

Dulces Galicia cumple 175 años endulzando España

Por [Ángel Marqués Ávila](#)

La firma confitera de Tordesillas ha celebrado sus 175 años de vida con la puesta en el mercado de la última de sus novedades, los polvorones de AOVE , que amplían su oferta a nuevos segmentos de consumidores y abren la puerta a mercados todavía por explotar.

La quinta generación de la familia, integrada por **Carlos Galicia y Ana Pascual**, así como la sexta, representada por su hijo **Álvaro Galicia**, explicaron el secreto de un éxito que ha permanecido inalterable durante 175 años y que les sigue impulsando hacia un futuro prometedor con propuestas innovadoras, como los Polvorones El Toro elaborados con Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE).



Además de sus emblemáticos polvorones tradicionales y los de almendra, los Galicia presentaron esta última novedad. Elaborado con aceite de oliva de la suave y delicada variedad *arbequina*, este nuevo producto sigue con fidelidad la receta original del Polvorón El Toro creada por Amador Galicia hace 150 años. Pero ahora el aceite de oliva virgen extra sustituye a la manteca de cerdo ibérica, por lo que ofrece una alternativa cien por cien vegana a consumidores que, por unas razones u otras, hasta ahora no habían podido disfrutar de los polvorones tradicionales. El aceite de oliva virgen extra de la máxima calidad aporta una textura más suave y untuosa, realzada por un equilibrado toque de canela.

Además, la familia Galicia comunicó otras novedades como la próxima apertura de nuevas tiendas en Madrid y Valladolid.

Para acompañar a los diferentes productos de [Dulces El Toro](#), durante el almuerzo se sirvieron vinos de Bodegas Riojanas y Bodegas Carmelo Roderio, todas ellas empresas familiares y de reconocido prestigio, lo que las une a esta firma vallisoletana.

Una historia dulce

Su origen se remonta a 1850, año en que Fermín Galicia abre la Confitería Galicia en Tordesillas (Valladolid). Desde entonces, seis generaciones de confiteros han transmitido de padres a hijos, de forma ininterrumpida, las recetas y las han custodiado protegiendo su sabor y carácter artesano y tradicional.

En 1954, el abuelo de la actual generación al frente de la confitería, Amador Galicia, patentó la denominación de su producto estrella, el Polvorón El Toro. Fruto de una tradición familiar de más de 150 años, se caracteriza por su sabor exquisito y su suave textura. El polvorón se elabora con una suave pasta con destacado sabor a canela que se deshace en

boca.





Álvaro Galicia

Para ello, seleccionan las mejores materias primas y dan preferencia a los productores de la Comunidad de Castilla y León, lo que supone el fomento de una actividad artesanal de proximidad y más sostenible. En Dulces Galicia elaboran todos sus productos seleccionando los mejores ingredientes y manteniendo los procedimientos tradicionales. Siempre con el máximo respeto por las recetas que llevan cautivando a sus clientes desde su infancia.

Toda una vida

Este obrador tiene su origen allá por el 1850, año en que **Fermín Galicia** abre la **Confitería Galicia** en Tordesillas (Valladolid). Desde entonces, seis generaciones de confiteros han transmitido de padres a hijos, de forma ininterrumpida, las recetas y las han custodiado protegiendo su sabor y carácter artesano y tradicional.

En 1954, **Amador Galicia** patentó la denominación de su producto estrella: el **Polvorón El Toro**, tras cuatro generaciones de pasteleros desde que se fundara la Confitería Galicia. El amor por su oficio, el transcurrir del tiempo y el boca a boca son los responsables de la gran popularidad de la marca familiar y de su expansión por gran parte del territorio nacional.



Es en ese momento cuando se crea **Dulces El Toro** con el objetivo de elaborar los mejores dulces y potenciar la expansión nacional e internacional de sus productos. Tienen la vocación de ofrecer productos gourmet que se caracterizan por tener una estupenda relación calidad-precio.

