

joven está empujando al oficio. Y lo está haciendo de manera artesana, cosa que siempre es de agradecer”.

El Ministerio de Asuntos Exteriores como cliente

Las delicias de pastelería ‘Tradición 1892’ no son degustadas únicamente en Alcázar de San Juan y comarca, sino que también han traspasado las fronteras regionales. Incluso en tiempos de Covid-19, la pastelería ha conseguido ampliar sus miras de negocio. “Ahora mismo tenemos un cliente muy bueno que es el Ministerio de Asuntos Exteriores en Madrid, al que le estamos sirviendo pastelería”. Esta notable petición no vino a través de un contacto, como suele ser lo habitual, sino que desde el propio Ministerio de Asuntos Exteriores “fueron los que nos llamaron diciendo que querían probar nuestros productos. Para tal fin realizamos una cata, nos escogieron los productos y ya se los estamos sirviendo con una presentación muy cuidada y elaborada. En concreto, hemos empezado a trabajar con ellos durante la pandemia”.

El hecho de elaborar productos para las ‘altas esferas’ supone un motivo de “orgullo y satisfacción” para la pastelería Tradición. “Y más teniendo en cuenta que el producto lo elabora cien por cien mi hijo Luis, de toda la pastelería nueva que está haciendo. De hecho, son mis dos hijos los que se están encargando de estos pedidos, pues mi hijo Alberto fue el que presentó el proyecto”.

Trabajos más originales

Uno de los trabajos más curiosos y originales que ha realizado Tradición fue un pedido que le hizo una vez el BBVA, que había comprado la finca ‘Las Viñas’ entre La Solana y Ruidera. “Les tuvimos que hacer una tarta con la forma de la finca a la que acompañamos con unos toneles, unos carros de varas y unos caballos”.

Proceso de elaboración

Luis Aurelio Cortés explica que a la hora de elaborar sus productos siempre tienen mucho cuidado con la materia prima, pues “la guardamos en los espacios correspondientes y más adecuados. La pastelería requiere tener mucho cuidado con la temperatura, la humedad, el frío y el calor. Esas pautas son fundamentales en todo el proceso para que el resultado final del producto sea el óptimo”.

Respecto al tiempo que tardan en hacer cada elaboración, indica que depende mucho del producto de que se trate, porque “por ejemplo el panettone requiere de unas 72 horas desde que comenzamos a hacerlo hasta que se coloca en la vitrina, mientras que los mousses también son de periodos largos porque tienen que cuajar, bañarse, secarse, etc.”.

Por su parte, el obrador de la pastelería tradición cuenta con todos los útiles necesarios para llevar a cabo los distintos procesos de este oficio artesano, desde abatidor de temperatura, refinadora para el mazapán, hornos, batidoras, laminadoras para hacer los hojaldres, cámaras de frío, de congelación, de fermentación...

Productos de Navidad

Con la llegada del periodo navideño desde la pastelería Tradición realizan toda la gama de mazapanes y turrone, así como otros productos típicos de la época como pastas de almendras, pastas de coco, figuritas, polvorones y marquesas. Todo ello sin olvidar el panellet, que es el mazapán con fruta, y el roscón de reyes, que se ha convertido en el emblema del final de la Navidad.



Una nueva generación, nuevas ideas

Tanto Luis como su mujer Mari Carmen se muestran orgullosos de que su hijo haya decidido seguir sus pasos dentro del oficio de la pastelería. Pero no por ello quieren acotar lo más mínimo su espíritu creativo y resolutivo. “Le damos libertad para que el continúe por donde quiera hacerlo y siga su camino. Lleva el oficio dentro y es un gran profesional. Por eso no le queremos cortar las alas”.

En este sentido Luis Cortés Fernández, que representa a la quinta generación del negocio, ha estudiado en la Escuela de Pastelería de Barcelona y también se ha empapado de los conocimientos de grandes chefs que tienen un gran prestigio dentro del mundo de la repostería, como David Muñoz, y su restaurante ‘Diverxo’; el restaurante ‘Tierra’ de Toledo, que posee una estrella Michelin; y con el chef Samuel Galdón, en restaurant La’Era Ibiza en el Hotel Boutique Can Toni Xumeu, por citar algunos de los más representativos.

Luis representa la sabia nueva de un negocio tradicional al que intenta dotar de su toque personal aportando “lo último que hay en pastelería”. Y es algo que “intento hacerlo poco a poco porque, aunque está teniendo bastante aceptación, cuesta bastante

cambiar la mentalidad de la gente en lo que a la pastelería se refiere”.

Además de las nuevas técnicas, Luis también ha introducido sabores diferentes y nuevos formatos dentro de ‘Tradición 1892’, así como los afamados trampantojos de manzana, cereza, de falso melocotón, etc.

Desde su punto de vista la pastelería moderna se diferencia de la tradicional sobre todo en las elaboraciones “que ahora son mucho más complejas, así como las técnicas que, aunque parten de la misma base, son diferentes. Y es que en la nueva pastelería tiene también una gran importancia el aspecto visual, además del sabor del producto que, evidentemente, es fundamental. Al final hay que tratar que el producto sea vistoso porque en muchas ocasiones se compra por la vista”.

En definitiva, Luis Cortés Fernández ha llegado con bríos renovados para aportar su concepto y sus conocimientos de nueva pastelería dentro de este negocio familiar, sin que por ello se pierda ni un ápice el espíritu artesano y tradicional que han convertido a ‘Tradición 1892’, generación tras generación, en todo un referente dentro de su sector.