



MAZAPANES DE SOTO SEGURA

TEXTO: Sonia San Román

Un repaso nostálgico y personal
que rememora el origen y la
importancia de una de las fábricas
más emblemáticas del Camero Viejo:
Mazapanes de Soto Segura.



Es difícil recordar cuándo fui consciente por primera vez de la importancia de los mazapanes de Soto en Cameros. Mi madre y una de mis tías fueron trabajadoras de adolescentes en la fábrica de Segura y siempre hablaban con cariño y agradecimiento tanto del producto como de sus dueños. Allí pasaban los inviernos en los pisos que la empresa ponía para sus trabajadores. Pocos años después, mi familia materna emigró al valle, como tantos cameranos que buscaban las oportunidades laborales que la sierra ya no les daba. Pero siempre llevaron su tierra en el pensamiento, como una enfermedad contagiosa parecida a la nostalgia que acabaron por transmitirnos a quienes no llegamos a nacer allí. Por ellos, en mi casa la Navidad no empieza hasta que en Radio Rioja no se escucha la canción que la Coral de San Sebastián compuso en su día como anuncio para Mazapanes Segura: [...] *dulce exquisito que se hace en Soto. Son, por su buena solera muy deliciosos, son de primera. ¡Qué mazapanes tan ricos! Quien los prueba los pregona. Son legítimos de Soto de la casa primitiva. Los mazapanes Segura.* Y se nos pone a todos un nudo en la garganta porque sabemos que la letra no habla de un dulce

de azúcar, almendra y oblea sino de todo un paraíso perdido que se mantenía a través de la resistencia en el tiempo de aquellas fábricas de mazapanes que, como las raíces de un árbol, mantenían en pie a buena parte de la sierra del Camero Viejo.

Cuando de niña subía con mi abuela a pasar el verano desde Villamediana a Vadillos en el *coche de línea* (por aquel entonces, mi abuela nunca lo llamó *autobús*), ella siempre iba cargada de bolsas porque en la sierra apenas había tiendas. Y, en aquellos viajes interminables llenos de curvas al filo del cañón del Leza, me iba contando que, sin embargo, en Soto nunca había faltado comercio. Dato que me constató Alicia Sáenz, hija de Plácido Sáenz Segura y sobrina nieta de Bartolomé Segura, dueño de la confitería de Soto donde arrancó todo.

Yo nunca he olvidado esas historias y las heredé como las canciones, las fiestas o el color de los ojos. Por eso llamé a Alicia tiempo después y le pedí que ella también me contara. Fue entonces cuando recibí una carta escrita de su puño y letra, un regalo a bolígrafo azul



con una caligrafía esmerada propia de quien aprendió a escribir con la precaución de que la pluma no goteara. Un resumen de su historia familiar que es, en definitiva, la historia de todo un valle y que leo con la misma emoción con la que escucho el anuncio en la radio cada diciembre.

Me cuenta Alicia que su padre, Plácido Sáenz Segura, nació en Soto y que allí fue a la escuela porque las escuelas en el Camero Viejo siempre han sido cosa importante. También me dice que Bartolomé, el tío de Plácido, no tenía hijos, pero que tenía una confitería y que entonces propuso a su sobrino que trabajara con él cuando cumplió los dieciséis años. Plácido meditó la idea y,

con el permiso de sus padres, comenzó a trabajar con Bartolomé.

Los comienzos fueron duros porque, después de fabricar toda clase de pastas, paciencias, bollos y mazapanes, se subían al burro y recorrían todos los pueblos de la sierra de Cameros para hacer la venta.

Cuando Bartolomé dejó el oficio por la edad, Plácido continuó el negocio de su tío especializándose en la producción del mazapán, que ya empezaba a ser su producto estrella. Trabajó en su casa unos veinte años y, cuando comenzó a faltarle espacio, construyó una fábrica a las afueras de Soto, al lado izquierdo de la carretera según se sube. Allí trabajó durante diez años transportando el mazapán en furgonetas y en el propio coche de línea que llevaba sus dulces hasta el mismo Logroño. Eso le permitió después ampliar el mercado y que los mazapanes pudieran ser distribuidos primero en provincias limítrofes (como Burgos o País Vasco) y, más adelante, en Madrid y el resto de España.

La demanda y la producción del mazapán aumentaban de forma inversamente proporcional a la despoblación de los Cameros, lo que implicaba que la fábrica se quedaba sin mano

Actualmente trabajan con la misma filosofía con la que arrancaron sus creadores, dos visionarios que hicieron crecer un dulce sencillo a base de trabajo y de audacia



Soto en Cameros (foto: Carlos Sieiro del Nido).

Aquellas fábricas de mazapanes mantenían en pie a buena parte de la sierra del Camero Viejo

de obra. Aquellas chicas serranas que, como mi madre o mi tía llenaban los inviernos de Soto en los primeros años, habían emigrado y, por ello, la empresa se vio obligada a buscar trabajadoras en el Valle de Ocón o incluso entre chicas zamoranas que se alojaban temporalmente en la Colonia de Rivabellosa.

Había que adaptarse a los cambios y, así, para la campaña de 1972 comenzaron a trabajar en una nueva fábrica en Logroño, en la calle Paula Montal 9; y, como complemento, también abrieron una pastelería, ese mismo año, en Muro del Carmen 6. Ambos locales aún están en funcionamiento en esas mismas ubicaciones. En la actualidad, los dos negocios siguen regentados por la familia, ya en su cuarta generación y la fábrica acaba de anunciar su traslado a la localidad vecina de Villamediana de Iregua. El mismo trayecto que hizo mi rama materna hace ya cincuenta y un años. Cómo no sentirme unida a los mazapanes de Soto Segura con un nudo invisible.

Aparte de los mazapanes tradicionales también fabrican bombones de mazapán, empiñonados, tejas o virutas, tratando de ampliar el negocio. Han recibido multitud de premios y reconocimientos por la calidad de sus productos,

entre los que destacan la Medalla de Plata de Mazapán en 1908, en la Exposición Hispano Francesa en Zaragoza; la Medalla de Oro en la Exposición de Logroño en 1925; o el Gran Diploma en la Primera Exposición Regional de Productos de la Tierra de 1935.

Ellos continúan trabajando con la misma filosofía con la que arrancaron Bartolomé y Plácido, dos visionarios que hicieron crecer un dulce sencillo de almendra molida y azúcar en su punto en un territorio sin almendros ni caña a base de trabajo y de audacia.

Y podrán venir más premios en el futuro pero, sin duda, el mayor de todos ya lo han recibido, porque la emoción de la gente al escuchar la canción de su anuncio mientras da el primer mordisco de las Navidades a un mazapán o que se sigan contando historias tan llenas de gratitud y cariño al pasar por Soto y ver la fábrica vieja implica ya formar parte de la memoria colectiva de toda una tierra.

PARA SABER MÁS 

Himno de Mazapanes de Soto Segura

