

TURRÓN EN NAVIDAD

En estas navidades el turrón llegará a nuestras casas para ser degustado por las familias.

El turrón, que es un postre típicamente navideño, es una masa dulce que se consigue después de cocer miel, azúcares y clara de huevo. Luego se incorpora almendra pelada y tostada. Estos, son los ingredientes básicos, aunque la elaboración de todos los turrones no es idéntica, por eso, cada uno tiene su sabor y aspecto distintivo.

La almendra y la miel fueron utilizados en el Al-Ándalus para fabricar diferentes dulces como el turrón y el mazapán. Podemos decir que el origen del turrón es árabe. Tiene su origen en la palabra “torrere”, que en castellano quiere decir tostar.

En la Edad Media el turrón era conocido en todo el Mediterráneo. Jijona supo, en su momento, transformar la elaboración artesanal y familiar en un proceso industrial. Además puede reclamar la paternidad de las variedades turrón blando y turrón duro de Jijona.

Los jijonencos fabricaban turrón a finales del siglo XVI, y, lo que es más importante, ya lo comercializaban, según lo dan a conocer documentos de la época.



Diferentes tipos de turrón y su elaboración

Hay muchas variedades de turrón, pero los principales son el blando y el duro. El turrón de yema quemada es típico catalán y en su elaboración se aprovechan las yemas claras que se utilizan en los turrones duros y blandos inspirándose en el sabor de crema catalana. El turrón de trufa, hecho con chocolate y otros

el

la

ingredientes, es un bombón de buena calidad. Hay múltiples variedades de turrón de chocolate: chocolate con arroz, chocolate blanco, chocolate negro, chocolate con frutos secos...

Existen muchas más variedades como: turrón de nata y nueces, turrón de mazapán y frutas, turrón de almendras, turrón a la piedra...

La elaboración de este dulce es totalmente tradicional. Aunque las modernas maquinarias facilitan su producción y mejoran su calidad, la receta sigue siendo la de siempre. Para elaborar el turrón duro o de Alicante, se cuece la miel en una olla de doble fondo, se bate, se le añade el azúcar y la clara de huevo. Se van echando las almendras tostadas sin piel. Se mezcla hasta llegar a la textura adecuada. La masa conseguida se deposita en moldes y se cubre con la oblea, se corta en barras, se enfría y seguidamente se envasa al vacío para poder conservarlas más de un año. Para obtener el turrón blando, o de Jijona se muele y se pulveriza. Se traslada a otro envase, en donde se mezcla y se refina con el mortero, y aquí el producto se convierte en el turrón de Jijona. Después y por último, se deja reposar para endurecerse cortar y envasar.



Crisis

El año pasado las expectativas eran similares, pésimas. Pero a última hora, durante las dos últimas semanas previas a la Navidad, todo el mundo decidió salir a comprar turrón. Toda crisis puede presentar una oportunidad. El cierre de muchas PYMES ha reducido en cinco millones de tabletas la producción, sobre todo en las que se dedican a los lotes y cestas

de Navidad. Aunque se reciban muchas noticias negativas, preferimos al final, comprar algún turrón. Este año ha habido menos pedidos ya que hay miedo a que no se venda, porque, pasada la Navidad, el turrón pierde su valor, ya que es un producto perecedero.

Respecto a cómo afecta la crisis, leemos en el periódico La Verdad que “El 70% de los hipermercados ha aceptado ya suprimir el certificado de origen de sus marcas propias con el fin de abaratar los precios”.

	REGALOS/ JUGUETES	LOTERIA	ALIMENTACIÓN	OCIO	TOTAL
Andalucía	222	130	230	212	794
Aragón	215	129	235	204	783
Asturias	230	132	250	198	810
Baleares	241	126	252	217	836
Canarias	210	120	240	194	764
Cantabria	228	134	245	213	818
Castilla y León	210	120	251	198	779
Castilla-La Mancha	217	125	253	220	815
Cataluña	234	145	255	207	841
Extremadura	220	145	235	185	785
Galicia	212	117	233	190	752
Madrid	245	180	254	222	881
Murcia	231	132	250	210	823
Navarra	229	125	246	223	823
País Vasco	240	130	251	214	835
Rioja	224	145	232	225	826
Valencia	250	150	253	219	872
GASTO MEDIO	227	133	245	209	814

El balance de gastos en dulces navideños entre 2001 y 2005 ha sido parecido. Entre 2001 y 2004 el balance de gastos prácticamente se ha mantenido, pero en 2005 subió un poco.

En 2008 se vendieron 35,36 millones de kilos de dulces navideños. 790 gramos por persona. Se ha gastado un total de 302,24 millones de euros, por persona 6,72 euros.

Como vemos, el turrón sigue siendo el dulce más estimado en las fechas navideñas.

**Mikel Herrero,
Iker Moya y
Laida Oficialdegui.**