GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Bodega de los Secretos explica algunas curiosidades del Roscón de Reyes

Comunicados | 05/01/2022 | 00:00

Las celebraciones navideñas casi terminan, pero todavía falta una de las más tradicionales y esperadas por todos: el roscón de Reyes. Cada año las familias se reúnen para disfrutar de este tradicional manjar, pero ¿dónde tiene su origen? Bodega de los secretos, el oasis subterráneo de Madrid, donde se puede disfrutar de esta maravillosa ambrosía los días 4, 5 y 6 de enero, descubre la travesía del roscón de reyes con datos curiosos

/COMUNICAE/

Las celebraciones navideñas casi terminan, pero todavía falta una de las más tradicionales y esperadas por todos: el roscón de Reyes. Cada año las familias se reúnen para disfrutar de este tradicional manjar, pero ¿dónde tiene su origen? Bodega de los secretos, el oasis subterráneo de Madrid, donde se puede disfrutar de esta maravillosa ambrosía los días 4, 5 y 6 de enero, descubre la travesía del roscón de reyes con datos curiosos

Este delicioso bollo de masa dulce en forma de toroide, ha acompañado las celebraciones navideñas durante siglos. El particular olor de este postre sumado a la fruta escarchada y el chocolate caliente, transporta de manera inmediata a recuerdos de lo más felices.

Año tras año, el roscón, uno de los mayores placeres gastronómicos, representa la culminación de las fiestas. Para los curiosos, que esperan impacientes todo el año para hincarle el diente a un trozo, esta es la travesía del roscón de reyes, hasta la receta actual:

El roscón de reyes tiene su origen en una fiesta pagana, como muchas de las celebraciones religiosas, que nada tiene que ver con el nacimiento de Jesús o la llegada de sus majestades a Belén. Es necesario adentrarse en la historia, hasta el S. II a.C., en el que a mediados del mes de diciembre se celebraban “las saturnales”, fiestas en las que los romanos homenajeaban a Saturno (dios de la agricultura y las cosechas) y celebraban el final de la temporada agraria.

Para esta celebración se preparaba una torta a base de miel, con higos, dátiles y frutos secos, la elaboración de esta torta se realizaba año tras año, hasta convertirse en el dulce más popular de “la fiesta de los esclavos”, como se solía llamar coloquialmente a esta celebración. Más tarde se añadiría el haba, como símbolo de fertilidad y buena fortuna para aquel que la encontrara en su porción.

Con la imposición del cristianismo en el imperio romano, las fiestas paganas comenzaron a desaparecer. Las que consiguieron perdurar, como la torta con el haba, se transformaron y evolucionaron, adquiriendo la forma del roscón de reyes actual.

De aquí se da un salto hasta el siglo XVIII, en el que un cocinero que buscaba contentar al pequeño rey Luis XV, introdujo una moneda de oro. La moneda a partir de este momento se popularizó por encima del haba. En España, fue Felipe V quien trajo la moda de introducir una moneda en el roscón, que con el paso de los años pasaría a ser una figura de cerámica, y daría una connotación negativa al haba.

La receta original no llevaba fruta escarchada, se trataba de un bollo seco espolvoreado con azúcar. El uso de la nata en el roscón se popularizó en la década de los 60. Ahora es el favorito de España, al menos el 80 % de los roscones consumidos en esta época son de esta variedad, más de 28 millones al año.

Los españoles exportaron el roscón de reyes a los países iberoamericanos, siendo especialmente popular en México y Colombia. También existen versiones de este postre en otros países de Europa, que se comen en fechas parecidas.

Existen muchas discrepancias sobre ciertos periodos en la historia del roscón de reyes, algo normal considerando los siglos de historia que tiene detrás. Lo importante es que los primeros días de enero se acercan y el roscón está aquí para poder disfrutarlo.

Acerca de Bodega de los Secretos

Bodega de los secretos es un restaurante del centro de Madrid ubicado en unas bodegas rehabilitadas del s. XVII. En él la cocina es de vanguardia mediterránea y llama la atención su espacio, que hace sentir al comensal en un oasis en pleno centro de la ciudad. Sus paredes están repletas de hornacinas, cúpulas, arcos y pechinas ornamentadas.

Su oferta gastronómica la componen entrantes de todo tipo, una exquisita selección de carnes, pescados y arroces y una deliciosa carta de postres para terminar cualquier comida o velada de la mejor de las maneras.

Calle de San Blas, 4, 28014 Madrid

914 29 03 96

www.bodegadelossecretos.com

/bodegadelossecretos

@bodegadelossecretos

Fuente Comunicae

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/comunicado/163720-bodega-de-los-secretos-explica-algunas-curiosidades-del-roscon-de-reyes-.htm