

Domingo Gargallo Saura

El pastelero de los días de Pascua

Aragonés de Mosqueruela, también vino a Castellón como otros vecinos y compatriotas en busca de la excelencia en su oficio y aquí lució sus habilidades y destacó como pastelero. Domingo Gargallo recibió la Medalla del Gremio, dejó estela y escuela y fue el creador de un estilo singular de hacer pasteles.

Un mensaje positivo, estimulante, podría ser el de “ponga un pastel en su mesa”, un dulce, un postre especial. Y lo cierto es que cada uno de nosotros estoy seguro de que tenemos una pastelería entre nuestros amables recuerdos, especialmente en un día de Pascua como hoy.

En mis juveniles años de reportero, me preciaba de conocer y saludar a gentes como **Rafael Gil** o **Juan Antonio Bardem** y el mismo **Berlanga**, directores de cine, también a **Nuria Espert** y su esposo **Armando Moreno**, aunque un poco más tarde. Y a la gentil y exquisita **Juanita Reina**. Los primeros venían en verano a Benicásim, las dos damas y Armando eran cabeceras de cartel en el Teatro Principal. Y mi vocación periodística me impulsaba a preguntarles que es lo que más recordaban de Castellón, lo que más le atraía. Y todos me respondían lo mismo.

Los cruasans de la pastelería Gargallo, de la plaza de la Paz, justificaban una visita a Castellón, esos bollos de hojaldre, en forma de media luna que en francés universal se llaman “croissant”.

Domingo Gargallo fue un especialista excepcional de los hojaldres, era hablando en propiedad un hojaldrero, es decir, persona que hace hojaldres, esa pasta hojosa que se elabora con masa de harina y manteca, trabajada de cierta manera artesanal. Y el triunfo final era la consecución de cruasán, la golosina del desayuno que da sentido a un día de fiesta, como hoy.

Pero había otros. La familia del compositor y pianista **Leopoldo Querol**, al venir por Pascua pasaban por Gargallo para recoger sus tortas empanadas de carne y hojaldre, que previamente habían encargado. Y el singularísimo maestro pintor **Juan Bautista Porcar** organizaba una vez al año la gran fiesta en l’hort de Victorino, en el día de su santo, con plato único para comer: la Coca de Sant Joan, con frutas y piñones, elaborada especialmente para aquel día por Domingo Gargallo, que falleció en Castellón el día 19 de diciembre de 1988.

LA VIDA

Hijo de **José Gargallo** y **Petronila Saura**, nació en La Estrella, pedanía de

Mosqueruela, Teruel, el 7 de abril de 1910. Fueron cuatro hermanos con Domingo, **Josefa, María y Mercedes**, todos devotos de la Virgen de la Estrella, reina del modesto caserío. Rodeado en su casa de mujeres, Domingo adquirió gran habilidad para los temas de cocina y, de muy jovencito, ya vino a Castellón para incorporarse de aprendiz a la pastelería Flors, de la calle de Enmedio, en unión de otro compinche, Antonio Borrull que, con el tiempo, sería titular de La Pilarica, con su mujer. Perfeccionado el oficio, volvió a Vilafranca para casarse con **Rosario Monfort Fortanet**, la hija del boticario **Alfredo** y su mujer **Encarnación** que, además de Rosario, tuvieron también a **Carmen, Amparo, Joaquín, Luz, Lola y Alfredo**, el pequeño, que hoy luce en Regio, su tienda de la calle Mayor. Lo cierto es que el joven matrimonio, con ceremonia el 8 de julio de 1933, abrió ya una pastelería en Vilafranca, cuya fama llegó a Castellón y permitió que ambos, pastelero y vendedora, fueron invitados a venir a la capital, contratados para la pastelería Loste, también en la calle de Enmedio. Y aquí poco a poco fue viniendo el resto de la familia, que estuvo a punto de desgajarse de nuevo cuando los Loste tuvieron necesidad de desplazarse a Burgos, donde tenían la famosa fábrica de galletas. La anécdota humana de la historia se produjo cuando, empaquetados los enseres personales de Domingo y Rosario, para trasladarse a Burgos, se encontraron con que no podían celebrar aquella fiesta familiar de nochevieja, pues les faltaba el reloj de pared que debía marcar las doce campanadas. Estaba ya empaquetado. Al deshacer el paquete, Rosario vio en ello como un aviso, una premonición, no quiso salir de Castellón y aquí se quedaron para siempre, y nacieron sus hijos, **Manuel, Pilar**, esposa del pintor **Sebastián Planchadell**, y el hoy doctor **Domingo Gargallo Monfort**.

En aquella época del reloj de pared, en Castellón había ya importantes pastelerías. Loste se convirtió en Moya, con toda su aureola. Flors en la Pajarita, en la plaza de la Paz lucían EL Chato y Rebullida, apareció pronto Blasco, El Buen Gusto y algunos más.

Después de Loste y Moya, los Gargallo se incorporaron a Rebullida y, al morir el propietario, la viuda traspasó el negocio y ya apareció el rótulo de *Postre Gargallo*, entre la farmacia Legido y la tienda de Capsir. Domingo y Rosario comenzaron su aventura de pasteleros “de cabecera” para muchos. El, cuando podía, cubría sus otros amores, la pesca con caña en el puerto y la pasión por el C.D. Castellón, como socio número 2 y asiento en tribuna, fila 7, número 8, yo a su lado durante tanto tiempo, con el número 10.

Un incendio obligó a las reformas que permitieron el lucimiento de **Manolo Dauffi** en el diseño y decoración, mientras la pastelería seguía funcionando en la

calle Vera, con el apoyo del resto de pasteleros y la cesión de su tienda y neveras por parte de los carniceros **Royo**.

Domingo incluso después de su traslado final a la calle de Navarra, era feliz con la colaboración de sus cuñados Ximo, Luz, Lola y Alfredo en la pastelería. Y lo que más le gustaba era su propia tarta de manzana, mientras las gentes se admiraban de sus artísticas monas de Pascua de la escuela catalana, con el inolvidable chocolate de aquellos tiempos.

EL RECUADRO

Los primeros años del Hostal de la Llum. Que se instalaba desde 1962 en la travesía del Arquitecto Traver, entre Huerto de Sogueros y Ronda Mijares, tuvieron el atractivo incorporado de la cenas de gala en los homenajes a la Reina de las Fiestas. Era espectacular la pirámide de langostinos, después de la crema de champiñones y antes de la carne. El jefe de cocina para aquellos casos era Eloy, el cocinero que nos cedía el famoso hostelero Guillamón. Pero la apoteosis lo consistía la tarta de 7 pisos y unos 4 metros de altura que elaboraba Domingo Gargallo, con las siluetas cada año del Campanar, al Magdalena o Lledó, realizadas con turrón de guirlache, sobresaliendo entre cañas verdes y sus cintas magdaleneras. Era el deleite de casi mil comensales.