

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".

“Hablan los Expertos”: Dos Vinos para Descubrir, por David Ghosn

En la sección **“Hablan los Expertos”** de **Canariasgourmet.es**, tengo el placer de recomendar dos vinos que, cada uno a su manera, representan la excelencia, la autenticidad y el carácter de sus tierras de origen. Uno nos lleva al corazón volcánico de **La Palma**, en Canarias; el otro, a las laderas heroicas de la Ribeira Sacra gallega. Ambos son testimonio de la pasión y el saber hacer de sus creadores.

Victoria Torres Lalo’s Chupadero: La Palma en estado puro

Hablar de **Victoria Torres Pecis** es hablar de la esencia de **La Palma** embotellada. Su bodega, **Matías i Torres**, es un emblema de la **viticultura heroica canaria**, donde la tradición familiar y el respeto por el entorno se traducen en vinos únicos. **Lalo’s Chupadero** nace en la parcela de Lalo, a 1.400 metros de altitud, cultivada por un viticultor octogenario que encarna el legado vivo del viñedo palmero. Aquí, las cepas viejas de **Listán Negro y Negramoll**, en pie franco y en suelos volcánicos de arcilla, arena y limo, dan lugar a un tinto de autenticidad arrebatadora.







LALO - chupadero

28° 75' 63" N

17° 94' 48" W



VICTORIA TORRES PECIS
VIÑAS & VINOS

Varietal
Parcela
Altitud
Viñas Vinos
Suelo

VINO

LA PALMERA

Product

Producción

Producción

Victoria & Torres

Pie

R.E. 161-700

victoriat



Victoria Torres Pecis

La **vendimia** manual y la **vinificación** artesanal -con racimos enteros, maceración corta y fermentación espontánea en barricas de roble francés- permiten que la expresión del terruño sea total. El resultado es un vino de capa media, con aromas a fruta **roja fresca**, notas de monte bajo, humo **volcánico** y un fondo mineral inconfundible. En boca, sorprende su frescura, su ligereza y su persistencia salina, reflejo de la brisa atlántica y la altitud. **Lalo's Chupadero** es un vino para quienes buscan emoción, historia y paisaje en cada copa.

Maridaje recomendado: Pescados grasos a la brasa, quesos de cabra curados y platos tradicionales canarios como el conejo en salmorejo.

Lacima: Elegancia atlántica desde la Ribeira Sacra

Desde Galicia, la bodega Dominio do Bibei nos regala [Lacima, un tinto de la D.O. Ribeira Sacra](#) que es pura elegancia y

profundidad. Elaborado mayoritariamente con **Mencía**, junto a Brancellao, Mouratón, Sousón y Garnacha tintorera, **Lacima** proviene de **viñedos viejos** plantados en empinadas laderas de pizarra, arcilla y granito, entre 300 y 700 metros de altitud. **La viticultura sostenible** y la vendimia manual son la base de este vino que, tras una cuidada crianza de 19 meses en barricas de roble francés y 6 meses en fudres, alcanza una complejidad y finura admirables.





En nariz, despliega **aromas** de cereza, especias, fresas silvestres y un delicado fondo mineral. En boca, es fresco, con taninos pulidos, gran volumen y una acidez vibrante que invita a seguir bebiendo. Lacima es un vino de largo recorrido, ideal para quienes buscan tintos con alma, capaces de evolucionar y sorprender en cada copa.

Maridaje recomendado: Carnes rojas a la brasa, caza menor, setas de temporada y guisos tradicionales gallegos.

Tanto **Lalo's Chupadero de Victoria Torres** como **Lacima de Dominio do Bibei** son vinos que van más mucho más allá de modas

y etiquetas. Son la voz de sus paisajes, la memoria de sus gentes, del arraigo a ese trabajo hecho desde el primer instante de cada [cosecha](#) y la prueba de que, en Canarias y Galicia, el vino sigue siendo un arte arraigado a la tierra, al corazón y a las **buenas tradiciones**. ¡Salud y buen vino!





“Hablan los Expertos”: Sobre David Ghosn

David Noel Ghosn es director ejecutivo de la Escuela de Hostelería de Las Palmas, sumiller y formador especializado en vinos, con una amplia trayectoria en la restauración y la docencia. Ha sido reconocido como tercer Mejor Sumiller de España y Embajador de Champagne, y es autor de varios libros sobre vino y servicio en sala.