

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

chocolate, mantecados, empanadillas rellenas de cabello de ángel, pastas de almendra, brazos de gitano y resecas algunos de los más solicitados, sin olvidar su afamada Tarta del Convento. Unos dulces que aún atesoran todo el sabor y aroma de antaño, con la más excelsa calidad.

Con 45 años, Fernando lleva toda la vida dedicado al oficio pastelero. “Cuando terminé el servicio militar entré a trabajar en el obrador de Gómez del Castillo y ahí lo aprendí todo”, explica. Rocío Roldán, más joven, se formó en la EFA La Serna, en el pueblo vecino de Bolaños de Calatrava, donde cursó un grado medio de Cocina y, desde el 2012, trabajó en el obrador de Gómez del Castillo. Junto a Noelia Donoso y José Aparicio ahora forman la plantilla de Soto & Roldán y



**Nueva imagen,
la calidad de
siempre...**

VIÑA ALBALI ROBLE
MEDALLA DE ORO MUNDUS VINI 2022
VIÑA ALBALI CRIANZA
MEDALLA DE ORO BERLINER WEIN TROPHY 2022

**Viña
ALBALI**

www.vinaalbali.com