





Soria, 21 de marzo de 2019

NOTA DE PRENSA

Las torrijas compiten con otros dulces tradicionales sorianos en puertas de la Semana Santa

 Los artesanos de la Asociación Soriana de Empresarios de Confitería, Pastelería, Bollería y Repostería (ASEC) elaborarán más de 5.000 torrijas que acompañarán de limonada, buñuelos, monas y huevos de Pascua y virutas de San José, entre otras típicas creaciones.

Las torrijas vuelven a abrirse paso en los escaparates de las pastelerías de la Asociación Soriana de Empresarios de Confitería, Pastelería, Bollería y Repostería (ASEC), anunciando la proximidad de la Semana Santa.

Los pasteleros artesanos de la provincia mantienen la larga tradición familiar de celebrar la Pasión con este dulce, que ha animado durante siglos la costumbre del ayuno y la abstinencia de carne en estas fechas y los sobrios menús con los que históricamente se han celebrado.

Pan, leche (o vino), azúcar, huevos, canela y aceite son la base de una receta que admite otros ingredientes 'secretos' que diferencian las torrijas de los distintos obradores que las elaboran.

Las largas jornadas de trabajo y las obligaciones de la sociedad actual han cambiado los hábitos de consumo. Hoy, las laboriosas torrijas han abandonado las cocinas de muchos hogares sorianos para ser adquiridas en las pastelerías, que en Soria las ofrecen por miles.

Más de 4.000 unidades pone a la venta Mantequerías York, que mantiene la receta desde 1957. Sus torrijas están reconocidas por los críticos gastronómicos que, como los de El País, las incluyen en su 'Ruta de las torrijas de España'.

"No innovamos", asegura el maestro pastelero Luis Martínez Zamora, que preside la Asociación Soriana de Empresarios de Confitería, Pastelería, Bollería y Repostería (ASEC). "Nuestro secreto es el pan que utilizamos, mucho oficio y algún que otro ingrediente", asegura guardando el secreto.

En el mostrador de Mantequerías York, las torrijas competirán estas semanas previas a la Semana Santa con los buñuelos. Hasta 300 kilos llegan a vender en este establecimiento, desde donde reconocen que son "igualmente solicitados".







La tradición trasciende la mera elaboración en algunas ocasiones. Es el caso de la Confitería Almarza, en Almazán, donde su propietaria, Celina Almarza, sólo pone las torrijas a la venta el Jueves Santo.

Premio de Comercio Tradicional de la Junta de Castilla y León 2018, la Confitería Almarza está próxima a cumplir 200 años de existencia, aunque la receta de sus torrijas es mucho más reciente. "Las hacemos sólo desde hace cuatro años", reconoce la titular, que las acompaña con limonada casera, esa sí de larga tradición: "con la receta de la abuela".

También en Almazán, Rafael Gil Borjabad de Yemas Gil, elabora limonada con "la receta de su abuela" para acompañar las más de 700 unidades de torrijas que vende todos los años.

"Ahora se compran más y se hacen menos en casa", reconoce Gil, que destaca de sus creaciones la calidad del pan y la leche que utilizan, así como "el calado" que realizan desde 1957.

Pero no todos los dulces tradicionales de la Semana Santa soriana basan su receta en el pan. En Almazán, "yemas y paciencias son lo más demandado también en estas fechas" en la Confitería Almarza, mientras que en Yemas Gil celebran la Pasión también con virutas de San José y buñuelos.

Y, cómo no, con chocolate, tan tradicional en esta época del año en otras comunidades autónomas.

Es el ingrediente protagonista de las monas y los huevos de Pascua y aunque no llegamos a esconderlos para que los encuentren los más pequeños de la casa, como es tradición en otros países, en Mantequerías York emplean más de 40 kilos de chocolate para que no falten en los encuentros familiares.

"Las monas son típicas de Cataluña, donde los padrinos se las regalan a los ahijados, aquí la tradición nos llega de soslayo, no es especialmente tradicional en Castilla y León, pero el producto tiene aceptación, reconoce Martínez Zamora.

Como todos los dulces artesanos, las monas son "laboriosas" y su secreto es tener un oficial 'manitas'.

Los pasteleros artesanos fundaron la Asociación Soriana de Empresarios de Confitería, Pastelería, Bollería y Repostería (ASEC) en 1978. Miembros de la Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas (FOES), en la actualidad trabajan en la elaboración de productos diferenciados y han conseguido que buena parte de sus creaciones sean seña de identidad de la gastronomía soriana.
