Creo que es el establecimiento que ha generado más noticias en la última década que en toda su existencia. Su cierre, su retorno a café-restaurante, sus propietarios o regidores correspondientes… No obstante, el que suscribe echa en falta la etapa más duradera dentro de una misma dirección que es la década de los años cuarenta, cincuenta, sesenta, setenta e incluso bien avanzada la de los ochenta del pasado siglo XX.

En 1825, uno de los Lac se estableció como pastelero en el antiguo edificio Mansión de los Condes Fauré y le sucede su hermano Constantino que amplía el negocio a restaurante en la planta primera.

En 1885 sufre el edificio una reforma en profundidad, elevando sobre su estructura una nueva planta y pasando la propiedad y dirección del negocio a la familia Marca.

En 1907 sufre el edificio una nueva transformación y en el año 1924 Fernando Marca vuelve a hacer una remodelación en la fachada que es la que ya se conoce, si bien el negocio lo dirige al poco tiempo la fami-

lia de D. Daniel Rubio Herrer, quien incluso hace del tercer piso su vivienda familiar.

Me atrevo a asegurar que es entonces cuando se le empieza a conocer como "Antigua Casa Lac" y adquiere un gran prestigio profesional tanto como pastelería como restaurante. Todavía recuerdo el escaparate de la derecha destinado a ofertar platos cocinados (pollo asado, ensaladilla rusa, pechugas Villarroy o medias-noches de jamón, empanadillas de atún o merluza, rollos de anchoa, agujas de ternera y, en cuaresma, las típicas tortas de sardina, etc., etc.).

El escaparate izquierdo exponía un excelente surtido de la pastelería de la época, limitada, mas no por ello menos artística, como su clásico tortell de hojaldre y cabello de ángel, costrada con relleno de crema, almendra y dados de naranja confitadas, el bloque de mantequilla de Soria para vender a granell, el plumcake, los suizos croissant, volaos o azucarillos, palmeras, brevas, lenguas, tortas de yema decoradas con frutas confitadas, flanes chinos, ibéricos, etc.

En esta época también era muy referenciada "Antigua Casa Lac" por ser, junto con la Farmacia Nueva (Coso-Azoque), los únicos establecimientos donde se vendía el yogur Latec en envase de cerámica retornable cuando el yogur era medicina. Y así, con altas y bajas en la hostelería, llegaron los años ochenta y D. Daniel Rubio traspasó el negocio, no la propiedad que siguió siendo de la familia Marca, a la familia Artiach-García que la convierte en café-bar y restaurante y empieza a presentarlo como el restaurante más antiguo de España hasta el año 2003 en que cierra.

En 2008, una vez reformado e integrado en la reconstrucción del célebre TUBO abre de nuevo sus puertas como restaurante y con nueva dirección que también lo presenta como el más antiguo del mundo, término éste que es rebatido por un lector de *Heraldo* de fecha 09/10/2008 en cartas al director que dice: "en mis frecuentes viajes a Madrid, soy asiduo al Restaurante Botín, ubicado en la calle Cuchilleros, 17 y que ostenta una placa que reza: Libro Guinness de los récords por ser el más antiguo del mundo desde 1725".

LA ESPAÑOLA

Estaba situada en la calle Don Jaime I núm. 5. Al igual que la de Sauras, pernoctaban en ella los aprendices y mancebos y el primer piso lo dedicaba a Salón de Té. Esta también fue una buena escuela de pas-

teleros, destacaré a don Gonzalo Belenguer Sanz, que volvió a su pueblo natal, Alcorisa (Teruel), donde hizo grande la pastelería, la continuó su hijo y hoy en día es su nieta la que lleva las riendas. Su propietario, don Julio Asín, era persona afable que sabía ganarse la amistad del público y el cariño de sus subordinados. En el año 1940, no sé si adrede o por casualidad, salieron de su casa las primeras Frutas de Aragón, que las presentaban para su venta en auténticos "roscaderos" pero en tamaño más pequeño que los de los hortelanos. Desapareció por cierre en 1973.

VIENA MADRID

Situada en la calle San Miguel esquina con la calle Blancas era más panadería que pastelería pero tenía un gran salón para bodas, banquetes, bautizos, etc. que por lo general consistían en un chocolate con rica ensaimada y un palmero vaso de leche con o sin café donde se deshacía un azucarillo o "bolao" envuelto en papel de seda con flecos. De vez en cuando, según la edad de los comensales, se reforzaba con una o dos medias-noches rellenas de jamón.

SALÓN NIKE

También simultaneó con la hostelería ya que disponía de un magnífico y amplio Salón donde las señoras y parejas de novios saboreaban al atardecer su famoso "chocolate vienés", sin descuidar la cafetería, punto de reunión de afamados escritores, literatos y artistas, tanto de la tierra como los transeúntes, ya que eran célebres las tertulias de Nike gozando además de una excelente pastelería y rivalizando con su casi vecino Sánchez en la época de Pascua con las Monas.

LA VITAL

Cafetería-pastelería en el centro de nuestra ciudad ya que se encontraba en Coso, 46. Por su situación gozaba del favor del público y estaba escoltada por "Bombonera Oro" y "Zorraquino". Su propietaria era la familia Olloqui.

EL SALÓN BLANCO

Esta pastelería simultaneaba con fiambres, estaba situada en la calle Espoz y Mina junto a la iglesia de la Exaltación de la Santa Cruz, en la que hoy en día hay un pequeño solar. Su propietario, don Cándido Pérez gozaba de alto prestigio en la ciudad y entre sus compañeros.

CASA MOLINOS

Otra de las más antiguas de Zaragoza y de inmejorable prestigio. Compartía la Pastelería con mantequería y ultramarinos. De su obrador salieron grandes profesionales y estaba muy acreditada, tanto entre sus compañeros como en el gran sector de clientes que abarcaba, ya que estaba situada en el Paseo Sagasta, 5. Cerró en el año 1972 siendo entonces su titular D.ª Apolonia Pueyo Aznar.

LA GLORIA

En Alfonso I, núm. 39 disfrutaba de un amplio local que tenía dos escaparates y bastante anchura que le permitía disponer de seis u ocho mesas para desayunos o meriendas. Era típico ver en uno de los escaparates una gran bandeja de "Rosquillas Gloria" (hojaldre, bañada con yema y glaseada). Cerró en 1972 siendo su propietario don Miguel Ejarque Ascaso.

ANDRÉS TOMÁS

Estaba situada en las casas que se derribaron en la Plaza del Pilar para edificar los nuevos juzgados y se pasó a los locales de la Casa de los Canónigos. Compartió con ultramarinos y souvenirs. Don Andrés fue presidente del gremio de 1901 a 1911.

CASA CUARTERO

Don Miguel atendía su tienda y obrador con sus dos hijos Miguel y José. La tenía delante de la Plaza de la Victoria, esto es, haciendo esquina con Ramón y Cajal y Pignatelli. Compartía la actividad con ultramarinos. Ya fallecido, continuaron sus hijos hasta el ensanchamiento de la calle Ramón y Cajal en que desapareció para dar vista a la fachada del Parque de Bomberos. Su hijo Miguel montó una selecta mantequería olvidando la pastelería en la desaparecida calle Escuelas Pías, en los bajos del colegio hasta que se jubiló y cerró. Su hermano José se convirtió en un afamado agente comercial de materias primas del sector.

HORNO DE SAN VALERO

Fundado en 1880 en la calle Manifestación núm. 27 por don Florencio Marco Español; rápidamente adquirió una bien ganada fama, en particular sus Roscones del Santo. Poco a poco fue introduciendo artículos de pastelería sobre todo cuando abrió una tienda en calle San Miguel y otra en la desaparecida calle Soberanía Nacional, hoy

Cesaraugusto. Con el tiempo y bajo la dirección de su hijo José Luis, adquirió Industrias La Nave, obrador de pastelería donde ubicó también la panadería. En la actualidad solo existen el obrador y la tienda de Cesaraugusto, habiendo cambiado la dirección de la empresa.

COOPERATIVA MILITAR Y CIVIL

Como su nombre indica tenía múltiples actividades y entre ellas un magnífico obrador de pastelería con personal muy cualificado. Al cierre de la misma, el encargado de la sección de pastelería don Raúl Galdámez se estableció en la calle Sepulcro hasta su jubilación. Le sucedió su hijo Javier que cerró y la trasladó a la acera de enfrente y al paso de unos años cerró definitivamente. Hoy en día es una guardería.

JULIÁN GARCÍA

Situada en la calle Torre Nueva, esquina con Ciprés, se fue convirtiendo poco a poco en tienda de ultramarinos sin dejar, eso sí, su tradición de llenar su espléndido escaparate en las Navidades con las tradicionales cajas de anguilas, desde 5 cm hasta los 50 cm, que iban decoradas con Glasa Real como auténticas obras de arte.

* * *

Hasta aquí mi recuerdo a pastelerías que compartieron su actividad con otras diversas y a continuación describo las que pudiéramos llamar pastelerías puras, pues todo lo que vendían tenía por lo menos un componente común: el azúcar.

Empezaré por reseñar la calle San Gil o Don Jaime I pues creo es la que más locales liberó de pastelerías.

LA ESPAÑOLA

Don Jaime I, núm. 5. Ya reseñada por tener actividades compartidas.

SUCESOR DE AURÍA

Don Jaime I, núm. 9. Con fecha 9 de noviembre de 1907, en la reunión celebrada por el gremio se acuerda testimoniar el más sentido pésame a la Sra. Vda. del compañero don Juan Lino Auría, recientemente fallecido. Al no dejar descendencia que continuara la profesión, la Vda. pide al maestro pastelero que tenía en el obrador que se haga

cargo del mismo, el cual acepta y con el tiempo le sucede también en la titularidad don Jesús Ferriz, casado ya y con tres hijos. Continúa con el negocio ayudado por su esposa y por el hijo pequeño de su mismo nombre que en su día le sucede y compagina su negocio con la Secretaría del Gremio durante muchos años, cerrando por jubilación en diciembre de 1982.

El local, después de varias intentonas, volvió a ser pastelería y fue la única que trató de amoldarse a los tiempos ya que los viernes, sábados y vísperas de fiesta abría a las 22:00 horas para cerrar a la madrugada. A pesar de ello no ganó la batalla y cerró en muy poco tiempo.

PASTELERÍA SUCESOR DE GONZÁLEZ

Don Jaime I, núm. 13. Don Antonio González; posiblemente su pastelería fuera otra de las que existieron a principios del siglo XIX ya que a muy temprana edad se hizo cargo de la misma cuando era regentada por su madre y, de acuerdo con el artículo publicado por la Dra. D.ª Elisa Sánchez sobre el Santo Patrón de San Valero y las costumbres populares, ya eran célebres los roscones de su casa junto con los del Horno San Valero y Casa Fantoba. A pesar de su boyante negocio, problemas familiares que trascendieron a públicos hicieron que cogiera la maleta y se trasladase a Madrid donde rehizo su vida como agente comercial, dando lugar con dicho traslado al nacimiento de Sucesor de González, que no fue otro que don Tomás García Simón. Este le dio nuevos bríos a partir de 1925 intensificando los productos y mejorando su presentación, ya que la calidad era difícil de superar. En 1957 tuvo la desgracia de perder a su esposa D.ª María Nogueras lo que le supuso un cambio radical en su manera de comportarse (lo que hoy llamaríamos depresión), teniéndose que hacer cargo de la tienda su hijo pequeño José Antonio, ayudado por su hermana y más adelante por su reciente esposa "Pity". Por fortuna, don Tomás se fue reponiendo pero, deseoso de dejar el escenario donde había compartido alegrías y tristezas y pensando en lo que Zaragoza iba creciendo, abrió una pastelería en la calle Beata Madre Vedruna, núm. 10 bajo el nombre de Togar. Su hijo mayor y del mismo nombre, abrió otra con la misma razón social en San Juan de la Cruz, 13. Así llegamos al año 1966 en que desaparece Sucesor de González de su emplazamiento habitual y reaparece de la mano de José Antonio García Nogueras en la calle San Pablo núm. 43 al coger el traspaso a Don Arturo Peitivi (una pastelería de las que también tienen historia y comentaremos en su momento).

Tanto Togar de Madre Vedruna como Sucesor de González desaparecieron en 1985.

PASTELERÍA NIZA

Situada en el antiguo edificio del núm. 34 de la calle Don Jaime I, estaba esta pastelería cuyo dueño se llamaba César y según decían era cuñado de don Simón Roldón Bitrian (un agente comercial del ramo que vivía en la misma casa y tenía allí su despacho hasta que lo trasladó al Pasaje "Los Giles"). En su centro colgó su razón social Roldón estando allí hasta la reciente rehabilitación de tan señorial inmueble.

PASTELERÍA YOLANDA

En calle Don Jaime I núm. 38, haciendo esquina con calle Mayor núm. 1 estaba situada con su obrador, teniendo escaparate y puerta a Don Jaime I. Creo recordar que estaba más baja que la calle, lo que subsanaba con dos escalones. Su propietario, don Mario Ortego García, con el tiempo adquirió la Pastelería Sauras del Coso (ya reseñada). Persona emprendedora tuvo mala suerte ya que falleció joven dejando a su viuda D.ª Virginia Vallejo con dos hijos de corta edad. No obstante, y con la colaboración de una hermana, salió adelante. Con el servicio militar cumplido, el hijo se vio en la necesidad de cerrar en Don Jaime por derribo de la finca y buscar local para el obrador, que encontró en la calla Los Estudios. A finales de los años sesenta abrió una nueva "Yolanda" en Compromiso de Caspe, 65. Desapareció en 1976 la del Coso, que era entonces el núm. 54, por anexionarse la finca el Banco de España. Aunque tardó varios años en ejecutar la obra, le sucedió otra nueva "Yolanda" en General Sueiro núm. 11; puso el obrador en la calle Izuzquiza núm. 3 y para terminar esta peregrinación, los nietos del fundador abrieron otra en la calle Ávila. Habiendo encontrado mejor ocupación, traspasaron.

PASTELERÍA FRANCO

En el número 46 de la calle Don Jaime I estaba esta pastelería cuyo propietario don Antonio Franco fue de los primeros que por la edad cerraban el obrador y se convertían en "Venta de dulces", sirviéndose de otro u otros compañeros. Persona afable, bonachón pero con genio, preparaba para sus compañeros, previo pago de su importe, polvos de hornear (levadura química). La anécdota triste la protagonizó su hija mayor (ya que eran dos las que tenía el matrimonio) que tuvo la desgracia de que la honda expansiva de la bomba de la calle San Gil la incrustara contra la caja registradora causándole la muerte. La pequeña, D.ª Dolores, fue una gran artista, llegando a ser directora de la Escuela de Bellas Artes, autora entre otras muchas obras de la imagen de la Patrona de los Pasteleros Nuestra Señora de

Montserrat que en sus primeros tiempos peregrinaba cada cuatro años a la casa del correspondiente Presidente, hasta que le tocó a don Domingo Martín, que cayó enfermo y, fue tal la devoción que despertó en su viuda D.ª Julia Tobías, que con el beneplácito de las sucesivas Juntas permaneció en su casa hasta su fallecimiento, continuando hoy en día bajo el cuidado y custodia de su hija D.ª M.ª Lorenza Martín, Viuda de Aznar.

* * *

Dejamos la calle Don Jaime I y seguimos con sus adyacentes.

PASTELERÍA ANGELINES

Calle Estébanes, núm. 27. Su propietaria, D.ª Rosario Villacampa, que había estado muchos años en la calle San Pablo, al traspasar y vender dicha propiedad a don Arturo Peitivi se vino más al centro de la ciudad y al cabo de unos años traspasó para otra actividad.

APOLINAR VICENTE

Calle Estebanes s/n, frente por frente a la anterior, adosada a la fachada derecha de la iglesia de San Gil. Era una muy peculiar venta de dulces, casi todos tenían un componente común "El merengue". Los tenía blancos, de fresa, de café, etc., como relleno de conchas, lenguas, rigoletos, etc, y como merengue seco no le faltaban las sultanas o las rocas. Estaba muy acreditado en el sector, y a su jubilación el hijo continuó muy poco tiempo. Las últimas noticias del establecimiento, hoy desaparecido, las dio *Heraldo de Aragón* al denunciar que el inquilino era un "caballo".

LA COLMENA

Calle Cinegio, núm. 10-12. Su propietario don José Aznar gozaba de una bien ganada fama. A su jubilación continuó su hija Pilar y su nieto Ricardo; otro de sus hijos siguió el oficio y lo hizo instalando solo obrador. Creo que fue el primero en dedicarse a la reventa y se llamaba Casimiro; empezó en 1958 en una bodega de la calle Torrenueva, 13, fue agrandando hasta llegar a Temple núm. 1. No pudiendo crecer más se trasladó el 15 de agosto de 1989 a la calle Jaime Ferrán, 11 donde continúa bajo la dirección de su hija Julia Aznar Martín. La primitiva Colmena, por fallecimiento del nieto Ricardo, pasó a ser venta de dulces hasta diciembre de 1983 que cerró D.ª Pilar por jubilación.

* * *

Volviendo a Don Jaime I, nos encontramos con Fantoba Hnos., en el núm. 21, esquina con Méndez Núñez, que por antigüedad y presente merece capítulo aparte. Así que seguimos hasta el núm. 30 de Méndez Núñez y nos encontramos con:

PASTELERÍA TEMIÑO

Haciendo esquina a la calle Ossau, por donde se entraba al obrador, fue también un vivero de grandes profesionales. A su jubilación traspasó a D. Emilio Gil Calvo. La mantuvo hasta final de los años setenta.

PASTELERÍA SEBASTIÁN GIL

En calle Santa Cruz núm. 3 estaba ubicada esta pastelería que tenía el obrador en el núm. 15 de la misma calle. Tuvo su época de esplendor e hizo famosos sus turrones y en particular sus caramelos, ya que llegó a tener una fábrica muy acreditada desde donde servía a toda la península. A su fallecimiento continuaron sus hijos varones Gil y Luis, que abrieron la Cafetería Don Jaime en los años setenta, hasta que se derribó la finca y desapareció también la tienda de Santa Cruz.

PASTELERÍA SAN FELIPE

En 1925, D. Domingo Martín, que había llegado a ser maestro pastelero de la Confitería Ginés, se establece en Torrenueva, 15, sitio estratégico para captar clientes dada la infraestructura de aquella Zaragoza que forzosamente pasaba por su escaparate todo aquel que iba a comprar o vender al Mercado Central. Ayudado por su esposa D.ª Julia, pronto se hicieron con una buena clientela y ganada fama de calidad en sus artículos, lo que le impulsó en 1941 a abrir una nueva tienda en la calle Alfonso.

Le sucedió su viuda y a esta su hija Mariloren que cedió a su hija Julia. Ésta, en diciembre de 2003, la traslada a la misma calle, pero ya enfrente del mercado y del recién remodelado Palacio de la Condesa de Bureta.

PASTELERÍA TUPINAMBA

Como he dicho, en el año 1941 D. Domingo Martín abre una nueva tienda en Alfonso I, 11, bajo la denominación de Pastelería Tupinamba. Ni que decir tiene que fue la sensación de la epoca teniendo en cuenta que a pocos metros tenía la referenciada pastelería San Felipe que con el tiempo pasó a llamarse Tupinamba. Al igual que la anterior, a

su fallecimiento le sucedió en la titularidad su viuda D.ª Julia Tobías, y a ésta, su hijo, D. Julio Martín Tobías que por jubilación la cerró el 15 de julio de 1997.

* * *

Seguiremos con Manifestación. Al ya reseñado Horno San Valero hay que añadir en el lado de los pares:

PASTELERÍA NAGORE

Calle Manifestación, 34, esquina calle Loscos. Don Edmundo era un auténtico navarro al que le gustaban las cosas bien hechas. Fue un gran profesional, mas la edad le hizo reconvertirse en Venta de Dulces y traspasó a su bien entrada jubilación.

PASTELERÍA SERRANO

Manifestación, núm. 32. Pared con pared con Nagore. Don Florencio Serrano era bastante más joven y se trasladó en los años cincuenta a la nueva Avda. de Fernando el Católico, núm. 40 donde permaneció hasta 1974, en que traspasó. Su sucesor traspasó raramente en 2002 y no pudieron abrir hasta mediados de 2003 con lo que perdió toda su clientela y definitivamente cerró en 2004.

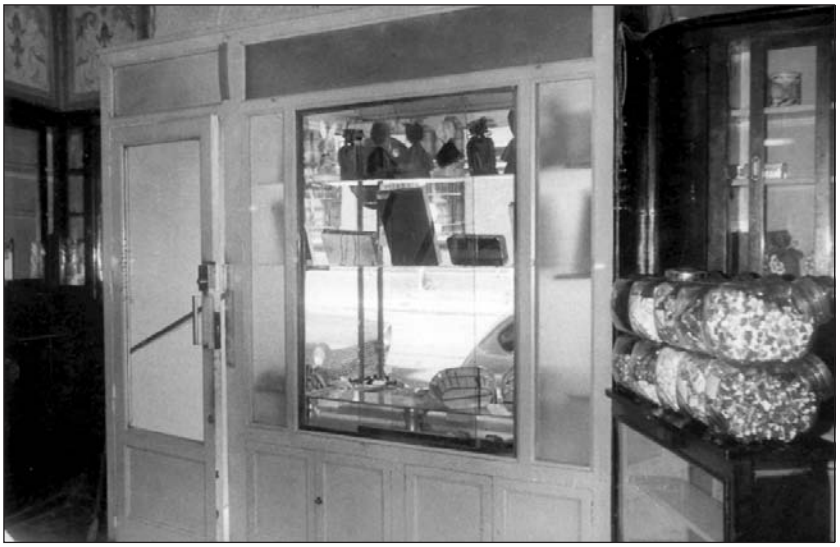
* * *

Recorridas las dos principales arterias y sus adyacentes pasaremos a reseñar su cinturón o Coso, el cual, y para enlazarlo con Conde de Aranda, lo empezaremos por el final.

LA BELLA LUZ

Coso, 172. Hoy en día, 154. Es mucho lo que podría escribir ya que entre sus cuatro paredes transcurrió mi infancia, mas me retrae la humildad de mi Sr. padre que no le gustaba ser ensalzado en ningún ambiente. Abrieron don Antonio Bentué Villobas y su esposa al finalizar la rápida "luna de miel" el día 8 de octubre de 1928. En esa trastienda fui creciendo dándome cuenta de la voluntad y sacrificio que exigía en aquellos años ser pastelero. Mis padres, ambos, lo llevaban con alegría rodeados de sus cuatro hijos hasta el punto que en 1947 adquirieron por traspaso una churrería en General Franco, 7, a don Celestino Brieva que tenía a su vez el quiosco que durante muchos años existió en la plaza del Carbón o Salamero. La convirtieron en venta de dulces pasando por diversos nom-

Fachadas de la Pastelería "La Bella Luz" en distintas épocas.



Escaparate de la Pastelería "Sau-Ben" desde el interior de la tienda.

Fachada de la Pastelería "Sau-Ben".

bres: "La Bella Luz", "Dulcinea" y el definitivo "Sau-Ben". Me van a permitir la licencia de decirles que es el compuesto de mis apellidos y que lo utilicé en mi presentación y despedida como luchador de grecorromana.

Las jornadas de trabajo eran partidas y veía cómo los aprendices Francisco Abad, Ernesto Marín y Salvador Sebastián, a las seis y media con sus correspondientes cartapacios salían para ir, bien a las clases nocturnas de Fuenclara o bien a dibujo en la Escuela de Bellas Artes. En 1965 falleció mi Sr. padre y es cuando me hago cargo de "La Bella Luz" junto con mi esposa y, en 1967, por el fallecimiento de mi Sra. madre gestiono también Sau-Ben que cierro en 1991. En 1994 empiezo mi actividad como docente de confitería-pastelería y panadería y en 1997 cierro "La Bella Luz" por no poder atenderla.

PASTELERÍA NAVALPOTRO

Situada en calle Coso, 129, es otra de las antiquísimas ya que don Benito, en 1906, ya fue secretario del gremio y, en 1932, presidente. La casa pertenecía al antiguo caserón que había sido Cuartel de la Guardia Civil en su patio o luna central. Había varias dependencias en una de las cuales tenía su obrador. A los pocos años de su falle-

cimiento traspasaron las hijas a don José Salas que tenía un cuñado con pastelería y obrador que es el que les servía el género. Tuvo ocasión en 1948 de arrendarlo a don Miguel Catalá para la fabricación de la auténtica ensaimada mallorquina y otras especialidades de la isla de la que era oriundo repartiéndolas por todo Zaragoza. En unos años, y con el empuje de su hijo Jaime, crearon la acreditada firma "Los Mallorquines", ya en la calle Santo Dominguito de Val, 1, donde los nietos e hijos de los fundadores siguen con la tradicional ensaimada de varios rellenos y un gran surtido de pastelería, siendo su último gran invento "La Estrella Mudéjar", que también se puede adquirir en Avda. Goya, 12, y Monasterio de Veruela, 5.

PASTELERÍA LA OSCENSE

En Coso, 109 adosada a la fachada posterior del Real Seminario de San Carlos. En 1954 apareció don Faustino Gracia con obrador y tienda dedicada a pan, tortas y bollos, si bien poco a poco fue introduciéndose en la pastelería, llegando a ser una de las preferidas del Coso, siendo su especialidad como buen oscense las típicas castañas de Huesca. A su jubilación y después de varios traspasos, cerró en el año 1995 siendo entonces su propietaria D.ª Soledad Lara Notivol.

PASTELERÍA GUITARTE

En Coso, 71. En la puerta de entrada, en su parte inferior, había una placa de mármol que decía "Sucesor de D. Fantova". Leyendo las Actas, nos encontramos que en 1897 existía un Dionisio Fantova (que imagino era el antecesor), lo que nos da una idea de la antigüedad del establecimiento. Don José María era un asturiano de pro, de voz pausada y metódico, gran aficionado al billar y que mataba el gusanillo en el Casino Mercantil. Los que lo trataron contaban que nada más pasar las Fiestas del Pilar, por las tardes, echaba uno o dos sacos de almendra encima de una mesa y las seleccionaba una a una para preparar el mazapán, primero para los huesos de Santo y después para los turrones. Le sucedió el que años antes había sido su encargado y que estaba establecido en la calle Domingo Ram, y que no era otro que D. Salvador Sebastián, que cerró por derribo en 1977.

* * *

Nos cruzamos a la acera de los pares y teníamos las ya reseñadas Pastelería San José, Pastelería Sauras y Yolanda. Cruzando la plaza de España:

CASA MURGA

D. Eugenio Murga. Pastelería situada en el centro de la plaza de España entre dos establecimientos emblemáticos "Café Gambrinus" y "La Joyita". Destacó su pastelería diaria y tomó gran resonancia cuando patentó el auténtico caramelo inglés, una especie de toffe con piñones. Hoy en día, los tres establecimientos forman parte del llamado "Cuarto Espacio", aunque se hablaba de recuperar el Café Gambrinus.

BOMBONERA ORO

Posiblemente, el cierre de una sombrerería en Coso, 44, propiedad del suegro de D. Miguel Suñé decidiera a éste a traspasar, como queda dicho, la Pastelería San José, y abrir esta nueva tienda que hacía honor a su nombre ya que el conjunto del establecimiento era una Bombonera. Digo era porque a pesar de estar en el mismo emplazamiento hoy en día, la finca es relativamente nueva. El obrador lo tenía en la calle San Agustín, al frente del cual había uno de los mejores maestros pasteleros al que los que tuvieron la suerte de trabajar con él todavía recuerdan. No era otro que D. Joaquín Pérez. Le sucedió su hijo D. José Ignacio Suñé Gracia que en diciembre de 1999 cedió la explotación.

CASA ZORRAQUINO

En Coso núm. 46. Según me contó el nieto del fundador, fueron dos los hermanos que abrieron una pastelería, parece ser en el primitivo edificio existente en el paseo Independencia, esquina Cinco de Marzo, donde posteriormente hemos conocido al Café Alaska y el más reciente y actual C&A. Ambos tuvieron una gran trayectoria gremial, ya que desde 1897 hasta 1911 don Victorino fue presidente en tres ocasiones y don Juan en dos. No obstante, poco duró la unión y se quedó con la pastelería Juan Zorraquino. Victorino Zorraquino se inclinó por el chocolate poniendo una fábrica en el núm. 16 de la calle Cinco de Marzo donde hoy se vuelve a oler a chocolate gracias a Cacao-Cacao. Con el tiempo abrió una pastelería con obrador y salón de té en los locales del Palacio de Sástago que es a la que me refiero. Don Victorino cedió en su día a su hijo del mismo nombre la fabricación de chocolate que trasladó a su actual emplazamiento, calle Lourdes, 5, mientras que la tienda fue para sus hijas; casadas dos de ellas, solo quedó su hija Pilar, que mantuvo la tradición hasta mil novecientos ochenta y tantos.

PASTELERÍA GINÉS

En Coso núm. 20. Se conocía a su propietaria por "la manca" ya que le faltaba medio brazo derecho. Hija del fundador de la saga en calle San Pablo, la mantuvo hasta mediados de los años cincuenta y, después de unos años cerrada, la abrió para su hermana D. Miguel Suñé, pasando a llamarse Sunye. Don Miguel aprovechó el obrador, que lo tenía en lo que hoy es el solar contiguo a la Droga Alfonso entre Coso y Galo Ponte cerrando el de San Agustín. Sunye cerró en 1974 siguiendo el obrador solo para Bombonera Oro hasta el derribo de la finca que se trasladó a la calle Porvenir.

* * *

Llegamos a Conde de Aranda y en el núm. 7 teníamos a "Sau-Ben" ya reseñada, y además:

CASA CLAVERÍA

Su fundador, don Pedro Pardo Aragüés, la debió abrir a finales del siglo XIX ya que en 1909 era vocal de la Junta del gremio. Creo que su primitiva ubicación debió ser en la calle San Pablo, esquina Echeandía, ya que ahí había obrador y la finca todavía existe. Le sucedió su hija, si bien el negocio lo regentaba su yerno D. José Hernández Ruiz. En los años cincuenta se dio la paradoja de tener en General Franco dos Claverías, una en el núm. 33 y otra en el núm. 37, además de otra en el Pasaje del Comercio e Industria, vulgo "Ciclón", frente a la Basílica del Pilar. La cerró la viuda del nieto fundador D. José Hernández Pardo en el año 1976; la de San Pablo, 17 se traspasó al maestro de obrador D. Miguel Rubio Barranco, que surtía a la de la plaza del Pilar hasta que cerró en 1975 por trasladarse a Vigo como docente de la Escuela de Pastelería inaugurada por el PPO unos años antes.

PASTELERÍA ORTAS

Don Saturnino se estableció en el núm. 45 de Gral. Franco, hecho que debió suceder a principios del siglo XX. Era un gran profesional al que sucedió su hijo, el cual, al comienzo de 1999 traspasó para otra actividad.

PASTELERÍA VIDAL

En los albores de los años 1940 abrió esta pastelería D. Antonio Vidal Palacín que junto con su esposa D.ª Pilar la supieron engrandecer y

enseñar a su hijo Eduardo, que los sucedió. Cerró por jubilación en 2005. Mientras vivió, el matrimonio tenía la costumbre, junto con otro matrimonio, de salir todas las tardes del año a las seis y media poco más o menos a dar una vuelta por aquella Zaragoza de los setenta.

* * *

Seguimos por la calle San Pablo.

PASTELERÍA GINÉS

Se encontraba en la calle San Pablo, 43. También debía provenir de finales del siglo XIX llegando a tener otro establecimiento en Coso 20 (ya reseñado). La de San Pablo la continuó otra de las hijas hasta que a finales de los cincuenta vendió la finca a D. Arturo Peitivi, el cual lo arrienda a D.ª Dolores Villacampa, hasta que se traslada a la calle Ossau y entonces lo explota la familia Peitivi hasta 1966 en que vuelve a aparecer allí como queda dicho Sucesor de González de la mano de D. José Antonio García Nogueras que cierra en 1985. Coge el traspaso y compra la propiedad la firma Gilmir, que al poco tiempo, debido a la degradación del barrio, cierra abriendo sólo para San Antón y San Blas, en espera del resurgir del sector.

