

ALIMENTACIÓN

Bizcochos con larga

Dos empresas de origen familiar y con el apellido Angulo mantienen hoy la

J. ÁNGEL GOZALO / LERMA

Un orondo Papa Noel y un rollizo Sancho Panza montado en su borrico son hoy santo y seña de los auténticos bizcochos tipo Lerma, esos de toda la vida, de textura seca, greña abierta, lomo azucarado y suave toque de vainilla prestos degustar a palo seco, acompañado de un vino dulce, anís... o, si prefieren, para mojar en un buen chocolate o un café con leche en el desayuno o la merienda. Su versatilidad repostera es enorme y se utilizan, entero o des-

migado, para hacer postres, tartas... y otras dulces elaboraciones

Dos empresas, unidas por el apellido Angulo y lazos familiares, continúan con su producción en la villa ducal. Bizcochos Noel y Galletas Angulo son hoy líderes en el mercado nacional y el ejemplo vivo de la pujanza económica que tuvo la industria galletera. Un tercer firma, que llevaba el nombre de la villa ducal, no aguantó el tirón y desapareció

Alberto y Beatriz Angulo, tercera generación de industriales galleteros, siguen una tradición familiar

**LA TEXTURA
CRUJIENTE Y EL
SABOR AVAINILLADO
SON DOS DE LAS
SINGULARIDADES**

que se inició en 1946 con sus abuelos, Rosario Ortega y Lorenzo Angulo. El matrimonio comenzó a hacer sus bizcochos, rosquillas fritas, galletas *dalia*... en un pequeño obrador en domicilio familiar, en la calle Santa Clara. La evolución

del mercado les llevó a especializarse en el bizcocho y a montar un obrador más amplio y mecanizado junto a la antigua carretera de Madrid, que es donde el histórico horno Gashor sigue cociendo todavía hoy 2.500 kilos diarios de bizcochos. El padre de los actuales dueños, Jesús Angulo, que era químico además de galletero, reformuló los ingredientes para responder a los nuevos gustos y exigencias nutricionales, pero base original -harina de trigo, azúcar y manteca de cerdo ibérico- sigue siendo la misma para obtener esa estirada galleta de

superficie firme, textura crujiente y sabor dulzón, que, efectivamente, dejan una sensación mantecosa en el paladar, la misma de los bizcochos caseros. Están equilibrados nutricionalmente, son más saludables y mejor digestibilidad, apunta Beatriz.

Sin conservantes ni colorantes químicos, el proceso para hacer estos bizcochos -de entre 11 y 13 gramos y 9 centímetros de largo- se inicia con la adición a la harina de trigo de la manteca de cerdo ibérico -más natural que otro tipo de grasas- así como de los emulgentes

historia y mucho sabor

producción del singular biscote, en el que se utiliza harina, agua, azúcar y manteca de ibérico como base

-lecitina de girasol-, bicarbonato (que hace las veces de levadura), betacaroteno, azúcar y el aroma de vainilla, inconfundible en estos bizcochos artesanales. No llevan ni leche, ni frutos secos ni sal.

De la amasadora, con volteo manual, se carga la tolva del horno. La masa pasa por unos rodillos y un hilo metálico se encarga de cortar la mientras troqueladora da la forma al bizcocho. En filas, una cinta que los transporta hasta los hornos. Antes, una máquina va espolvoreando azúcar sobre ellos y un aspirador elimina el sobrante. Después

de tres fases de horneado, en el que se esponja, endurece y toma ese color tostado el bizcocho es enfriado por unas turbinas de aire y pasa a las líneas de envasado.

Bizcochos Noel mantiene el empaquetado cuasimanual. Una decena de operarios, con la maña que da la experiencia de muchos años, se encargan de rellenar su singular y tradicional caja cuadrada de 1,7 kilos, con serigrafía vintage del viejo papa Noel. Inicialmente fueron de chapa y hoy son piezas buscadas por coleccionistas.

Las exigencias del mercado han

impuesto otros formatos y así tienen una caja de 600 gramos y el paquete de cellophane 300 gramos. Por cierto, mantiene la tradición de vender a granel los rotos, defectuosos y los *feos*. El control de calidad es exhaustivo. No son pocos los clientes que acuden a la tienda del obrador a comprarlos. Conservados en un lugar seco, pueden aguantar bien casi dos años.

