

Imagen:
Realizada por IA



ROSCÓN DE REYES Y TURRÓN

En esta ficha te acercamos, de manera breve, a una manifestación de nuestro patrimonio vivo: te contamos qué es y dónde y cuándo se vive. En *¿sabías que?* descubrirás una historia, curiosidad o detalle que ayuda a comprenderla mejor. En *conexiones* mostramos cómo se relaciona con otros saberes, oficios, lugares, sabores o tradiciones del territorio. Y en *fuentes documentales* encontrarás las referencias utilizadas para construir la información, y de consulta.

 A lo largo de la Comunidad de Madrid, C de Madrid



Durante todo el periodo navideño. El turrón acompaña gran parte de las fiestas y el roscón alcanza su momento principal en torno al 5 y 6 de enero.

El roscón de reyes y el turrón son dos de las elaboraciones más representativas del ciclo de Adviento y Navidad. Ambos aparecen de forma recurrente en hogares, pastelerías y celebraciones familiares, aunque cada uno ocupa un momento y un significado distintos dentro del calendario festivo. El roscón de Reyes está tradicionalmente ligado a la Epifanía y al Día de Reyes, el 6 de enero. Su forma circular, su masa aromatizada y la presencia de una figurita y un haba en su interior convierten su consumo en un pequeño ritual familiar asociado al cierre de las fiestas navideñas. El turrón, por su parte, acompaña buena parte de la Navidad. Elaborado tradicionalmente a partir de frutos secos, miel y azúcar, presenta numerosas variantes y se ha convertido en uno de los dulces más presentes en las mesas navideñas.

Ni el roscón ni el turrón son exclusivos de Madrid, pero ambos forman parte de la experiencia navideña de la Comunidad y del ciclo cultural que LIFE Spain recoge. Su valor patrimonial no reside únicamente en la receta, sino en su estacionalidad, en el momento concreto del año en que aparecen y en las formas de compartirlos.

El roscón se elabora con una masa fermentada de bollería, aromatizada habitualmente con agua de azahar y cítricos, y decorada con frutas confitadas, almendras y azúcar. Puede consumirse solo o relleno de nata, crema o trufa. El turrón tradicional se elabora principalmente con almendras, miel y azúcar, aunque hoy existen numerosas variedades. Las formas más conocidas incluyen el turrón duro y el blando, a los que se suman muchas elaboraciones contemporáneas. Ambos muestran cómo determinados sabores y recetas se convierten en marcadores del tiempo cultural: cuando aparecen, sabemos que la Navidad ha llegado.

SABÍAS QUE

En el roscón conviven dos sorpresas con significados opuestos: quien encuentra la figurita es coronado simbólicamente como rey, mientras que a quien le toca el haba le corresponde tradicionalmente pagar el roscón.

CONEXIONES

El Roscón de Reyes conecta gastronomía, oficio pastelero, celebración familiar, Epifanía, Reyes Magos y transmisión intergeneracional.

Su presencia anual muestra de forma especialmente clara la relación entre alimentación y tiempo cultural. Aunque actualmente puede encontrarse durante buena parte de las Navidades, continúa siendo un alimento culturalmente asociado a un momento concreto del calendario: la llegada de los Reyes Magos.

FUENTES DOCUMENTALES

Ayuntamiento de Madrid. Información sobre gastronomía y tradiciones navideñas de Madrid.

Turismo de Madrid. Documentación sobre repostería tradicional y Roscón de Reyes.