PASTELERÍA LA PALMA

Esta solitaria pastelería ubicada en la desaparecida calle Escuelas Pías y haciendo esquina con Boggiero, fue fundada por don Daniel Sampériz y fue también vivero de grandes pasteleros. Era cuñado de D. José Salas, que cogió el traspaso de Navalpotro y era el que le servía el género. Su hijo del mismo nombre fundó una en el edificio Kasán, pero tuvo la mala suerte de fallecer prematuramente. Le sucedió su Vda. hasta que cerró, ya que tampoco siguió nadie de la familia y, alquilada, se convirtió más en tortas y bollos que en pastelería, desapareciendo en los años noventa.

* * *

Retrocedemos y cruzamos Conde Aranda. Nos encontramos con la calle Azoque que, al convertirse su primer tramo en Avda. César Augusto, también perdió alguna pastelería.

PASTELERÍA ELIPE

Azoque núm. 9. Don Ángel la fundó a finales del siglo XIX y a mediados de 1934 traspasó a D. José Compaired que la mantuvo hasta cerca de los setenta, sustituyéndole su encargado D. Jesús Villacampa Gayán que cerró en 1976 por la nueva ordenación vial.

PASTELERÍA FERNÁNDEZ

Azoque núm. 18. Desaparecida como la anterior. Fue fundada por D. Francisco Fernández en 1940, juntamente con su esposa D.ª Fermina Cebollada. Él era maestro obrador en La Española, por lo que la calidad del género estaba asegurada; sin embargo, falleció joven y continuó su viuda con su hijo. Cerraron en 1971 y su hijo, después de unos años en Pamplona volvió al obrador de la Cafetería Salomón fundando en 1980 la firma Entabán, que mantiene su hijo en Cantín Gamboa y en Antonio Lapuente, esquina Avda. Cataluña. D. Francisco y D.ª Fermina eran el matrimonio que todas las tardes salía con el matrimonio Vidal.

PASTELERÍA - CONFITERÍA

En el núm. 26 de Azoque, esquina con la desaparecida calle de la Biblioteca, existió no muchos años una pastelería fundada por D. José Lorén, hijarano ilustre, lo que le hacía recibir la visita de todos los bajoaragoneses que nos visitaban. Sus principales años los pasó como maestro pastelero en Casa Clavería; un amante de la profesión, sin embargo me atrevo a aventurar que su mayor satisfacción era ser el padre del Ilustre Dr. y premiado escritor Ilmo. Sr. Don Santiago Lorén Esteban, hijo adoptivo de Zaragoza.

PASTELERÍA MONTAÑÉS

Azoque núm. 66. Allí tenía su pastelería D. Francisco Montañés. También de comienzos de siglo XX de donde salieron grandes profesionales; uno de ellos, Silvestre, fue el fundador de Pastelería Juma en Fernando el Católico núm. 2, si bien iba a nombre de su esposa D.ª Manolita Bello Marcuello. Don Francisco Montañés, hijo, cerró a finales de los años ochenta por jubilación y remodelación de la finca.

PASTELERÍA SÁNCHEZ

Nos encontramos en el paseo Independencia núm. 12, donde en 1903 D. Joaquín Sánchez abrió su pastelería gozando muy pronto del favor del público debido a su calidad y diversidad de productos. No obstante, tuvo

que trasladarse al núm. 22 al derribar el primitivo emplazamiento. Perdió espacio pero José Luis Sánchez, nieto del fundador al que ya le había sucedido su hijo, se permitió unas Pascuas utilizar un solo escaparate para realizar una selva, todo cubierto de chocolate. El artista murió joven y se hizo cargo de la administración y dirección Esteban, ya que el padre, del mismo nombre, estaba metido en años. En 1965 se repite la historia y ya no hay huecos en Independencia, así que se traslada a otro paseo, el de Fernando el Católico núm. 6. A pesar de tanto traslado aún tuvo fuerzas para abrir una en Paseo Sagasta núm. 31 en el año 1970 para cerrarla sobre 1986. Don Esteban se consideraba un pastelero atípico ya que, como él decía, nunca había salido de casa antes de las diez de la mañana. En 1989 dijo adiós definitivamente a la actividad habiendo sobrepasado en tres años la edad de jubilación.

PASTELERÍA CERES

En paseo Independencia núm. 16. Fundada por D. Daniel Bueno Monreal a finales del siglo XIX. Fue un gran artista, además de gran pastelero y persona. En 1907 se encargó de realizar un pergamino nombrando, por acuerdo de la Junta, Presidente de Honor a D. Antonio Martín. Resultó ser una gran obra de arte ya que estuvo expuesta en los escaparates de la calle Alfonso y el detalle es que él no quiso poner precio dejándolo para que la Junta le abonara lo que estimara oportuno. A partir de los años cuarenta, la titular era hija de Daniel Bueno y en 1962 traslada el obrador a calle Pignatelli núm. 100 y convierte la pastelería en cafetería, haciéndose pronto famosa por sus churros y la titular es D.ª M.ª Teresa Bueno García. A su fallecimiento le sucede su esposo D. Ángel Abad, que cierra en 2003.

PASAJE PALAFOX

Al inaugurar este pasaje, y en la parte de Cinco de Marzo, abrió una pastelería D. Ramón Aznar Guitarte, la cual tuvo poco éxito y se trasladó a la calle San Benito.

* * *

Recorridas las principales arterias relataremos algunas pastelerías que se me han escapado en el recorrido:

PASTELERÍA GONZÁLEZ

Don Carlos González Aznar se estableció a principios de los años cuarenta en San Jorge 19, pasando a Hernán Cortés 7 en los años

sesenta. Traspasó a D. Ernesto Marín que cerró para abrir en General Ricardos.

PASTELERÍA ARBUNIÉS

En 1940, D. Antonio Arbuniés abrió un establecimiento en Hernán Cortés núm. 9, siendo al mismo tiempo maestro de obrador en Casa Sánchez hasta que se emancipó del todo y le sucedió su hijo Jesús que cerró en 2006.

PASTELERÍA PEDRO GIMENO

En paseo Sagasta núm. 6. Don Pedro estableció su laboratorio de pastelería a principios del siglo XX, pasando en los años cuarenta a venta de dulces hasta que cerró convirtiendo todo en vivienda particular.

PASTELERÍA DIESTE

Don Jesús Dieste creció como hombre y como pastelero a la sombra de D. Daniel Sampériz, haciendo sus escapadas en verano al Balneario de San Sebastián, lo que le dio el bagage suficiente para, a final de los años cincuenta, establecerse en la avenida de Madrid. A mediados de los sesenta se hizo cargo del obrador de Domingo Ram, ya que su fundador, D. Salvador Sebastián, se hizo cargo de la Pastelería Guitarte. Al poco tiempo, D. Jesús abrió un nuevo obrador en la calle Duero donde cerró. Aparte de gran pastelero, fue un gran dirigente. Fue Presidente del Gremio y del Sindicato de Alimentación. A él se debe la inauguración de la Escuela de Formación Profesional de Pastelería, dentro del complejo que en Miralbueno tenía el P.P.O., segunda y última de la Península Ibérica, la primera fue Vigo. Y con el cambio, fue el Presidente Fundador de la actual Asociación, en 1977.

PASTELERÍA LAX

Enclavada a la salida de la ciudad por Miguel Servet o a la entrada si venías del Bajo Aragón. Don Primitivo, su propietario, gozaba de una gran fama entre su dilatado círculo de clientes por su pastelería de calidad y su extensa gama de turrones; y, entre sus compañeros, por sus frutas confitadas, especialmente las ciruelas. Con el ensanchamiento del puente sobre el río Huerva desapareció y sus hijos se trasladaron a la cercana calle Reina Fabiola, 9, donde continuarán con la actividad hasta el año 1982 en que traspasaron a Lite y Reinao, S.L., dando nacimiento a la razón social Lires. Tanto José Luis Lite como Enrique Reinao eran

ya dos grandes profesionales, pues provenían de la emblemática en aquella época "Cafetería Imperia". El primero, José Luis Lite llegó a ser Presidente de la Asociación de los años 1998 a 2003. Falleció el día 28 de julio de 2005, después de haber prestado grandes servicios a la Asociación. Sus continuadores siguen con el mismo entusiasmo elaborando el Gigantesco Roscón que el día del Patrón San Valero se reparte en la plaza de Nuestra Señora del Pilar.

* * *

En los años cincuenta hubo irrupción de cafeterías con su propio obrador que desaparecieron paulatinamente y que fueron:

Cafetería Hotel Corona	Avda. de César Augusto
Cafetería Imperia	General Mola, 12
Cafetería Kelito	P.º Independencia, 19
Cafetería Las Vegas	P.º Independencia, 3
Cafetería Merkus	Francisco Vitoria, 6
Cafetería Mary-Lan	César Augusto, 18
Cafetería Rey Alfonso	Alfonso I, 1
Cafetería Salomón	Gran Vía, 38
Cafetería Sandwich	P.º Sagasta, 76
Cafetería Tíbet	P.º Mª. Agustín, 15.

Actualmente quedan solo, pero independientes de la empresa que las fundó, Mary-Lan como pastelería Lujami en García Lorca, 10, y Salomón como Boral, S.A. en Polígono Argualas.

Hasta aquí parecen muchas desaparecidas, pero hay más, lo que ocurre que por no tener datos fiables no me atrevo a citarlas, si bien me resisto a no nombrar a unas cuantas personas que se merecen tener este recuerdo por las cualidades humanas que atesoraron y atesoran.

Abad Gravisaco, Francisco	Marín Ibáñez, Esteban
Aznar Sancho, Casimiro	Marquesán Collado, José M.ª
Cuadra Cortés, Lucio	Sanz Angulo, Jesús
Cerdán Robledo, Tomás	Usón Burillo, Ismael
García Gonzalvo, José Luis	Val Galván, Alfonso
Gil Mir, Eloy	Val Gascón, Antonio
González Trigo, Fernando	Villalba Sancho, Ceferino
Idoipe Benito, Santiago	Zaragoza Amat, Ramón
Marín Armalé, Ernesto	

* * *

Aunque este relato de confiterías lo he hecho siempre en pasado, no puedo obviar la de mayor pasado, aunque sea presente:

LA FLOR DE ALMÍBAR

Detrás de este nombre comercial sólo hay dos nombres, Hermanos Fantoba, S.A., fundadores y regentes de la misma desde 1856. Al fundador le sucedió su hijo, y a éste, sus dos hijos, Francisco y Antonio con sus respectivas esposas.

D. Antonio, el más carismático como pastelero, así como en atención al público destacaba su cuñada doña Lola. Al final quedaba solo D. Antonio y su sobrina María Luisa, mas con el fallecimiento de ambos quedó en manos de la familia Fantoba, pero habían sido ajenos a la profesión y al año poco más o menos vendieron toda la finca, incluida la tienda. Esto sucedía en el año 1996, cuando pasó a ser propietario D. Alejandro Molina García, una persona que creo merecería un estudio aparte. Se le conoce como artista, en el sentido más amplio de palabra y por tanto algo bohemio, dos cualidades perfectas y complementarias para ser un gran confitero. En esa época tenía "El Monaguillo" y en la calle San Jorge abrió, con bastante polémica, "El Café de la Infanta", mas volvamos a La Flor de Almíbar. Empezó colgando en la fachada unos maniquíes que llamaron la atención y como además la compra debió llevar aparejada una extensa Biblioteca, que estoy seguro Alejandro ha escudriñado bien, ya que se nota en el escaparate grande, porque el de la entrada los sigue reservando para las Frutas de Niza, pero el jengibre confitado y los pétalos de flor son de libros antiguos. Al artista alguien le tiene que seguir la marcha, y esa persona no es otra que su hija Ivana. A Alejandro se le ve con su flamante chaquetilla blanca de vez en cuando.

Resumiendo, que la actual Flor de Almíbar se parece mucho a la de hace cuarenta años, exteriormente ha cambiado muy poco y la labor de don Antonio la lleva a cabo el "Artista" que cada día le da su inspiración y el alma máter que era doña Lola, lo es la hija Ivana.

Espero amigo Alejandro que al ver la luz este libro, sea un hecho tu ilusión,

La Flor de Almíbar,
13 rue de Madelaine,
París

* * *

Con este buen deseo para el amigo Alejandro doy por terminado el devenir por la capital, pero en su provincia también hay historia centenaria que quiero resaltar.

SOS DEL REY CATÓLICO

Pastelería Delfín Puente.- Fundada por él mismo en el año 1916 en calle Avda. Zaragoza nº 16. En la actualidad persiste en el mismo domicilio y sus titulares son Delfín Juan Puente, M.ª del Mar Puente y José Pedro Rodríguez, nietos del fundador, habiéndola convertido en S.C.

ZUERA

Pastelería Auré.- Fundada por Martín Auré Naya en el año 1875 en la calle Mayor nº 43. En la actualidad está en el nº 62 de la misma calle siendo sus titulares Arturo y Carmen Auré, biznietos del fundador y la colaboración de José Antonio Galve Auré, de la quinta generación.

DAROCA

Pastelería Manuel Segura.- Fundada por Manuel Segura Esteban en el año 1874 en calle Mayor 63 donde continúa, siendo su titular José Manuel Segura Catalán hijo del tataranieto del fundador, o sea, la sexta generación de Manuel Segura ya que todos se llamaron igual.

CALATAYUD

Pastelería Micheto.- Fundada por Ramón Micheto en 1778 en la Plaza del Mercado nº 6 siendo trasladada con el tiempo a su actual ubicación de calle Cortes de Aragón nº 12. En 1926, reinando Alfonso XIII, fue distinguida con el título de Proveedor de la Casa Real. Su actual titular es Miguel Micheto Ruiz de Morales que pertenece a la undécima generación.

CAPÍTULO VI

CÓMO SE GESTARON LOS NUEVOS POSTRES PROMOCIONADOS POR LA ASOCIACIÓN

Esto es un relato del origen de los postres creados o presentados por la Asociación de Pasteleros y a partir de ahora, cuando leáis Asociación, se refiere al Presidente.

Año 1982. Febrero. La asamblea decide celebrar el Día del Dulce para lo cual la Asociación toma la fórmula tan en voga hoy de regalar a sus clientes durante unos días unos vales para un sorteo. No es muy comprendido por los pasteleros eso de regalar pero lo aceptan y un buen día, al venir a la oficina el asociado D. Amadeo Babot, nos enseña un llavero de propaganda de su establecimiento y dice que se debía hacer un postre para San Jorge, cosa que nos pareció bien a los que allí estábamos, mas retiró los vales para sus clientes y se fue.

Finales de marzo o principios de abril; vuelve a la carga y esta vez acompañado de D. Ángel San José, socio y comercial de Gedispa. Babot ya ha hecho unas pruebas con plancha de bizcocho, yema tostada, relleno de nata y turrón blando, solo faltaba el adorno, la parafernalia, y es San José el encargado de buscar entre sus proveedores que nos suministren la efigie de San Jorge, la bandera de Aragón, la cruz y un cachirulo pequeño.

Se organizan dos tardes en el obrador de la empresa Gilmir para que acuda todo aquel que quiera ver cómo se hace y la Asociación pide al jefe de informativos de T.V.E. Manuel García Frutos que nos dé su opinión, que no puede ser más favorable. Se le ofrece, en su condición de presidente de la Asociación de la Prensa, llevarlo como postre a la Cena de los Aragoneses en la Lonja donde, además, va a ser galardonada la Asociación de Pasteleros. Lo agradece pero ya tienen cerrado el menú completo.

"El Lanzón".

Es en el propio obrador de Gilmir donde se hace la presentación del ya bautizado "Lanzón" con la asistencia de diversos medios de comunicación y del teniente de alcalde D. Luis García Nieto, en su condición de concejal de festejos, así como el presidente y secretario de la Cámara de Comercio. Todo fue un éxito.

* * *

Continúo con la historia de los distintos postres por orden de celebración y no de presentación a los medios:

5 de febrero. Santa Águeda. Patrona de las Mujeres.

RELIQUIAS DE LA SANTA. La Asociación habla con el asociado D. José Luis Lite y éste le informa que para Casa Montal hace un pastel de masa roscón con dos rellenos y cubierto de chocolate simulando una teta. Modifica su terminación dejando sin cubrir de chocolate la parte superior y se presenta primero a los asociados y después a los medios de comunicación. Fue un éxito ya que coincidió en el tiempo cuando la mujer empezó a despendolarse.

"Reliquias de la Santa".

14 de febrero. La misma historia pero distinto personaje. La Asociación llama al anterior presidente D. Jesús Dieste para ver qué hace para San Valentín y le dice que lleva dos años haciendo un roscón de masa de levadura o de hojaldre en forma de corazón y poniéndole la sorpresa por fuera. Se habla con los asociados, y ante su conformidad, se presenta a la prensa, y, otro éxito, con el nombre Rosco del Amor.

5 de marzo. Se repiten la historia y el personaje, pero esta vez me dice el Sr. Dieste que él hace un cinco de petisú y le pone una placa de chocolate con marzo. Se enseña a los asociados y hay uno, que es D. Eloy Gil Mir, que dice que al ser una fiesta campestre, se podía hacer una empanada, que él aportará la fórmula de la masa escaldada y así se acuerda. Entonces, la Asociación manda imprimir unos carteles con esta leyenda: Cincomarzada, su postre "El dulce 5", pero antes "La empanada".

Jueves Lardero. Esta vez es José Luis Lite el que presenta una masa de pan con un trozo o una ristra de longaniza y la Asociación imprime un cartel que dice "Larderas, longaniza con chorreras".

19 de marzo. Al dejar de ser festivo San José, la venta de las tradicionales virutas decreció, ya que es una exquisitez para saborear tranquilamente y no salir corriendo a trabajar. Entonces, la Asociación

"La vara del santo".

pensó que algo había que elegir, y habló nuevamente con José Luis Lite y dijo que él hacía una vara de masa de roscón, rellena de trufa. Se comentó con los asociados y nació "La vara del santo" que ha tenido una muy buena aceptación.

Abril. Nuestro Sr. San Jorge. Anteriormente queda explicado todo el proceso del lanzón que fue el primer postre que se programó.

Primer domingo de mayo. Día de la Madre. Posiblemente sea la fiesta que más han sentido las Pastelerías por la nefasta idea que fue para nosotros de D. Pepín Fernández el trasladar dicha celebración del día de la Inmaculada al primer domingo de Mayo. Se siguen regalando perfumes, pañuelos, etc. pero no pastelería, ya que la mitad come ese día de Comunión y, si le añadimos que en las familias quedan pocas Inmaculadas, Conchitas, etc., el análisis es bien claro. Se sacó un ponche rectangular con mermelada y licor de melocotón y nata que parece ser se va vendiendo.

12 de octubre. Nuestra Sra. del Pilar, fiesta por excelencia de España y particularmente de Zaragoza. El pastelero no necesitaba ningún postre ya que, desaparecida la Festividad de la Purísima como Día de la Madre, el Pilar es la fiesta más pastelera. No obstante, la asociación estaba empeñada en que tuviera un postre y habiendo llegado a la conclusión de que un pilar es un brazo o tronco puesto de pie, se puso al habla con el Sr. Lite y se confeccionó un brazo a base de plancha de bizcocho con crema al cointreau relleno de trufa con una chocolatina de la Virgen y la bandera de Zaragoza. Para el primer año, la Asociación logró que la casa Codorniu nos editara unos carteles con la foto del Tronco y botella de cava que decía así: "Armonía y los pilares endulzan los paladares".

Esto ocurrió en el año 1988 y, en el año 1992, el asociado D. Jesús Gascón habla con la asociación y le manifiesta que él lleva haciendo con una mezcla de masas de hojaldre y levadura desde hace unos años un manto de la virgen al que le pone una imagen. Se presenta a los asociados que no lo aceptan de buen grado pues siguen pensando que ya se vende todo sin pensar y que se puede llegar a vender lo mismo con menos trabajo. No obstante, se presenta a los medios de comunicación y estos aplauden la idea de crear otro nuevo postre para el Día de la Patrona.

6 de diciembre, día de la Constitución. Ante la perspectiva de suprimir el Día de la Inmaculada, se pensó en un postre para el Día de

la Carta Magna. De hecho, el asociado D. Pablo Villalba presentó un artístico libro que fue del agrado de todos, mas al dejar la festividad de la Purísima no se promocionó y creo (es mi opinión) que el tiempo le da la razón a la Asociación ya que ambas se han convertido en un largo puente que deja Zaragoza desolado.

Navidades y Fin de Año. Se promocionó el tronco de Navidad y de San Silvestre.

Para terminar este relato haré mención al postre del día de la abuela, única festividad que ya no se celebra, primero por ser en verano (26 de julio) y hoy en día, que se ha instituido el día primero de octubre, también se intentó sin resultado para dicha fecha. El Sr. Lite o Pastelería Lires preparó una antigua labor de pastelería pero con productos actuales. Hizo lo que llamamos tronco de tres cremas (mantequilla, mantequilla de chocolate y mantequilla de fresa) que en esta ocasión fue de nata, trufa y nata saborizada de fresa, mucho más ligero que el primitivo. El cartel decía "Día de la abuela, ella ya lo dio todo… solo espera recibir". Creo que ya no se hace.

Regalos de Navidad.

ANEXO I

CONFITERÍAS CON OBRADOR QUE CERRARON EN LA DÉCADA DE 1970

Altarriba Monzón, Natividad	Avda. América, 43	1973
Asín Gavín, Julio	D. Jaime I, 5	1973
Aznar Guitarte, Ramón	San Benito, 12	1976
Bailo Sevilla, Miguel	Andrés Vicente, 36	1972
Bello Rodríguez, Joaquín	Alonso V, 19	1972
Binaburo Felices, Cristino	Avda. San José, 113	1976
Camacho Muñoz, Aureliano	Bruno Solano, 4	1974
Campos Báguena, Jesús	Melilla, 26	1973
Cebollada Julián, Fermina	Azoque, 18	1971
Cebollero Sánchez, Antonio	Azoque, 16	1970
Cirac Juan, Fernando	Fueros Trabajo, 14	1974
Comeras Rubio, Arturo	Lorente, 22	1971
Ejarque Ascaso, Miguel	Alfonso I, 39	1972
Fleta Aniesa, Teresa	Mariano Castillo, 3	1973
García Nogueras, J. Antonio	San Pablo, 43	1974
Gil Calvo, Ángela	Santa Cruz, 13 y 15	1975
Guillén Julves, María Jesús	Almería, 6 y 8	1975
*Guillén Gil, Manuel	Nicanor Villa, 9	1977
Hernández Ruiz, José	Plaza del Pilar, 11	1976
Leonardo Corral, Fernando	Liria, 21	1972
Longarón Buen, Tomasa	Tarragona, 25	1976
Losada Aured, Rafael	Perena, 16	1974
Loscertales Sanz, Julián	Escosura, 20	1975
Molina Molina, Juan	José Pellicer, 23	1972
Monreal Riaza, María	Izuzquiza, 3, 5 y 7	1975
Moros Monteagudo, Pascual	Azoque, 21	1970
Oros Fernández, Fernando	Delicias, 85	1972
Pemán Colón, Salvador	General Sueiro, 11	1970
*Pérez Ezquerra, Alejandro	García Lorca, 10	1975
Pueyo Aznar, Apolonia	General Mola, 5	1972

Rodrigo Pina, José	Rosas, 13	1972
Rubio Barranco, Miguel	San Pablo, 17	1975
*Ruiz Espés, Enrique	Antonio Fleta, 10	1974
*Sanz Gil, Alicia	Lasierra Purroy, 78	1972
Sebastián Peiró, Salvador	Coso, 75	1977
Serrano Mir, Florencio	Fdo. El Católico, 40	1973
Simón Cameo, José	Plaza del Carmen, 3	1973
Suñé Jordá, Pilar	Coso, 20	1974
Torres Navarrete, Pedro	Avda. San José, 9	1972
Torralba Gracia, Antonio	San Luis Gonzaga, 7	1973
Vallejo Espiago, Virginia	Coso, 54	1974
Villacampa Gayán, Jesús	Azoque, 9	1976
Villanueva Ceballos, José	Almería, 6 y 8	1970
*Viñas Compaño, José María	Cortes de Aragón, 1	1969

*Continúan abiertas con nueva dirección profesional en la actualidad.

ANEXO II

PASTELERÍAS CON OBRADOR PROPIO A 31 DE DICIEMBRE DE 1976

Titular	Dirección	Nombre comercial
Abad Gravisaco, Francisco	Fray Julián Garcés, 34	Abad
Aparicio Martínez, María Jesús	León XIII, 26	Las Damas
Aranda Pardos, Alejandro	Paseo Mª Agustín, 15	Tibet
Aragonesa de Panificación, S.A.	Miguel Servet, 204	Arpán
Arbuniés Griso, Jesús	Hernán Cortés, 7	Arbuniés
Aznar Montañés, José	Cinegia, 10 y 12	La Colmena
Aznar Sancho, Casimiro	Temple, 1	Casimiro Aznar
Aznar Sancho, Casimiro	Salvador Minguijón, 22	Aznar
Babot Bach, Amadeo	Avda. Navarra, 53	Babot
Bailo Sevilla, Miguel	Avda. América, 48	Las Nieves
Barea Gorriz, Palmira	Avda. San José, 9	Pastelería
Becerril Gracia, Luis	Santa Teresita, 17	Pastelería
Bello Marcuello, Manuela	Fernando el Católico, 4	Juma
Beltrán Montesano, Luis	Tenor Fleta, 72	Montesano
Benito Ramón, Miguel Ángel	Doce de Octubre, 19	
Bentué Sauras, Francisco	San Juan de la Peña, 1	La Nave
Bentué Villobas, Antonio	Coso, 154	La Bella Luz
Blasco Moreno, Jesús	Doctor Iranzo, 57	
Bueno García, M.ª Teresa	Independencia, 16	Ceres
Calavia Krechain, Alfonso	Nicanor Villa, 9	Majema
Campos Báguena, Jesús	Zaragoza La Vieja, 4	
Cañadilla Hornero, Antonio	Marte, 69	
Carrillo Onde, Ricardo	San Benito 12	
Castejón Burriel, Ángel	Fueros del Trabajo, 14	
Castillón Zabay, Carmelo	Madre Vedruna, 20	La Eléctrica
Catalá García, Miguel	Santo Dominguito de Val, 1	
Caudevilla Ramo, M.ª Pilar	Millán Astrain, 16	
Cerdán Robledo, Tomás	Ávila, 2	Cerdán
Cervante Yagüe, Antonio	Lasierra Purroy, 80	Cervantes

Clúa Falcón, José	Escosura, 25
Cuadra Cortés, Lucio	Unceta, 52
Dieste Estallo, Pascual Jesús	Duero, 7 y 9
Diestre Andrés, José	Ntra. Sra. del Salz, 33
Dolader Becerra, Antonio	Fernando el Católico, 40
Fadón Calero, Fernando	Alicante, 17
Fantoba Hermanos, S.A.	Don Jaime I, 21
Ferriz Lamana, Jesús	Don Jaime I, 9
Gabarre Juan, Alfonso	Alonso V, 19
Gabás Asensio, Manuel	José Pellicer, 23
Galdámez Segura, Raúl	Refugio, 2
García Gonzalvo, José Luis	Checa, 15
García Simón, Tomás	Madre Vedruna, 10
Gil Mir, Eloy	Martín Cortés, 6
Giménez Giménez, Alfredo	A. Mompeón, 22
Gimeno Lou, Florentino	Predicadores, 10
Gómez Hernández, Gabriel	Figueras, 24
González Royo, Santiago	Obispo Covarrubias
González Trigo, Fernando	Avda. Madrid, 137
Gracia Ladrón, Benito	José Pellicer, 11
Gracia Marcuello, Faustino	Coso, 109
Grau Rafols, Juan	Orense, 39
Idoipe Benito, Santiago	Monasterio de Piedra, 3
Lalmolda Moros, Julio	Méndez Núñez, 11
Larrosa Gurría, Carmen	Avda. América, 57
Lax Gracia, José María	Reina Fabiola, 9
Madre Pellicero, Joaquín	Embarcadero, 32
Marín Armalé, Ernesto	General Ricardos, 7
Marquesán Collados, José M.ª	Tenor Fleta, 52
Melendo Correllano, Julián	García Sánchez, 16
Montañés Salinas, Francisco	Azoque, 66
Olano Parces, Pascual	Juan José Gárate, 5
Ortas Allué, Saturnino	General Franco, 45
Pina Ibáñez, Alfonso	General Mola, 76
Plano Bellido, Antonio	Cervantes, 37
Plano Bellido, Emilio	Unceta, 55
Rodrigo Conde, José	Juan Pablo Bonet, 8
Romeo Royo, Romualdo	Cuarta Avenida, 70
Royo Hernández, Jesús	Avda. San José, 154
Rubio Herrer, Daniel	Mártires, 12

Rubio Lasheras, Blas	Cerezo, 33	
Ruiz Rivero, Antonio	Tarragona, 25	
Sague Ayats, Pilar	San Agustín, 29	
Salas Blasco, Vicente	San Juan de la Cruz, 9	
Sampériz Salas, Daniel	Escuelas Pías, 5	Sampériz
Sánchez Colao, Esteban	Fernando el Católico, 6	
Sanz Angulo, Jesús	Venecia, 45	
Sarto Espiago, Eduardo	Bolivia, 50	
Serrano Pardo, Federico	Caspe, 22	
Suñé Gracia, José Ignacio	Coso, 48	
Tobías Tobías, Julia	Torrenueva, 15	
Torralba Gracia, Jesús	San Luis Gonzaga, 7	
Torrijos Rubio, Fernando	Camino Cabaldós, 21	
Uriol Carnicer, Matilde	Princesa, 3	
Vallejo Espiago, Virginia	Coso, 54	
Vergara Cuartero, Baltasar	Unceta, 8	
Vidal Hernández, Silvino	General Sueiro, 11	
Vidal Hernández, Víctor	Avda. San José, 113	
Vidal Lombar, Eduardo	General Franco, 41	
Villalba Sancho, Ceferino	Delicias, 76	
Zaforas Buenacasa, José	Cinegio, 6-8	
Zaragoza Arnat, Ramón	Don Pedro de Luna, 72	
Zorraquino Zorraquino, Pilar	Coso, 44	

ANEXO III

PASTELERÍAS CON OBRADOR ASOCIADAS EN LA ACTUALIDAD

Titular	Nombre comercial
Almau Adiego, Jesús	Pastelería Artesa
Babot Bach, Amadeo	Pastelería Babot - PC. Ana
Boral, S.A.	Pastelería Boral
Calavia Krachalm, Alfonso	Pastelería Majema
Casimiro Aznar, S.A.	Casimiro Aznar, S.A.
Jaime Catalá, S.L.	Los Mallorquines - PC. Miguel
Catalán Serrano, Rafael	Pastelería Aragón
Cebrián Andrés, Hnas. S.C.	Hnas. Cebrián Andrés
Córmago Pérez, Fermín	Past. Los Mayses
Don Jaime XXV, S.L.	Past. Capricho
El Molino Zaragoza, S.L.	El Molino Zaragoza
Fernández Gil, Fernando	Pastelería Entaban
Fernández Jiménez, S.L.	La Trufa Imperial
F.E.F.S.L., Pastelería	F.E.F.S.L. - PC. Jesús
García Barra, Daniel	Pastelería Loan
García Cermeño, Raúl	Pastelería Trebol
Gilmir, S.A.	Gilmir
Gracia Ferrer, Luis	Pastelería Lujami
Gracia Piqueras, Germán	Pastelería Edelweis
Hermanos Peña	M.ª Jesús Peña Pérez
Idoype Hernando, Oscar	Tartas Melba, S.L.
Industrias La Nave, S.L.	Pastelería La Nave
Lalmolda Moros, Julio	Pastelería Lalmolda
Larrosa, S.A.	Pastelería Larrosa
Lite y Reinao, S.L.	Pastelería Lires
Luna de Nata, S.L.	Manuel Francés
Marco Campos, Isidro	Pastelería Guinda
Marquesán Peralta, José M.ª	Pastelería Marquesán
Mateo y Mella, S.L.	Asunción Mateo

Méndez Beltrán, Fdo.	Pastelería Verónica
Miguel Ibáñez, Vicente	Pastelería Santiago
Muñoz Bravo, Florencia	Pastelería Gascón
Nava, S.L.	Past. Nava (P.C. Anselmo)
Navarro Pueyo, Carlos	Panificadora Navarro, S.L.
Pilipan	Past. Pilipan - Silvia
Revuelta Córdoba, Aurelia	Pastelería Garza
Ripa Izquierdo, Antonio	Pastelería Tays
Romeo Royo, Romualdo	Pastelería Romeo
Rubio Campos, Armando	Pastelería Rubio
San Juan Amoedo, Francisco	Pastelería La Paloma
Sorroches Illescas, Ramón	Pastelería Sorroche
Usón Burillo, Ismael	Horno Rep. Ismael - P.C. Marivi
Velilla Obrador y Pastelería	Cándido Cervero
Zaldívar Juvierre, S.L.L.	José Mª Zaldívar Mateo
Zuara Bermúdez, Paterno	Pastelería Nirvana

Diversos productos de panadería, realizados hoy en hornos de confitería-pastelería.

