

Soria, 26 de octubre de 2018

NOTA DE PRENSA

ASEC pone en la mesa más de dos toneladas de buñuelos sorianos para honrar a los Santos

- La Asociación Soriana de Confeitería, Pastelería, Bollería y Repostería revalida la tradición culinaria que suma a una gran variedad de dulces típicos.
- La materia prima de Soria, huevos, harina y la Mantequilla D.O. distinguen la producción artesanal de la provincia.

La tradición de visitar los cementerios para honrar a los fallecidos congrega este puente de Todos los Santos a muchas familias en torno a la mesa. La gastronomía, y los dulces en especial, están asociados a los reencuentros y esta época tiene en los buñuelos y los huesos de santo dos referencias culinarias históricas en Soria, aunque no son las únicas.

La Asociación Soriana de Confeitería, Pastelería, Bollería y Repostería (ASEC) reúne en la provincia la mejor colección de recetas artesanas de estos dos demandados postres que no faltan en ninguno de los establecimientos sorianos del ramo, pese a que cada uno de ellos guarda sus particulares secretos que los diferencia, por lo que la 'ruta del buñuelo' o la del 'hueso de santo' puede ser una dulce opción para el ocio de estos días. Un tapeo de lo más dulce 'marca' Soria.

Más de dos toneladas de buñuelos de Soria llenan las mesas estos días fruto del trabajo de los artesanos de ASEC. Menos producción tienen los huesos de santo, más dulces que los anteriores y menos solicitados en la actualidad.

Luis Martínez Zamora, presidente de ASEC, evidencia el esfuerzo que realizan sus asociados, que han apostado por elaborar productos artesanos con materias primas locales de primera calidad. Es lo que une al sector en Soria que ofrece todo el año una amplia variedad de productos diferenciados con los que dar respuesta a la pluralidad de gustos y al paladar de un público cada vez más exigente. Algunos de ellos, además, profundizan en la cultura e historia locales, recuperando tradiciones.

Es el caso de las Pastas del Zarrón de la Confitería Almarza, en Almazán, del Caballito Numantino de Mantequerías York, en la capital, o de los Lagartos de Fray Tomás, con los que la confitería El Torero de Berlanga de Duero acompaña la historia del legendario animal que cuelga de una pared de la Colegiata de la localidad, desde que lo trajera el dominico de su periplo por Panamá. Dulces, todos ellos, que se unen a la oferta estacional de este puente.

La Asociación Soriana de Confitería, Pastelería, Bollería y Repostería ayuda a sus pasteleros y confiteros a visibilizar la variedad de elaboraciones que ofrecen. Su presidente, Luis Martínez Zamora conoce perfectamente el sector. Él tomó el relevo a su padre, Victorino Martínez, al frente de ASEC en 1981.

La competencia de las grandes áreas comerciales, con productos industriales, es una de las amenazas de los artesanos del obrador, que no certifican aún las ventas que obtenían antes de la crisis. “De la crisis no hemos salido”, reconoce el presidente de ASEC, que apuesta por la producción artesanal de un producto “muy vinculado a la cultura y la gastronomía española”.

La festividad de Todos los Santos es buena prueba de ello y este año se prevé bueno al coincidir con el fin de semana. “Moverá a mucha gente”, cree Martínez Zamora que este mes ofrece la mayor producción de buñuelos de cuantas se harán en los obradores de Soria: entre 1.900 y 2.000 kilos. A ellos suma los huesos de santos que elaboran 11 personas en el obrador.

El buen hacer de los artesanos pasteleros de ASEC tiene un buen aliado en la materia prima de Soria. La Asociación favorece la venta y la creación indirecta de puestos de trabajo mediante la utilización de productos locales. Huevos, harinas y la preciada Mantequilla de Soria con Denominación de Origen (D.O.) diferencian las creaciones pasteleras y reposteras sorianas de las ofertadas en otras provincias.

Los turistas lo saben, y se muestran fieles a los productos típicos de Soria, caso de la costrada de Mantequerías York, “la más demandada” en palabras del presidente de ASEC, que confirma que las recetas “vienen de muchos años atrás” y la materia prima es “excepcional”.

En Almazán, tres pastelerías mantienen esta tentadora tradición: Yemas Gil, pastelería Almarza Cid y Yemas González.

