

Soto & Roldán, en Almagro, un obrador que nació del confinamiento al que le gusta la tradición

Herederos del archiconocido obrador almagreño Gómez del Castillo, que cerró sus puertas en plena pandemia del Covid, hace dos años, cuando se jubilaron sus propietarios, Fernando Belmar y Rocío Roldán son los impulsores de esta pastelería que nació en pleno confinamiento y que sigue la estela de sus maestros, con ese gusto por la tradición y la calidad en todos y cada uno de sus productos

Texto: **Aurora Galisteo**

Fotos: **J. Jurado**

Resulta un placer para los sentidos poder visitar el obrador Soto & Roldán en Almagro y disfrutar de sus creaciones artesanales: son pura historia y te hacen recordar olores y sabores de dulces de toda la vida, muchos de ellos inolvidables.

Fernando Belmar y Rocío Roldán son sus propietarios e impulsores. Fernando cuenta que ambos trabajaron, durante muchos años, en el archiconocido obrador almagreño Gómez del Castillo, que estaba ubicado en la calle Rosa, y cuando sus propietarios se jubilaron, después de más de 40 años de trabajo como reconocidos pasteleros, Fernando y Rocío, dos de sus empleados, se adentraron en la aventura de seguir su estela, montar su propio obrador pero, eso sí, manteniendo la apuesta por la tradición y la calidad de sus maestros.

El obrador Soto & Roldán nació en plena pandemia. Fernando explica que la llegada del Covid, con el duro confinamiento de los primeros meses, precipitó la jubilación de los propietarios del obrador Gómez del Castillo. Y sin miedo a las duras condiciones de cierres parciales, estados de Alarma, etc, ellos se animaron a seguir poniendo en práctica eso que tan bien habían aprendido y se lanzaron a abrir su propia pastelería, en octubre hará dos años. Muchos decían de ellos que estaban locos.

Dulces artesanos

El éxito no se hizo esperar. Este obrador se caracteriza por la elaboración cien por cien artesanal de un gran surtido de dulces típicos manchegos y de temporada, sin aditivos ni conservantes, y realizados con las recetas y métodos más tradicionales, siendo los petit choux bañados en