La producción anual de Bizcochos Noel es del orden de las 550 toneladas para responder a una demanda cada vez más amplia centrada en el territorio nacional,

con Castilla y León, Madrid y el norte del país como mercado preferente. Alimerka, Lupa, Alcampo, Makro..., otros mayoristas y mucho pequeño comercio -con clientes locales de toda la vida- son sus principales clientes. No tienen tienda virtual, pero se pueden adquirir en Amazon. Con una producción limitada, los hermanos Alberto y Beatriz Angulo son conscientes de no pueden salir fuera. El hecho de que utilicen ingredientes producidos en Castilla y León, les ha permitido, al igual que a Galletas Angulo, entrar en Tierra de Sa-

bor, el chamcharo de calidad puesto en marcha por la Junta de Castilla y León para promocionar los productos de la tierra

No tienen planes inmediatos de diversificación en la producción de bizcochos tradicional, pero mantiene más allá de unas tradicionales rosquillas, de sabor anisado y bañadas con glaseado merengue blanco, que se realiza a mano. «Son esas rosquillas que se ataban a los brazos que llevaban los niños en Semana Santa. Las seguimos elaborando por nostalgia y para no perder la tradición», concluye.



1. Julián Sanz adiciona el agua y los demás ingredientes a la harina.
2. De esta artesanal masa salen los bizcochos de la marca Noel.
3. Una vez completada la doble cocción los bizcochos, son revisados y retirados los que están partidos.
4. La características y singulares cajas de Noel se rellenan a mano.
5. Un operario revisa en Galletas Angulo la correcta adición de ingredientes.
6. El estuchado en plástico está automatizado.

REPORTAJE GRÁFICO:
VALDIVIELSO

Apuesta por la diversificación

J. Á. G. / LERMA

A otro lado del Arlanza, en la carretera de Palencia, Galletas Angulo, hoy tiene en una moderna y espaciosa nave. Su nacimiento, los lazos familiares y la fabricación de esos bizcochos ti-

po Lerma les une, pero su historia y devenir han sido distintos. Fernando Angulo y su esposa, Mercedes Antón, los abuelos de Angulo Palacios, actual director de la firma, iniciaron en 1946 la calle Larga su particular aventura galletera, también con un pequeño y artesanal

obrador en el que trabajaban dos matrimonios y tres empleados haciendo bizcochos, rosquillas, mantecados... En 1964, para responder a creciente demanda, la familia decidió trasladarse a su actual factoría. El proceso artesanal mutó en semiindustrial. Hoy es un

obrador con un alto grado de automatización en el proceso elaborado e incluso ha robotizado el empaquetado. Esta apuesta por la modernidad y la diversificación en la producción, se ha hecho, según explica su responsable, manteniendo las esencias, el sabor y la calidad del auténtico bizcocho tradicional lermeno. Los ingredientes -harina, azúcar y manteca de cerdo ibérico- así como los gasificantes, emulgentes... son similares y no llevan conservantes ni colorantes. La formulación particular y los aromas les dan un toque diferenciador, algo distinto, pero la textura es igual. Su maquinaria, hornos y sus líneas de producción no atesoran historia, pero sí imprimen más velocidad a la cadena de producción y además permiten una mayor variedad en la producción, también en la posibilidad de

'personalizar' producciones para clientes externos.

Bajo la marca bizcochos Sancho Panza, además del seco tradicional, tienen uno sin azúcar añadido y otro integral, además de un tercero con pepitas de chocolate. La reciente moda de las redondas semillas de chía, enormemente saludables y ricas en vitaminas, minerales, antioxidantes, Omega 3..., les ha llevado a responder también

con unos magníficos e inconfundibles biscotes por su moteado. Singulares son también sus bizcochos de huevo solo, de huevo al cacao y de huevo sin azúcares añadidos.

De los cuatro millones de kilos de bizcochos, más o menos, un millón corresponde al tradicional, el resto a las distintas variedades con base en él. Los principales canales son Mercadona, Eroski, Carrefour,

**PRODUCE
UNA AMPLIA
VARIEDAD
DE BIZCOCHOS**

Alcampo... así como plataformas on line. Por supuesto suministra al comercio minorista y dispone de tienda en la fábrica. Los formatos y

estuchados son diversos tanto en cartón como en plástico.

La exportación es también una de sus fortalezas -18% de su producción- y hoy sus bizcochos y pastas se consumen en los mercados americano, asiático... Jesús Angulo asegura que el ADN de esta empresa, que desde 1984 es sociedad anónima, esta la innovación y en esa dirección va la nueva línea que está instalándose para ampliar

la gama galletera con tres nuevos productos.

De momento, a las tradicionales pastas campesinas de limón, cuya fabricación e ingredientes es muy parecida a la de los bizcochos, se suman ahora las de coco, con una textura y aroma no menos singular y distintivo de esa apuesta de calidad que le ha llevado a estar por derecho propio bajo el paraguas de Tierra de Sabor.