



## **EL TURRÓN, EL DULCE DE LA NAVIDAD**

Huevo, miel, azúcar y almendras. Tan sólo cuatro ingredientes y una receta cien por cien tradicional han sido necesarios para que el turrón se haya convertido en el producto imprescindible en las celebraciones navideñas. Un producto sencillo que, con el paso del tiempo, ha sabido hacerse con un amplio mercado en el que España parte como único país productor y en el que, cada vez más, prima la calidad de las materias primas y de los procesos de elaboración.

Aunque existen muchas hipótesis al respecto, las más extendidas sitúan la aparición del turrón a mediados del siglo XVI. Siglos atrás, los árabes ya usaban la almendra y la miel para la elaboración de sus dulces pero no será hasta entonces cuando aparezcan las primeras referencias escritas que hablan del turrón. En concreto fue el dramaturgo sevillano Lope de Rueda quien, en 1541, escribía en su obra *Los lacayos ladrones*: “se han comido su libra de turrónes de Alicante que estaban encima del escritorio”.

Tan sólo un siglo más tarde, el turrón empieza a consumirse como dulce típico de las fechas navideñas, al menos por parte de las clases más acomodadas. Por aquel entonces, el turrón se fabricaba tanto en Jijona como en Alicante donde finalmente dejó de fabricarse por la intervención de los gremios pasteleros de Valencia. Dos siglos más tarde, los fabricantes de turrón comenzarían a añadirle un nuevo ingrediente: el azúcar, una incorporación propiciada por la plantación masiva de caña procedente de América.

La elaboración del turrón, tradicional hasta aquel momento, no se mecaniza hasta el siglo XIX, cuando comienza una dimensión industrial de este producto que no ha dejado de crecer. Sin embargo, la ayuda de la máquina tan solo ha contribuido a mejorar y aumentar la producción ya que hoy en día la receta sigue siendo la tradicional.

### **Una elaboración según tipología**

El proceso de elaboración del turrón varía dependiendo del tipo de dulce al que nos refiramos. Normalmente se suele hablar de una doble tipología, el turrón duro y el blando. El duro es aquel en el que la almendra se mezcla entera con el resto de ingredientes, tal y como ocurre con el turrón de Alicante, su máximo representante. En su caso, la miel se cuece en una olla de doble fondo, se bate y se le añade el azúcar y la clara de huevo. A continuación se vierten las almendras tostadas y sin piel y la pasta resultante se mezcla con grandes palas de madera hasta que el maestro turrónero da por concluida esta fase,

denominada “de punto de melero”. La masa se coloca entonces en moldes, se cubre con una oblea y se corta en barras hasta enfriarse.

En el caso del blando, la almendra se muele previamente y mezcla con el resto de ingredientes, como ocurre en el de Jijona, principal exponente de esta tipología. En su elaboración, tras batir la masa, ha de molerse media hora para pasar a las refinadoras donde se obtiene un producto totalmente pulverizado. El resultado pasa a otro depósito donde actúa el boixet (palabra valenciana que designa a un pequeño mortero) que convierte la mezcla en turrón de Jijona.

Sin embargo, el abanico de variedades del turrón no se reduce a los tipos de Jijona y Alicante; junto a ellos se puede distinguir otros dos grupos más. Por un lado, el de los turrones diversos que adquieren su nombre dependiendo de los ingredientes que se añadan a su receta (yema, crema y chocolate, entre otras.). Es la tipología más extendida en el mercado actual donde las marcas aprovechan para ampliar su gama de productos ofreciendo sabores de lo más variopintos. No obstante, hay que distinguir entre estos turrones “de sabores”, que contienen más de un 50% de almendras, de aquellos dulces que se comercializan bajo el nombre de turrón cuando realmente ofrecen al consumidor un praliné que carece del ingrediente principal.

La otra variedad de turrón que encontramos en el mercado es la torta imperial, un producto similar al turrón duro pero con forma de disco, servida entre dos obleas y de la que deriva el tradicional guirlache.

### **Un dulce con Denominación de Origen**

Además de un producto de calidad, que aún hoy se elabora de manera tradicional, el turrón es, en muchos casos, un producto con Denominación de Origen. Así ocurre con sus tipologías más representativas, la de Jijona y la de Alicante, y con otra variedad menos conocida, el turrón de Agramunt.

La Denominación de Origen Jijona y turrón de Alicante se caracteriza por poseer una masa que se obtiene “por cocción de miel, con incorporación y amasado de almendras tostadas, generalmente peladas, y de clara de huevo”, tal y como lo define el Ministerio de Agricultura. Su elaboración requiere el uso de unos ingredientes característicos entre los que se encuentran la almendra Marcona pura, para el de Alicante, y la Marcona mezclada con otras variedades, para el de Jijona; la miel pura de abeja, procedente de la misma zona que las almendras y elegida tras un análisis físico-químico y organoléptico; el azúcar, normalmente de tipo blanquilla y procurando que sea lo más blanca posible; y la yema y clara de huevo procedente de productos frescos.

En el caso de la Denominación de Origen Turrón de Agramunt (Lérida), el producto obtenido ha de ser “una masa elaborada con miel, almendras o avellanas previamente peladas y tostadas, azúcar y/o jarabe de glucosa, clara de huevo, o equivalente desecado, y oblea”.

## **Maridaje**

Los mejores acompañantes del majestuoso don navideño, el turrón, son alguno de los magistrales vinos dulces de la enología española. Los hay para todos los gustos: desde viejísimos Pedro Ximénez jerezanos, hasta refrescantes moscateles con ligero toque de roble, pasando por estilizados malvasías de aroma exótico. Todo para presentar una golosa sinfonía de sabores.

### ***Sugerencia:***

#### **Turrón con salsa de chocolate caliente**

**Ingredientes:** (6-8 personas) **Salsa de chocolate:** 200 g turrón de Jijona, 4 cucharadas cacao amargo. 100 g azúcar, 3 dl agua, 8 yemas de huevo. 3 dl azúcar . 5 dl nata líquida, 3 dl agua.

**Tiempo de preparación:** 30 minutos más el tiempo de congelador.

**Elaboración:** Tras disolver la mitad del azúcar en el agua cocer 5 minutos para hacer un almíbar. Poner las yemas con el turrón cortado en trozos pequeños en el vaso de la trituradora, batir y una vez espumosos, añadir el almíbar poco a poco y seguir batiendo. Pasar la crema a un bol. Montar la nata líquida con el azúcar y mezclarla con la crema de turrón y yemas. Engrasar un molde con aceite sin sabor y llenar con la preparación. Conservar en el congelador 10 horas. Para desmoldar, sumergir unos minutos en agua hirviendo y volcar sobre la fuente

**Salsa de chocolate:** tras mezclar el agua y el azúcar cocer 5 minutos, añadir a continuación el cacao y remover sobre el fuego hasta que se disuelva.