ANEXO IV

EFEMÉRIDES

DE LA ACTUAL ASOCIACIÓN

Año 1977

Día 12 de mayo. Se celebra la *Asamblea Constituyente de la Asociación Provincial de Empresarios de Confitería, Pastelería, Bollería y Repostería* con asistencia de 112 industriales de pastelería, al amparo de la ley 19/77 de fecha 1º de abril publicada en el B.O.E. núm. 80 de 4-4-77.

Se dio lectura a los estatutos que fueron aprobados por unanimidad, fijando su domicilio social en esta ciudad en la calle Arquitecto Yarza, núm. 5, y eligiéndose presidente de la misma a don Pascual Jesús Dieste Estallo.

Día 24 de mayo. Se presentan los estatutos en el Ministerio de Trabajo sección U.M.A.C., que son admitidos con el Registro 50/17.

Día 10 de junio. La autoridad competente nos notifica la aprobación de los estatutos con el núm. 85.

Año 1978

Día 27 de abril. Se acuerda en asamblea nombrar socios de honor a siete antiguos industriales ya jubilados en la creencia de que, de estar en activo, se hubieran integrado en la nueva entidad, siendo estos:

Don Paulino Castejón Gálvez
Don Miguel Ejarque Ascaso
Don Emilio Gil Calvo
Don Carlos González Arnal
Don José María Guitarte Artal
Don Jesús Salvador Sebastián Peiró
Don Victorino Zorraquino Zorraquino

Día 16 de octubre. Se acuerda trasladar el domicilio de la Asociación.

Día 29 de noviembre. Se hace efectivo el traslado de domicilio a plaza Salamero, 14, planta 13, letra C.

Día 11 de diciembre. Primeras elecciones democráticas al Pleno de la Cámara de Comercio e Industria, obteniendo un vocal en dicho Pleno.

Año 1979

Día 8 de mayo. Se renueva el 50% de la Junta siguiendo el mismo Presidente.

Día 20 de noviembre. Se habla de fundar una cooperativa o central de compras.

Año 1980

Días 26 y 27 de noviembre. Se celebra Asamblea Nacional de Federación Nacional de Empresarios de Pastelería (F.N.E.P). en los locales de la Cámara de Comercio de nuestra ciudad, tomándose entre otros acuerdos la propuesta de nuestro pesidente provincial de celebrar El Día del Dulce conmemorando así la fecha de fundación de F.N.E.P. el 18 de febrero de 1978.

Año 1981

Día 21 de enero. Se convocan elecciones para cubrir el 50% de la actual Junta. Se habla de hacer un concurso para crear un postre para San Jorge.

Día 29 de enero. A petición del teniente de alcalde D. Luis García Nieto, concejal de Festejos, los miembros de la Asociación hacen una exposición de roscones en el Pabellón Francés de la Feria de Muestras, donándose su contenido a centros asistenciales.

Día 12 de febrero. Celebradas las elecciones, sale elegido como nuevo presidente don Francisco Bentué Sauras, obteniendo 61 votos de los 62 asistentes.

Día 31 de marzo. Se informa en la asamblea que el concurso para el postre de San Jorge queda desierto.

Día 1 de octubre. Se acuerda celebrar por primera vez el Día del Dulce.

Año 1982

Día 22 de enero. Se acuerda seguir colaborando con el Excmo. Ayuntamiento en la exposición de roscones.

Día 18 de febrero. Se celebra el Día del Dulce.

Día 13 de abril. Se presenta a los medios de comunicación "El Lanzón" como postre de San Jorge, siendo ya ese día un éxito.

Día 22 de abril. El presidente recibe en la Lonja, para la Asociación, el título de Aragonés del Año, otorgado por la Asociación de la Prensa en votación popular a través de la *Hoja del Lunes.*

Día 23 de abril. Con los lanzones en los escaparates, se celebra el primer concurso de escaparates.

Día 2 de junio. Se toma el acuerdo de estar presentes durante los Mundiales de Fútbol en la Expo-Aragón 82.

Año 1983

Día 20 de enero. Se sigue colaborando con la exposición de roscones.

Día 18 de febrero. Se celebra el Día del Dulce.

Día 22 de marzo. Se entrega el premio del Día del Dulce que tocó en Binéfar (Huesca).

Día 23 de abril. II Concurso de Escaparates.

Escaparate presentado a concurso.

Día 30 de abril. Se habla de la conveniencia de hacernos con un local propio para la oficina y así tener un patrimonio.

Día 1 de diciembre. Se habla de intentar crear dentro de la Asociación un grupo de la mujer pastelera.

Año 1984

Se comienza el año con nueva sede en paseo Independencia, 24, planta 4ª, oficina 7, zona de oficinas del Caracol.

Día 10 de enero. Se acuerda seguir colaborando con el Ayuntamiento y celebrar el Día del Dulce, potenciar las fechas del 5 de marzo y San Valentín, haciendo una presentación a los medios.

Día 4 de abril. El presidente propone a la Asamblea la creación del "Premio Lanzón" para estar presentes en la vida social de la ciudad, que es aprobado por unanimidad. Dicho premio consiste en la reproducción del postre en bronce. También se acuerda encargar una placa que sirva de distintivo a las empresas asociadas.

Día 12 de junio. Se acuerda celebrar el Día de la Abuela.

Día 26 de julio. Se celebra el Día de la Abuela el día 26 de julio, Santa Ana, habiendo hecho unos días antes la presentación a los medios.

Año 1985

23 de enero. Se acuerda celebrar el Día del Dulce cambiando el premio por un video. Se suspende la colaboración con el Ayuntamiento ya que el año anterior se llevó a cabo la exposición de roscones en la carpa de la calle Moret y no era el lugar más higiénico para la muestra.

20 de febrero. Se realizan las convocadas elecciones volviendo a salir presidente, y por los mismos votos que la vez anterior, Francisco J. Bentué Sauras.

Se presenta a los miembros de comunicación el postre de la Cincomarzada, "El dulce 5" y "La empanada", debido al carácter campestre de la festividad.

23 de abril. Se realizó el concurso de escaparates.

Año 1986

13 de febrero. Se acuerda celebrar el Día del Dulce, seguir promocionando "El dulce 5", "La empanada" y "El rosco del amor".

23 de abril. Se convocan concurso de escaparates y los Premios Lanzón.

Escaparate presentado a concurso.

Año 1987

Deja de celebrarse el Día del Dulce.

Marzo. Se intenta seguir potenciando la Cincomarzada y "El rosco del amor".

Abril. Se convocan concurso de escaparates y los Premios Lanzón.

Año 1988

Día 2 de febrero. Se presentan a los medios de comunicación las Reliquias de la Santa, postre que se puso a la venta el día 5, festividad de Santa Águeda en sustitución del tradicional roscón que se vendía desde tiempo inmemorial en dicha fecha.

Abril. Concurso de escaparates y Premios Lanzón.

Día 2 de octubre. Se presenta a los medios de comunicación el postre "Los pilares".

Año 1989

Se convocan el concurso de escaparates y los Premios Lanzón.

Día 20 de junio. Vuelve a ser reelegido por unanimidad como presidente D. Francisco J. Bentué Sauras.

Año 1990

Al igual que el año anterior, se convocaron el concurso de escaparates y los Premios Lanzón.

En la escuela de Miralbueno se llevó a cabo un cursillo de turrones impartido por el maestro D. Santiago Pérez.

Año 1991

Día 15 de marzo. Se presenta a los medios de comunicación "La vara de santo", postre creado para amortiguar la bajada de ventas al no ser San José festivo en esta comunidad.

Año 1992

A primeros de año, llama D. Julio Hidalgo, jefe de Promociones de *El Periódico de Aragón*, que había empezado a editarse en nuestra ciudad el 23 de octubre 1990, y propone a la asociación hacer un gran roscón para repartirlo en la plaza de Pilar y pesarlo para entrar en el Guinness.

Escaparate presentado a concurso.

Pesó 408 kg y midió de perímetro 109 m. No fue récord pues se hizo en trozos. ¡Quisiera saber dónde está el horno que coció un roscón de 500 m de diámetro! No obstante fue un éxito de público.

Febrero. Se presentó a los medios de comunicación "las larderas", para conmemorar el célebre Jueves Lardero.

Día 29 de abril. Se presentó a la prensa el postre del Día de la Madre.

Nos integramos con pleno derecho en CEPYME.

Año 1993

Enero. Se vuelve a hacer el roscón gigante pero con más peso y más diámetro y se elabora por primera vez en Pastelería Lires. El primero se elaboró en una panadería en una tarde entre ocho o diez pasteleros pero después vino el problema de dónde se guardaba.

En vísperas de la semana de Pascua se llevó a cabo una exposición en el Paraninfo de la Universidad bajo el título "Dulce Pascua en chocolate". Fue un éxito.

15 de junio. Se vuelve a elegir presidente a D. Francisco J. Bentué Sauras.

Año 1994

Se vuelve a hacer el gigantesco roscón, cada vez mayor.

Se convocan los Premios Lanzón.

Reunión por primera vez en los locales de CEPYME.

Día 2 de octubre. Se presenta a los medios de comunicación "El manto de la Virgen del Pilar".

Día 14 de diciembre. Se presenta a los medios de comunicación el tronco de Navidad, que con pequeñas variaciones valdrá también para San Silvestre.

Año 1995

Se dejó de hacer el concurso de escaparates.

Se realizó, y más grande, el roscón de la plaza del Pilar.

Se convocaron los Premios Lanzón.

Se propuso elaborar unos bombones con motivo de la exposición que se iba a celebrar en homenaje a Goya.

Año 1996

Se realiza el roscón gigante.

Se lleva a feliz término la realización de los bombones "Caprichos de Goya". Constaban de tres formatos: "La paleta del pintor", "El busto del artista" y "La Maja".

En la inauguración de la muestra en el Museo Provincial y presidida por SS.MM. los reyes se obsequió a los asistentes con una degustación de los mismos.

Año 1997

Día 4 de junio. Nueva elección a presidente. Manifiesto mi deseo de dejar la presidencia y, después de una tumultuosa reunión, transijo en seguir, exigiendo se haga votación, que dio el siguiente resultado: votos a favor 33, votos en blanco 4 y abstenciones 4.

Se había realizado el roscón y se convocaron los Premios Lanzón.

En septiembre se dio lectura de los nuevos Estatutos.

24 de noviembre. Son depositados en la oficina de depósitos de estatutos los nuevos estatutos concediéndonos resguardo de los mismos con el expediente 50/017 y habiéndose publicado en el B.O.A. núm. 49 del 28 de abril de 2003.

31 de diciembre. Al cesar en la actividad y de acuerdo con los estatutos, dirijo una carta al vicepresidente primero D. José Luis Lite Gómez presentándole mi dimisión.

Año 1998

Sigue todo igual y colaboro en lo que se me pide con el nuevo presidente y en mayo me hacen entrega del nombramiento de presidente de honor. En años sucesivos me encargo de llevar a feliz término la realización del gigantesco roscón que hoy en día alcanza el peso de una tonelada y un perímetro de unos ochocientos metros contando desde 2002 con el patrocinio del Excmo. Ayuntamiento.

Año 2002

Se celebran elecciones y sale elegido presidente D. Romualdo Romeo Royo, y apoyado por su nueva Junta, empieza con entusiasmo a trabajar para lograr un local donde se pueda montar un pequeño obrador para demostraciones y poder dar algún cursillo.

Su tesón tiene su recompensa y en 2004 venden la oficina del Centro Independencia y se trasladan a la calle Doctor Ibáñez, 13, su actual sede.

DEL PREMIO LANZÓN

Año 1982

La Asociación Provincial de Empresarios de Confitería Pastelería, ofrece por primera vez a los consumidores un postre exquisito fuera de lo tradicional de la pastelería zaragozana, consistente en tres planchas de bizcocho previamente emborrachadas con jarabe y Licor 43. Sobre éstas, se extiende una ligera capa de yema y se tuesta; sobre la primera, pondremos una generosa capa de nata con turrón blando y la taparemos con la segunda, a la que se le pone otra capa de nata, cerrándose con una tercera. A los cantos, o sea, su contorno, los taparemos con granillo crocante de almendra y encima le pondremos la Cruz de San Jorge con su cachirulo y el anagrama de chocolate con la efigie del Santo, la bandera de Aragón y su escudo.

Año 1984

La Asociación, deseosa de integrarse en la vida cultural y social de la ciudad crea el Premio Lanzón, consistente en una reproducción del postre en bronce, enmarcado en un artístico cuadro, y acompañado del anagrama de la Asociación.

Dicho premio está destinado a premiar a toda aquella persona o entidad que a lo largo del año se haya distinguido por sus servicios a la Asociación, a la pastelería en general o al ámbito territorial de Aragón. Por ello, se entregan normalmente dos premios al año, uno lo hace directamente la Asociación, y el otro un Jurado compuesto por medios de difusión y entes empresariales que son los que premian a la persona o entidad que más se haya distinguido por la realización de acciones y proyectos que muestran las cualidades del carácter aragonés.

1984 * Asociación de la Prensa
D. José Luis Martínez Candial

1985 * D. Amadeo Babot Bach
D. José Luis Roca Millán
D. Manuel Zabalea Martínez (mención especial Relaciones Públicas "El Corte Inglés")

1986 * D. Salvador Santos Campano (Presidente C.E.E.A.P.)
D. Fernando Garrido Velasco

1987 * D. Casimiro Aznar Sancho
Feria de Zaragoza
Srta. Argüelles Marco

1988 * La Flor de Almíbar - Fantoba Hermanos (Más de 130 años)
Radio Zaragoza (en su 50 aniversario)

1989 * D. Esteban Sánchez Sahún
D. Fernando Arcega Aperte

1990 * D. Francisco Bentué Sauras
D. Ángel B. Perversi

1991 * D. Ángel Sanjosé Gómez
Candidatura Olímpica "Jaca 92"
D. Juan Antonio Bolea Foradada

1992 * Serval (Asesoría relacionada con la Asociación)
D. Amado Franco Lahoz (Dtor. General de Ibercaja)
D. Francisco Grande Covián

1993 * D. José Luis Lite Gómez
D. Manuel Sola Sánchez de Rojas
D. Alfonso Zapater Gil

1994 * La Confitería Española (Revista técnica)
D. Francisco García Sánchez

1995 * Chocolates Lacasa, S.A.
D. Raúl Gracia "El Tato"
Heraldo de Aragón

1996 * D. José Miguel Gil Mir
Real Zaragoza S.A.D.
D. Joaquín Gimeno (Alcalde de Fuendetodos)

1997	*	D. Ángel de Uña y Villamediana Sheila Herrero Lapuente D. Javier Tellería Sasaín
1998	*	Obra Social C.A.I. D. Antonio Beltrán Martínez
1999	*	Federación de la Pequeña y Mediana Empresa (CEPYME) Equipo de Transplantes Hepáticos Hospital Clínico Zaragoza
2000	*	Cervezas La Zaragozana D. Javier Aguado
2001		No se convoca premio
2002	*	D. Pablo Villalba Expedición Aragonesa al K2 (Mención especial a Pepe Garcés)
2003	*	D. José Luis Alejos Asociación Donantes de Sangre de Aragón
2004		Consorcio Zaragoza 2008
2005		No se convoca premio
2006	*	D. Romualdo Romeo Royo D.ª Carmen París
2007	*	D. Rafael Catalán Serrano Hermandad del Santo Refugio
2008	*	D. Germán Gracia Piqueras D.ª Teresa Perales Fernández

* Los premios señalados con asterisco son los acordados por esta Asociación.

ANEXO V

FIESTAS Y POSTRES TÍPICOS DE ÁMBITO NACIONAL Y LOCAL

ENERO

Día 1. Año Nuevo

Sigue siendo un gran día ya que la oferta cada año es más pequeña debido a la cantidad de establecimientos que no abren y se venden troncos, pasteles, tartas y turrones.

Día 6. Festividad de los Reyes Magos

En Zaragoza, roscones con sorpresas y un 99% rellenos de nata, siendo la tendencia de comprarlos en tamaño grande por las reuniones familiares. En otras ciudades lo suelen hacer de hojaldre rellenos de crema o mazapán.

Día 17. Festividad de San Antón. *Patrón de los animales.*

Se venden roscones vacíos y llenos, si bien su influencia se nota más en los alrededores de las iglesias donde se venera el Santo.

Día 29. Festividad del Santo Patrón San Valero

Roscones rellenos casi todos con nata y de menos tamaño que para Reyes y su característica sorpresa.

FEBRERO

Día 3. Festividad de San Blas, *abogado de la garganta.*

Roscones de las dos modalidades y, como para San Antón, influye en los establecimientos cercanos a las iglesias donde se venera el Santo.

Día 5. Santa Águeda. *Patrona de las mujeres.*

Hace años se dejaron de hacer roscones y se pusieron a la venta "Las reliquias de la santa". Han sido un éxito.

Día 14. Festividad de San Valentín, *patrón de los enamorados.*

Desde hace unos años se venden tartas o pasteles en forma de corazón.

MARZO

Fiesta Jueves Lardero. Puede caer en febrero.

Más que un postre, es un almuerzo, "Larderas, longaniza con chorreras".

Día 5. La Cincomarzada, *Fiesta campera y popular.*

Se elabora con pasta de petisú un cinco y se rellena con nata dándole chocolate por encima. También se hace de otras masas y al principio se acompañaba con una empanada mas creo que ya ha desaparecido.

Día 19. Festividad de San José. Día del padre.

Se siguen haciendo las tradicionales virutas y desde que aquí no es festivo se hace también "La vara del santo".

ABRIL

Domingo de Pascua. Puede ser también en marzo.

Se elabora la clásica mona, con uno o varios huevos en el centro de un trozo de masa y, desde hace años, la artística y a veces monumental de chocolate.

Día 23. Festividad de Nuestro Señor San Jorge, patrón de Aragón.

Desde 1982 se elabora "El Lanzón" y se siguen vendiendo el resto de los artículos. Dicho postre es el primero que promocionó la Asociación y sigue siendo un éxito.

MAYO

Día 1. Fiesta del trabajo.

Se venden toda clase de pasteles y tartas sin que sea un gran día.

Primer domingo. Día de la madre.

El dulce postre consiste en un ponche rectangular a base de melocotón.

JUNIO

Día 24. San Juan. Noche de Hogueras. Solsticio de verano.

Se elaboran las cocas del santo. Terminadas con frutas confitadas y piñones.

Día 29. Festividad de San Pedro. Primer Papa de la Iglesia Católica.

Al igual que en la anterior festividad se hace la coca con ligeras modificaciones.

JULIO

Día 25. Santiago, patrón de España.

A pesar de lo que significa "El Patrón" hace años que no se celebra, por tanto aquí es un día vulgar y corriente.

OCTUBRE

Día 12. Festividad de Nuestra Señora del Pilar. *Día de la Raza.*

A pesar de ser una gran festividad pastelera, se crearon "Los pilares", y años más tarde "El manto", vendiéndose todo tipo de pastelería.

NOVIEMBRE

Día 1. Festividad de Todos los Santos.

Los tradicionales huesos de santo, panellets (panecillos de mazapán) y los famosos buñuelos de viento de crema, nata o trufa.

DICIEMBRE

Día 6. Día de la Constitución.

A nivel de pastelería pasa sin pena ni gloria, máxime porque siempre crea un largo puente.

Día 8. Día de la Inmaculada Concepción.

Pastelería en general. D. Pepín Fernández (q.e.p.d.) fastidió a la pastelería al trasladar el Día de la Madre al primer domingo de mayo, y, además, en los hogares ya quedan pocas Conchitas, Inmaculadas o Concepciones.

FIESTAS NAVIDEÑAS

Todo tipo de turrones duros o blandos y en particular los artesanos marcos, cajas de anguilas, brazos de Cádiz, lagartos, etc. Sin olvidar el tradicional guirlache típico de la tierra.

Día 25. Suele pasar lo mismo que al principio de este relato, menos oferta y por tanto, el que abre, trabaja.

Día 31. Turrones y el tronco de San Silvestre.

Exposición de los tradicionales turrones zaragozanos en marcos.

Curso de turrones.

ANEXO VI

ACTAS Y ESTATUTOS

A continuación se pueden leer el acta de constitución, los estatutos, la solicitud de depósito de los estatutos, certificación de entrega y aprobación de la constitución de la Asociación Provincial de Empresarios de Confitería, Pastelería, Bollería y Repostería de Zaragoza.

ACTA DE CONSTITUCION DE LA ASOCIACION PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE CONFITERIA-PASTELERIA, BOLLERIA Y REPOSTERIA DE ZARAGOZA.

==========

ASISTENTES

D. Francisco Abad Graviesaco
Dª. Mª Jesús Aparicio Martinez
D. Jesús Arbunies Griso
D. José Aznar Montañes
D. Casimiro Aznar Sancho
D. Miguel Bailo Sevilla
D. Luis Becerril Gracia
Dª. Manuela Bello Marcuello
D. Luis Beltran Montesano
D. Francisco Bentué Sauras
Dª. Mª Teresa Bueno Garcia
D. Aureliano Camacho Muñoz
D. Carmelo Castillón Zabay
D. Miguel Catalá Garcia
D. José Clua Falcón
D. Lucio Cuadra Cortes
D. Pascual J. Dieste Estallo
D. José Diestre Andres
D. Antonio Dolader Becerra
Fantoba Hermanos S.A.
D. Fernando Fadón Calero
D. Jesús Ferriz Lamana
D. Alfonso Cabarre Juan
D. Raul Galdamez Segura
D. José L. Garcia Gonzalvo
D. Tomas Garcia Simón
D. Eloy Gil Mir
D. Gabriel Gomez Hernandez
D. Fernando Gonzalez Trig

En Zaragoza, siendo las once horas del dia doce de Mayo de mil novecientos setenta y siete, se reunen los Señores relacionados al margen, al objeto de constituir la Asociación de Empresarios de Confiteria-Pasteleria, Bolleria y Reposteria de Zaragoza, de conformidad con lo dispuesto en la Ley de 19/77, adoptándose al respecto los siguientes acuerdos:

Primero.- Constituir la Asociación Provincial de Empresarios de Confiteria-Pasteleria, Bolleria y Reposteria de Zaragoza y aprobar los Estatutos por los que habrá de regirse la misma.

Segundo.- Proceder al deposito de los mismos en la Oficina Pública correspondiente, dando cumplimiento a lo establecido en la Ley 19/77, de primero de Abril, sobre regulación del derecho de Asociación Sindical, a los efectos de adquirir la personalidad jurídica y plena capacidad de obrar, previsto en la referida Ley.

Tercero.- Facultar a Don Pascual Jesús Dieste Estallo, Don Francisco José Bentué Sauras y Don Jaime Catalá Monserrat, para que representen a esta Asociación en cuantos trámites sean necesarios para llevar a cabo el depósito de Estatutos y demás actos complementarios que pudieran derivarse, incluido la subsanación de deficiencias advertidas

../...

D. Faustino Gracia Marcuello
D. Juan Grau Rafols
D. Santiago Idoypo Benito
D. Julio Lalmolda Moros
D. Carmen Larrosa Gurria
D. Jose Mª Lax Gracia
D. Ernesto Marin Armale
D. Jose Mª Marquesan Collados
D. Julian Melendo Corellano
Dª María Monreal Riaza
D. Saturnino Ortas Allué
D. Alfonso Pina Ibañez
D. Apolonia Pueyo Aznar
D. Jose Rodrigo Conde
D. Jesus Royo Hernandez
D. Daniel Rubio Herrer
D. Blas Rubio Lasheras
D. Vicente Salas Blasco
D. Daniel Samperiz Salas
D. Esteban Sanchez Colao
D. Jesus Sanz Angulo
D. Federico Serrano Pardo
D. Jose Ignacio Suñe Gracia
D. Julia Tobias Tobias
D. Jesus Torralba Gracia
D. Fernando Torrijos Rubio
D. Matilde Uriol Carnicer
D. Baltasar Vergara Cuartero
D. Silvino Vidal Hernandez
D. Victor Vidal Hernandez
D. Antonio Vidal Palacin
D. Ceferino Villalva Sancho
D. Ramon Zaragoza Arat

por la Oficina.

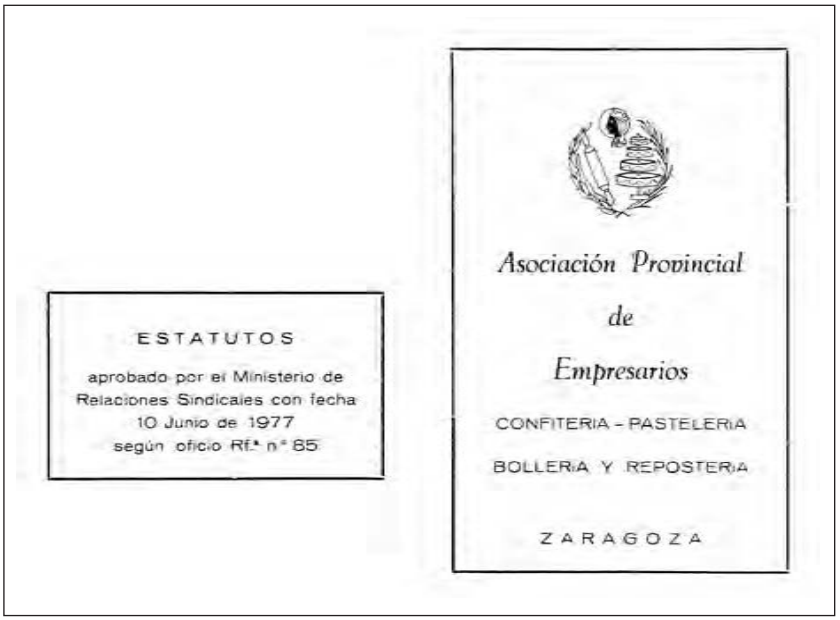
Cuarto.- Se acuerda fijar el domicilio social de esta Asociación en la Ciudad de Zaragoza, Calle Arquitecto Yarza, número 5 principal derecha.

Quinto.- Una vez celebrada la elección del Comité de Dirección de esta Asociación, quedan elegidos los siguientes Señores, Presidente: Don Pascual Jesús Dieste Estallo, Vicepresidente 1º: Don Francisco José Bentué Sauras; Vicepresidente 2º: Don Jaime Catalá Monserrat; Tesorero: Don Casimiro Aznar Sancho; Contador: Don Manuel Caro Bueno.

Y no habiendo más asuntos de que tratar, se extiende la presente Acta por triplicado ejemplar, firmándose por el Comité de Dirección, en el lugar y fecha indicados al principio.

Dª Pilar Zorraquino Zorraquino
D. Juan Pablo Martinez Jaime
Dª Rosa Arias Vazquez
D. Manuel Caro Bueno
D. Miguel Micheto Lasheras
D. Carmelo Sierra Rubio
D. Ismael Casuape Sarria
Dª Esperanza Ubbe Piera
D. Angel Perez Marco
D. Rodrigo y Cortel S.L.
Dota de Aragon S.A.
Dª Asuncion Gracia Abenia
D. Constantino Ciriano Fernandez
D. Nicanor Pastor Gimenez
D. Pedro Latorre Lazaro
D. Arturo Aured Serrano
D. Jesus Luis Aznar Adiego
D. Emilio Calaviqa del Campo
D. Desiderio Escolano Serrano
D. Carmen Fernandez Diaz
D. Jose Antonio Garcia Noguera
D. Jose Puente Garate
D. Luis Gil Gil
D. Jose Miguel Gil Mir
D. Joaquin Hernandez Pardos
D. Nicanor Lalmolda Colas
D. Francisco Marin Armalé
D. Quiteria Martin Ballonga
D. Julia Navarro Casado
D. Mario Ortego Vallejo
D. Victor Ramirez Elizabal
D. Enrique Rincon Esteban
D. Antonio Torralba Gracia
D. Jose Ramón Train Laita
D. Maria Ugedo Perez
D. Antonio Val Gascon
D. Fernando Aznarez Llored
D. Victorian Conchello Bello
Dª. Teresa Salinas Lahuerta
Dª. Blanca Fortun, Vda. Garcia Nogueras

MINISTERIO DE RELACIONES SINDICALES
ZARAGOZA
OFICINA DE DEPOSITO DE ESTATUTOS


ESTATUTOS
aprobado por el Ministerio de
Relaciones Sindicales con fecha
10 Junio de 1977
según oficio Rf.ª n.º 85
Asociación Provincial
de
Empresarios
CONFITERIA - PASTELERIA
BOLLERIA Y REPOSTERIA
ZARAGOZA

Declaraciòn de Principios

Con la creación de la ASOCIACION PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE CONFITERIAS, PASTELERIAS, BOLLERIAS Y REPOSTERIAS, se pretenden los siguientes fines:

1.º LA UNIDAD DE LOS EMPRESARIOS, en defensa de los intereses de sus industrias, ya que estamos convencidos de que únicamente UNIDOS podremos hacer frente a los nuevos tiempos que se avecinan.

2.º DECLARAMOS nuestra disposición a organizarnos en las formas y entidades que la LEY DE LIBERTAD DE ASOCIACION SINDICAL nos permite, para que este PRINCIPIO DE UNIDAD, se refleje en realizaciones concretas en defensa de los intereses de nuestras pequeñas y medianas Empresas.

3.º NOS COMPROMETEMOS A AYUDARNOS MUTUAMENTE y a cumplir las instrucciones de nuestros representantes, elegidos libremente por todos los asociados, acordados en ASAMBLEA GENERAL. Ellos serán los encargados de poner en práctica nuestros acuerdos.

4.º PROMOCIONAR A NUESTROS EMPRESARIOS, para conseguir una mejor imagen de nuestra Industria. donde la calidad, servicio, pulcritud en las elaboraciones y formación profesional se acrecienten, a través de conferencias, charlas, coloquios, tanto de administración como profesionales o empresariales.

5.º ACABAR CON EL INTRUSISMO Y COMPETENCIA DESLEAL, solicitando y exigiendo de la Administración, el derecho y el poder vigilar que todas esas Empresas o Industrias intrusas, queden obligadas al régimen fiscal, sanitario y de trabajo que el Estado exige a nuestras Empresas legalmente constituidas; facultando a esta ASOCIACION PROVINCIAL para nombrar Inspectores, para investigar los casos y denunciar todo comercio o industria ilegal, tanto a las Asociaciones de Empresarios como a los Organismos Oficiales competentes.

—1—

6.º SOLICITAR AL GOBIERNO, LA REFORMA DE LA SEGURIDAD SOCIAL, reformando las cotizaciones, equiparándolas a los porcentajes que rigen en los países europeos del Mercado Común, y que además en el caso de baja por accidente o enfermedad de cualquier trabajador, corra a cargo del Instituto Nacional de Previsión, el pago de la totalidad de los salarios y los seguros sociales correspondientes.