Para conocer más en profundidad este proyecto legendario, que el año que viene cumple 175 años, mantengo una conversación con Álvaro Galicia Pascual, 6ª generación de la familia Galicia , quien en la actualidad es el máximo responsable del área comercial, pero como nos apunta nunca ha dejado de saber e interesarse por la pastelería que ha [mamado](#) desde pequeño viendo a su padre Carlos Galicia, quien es el máximo

responsable de la pastelería, además de ser un profesional de reconocido prestigio dentro del sector pastelero , que junto con su esposa Ana.



La pastelería está siendo un sector que esta experimentado gran innovación en los últimos años, el empleo de nuevas técnicas, sabores y creaciones están situando el mundo de la pastelería en un sector de moda dentro de la gastronomía.

La filosofía de esta empresa familiar se resume en la frase que nos comentan los actuales propietarios " productos de máxima calidad, una variedad muy grande de productos y mantener la esencia y la tradición de la familia".

Aove, único y muy español

Los aceites de oliva virgen extra son muy importantes para la alimentación. Es el único aceite que está obtenido naturalmente, es decir que no está rectificado ni desnaturalizado ni refinado, como el resto de los aceites de mesa.

Es además el complemento ideal para aliñar muchos alimentos e igualmente para cocinarlos.

Por Ángel Marqués Ávila. Periodista gastronómico

Aceites de oliva virgen extra

Aceites de oliva virgen extra, para hablar sobre ellos nos ponemos en contacto con el **Doctor Amérigo**, que fue quien introdujo el **Oleocanthal en España en 2013**, y lleva cuatro años trabajando sobre conceptos como grasas insaturadas y saturadas, y fenoles como el Oleocanthal en beneficio de la Salud de los ciudadanos, quien nos declara que " para empezar, debemos decir que solo existe un Aceite de Oliva que es el que le interesa al consumidor.

Se trata del Aceite de Oliva Virgen Extra. En otro tipo de aceites de oliva o son de muy mala calidad como los aceites de oliva virgen, que tienen muchos defectos como el sabor atrojado, el sabor metálico, el sabor rancio, el sabor a moho etc, o los aceites lampantes que está prohibido su uso humano.



Lo que pasa es que tradicionalmente los diferentes **Ministerios de Agricultura** siguen engañando, incluso en su publicidad cuando anuncian a un actor vendiendo aceite de oliva y haciendo creer que esos aceites son saludables.

Y eso es falso. Es más, es perjudicial para el consumidor si se entera que se llame aceite de oliva a aceites rancios, metálicos o atrojados.

El Ministerio de Agricultura lo hace a propósito. Quieren confundir al consumidor a ver si cuela algún aceite de oliva virgen, que

insistimos organolépticamente son malos.

El insiste que “la Salud es lo que Importa” y añade que nuestro interés es elevar el nivel cuanto más se pueda para que los productores de Aove se sientan orgullosos de la labor que están realizando. Es decir, estamos poniendo énfasis, en que la Salud es lo más importante en un [Aove](#). Fundamentalmente de cara al consumidor.

Los Productores ya van entendiendo que plantar olivos no solo significa una” commodity” como plantar otros aceites de soja o girasol, palma, coco etc.

Son los únicos que están contribuyendo a agrandar un producto con enormes características beneficiosas para la Salud. Y que, de hecho, son sin duda la base de la Dieta Mediterránea como ya se ha demostrado cantidad de veces desde el punto de vista científico.



“La Salud es lo que Importa” y añade que nuestro interés es elevar el nivel cuanto más se pueda para que los productores de Aove se sientan orgullosos de la labor que están realizando.

Desgraciadamente utilizar un aceite u otro se sabe a lo largo de consumo de los años, cuando el paciente se da cuenta de que le han engañado utilizando esos aceites malos en lugar de Aceites de Oliva Virgen Extra.

Y nos sugiere que “no solamente porque los Aoves son los únicos que contienen cantidades de grasas saturadas muy bajas y de grasas insaturadas muy altas, sino porque además les diferencia porque son los únicos que tienen fenoles.

Y esos fenoles fundamentalmente son

los que contienen Oleocanthal, Oleaceína, Oleuropeína, Tirosol e Hidrotirosol. “Esos son los 5 jinetes del Apocalipsis”.