Celina Almarza Cid, al frente de la pastelería que lleva su apellido, acumula 22 años de experiencia, “toda la vida desde que nací he estado recorriendo el obrador”, confirma la propietaria, séptima generación de una tradición de artesanos pasteleros. El negocio fue fundado en 1820 y hoy perpetúa las tradiciones del oficio. “Mantenemos todas las costumbres de antaño”, reconoce Celina Almarza, para quien la diferencia entre el ayer y hoy la marcan los hábitos de los clientes, “ahora la gente sale más y hay más gente de paso”. El 85% de su negocio es gente que llega a Almazán desde el País Vasco, Cataluña, Valencia, Barcelona o Madrid y a ellos se suman los pedidos que envían “a toda España”.

En este, “un buen puente”, las cuatro personas que trabajan en la Confeitería Pastelería Almarza ofrecerán un incontable número de huesos de Santo –a los de yema suman los de naranja y limón–, pero sobre todo un sinfín de buñuelos hechos en el día, “recientitos, como nos gusta hacerlos”.

La confitería diferencia su oferta desde hace cinco años con sus Pastas del Zarrón. “Quisimos darle más relevancia a las fiestas de Almazán porque antes los cofrades ofrecían pastas a los vecinos ya que no había caramelos”, explica Celina al recordar cómo han contribuido a recuperar una antigua tradición local de la Villa.

Las pastas del Zarrón están elaboradas con canela o con coco y con Mantequilla de Soria D.O., un producto soriano de excelencia que marca la diferencia entre los obradores de la provincia y los del resto de España. “Intentamos trabajar con productos locales, sí, estamos en Tierra de Sabor”. Éste es un sello de calidad reconocido por la Junta de Castilla y León que reconoce productos con historia elaborador con materias primas locales. “Y sin colorantes ni conservantes”, puntualiza la empresaria.

También en Almazán, el propietario de Yemas Gil, Rafael Gil Borjabad, lidera a un equipo de seis personas que estos días multiplica sus horas de trabajo para atender la demanda de buñuelos –“los de crema son los que más vendemos”– y de huesos de santo. La yema que llevan trabajando desde hace 61 años –con gran tradición en la villa adnamantina– es una de las notas diferenciadoras de los huesos de este establecimiento, aunque los buñuelos son los más solicitados, “llegamos a vender hasta 100 kilos estos días”.

Yemas Gil se abrió al mundo hace cuatro años con una página web desde la que ofrece productos no estacionales, “internet ayuda a vender yemas y paciencias –otra tradición pastelera local– de Almazán fuera de Soria”, reconoce Rafael Gil, que asegura que desde que están en la red “se registran muchos más pedidos por teléfono”. Madrid, Zaragoza, Pamplona y Galicia son algunas de las provincias en las que Yemas Gil da a conocer Almazán a través de sus productos. “Las yemas apasionan a los gallegos, les gustan mucho y las piden todo el año, pero especialmente en Navidad”, explica.

“De crema”. Así prefieren en Almazán los buñuelos, coincide también en señalar Carlos Hernández Jiménez, de Yemas González. Sus huesos de Santo de café, trufa y yema tienen también como gran aliada la Mantequilla de Soria D.O. y la histórica relación que mantiene su obrador con las famosas yemas de Almazán le dan “un valor añadido” a los huesos, “muy laboriosos de hacer porque son artesanos, nada que ver con los industriales”.

Y es que la materia prima enriquece el producto en opinión de Carlos Hernández. “Buscamos siempre la mayor calidad y ésta empieza por la materia prima. En nata, por ejemplo, no tiene nada que ver la nuestra de Soria con cualquier otra y en mantequilla pasa lo mismo, la de Soria es excepcional”, reconoce.



Dos personas trabajan en el obrador de esta empresa, casi centenaria. La empresa, familiar, es una referencia en la villa adnamantina, muy conocida dentro y fuera de la provincia gracias a la exportación de sus productos. “Aunque los pedidos nacionales crecen en Navidad –hay muchas empresas que regalan yemas– enviamos todo el año. Alicante, Bilbao, Mallorca, Galicia, Madrid... nos las piden desde toda España”, asegura el responsable.

Este puente, la previsión es que buñuelos y huesos llenen las mesas de los sorianos, que reciben a muchos familiares de fuera para cumplir la tradición. “En los Santos la gente se mueve para ir a los cementerios, es un puente bastante bueno”.

ASEC, constituida en 1978, fue una de las asociaciones fundadoras de la Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas (FOES) ese mismo año. Desde 2001, la Asociación Soriana de Confitería, Pastelería, Bollería y Repostería es una de las asociaciones integradas en la Federación de Empresarios de Comercio de Soria (FEC Soria).

Para más información: Carmen Fortea Tfno. 975 233 222 E-mail: cfortea@foes.es

C/ Vicente Tutor Nº 6, Planta 4. 42001 Soria. Tfno. 975 233 222. Fax. 975 233 223.

foes@foes.es www.foes.es