



MOSCOVITAS[®]
Pastas finas de almendra y cobertura de chocolate

CONFITERÍA RIALTO

FRANCISCO GAYOSO (PROPIETARIO)

Hay quien ya espera con ganas la época navideña, en la que las reuniones familiares y con amigos se viven mejor cuando la sobremesa está copada por productos típicos de estas fechas, como turrone, polvorone y demás dulces. Los habitantes de Oviedo tienen el privilegio de contar con preparaciones

especiales, como Moscovitas, Carbayones y Princesitas de Asturias, entre otras elaboraciones, obra de su centenaria Confitería Rialto, que este año apuesta por curiosas novedades que suman a su amplio catálogo.

¿Qué son las Moscovitas y cuál es el secreto de su éxito?

Las Moscovitas son unas finas pastas de almendra marcona bañadas en cobertura de chocolate. Desde hace unos años, además de las clásicas de chocolate con leche, también elaboramos con chocolate negro y, desde hace unos pocos meses, la nueva variedad con chocolate blanco. Muchos clientes nos preguntan por el secreto de las Moscovitas y la respuesta es sencilla: la elaboración una a una, de manera totalmente artesanal, siguiendo la receta original de los maestros confiteros de Rialto y utilizando solo ingredientes de gran calidad. Cuando algún invitado visita nuestro obrador queda sorprendido al observar a nuestros confiteros dosificando con manga pastelera cada una de las Moscovitas mientras que otros compañeros realizan a mano el bañado con cobertura de chocolate de cada una de las pastas.

Sin embargo, su catálogo de productos es amplio. ¿Cuáles son los más solicitados?

En Confitería Rialto elaboramos desde hace casi 100 años numerosas especialidades de pastelería y confitería. Actualmente realizamos en nuestros obradores más de 200 elaboraciones distintas, desde Carbayones, pastel típico de la ciudad de Oviedo, hasta las Princesitas de Asturias, pequeñas exquisiteces de mazapán y yema bañadas con mermelada y azúcar, pasando por el hojaldre de Rialto en sus diferentes presentaciones.

El salón de té de Rialto continúa siendo un clásico en las meriendas ovetenses.

Desde 1926 los clientes acuden a nuestro salón de té de la calle San Francisco, incluso haciendo cola si es necesario, para tomar un café o chocolate con una tortita de nata o un pastel milhojas, por ejemplo. La decoración del salón es la original del año 26 y es un privilegio tener entre la clientela a familias que acuden desde hace generaciones: bisabuela, abuela, hija y nieta. Curiosamente son las nietas las que suelen insistir más para venir a merendar a Rialto.

¿Por qué decide Rialto abrir un establecimiento en Madrid?

Abrimos nuestra pequeña tienda en la calle Núñez de Balboa, 86, en pleno Barrio de Salamanca, porque muchos de nuestros clientes asturianos son residentes en Madrid o tienen familiares allí y la idea era acercarles nuestras especialidades, principalmente Moscovitas, aunque también Carbayones, Princesitas de Asturias...

La marca trabaja, además, con numerosos puntos de venta.

Hasta hace una década solo se podían adquirir las Moscovitas en nuestras confiterías de Oviedo y Madrid, pero actualmente ya están disponibles en más de 300 tiendas gourmet repartidas por todo el país. La expansión ha sido lenta porque hemos sido fieles a la misma



filosofía que aplicamos en su elaboración, una a una hemos ido seleccionando las distintas tiendas a las que ofrecer nuestra especialidad. De hecho, durante estos años hemos tenido que aplazar el comienzo de nuevos puntos de venta al tener que acompasar el crecimiento al proceso artesanal de elaboración de las Moscovitas, al que seguimos siendo fieles. Un dato curioso son algunos de los puntos de venta que tenemos fuera del país, como es el caso de República Dominicana o Filipinas. Está claro que el gusto por el dulce no entiende de fronteras.

¿Cómo preparan la próxima Navidad? ¿Habrá sorpresas?

La Navidad es sin duda la época del año con más trabajo en los obradores de confitería. En Rialto continuamos elaborando nuestras especialidades navideñas clásicas como los mazapanes, glorias, polvorones o las distintas variedades de turrón. Precisamente hace dos años aumentamos dichas variedades con el turrón de Moscovita. Y fue un auténtico éxito, hasta el punto de que tuvimos que seguir elaborando más cantidad de turrón una vez acabadas las fiestas navideñas. Una de las sorpresas que tenemos preparadas para estas próximas fechas es un nuevo estuche diseñado para SS. MM. los Reyes Magos. Esperamos que tenga una buena acogida y se convierta en un clásico de ese día tan especial como ya lo es nuestro roscón de Reyes.

A punto de cumplir 100 años Rialto está en su momento más dulce, ¿qué objetivos se marcan para el próximo lustro?

Lo primero, celebrar el centenario como es debido y, para ello, ya estamos trabajando en la preparación de diferentes actividades que involucren a nuestra clientela. Como objetivo primordial para los próximos años, continuar siendo fieles al proceso de elaboración artesano de nuestras especialidades y, al mismo tiempo seguir creando nuevos productos con los que llegar a clientes exigentes con la calidad y el cuidado en los detalles.



San Francisco, 12
33003 Oviedo (Asturias)
Tel.: 985 212 164
rialto@moscovitas.com
www.confiteriarialto.com