Los Aoves se deben de consumir no solo en crudo que dan un carácter organoléptico estupendo, sino que además está bien demostrado, que cocinar, es decir freír, asar, hervir, en una palabra, calentar los Aoves, es verdad que pierden un 50% de sus propiedades, pero siguen siendo muchísimo mejores cuando hablamos de cuidar el aparato digestivo de los consumidores o de los ciudadanos.



Aceites de oliva virgen extra

La bibliografía científica habla solo de Aoves cuando se

refieren a sus condiciones Saludables. Por eso hacemos mucho hincapié en que el consumidor no se deje engañar.

Cuando vaya al supermercado o una tienda, solicite Aoves como garantía de Salud. Lo demás “es un cuento chino”. Lo que pasa es que las presiones políticas, tanto en Europa como en Estados Unidos hacen parecer que sea lo mismo.

Y es un craso error de concepto que desgraciadamente se paga en el tiempo.

Consumir y cocinar con aceites malos, más tarde o más temprano, nuestro aparato digestivo lo paga. Y también nuestra esperanza de vida.

Que por cierto es una de las más altas del mundo, en parte gracias a la alimentación y al consumo de régimen basados en la Dieta Mediterránea.

Es decir, un 50% basado en verduras, hortalizas, legumbres, cereales y del otro 50%, 30% huevos y derivados, 30% pescados, 30% carnes magras y 10% carnes rojas y otros. Y todo ello aderezado o cocinado con **aceites de oliva virgen extra**. Bajo en sodio y bajo

Aceites de oliva virgen extra sello de identidad en la cocina española

La cocina española puede presumir de una alta creatividad elaborando diferentes platos con un toque único y especial, pero como comentan muchos cocineros “ tenemos la suerte de que sea el aceite de oliva el que acompañe, en gran medida, los platos de nuestra cocina mediterránea”.



Los aceites de oliva virgen extra son mantecosidad. Chef Borja Marrero Restaurante Muxgo

Borja Marrero con una cocina de territorio cuya filosofía se basa en el producto de kilómetro 0 y proveedores locales, nos dice que “Los platos del Restaurante Muxgo no se inician en la cocina sino en nuestra propia finca Borja Marrero de carácter ecológico y sostenible”.

Y nos apunta que para él el Aceite de Oliva Extra es mantecosidad, y que es básico en nuestra gastronomía como país. Me parece que no se trata de actualizar si no de ir dando paso a nuestros productos que hacen que la experiencia final sea mejor.

Con más de 270 variedades tan solamente en España, lo importante nos comenta Marrero es dar esa identidad tan importante a cada

plato, con la aportación de sedosidad y aromática que da el AOVE.

Para Rafa de Bedoya, jefe de cocina en el restaurante Aleia de Barcelona con una estrella Michelin, “el aceite de oliva virgen extra es un ingrediente indispensable en nuestra despensa que nos aporta muchísima versatilidad para diferentes elaboraciones.

Cada uno de los aceites de oliva virgen extra nos aporta diferentes matices que tenemos que saber identificar para utilizar en una elaboración u otra, sería interesante dar a conocer los diferentes usos que podemos darle a cada tipo de aceite.



Chef Rafa de Bedoya restaurante Aleia Barcelona

Creo que el AOVE es una seña de identidad de nuestro país, gastronomía y cultura. Debemos de conocer más este producto y

profundizar sobre las diferenciaciones de cada tipo de aceite.

Tenemos que ser embajadores de nuestra tierra y empezando por conocer para poder dar valor a los productos de nuestra tierra.

El italiano pero que lleva muchos años en nuestro país, Paolo Casagrande, pieza clave del restaurante Lasarte, buque insignia de Martín Berasategui en Barcelona.

Con tres estrellas Michelin, es de la opinión de que " el aceite de oliva extra es un ingrediente que a diferencia de muchos otros es versátil y se puede utilizar tanto en preparaciones dulces como saladas. Va bien con carnes, pescados y verduras.



