

Reposteras que endulzan la vida a los gomeros

Date : 20 abril, 2019



Aniceta, Conchi y Rosi han dedicado casi toda su vida a la repostería, y en especial a las populares galletas gomeras, siguiendo al pie de la letra las recetas que le transmitieron sus madres y abuelas, en las que aseguran que el cariño es el ingrediente principal que nunca debe faltar

Aniceta, Conchi y Rosi son algunas de las maestras reposteras de las que presume La Gomera. Sus manos atesoran la experiencia de toda una vida dedicadas a la elaboración de dulces y galletas gomeras, todo un manjar para el paladar que endulza la vida de los gomeros y visitantes. Recetas tradicionales que se han forjado a fuego lento en los hornos de sus bisabuelas y abuelas y que hoy, no han perdido su esencia, ni tampoco su ingrediente principal: el cariño.

Son muchos los dulces que se elaboran en la Isla pero las galletas gomeras son las más populares y las que nunca faltan en la mesa como alimento diario o como excusa para festejar

cualquier tipo de encuentro o reunión, ya sea entre amigos o con la familia. Su textura, sabor y aroma es inconfundible, por lo que no sólo se ha convertido en un producto esencial para los gomeros sino también para los visitantes.

Las galletas son el producto estrella de los turistas que se decantan, cada vez más, por comprar una o dos cajas de galletas, en lugar de los típicos souvenir que luego amontonan en gavetas olvidadas. De esta forma, llevan consigo un pedacito de las tradiciones de la Isla que les recuerda que deben volver en cuanto puedan para seguir degustando las joyas culinarias que ofrece La Gomera.

Para Aniceta Sierra, es tan importante el ingrediente del cariño en cada una de sus elaboraciones que asegura que en más de una ocasión, lo llegó a poner en la etiqueta de las galletas. “Cuando me preguntan cuál es el ingrediente principal siempre digo lo mismo porque es totalmente cierto, sin el cariño y el amor que uno le pone no quedan igual de ricas”, comenta alegre.

Aniceta es una de las reposteras con más experiencia de la Isla. Natural de Alojera, comenzó a los 35 años a elaborar dulces y desde entonces, no ha cesado de prepararlos con el mismo esmero que le ponía de joven. Son más de 40 años los que ha dedicado a esta labor artesanal y no se imagina su vida sin estar entre los fogones y al calor de los hornos en los que se cuece la masa a fuego lento y con ese aroma a la leña que utilizaban sus ancestros.

Comenzó como ayudante de una vecina suya que tenía una dulcería panadería en el pueblo y más tarde decidió dedicarse de lleno a elaborar los dulces por su cuenta. En cuanto obtuvo el dinero suficiente compró un pequeño horno junto a su casa, en un espacio de apenas 20 metros en el que trabajaba muchas horas para alegrar la vida a sus vecinos y vecinas con sus galletas. “Hacía dulces para todo el pueblo y eso era mi mayor satisfacción, ver las caras de alegría cuando saboreaban mis propias elaboraciones”, explica orgullosa.

Hace 12 años, su hijo Domingo Manuel Ramos, decidió dejar su trabajo y aventurarse a emprender un nuevo negocio en el que su madre pudiera seguir haciendo lo que más le gusta. Por ello, creó la empresa familiar El Masapé, que si bien se adapta a los nuevos tiempos y a la demanda actual, conserva la receta original de su madre y la elaboración artesanal de entonces. Su inquietud y el apoyo recibido por parte de la marca ‘Alimentos de La Gomera’, perteneciente al Cabildo Insular, que considera que ha sido fundamental, le llevó a diversificar el negocio y en la actualidad, esta empresa que cuenta con una plantilla de 17 trabajadores, ofrece no sólo dulces sino también almogrote, miel de palma, licores, mojos y todo tipo de mermeladas, desde la de tomate, receta original de Aniceta, hasta la de pimientos, papaya, coco mango, limón, e incluso una de cactus.

Si bien, la galleta sigue siendo uno de los productos más exitosos, Aniceta aclara que “cada vez más, la gente se interesa por el almogrote y sobre todo, por la miel de palma, en especial los turistas que llegan hasta aquí muy interesados por conocer el proceso, desde que se extrae la miel de la palma hasta su posterior elaboración”.

Las manos expertas de Conchi Herrera llevan moldeando galletas desde que tan sólo era una

niña. Su madre Isabel le transmitió toda la sabiduría para elaborar estas delicias de forma artesanal, que hoy en día vende en su establecimiento, en San Sebastián de La Gomera, que lleva el nombre de su madre.

Ella lo tiene claro. Si algo diferencia sus galletas del resto es que están hechas a mano una a una. “No todos los clientes valoran que nuestros productos sean totalmente artesanales pero es nuestro principal valor y no lo vamos a cambiar”, destaca.

La receta de las galletas es un bien muy preciado para Conchi, ya que procede de la herencia familiar. “Mi madre aprendió de su suegra todo lo necesario para hacer las galletas gomeras y ella me lo enseñó a mí”, explica orgullosa.

Asegura que tiene varios clientes que cada vez que visitan La Gomera no faltan a la cita en su dulcería. El aroma inconfundible de las galletas les guía hasta su tienda, donde Conchi llena sus estómagos de dulces variados. Los almendrados, merengues, tortas de manteca y diferentes tipos de bizcocho hacen las delicias de los paladares más exigentes. “A uno de estos bizcochos se le conoce como económico porque está hecho con leche y siempre ha sido un producto que todos hemos tenido en casa a un precio asequible”, explica.

Esta dulcería abrió sus puertas hace casi 60 años y Conchi espera que no se vuelva a cerrar para que perdure esta tradición familiar que, sin duda, forma parte de la cultura gastronómica de la Isla.

En Valle Gran Rey, la Dulcería Laura, lleva desde hace 20 años vendiendo dulces a vecinos y visitantes. Ana Rosa Rodríguez, conocida como Rosi, adquirió la tienda en 1999 y desde entonces no ha dejado de hacer lo que más le gusta, elaborar los dulces de la forma que le enseñó su madre, que a su vez aprendió de su abuela. Son muchos los productos que ofrece en su establecimiento pero comenta que las galletas de aceite son las que más vende. “Las decoramos con almendra y azúcar y son todo un éxito, sobre todo entre los turistas”, indica.

Para Rosi, no hay galletas mejores que otras sino diferentes. “Cada uno le pone su esencia, aquello que se nos quedó grabado cuando nos lo transmitieron desde pequeños y eso es lo que las hace únicas”, comenta. Considera que, además del cariño y la paciencia para elaborar estos dulces de forma artesanal, también es necesario que el producto sea de calidad. “La mantequilla o el aceite que se utilice tiene que ser bueno, de lo contrario te estropea el resultado y eso, es algo que no podemos permitir”, afirma.

Estas tres reposteras tienen sus propias recetas, aquellas que le transmitieron sus madres y abuelas. Cada una utiliza diferentes ingredientes y realiza los dulces con elaboraciones variadas pero lo que sí tienen en común es su amor por lo que hacen, y el cariño y esmero que ponen a cada una de sus galletas. Todas coinciden en que es el ingrediente esencial que nunca debe faltar.