



Un brazo de gitano de 30 metros

La Fundación Secretariado Gitano de Mérida repartirá hoy unas 700 raciones en el recinto ferial

:: M. ÁNGELES MORCILLO

MÉRIDA. 30 kilos de bizcocho elaborado con 10 kilos de huevos, otros 10 de azúcar y la misma cantidad de harina. Va recubierto con 20 kilos de chocolate, relleno de otros 20 de crema y adornado con una cenefa elaborada con 10 kilos de merengue, hecho con clara de huevo y azúcar. Estos son los ingredientes que lleva un brazo de gitano de aproximadamente 30 metros de largo y que se repartirá en raciones a unas 700 personas. Si los trozos se parten más pequeños, el brazo puede dar más de sí.

Este festín para los más golosos tendrá lugar hoy, a partir de las 10.30 de la mañana, en el recinto ferial de Mérida. La confección de este dulce se ha llevado a cabo para celebrar el Día Internacional del Pueblo Gitano, que tendrá lugar el próximo 8 de abril. Esta fecha se institucionalizó, junto a la bandera y el himno gitano, en el Primer Congreso Mundial Gitano en Londres, en 1971.

Los responsables de la Fundación Secretariado Gitano de Mérida lo encargaron a una pastelería de la ciudad. «Querían algo especial. Nos preguntaron si nos atrevíamos a hacer algo de grandes proporciones. Le dijimos que sin problema saldría el brazo de gitano con la longitud que ellos quisieran. Y así lo hemos hecho», explica Charo Moreno, la dueña de la pastelería.

Así que, desde ayer por la maña-



Charo y Santiago Moreno, con dos metros de brazo hecho. :: BRÍGIDO

na, dos personas trabajan en la confección del brazo, aunque lo unirán hoy mismo en el recinto ferial para que tenga la proporción deseada. Tendrá que ser así. Sería imposible trasladar un brazo de gitano de tantos metros si no es en porciones. Y así lo han hecho.

Por eso, no es tanto la elaboración del dulce. Sus creadores explican que el traslado al ferial es lo más complicado. Por eso, lo harán transportando alrededor de 70 pequeños brazos en varias bandejas. Estos estarán ya rellenos. Cuando lleguen al ferial los unirán unos a otros en largas mesas que estarán preparadas en la carpa hasta conseguir un sólo brazo de gitano de unos 30 metros. Después lo cubrirán de chocolate, lo adornarán con nata y lo repartirán a los presentes.

Es la primera vez que esta pastelería recibe un encargo de este tipo. «Nunca habíamos hecho nada tan grande. Alguna vez sí que nos habían encargado elaborar 20 o 30 brazos, pero todos a un tamaño normal», dice Santiago Moreno, que también ayuda en la confección del dulce.

El secreto de un buen brazo de gitano es, según sus autores, el bizcocho. «Si el bizcocho sale bueno y se enrolla bien, es un dulce que está delicioso. Si se pone duro y no se puede enrollar, no queda igual. Porque el relleno siempre va al gusto de cada uno», explican.

La experiencia de hacerlo les ha gustado. Por eso dicen que no les importaría volver a enfrentarse a otro reto parecido a este. Si el año que viene a alguien se le ocurre encargarles otro brazo de gitano, pero aún más grande, lo harían con mucho gusto. «Si la próxima vez hay que empalmar más brazos, pues lo haremos sin miedo. Ojalá sea el doble de grande».