Los chefs Paolo Casagrande y Martín Berasategui

Por lo tanto, es un ingrediente imprescindible en mi cocina, versátil, y que da ese toque que caracteriza mis platos.

Pienso que España nunca ha dejado de actualizar los platos del

día a día con los buenos aceites de oliva extra virgen que se encuentra en su territorio y que cada zona refleja en los platos la característica de su propio aceite de oliva extra, hay siempre que respetar las tradiciones e interpretarla en clave moderna.

Ahora hay una generación que, gracias a lo que dejaron los anteriores cocineros, tratan las materias prima con mucho respeto y saben utilizar cada aceite adecuadamente con las características de la propuesta culinaria presentada al comensal.

Victoria Maseda de Masseda Catering, opina que el Aceite de Oliva Virgen Extra, es un gran aliado en la cocina, creo que junto con la sal es el único ingrediente que puede engrandecer un plato o estropearlo, según el uso que le des.

Y añade que cada día sabemos más acerca de los alimentos y están haciendo un buen trabajo en la comunicación de las ventajas que tiene el AOVE, y que es importante saber utilizar todo lo que tenemos a alcance de la mano y desde luego que la variedad de AOVES son un gran recurso en la cocina.



La chef Victoria Maseda

En España tenemos la suerte de vivir y cocinar en el país más rico del mundo como dice el lema de alimentos de [España](#), es maravilloso poder disfrutar de esas 270 variedades tan diferentes entre ellas.

El AOVE más premiado es de la DOP Priego de Córdoba y su picudo es excepcional, pero desde luego que tenemos grandes AOVES en Jaén, en la zona de Extremadura e incluso en mi querida tierra gallega.

Para esta chef muy vinculada a este producto, los aceites de oliva virgen extra buenos, son aquellos que potencian el sabor del plato sin quitarle protagonismo al producto.

Como chef defensora de nuestro AOVE que hace “showcooking” con él como protagonismo, diría que en España, a pesar de estar haciendo un gran trabajo, de tener los mejores chef del mundo, nos queda mucho por andar, por ejemplo, cuando viajas al [extranjero](#) siempre puedes encontrar un restaurante italiano o uno chino, y ¿nuestra cocina?

Poco a poco gracias a grandes chefs estamos conquistando el mundo, pero es una carrera de fondo, esperemos llegar triunfantes a la meta.

El chef del AOVE Daniel García

Daniel García Peinado, chef ejecutivo del gourmet de la selección española de fútbol “LA ROJA” y delegado nacional de la selección española de cocina profesional.

Comenzó en un obrador de panadería familiar hace

23 años en Málaga.

El AOVE, Daniel García su chef. Cinco años de bagaje profesional me sirvieron para avanzar en su formación: La Escuela de Hostelería de Málaga La Consula.

Allí aprendió la cocina tradicional española y donde se formó como cocinero.

Sus inquietudes y ganas de seguir creciendo, pronto le llevaron a descubrir otras cocinas.

Pasando por Inglaterra, mi primer viaje al extranjero o por estrellas Michelin *** como Martín Berasategui en Lasarte, formando parte de uno de los mejores [restaurantes](#) de España.

En todos ellos siguió completando su formación junto a estudios de Turismo y Nutrición y Dietética, pudiendo desarrollar un estilo propio, teniendo como referente el Aceite de Oliva Virgen Extra como eje de la Dieta Mediterránea.

Para conocer un poco más de su trayectoria y de sus logros profesionales, hemos mantenido con él una entrevista en la que nos ha dado pelos y señales de la importancia del AOVE.

La Entrevista

Ángel Marqués Ávila. – ¿Qué tiene el aceite de oliva virgen extra que no encuentra en otros ingredientes? ¿Cómo llegó a entender de la importancia del AOVE en la cocina?

Daniel García. – El AOVE es una grasa por excelencia e interviene en muchos procesos metabólicos del cuerpo, aparte de ser la mejor grasa para cocinar dentro de la biodisponibilidad del organismo, aporta numerosos beneficios que otros ingredientes no tienen.