7.º QUE EN LA REFORMA FISCAL, se grave solamente a las Empresas, sobre sus beneficios reales.

8.º CREACION dentro de la Asociación Provincial de Empresarios, de una ASESORIA JURIDICA FISCAL Y LABORAL para todos los Empresarios, que les servirá para estar protegidos, les ayudará, orientará y velará por sus intereses para que no tengan tropiezas jurídicos, fiscales ni laborales.

9.º FACILITAR INFORMACION mediante publicaciones, cartas o circulares de todas las obligaciones de los industriales, así como el asesoramiento y gestión de las mejores condiciones para la compra de las máquinas, utillajes y de todos los artículos que se utilicen y consuman en las industrias.

Igualmente facilitará la información, asesoramiento y gestión para la contratación a favor de sus asociados de PREVISION, SEGUROS MEDICOS, DE RESPONSABILIDAD CIVIL Y GENERALES DE TODAS CLASES con Compañías legalmente autorizadas.

10.º LLEVAR A EFECTO todos los servicios que puedan facilitar y beneficiar el desarrollo y explotación de las EMPRESAS DE CONFITERIA, PASTELERIA, BOLLERIA Y REPOSTERIA DE LA PROVINCIA, que en definitiva convierte esta ASOCIACION PROVINCIAL en un instrumento idóneo donde todos los industriales que se asocien a la misma, puedan encontrar el cauce adecuado para la solución de todos sus problemas.

—2—

TITULO I

CAPITULO I

Denominación, personalidad, objeto genérico, ámbito, duración y domicilio

Artículo 1.º La Asociación Provincial de Empresarios de Confitería, Pastelería, Bollería y Repostería, se constituye como la organización profesional empresarial para la gestión, representación y defensa colectiva de los intereses específicos de los empresarios asociados.

Esta Asociación se crea al amparo de la Ley 19/1977 («B.O.E.», 30/ 4 abril 1977), y se regirá por los presentes Estatutos.

Gozará de personalidad jurídica y plena capacidad de obrar para el cumplimiento de sus fines, pudiendo actuar en nombre propio con la representación de cuantos la integran.

Art. 2.º Su ámbito de acción comprenderá la totalidad del territorio provincial, siendo su duración ilimitada.

Art. 3.º Su domicilio se fija en Zaragoza, calle Arquitecto Yarza, 5, pral. dcha., pudiendo ser modificado cuantas veces fuese necesario por acuerdo del Comité de Dirección, que obligatoriamente deberá dar cuenta de la modificación a la Junta de Gobierno en la primera reunión.

—3—

CAPITULO II

Fines

Art. 4.º La Asociación Provincial, dirigirá su actuación a la consecución, entre otros, de los siguientes fines:

a) La fijación a nivel Provincial de una política empresarial coherente.

b) La gestión, representación y defensa de los intereses económicos, fiscales, sociales, laborales y profesionales de sus asociados, ante toda clase de entidades públicas o privadas y singularmente ante la Administración del Estado, Provincia o Municipio y las Organizaciones de los trabajadores.

c) La participación, en su ámbito en la fijación de las condiciones de trabajo.

d) La realización de estudios y formulación de propuestas y recomendaciones sobre la organización de la empresa.

e) El fomento de la elevación de la formación profesional a todos los niveles de la empresa.

f) La obtención de la necesaria independencia económica, mediante las aportaciones de sus asociados, estableciendo su cuantía y administrándolas adecuadamente.

g) El establecimiento de servicios propios de interés común y su coordinación.

h) El establecimiento, mantenimiento y fomento de contactos y colaboraciones con las entidades Provinciales Nacionales y extranjeras de análoga naturaleza y finalidad.

i) Cualesquiera otras que pudieran serle atribuidas o ser convenientes en el futuro.

—4—

CAPITULO III

De los asociados

Art. 5.º Podrán solicitar su ingreso a esta Asociación, todas las personas naturales o jurídicas, que ejerzan legalmente la actividad profesional de Empresarios de Confitería, Pastelería, Bollería y Repostería en cualquier punto del territorio Provincial.

El ingreso a esta Asociación también podrá realizarse a través de las asociaciones Empresariales de ámbito local legalmente constituidas.

Tanto la adquisición de la condición de asociado, como la continuidad o permanencia en tal situación son absolutamente voluntarias.

Art. 6.º La solicitud de asociación formulada por las empresas deberá contener:

— Solicitud de ingreso, en impreso que facilitará la Asociación.

— Fotocopia del último recibo de Licencia Fiscal del Impuesto Industrial.

— Ficha normalizada, debidamente cumplimentada, que les será facilitada por la Asociación.

En el caso de empresas cuyo titular sea una persona física, se considerarán representadas exclusivamente por ésta y en el supuesto de que se trate de persona jurídica será preciso designar persona física que la represente, quien habrá de ostentar poder bastante para obligar con sus decisiones a la Sociedad.

Art. 7.º Toda solicitud de ingreso que no sea razonadamente objetada en el plazo de diez días hábiles desde la fecha de su recepción, causará alta automáticamente.

- 5 -

En el supuesto de objeción a la solicitud de ingreso se dará traslado de la misma al solicitante, y, a petición del mismo, será resuelta la controversia por el Comité de Dirección en la primera reunión que se celebre.

En cualquier caso no será admitida solicitud de asociación alguna formulada por empresas que hubiesen sido cesadas obligatoriamente con anterioridad, hasta haber transcurrido dos años, como mínimo, del acuerdo de cese.

Art. 8.º La presentación de solicitud de ingreso implica la aceptación expresa, por parte de la empresa solicitante, de los presentes Estatutos y de cuantas decisiones o medidas de gestión o administración puedan ser adoptadas legalmente por la Asociación.

Art. 9.º Los asociados podrán perder su condición de tales, por:

a) Voluntariamente, mediante escrito dirigido a la Presidencia. El efecto de dicha baja será inmediato con relación a la generalidad de los derechos y deberes del asociado, excepto aquellos a los que pudiesen venir obligados por acuerdos tomados válidamente con anterioridad y se hallasen pendientes de cumplimiento y, en todo caso, subsistirá la obligatoriedad de efectuar la aportación económica presupuestada para el ejercicio durante el cual la baja se produzca.

b) Obligatoriamente, por:

1.º Por causar baja en la actividad de Confitería-Pastelería, Bollería y Repostería, comunicándolo a la Asociación, acompañando la justificación oportuna.

2.º Por acuerdo del Comité de Dirección, debidamente fundamentado, en caso de incumplimiento de los Estatutos de la Asociación o por haber cometido actos contrarios a los intereses profesionales de la actividad.

Todo miembro de la Asociación que sea baja por cualquiera de los motivos expuestos, no podrá en caso alguno reclamar ningún derecho sobre cuotas o bienes de cualquier naturaleza de la Asociación.

—6—

Contra el acuerdo de baja forzosa se podrá interponer recurso de alzada ante la Junta de Gobierno de la Asociación, en el plazo de 15 días hábiles a partir de la notificación del mismo.

Art. 10. Los asociados que se hallen al corriente del cumplimiento de sus obligaciones de cualquier tipo con la asociación gozarán de todos sus derechos y deberes como tales.

Art. 11. Son derechos de los asociados:

a) Elegir y ser elegidos para los cargos de representación y gobierno de la Asociación.

b) Informar y ser informados oportunamente de las actuaciones de la Asociación y de cuantas cuestiones le afecten o puedan afectarle.

c) Asistir a las reuniones, previa citación contribuyendo con su voto a la formación de los acuerdos del correspondiente órgano de gobierno del que forma parte.

d) Ejercer la representación de la Asociación con el contenido y fines que en cada caso se le confieran.

e) Conocer, en la forma que se determine, las Actas de la Asociación y recibir información y asesoramiento de los servicios oportunos.

f) Expresar por escrito sus opiniones en materias y asuntos de interés profesional y formular propuestas y peticiones a los órganos colegiados o individuales de Gobierno o gestión, de conformidad con los presentes Estatutos.

g) Solicitar en las condiciones que se determinan en los presentes Estatutos, la reunión de los Organos de Gobierno, señalando el Orden del Día, mediante escrito dirigido al Presidente.

h) Cualesquiera otros que les sean o puedan serle reconocidos en forma legal, estatutaria o reglamentaria.

i) Obtener el apoyo y asesoramiento de la Asociación cuando legítimamente lo requiera.

—7—

Art. 12. Son deberes de los asociados:

a) Participar en la elección de representantes y dirigentes.

b) Ajustar su actuación a la legalidad vigente.

c) Cumplir los acuerdos válidamente adoptados por la Asociación.

d) Respetar la libre manifestación de pareceres y no entorpecer directa ni indirectamente la actividad de la Entidad.

e) Facilitar información solvente y responsable sobre las cuestiones que no tengan naturaleza reservada cuando para ello sean requeridos por la Asociación.

f) Asistir y participar en las reuniones para las que hayan sido válidamente citados.

g) Contribuir al sostenimiento económico de la Asociación mediante las aportaciones que válidamente se establezcan y sean aprobadas por el Organo de Gobierno competente.

CAPITULO IV

De los Organos de Gobierno

Art. 13. Son Organos de Gobierno de la Asociación:

— La Asamblea General.

— La Junta de Gobierno.

— El Comité de Dirección.

— La Presidencia.

La Asamblea General

Art. 14.º La Asamblea General, que podrá ser Ordinaria y Extraordinaria, estará constituida por la totalidad de los asociados, que podrán asistir presentes o representados. La representación, en su caso, se concederá con carácter especial

- 8-

para cada Asamblea, por escrito y tendrá que recaer necesariamente a favor de otro asociado sin limitación de número.

Art. 15. Son funciones específicas de la Asamblea General:

a) La elección por sufragio directo, universal y secreto de los componentes de los restantes Organos de Gobierno de la Asociación, de acuerdo con cuanto a tal respecto establecen los presentes Estatutos.

b) El establecimiento de las líneas fundamentales de actuación general de la Asociación.

c) El conocimiento y aprobación, en su caso, de la gestión general de los restantes Organos de Gobierno de la Asociación.

d) El acuerdo de la disolución de la Asociación.

Para que tenga validez cualquier acuerdo adoptado sobre la materia a la que se refiere el apartado d) se requerirá un mínimo de asistentes, de cuando menos, el 75 % de sus miembros y una votación favorable superior a los dos tercios de los presentes.

Art. 16. La convocatoria de la Asamblea General se hará por escrito, cuando menos con 10 días de antelación a la fecha de la reunión, con expresión del correspondiente Orden del Día.

En primera convocatoria quedará válidamente constituida siempre que asistan la mitad más uno de los asociados.

Podrá constituirse válidamente en segunda convocatoria transcurridos 60 minutos, cualesquiera que sea el número de sus miembros. El Orden del Día habrá de ser el mismo para cada convocatoria.

La Asamblea será presidida por el Presidente de la Asociación y, en su defecto, por los Vicepresidentes.

De sus reuniones se levantará la oportuna acta que podrá ser aprobada por la propia Asamblea a su terminación o en

la inmediata reunión que celebre. También y en caso de urgencia, podrá aprobarse por el Presidente y dos Interventores que la propia Asamblea designe libremente.

El acta aprobada gozará de plena fuerza ejecutiva a partir del momento de su aprobación.

El acta se hará llegar a cada uno de los miembros de la Asamblea.

Los acuerdos, salvo las excepciones previstas en los presentes Estatutos, se aprobarán por mayoría simple de asistentes.

El Presidente de la Asociación podrá convocar la Asamblea siempre que lo considere necesario y habrá de hacerlo cuando medie acuerdo en tal sentido tomado por el Comité de Dirección o la Junta de Gobierno, o lo solicite, mediante escrito fundamentado y con expresión del Orden del Día, el 25 % de sus componentes.

En cualquier caso la Asamblea General deberá reunirse cuanto menos una vez al año.

La Junta de Gobierno

Art. 17. La Junta de Gobierno estará constituida por 36 miembros elegidos por la Asamblea General en representación de las 3 categorías empresariales, 12 por Obrador y Comercio, 12 por Comercio o venta de dulces y 12 por Pastelería Industrial u obradores sin establecimiento comercial.

Ocuparán puesto en ella, el Presidente, los Vicepresidentes y los Vocales que constituyen el Comité de Dirección.

Art. 18. Son funciones de la Junta de Gobierno:

a) Realizar, promover y orientar las actividades de la Asociación para el logro de sus fines específicos.

b) Modificar los Estatutos de la Asociación.

c) Establecer cuotas obligatorias, especiales o específicas, para el sostenimiento y funcionamiento de la Asociación, tanto ordinarias como extraordinarias, fijando su cuantía en la forma que se establezca.

d) Acordar, en su caso, la convocatoria de la Asamblea General, dando cuenta al Presidente a los efectos oportunos.

e) Adoptar los acuerdos referentes a la adquisición de bienes y su disposición, así como concertar créditos.

f) Velar por el cumplimiento de sus propios acuerdos y los de la Asamblea General y de cualquier Organo de Gobierno de la Asociación.

g) Adoptar acuerdos relacionados con la interposición de toda clase de recursos.

h) Realizar informes y estudios de cualquier índole relacionados con la actividad y fines de la Asociación.

i) Acordar la federación con otras Asociaciones sectoriales.

j) Aprobar los presupuestos, tanto ordinarios como extraordinarios, necesarios para el desenvolvimiento de la Asociación y conocer su desarrollo.

k) Aprobar los balances y liquidaciones de cuentas, por acuerdo expreso de la Junta de Gobierno. Los balances y liquidaciones de cuentas podrán ser sometidos obligatoriamente al examen e informe de un Censor Jurado de Cuentas.

l) Promover Delegaciones, comarcales o locales de la Asociación.

m) Establecer los servicios que considere convenientes para el mejor desarrollo de los fines y funciones de la Asociación.

n) Resolver los recursos de alzada promovidos por los asociados contra su cese como tales.

ñ) Cuantas otras le pudieran ser expresamente delegadas por la Asamblea General o no estuvieran atribuidas a otros Organos de Gobierno de la Asociación o en caso de extrema urgencia adoptar acuerdos cuya competencia fuera de la Asamblea General, dando cuenta a ésta en la primera Asamblea que se celebre.

Art. 19. Para que la Junta de Gobierno quede válidamente constituida en primera convocatoria se requerirá la presencia de la mitad más uno de sus miembros.

En segunda convocatoria quedará constituida transcurrida media hora de la primera, cualquiera que sea el número de asistentes.

En ambos casos se requerirá la asistencia del Presidente y el Secretario General o personas que les sustituyan.

Los acuerdos se adoptarán por mayoría simple, teniendo el Presidente voto de calidad para dirimir los empates, levantándose la oportuna acta de las reuniones, que habrá de aprobarse con los mismos condicionamientos y supuestos que en el caso de la Asamblea General.

El Presidente convocará las reuniones, con siete días de antelación como mínimo a la fecha de su celebración, siempre que lo considere necesario, debiendo hacerlo cuando medie acuerdo en tal sentido adoptado válidamente por cualquier otro Organo de Gobierno de la Asociación o lo solicite en escrito fundamentado con expresión del Orden del Día el 25 % de sus componentes.

Como mínimo deberá estatutariamente reunirse una vez al año.

El Comité de Dirección

Art. 20. El Comité de Dirección se compondrá del Presidente, los dos Vicepresidentes, un Tesorero, un Contador y siete Vocales elegidos por la Asamblea General, de acuerdo con los presentes Estatutos.

Art. 21. Son funciones del Comité de Dirección:

a) Asistir directamente a la Presidencia en todos los asuntos propios del Gobierno y Dirección de la Asociación.

b) Promover y orientar las actividades de los otros Organos de Gobierno colegiados de la Asociación, y ejecutar los programas aprobados, dando cuenta a la Junta de Gobierno de su cumplimiento.

c) Proponer a la Junta de Gobierno el establecimiento de las cuotas y su distribución y cuantía.

d) Acordar la celebración de reuniones de la Junta de Gobierno y Asamblea General, dando cuenta al Presidente a los efectos oportunos.

e) Proponer la adquisición de bienes y su financiación.

f) Proponer y realizar si la urgencia lo exigiera cuantos estudios e informes sean necesarios para mejor cumplimiento de los fines de la Asociación.

g) Acordar la interposición de recursos cuando su urgencia lo requiriese, dando cuenta de ello a la Junta de Gobierno, pudiendo otorgar en este caso los necesarios poderes, o facultades, al Presidente para tal interposición.

h) Preparar los presupuestos, tanto ordinarios como extraordinarios y ordenar los cobros y pagos e inspeccionar la contabilidad en colaboración con la Secretaría General.

i) Exigir de los asociados el cumplimiento de los presentes Estatutos y adoptar las medidas pertinentes en caso contrario.

j) Adoptar acuerdos sobre la baja forzosa de los asociados de acuerdo con lo previsto en el apartado b) 2.° del artículo 9.° de los presentes Estatutos.

k) Designar al Secretario General de la Asociación, así como, a propuesta de éste, fijar las plantillas del personal técnico, administrativo, auxiliar o subalterno de la Asociación,

que se estimen necesarios para atender a los fines y funciones de la misma.

l) En casos de extrema urgencia justificada, asumirá los cometidos de cualquier otro Organo de Gobierno de la Asociación, debiendo dar cuenta de ello a la mayor brevedad posible.

m) Y en general, cuantos le fueran expresamente delegados.

Art. 22. La convocatoria del Comité de Dirección, corresponde al Presidente por propia iniciativa, o bien a instancia del 25 % de sus miembros, formulando petición fundamentada con expresión del correspondiente Orden del Día.

En casos de urgencia, podrá ser convocado por el Presidente con carácter inmediato, incluso sin mediar escrito y sin que en la convocatoria se anuncie Orden del Día.

Para que los acuerdos del Comité de Dirección sean válidos, habrán de concurrir al menos el 50 % de sus componentes y se adoptarán por mayoría simple. En caso de convocatoria urgente serán válidos los acuerdos adoptados cualquiera que sea el número de asistentes. En ambos supuestos se requiere la asistencia del Presidente y Secretario General o quienes legalmente los sustituyen.

De sus reuniones se levantará acta.

Deberá reunirse cuando menos dos veces al año.

Presidencia

Art. 23. La Presidencia de la Asociación estará constituida por un Presidente y dos Vicepresidentes.

Art. 24. El Presidente de la Asociación lo es de todos los Organos de Gobierno de la misma. Su elección corresponde a la Asamblea General, siendo elegible el representante de cualquier empresa asociada, que se halle en plenitud de sus derechos asociativos, y tenga la nacionalidad española, no

hallándose incurso en situación personal que implique limitación o suspensión de sus derechos civiles.

Se elegirá como todos los demás componentes de los restantes Organos de Gobierno de la Asociación, por sufragio directo, universal y secreto. Para que su elección sea válida se requerirá que, además de obtener el máximo número de votos, éstos representen como mínimo el 50 % de los emitidos. En caso de no obtenerse el mínimo necesario se procederá a una segunda votación, en la cual serán eliminados los candidatos que en la votación anterior no hayan obtenido, como mínimo, un 5 % de los votos válidos emitidos.

En el supuesto de que en la segunda no se alcance el mínimo necesario, se procederá a una tercera votación, siendo únicamente necesaria la mayoría simple de los votos emitidos.

Art. 25. Al Presidente corresponde la representación, alta dirección y gestión de la Asociación, siendo atribuciones propias del mismo las siguientes:

a) Presidir la Asamblea General, la Junta de Gobierno y el Comité de Dirección de la Asociación.

b) Dirigir los debates y el orden de las reuniones, así como ejecutar directamente sus acuerdos.

c) Representar a la Asociación ante el Estado, el Gobierno y la Administración a cualquier nivel; ante cualquier entidad pública o privada y en general ante terceros, pudiendo realizar toda clase de actos y otorgamiento de poderes y contratos bien por sí mismo, bien previo acuerdo del Organo de Gobierno con facultades para conferirlo.

d) Específicamente la interposición de recursos, ante cualquier Organismo o Jurisdicción, previo acuerdo del Organo de Gobierno competente, o por delegación genérica de éste, válida para cualquier supuesto que pudiera plantearse.

e) Convocar las reuniones de los Organos de Gobierno colegiados.

f) Ordenar los gastos y autorizar tanto los pagos como los justificantes de ingreso, pudiendo delegar en la Secretaría General.

g) Designar y aceptar asesores que participen, con voz pero sin voto, en las reuniones de los Organos de Gobierno, cuando lo estime conveniente.

h) Desarrollar el conjunto de funciones que constituyen los fines de la Asociación, coordinando las actividades de los distintos Organos de Gobierno y de las Comisiones de Trabajo que pudieran crearse, pudiendo delegar en la Secretaría General.

i) Llevar a la práctica cuantas iniciativas y gestiones considere convenientes en beneficio de los intereses de la Asociación y de sus Empresas asociadas.

j) Proponer la federación con otras Asociaciones sectoriales.

k) Rendir cuentas de su gestión ante los demás Organos de Gobierno de la Asociación, especialmente cuando por razones de extrema urgencia acreditada se haya visto obligado a asumir funciones o cometidos que a ellos correspondan.

l) Delegar de manera accidental o temporal, una o varias de sus funciones en los Vicepresidentes o en su caso, en la Secretaría General.

m) Cualquier otra que por cualquier Organo de Gobierno le pudiera ser accidental o permanentemente delegada.

n) En caso de vacante del Presidente, se celebrará Asamblea General para proceder a la elección de nuevo Presidente dentro de los noventa días de su cese.

La Vicepresidencia

Art. 26. La Asamblea General elegirá dos Vicepresidentes, uno 1.° y otro 2.°, de entre sus miembros, requiriéndose las

mismas condiciones de elegibilidad que en el caso del Presidente. Serán electores todos los componentes de la misma.

Para que su elección sea válida bastará la mayoría simple, siendo elegido Vicepresidente 1.º, el que obtenga mayor número de votos.

Art. 27. Son funciones de los Vicepresidentes:

a) Sustituir, por su orden, al Presidente en casos de ausencia, asumiendo la Presidencia de los Organos colegiados de Gobierno.

b) Ostentar la delegación del Presidente para cualesquiera actos o gestiones que sean delegables.

c) Asistir al Presidente permanentemente ayudándole en el cumplimiento de su misión.

d) Formar parte de la Presidencia como de los Organos de Gobierno de la Asociación.

Del Tesorero y Contador

Art. 28.º La Asamblea General elegirá un Tesorero y un Contador de entre sus miembros, requiriéndose las mismas condiciones de elegibilidad que en el caso del Presidente y Vicepresidentes. Serán electores todos los componentes de la misma.

Art. 29. Son atribuciones del Tesorero:

a) Custodiar los fondos.

b) Expedir los libramientos que sometará a la firma del Presidente.

c) Organizar el servicio de cobranzas de las cuotas de acuerdo con el Presidente.

d) Expedir justificantes de cobro, que someterá a la firma del Presidente.

e) Ejecutar los acuerdos de la Junta, que se refieran a la tenencia, depósito e intervención de los fondos.

—17—

Son atribuciones del Contador:

a) Organizar la contabilidad de la Asociación.

b) Realizar los balances de situación económica de la Asociación, que el Presidente haya de someter a la aprobación de la Junta de Gobierno.

c) Conocer y tomar conocimiento tanto de los ingresos como de los gastos que se realicen.

d) Ejecutar los acuerdos de la Junta de Gobierno que se refieran a la contabilidad y desarrollo de los presupuestos, tanto de ingresos como de gastos.

Normas Generales

Art. 30. Todos los cargos de los Organos de Gobierno de la Asociación, serán honoríficos, no pudiendo recibir sus titulares retribución ni compensación alguna por su gestión.

No obstante se les indemnizará íntegramente el importe de los viajes y dietas y cualquier otro gasto que se les origine en el cumplimiento de su misión, con cargo a los Presupuestos de la Asociación.

CAPITULO V

Normas electorales

Art. 31. A los efectos de la oportuna representación de los asociados en los Organos de Gobierno de la Asociación se establecerán los siguientes condicionamientos:

1.º Ser industrial del sector de Obrador y tienda.

2.º Ser industrial del sector Comercio o Venta de Dulces.

3.º Ser industrial del sector Fabricación o Pastelería Industrial.

—18—

Art. 32. La elección de los componentes de la Junta de Gobierno la efectuará la Asamblea General atendiendo a los siguientes criterios:

a) Para la elección de Presidente, 2 Vicepresidentes, Tesorero y Contador, son electores y elegibles todos los asociados que sean proclamados como candidatos en el propio acto electoral.

b) Para la elección de Vocales del Comité de Dirección, serán asimismo electores y elegibles todos los asociados, excepto el Presidente y Vicepresidentes, que son miembros natos del mismo.

c) La elección de los restantes 24 miembros de la Junta de Gobierno la llevará a cabo la Asamblea General, siendo electores y elegibles los asociados representantes de cada sector empresarial señalado en el artículo 31 para cubrir los puestos que a cada uno corresponda.

Será preciso tener en cuenta para cubrir tales puestos, que la Presidencia y el Comité de Dirección son miembros natos de la misma, y consecuentemente, habrá de considerarse su ubicación empresarial, no pudiendo ser elegidos más de doce miembros de una actividad, con el fin de completar 24 vacantes adecuadamente en la forma que determina el artículo 17 de los presentes Estatutos.

Art. 33. Todos los cargos de los Organos de Gobierno se ostentarán por un período de cuatro años.

Excepcionalmente, y tras la primera elección constituyente de la Asociación, cesarán, por insaculación, a los dos años los siguientes cargos:

1 Vicepresidente.

— La mitad de los Vocales del Comité de Dirección elegibles.

— La mitad de los Vocales de la Junta de Gobierno, elegibles.

1 Tesorero o Contador.

—19—

CAPITULO VI

Del personal de la Asociación

Art. 34. El Comité de Dirección de la Asociación podrá nombrar un Secretario General a cuyo cargo correrá la ejecución y gestión de todos los asuntos de la Asociación, el cual actuará siempre bajo la dirección y control de los Organos de Gobierno de la Asociación.

Dicho cargo será retribuido, y deberá asistir a todas las reuniones de los Organos de Gobierno, con voz pero sin voto.

Art. 35. Sus funciones serán:

a) Procurar que por la Asociación se respete la legalidad vigente, advirtiendo de palabra o por escrito del posible incumplimiento de la misma, incurriendo en responsabilidad, si voluntariamente así no lo hiciere.

b) Actuar como Secretario de todos los Organos de Gobierno de la Asociación, levantando la oportuna acta de las reuniones que celebren, la cual autorizará con su firma.

c) Colaborar directa y estrechamente con la Presidencia de la Asociación y asesorarla en los casos que para ello fuera requerido.

d) Proponer al Comité de Dirección los nombramientos de todo el personal técnico, administrativo, auxiliar o subalterno de la Asociación, así como en su caso, proponer la remoción del mismo.

e) Expedir copias y certificados, con el visto bueno del Presidente, en relación con asuntos o libros a él confiados.

f) Vigilar los asuntos generales de la Asociación.

g) Ejercer la dirección y control inmediato de cualquier servicio establecido o a establecer por la Asociación.

h) Ejercer cuantas funciones le correspondan por la propia naturaleza del cargo o le fueran delegadas por la Presidencia o cualquier Organo de Gobierno.

—20—

Art. 36. El Comité de Dirección a propuesta del Secretario General fijará la plantilla del personal técnico, administrativo, auxiliar y subalterno de la Asociación, que estime necesaria para atender al buen funcionamiento de la misma.

Igualmente podrá, cuando lo estime conveniente, contratar temporalmente servicios técnicos o profesionales para asuntos específicos, cuando su naturaleza e importancia así lo aconsejen.

CAPITULO VII

Del Régimen económico de la Asociación

Art. 37. La Asociación ajustará su vida económica a los presupuestos que se aprueben, los cuales, tendrán vigencia anual, por ejercicios naturales y se confeccionarán mediante previsiones de los ingresos y los gastos.

Excepcionalmente podrán aprobarse, además, presupuestos complementarios para períodos menores de tiempo.

Art. 38. Los presupuestos se confeccionará cada año, equilibrando los ingresos a los gastos previsibles y deberán ser presentado y aprobados con anterioridad a su fecha inicial de vigencia.

Art. 39. Los ingresos de la Asociación, podrán provenir de:

— Donaciones, legados, mandas, etc.

— Subvenciones, asignaciones, etc., tanto públicas como privadas, que le sean concedidas en razón de los fines que desarrolla.

— Los frutos de su patrimonio institucional.

— Las cuotas de sus asociados.

Art. 40. Los gastos de la Asociación se separarán en razón de su destino en dos apartados:

— Gastos ordinarios que comprenderán todos aquellos que siendo necesarios para el normal funcionamiento de la Asociación, se consuman durante el ejercicio en el que sean presupuestados, y

— Gastos extraordinarios, denominando así a todos aquellos que como consecuencia de su realización, al no ser consumidos durante el ejercicio en el que se prevean, puedan considerarse al final como bienes inventariables.

En ejercicios siguientes, podrá considerarse como gasto ordinario, la amortización de los bienes patrimoniales, constituidos con los gastos extraordinarios de ejercicios anteriores.

Art. 41. Cuando para el equilibrio del presupuesto, sea necesario apelar a las cuotas de los asociados, la cantidad figurada en el presupuesto, se considerará como cuota global de los asociados.

La imputación individual a cada asociado se realizará en función de los gastos anuales de la Asociación.

Art. 42. Establecida la cuota individual anual y comunicada a cada asociado, o en su caso a las Asociaciones Comarcales y Locales, deberá ser abonada dentro de los 30 días siguientes, las individuales, y dentro del primer semestre del año las Asociaciones Comarcales y Locales.

Art. 43. Como cuota inicial de inscripción se establece para cada asociado la cantidad de tres mil pesetas.

Art. 44. Cuando se produzca la solicitud de afiliación de una nueva empresa, antes de producirse su admisión, deberá ésta hacer efectiva como cuota de entrada o inscripción una cantidad equivalente, actualizada, a la que le hubiera correspondido contribuir en el patrimonio existente.

Art. 45. Si la Asociación se disolviese, los asociados tendrán derecho a la parte proporcional de los bienes patrimoniales que se liquiden, según las cantidades aportadas en el período de duración de esta Asociación, previa comprobación del fichero de cuotas personal.

CAPITULO VIII

Inspección y sanciones

Art. 46. La Presidencia, el Comité de Dirección y la Junta de Gobierno adoptarán las medidas oportunas a fin de comprobar el cumplimiento de estos Estatutos y de los acuerdos de los Organos de Gobierno, sancionando, en su caso, las infracciones que se cometan.

Las sanciones serán impuestas por el Organo que inició el expediente y recurribles en reposición ante el mismo y en alzada ante el superior.

La imposición de sanciones por parte de la Asociación no es obstáculo para el ejercicio ante los Tribunales de Justicia contra las sanciones, si procediera.

CAPITULO IX

De la disolución de la Asociación

Art. 47. Acordada la disolución de la Asociación por la Asamblea General en la forma prevista en los presentes Estatutos, el Comité de Dirección se constituirá en Comisión liquidadora y procederá al cumplimiento de todas las obligaciones pendientes y a asegurar las que no sean realizables en el acto, no siendo responsables los asociados como tales de cumplir otras obligaciones que las que ellos hubieran contraído individualmente.

Si existiese remanente, una vez atendidas las obligaciones pendientes, se le dará el destino que acuerde la Asamblea.

DISPOSICIONES FINALES

1.ª La interpretación de los presentes Estatutos corresponde al Comité de Dirección.

2.ª La Asociación ajustará los presentes Estatutos a cuantas disposiciones legales sobre entidades asociativas de su naturaleza pudieran promulgarse.

