



**NOMBRE: CARLOS ISRAEL BAUTISTA
ESPINOZA**

**PROFESOR: LIC, ALFREDO GORDILLO
FRANCO**

MATERIA: GEOMETRIA

TRABAJO: INVESTIFACION

SEGUNDO CAUTRIMESTRE

DISEÑO GRAFICO

Turrónes de Chiapas

HISTORIA.

El turrón es una masa dulce obtenida por cocción de miel, azúcares y clara de huevo, y que tradicionalmente se le da forma de tableta rectangular o torta. Se trata de una dulzura muy consumida para las fiestas de Navidad y Año Nuevo, aunque puede ser disfrutada en cualquier época del año, especialmente en invierno por el grado calórico que contiene.

Más recientemente, se han constatado datos históricos que aseguran que el turrón ya existía en la villa de Sexona (actual Jijona) en el siglo XVI. Los árabes fueron los que introdujeron este dulce, y así lo reconoce el Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas del Turrón de Jijona y Alicante.

A pesar de todo, existen diferentes versiones acerca del origen del turrón. Unas fuentes afirman que el turrón surgió tras un concurso propuesto por los árabes en el que se trataba de buscar un alimento nutritivo que se conservara en buenas condiciones durante una larga estancia y que fuera transportado fácilmente por sus ejércitos sin peligro de intoxicación.

Otras fuentes, no obstante, afirman que el turrón surgió gracias a la elaboración por parte de un artesano de Barcelona, apellidado Turró, el cual realizó un alimento con materias primas abundantes de la región que sería un recurso indispensable en épocas de escasez y hambrunas. Los defensores de esta versión derivan en que el nombre de turrón nace del apellido de dicho artesano. Esta versión, a pesar de su aparente sencillez, es la menos respaldada.

El carismático jjonenco, Fernando Galiana, quien dedicó muchos años de su vida a estos estudios, establece que la palabra turrón procede de torrat, que era una mezcla de miel y frutos secos que se cocía directamente en el fuego para dar una masa consistente y fácil de manejar. Existen más versiones, pero estas son las más expandidas.

La leyenda del turrón y la princesa

En Jijona, existe incluso una leyenda que nos narra, a modo de cuento, cómo se originó el turrón:

“Por aquellos tiempos, el Rey contrajo matrimonio con una princesa escandinava, por lo cual ésta tuvo que venir a estas tierras dejando atrás su frío país de origen. La princesa se sintió muy triste al no poder disfrutar de los bellos paisajes de su país llenos de nieves perpétuas. El rey, desesperado por ver a la nueva reina decaída, para evitar su tristeza, tuvo la idea de plantar por todos sus territorios, alrededor del castillo, miles de almendros. De

este modo, cuando los almendros florecieron, sembraron el paisaje de tonalidades blancas, de tal modo que todo parecía nevado, y la princesa volvió a recuperar su felicidad. Los habitantes de Jijona, a partir de ese momento, aprendieron a recoger los frutos de los almendros y a tratarlos, elaborando así las primeras muestras de turrón y derivados. ”

Y así acaba la leyenda... Hay otras ciudades como Toledo en las que también se tienen referencias históricas de la elaboración de turrón y mazapán, a pesar de que Jijona se erige como la ciudad del turrón y documenta históricamente su origen.

De todos es sabido que el consumo de turrón prácticamente se reduce a las fechas navideñas. Respecto a este tema, cabe destacar un libro de Francisco Martínez Montiño titulado “CONDUCHOS DE NAVIDAD”, que data de 1584. Su autor era el jefe de cocinas de Felipe II y en él se reflejaba ya la costumbre de comer turrón en las fechas navideñas ya en el siglo XVI.

¿Cómo se fabrica el turrón artesano?

Si bien a este producto se lo puede adquirir en todos los mercados en una gran variedad, nada mejor que probar los caseros. Aquí te explicamos como hacer turrón blanco, de yema y de almendras.



Hay que resaltar que el turrón es un producto muy natural, puesto que solamente lleva almendra tostada, miel pura de abeja, azúcar y clara de huevo. En un primer momento, el turrón se fabricaba sin azúcar, solo con miel pura de abeja, puesto que este alimento no estaba

comercializado. Fue en el siglo XX cuando se introdujo en las formulaciones de manera más habitual sobretodo con el auge de esta industria en Cuba, donde muchos jjonencos montaron sus fábricas y donde este dulce típico navideño es muy popular, incluso en nuestros días durante la era Castro donde esas factorías tuvieron que cerrar.