Si nos fijamos bien en la pirámide nutricional de la Dieta Mediterránea, el Aceite de oliva virgen extra está justo en el

medio, fuente desde donde emanan los demás ingredientes de nuestra despensa. Esto me hizo decidirme por el producto estrella español.

El mundo del AOVE

Gracias a instituciones internacionales como la Sociedad del Oleocanthal, a científicos como Gary Beauchamp o Médicos como José Antonio Amérigo o Paco Lorenzo Tapia, conseguí adentrarme en el mundo del aove, traduciendo el lenguaje científico al lenguaje culinario, base imprescindible, junto al patrimonio oleícola y la cata.



Daniel García el chef del AOVE

Ángel Marqués Ávila. -¿Qué opinas sobre actualizar el recetario español con la nueva generación o paleta de

colores de vírgenes extra?

Daniel García. – Pienso que, desde el punto de vista del cocinero, se han dejado del lado la cocina tradicional y por ende el aceite de oliva.

Antaño nuestras abuelas solo cocinaban con lo que había, y créeme, que teníamos y tenemos muchísimo aceite de oliva con el cual cocinaban guisos tradicionales.

Hoy en día estamos recuperando nuestras tradiciones y la vanguardia están dando paso a una cocina consciente, de productos de cercanía y que respeta la temporalidad, para garantizar nuestra salud.

La nutrición y el conocimiento de ésta en la dieta, se ha vuelto importantísimo para el comensal, ya no salimos a cualquier sitio, sino que por “culpa” de la pandemia, somos más selectivos a la hora de elegir sitio, nos hemos culturizado más en lo que aporta o no la comida a nuestro ser, en la especialización y la salud, está el futuro gastronómico de este país.

Es por ello que llevo más de 12 años analizando, estudiando y actualizando el recetario español con los nuevos AOVES que han salido y está armonizando nuestro paladar.

Tenemos una asignatura pendiente como chefs y es que, las almazaras han crecido, modernizado sus instalaciones haciendo mejor producto y por ende mejorando la salud del ciudadano, ¿por qué entonces no dirigir la mirada como cocinero a respetar sus propiedades?

¿Por qué llamamos “caro” a un producto tan saludable y que nos da más rendimiento que otras grasas de semillas? ¿nos hemos actualizado en productos de globalización y hemos dejado de lado al AOVE?

Esta dinámica debe cambiar, ilas universidades como la del País Vascos o el instituto de la Grasa de Sevilla han demostrado que es la mejor [opción](#) para freír pescados por su complementación de omegas con estos o incluso la aportación de nutrientes a nivel celular...y seguimos empeñándonos en freír con aceites de semillas!!!



AOVE

Hacer conciencia

Debemos despertar la conciencia del consumidor y del cocinero para que utilicen la paleta de 270 aceitunas aproximadamente que nos da el territorio y verdaderamente usar producto de Km0 empezando por la grasa más cercana y su variedad.

Ángel Marqués Ávila. –¿Qué importancia tiene para ti en tu cocina los AOVES?

Daniel García. – Para mí cocinar con aove es lo más importante, la esencia de mi cocina y por la cual me baso para

elaborar recetas.

Utilizo en frío su parte de cata, análisis organoléptico, para crear recetas que armonicen con sabores afines a sus cualidades, picantes, frutados y amargos, y en caliente, preservar los polifenoles posibles aportan al finalizar la receta o refrescando con el mismo aove, para que, sean los más equilibrados posibles.

Ángel Marqués Ávila. –¿Qué es lo más importante a la hora de elegir un AOVE?

Daniel García. – No creo en el encasillamiento de ciertos aoves para ciertas elaboraciones, podemos elegir a razón de nuestros gustos, como los colores, lo más importante es dejarse llevar por las hojas de cata que nos transmite el productor o aprender a catar como hemos aprendido a diferenciar verduras, hortalizas u otros productos, debido a la repetición de uso en las cocinas.

Pero si tengo que elegir aoves siempre buscaré los que se complementen en la cocina mejor, donde haya equilibrio entre sus atributos positivos y los ingredientes de mi receta, además de ver si van en frío o en caliente.