SOLICITUD DEPOSITO ESTATUTOS

En cumplimiento de lo establecido en el Artº. 3º de la Ley 19/77, de primero de Abril, por la que se regula el derecho de Asociación Sindical, adjunto se acompaña por triplicado y para su deposito,- los Estatutos de la Asociación de Empresarios de Confiteria-Pasteleria Bolleria y Reposteria, aprobados por la Junta Fundacional en fecha doce de Mayo de mil novecientos setenta y siete, a los efectos de adquisición de personalidad jurídica y plena capacidad previstos en la referida Ley, manifestándose por los abajo firmantes que en los mismos han sido recogidos los requisitos previstos en el precitado Texto legal y en el Decreto que lo desarrolla.

Zaragoza, 17 de Mayo de 1.977

Fdo.: Pascual J. Dieste Estallo

Fdo.: Francisco J. Bentué Sauras

MINISTERIO DE RELACIONES SINDICALES
ZARAGOZA
OFICINA DE DEPOSITO DE ESTATUTOS

Fdo.: Jaime Catalá Monserrat

MINISTRO DE RELACIONES SINDICALES
OFICINA DE DEPOSITO DE ESTATUTOS

ZARAGOZA

En esta Oficina y a las CATORCE horas TREINTA minutos del día de hoy han sido depositados por D. PASCUAL JESUS DIESTE ESTALLO, con D.N.I. , los Estatutos de la Organización Profesional denominada "ASOCIACION PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE CONFITERIA - PASTELERIA BOLLERIA Y REPOSTERIA DE ZARAGOZA", que consta de 23 páginas, así como la siguiente documentación:

1º.- Escrito de presentación.

2º.- Acta de constitución.

Zaragoza, 20 de Mayo de 1.977
EL ENCARGADO

MINISTRO DE RELACIONES SINDICALES OFICINA DE DEPOSITO DE ESTATUTOS ZARAGOZA

Fdo.: Luis Botella Escorihuela.-

MINISTRO DE RELACIONES SINDICALES
OFICINA DE DEPOSITO DE ESTATUTOS

ZARAGOZA

Ref. LB/mjm
Núm. 85

D. LUIS BOTELLA ESCORIHUELA, Encargado de la Oficina de Depósito de Estatutos de Zaragoza,

C E R T I F I C O : Que la Organización Profesional denominada "ASOCIACION PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE CONFITERIA, PASTELERIA, BOLLERIA Y REPOSTERIA DE ZARAGOZA" depositó sus Estatutos con fecha 20 de Mayo de 1977, a las catorce treinta horas, y de los antecedentes obrantes en esta Oficina no resulta acreditado haberse instado declaración de no ser los mismos conforme a Derecho.

Lo que hace constar a los efectos previstos en el Artículo 3º de la Ley 19/1.977, de 1º de abril.

Zaragoza, diez de junio de mil novecientos setenta y siete.

MINISTRO DE RELACIONES SINDICALES
ZARAGOZA
OFICINA DE DEPOSITO DE ESTATUTOS

MINISTERIO DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL

DIRECION PROVINCIAL

P.º Fernando el Católico, 63-65,
Teléfono 35 96 00
50071 ZARAGOZA

REFERENCIA:

DON JOSE LUIS MONGE CASAO, SECRETARIO GENERAL DE LA DIRECCION PROVINCIAL DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL DE ZARAGOZA,

C E R T I F I C A :

Que con fecha veinte de mayo de mil novecientos setenta y siete, a las catorce horas y treinta minutos, fueron depositados en la extinguida Oficina de Depósito de Estatutos de Organizaciones Profesionales de Zaragoza, integrada en el Instituto de Mediación, Arbitraje y Conciliación, hoy Unidad Administrativa de esta Dirección Provincial, al amparo de lo dispuesto en la Ley 19/1.977 de 1 de abril, y Decreto 873/77 de 22 del mismo mes, el Acta de Constitución y los Estatutos de la Organización Profesional denominada: "ASOCIACION PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE CONFITERIA - PASTELERIA, BOLLERIA Y REPOSTERIA DE ZARAGOZA"

Con fecha diez de junio de mil novecientos setenta y siete, adquirió, conforme al artículo 3 de la mencionada Ley 19/1.977 de 1 de abril, sobre el derecho de asociación sindical, personalidad jurídica y plena capacidad de obrar, no habiéndose producido modificación de sus Estatutos por no haber depositado Acta alguna hasta la actual fecha en el expediente 50/17 de la referida Asociación Empresarial.

Y para que así conste, expido la presente certificación con el Vºbº del Director Provincial, en Zaragoza, a veinticuatro de mayo de mil novecientos ochenta y ocho.

Confrontado
EL JEFE DE SECCION DE U.M.A.C.

Fdo.: J. Antonio Solano

Vºbº
EL DIRECTOR PROVINCIAL DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL

Fdo.: José Luis Martínez Laseca

DIRECCION PROVINCIAL de TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL

En las siguientes páginas se reproducen el acta de la asamblea general extraordinaria en la que se aprueban la modificación de estatutos de la Asociación y su presentación y aprobación por parte del Gobierno de Aragón.

ACTA ASAMBLEA GENERAL EXTRAORDINARIA

Presidente :
D. Francisco Bentué
Vicepresidente:
D.Jose Luis Lite
Vicepresidente 2°
D. Romualdo Romeo
Secretario :
D. Rafael Catalán
Vocales :
D. Antonio Ripa
D. Germán Gracia
D. Jesús Aznar
Asistentes :
D. José Puente
D. Arturo Aure
D. Jose M. Gil
D. Pablo Villalba
D. David Ramón
D. Pedro Martínez
D. Oscar Idoype

En Zaragoza, siendo las 17.00 horas del día 9 de Septiembre de 1997 en los locales de Cepyme Zaragoza, se reunieron en Asamblea General Extraordinaria previamente convocados al efecto los 95 asociados para el único punto del Orden del Día : Lectura y aprobación de nuestros Estatutos. En segunda convocatoria, y con la asistencia de 14 asociados reseñados al margen, se dio lectura a los adjuntos Estatutos, quedando modificados los actuales en los siguientes términos :

Art. 3°.- Se modifica el domicilio y se sustituye el Comité de Dirección por el Comité Ejecutivo.

Art. 4°.- En el apartado b), se sustituye la Administración del Estado, Provincia o Municipio y las Organizaciones de los trabajadores por las Administraciones Públicas y las Organizaciones Sindicales.
En el apartado h), se añade el contacto y colaboración con las entidades regionales.

Art. 5°.- Se añade que los ingresos a la asociación deberán ser inscritos en el libro de Asociados.

Art. 8°.- Se añade que ante el supuesto de negación de ingreso al solicitante, cabrá recurso del aspirante ante la Asamblea.

Art. 9°.- En el apartado b), punto 2°, se sustituye el Comité de Dirección por el Comité Ejecutivo.

Art. 11°.- Se añade al apartado f), solicitar a la Asociación, en la forma que se determine, la situación económica de la Entidad.

Art. 13°.- Se suprimen de los Órganos de Gobierno de la Asociación, La Junta de Gobierno y la Presidencia.

Art. 14°.- En el Título III, dentro del apartado "La Asamblea General", se añade un nuevo artículo que dice : "La Asamblea General, validamente constituida, es el órgano soberano de la Asociación, sus acuerdos adoptados con arreglo a los Estatutos, son de obligado cumplimiento para todos los asociados.

Art. 15°.- (antes art.14). Se modifica la no limitación de representaciones por asociado, quedando la representación, por escrito y firma reconocida, siendo necesariamente a favor de otro asociado, con un límite de tres representaciones por asociado.

Art. 16°.- Antes artículo 15

Art. 17°.- Se añade dicho artículo quedando como sigue : " La Asamblea General se reunirá en sesión Ordinaria al menos una vez al año y en

Asociación Provincial
Empresarios de
Confitería y Pastelería
de Zaragoza

24 NOV 1997
Hora .....
3

extraordinaria cuando lo solicite un 25% de los asociados, también mediante acuerdo del Comité Ejecutivo, o a iniciativa del Presidente.

Art. 18º.- Antes artículo 16

Art. 19º.- Antes artículo 16 apartados 2 y 3

Art. 20º.- Antes artículo 16 apartado 4

Art. 21º.- Antes artículo 16 apartado 8

Art. 22º.- Antes artículo 16 apartado 5

(Quedan suprimidos los artículos 17 al 19 anteriores)

Art. 23º.- Se sustituye el Comité de Dirección por el Comité Ejecutivo.

Art. 24º.- Antes artículo 21

Art. 25º.- Antes artículo 22

Art. 26º a 30º.- Antes artículos del 23 al 30, modificando que la Presidencia de la Asociación estará constituida por el Presidente, Órgano unipersonal de la Asociación.

Art. 31º.- antes artículo 26

Art. 32º.- antes artículo 27

Art. 33º.- Se crean los apartados de SECRETARIO y ATRIBUCIONES DEL SECRETARIO, quedando como siguen :

Secretario

La Asamblea General elegirá de entre sus miembros un Secretario, requiriéndose las mismas condiciones de elegibilidad que en el caso del Presidente, siendo elegido el candidato que obtenga mayor número de votos. En caso de ausencia del Secretario, actuará como tal el miembro del Comité Ejecutivo que designe para cada caso el propio Comité Ejecutivo.
En caso de vacante por cese o dimisión se cubrirá el puesto de acuerdo con el Art. 23 de los presentes Estatutos en su Apdo. 3º.

Atribuciones del Secretario

a) Actuar como Secretario de todos los Órganos de Gobierno de la Asociación, levantando la oportuna acta de las reuniones que se celebren, la cual autentizará con su firma.
b) Colaborar directa y estrechamente con el Presidente de la Asociación, y asesorarle en los casos que para ello fuera requerido.

Asociación Provincial Empresarios de Confitería y Pastelería de Zaragoza

1997

3

10

c) Ejecutar los acuerdos del comité Ejecutivo, que se refieran a la tenencia, depósito e intervención de los fondos.

Art. 34º.- Antes artículo 28

Art. 35º.- Antes artículo 29

Art. 36º.- Se añade el apartado VOCALES, quedando como sigue :

Serán funciones de los vocales coayudar con la Presidencia en la orientación de los estudios y servicios técnicos asesorando y proponiéndole cuantas cuestiones estimen convenientes para la consecución de los fines de la Asociación, su número máximo será de cuatro, pudiendo ostentar delegaciones de comisiones encargadas por el Comité Ejecutivo para unos fines determinados.

Art. 37º.- Antes artículo 30

Art. 38º.- Antes artículos del 34 al 36, sustituyéndose Comité de dirección por Comité Ejecutivo y Secretario General por Secretario Técnico.

Art. 39.- Antes artículo 36

Art. 40 y 41.- Antes artículos 37 a 45

Art. 42 y 43.- Antes artículos 31 a 33

Una vez terminada la lectura de las modificaciones antes reseñadas y del conjunto de los estatutos, se aprueba por unanimidad de los 14 Asistentes facultando al Presidente para su presentación en la Oficina Pública Depósito de Estatutos sección de conciliación y representación del Servicio Provincial de Sanidad, Bienestar Social y Trabajo.

Vº Bº
El Presidente

El Secretario

Asociación Provincial
Empresarios de
Confitería y Pastelería
de Zaragoza

24 NOV 1997

3
3

SOLICITUD DEPÓSITO DE ESTATUTOS

D. Francisco José Bentué Sauras, con D.N.I. , con domicilio en Zaragoza, C/ Coso, , y Tlno. , en su condición de Presidente de la Asociación Provincial de Empresarios Confitería, Pastelería de Zaragoza, en cumplimiento de lo establecido en el Artículo 3° de la Ley 19/1997, de 1 de Abril, por la que se regula el derecho de asociación empresarial, adjunto se acompañan por triplicado y para su depósito, el Acta de Modificación de Estatutos de 09/04/97, y nuevos Estatutos modificados de la misma por triplicado ejemplar, a los efectos legales pertinentes, manifestando por el abajo firmante que en los mismos han sido recogidos los requisitos previstos en el precitado texto legal y en el Derecho que los desarrolla.

Asociación Provincial
Empresarios de
Confitería y Pastelería
de Zaragoza

Zaragoza, a 24 de Noviembre de 1997

SR. JEFE DE SECCIÓN DE CONCILIACIÓN Y REPRESENTACIÓN ENCARGADO DE LA OFICINA PÚBLICA DE DEPÓSITO DE ESTATUTOS.
SERVICIO PROVINCIAL DE SANIDAD, BIENESTAR SOCIAL Y TRABAJO.
DIPUTACIÓN GENERAL DE ARAGÓN.

ZARAGOZA

1997

DIPUTACION GENERAL DE ARAGON

Departamento de Sanidad, Bienestar Social y Trabajo

Servicio Provincial

M-2

Paseo de la Constitución, 12
50001 ZARAGOZA

Expte. nº 50/017

RESGUARDO DE DEPOSITO DE MODIFICACION DE ESTATUTOS

En esta Sección, y a las diez horas del día de hoy, ha sido depositada por D. Francisco José Bentué Sauras, domiciliado en Zaragoza, Pº Independencia, 24-26, 4ª planta, ofic 7ª, con D.N.I. número , acta de modificación de Estatutos de la Oraganización denominada ASOCIACION PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE CONFITERIA, PASTELERIA, BOLLERIA Y REPOSTERIA DE ZARAGOZA (exp nº 50/017), así como la siguiente documentación:

- Nueva redacción de los Estatutos
- Solicitud de depósito de la Modificación.

Zaragoza, 24 de Noviembre de 1.997
EL FUNCIONARIO

DILIGENCIA: Para hacer constar que en esta fecha el portador de la documentación a que se refiere este Resguardo, recibe un ejemplar del mismo y una copia de la documentación presentada, sellada por esta Sección en todos sus folios, con expresión de la fecha y hora de presentación.

EL FUNCIONARIO

EL PORTADOR

GOBIERNO DE ARAGON
Departamento de Economía, Hacienda y Empleo
Subdirección Provincial de Trabajo
Avda. César Augusto 14, 2ª Planta
50.004-ZARAGOZA
Tlf. 976 715773
Fax 976 715774

Depósito de Estatutos
Rfª. Expte. 50/017

MIGUEL ANGEL MARTINEZ MARCO, DIRECTOR DEL SERVICIO PROVINCIAL DE ECONOMIA, HACIENDA Y EMPLEO

C E R T I F I C O:

Primero.- Que el día veinticuatro de noviembre de mil novecientos noventa y siete, tuvo entrada en las dependencias de la Oficina de Depósito de Estatutos de Asociaciones Profesionales del Servicio Provincial de Sanidad, Bienestar Social y Trabajo de Zaragoza, al amparo de la Ley 19/1977, de uno de abril y el Real Decreto 873/1977, de veintidós del mismo mes, la documentación correspondiente a la modificación de los Estatutos de la **Asociación Provincial de Empresarios de Confitería, Pastelería, Bollería y Repostería**, aprobada en Acta de la Asamblea General Extraordinaria de nueve de septiembre de mil novecientos noventa y siete, estando registrada dicha Asociación en la Oficina de Depósito de Estatutos con número de expediente 50/017.

Segundo.- El anuncio del depósito del Acta de modificación y nuevos Estatutos fue publicado en el B.O.A. número 49 de veintiocho de abril de dos mil tres en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 4 del Real Decreto 873/1977, de veintidós de abril.

Tercero.- Que dentro de los plazos previstos en el artículo 4 del Real Decreto 873/1977 de veintidós de abril, no se presentó alegación alguna por los posibles interesados, sin que tampoco resulte acreditado, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 3 de la Ley 19/1977 de uno de abril, el haberse instado de la autoridad Judicial la declaración de no ser conforme a derecho la modificación efectuada.

Y para que conste, a los efectos previstos en el artículo 3 de la Ley 19/77, de uno de abril, expido el presente Certificado en Zaragoza, a uno de abril de dos mil cuatro.

DIPUTACION GENERAL DE ARAGON
SUBDIRECCION PROVINCIAL DE TRABAJO
ZARAGOZA

ANEXO VII

VOCABULARIO TÉCNICO DE PASTELERÍA

Abrillantar.- Dar brillo con gelatina, jalea, mermelada o grasa a un preparado.

Acaramelar.- Cubrir con azúcar en punto de caramelo, total o parcialmente, un preparado o pastel.

Aligerar.- Volver más fluida una composición, una masa, una crema, añadiendo un líquido.

Alisar.- Operación de adelgazar o estirar, sobre la mesa de trabajo, cierta pasta con el rodillo.

Amalgamar.- Unir o mezclar cosas o elementos de distinta naturaleza.

Amasar.- Formar una masa mezclando agua o leche, una cantidad de harina y otros elementos.

Aparador.- Anaquel, estante.

Aprovechar.- Utilizar restos de preparados, siempre y cuando estén en óptimas condiciones, para elaborar otros productos. Recoger en un recipiente restos de cremas, pastas, masas, etc.

Armar.- Cubrir con tal o cual pasta los moldes. Montar platos o ramilletes.

Aromatizar.- Introducir una sustancia aromática en un preparado, una crema, una salsa, para dar olor y sabor.

Arropar.- Tapar con un paño un preparado de levadura para facilitar su estufado o fermentado. También se refieren al momento de la elaboración del hojaldre en el cual se tapa la mantequilla con los extremos del empaste.

Aumentar.- Acción de esponjar o meter aire cuando se bate. También se refiere cuando adquiere mayor volumen una masa por la acción de la levadura.

Azúcar clarificado.- Azúcar hervido a 30º Beaumé que se espuma para purificarlo.

Azúcar lustre.- Azúcar blanco, remolido y tamizado finamente.

Azucararse.- (Empanizarse). Un artículo es empanizado o azucarado cuando, por defectuosa fabricación o mala conservación, pierde su transparencia.

Bañar.- Sumergir o cubrir un preparado con otro de naturaleza líquida o semilíquida. Por ejemplo: se baña con almíbar, fondant, caramelo, cobertura, etc.

Baño María.- Se dice que una cosa se cuece al baño María cuando se cuece dentro de una vasija que, a la vez, está dentro de otra con agua hirviendo.

Batir.- Remover fuertemente una masa para que cambie su estado (de líquido a sólido, de claro a espeso, de un color a otro). Se bate el fondant con espátula (o paletas si el batido es a máquina); la miel con tornela o remo; los huevos, las claras o la mantequilla con varilla.

Blanquear.- Batir enérgicamente las yemas y el azúcar hasta que la mezcla se ponga blanca y cremosa. Poner un producto en agua fría y dejar que llegue prácticamente hasta la ebullición durante un período de tiempo determinado con el fin de que el producto adquiera una tonalidad más blanquecina.

Bolear.- Acción de dar forma a una masa, lógicamente en forma de bolas.

Bombas.- Bolas de caramelo para rellenarlas con helado.

Boquillas.- Conos de lata para decorar y/o guarnecer, cuya parte está cortada en forma circular o estrellada, para que salga la pasta redonda o rizada.

Burro (Sitio).- Armatoste de madera, hierro o esparto, con un círculo hueco en su centro, para soporte de cazos o peroles.

Caramelo.- Azúcar hervido a 113º.

Castigo.- Glucosa o ácidos que, incorporados al azúcar que hierve, impiden que éste se engrane o empanice.

Cocha.- Tanda de caramelo, de turrón, de alfeñiques, etc.

Confite.- La fruta o semilla (almendra, piñón, anís, comino, cañamón) cubierta con azúcar a bombo o paila. Generalmente se dice confite del piñón cubierto en esta forma.

Confitura.- La fruta o cualquier otra cosa que esté confitada.

Cornet.- Cuernito de hojaldre o pasta blanda que una vez cocido se rellena de merengue o crema.

Crema.- Masa de huevos, azúcar, leche y otros materiales que se cuece hasta espesar.

Croquettes.- Cierta clase de galletas.

Cuajar.- El cuajado es a las yemas de huevo lo que el batido es a las claras, por más que muchas veces se empleen indistintamente ambas palabras.

Cubrir.- Se aplica este verbo a la operación de sumergir las frutas en almíbar, con punto de hebra fuerte al que se saca grano, con lo que después, al secar, quedan brillantes. También se dice cubrir a extender fondant, yema, mermelada, etc., sobre tartas, pasteles…

Chantilly.- Natas batidas, aderezadas de distintos modos.

Chassepot.- Bizcochos finos escudillados y cocidos en papeletas y empapados después en almíbar.

Decorar.- Adornar con glasa u otros materiales finos, dibujando con papeleta o boquilla menuda.

Dorar.- Dar color por medio del calor o llama del horno a las piezas que se cuecen.

Empapar (emborrachar).- Mojar ciertos artículos (pasteles, tartas, capuchinas) en almíbar para que se empapen de él.

Empanizarse.- Véase azucararse.

Engranarse.- Llegar a hacerse grano en un azúcar hervido.

Engranillar.- Rebozar de granillo.

Escarchar.- Poner en azúcar clarificado (a 32º Beaumé) yemas, frutas, etc., para escurrirlo pasadas unas horas, con lo que los artículos se cubren con una escarcha de azúcar.

Escarchadera.- Depósitos o cajas de lata para escarchar.

Espátula.- Paleta de madera o hierro para remover o batir.

Espuma.- Las claras de huevo se pueden batir hasta la nieve; las yemas se cuajan hasta la espuma.

Espumas.- Cuando se clarifica un azúcar, se deja posar, por lo que deja una espuma de color más o menos grisáceo en su superficie. Esta espuma se va retirando en un perol que se tiene exprofeso para ello; cuando el perol está lleno de tales espumas, se clarifican y se pasan por una manga de franela quedando un jarabe limpio de color oscuro. A aquéllas y a éste se da el nombre de espumas.

Escudillar.- Formar con manga y boquilla pastas sobre una chapa o bizcochos sobre papel, o verter el caramelo en moldes o en la piedra, etc.

Estufa.- Cuartito encima o en un lado del horno al que éste comunica su calor.

Estufar.- Meter en la estufa tal o cual cosa a que se seque, fermente o evapore.

Fondant.- Azúcar en punto de hebra, más o menos fuerte, o bola, que escudillado en una piedra de mármol o en una batidora, se bate a espátula o con juego de paletas, endureciéndose y volviéndose blanco si se ha dejado el azúcar con su color natural.

Fórmula (receta).- Prescripción de varias materias en determinadas cantidades cuya mezcla da como resultado un determinado artículo.

Fruta rallada (pulpa).- Fruta rallada y cocida con azúcar.

Garapiñadas.- A las almendras de Alcalá se les llama también garapiñadas, pero así con una "r", ya que es corriente leer en los libros de confitería "garrapiñadas". Conste, de una vez, que a la palabrita le basta con una r: **garapiñada.**

Glasear.- Cubrir con azúcar hervido y en punto ciertos artículos, habiendo sacado antes grano a dicho azúcar.

Grajeas.- Pequeñas confituras cuyo núcleo es un cilantro, un grano de anís, un comino, o simplemente licor. Por extensión suele darse el mismo nombre a las peladillas de almendra, avellana o piñón.

Granillo.- Material picado en pequeñas porciones de azúcar, almendras, chocolate, etc.

Guarnecer.- Adornar con mantequilla, pasta de almendra, frutas, etc.

Jalea.- Jugo de frutas muy hervido.

Manga.- Utensilio de tela en forma de embudo prolongado que sirve para escudillar bizcochos, pastas, etc., o para guarnecer con merengue u otros materiales.

Masa.- Mezcla de un líquido con una materia en polvo, de lo que resulta un todo espeso, blando o consistente.

Medio impulsor.- Polvo o masa que hace subir o ahuecarse a las pastas como la levadura, el carbonato amónico, polvo de cocer, potasa, etc.

Melaza.- Jugo de azúcar moreno y azucarado.

Merengue.- Masa compuesta de claras de huevos y azúcar a punto de hebra fuerte, bola floja o grano.

Menudo.- Granillo casi en polvo.

Mermelada.- Fruta rallada y cocida con azúcar.

Mil-Hojas.- Pastelón de hojaldre.

Morir.- Se dice del azúcar que, unas veces por la voluntad del confitero y otras contra su voluntad, pierde su transparencia y se espesa en mayor o menor grado, es decir, **muere.**

Nieve.- Las claras de huevo que por un batido fuerte se blanquean y endurecen.

Papeleta (cucurucho).- Papel en forma de embudo, cortado por su punta para decorar.

Papel picado (bordado).- Papel con bordes de puntilla para platos o bandejas (blondas).

Pasta.- Masa hecha por regla general con manteca o almendras, azúcar y otros materiales y en la que los líquidos entran en menos proporción que en las llamadas **masas.**

Patrones.- Proyecto, diseño, dibujo.

Petit-four.- Pequeña pasta de almendra muy fina y que se elabora en muchas combinaciones de géneros diferentes.

Petit-sous.- Masa compuesta de leche, manteca, harina y huevos con la que se elaboran buñuelos, almojabanas y otros pasteles y pastas.

Platos montados.- Postres que se componen de bizcochos, galletas, petit-sous u otras pastas colocados en un plato de adorno y decorados y guarnecidos con gusto.

Postres.- Especie de tartas o pastelones variadísimos que se arman con distintas chapas de diferentes masas y pastas (bizcocho, espuma, hojaldre, mazapán,…) y que después se guarnecen a capricho.

Pralinés.- Bombones de chocolate fino rellenos de crocante.

Plum-kakes.- Pasar las frutas apretándolas contra un cribillo para obtener la pulpa.

Raspadera.- Paleta de acero con mango de madera para levantar pastas de las chapas y para limpieza de éstas y de las mesas.

Rebozar.- Envolver las pastas crudas, cocidas o fritas, en un granillo o menudo para que éste se les quede adherido.

Redondear.- Hacer bolas o dar otras formas por el estilo a ciertas pastas para elaborar yemas, mazapanes de soto, etc… También se redondean las piezas pequeñas de pasta de levadura para bollos suizos, ensaimadas mallorquinas, etc., antes de darles su forma definitiva. A esto se le llama también **heñir.**

Remo.- Especie de espátula de mango muy largo con el que una vez metido en el orificio de una alta traviesa, se batea a brazo la miel para los turrones, hoy en desuso.

Revenirse.- Volverse pegajoso el caramelo.

Sacar grano.- Se le saca grano al azúcar cuando después de hervido y en punto se hunde en él una espátula, frotando luego con ella en el borde del cazo varias veces, hasta que blanquea y espesa.

Saladillas.- Almendras que, después de escaldadas, se espolvorean con sal y se tuestan al horno.

Salpicar.- Echar aquí y allá, con cierto orden o a granel, ciertos materiales picados, menudos o granillos.

Solera.- Papeles que se colocan sobre la pala de hornear y bajo los papeles escudillados de bizcocho para meterlos, en esta forma, en el horno. También se llama solera a la llama que se provoca repentinamente en el horno para soflamar alguna cosa.

Soflamar.- Tostado repentino; dar color a lo que cuece.

Tornela.- Vástago con varias paletas que se enchufa en una batidora para mezclar o cuajar.

Vol-au-vent.- Pastel hueco o vacío.

ANEXO VIII

MATERIAS PRIMAS DE USO MÁS COMÚN

Ácido acético.- Se emplea, en parte, para la glasa y, en parte también en los trabajos de azúcar hervido, para evitar la muerte de éste.

Ácido fórmico.- Se ha empleado últimamente por algunos para la conservación de frutas en almíbar, siendo de todos los ácidos químicos el que menos cambia el gusto de aquéllas. Existe en las hormigas rojas y en ciertos líquidos y tejidos de la economía animal y vegetal. Es líquido, incoloro, de olor picante, corrosivo y muy soluble al agua.

Ácido tartárico.- Se encuentra en la naturaleza formando sales en la mayor parte de los frutos ácidos, principalmente en las uvas agraces. Se emplea para ácido en la fabricación de caramelos, y a veces, sustitúye al ácido cítrico en jugos de frutas.

Acoro.- Planta de la familia de las araceas que comprende dos especies de las regiones templadas del hemisferio boreal, Java e Isla de Borneo. El rizoma (raíz de cálamo) se presenta en el comercio desecado y, a veces, también mondado; se vende en forma de fragmentos cilindróideos o algo aplanados. En algunas confiterías se confita y escarcha.

Agar-agar.- Algas orientales (cola china de pescado) que se venden secas y en forma de hebras insípidas e inodoras, con una longitud de tres a veinte centímetros. Se le conoce también, vulgarmente, por el nombre de Aja-Aja. Su principal componente es la gelosa, con fuerza gelatinógena de seis a diez veces mayor que la propia gelatina. En agua fría se hincha, y se disuelve por la acción del calor. Entre otros usos, tiene empleo en la elaboración de mermeladas, jaleas, pasta de frutas, flanes chinos, etc.

Agua de azahar.- Se obtiene de la flor del naranjo y es empleada como esencia muy estimable.

Agua de rosas.- Se obtiene de los pétalos de las rosas y es de las más caras esencias de más saliente y delicado gusto.

Albúmina.- Es la clara de huevo desecada. Doscientos cincuenta huevos rinden un kilogramo de albúmina. Se presenta en el comercio en trozos amorfos, de color amarillento y de poco olor. Sustituye a las claras frescas de huevos.

Aceite de almendras amargas.- Sustituye el gusto de la verdadera almendra, comunicándoselo a la patata, a la que se adiciona. Su uso, a nuestro juicio nada recomendable, ha de hacerse con mucha cautela, pues su efecto resulta contraproducente si es excesivo.

Alcohol.- Se destila de los cereales, de la remolacha, del aguardiente de féculas y del orujo de uva. Sirve para la preparación de esencias y licores. Su empleo es imprescindible en la disolución del color en polvo, pues disuelto en agua siempre quedan grumos que van al baño o cubierta a que se adiciona.

Almendras.- Uno de los más importantes materiales de nuestra industria. Antiguamente fueron célebres las almendras de Chipre y Naxos. Hoy es nuestra patria, en cantidad y calidad, la que figura a la cabeza de los países productores de dicho fruto, siendo Málaga, Alicante, Valencia, Tarragona, y Baleares las regiones donde más se cultiva. Siguen a España en importancia, Bari en Italia y Francia en el Sur.

Almendras de alberchigos.- Para emplearlas es preciso, por su amargor, tenerlas antes sumergidas en agua caliente durante veinticuatro horas, con lo que aquél desaparece en parte. Sin embargo, nunca pueden emplearse más que en muy pequeña cantidad, mezcladas a las almendras dulces.

Almíbar capilar (glucosa).- Kirchoff en 1811 fue el primero que la obtuvo artificialmente, tratando el almidón y la celulosa por los ácidos diluidos. Se emplea, generalmente, en la fabricación de caramelos y para dar jugo o brillo a muchas masas y cubiertas.

Ananas (piña de América).- Fruto grande y amarillo, de cabeza afilada y coronada por un copete de hojas. Es intensamente aromático. Procede de las regiones tropicales, aunque en invernaderos, también se cultiva en Europa.

Angélica.- Crece en Islandia, Escandinavia y Silesia. Se emplea como fruta confitada.

Anís.- Planta oriunda del Asia Menor. Se cultiva en España (en Málaga y Alicante), Rusia (el charkov), Italia, Francia y Alemania. El

fruto del anís español e italiano es más alargado y de color más claro que el de los otros países. El anís que suele circular por el comercio lleva un 20 por 100 de impurezas (palitos, hojarasca y tierra); el de buena calidad sólo debe contener de estas impurezas un 1 por 100.

Arrak.- Líquido obtenido por destilación de la fermentación de arroz y del azúcar de palmera. El de buena calidad es un aguardiente claro, incoloro o ligeramente amarillo, muy aromático y que contiene un 50 por 100 de alcohol. El arrak artificial se prepara añadiendo a los extractos de vainilla, té, etc., la esencia del arrak (éter fórmico) y miel. La mejor marca es la de Batavia. Se emplea en las cremas, baños y ponches.

Arroz.- Se cultiva en los países cálidos, y en nuestra patria, en Levante. En confitería, a no ser molido (harina de arroz), sólo se suele emplear para puddings.

Avellanas.- Tienen, como sus hermanas las almendras, un constante empleo en nuestra industria. Contiene este fruto un 69 por 100 de aceite. En España se cultiva principalmente en Cataluña y Asturias. Entre las extranjeras llevan fama las de Nápoles y Sicilia, y, después, las de Turquía.

