

Se trata de dulces tradicionales que tienen como base huevos, azúcar, aceite, harina y anís

Los madrileños consumirán casi seis millones de rosquillas durante las fiestas de San Isidro

- Las rosquillas más populares son las conocidas como 'listas' que acaparan el 50 % de las demandas del dulce
- Se trata de dulces popularizados por la conocida como 'Tía Javiera' que se acompañaban con vino de la región
- El sector pastelero y confitero de la Comunidad cuenta con 3.000 comercios que emplean a más de 7.500 personas

12 de mayo de 2019.- Madrileños y visitantes consumirán cerca de seis millones de rosquillas artesanas del Santo durante las fiestas de San Isidro, patrón de la capital. Esas son las previsiones de la Asociación de Empresarios Artesanos de Pastelería de Madrid (Asempas), cuyos obradores están ya a pleno rendimiento para satisfacer la demanda de los típicos dulces.

Concretamente, y según los datos de la Asociación, se comercializarán en cuatro variedades: las tontas, las listas, las francesas y las de Santa Clara, siendo las listas las más demandadas, con un 50 % del total. Le siguen las de Santa Clara y las tontas con un 20 % cada una y las francesas con el 10 % restante.

La diferencia entre unas y otras radica en el acabado final. Así, las tontas no van bañadas con ningún producto, mientras que las listas están recubiertas con un azúcar fondant (generalmente de color amarillo) y las de Santa Clara con merengue seco generalmente blanco. Por último, las francesas cuentan con un rebozado de granillo de almendra. La base es similar para todas, ya que se elaboran generalmente con huevos, azúcar, aceite, harina y anís.

Según la tradición, una vendedora conocida como 'Tía Javiera' fue la primera en elaborar estos populares dulces, adquiriendo tanta fama que en poco tiempo empezaron a proliferar tenderetes que también ofrecían estos manjares durante las fiestas de San Isidro. Además, y también según la tradición, las rosquillas sabían mucho mejor si se acompañaban con un vino blanco de alguna de las cosechas de nuestra región.

LAS PASTELERÍAS DE LA REGIÓN DAN EMPLEO A 7.500 PERSONAS

Las rosquillas de San Isidro van a ser las protagonistas de los escaparates de



los casi 3.000 establecimientos que se dedican al comercio al por menor de confites y pastelerías de nuestra región, en los que trabajan más de 7.500 personas.

Además, y según los últimos datos del Instituto Nacional de Estadística (INE) sobre el Índice del Comercio al por Menor y referidos al mes de marzo, en el último año las ventas han crecido un 3,8 %, lo que supone 3,5 puntos por encima del crecimiento de las ventas del conjunto de España: 0,3 %. Además, el empleo en el sector ha crecido un 1 % en el mes de marzo con respecto al mismo mes de 2018.