

<http://www.20minutos.es/noticia/7658/la/mejor/magdalenas/>Versión para [imprimir](#)[Portada/Noticias](#) [Alicante](#)

Ciudadanos singulares (3) ANTONIO LLORENS

«La mejor magdalena fue de las clarisas, en 1600»

Ismael Belda 25.02.2005 - 02:20h

Panadero ilustrado, su especialidad son las monas de Pascua y el coloquio con sus clientes de San Roque.



Rebozado en harina, con birrete de cúpula y los brazos al descubierto del boxeador que abofetea una masa hasta trocarla empanadilla, el panadero Antonio Llorens Pérez brinca por su obrador de la calle Toledo, 33, en pleno barrio de San Roque, con la destreza del tigre de Malasia capaz de controlar el calor del infierno y el mostrador de fuera.

Originario de Quatretondeta e inquilino de Alicante desde los cinco años, su horno es un templo venerable de bollería tradicional, con aromas de crema pastelera y azúcar tostada, que conserva escritura de 1854, «según los datos más antiguos que guardo», declara él, agitando papeles junto a una lata de bizcochos, «aunque seguramente es más arcaico».

Recolector de legajos, tratados, pasquines, postales y manuscritos, que escruta tras sus gafas como la abeja que liba una jugosa margarita, a los nueve años se inició en el negocio familiar bajo las instrucciones de su padre, repartiendo pan en cestas «por medio Alicante. El barrio iba a menos y me llevaba las barras y los bollos hasta la plaza Galicia o la calle Alemania. Para abrirme camino me hacía amigo de los porteros y de las asistentes con una bolsa de magdalenas».

Coleccionista

Maestro hornero, las piezas de su tahona han sido repetidamente galardonadas. Tanto la coca amb tonyina como la mona artística o el roscón de Reyes, sus especialidades junto con la coca amb tomaca. Rápido y dicharachero, revela: «Tengo tres hijos, pero ninguno quiere ser panadero». Al tiempo que sentencia: «La mejor magdalena era la que hacían las monjas clarisas en 1600. Un vasito de huevo, otro de aceite, otro de harina y uno igual de azúcar. Ni gaseosa ni leche. ¡Deliciosas!», proclama el heredero de Llorens Hermanos. El pan de toda la vida.

de legajos y manuscritos, este maestro hornero suma premios por su bollería clásica

20minutos.es El primer periódico que no se vende