Azafrán.- Artículo muy nuestro, ya que es España actualmente la nación más productora de todo el mundo. Se cultiva desde la más remota antigüedad, pues le vemos ya mencionado en los Cantos de Salomón, y en la literatura griega y romana, reflejo de aquella sociedad de goces refinados, donde se hacía frecuentemente uso de él, por su color amarillo para tintes, y por su olor para perfumes, empleándolo también como condimento y para usos medicinales.

El azafrán, producto de un bulbo o cebolla, lo forman unas hebras cortadas de color amarillo que, después de tostadas (sin tostar o desecar no sirve), se tornan de un rojo vivo. Cada cinco y media hectáreas de azafranal rinden medio kilogramo de azafrán tostado. Disuelto en alcohol da el amarillo más agradable y fijo para los usos de la confitería, siendo su empleo altamente recomendable, ya que hoy tanto se abusa del amarillo de anilinas y otros en polvo o ladrillo que debieran desterrarse de nuestros obradores.

Azúcar.- Para expresar lo íntimamente que dicho artículo está unido al confitero, se suele designar a éste en Alemania, en Austria y en parte de Suiza con el nombre de Zuckerbacker, esto es, "cocedor de azúcar". Y, naturalmente, que de todos los materiales es el de más

consumo y más corriente empleo. Se extrae de la caña de azúcar, de la palma, del mijo y de otros muchos frutos dulces. Pero sólo de caña y de remolacha en grandes cantidades. A la cabeza de los países productores de azúcar de caña está Cuba, al que siguen Java, India inglesa, Hawai, Estados Unidos, Puerto Rico, etc. Entre las naciones más productoras de azúcar de remolacha figura en primer término Alemania siguiéndole en producción Hungría, Francia, Rusia, Bélgica, etc. Las principales clases de azúcar son: pilé (en pilones y en cuadrillo), granulado, de flor (florete, molido) y terciado.

Azúcar cande.- Hervido el azúcar hasta el punto de escarchado fuerte, se vierte en un depósito o escarchadera donde se habrán cruzado largas hebras, muy tirantes, de hilo, y se deja en la estufa por espacio de ocho o diez días. Pasado este tiempo se escurre el azúcar líquido que todavía quedará en la escarchadera, y se saca el azúcar ya cristalizado, esto es, el azúcar cande o candí.

Benjuí.- Resina aromática del árbol del benjuí de Sumatra. Disuelto en alcohol fino, se emplea como goma para abrillantar figuras de chocolate, poniendo medio litro de alcohol por cada medio kilogramo de benjuí. Y para sacar más brillo en las cosas bañadas con él quémese el benjuí disuelto, durante unos minutos.

Benzoato de sosa.- Producto químico que se emplea para la conservación de frutas en almíbar, de jugos de frutas y mermeladas. Para adicionarlo a las frutas no hay que servirlo con el azúcar, sino echarlo disuelto en un poco de agua cuando aquél haya hervido.

Cacao.- Se obtiene en granos de forma oval con cascarilla, de los árboles de América, África y Oriente. Los arbolitos del cacao alcanzan una altura de cerca de un metro y dan la primera cosecha al final del cuarto año de su plantación. Los frutos maduran en cuatro meses y se recolectan dos veces al año, aunque un árbol no suministra más que uno o dos kilogramos de fruto. Se distinguen, principalmente, las siguientes clases: Caracas, Guayaquil, Puerto Rico, Maracaibo, Río Caribe, Arriba, Esmeraldas, Berbice, Essequibo, Surinam, Soconusco, Para, Maranón, Bahía, Cayena, Trinidad, Santo Domingo, Guatemala y Fernando Poo. Los granos de cacao, tostados, limpios y molidos producen el polvo de cacao y el cacao en bloques; y con adición de azúcar, el chocolate. Por medio de prensas se obtiene la manteca de cacao.

Café.- La planta del café pertenece al género *coffea*, familia de las cafeteas, y la constituye un arbusto o arbolillo de hojas perennemente verdes, de flores blancas aromáticas (con olor que recuerda al del jazmín), y de fruto esférico u oval, rojo y carnoso como una cereza, cuyo núcleo bilocular es la semilla del café, esto es, el café verde. Se han clasificado hasta 28 especies de arbustos de café, los cuales crecen en las regiones tropicales de Asia, África y América. El principal o más corriente de todos ellos es el árbol conocido con el nombre de cafeto o cafetero. Este es un arbusto siempre verde, de cinco a diez metros de altura, no necesita de los cuidados del arbusto del cacao y florece al tercer año de su plantación, rindiendo cada arbusto de 380 gramos a siete kilogramos de café. Las clases más conocidas son el Puerto Rico, Moka y Caracolillo. Antiguamente, en las colonias españolas se producía este riquísimo género: Fernando Poo, el Pequeño Elobey y la Guinea Española. De todos los países productores de café, Brasil figura a la cabeza. Excusamos citar los innumerables usos que este género tiene en confitería, ya en infusión o en extracto o esencia.

Cal.- Mezclada con agua y disuelta, es el medio más antiguamente conocido para la conservación de huevos y el más seguro también. Por cada cinco kilogramos de cal se ponen cerca de ocho litros de agua. Antes de ponerlos en cal hay que cerciorarse de que los huevos no están rotos, pues penetrándoles la cal, resultan inservibles.

Canela.- Capas de corteza seca de las ramas de distintos árboles del laurel. La mejor proviene de la isla de Ceilán y de la de Java. Para obtenerla, se descorteza la rama joven que tenga aproximadamente el grueso de un dedo, tomando la corteza de afuera; ocho a diez de estos tubitos se meten unos dentro de otros y se secan. La legítima tiene unas capas frágiles, lisas, delgadas; es de color amarillo-rojo o amorenado; rompe fácilmente en astillas; su gusto es ardiente, aromático, dulce, algo áspero y picante, y su olor muy agradable.

Carbonato amónico.- Es el más conocido y el más antiguo medio impulsor. Como mejor se conserva es teniéndolo bien cerrado en olas de piedra o vasos de cristal.

Cardamono.- Semilla de un arbusto de Oriente que suele emplearse en confitería para gusto de ciertas masas.

Cáscaras de naranja.- Para confitarlas hay que rasparles la parte exterior, que es lo que les da el gusto amargo, y luego se cuecen y se confitan.

Castañas.- Las producen, principalmente, España e Italia. Por medio del tostado o de la cocción se les quita la cáscara. Aparte su empleo en el marrón glacé, que es el principal, tienen otros varios usos en confitería.

Cera.- Se emplea para untar moldes, chapas, etc., aunque lo ordinario es hacer esta operación con manteca de cerdo o aceite.

Cidra.- Fruto, con frecuencia de gran tamaño, desigual y áspero por fuera. Su aspecto es verdoso amarillento y su pulpa, ácida. Se aprovecha de él solo la cáscara que, a menudo, es muy gruesa, para confitarla. La clase mejor es la de Liorna (Italia). Se cultiva también en España.

Cilantros.- Pequeños y aromáticos frutos que sirven de núcleo para ciertas grajeas.

Clavillo.- Especia muy fuerte que ni en grano ni molida tiene frecuente empleo en la pastelería española. Únicamente en la fabricación de chocolates y pastas de té se la emplea en cantidades pequeñas. En Alemania se hace un uso extraordinario de él para la fabricación de sus famosas Lebkuchen y Pfefferkuchen (pastas y tortas de miel y especias).

Coco.- Rallado, tiene mucho empleo en confitería para pasteles, yemas, rellenos y cubiertas de tartas.

Cochinilla.- Pequeños animalitos con los que, desecados se prepara el color rojo, sumergiéndolos en agua hirviendo. La cochinilla seca es de un color blanco sucio; hervida en agua, da un color rojo muy bonito.

Color.- Azúcar quemado que, adelgazado con agua, no sólo se emplea para color, sino también para gusto de ciertas cosas, especialmente de cremas.

Colores.- Antiguamente era lo más corriente que se los preparase el mismo confitero; hoy, por ciertas manipulaciones químicas para su mejor preparación, es más frecuente servirse de las fábricas. Aunque son colores atóxicos, bueno es andarse con precaución en su empleo. También se necesita alguna práctica para usarlos, pues hay colores que, al hervirlos con el azúcar, pierden el tono agradable que a las cosas sin hervir comunican.

Cobertura.- Fino chocolate para cubierta. Consta de dos partes de cacao, una de manteca de cacao y cuatro o cinco de azúcar.

Crocante.- Es una pasta de almendras mondadas, tostadas y picadas que se mezclan en seco o con agua. La misma pasta, pero entrando en su composición nueces en vez de almendras, se llama nougat. Ambos se emplean mucho en confitería para montaje de ramilletes y piezas parecidas; en granillo o en polvo, se emplea también para pralinés, postres, tartas, etc.

Dátiles.- Fruto de la palmera. Este árbol alcanza la misma altura que el cocotero. El fruto es carnoso y su hueso duro como una piedra. Procede de Berbería, de Italia y de otros países cálidos. Se emplean mucho en confitería, rellenos de yema, coco, pulpas de frutas, etc.

Dextrina.- La harina de almidón, una vez tostada, se llama dextrina. Aderezada con agua caliente, se emplea para brillo de pastas de miel y para pegue, según la cantidad de dextrina que al agua se agregue. Sustituye a la goma arábiga y se prepara más fácilmente que ésta.

Especias.- Sin su empleo, muchas pastas resultarían insípidas. Pero, lo mismo que los colores, hay que emplearlas con mucho tiento. La confitería alemana hace un uso extraordinario de ellas; en la española no tiene empleo más que la canela en primer lugar, la vainilla después, el anís y el binojo en tercer lugar, y el clavillo, acaso solamente en la fabricación de chocolate y pastas de té.

Gelatina.- Es cola de huesos muy limpia; es insípida, incolora e inodora. Se la emplea mucho para trabar cremas, jaleas, natas, etc. Cuanto más blanca y delgada, tanto mejor es.

Goma arábiga.- Es la resina de los árboles de goma y procede del Valle del Nilo y de Senegal y Gambia. Está considerada como el mejor pegue. Se la emplea también para la fabricación de pastillas y caramelos y para dar brillo a muchos artículos.

Granevano (Tragacanta).- Procede de Asia Menor y es el jugo de un árbol, de cuyo tronco mana y en el que se queda pegado seco. Sumergido en agua se hincha. Tiene su empleo en confitería, para fabricar figuras y ramilletes de pastillaje, hojas y pastillas, trabajándolo con azúcar lustre hasta hacer una pasta dura, después de haber sido antes muy finamente molido.

Harina.- De las varias clases de harina, la más empleada en confitería es la de trigo; la fuerte, para hojaldre, piezas de levadura y toda clase de pastas o rosquillas que necesiten fuerza para subir; la de segunda o floja, para todas las demás labores.

Harina de almidón.- Constituye uno de los mejores polvos para aligerar las masas, empleándolo especialmente, además, para cremas.

Harina de arroz.- Lo mismo que la anterior, se emplea para trabar cremas y para ciertas masas de bizcocho.

Harina de maíz.- Suele emplearse poco en confitería porque, cuando no es fresca, tiene un sabor amargo, siendo además muy poca la fuerza que tiene para trabar, saliendo las piezas que se trabajan con ella, cuando se ha cocido, encogidas y quebradizas.

Huevos.- El azúcar, la leche, los huevos y la harina, puede decirse que constituyen la base de nuestro oficio. De todas las clases de huevos, únicamente se emplean los de gallina. Para poner a conservar en cal, la época mejor era la segunda quincena de abril.

Hulla y cok.- Son los dos combustibles empleados frecuentemente en los hornos de confitería.

Jugo de manzanas.- Poniendo a cocer a hornillo flojo un kilo de manzanas en un litro de agua, se obtiene este jugo. Un cuarto de litro de este jugo, adicionado a cierta cantidad de merengue muy fuerte, origina la exquisita espuma de fruta para guarnecido de tartas.

Laca.- Se emplea la de chocolate y mazapán, para abrillantar los artículos de estas pastas.

Leche.- Un género de constante consumo al que debe consagrarse una especial atención. Existe en tres estados: natural, seca y condensada. La natural, cuando es pura, es un líquido emulsivo, opaco, blanco-azulado, de olor particular no desagradable, de sabor ligeramente azucarado; su densidad varía entre 1,018 y 1,045. Cuando se la deja en reposo, se forma en su superficie una costra amarilla, más o menos espesa (crema o nata), constituida por glóbulos de grasa de menos densidad que el resto del líquido. Normalmente está constituida por albúmina, caseína, grasas (manteca), lactosa (azúcar de leche), y, en la de vaca, urea. Como sustancias inorgánicas contiene cloruros potásico y sódico, fluoruros metálicos, fosfatos alcalinos, sílice, un compuesto de hierro, anhídrido carbónico y nitrógeno. Los ácidos la coagulan cuando se adicionan en cantidad suficiente para neutralizar el álcali combinado con la caseína, precipitando a ésta. La condensada se obtiene por evaporación, por medio de máquinas, de la parte líquida de la

leche. Para ello se condensa, en primer lugar, y se convierte en polvo después, haciéndola pasar por cilindros calientes. De esta leche hay dos clases: leche desengrasada y polvo completamente seco. No habrá que decir que, de todas ellas, la natural es la mejor, siendo pura; en caso de duda, en muchas ocasiones, es preferible hacer uso de una buena condensada.

Limones.- Su corteza y su jugo tienen un gran empleo en nuestra industria; su carne, en cambio, no tiene ninguna aplicación. La primera cosecha se recoge desde principios de agosto hasta septiembre; la segunda en noviembre, y la tercera en enero. El árbol tiene flor todo el año. Se cultiva en España, Italia y sur de Francia.

Maná.- Grajeas diminutas, de los más variados colores, para esparcir sobre artículos de chocolate, mazapán, etc.

Mandarinas.- Especie de naranjas chinas de gusto muy agradable y pequeño tamaño.

Manteca de cerdo.- Se emplea para hojaldre, mantecados, piezas de levadura y para freír.

Manteca de vaca.- De gusto más agradable que la anterior, se emplea para los mismos usos arriba anotados y para otros más finos para los que no tiene aplicación aquélla, especialmente para elaboración de mantequillas de todas clases. Esta manteca contiene una mezcla de tres clases de grasas: elaína, palmirina y estearina. El resto lo forman otras grasas que, al enfriarse, suministran el ácido sebácico, al que se atribuye el mal gusto de esta manteca cuando se descompone.

Manteca vegetal.- Se comprende por manteca vegetal ciertas grasas que se obtienen de frutos oleaginosos y, en especial, del coco. Contiene cien partes de grasa, es decir, carece de agua. Se emplea principalmente en la fábrica de rellenos para galletas.

Margarina.- Su precio, más bajo que el de la manteca, la mayor dureza para el trabajo de ciertas labores y la perfección con que hoy se la trabaja, han contribuido a su mayor preponderancia sobre la manteca de cerdo en la fabricación de hojaldre.

Membrillo.- Desempeña un buen papel en confitería, donde tiene un buen empleo, no sólo en la elaboración de la llamada carne de membrillo, sino para mermelada, relleno de tartas y pasteles, etc.

Miel.- Se emplea para la fabricación de turrones, pastas de miel y caramelos pectorales.

Naranjas.- Italia, Sicilia y España producen cantidades fabulosas de ellas. Se recolectan en octubre, noviembre y primavera. Plazas exportadoras principales: Mesina, Génova, Niza, Valencia, Cádiz, Málaga y Lisboa. En confitería tienen mucho empleo lo mismo su cáscara que su carne y su jugo.

Natrón.- Carbonato de sosa. Se emplea en la elaboración de polvo de cocer. Una pequeña porción en polvo sirve para arreglar la nata ligeramente acidulada. Mezclando con agua hasta hacer una papilla, sirve muy bien para las quemaduras.

Nueces.- Cogidas en junio, verdes, se confitan. Con esto se las obtiene de color negro y se emplean como frutas de adorno. Los gajos de las nueces maduras se emplean para muchas cosas en confitería.

Nougat.- (Véase crocante).

Obleas.- Discos o rectángulos delgados compuestos de agua y harina y cocidos en hierros a fuego de hornillo. Tienen su empleo en los turrones, mazapanes, suelos de pastas, etc.

Palmina.- Grasa vegetal obtenida del coco y finalmente refinada que se emplea para freír, y también para masas de pastas, etc.

Pasas.- Las hay de Málaga y Corino. Ambas suelen emplearse en confitería. Las primeras (las de mejor calidad) son grandes y jugosas; las segundas son pequeños granos secos, sin pepitas, de cierta clase de uva de Grecia; su color es azulado oscuro y se exportan en sacos o latas.

Patatas.- Antes de la guerra europea, escasamente se empleaba este tubérculo en confitería. Pero la carestía y la escasez de almendra hizo que muchos confiteros se dieran a probar, y tan a su gusto resultaron las pruebas, que sistematizaron su empleo. Ya no es sólo para pastas de almendra para lo que se le emplea, sino para otras labores más finas. Su empleo se generalizó hasta el abuso, y gracias al celo de los municipios se contuvo la avalancha, obligando a los confiteros a declarar en las envolturas de los mazapanes la composición de los mismos.

Piñones.- Fruto de una clase de pinos que crecen en las costas del Mediterráneo.

Pistachos.- Frutos de árbol, pequeños, ovalados, de cáscara delgada y de color rojo oscuro con su envoltura, y verdes en su núcleo interno. Este color verde (un verde muy bonito) y su agradable sabor, hacen que se emplee mucho en confitería, a pesar de su elevado precio. El árbol de los pistachos, originario del Mar Negro y Persia, se cultiva ahora también en el sur de Europa.

Polvo de cocer.- Consta de una parte de bicarbonato de sosa y dos de ácido tartárico. Se emplea en confitería como medio impulsor y se vende en paquetes en el comercio; no obstante, puede cada cual prepárselo sencillamente del siguiente modo: se hace una densa papilla con 75 partes de ácido tartárico, 100 de harina de trigo y agua, y se deja a secar en una tabla a calor moderado. Séquense aparte 85 partes de bicarbonato de sosa. Una vez seco lo uno y lo otro se mezclan bien pasándolo por un cribillo fino varias veces. Y ese es el polvo de cocer, más eficaz y mejor que el carbonato amónico.

Polvo de patata.- Por medio de maquinaria adecuada se obtiene de aquel tubérculo en grandes cantidades, empleándose para espesar jugos de frutas y, a veces, en sustitución de la harina de trigo para masas de tartas, cremas, etc. Este polvo se vende con el nombre de fécula de patata. Debe ser muy blanca, no confundiéndola con la harina de patata, que es amarillenta y no se emplea en confitería.

Ron.- Tiene su empleo en ponches y emborrachado de tartas y pasteles. Se destila del jugo o de las melazas de la caña de azúcar. El mejor, el de Jamaica.

Rosinas.- Granos secos de muchas variedades de vides del Asia Menor y de la Europa del sur. Se distinguen las rosinas grandes (gorronas) de las pequeñas (corintos). Las primeras son amarillentas, carnosas y de gusto dulce. Se emplean para piezas cocidas de muchas clases.

Sacarina.- Se obtiene de la brea minera, y circula en forma de polvo y de pastillas. Es 500 veces más dulce que el azúcar. Principalmente se emplea en la farmacopea y en la química. Su uso estuvo restringido por la ley.

Sal.- Cloruro de sodio. Tiene también empleo, aunque en pocas pastas y en muy pequeñas cantidades, en nuestra industria.

Sémola de maíz.- Se emplea, una vez tostada, en sustitución de la de trigo en ciertas ocasiones. Es de un color amarillo oro y, cuando es fresca, tiene un agradable gusto.

Silicato de potasa.- Sirve para conservación de huevos. No tiene olor. Mezclado con nueve partes de agua, da una solución algo turbia que, ya empleada una vez, no sirve, al revés que la de cal que, aunque se haya empleado, puede emplearse otra vez, mezclándola con cal nueva.

Sidra.- Se obtiene del jugo de manzanas y, a veces, también del de peras. Cuando es clara, puede sustituir ventajosamente al vino blanco para las cremas en que éste se emplea. Para el gusto picante se le adiciona ácido tartárico.

Sustitutos de claras de huevos.- Hay muchas clases de ellos, pero el más conocido es la albúmina.

Talco.- Se conoce también con el nombre de "blanco pluma" y se emplea mucho en la fabricación de caramelos, aunque no manejándolo bien da a éstos un color blancuzco mate, que los hace parecer empanizados.

Turba.- Se la ha empleado modernamente para calentar el horno. Seca y mezclada con carbón vegetal, es muy a propósito para conservar en el horno el vapor.

Tartrato (crémor tártaro).- Para fondant y caramelos, se emplea en lugar de la glucosa; para el primero se echa por cada medio kilogramo, medio gramo de crémor, y para caramelos, un gramo.

Vainilla.- La más fina y aromática especia que puede emplearse en la confitería. Si se abusa de algo en la esencia de menta, pica el artículo al que se adicionó, lo mismo que si se abusa de la canela; la misma rosa resulta desagradable si no se echa con tiento; no así la vainilla, que no pierde su aroma. La vainilla es una orquídea que crece, como enredadera, en la América Central. El fruto, que no madura hasta el segundo año, se recolecta antes de la completa madurez, pues acaba de madurar al secarlos al sol, cambiando su color verde por un negro lustroso. Su fruto, enfundado en una cápsula o vaina de quince o más centímetros de largo, contiene unas semillas envueltas en una papilla morena, aceitosa y viscosa. A la buena calidad suelen pegársele por el

exterior una agujas cristalinas que contienen vainilla, de la que proviene el olor aromático y delicado. La mejor clase es indiscutiblemente la mejicana; la más corriente es la de Borneo, y la de calidad más inferior son las del Brasil y Venezuela. Excusamos citar la infinidad de empleos que este rico y caro género tiene en confitería.

Vainillina.- Producto artificial de gusto fuerte parecido a la vainilla.

Yeso.- Sirve en nuestra industria para fabricar moldes y sellos, echando para esto, por cada litro de agua un kilogramo de yeso. El mejor es el de alabastro.

ANEXO IX

NORMAS ALEMANAS (ca. 1943)

En qué consiste el examen de oficiales confiteros en Alemania

Hasta la fecha, en que se ha iniciado con la Escuela Profesional de Madrid la labor docente en nuestra industria, no existían escuelas de confitería en España, si descontamos alguna de decorado, que, como la de Barcelona, viene funcionando hace muchos años.

Todo ello, sin embargo, está lejos de poder comparase con las escuelas de confitería que funcionan en el extranjero y que, por perfectas en muchos casos, deben de ser tomadas como ejemplo para crear las nuestras.

Hoy existen escuelas de confitería en la mayoría de países; pero por la perfección a la que ha llegado la industria confitera en Alemania, estudiaremos su plan de trabajo, que consideramos superior al de las demás que conocemos.

Cumplidos los años de aprendizaje, el aspirante a oficial tiene que dirigir una solicitud a la Cámara de la Industria de su distrito o, caso de que su maestro estuvese agremiado, a la comisión de exámenes de dicho gremio, para ser admitido en los primeros exámenes que se convoquen.

A la instancia deben acompañar los siguientes documentos:

1) Una relación de la vida del interesado, esto es, una breve reseña de la historia de su vida, desde su nacimiento hasta el momento en que solicita la admisión a examen.

2) Un certificado de la duración y término del aprendizaje.

3) El último certificado de la escuela primaria, y el de la de adultos, si el solicitante asistió a esta última.

La *relación de vida* debe contener los siguientes datos: el nombre de pila y los dos primeros apellidos; fecha y lugar de su nacimiento; profesión de su padre; declaración de haber hecho la primera confesión y haber asistido a la escuela; época en que ingresó en el oficio; nombre y residencia de su maestro; duración del aprendizaje y declaración de si hubo o no frecuentado una escuela de adultos o alguna especial de confitería. La relación de vida ha de estar escrita de puño y letra del interesado.

El *certificado de aprendizaje* está extendido por el maestro confitero, a cuyo servicio estuvo, y en él se declaran la duración del aprendizaje y los conocimientos que ha adquirido durante ese tiempo siendo visado gratuitamente por la autoridad local.

El *certificado de la escuela primaria* a la que últimamente asistió va extendido, naturalmente, por el maestro director de la misma o por su sucesor, si dicho maestro no dirige ya aquella escuela. En la escuela de adultos, el certificado se extiende en la secretaría de la misma.

Una vez admitido a examen, el examinando sufre dos pruebas: una teórica y otra práctica. La prueba teórica se desarrolla en dos partes: una oral y otra por escrito. La primera versa sobre el valor, procedencia y manipulación de las primeras materias empleadas en confitería, y de las buenas y malas calidades de las mismas, estando esto ordenado expresamente por la ley.

Si el examinado ha declarado haber asistido a una escuela de adultos o especial del oficio, puede extenderse el examen –con lo que aquél puede mejorar la calificación– a conocimientos de contabilidad sencilla, teneduría de libros, cálculo sobre lo que cuestan los artículos fabricados y algunas nociones sobre seguros de enfermedades, invalidez y supervivencia.

La parte segunda de este examen, la escrita, versa sobre cuestiones de banca, cambio y giro, cartas de crédito, etc. Pero estos últimos temas no se exigen para la simple aprobación del examinando, pues son especiales del examen de maestro.

La parte práctica del examen consiste en la confección de una pieza (ramillete, tarta, etc.), y en la *prueba del trabajo.*

La *confección de la pieza* puede tener lugar en el obrador del maestro del examinando, si aquél vive en la localidad donde se verifica el exa-

men, o en el de cualquier otro maestro, si aquél estuviera establecido en otra población; y en su ejecución no puede requerir la ayuda de nadie.

La *prueba del trabajo* alcanza a todas aquellas labores que, de ordinario, se trabajan en los obradores.

He aquí la síntesis del programa que debe llevar preparado todo el que aspire en Alemania a ser oficial confitero:

1) Masas frías y calientes.
2) Hojaldre y pasta blanda.
3) Pasta de levadura.
4) Repostería.
5) Helados.
6) Cremas y natas.
7) Azúcar hervido.
8) Frutas en almíbar.
9) Guarniciones y baños.
10) Labores de Navidad (mazapanes, chocolates, turrones, árbol Noel).
11) Noticia de los géneros.
12) Teneduría de libros y cálculo de artículos.
13) Legislación.
14) Maquinaria.
15) Organización de la confitería en sociedades.
16) Higiene.

Todos estos temas están desarrollados en un cuestionario que contiene doscientas ochenta y tantas preguntas a las que hay que saber contestar convenientemente.

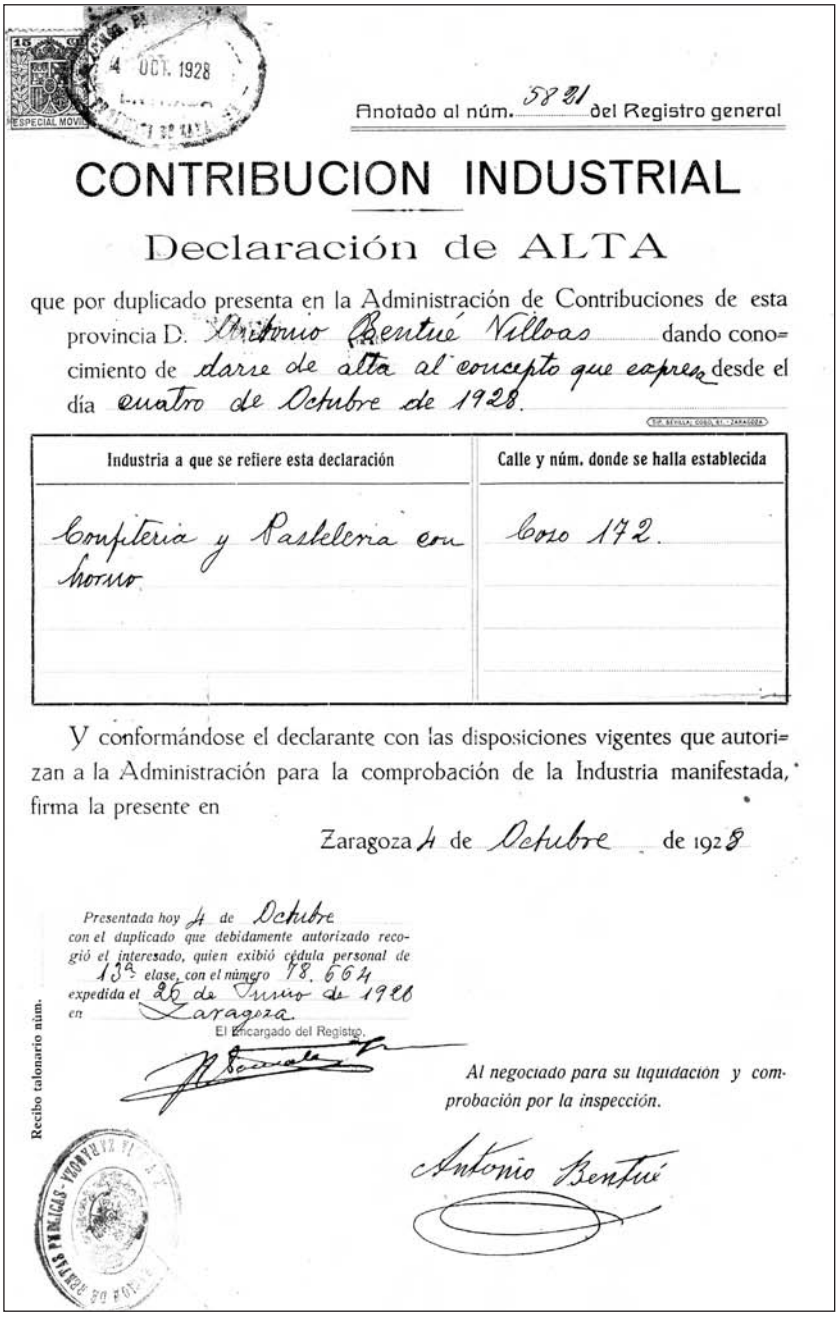
Sufrido el examen y aprobado el examinando, se le extiende su nota. El aprendiz ha ascendido a oficial y, en calidad de tal, puede ofrecerse en cualquier establecimiento del ramo.

Pero, a veces, y, mejor dicho, casi siempre, no bastan aún estos conocimientos para ser un oficial completo, pues la variedad enorme de labores del oficio, la continua renovación de procedimientos y la gran inventiva de los maestros confiteros que, a cada momento, lanzan al mercado una novedad, hacen, si no indispensable, convenientísima, por lo menos, la asistencia a una escuela especial de confitería siempre menos costosa que el trabajo en distintas regiones de la nación, sistema que tanto recomiendan los maestros extranjeros.

ANEXO X

DOCUMENTOS Y PRENSA

Por su interés, reproducimos a continuación diversos documentos y entrevistas publicadas a pasteleros de reconocido prestigio.



4 OCT. 1928

Anotado al núm. 5821 del Registro general

CONTRIBUCION INDUSTRIAL

Declaración de ALTA

que por duplicado presenta en la Administración de Contribuciones de esta provincia D. Antonio Bentué Villoas dando conocimiento de darse de alta al concepto que expresa desde el día cuatro de Octubre de 1928.

Industria a que se refiere esta declaración	Calle y núm. donde se halla establecida
Confitería y Pastelería con horno	Coso 172.

Y conformándose el declarante con las disposiciones vigentes que autorizan a la Administración para la comprobación de la Industria manifestada, firma la presente en

Zaragoza 4 de Octubre de 1928

Presentada hoy 4 de Octubre con el duplicado que debidamente autorizado recogió el interesado, quien exibió cédula personal de 1ª clase, con el número 78.664 expedida el 26 de Junio de 1926 en Zaragoza

El Encargado del Registro.

Recibo talonario núm.

Al negociado para su liquidación y comprobación por la inspección.

Antonio Bentué

Administrador

En vista de la precedente declaración de **ALTA** *presentada en esta Oficina, el Negociado procede a formalizar la correspondiente liquidación para que de hecho sea comprobada por la inspección industrial como se ordena.*

Tarifa ..... **clase** ..... **núm.** .....