En la elaboración del turrón también supuso un gran cambio todo lo que nos trajo la Revolució Industrial. El uso del vapor, de las calderas y de maquinaria supuso que definitivamente, durante el siglo XX este dulce típico se fabricara en grandes cantidades y llegara a todas las partes del mundo, sobre todo a Latinoamérica donde existe gran tradición por las similitudes culturales, la migración, el clima, etc. (aunque en Argentina, por ejemplo, se consume en verano, con calor, algo impensable en España).

En Jijona existen máquinas especiales diseñadas precisamente para dar la textura tan especial que tiene el duro y sobre todo el blando. Tenemos como máquinas fundamentales los molinos de piedra, el boixet y las mecánicas.

HUBICACION

Jijona (en valenciano y cooficialmente Xixona) es un municipio español situado en el interior de la provincia de Alicante, en la Comunidad Valenciana, España. Mundialmente famoso por ser el lugar donde se produce el apreciado dulce navideño del turrón, tanto la variedad de Jijona como la de Alicante. Cuenta con 6861 habitantes (INE 2021).

Integrado en la comarca de Campo de Alicante, se sitúa a 28 kilómetros de la capital provincial. El término municipal está atravesado por las carreteras CV-800 (antigua N-340), que une Alicante con Alcoy, CV-774, que se dirige hacia Busot, CV-780, que permite la comunicación con Torremanzanas y CV-810, que conecta con Tibi. En su término municipal se encuentra el puerto de la Carrasqueta, paso natural de la carretera hacia Alcoy situado a una altitud de 1020 metros.

El relieve del municipio es montañoso, definido por sierras pertenecientes al Sistema Subbético, salvo en el sureste, donde se abre el Campo de Alicante. En la zona montañosa destacan la Peña Migjorn al oeste (1226 metros), la Sierra del Cuartel al noroeste (1036 metros), la Sierra de la Carrasqueta al norte y noreste, que alcanza los 1200 metros de altitud, la Sierra Galiana al este (929 metros), la Serra de Almaens al sureste (696 metros) y la Serra Grossa al sur (530 metros). Por la parte suroeste del término pasa el río Montnegre, que proveniente del pantano de Tibi se dirige hacia la Huerta de Alicante. La altitud oscila entre los 1226 metros (Peña Migjorn), al oeste, y los 190 metros a orillas del río Montnegre. El caso urbano se encuentra enclavado en las faldas de la Peña Roja, a 443 metros sobre el nivel del mar.¹

¿Como llega el turrón a Chiapas?

Luego de ser comercializado por varias regiones se fue conociendo y claro emprendiendo el nuevo producto en Chiapas, existe una historia sobre el turrón en Chiapas

No ocurre así con el Sokonusko, que procede de una civilización completamente diferente. El surgimiento de este manjar navideño se atribuye al aventurero vizcaíno Iñigo Urrutia, que llegó al Nuevo Mundo a principios del siglo XVII en uno de sus viajes en busca de fortuna. Era otro tipo de tesoro el que estaba buscando en México cuando dio con lo que los indígenas llamaban “el árbol de la vida” y que era en realidad el árbol del cacao. Aquél era otro tipo de oro con el que los antiguos mayas elaboraban la “bebida de los dioses”.

El hallazgo se produjo en Chiapas y le llevó concretamente a Santa Ana de Soconusco, donde descubrió un cacao autóctono de la zona que decidió traer a Bilbao. En la capital vizcaína, su familia regentaba una confitería y allí se comenzó a investigar con el nuevo ingrediente y sus posibles mezclas. Tras diferentes ensayos, serían los nietos de esta familia los que lograrían crear un nuevo turrón al que llamaron “Turrón de Soconusco” en homenaje a su procedencia, Xoco-nochko, una voz nahnali que significa “lugar donde hay tunas agrias”.

Con el tiempo, en la mayoría de las pastelerías han procedido a la “euskerización” del término y se comercializa como Sokonusko.

¿Cuál fue el primer turrón?

En la tradición cremonese en Italia, el primer turrón se sirvió el 25 de octubre de 1441 en el banquete para la boda, celebrada en Cremona, entre Francesco Sforza y Bianca Maria Visconti.



PROPUESTA DE ENPAQUE

Con base a mi investigación decidí que el nombre sea TURRONES JIJONA, es un municipio español situado en el interior de la provincia de Alicante, en la Comunidad Valenciana, España. Mundialmente famoso por ser el lugar donde se produce el apreciado dulce del turrón y donde se da su origen, también por que me suena a nombre artesanal

