

Morata de Tajuña, capital de la palmerita de chocolate

- La localidad madrileña acoge este fin de semana la I Feria de la Palmerita y el Dulce
- Cada año, los obradores del municipio producen más de 60.000 kilos de este dulce

14 diciembre, 2017. Los más golosos tienen una cita este fin de semana en Morata de Tajuña. La localidad del sureste madrileño acoge su I Feria de la Palmerita y el Dulce. Una excusa perfecta para conocer sus famosas palmeritas, un dulce “made in Morata” del que, cada año, se producen más de 60.000 kilos, y que se ha ganado una merecida fama en los últimos años.

Realizadas en hojaldre y con una cobertura de chocolate, las palmeritas de Morata han convertido la localidad en una meca de la repostería a la que, cada fin de semana, llegan decenas de visitantes atraídos por las diversas variedades y estilos de elaborarlas que tienen cada una de las cuatro pastelerías locales. “La palmerita es ya un símbolo de Morata como nuestra Pasión Viviente o la Batalla del Jarama y por eso se merecía tener una feria”, explicó el alcalde, Ángel Sánchez, durante la presentación del evento en el restaurante ‘El Cid’.

Un producto que quienes visiten Morata, el sábado de once de la mañana a cinco de la tarde y el domingo hasta las tres, podrán comprar y degustar en los establecimientos, pero también en la plaza Mayor. Allí, una decena de pastelerías y obradores de toda la región darán a conocer sus dulces más especiales.

Patrocinada por el Ayuntamiento de Morata de Tajuña, la feria quiere poner en valor un producto que no sólo es un reclamo turístico, sino un motor de la economía morateña que genera varias decenas de empleos. Una industria en pleno crecimiento que comenzó hace medio siglo en el obrador de la ‘Pastelería de la Torre’ y que a lo largo del tiempo se extendió a los hornos de ‘Conejo’, ‘Real’, ‘Paco-Pan’ y la ‘Panificadora Morateña’.

Las palmeritas son sólo la punta del iceberg de otros productos populares, no menos exquisitos y demandados, como los mantecados, las rosquillas de hojaldre, el hornazo y la torta de Pascua o las “pelotas de fraile”, que hacen de Morata un pueblo muy dulce.