Cuotas del Tesoro por .....

..... desde .....

..... por 100 para municipales . . . . . .

SUMA. . . . . .

6 por 100 de cobranza. etc. . . . . .

TOTAL.

Zaragoza ..... de ..... de 192 .....

El Oficial del Negociado,

Eléctricas Reunidas de Zaragoza

S. A.

Domicilio social: Calle de San Miguel, núm. 8

PÓLIZA DE ABONO

para suministro de energía eléctrica con destino a

ALUMBRADO POR CONTADOR

DIRECCIÓN GENERAL DE INDUSTRIA

Número 39354

Timbre móvil

CONTRATANTES Y OBJETO DEL CONTRATO

Don Antonio Bentué *mayor de edad, vecino de esta capital, con domicilio en la calle de* Coso *núm.* 172 *piso* bajo *contrata con la expresada Sociedad el suministro de energía eléctrica para el alumbrado en el local* _____ *obligándose ambas partes contratantes a cumplir las condiciones generales y particulares, y las tarifas, con sus condiciones de aplicación que se insertan en esta póliza, todas ellas de acuerdo con las prescripciones legales vigentes, firmándola por duplicado y a un solo efecto, al pie de las condiciones especiales de la misma.*

CONDICIONES ESPECIALES DE ESTE CONTRATO

DESCRIPCIÓN DE LA INSTALACIÓN DEL ABONADO

La instalación en que se ha de utilizar la energía eléctrica que se contrata, se compone de los siguientes elementos:

1.º	lámparas,	con un consumo total de	90 watios.
2.º	planchas,	con un consumo total de	»
3.º	cazos,	con un consumo total de	»
4.º		con un consumo total de	»
5.º		con un consumo total de	»
		Total.	90 watios.

INSTALADOR

Don Antigue, *calle de* _____ *núm.* _____

CONTADOR

El que se instala es propiedad de ab- *y las características figuran en la libreta de lecturas que quedará en poder del abonado, siendo su capacidad proporcionada a la instalación.*

HORAS DE DISFRUTE DE LA ENERGÍA

Para el servicio que se contrata por esta póliza, sin solución de continuidad.

DURACIÓN DEL CONTRATO

Este contrato de suministro tendrá de duración _____ *años* dos *meses, y se considerará prorrogado por plazos iguales si por escrito no manifiesta alguna de las partes su voluntad de rescindirlo. Este aviso se efectuará con la siguiente antelación: en los contratos de duración superior a un año, con seis meses, y en los inferiores a un año de duración, con tiempo igual a la mitad de vigencia, no siendo nunca dicho plazo inferior a un mes.*

CARACTERÍSTICAS DE LA ENERGÍA CONTRATADA

Tensión de servicio: 110 v. *Clase de corriente:* C.

Frecuencia _____ *periodos. Observaciones:* _____

de cuya regularidad trata la cláusula 16 de las condiciones generales.

POTENCIA CONTRATADA

La máxima, antes totalizada noventa w.

TARIFAS QUE SE APLICAN A ESTE SUMINISTRO

La que se inserta a continuación, en la que aparece la diligencia de la Jefatura de Industria, haciendo constar que está oficialmente autorizada.

TARIFA PARA ALUMBRADO A CONTADOR

Precios.—*El precio del kilovatio-hora será de pesetas 0'60.*

Cuando el fluído se dedique al alumbrado de talleres, a los que también se suministre fuerza motriz, el precio del kilovatio-hora será de pesetas 0'40.

Condiciones.—*1.ª El contador podrá ser propiedad del abonado. Cuando la Empresa tenga que colocar uno de su propiedad, cobrará un alquiler mensual de pesetas una, cuando se trate de contador para instalación de una a ocho lámparas, inclusive, y pesetas 1'50 por los contadores instalados para dar servicio a nueve o más lámparas. El abonado es siempre responsable de las averías o desperfectos que pueda experimentar el contador instalado en su domicilio.*

2.ª En concepto de disponibilidad se cobrará un mínimo mensual de cinco kilovatios, aun cuando el consumo hecho por el abonado no alcanzase esta cifra.

CONDICIONES GENERALES DE TODA CLASE DE ABONO

1.ª Los precios de la tarifa anterior son netos para «Eléctricas Reunidas», y, por tanto, cuantos recargos e impuestos haya establecidos o puedan establecerse sobre el consumo, utilización o distribución de la corriente eléctrica serán cargados al abonado en la factura mensual.

2.ª «Eléctricas Reunidas» se reserva el derecho de interrumpir el servicio desde la salida a la puesta del sol, en los días festivos, para atender a la limpieza y conservación de sus líneas e instalaciones.

Rogelio Martínez Tejero, Ingeniero Jefe de Industria de esta provincia.=CERTIFICO: Que estudiadas las tarifas comprendidas en este folleto y en vista de los antecedentes que obran en esta Jefatura, son las que efectivamente debe aplicar la Sociedad anónima «Eléctricas Reunidas de Zaragoza».=Zaragoza, veinte de Abril de mil novecientos treinta y cuatro.=Rogelio Martínez.=Firmado y rubricado.=Sello: JEFATURA DE INDUSTRIA DE LA PROVINCIA. ZARAGOZA.

COBRO DE FACTURAS

El importe del suministro se hará efectivo en el domicilio social, dentro de los quince días siguientes a la anotación del consumo en libreta del abonado, de 17 a 19, todos los días laborables, sin que el hecho de presentar los recibos al cobro, de un modo general, en el domicilio del abonado y para su comodidad, implique derogación de lo consignado al principio de este párrafo.

IMPUESTOS

A cargo, todos, del abonado, según se ha hecho ya constar.

DEPÓSITO-FIANZA

Importa el depósito que establece el abonado en poder de la Empresa, como fianza de servicio que recibe, pesetas ..... según resulta de aplicar la cláusula 30 de las condiciones generales.

REVENTA DE ENERGÍA CONTRATADA

No se autoriza la reventa o cesión de la energía contratada.

INSTALACIÓN INTERIOR

La instalación interior es propiedad de ABONADO

CONDICIONES ESPECIALES

FECHAS

En Zaragoza, a 5 *de* 10 *de* 192[illegible], *comenzando a regir este contrato el día ..... de ..... de 193 ....*

El Abonado, El [illegible]

CONDICIONES DE CARÁCTER GENERAL

1.ª *Obligación del suministro.*—Queda obligada la Empresa a suministrar energía eléctrica a toda persona que lo solicite, en tanto tenga aquélla medios técnicos para ello.

2.ª *Facultades de elegir tarifa.*—Es facultad de los solicitantes de energía eléctrica elegir la modalidad, tarifas o forma de abono que estimen más conveniente, dentro de las establecidas por la Empresa suministradora y aprobadas oficialmente.

3.ª *Compra de material.*—No puede imponerse a los abonados la obligación de surtirse de material para sus instalaciones en los almacenes de las Empresas ni en otros señalados por las mismas.

4.ª *Apoyos.*—El peticionario de energía eléctrica queda obligado a facilitar a las Empresas la instalación de apoyos y elementos precisos en la finca en que se haya de utilizar la energía.

5.ª *Derivación y acometida.*—La conexión entre la red general de distribución y la instalación del abonado, y colocación del contador o limitacorriente, se efectuará por empleados de la Compañía, aunque el contador sea propiedad del abonado.

6.ª *Garantía en los abonos a tanto alzado.*—Es facultad de la Empresa exigir en los abonos de tanto alzado lámparas diferenciales o precintables, o cualquier elemento que, sin encarecer la instalación, represente mayor garantía para el cumplimiento estricto de las condiciones del abono.

7.ª *Condiciones de la instalación interior.*—Si las instalaciones nuevas, propiedad de los abonados, no reunen las condiciones de seguridad reglamentarias, debe negarse la Empresa a suministrar energía eléctrica.

En las instalaciones antiguas en uso pueden las Empresas comunicar a los abonados la falta de seguridad de aquéllas, quedando obligado el abonado a perfeccionar la instalación en plazo máximo de un mes. Dicha notificación exime a la Empresa de la responsabilidad que pueda contraer.

Si transcurre dicho plazo sin resolución contraria de la Jefatura de Industria a la afirmación de la Empresa, queda facultada ésta para cesar en el suministro.

En uno y otro caso, si el abonado no estima justificada la negativa de la Empresa a suministrar energía o cree improcedente el requerimiento para que perfeccione la instalación, puede acudir a la Jefatura de Industria, cuya resolución han de cumplir ambas partes, sin perjuicio de que interpongan posteriormente, si conviene a sus intereses, recurso ante la Dirección general.

Las Empresas suministradoras no deben cobrar cantidad alguna por el concepto de revisión de instalaciones.

8.ª *Aparatos instalados.*—Si los aparatos de medida colocados por las Empresas en el interior de las viviendas sufren desperfectos por causas dependientes del abonado, será de cuenta de éste el importe de las reparaciones que sean necesarias.

Recíprocamente, si por elevaciones de tensión anormales u otras causas que dependan de las Empresas sufren perjuicio los aparatos de medida que sean propiedad de los abonados, serán de cuenta de aquéllas las reparaciones necesarias para su normal funcionamiento.

9.ª *Uniformidad de abono.*—No están obligadas las Empresas a suministrar, dentro del mismo local o cuarto de vivienda, energía eléctrica bajo dos modalidades distintas de abono, es decir, por contador y por tanto alzado simultáneamente, para una misma aplicación, alumbrado, por ejemplo.

10. *Independencia de las instalaciones.*—Si existieran dentro del mismo local o vivienda instalaciones para alumbrado y fuerza motriz, los conductores para una y otra aplicación se establecerán con absoluta independencia y en forma de que no puedan confundirse, quedando terminantemente prohibido hacer derivaciones de los conductores de una para otras aplicaciones.

11. *Reparación de las instalaciones.*—Las reparaciones de las acometidas o derivaciones son siempre a cargo y por cuenta de la Empresa suministradora.

Las instalaciones interiores serán reparadas por el propietario de las mismas.

12. *Instalación de contadores.*—Tienen derecho los abonados a instalar contadores de su propiedad o a alquilarlos libremente a personas extrañas a las Empresas suministradoras de energía, siempre que aquellos aparatos estén verificados oficialmente, con resultado favorable.

Si las Empresas suministradoras de energía eléctrica tienen aprobadas tarifas de alquiler de contadores, vienen obligadas a suministrar el aparato (si el consumidor no hace uso del derecho que le concede el párrafo anterior), cobrando entonces las Empresas, en concepto de alquiler, las cantidades autorizadas en las tarifas.

Las Empresas en cuya tarifa no figure cantidad alguna por alquiler de contadores y vengan realizando directamente dicho servicio, tienen que solicitar la autorización necesaria como si se tratara de una elevación de tarifas, y se autorizará si se demuestra que en los precios de la energía, según tarifas declaradas (habida cuenta de las establecidas en instalaciones similares) no se ha incluído cantidad alguna por este concepto, o que el mínimo de consumo, si hubiera sido autorizado, no compensa a la Empresa del gasto de los contadores.

13. *Comprobación de los contadores.*—Los abonados y Empresas suministradoras tienen derecho a solicitar de la Jefatura de Industria, en cualquier momento, la verificación del o de los contadores instalados, cualquiera que sea su propietario. En los casos de mal funcionamiento de un aparato comprobado por dicha Jefatura, efectuará ésta la liquidación correspondiente en la forma legalmente establecida. Si se hubiera dado servicio con tarifa por contador sin que el aparato estuviese instalado, se liquidará el consumo facturándose el de igual mes del año anterior; y si no existiese este dato, se tomará la media aritmética de los seis meses anteriores. En caso de ser nueva la instalación, se hará un prorrateo por los días que dure la anormalidad, con arreglo al consumo del mes siguiente.

14. *Libreta y lecturas.*—Las Empresas quedan obligadas, en los abonos por contador, a facilitar a los abonados una libreta en la que los dependientes de aquéllas, encargados de la lectura, consignen el resultado de la misma cada vez que se haga.

En dicha libreta constarán las características del contador instalado y la propiedad del aparato.

15. *Liquidación de los abonos a tanto alzado.*—En los abonos a tanto alzado, tanto las altas como las bajas, se liquidarán por períodos de quince días, sin perjuicio de que la petición de alta o baja sea atendida inmediatamente.

16. *Características de la energía.*—Las Empresas suministradoras de energía eléctrica quedan obligadas a mantener la tensión y frecuencia, declaradas oficialmente en las Jefaturas provinciales de Industria, con diferencias que no excedan, por defecto o por exceso, del 7 por 100 para la tensión y 5 por 100 para la frecuencia. Los abonados y Empresas pueden solicitar en todo momento de la Jefatura de Industria la comprobación de dichas características.

17. *Cambio de características de la energía.*—Es potestativo de las Empresas hacer el cambio de corriente, por ejemplo, de alterna en continua o viceversa, o de tensión y frecuencia solamente; pero la Empresa queda obligada en todo caso, durante la vigencia del contrato, a sustituir por su cuenta los aparatos propiedad del abonado que hubieran sido declarados en la póliza, tales como motores, aparatos de calefacción o de aplicaciones médicas, planchas, ventiladores, elementos de limpieza, etc. Se exceptuarán los aparatos de lujo o de recreo, tales como los motores de pianolas, aparatos de radio, etc.

18. *Cobro de cantidades.*—Las Empresas suministradoras de energía eléctrica no pueden cobrar por más concepto ni mayor cuantía que los consignados en las tarifas aprobadas. En los casos en que la acometida se haga con la cooperación económica de los abonados, no podrá cobrar nada la Empresa por el concepto de enganche.

19. *Tarifas.*—Las tarifas de aplicación, entendiéndose por tales las legalizadas y puestas en vigor con carácter general, no podrán ser modificadas por la Empresa sin autorización administrativa. Para garantía de los abonados se consigna en la tarifa aplicable a esta póliza la diligencia impresa de las Jefaturas de Industria, haciendo constar que se halla en vigor.

20. *Descuento por falta de energía.*—Si comprobada por la Jefatura se repitiesen durante un mes, más de cinco veces, las interrupciones de servicio que afectasen a una misma instalación receptora, se hará una rebaja de 10 por 100 en la factura correspondiente a los abonos, por contador, por cada cinco interrupciones o fracción, si aquéllas no pasan de una hora, y si la duración fuese mayor, se computará como dos interrupciones.

En los abonos a tanto alzado la rebaja del 10 por 100 es independiente del descuento por cada día que falte la energía, en cantidad igual al importe de la misma, según contrato.

Cuando las faltas de servicio sean motivadas por interrupciones en la línea de una Empresa productora, esta entidad será la responsable de dichas faltas y no la Empresa distribuidora a la cual suministra energía eléctrica la primera.

21. *Pólizas.*—Las pólizas de suministro se establecen para cada servicio, siendo, por lo tanto, obligatorio extender pólizas separadas para todos aquellos que exijan aplicación de tarifas o condiciones diferentes.

22. *Traslados y cambio de abonado.*—Los traslados de domicilio y la ocupación del mismo local por persona distinta a la que suscribió el contrato exigen nueva póliza.

23. *Cláusulas adicionales.*—Las cláusulas adicionales o especiales que se puedan insertar en la póliza no contendrán en modo alguno preceptos contrarios a los reglamentariamente aprobados ni precios superiores a los de las tarifas autorizadas y puestas en vigor con carácter general.

24. *Terminación del contrato.*—La terminación del contrato a instancia de la Empresa (salvo el caso de falta de pago) no la autoriza a dejar de suministrar energía, si el abonado suscribe nueva póliza eligiendo libremente la modalidad o tarifa que estén oficialmente aprobadas. En el caso de negarse el abonado a suscribir nueva póliza, la Empresa puede privarle del suministro de energía, comunicándolo a la Jefatura de Industria.

25. *Aumento de potencia.*—Si el abonado necesita hacer uso de una potencia superior a la contratada, debe solicitarlo por

escrito de la Empresa suministradora al efecto de que se consigne en la póliza.

26. *Privación de la energía.*—Las Empresas pueden privar de energía a los abonados en los casos siguientes:

a) Si no se hubiese satisfecho con la debida puntualidad el importe del servicio según lo estipulado en la póliza. En el caso de que por este concepto hubiera formulado el consumidor alguna reclamación oficialmente, no se le podrá privar de energía mientras que aquélla se tramita. Si el abonado no acata la resolución administrativa, puede la Empresa cesar en el suministro.

b) En el caso de reincidencia de fraude.

c) En todos los casos en que el abonado haga uso de la energía en forma distinta a la contratada.

d) Cuando el abonado establezca o permita derivaciones de su instalación para otros locales o viviendas diferentes a las consignadas en la póliza; y

e) Cuando el abonado no permita la entrada del personal autorizado por la Empresa para revisar las instalaciones, habiéndose hecho constar la negativa ante testigos o en presencia de algún Agente de la Autoridad, en horas hábiles o de normal relación con el exterior.

En los casos *b), c)* y *d)* procede el previo informe de la Jefatura de Industria.

27. *Inspección.*—Están autorizadas las Empresas para vigilar las condiciones y forma en que utilizan la energía los abonados.

A tal efecto proveerán las Empresas a los empleados dedicados a este servicio de carnets de identidad, con fotografía. La negativa de entrada en horas hábiles a persona autorizada por la Empresa para efectuar dichas comprobaciones se hará constar ante dos testigos, en los casos en que no sea posible requerir la presencia de un Agente de la Autoridad, al solo efecto de que sea testigo de la negativa.

28. *Precintos.*—Los precintos colocados por la Jefatura de Industria o por la Empresa suministradora, no podrán ser alterados con ningún pretexto por los abonados.

29. *Traspasos del contrato.*—No podrá traspasar el abonado este contrato sin el consentimiento escrito de la Empresa. Recíprocamente, la Empresa no podrá transferir los derechos derivados del mismo, a no ser que imponga al cesionario la obligación de respetar las estipulaciones de esta póliza, y comunicándolo por escrito al abonado.

30. *Fianzas.*—Las Empresas que vengan obligando a sus abonados a depositar fianzas como garantía del pago del suministro, no podrán exigir por tal concepto mayores cantidades o tantos por ciento que actualmente tienen fijado. Pero si dichas cantidades fueren superiores al importe mensual del servicio, en los abonos a tanto alzado, o a la cifra resultante de aplicar la tarifa por contador, a los kilovatios-hora correspondientes al tercio de la capacidad del aparato, por cinco horas y treinta días, entonces será rebajada la referida fianza a la cantidad que resulte de aplicar estas reglas. Si el Ministerio de Hacienda regulara con carácter general cuanto se relaciona con las fianzas (modalidad, cobro de intereses, etc.), quedan obligadas las Empresas a cumplir el acuerdo que se adopte.

31. *Timbre.*—El Timbre necesario para reintegrar esta póliza será de cuenta del abonado.

32. *Reclamaciones.*—Las reclamaciones, dudas e interpretación de las condiciones del suministro y cuanto se relaciona con esta póliza, serán resueltas administrativamente por la Jefatura de Industria de la provincia en que se efectúe aquél, contra cuya resolución pueden entablar recurso las partes interesadas, en el plazo de quince días y ante la Dirección general de Industria. Los recursos deben presentarse en la propia Jefatura provincial mediante recibo.

Independientemente, corresponde a los Tribunales de justicia, a instancia de parte interesada, intervenir en todas las cuestiones propias de su jurisdicción.

33. *Jurisdicción.*—Ambas partes contratantes se someten a la jurisdicción de los Juzgados y Tribunales que correspondan al lugar en que se efectúe el suministro.

CONDICIONES COMPLEMENTARIAS

I. La acometida se efectuará por la Sociedad y a cuenta de la misma, salvo pacto en contrario, quedando siempre de su propiedad los materiales invertidos en ella.

II. Incumbe al abonado el conseguir del propietario del inmueble la autorización necesaria para consentir la acometida y la colocación, a título gracioso, de los apoyos de las líneas de conducción.

La Empresa puede renunciar a compromisos adquiridos, sin responsabilidad alguna, cuando no obtenga o se le concedan en condiciones onerosas, los permisos de autoridades o de particulares para paso de sus líneas o acometidas.

La negativa de los propietarios, o la retirada por los mismos de anteriores autorizaciones, releva a la Empresa de toda obligación contraída con el abonado.

III. Los contadores propiedad de la Empresa, los tiene el abonado en calidad de depósito, pudiendo ésta reclamarlos judicialmente cuando se le niegue o no se le facilite la entrega. De todo desperfecto sufrido por el contador es responsable el abonado en los términos reglamentarios.

IV. Ninguna promesa o acto de los empleados de la Empresa, obligará a ésta, si no media confirmación escrita.

V. Al abonado que dejare en descubierto el pago de una o más mensualidades, le será retirado el servicio, reservándose la Empresa las acciones que le competan para reclamar el importe del mismo, en el caso de que éste no fuera cubierto por la fianza prestada. Esta será en todo caso liquidada por la Empresa y aplicado su importe al pago del débito del abonado, quedando a su disposición el sobrante, si lo hubiere.

VI. Las reclamaciones que puedan formular los dueños de casas o predios, por servidumbre o perjuicios con motivos de conducción y apoyos de líneas, que pertenezcan a los usuarios de la energía, serán de cuenta de los mismos.

VII. El abonado no podrá modificar, variar ni reformar sus instalaciones sin consentimiento escrito de la Empresa, en cuanto ello pueda alterar el contrato, la cual no reconocerá tampoco la existencia de más lámparas y aparatos en la instalación del abonado que los que figuren declarados.

VIII. Las líneas especiales de conducción, así como su entretenimiento y reparaciones, serán de cuenta del abonado, siempre que disten más de quince metros de las de distribución aérea o subterránea de la Empresa o de sus sectores de transformación.

Si la importancia de un abono fuera tal, que su influencia se reflejase en sensible depresión de voltaje para el alumbrado, el abonado vendrá obligado a costearse línea propia e independiente de las generales de la Empresa, desde el punto que ésta determine. En tal caso, la Empresa se reserva el derecho exclusivo de conectar las instalaciones con las acometidas y éstas con las líneas exteriores de distribución. Las anteriores operaciones se harán por la Empresa o bajo su dirección, por cuenta de los abonados.

El presente contrato, en cuanto no se oponga a las prescripciones del reglamento aprobado por Decreto de 5 de Diciembre de 1933, se entenderá celebrado con sujeción estricta a los preceptos del Código civil en materia de contratación.

CERTIFICO: Que esta póliza reune las condiciones reglamentarias.=Zaragoza, 19 Julio 1934.=*El Ingeniero Jefe*, ROGELIO MARTÍNEZ.=Rubricado.=Sello «Jefatura de Industria de la Provincia.—Zaragoza».

DIGA... DIGA...

Setenta y cinco mil kilos de turrón ha consumido Zaragoza

Con él podría hacerse una fila de 30 Km. de longitud

Han pasado las fiestas, y en cada cual ha quedado el poso de un recuerdo. Que las fechas que el calendario enmarca entre el 24 de diciembre y el dos de enero siempre tienen un regusto de cosa esperada, anhelada y apetecida. Son las fechas del año en que, por lo general, todos abrimos la ventana de nuestra generosidad, siquiera sea comenzando para con nosotros mismos, por aquello de la caridad bien entendida.

En cada casa y en cada hogar se ha celebrado la Navidad y la Noche Vieja más o menos a lo grande. Turrón y champaña han sido los dos artículos de mayor consumo, pues la tradición manda y la costumbre sigue. Uno, después de probar el turrón zaragozano, ha pensado en cuanta cantidad se habría consumido en nuestra ciudad. El detalle era interesante y en busca de él fuimos.

Don Antonio Bentué, presidente del Gremio de Confiteros y Pasteleros

Don Antonio Bentué es el presidente del Gremio de Confiteros y Pasteleros de Zaragoza. El hombre, dedicado toda su vida a este menester de endulzar la vida a sus conciudadanos, sabe mucho de estas cosas. Por algo se ha pasado muchos años en un obrador de pastelero y tras un mostrador vendiendo el producto de este trabajo tan interesante.

—Ya fechas serán las de más venta...

—Desde luego. Comienza la feria hoy y el 23 de diciembre.

—¿Y merma...?

—A últimos de mes.

—¿Gastan mucho los zaragozanos en turrón?

—Bastante, aunque este año ha descendido un poco.

—¿No se notan las pagas de agosto?

—¡Qué duda cabe! Este dinero extra contribuye en mucho a que el público celebre bien las Navidades.

—¿Cuánto calcula usted que se habrá vendido en Zaragoza?

—Englobando el turrón de pastelería y el de fábrica, además del que viene de fuera, ponga usted unas 150.000 pastillas.

—¿Cuánto pesa cada una?

—Alrededor del medio kilo.

Una carretera de 30 kilómetros

Si Pitágoras no miente y nos matemáticas no fallan, esta cifra supone un total de 75.000 kilos de turrón consumido en nuestra ciudad durante las pasadas fiestas. Con él podría haberse construido una fila de pastillas de turrón que cubriría unos 30 kilómetros de longitud. Casi podríamos haber llegado hasta Cariñena pisando turrón.

No obstante, hay que repetir que en esta cifra está incluido todo el turrón consumido, sin hacer diferenciaciones entre el que han fabricado los pasteleros en sus obradores y los de otras calidades.

Preferencias

El público que aprecia la calidad prefiere, según se demuestra por la venta, el turrón de pastelero, y entre éste el clásico guirlache, especialidad zaragozana. Siguen en orden de preferencia el mazapán.

El turrón de pastelero es un poco más caro, pero hay que tener en cuenta que es una obra de artesanía, de calidad indiscutible y fabricado con materias puras y garantizadas.

—Nosotros fabricamos el turrón valiéndonos exclusivamente de almendra, azúcar y huevos.

—¿Y la harina?

—En el turrón no. Si acaso manteca de vaca y de cerdo, según las calidades.

—¿El público muestra preferencia por los turrones de lujo?

—No mucho. Pero es debido al precio.

—¿Es buen negocio ser pastelero?

—No mucho. La profesión es muy dura.

Pasteleros de vocación

Zaragoza es una de las ciudades de España en donde mejor se fabrica la pastelería. Y más barata.

—El hecho está demostrado. En nuestra ciudad se encuentra la pastelería mejor de España.

—¿Cuántas clases diferentes de pasteles fabrican sus obradores?

—Más de un centenar.

—¿A qué se debe la calidad?

—A la preocupación que nuestro Gremio ha tenido siempre por conservar la tradición.

—¿Buenos operarios?

—De lo mejor. Tenga en cuenta que muchos oficiales pasteleros de las demás regiones, proceden de Zaragoza.

—¿Y la baratura?

—Tiene una explicación lógica. Nosotros vendemos por piezas, no a peso.

—¿En qué estriba la diferencia?

—En que haciéndolo así el público se beneficia del peso del papel y cartonaje, que en otras partes va incluido a precio de pastel.

Los pasteleros zaragozanos

—¿Cuántos industriales del ramo hay en Zaragoza?

—Pasamos de sesenta.

—¿Y obreros?

—Más de un centenar.

—Con lo que resulta que casi doscientas familias viven del dulce. ¿No?

—Así es. Lo malo es que hay épocas en que el negocio es muy flojo.

—¿Cuáles son?

—Verano especialmente.

—¿Por la descomposición?

—Por esto y porque en tiempo caluroso no apetece el dulce.

—¿Qué hacen entonces?

—La mayoría de nuestros operarios van a trabajar a balnearios y hoteles de verano. Así se ganan un sueldo excelente y descargan al patrono durante unos meses malos.

—Menos mal que están bien avenidos...

—Absolutamente. Nuestro Gremio tiene por norma la convivencia.

—¿Es posible?

—El oficio lo trae aparejado. Muchos días de trabajo intensivo el operario come en casa del propio patrono. De este modo es forzoso que la relación de familiaridad se acrecente.

Un oficio duro

Me dicen que si no se pone remedio, dentro de poco no habrá operarios.

—¿Causas?

—El oficio es muy duro. No gusta a nadie, tener que trabajar de madrugada y levantarse a las cinco, por ejemplo. Además, el aprendizaje es laborioso.

—¿Necesita condiciones especiales el pastelero?

—Tiene que ser un poco artista.

—¿Qué tarta, por ejemplo, se recuerda en Zaragoza como obra de arte?

—Una reproducción del templo del Pilar que hizo un compañero hace unos años.

—¿Qué diferencia hay entre los tiempos actuales y los antiguos?

—Mucha. Se consume más.

—¿En qué proporción?

—Por cada kilo de antes, lo menos cincuenta ahora.

—¿Y las cestas de regalo?

—Han descendido mucho. Además, a nosotros nos representa mucha baja en la venta el que se adquieran en los colmados y similares.

—¿Ustedes comen sus propios dulces?

—Ya lo creo. Y muchos.

—Y los encontrarán riquísimos, naturalmente...

A. Torrebadella

Página 6 HERALDO DE ARAG

El Gremio de Confitería y Pastelería, orgullo de Zaragoza

Que nuestra pastelería es la mejor de España, lo proclaman todos los españoles. Los mejores obradores de nuestra Patria, servidos por oficiales zaragozanos

SESENTA Y DOS CONFITERIAS CON OBRADOR Y CIENTO SETENTA Y OCHO DESPACHOS EN LA CAPITAL. — ARAGON, LA UNICA REGION QUE FABRICA TURRONES DE ARTESANIA. — A LOS PASTELEROS LES INTERESA USAR LOS HUEVOS BIEN FRESCOS

El Gremio de Confiteros y Pasteleros de Zaragoza ha celebrado su fiesta patronal.

Con este motivo queremos dedicar un breve reportaje de admiración y simpatía a quienes, desde tiempo inmemorial, supieron colocar el nombre de nuestra ciudad en la más alta cima española de la popularidad y del prestigio en cuanto a su industria se refiere: un prestigio y una popularidad no sólo mantenidos, sino aumentados cada día.

Que la pastelería zaragozana es la mejor de España lo proclaman todos los españoles.

Los mejores obradores de nuestra Patria están servidos por oficiales zaragozanos preferentemente o por aquéllos que sin serlo se han formado profesionalmente en pastelerías de nuestra ciudad.

¿Por qué esta preferencia? Porque de aquí han salido siempre y siguen saliendo los oficiales con una completa formación. En los obradores zaragozanos se aprende de todo y esta enseñanza, esta práctica no se pierde, se transmite de generación en generación.

No ocurre como en las demás ciudades que el trabajo se realiza más en serie, porque cada oficial tiene su misión, su especialidad centro del oficio: especialistas en hojaldres, especialistas en roscillas, especialistas en batidos...

Por ello los oficiales de Zaragoza son solicitados por los industriales del ramo de toda España. Es uno de nuestros orgullos y nos satisface creerlo.

Don Antonio Bentué, presidente del Gremio de Confitería y Pastelería de Zaragoza

JUNTA ECONOMICA Y JUNTA FISCAL : : :

Terminados los brillantes festejos en honor de la Virgen de Montserrat, Patrona del Grupo de Confitería y Pastelería del Sindicato Provincial de Alimentación, somos recibidos por don Antonio Bentué Valbona, presidente de la Junta Económica del Grupo Sindical, y por don José Pérez Lamana, vicesecretario de la misma, quienes atentamente contestan a las siguientes preguntas:

—¿Existe una Junta en el Gremio de Confiteros?

—Existe otra, la Junta Fiscal, de carácter local, presidida por don Domingo Martín Cortés, y que se ocupa del impuesto de lujo convertido por el Ayuntamiento.

Integran la Junta Económica del Grupo Sindical los siguientes señores: presidente, don Antonio Bentué; vicepresidente, don Domingo Martín; vocal-secretario, don José Pérez Lamana; vocales, don Daniel Sampériz Lacruz, don Tomás García Simón, don José María Guillarte Arial, don Antonio Vidal Palacín y don Antonio Franco.

BOY, Y HACE VENTE AÑOS

—¿Cuántas confiterías existen en Zaragoza capital?

—Sesenta y dos con obrador.

—¿Y sin obrador?

—Agremiados sin obrador, incluídos los despachos de pan que también venden tortas, pasteles, dulces, etc., ciento setenta y ocho.

—¿Son muchos o pocos para Zaragoza?

—Muchos. Madrid, con ser Madrid, tendrá cien más a todo tirar.

—¿Cuántas confiterías con obrador había en Zaragoza hace veinte años?

—La mitad.

—¿Y despachos de dulces y pastelerías sin obrador?

—La quinta parte.

NUESTRA FAMA HA GANADO PUNTOS : :

—¿Se llevan ustedes bien?

—Digo que el nuestro es uno de los Gremios más unidos. Entre nosotros existe amistad y compañerismo.

—Hablemos de la fama que adquirió la pastelería zaragozana. ¿Se mantiene?

—Ha ganado puntos porque cada día se trabaja mejor, sube de clase. Lo nuestro es auténtica artesanía.

—¿Quieren explicar eso?

—Allí tiene usted el turrón, por ejemplo. El turrón que se fabrica en la región aragonesa no se hace en el resto de España. Mientras en los demás sitios se fabrica lisa y llano, las aragonesas hacemos un imaginario de calidad selecta con diversas incrustaciones y dibujos, y estudiamos las combinaciones de gustos con pralines, yemas, etc. Turrón de artesanía, en una palabra. El guirlache es otro de nuestros orgullos.

DE TODOS LOS SITIOS PIDEN OFICIALES ZARAGOZANOS : : : : : :

—¿Son muy solicitados los oficiales zaragozanos?

—Por toda España hay oficiales y maestros confiteros zaragozanos, o formados aquí profesionalmente. Constantemente se reciben cartas, en solicitud de esta clase de productores, de Galicia, de Bilbao, de San Sebastián... Y no digamos en verano. Los mejores balnearios y las mejores plazas se sirven de ellos durante las temporadas veraniegas.

LAS VENTAS VAN A MENOS

—Los oficiales confiteros zaragozanos, ¿pasan por algún examen?

—Ahora, no. En los primeros estatutos del Gremio, que creo datan del siglo XV, se les exigía un examen. También señalaba el Reglamento la distancia que debía mediar entre industria e industria.

—Las ventas ¿van a más o a menos?

—La venta va a menos y cada año se trabaja con menos margen comercial.

LOS DIAS DE MAS VENTA

—¿En qué festividad se vende más?

—Como día aparte, San José; como temporada, las Navidades y el Pilar, a pesar de que las ventas en Navidad se han visto mermadas por la gran cantidad de turrón de importación que llega.

—La pastelería ¿es un negocio fácil?

—Es de mucho sacrificio y de tipo familiar. Aparte del reducido número de empleados, toda la familia ha de estar sujeta y pendiente del negocio.

SI NO EMPLEASEMOS HUEVOS FRESCOS, SALDRIAMOS PERJUDICADOS : : : :

—¿El artículo más delicado?

—Lo más delicado de trabajar con los artículos de yema. ¡Ah!, queremos hacer constar que a los pasteleros nos interesa usar siempre los huevos bien frescos, porque dan un rendimiento muchísimo mayor. Si empleásemos huevos viejos saldríamos perjudicados económicamente.

PROBLEMAS

—¿Problemas actuales del Gremio?

—Uno muy importante es el de los impuestos. Estamos tratando de conseguir que los impuestos que actualmente pesan sobre nuestra industria sean gravados sobre una de las materias primas básicas (azúcar) en lugar de sobre la venta como se viene haciendo.

LAS ARRAS DE LAS BODAS

—Dicen ustedes que las ventas van en baja. Esa crisis ¿se observa también en lo que respecta a la celebración de bodas, bautizos y primeras comuniones?

—Indudablemente. Hoy las primeras comuniones, bautizos y bodas se celebran en hoteles, cafés y restaurantes en su mayoría, y no precisamente a base de tartas y pasteles. Eso ha cambiado mucho. Incluso en muchas bodas se prescinde de las clásicas arras.

LA VIRGEN DE MONTSERRAT : : : : : : : :

—¿Algo en relación con la fiesta de la Patrona?

—Que la imagen de la Virgen de Montserrat, nuestra celestial Patrona, es obra de la notable escultora zaragozana, señorita Dolores Franco, profesora de la Escuela de Artes, e hija de un compañero del Gremio; una auténtica obra de arte que habrá de estar un año en cada una de las casas de los agremiados y que éste le corresponde estar en la del presidente.

* * *

El Gremio de Confiteros y Pasteleros de Zaragoza ha celebrado con gran brillantez su fiesta patronal; un prestigioso Gremio, famoso en toda España porque, sin duda alguna, no tiene competencia. Así lo reconocen en todas partes.

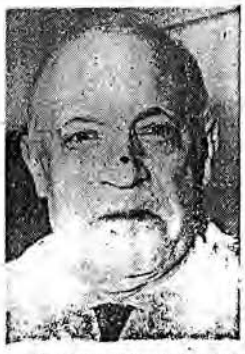
Y lo repetimos nosotros con orgullo, sí, señores.

M. RUIZ.

5

Hoy habla

DON ANTONIO BENTUE



Presidente del grupo sindical de confiteros, gremio que hoy, domingo de Resurrección, hace su agosto con las "monas" y huevos de Pascua.

—¿Cuántas y cuántos?

—¡Uf! Imposible de calcular.

—O sea, que esta costumbre típica sigue en alza.

—Desde luego. Ahora, ya sabe usted, el "vicio" es el que chuta...

—Y ustedes, tan contentos.

—Claro. Si no, no estaríamos donde estamos.

—¿Qué se vende más: huevos o "monas"?

—Huevos. Así como en Cataluña se gastan verdaderas fortunas en "monas", aquí privan los primeros.

—¿A qué llaman "mona", concretamente?

—A toda tarta o bollo que lleva un caprichito: casitas, pollitos...

—¿Y por qué se llama precisamente "mona"? ¿Tiene algo que ver con los simios?

—Yo creo que nada. Es cosa de los catalanes, que tienen mucha inventiva.

—Y que les gusta el dulce. ¿Precio de la "mona" más cara?

—De trescientas a quinientas pesetas.

—Una monada. ¿Tamaño del huevo mayor que se suele hacer?

—Ha llegado a haberlos hasta de un metro de diámetro.

—Buena yema. ¿Quién los compra?

—Nadie. Son, en realidad, para llamar la atención. Como no es materia prima perdida, porque el chocolate se aprovecha siempre...

—¿Se hacen ahora más "capricho" que antes?

—No, porque la mano de obra está muy cara y no se hace lo que uno quisiera. Todo está caro: se van muchos duros...

—No se queja. ¿Difícil el oficio de confitero?

—Tiene lo suyo. Y lo malo es que hoy no se encuentran aprendices.

—¿Por qué?

—Porque como hay que trabajar en domingo, no les gusta. Entra uno, y enseguida, a los pocos días, dicen sus padres que si tal y que si cual.

—Total, que "vuela" el niño. Grave conflicto.

—¡Y tanto! Como que el oficio casi está llamado a desaparecer.

—Lástima.

—Pero llegará a ser cosa grande...

—Explíqueme esa contradicción.

—Porque el que quede se "forrará"...

—Negocio "de abrigo". ¿Cuándo venden más?

—Hombre, los domingos, como es natural. Hacemos la venta de tres o cuatro días normales de la semana.

—¿Muchos confiteros en Zaragoza?

—Unos setenta. Pero también hay muchos despachos sin obrador.

—Ya está bien.

—Somos muy golosos.

—¿Se incluye usted?

—El primero; y como yo todos los confiteros...

—¿No se cansan de estar siempre entre dulce?

—¡Qué va! Siempre que nos reunimos, es imprescindible el postre.

—Y a "laminear" ¿Es cierto eso de que, cuando entra un aprendiz se le deja comer hasta hartarse, para que no repita?

—Eso es un dicho... Lo que sí hacemos es la vista "gorda", claro.

—Y, mientras, ellos, engordando. ¿Cuántos años lleva usted en el gremio?

—Desde 1928... ¡Figúrese!

—Montañas de dulces. ¿Zaragozano?

—De Huesca.

—No acerté por poco. Fuera de Pascua, ¿qué artículo es el que se vende más?

—Depende del establecimiento. Unos se especializan en pastelería; otros en bombonería y cajas de regalo...

—Para regalarse. ¿Principal problema del gremio?

—¡Uf! Que nos toman por grandes fabricantes.

—El Fisco, como si lo viera.

—Ve bien. Ese es el problema: el tributario.

—¿Aprietan mucho?

—Como si fuéramos fabricantes potentados que trabajásemos en serie.

—Les hacen la Pascua...

X.

64 10 DE MAYO DE 1989
MIERCOLES
HERALDO DE ARAGON

CONTRAPOR

La confitería y pastelería de Joaquín Sánchez abrió sus puertas en el paseo de la Independencia, 12, en 1903. Después de tres generaciones al frente del negocio, la dulce tradición ha finalizado con Esteban Sánchez, nieto del fundador, que ayer fue objeto de un emotivo homenaje por parte de sus compañeros de la Asociación Provincial de Empresarios de Confitería y Pastelería.

Adiós a una dulce tradición

Alfonso Zapater

Nada habla, en un tiempo, como los bollos de Sánchez, como los pasteles, como los chocolates. Desde 1903, la sociedad zaragozana desfiló por este establecimiento que hizo historia en la ciudad y que ahora, ochenta y seis años después, se nos ha ido dando su adiós nostálgico y emocionado a una dulce tradición.

Ayer, la Asociación Provincial de Empresarios de Confitería y Pastelería rindió homenaje a Esteban Sánchez, representante de la tercera generación de confiteros y pasteleros de ese apellido. Fue en el transcurso de la fiesta de hermandad, en la que se conceden los premios «Lanzón» a las personas que más se han distinguido en las distintas actividades, dentro de la comunidad aragonesa. Los premios recayeron, respectivamente, en Fernando Arcega, por su trayectoria deportiva como jugador de baloncesto del CAI, y en Esteban Sánchez, al que se le hizo entrega , además, del título de vicepresidente honorario de la ya citada Asociación de Empresarios de Confitería y Pastelería, cargo que el homenajeado ya ostentaba con anterioridad, por elección.

Una vida al servicio de la tradición

Tres años estuvo pensándoselo, desde que le llegó la edad reglamentaria de la jubilación. Y es que a Esteban Sánchez le costaba mucho dar su adiós definitivo a toda una vida al servicio de la tradición familiar.

—Cumplí los sesenta y nueve años el pasado mes de marzo —dice— y expuse a mis hijos la situación. Ellos han enfocado su vida por otros cauces diferentes y están muy bien situados. La conclusión fue que no quedaba otra alternativa que cerrar el negocio.

Le ha dolido en el corazón y hasta en el alma, porque él ha pasado más de medio siglo en la empresa, que así llama a lo que, desde 1903, fue confitería y pastelería Sánchez.

Esteban nació en 1920 y a los quince años ya empezó a trabajar, aunque su verdadera trayectoria profesional arranca, en cierto modo, desde 1944.

El primer establecimiento, como ya ha quedado dicho, abrió sus puertas en el número 12 del paseo de la Independencia, justamente donde hoy está el cine Palafox.

La razón de un bien ganado prestigio

Cuenta que en la primera época de su abuelo, Joaquín Sánchez, hubo un empresario de nuestra plaza de toros que también se llamaba así, y una mala tarde taurina, cuando los aficionados salían furibundos por el mal resultado del festejo, apedrearon la pastelería pensando que el establecimiento era propiedad del empresario.

—Mi abuelo —comenta Esteban— era más confitero que pastelero. En cambio, mi padre prestó desde el primer momento una atención preferente a la pastelería. Se entregó en cuerpo y alma a la profesión y le dio un prestigio. Luego, mi hermano José Luis destacó como un profesional artístico, capaz de reproducir los más bellos monumentos en chocolate. Todo el mundo venía a ver los escaparates de casa Sánchez. Fue un verdadero pionero del arte en la pastelería. Cuando murió, en 1964, yo llevaba la parte administrativa del negocio. Me planteé seriamente la continuidad, y mi decisión se produjo en menos de veinticuatro horas, porque me apoyaron los empleados, que eran unos excelentes profesionales. Curiosamente, se trataba de dos hermanas y dos hermanos, Pepita y Carmen y Pascual y Manuel.

Casa Sánchez se convertiría, en cierto modo, en una pastelería itinerante, porque andando el tiempo tuvo que trasladarse al número 22 del propio paseo de la Independencia. No cambió de acera siquiera; pero las reformas urbanísticas y las ampliaciones inmobiliarias le venían empujando. En el paseo siguió hasta 1965, fecha en la que Luis Bayo compró la finca para instalar la Librería General.

—De allí nos fuimos al paseo de Fernando el Católico, 6, donde hemos permanecido hasta ahora —dice Esteban Sánchez.

Pasaron aquellos tiempos en que las mejores familias de Zaragoza tenían su cita dominguera en la pastelería de Sánchez, sobre todo a la salida de misa de Santa Engracia. Por entonces alguien llegó a acuñar la frase de que lo mejor de Zaragoza era el Pilar y casa Sánchez. Casi nada.

—Teníamos muchas especialidades —informa Esteban Sánchez—. La campaña de turrones era característica de nuestra casa. Se vela el talante artístico.

—Hacían también roscones para las fechas tradicionales?

—Desde luego. En la década de 1930-1940 existía la costumbre de poner sorpresas, consistentes en monedas de oro.

—¿Aparecían las monedas en los roscones?

—No. Metíamos media tarjeta, que debía coincidir con la otra media que nosotros guardábamos, para que no se produjeran equívocos.

—¿En cuánto estaban valoradas las monedas de oro?

—En veinticinco pesetas.

Aquella costumbre entró en quiebra, porque las monedas de oro desaparecieron de la circulación, y la sorpresa de los roscones se limitó a las clásicas figuritas de plástico.

—Para Pascua presentábamos figuras de chocolate de muchas formas.

Lan tradición de casa Sánchez ha llegado a su fin con la jubilación de Esteban, el nieto del fundador. Es lástima que haya desaparecido una casa así, la segunda en antigüedad de cuantas existen en Zaragoza. La primera, con mucha diferencia, sigue siendo Fantoba.

Pionero en el arte de la pastelería

Esteban Sánchez ha mantenido, a lo largo de medio siglo, el prestigio de la antigua confitería y pastelería Sánchez, manteniéndose en el primer plano que sus antecesores supieron ganar a pulso.

—He seguido contando con el favor del público.

—¿Qué le dicen sus clientes, una vez jubilado?

—Me recriminan por haberles hecho la faena de dejarlos sin postre.

Es difícil acabar con una tradición de principios de siglo. Sin embargo, las circunstancias mandan. Y Esteban Sánchez, que ya es vicepresidente honorario de la Asociación de Empresarios de Confitería y Pastelería —después de haberlo sido efectivo—, piensa que se ha ganado un merecido descanso, a con el riesgo de dejar sin postre a muchos clientes y amigos, problema que no le parece insoluble, ya que, por fortuna, tiene muchos compañeros dispuestos a reanudar la tradición que él ha interrumpido por imperativo de las circunstancias.

Sin embargo, tres generaciones de zaragozanos, clientes de casa Sánchez, notarán la ausencia de una firma que, en cierto modo, era también la suya.

Guillermo Mestre

Esteban Sánchez se ha retirado a los sesenta y nueve años de edad, poniendo fin así a una tradición pastelera que se inició con su abuelo, en 1903

El clan Fantoba, siglo y medio de dulzura

Hojaldres y mazapanes encerrados en una espléndida decoración modernista siguen tentando a los golosos en la confitería más veterana de la ciudad

Zaragoza. Carmen Martínez Alfonso

Los japoneses les piden permiso para hacer fotos. Taraceas de nácar, pinturas murales de escenas galantes a la egipcia y una impresionante estantería modernista diseñada por Ricardo Magdalena envuelven desde hace siglo y medio la dulce actividad de la familia Fantoba, el clan confitero más antiguo de la ciudad. Sus hojaldres, sus mazapanes y las delicadas molduras de la tienda de la calle Don Jaime han llamado la atención de generaciones de zaragozanos. Antonio, el último varón de la saga, acaba de recibir el premio Lanzón de San Jorge. Con sus 85 años sigue bajando al obrador a las ocho en punto de la mañana, y recuerda con nostalgia los viejos tiempos, cuando la gente regalaba joyas dentro de las monas de pascua.

Desde 1856, en los escaparates de La Flor del Almíbar lanzan golosos guiños a sus clientes. La familia Fantoba ha perfilado su historia arriba y abajo de la veterana pastelería, en la casa de toda la vida y en los sótanos donde cada madrugada toman forma deliciosas piezas de repostería fina. Son los más antiguos y están orgullosos de que el negocio y la casa todavía marchen juntos, como cuando el abuelo decidió dedicarse a la pastelería a mitad del siglo pasado.

Después siguió el hijo, y dos nietos más, **Paco**, que ya murió, y **Antonio**, el que ha recibido el premio Lanzón de San Jorge en nombre de todo el clan. Junto con **Lola**, la esposa de su hermano **Paco**, que fue el alma de la confitería hasta que murió hace unos años, ha hecho frente a los buenos y malos tiempos, la guerra incluida. A los 14 años ya se manejaba entre los cacharros del obrador, «como aprendiz, que sólo me dejaban mirar y aprender. Rascaba latas y limpiaba». De su juventud recuerda las largas madrugadas de Navidad, que les daban las tantas trabajando, y oían pasar el primer tranvía de la la Academia cuando subía a las seis de la mañana. Le encantaba hacer hojaldre, meter las manos en la masa y tirar de rodillo.

Muchas tradiciones con sabor a mazapán o almendra picada se han ido al traste con los años y la llegada del bollo sintético de blanco relleno merengue. Los ramilletes de San José, arreglados en cestas de crocante, las anguilas de Navidad o las cascas conservan su sabor en el recuerdo del paladar de Antonio, que las hizo tantas veces. A pesar de los cambios y los altibajos en el negocio, no cejaron. «En la guerra conseguíamos los ingredientes de estraperlo, no había de nada. Para salir del apuro nos dedicamos al fiambre, y luego ya seguimos.»

María Luisa, sobrina de Antonio e hija de Lola, sigue la tradición de la familia, pero los seis integrantes de la quinta generación andan embebidos en sus respectivos trabajos como físicos, o estudiando derecho. No seguirán con el asunto centenario de los pasteles, ni atenderán a la clientela fija que sigue acudiendo con sus descendientes a la Flor del Almíbar.

Luce como el primer día el singular mobiliario encargado en 1889 a **Ricardo Magdalena**. La estantería de roble americano que talló con mimo **Ezequiel González** —los **Fantoba** conservan la factura original, donde se detalla el costo de 3.280 pesetas— conserva sus columnas de loto y sus palmas, todo con aires egipcios. Apenas queda nada parecido en Zaragoza, exceptuando una pequeña herboristería de la misma época junto al Mercado Central, y hasta hace poco la farmacia Ríos.

Ahora los roscones no llevan angelitos de cerámica alemana como sorpresa, y a nadie se le ocurre regalar mantillas de blonda o joyas dentro de los huevos de pascua. Pero los **Fantoba** siguen endulzando Zaragoza.

Vicente Jarque

Antonio, el último varón de los Fantoba, ante la impresionante estantería modernista de La Flor del Almíbar. A sus 85 años sigue bajando al obrador a las ocho de la mañana

BIBLIOGRAFÍA

BÜSKENS, Heinrich: *Curso profesional de Repostería Alemana,* Ed. Américalee. Buenos Aires, 1981.

HERALDO DE ARAGÓN, 9 de octubre 2008, Cartas al director.

PARRA DE MAS, Santiago: *Fondas, hoteles y banquetes en la Zaragoza del siglo XIX,* Cuadernos de Aragón, nº 38. I.F.C. Zaragoza, 2008.

SALINAS POBES, Francisco: *Escuela y Guía de Confiteros*, Ed. Aries. Barcelona, 1943.

SÁNCHEZ, Serafín: *Método del Pastelero, Confitero y Repostero,* Ed. Tradicionalista. Madrid.

FEDERACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS DE PASTELERÍA: *Reglamentación Técnico-Sanitaria.* B.O.E. núm. 224. 12 octubre 1978. R.D. 2419/1978. Madrid, 1978.

SALVA INDUSTRIAL, S.A.: *Catálodo general de productos.* San Sebastián, 2001.

SALVA INDUSTRIAL, S.A.: *Gama Integral Panadería.* San Sebastián, 2001.

Discurso de contestación a cargo del Académico
Víctor José Guelbenzu Morte

Sr. Presidente de la Academia Aragonesa de Gastronomía,
Sras. y Sres. Académicos,
Señoras y Señores

Es para mí un honor contestar el discurso de ingreso de Francisco Bentué en la Academia Aragonesa de Gastronomía, porque expresa las dos facetas en que se ha asentado su dilatada vida profesional, absolutamente dedicada al noble oficio de zucrero, según antigua expresión aragonesa.

De un lado, como continuador del negocio que recibió de sus padres, y en el que ha empleado todos sus años de actividad laboral.

Y de otra parte, en su labor directiva al frente de la Asociación Profesional de Empresarios de Confitería, Pastelería, Bollería y Repostería, cuya presidencia ejerció desde febrero de 1981 hasta diciembre de 1998. Diecisiete años que han supuesto una lucha titánica por fortalecer y poner al día un gremio zarandeado por todos los cambios habidos en la sociedad zaragozana durante el último cuarto del siglo veinte, y que han significado, solo en los seis primeros años de la década de los setenta, el cierre de treinta y ocho establecimientos de confitería con obrador, según nos relaciona y detalla el primer anexo del discurso de Bentué. Tampoco puede ocultarse que en el año 1977 estaban asociados 92 establecimientos de confitería con obrador, y en la actualidad, son exactamente la mitad.

Las causas de este alarmante descenso, que coincide en el tiempo con el mayor crecimiento demográfico de Zaragoza, son evidentemente complejas, pero podemos esbozar explicaciones de diversa índole. En el año 1978 se promulga el Decreto 2.419, de 19 de mayo, que aprueba la reglamentación técnico-sanitaria del sector, con la correspondiente normativa de adaptación al mismo de los negocios en mar-

cha sin la correlativa previsión financiera de ayudas o facilidades para posibilitar una ejecución no gravosa de las nuevas exigencias. Así que la norma dictada para mejorar las condiciones del sector resulta letal para el mismo, dada su fragilidad. No puede olvidarse la sucesiva despoblación del casco antiguo de la ciudad de Zaragoza, que se produjo en el decenio de los años setenta como consecuencia de las nuevas construcciones en barrios como Delicias, San José y Las Fuentes, ya que muchas pastelerías se ubicaban en el antiguo recinto romano de la ciudad. En aquellos años la política municipal facilitó las declaraciones de ruina de numerosos inmuebles, con la consiguiente resolución de los contratos de arrendamiento con rentas antiguas que muchos establecimientos pagaban. Así que la protección otorgada a los arrendatarios por la legislación entonces vigente, fundamentalmente contrato indefinido y congelación de rentas, propiciaba el absoluto abandono de los inmuebles por parte de la propiedad, en absoluto interesada en las obligadas reparaciones, con el resultado final de la llamada ruina económica, y a veces, estructural o incluso inminente, con perentorias órdenes de desalojo y demolición para evitar males mayores de daños a los moradores o viandantes.

En el examen de la etiología de la crisis del sector, tiene gran importancia el fuerte aumento de los salarios producido a finales de los años setenta y primeros de los ochenta, porque la actividad de repostería tiene un fuerte componente económico de mano de obra, que no se puede sustituir con maquinaria en la versión de establecimientos individuales con obrador propio. Para reducir costes es preciso aumentar la producción con más maquinaria y minimizar el peso en el producto de la mano de obra, pero esta manera de producir ya es propia de la repostería industrial, por completo ajena, incluso contradictoria con el modus operandi tradicional. También influyen de forma decisiva los cambios de las costumbres de compra, con la aparición de los supermercados y grandes superficies, que tienen en sus anaqueles productos sustitutivos de los tradicionales lamines, bien alejados de su calidad pero hábilmente promocionados por la publicidad y el precio, y desde luego hay una tendencia imparable de los últimos decenios significada en la drástica reducción del peso corporal, que inmediatamente demonizó el consumo de productos azucarados en general y de repostería en particular.

Ante este panorama desolador es preciso efectuar un advertencia: una cosa es el número total de establecimientos reposteros y otra el monto total de la producción y venta, que no puede considerarse directamente proporcional a la cantidad de obradores en funcionamiento, por la aparición de obradores industriales que asemejan el producto al artesanal y que suministran a numerosos puntos de venta. En cualquier caso, lo cierto es que la Asociación gremial ha intentado desde principios de los años ochenta del siglo XX tener más presencia pública y potenciar el consumo de los dulces y lamines producidos por sus asociados. En esta dinámica ha sido determinante la presidencia de Francisco Bentué. La puesta en marcha del llamado Día del Dulce, y la promoción de diversos postres asociados a determinados días del calendario han sido los puntales de esta campaña continuada durante años. Así en el año 1982 y en vísperas de San Jorge se presenta a los medios de comunicación "El Lanzón", con un notable éxito desde entonces para este postre, lo que permitió a la Asociación convocar un premio anual con este nombre, que se viene otorgando anualmente a aquellas personas e instituciones que se distinguen por su apoyo a los fines asociativos. En el año 1988 la aportación se dedica a Santa Águeda, con el postre llamado "reliquias de la Santa", de sugerente y festiva presencia, que sustituyó al roscón que tradicionalmente se elaboraba para esa fecha que podía resultar repetitivo después de Reyes y San Valero. La relación completa de estas actividades está en el Anexo IV del discurso de Bentué, figurando en el Anexo V las sucesivas fiestas del año y los postres típicos que los asociados elaboran para cada una de ellas.

Hay un aspecto de las reposterías que quiero resaltar. La Real Academia de la Lengua define la repostería como el establecimiento donde se hacen y venden dulces, pastas, fiambres, embutidos y algunas bebidas. Ya señala Bentué en su discurso que en los años setenta del pasado siglo el epígrafe 1631 de la contribución industrial que satisfacían los establecimientos pasteleros tenía el siguiente texto: "pastelería con obrador, se le autoriza la venta de sus fabricados así como helados, chocolate, chocolate en polvo, galletas, chocolatinas, caramelos, grageas, peladillas, vinos y licores, incluso a copeo, y cabritos asados". Puede entenderse esta opción del asado en la versión de aprovechar el horno del obrador para asar las piezas que los clientes trajeran al establecimiento por un precio concertado del servicio, o con la litera-

lidad del texto anterior, la más amplia de venta de carne de cabrito previamente adquirida por el repostero y cocinada en asado para determinadas festividades. Las protestas de los figones sobre este particular, que al parecer se produjeron en su tiempo, indican la práctica habitual de esta segunda versión del cabrito asado para venta directa al público.

Dentro de estos aspectos peculiares de las confiterías debemos mencionar una actividad colateral de estos establecimientos, la cerería o elaboración de todo tipo de velas y cirios, que podemos imaginar relacionada con el aprovechamiento de los productos de la abeja, la miel como base de muchos elaborados provenientes de la pastelería mudéjar, con amplia tradición en Aragón, y la cera, como materia principal de las bujías y luminarias de antaño. Así queda reseñado en la obra del zaragozano Joaquín Gacén, escrita en Huesca a principios del siglo XIX y editada por la Institución "Fernando El Católico" con la transcripción de Santiago López Laguna y prólogo de nuestro colega en la Academia Guillermo Fatás, y también en el tratado posterior de Pascual Palacio y Mondeja publicado en 1858 con el título *Manual de repostería, confitería y cerería.* Esta tradición de elaborar velas está recogida actualmente en el Museo de Pastelería de Manuel Segura que existe en Daroca.

La autorización fiscal que menciona Bentué en su discurso para vender en las reposterías vinos y licores "incluso a copeo", como complemento de los productos elaborados por el obrador, nos permite citar solamente los tipos de vino que los reposteros vendían en sus establecimientos, por botellas o a copeo, todos ellos en la gama de los dulces. Así podemos hablar de los vinos de Málaga, los abocados de Jerez, los de uva malvasía y moscatel, los Pedro Ximénez de Montilla-Moriles, los más cercanos de producción vinos rancios y ajerezados, sin olvidar a los espumosos que de forma tradicional han acompañado al dulce en las celebraciones familiares de toda índole. No quiero terminar esta contestación sin aportar una pincelada histórica sobre las bebidas en la España del siglo XVII, extraída del texto de Manuel Martínez Llopis *Historia de la Gastronomía Española.* Existía entonces la afición de mezclar el vino con diversos ingredientes, fundamentalmente especias, que potenciaban su sabor y olor, o elevaban la tonalidad de los vinos tintos. Ya sabemos que estas prácticas de mezcla y rebaja con agua vienen de griegos y romanos, como referencias culturales más próximas

de nuestra civilización. Los taberneros del XVII ponían en el vino productos tales como el agua de esparto, el alumbre, el yeso, la cal o la greda, al punto de que el poeta Góngora, en crítica directa a una tabernera de malas prácticas, escribía la siguiente quintilla:

Esta vende de contino,
tabernera, un infernal
vino que nunca convino;
porque con vino y con cal
nos vuelve el vino Cal-vino.

En estas mixturas vínicas destaca el llamado hipocrás, fórmula a base de vino añejo tinto o blanco, con la adición de canela, clavo, azúcar de pilón, ámbar y almendra, según arte, hipocrás que fue inicialmente prohibido, después tolerado, y finalmente autorizado con la protesta de los taberneros, porque su elaboración se otorgó en exclusiva a los confiteros, monopolio que después compartieron con los boticarios y más tarde con los alojeros, o lo que es lo mismo, quienes dispensaban la aloja, bebida refrescante de agua con miel aromatizada con especias y a veces enfriada en hielo, que fue ampliamente consumida en la Corte de Carlos II acompañada de barquillos, tablillas, suplicaciones, obleas y otras golosinas de la época.

Como curiosidad podemos citar otra bebida mixta llamada entonces "garnacha", invento de un hipocrasero de la Real Casa y del Conde-Duque de Olivares, que se componía de tres clases de uvas diferentes, suponemos fermentadas, y de azúcar, canela, pimienta y otros ingredientes. Al parecer el éxito de tal garnacha fue efímero, y en su apogeo se servía en una famosa taberna madrileña de la calle del Olivo, que era nombrada como "Casa de los cien vinos".

No me queda más que agradecer a Francisco Bentué la oportunidad que me ha ofrecido de contestar su discurso en nombre de la Academia Aragonesa de Gastronomía, y de desearle fervientemente la más larga, dulce y feliz estancia entre nosotros.

Muchas gracias.

Medalla de la Confederación Española
de Empresarios Artesanos de Pastelería, Categoría de Oro,
otorgada a Francisco Bentué Sauras
el 6 de julio de 1998.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN 9
CAPÍTULO I. Los pasteleros confiteros 15
CAPÍTULO II. Los locales 19
CAPÍTULO III. Maquinaria 25
CAPÍTULO IV. Productos de confitería y pastelería 29
CAPÍTULO V. Relación de pastelerías con obrador que han ido desapareciendo según mis recuerdos 33
CAPÍTULO VI. Cómo se gestaron los nuevos postres promocionados por la Asociación 57
ANEXO I. Confiterías con obrador que cerraron en la década de 1970 63
ANEXO II. Pastelerías con obrador propio a 31 de diciembre de 1976 65
ANEXO III. Pastelerías con obrador asociadas en la actualidad 69
ANEXO IV. Efemérides 71
ANEXO V. Fiestas y postres típicos de ámbito nacional y local 83
ANEXO VI. Actas y estatutos 87
ANEXO VII. Vocabulario técnico de pastelería 109
ANEXO VIII. Materias primas de uso más común 117
ANEXO IX. Normas alemanas (ca. 1943) 131
ANEXO X. Documentos y prensa 135
BIBLIOGRAFÍA 147
DISCURSO DE CONTESTACIÓN. A cargo de Víctor José Guelbenzu Morte 149

C. S. I. C.

INSTITUCIÓN
FERNANDO
EL CATÓLICO

DIPUTACION DE ZARAGOZA