

Soria, 25 de octubre de 2019

## NOTA DE PRENSA

### Las rutas del buñuelo y de los huesos de santo de los pasteleros artesanos de Soria se suman a la oferta cultural y de ocio del Puente de Todos los Santos

- Los miembros de la Asociación Soriana de Empresarios de Confeitería, Pastelería, Bollería y Repostería (ASEC) aportan sus recetas históricas con las que completan así las tradiciones locales en torno a las ánimas y la cultura de la muerte.
- Estos dulces, típicos en las pastelerías españolas, cuentan en Soria con un hecho diferencial: la calidad de sus ingredientes, de kilómetro cero, que ayudan también a mantener el empleo en la provincia.

Los buñuelos y los huesos de santo son dos referencias culinarias históricas en Soria que acompañaran estos días a vecinos y a visitantes completando desde el punto de vista gastronómico la variada oferta de ocio y cultural organizada por asociaciones y ayuntamientos de la provincia.

La pastelería es parte del patrimonio cultural inmaterial de una ciudad y así lo destaca Celina Almarza Cid, al frente de la pastelería adnamantina que lleva su apellido. "Intentamos dar nombre al pueblo a través de nuestros productos, ya sean los tradicionales como los que hacemos en este puente como otros locales, como las pastas del Zarrón", confirma.

Como el resto de los artesanos de ASEC, Celina Almarza ayudar a mantener lo tradicional. "Nuestros buñuelos son de crema sólo por eso", asegura y reconoce que "la cultura española siempre ha estado muy unida al dulce. La pastelería artesana es muy importante en ella".

Más de dos toneladas de buñuelos se reparten por los establecimientos asociados a la Asociación Soriana de Empresarios de Confeitería, Pastelería, Bollería y Repostería (ASEC), que ofrecen un tapeo tan dulce como variado.

Al buñuelo clásico, los artesanos pasteleros suman estos días otros rellenos de distintos sabores, desde la trufa, entre otros, que ofrece Mantequerías York, hasta los de naranja y limón que elabora, entre otros, la Confeitería Pastelería Almarza de Almazán, pasando por los de yema de Yemas Gil o los de café de Yemas González que completan los realizados con otros muchos sabores.

Hay mucha variedad de sabores por descubrir y con los que disfrutar la calidad de la materia prima con la que se elaboran. Probarlos todos supone la realización de rutas con entidad propia, protagonizadas por estos dos típicos productos.

Los buñuelos y huesos de santo, 'primos hermanos' en estas fechas, son típicos en las pastelerías españolas, pero los de Soria cuentan con un hecho diferencial: la mantequilla, los huevos, la nata y hasta la harina con la que se realizan son de 'kilómetro cero', más naturales y, en el caso de la excepcional mantequilla, con Denominación de Origen, lo que la hace inigualable como ingrediente.

Los pasteleros artesanos de ASEC apuestan por los productos locales como elemento diferenciador de las creaciones pasteleras y reposteras ofertadas en otras provincias, pero también lo hacen porque esta apuesta favorece la venta y la creación indirecta de puestos de trabajo.

Así lo explica el presidente de la Asociación, Luis Martínez Zamora, propietario de Mantequerías York, que destaca la "excepcionalidad de nuestra materia prima que aporta una buena parte de la exclusividad de nuestras creaciones". El empresario –que acaba de estrenar un nuevo obrador en la capital– aboga por la utilización "de las materias primas de la tierra" para favorecer, además, el mantenimiento de empleo.

Las previsiones de este puente de Todos los Santos, tradicionalmente bueno, son optimistas al coincidir con el fin de semana y contar con una amplia oferta de ocio y cultura que moverá a sorianos y visitantes, desde el Festival de las Ánimas de la capital a la Noche de Brujas de Almazán o el Samaín de Garray.

Además del turista convencional, la tradición de visitar los cementerios para honrar a los fallecidos reúne en Soria en este puente de Todos los Santos a muchas familias en torno a la mesa, con los dulces asociados a las comidas de reencuentros.

Así, en opinión de ASEC, este puente es un escaparate inmejorable para mostrar las referencias culinarias con más tradición de la provincia. “Se prevé un buen puente al ser viernes”, confía Rafael Gil Borjabad, de Yemas Gil (Almazán). “Esperamos vender algún kilo más”, añade.

Los pasteleros de la Asociación Soriana de Confitería, Pastelería, Bollería y Repostería (ASEC) reúnen en Soria la mejor colección de recetas artesanas, con cientos de años de tradición, y profundizan así en la cultura e historia de sus pueblos, que contribuyen a conservar y legar.

La producción tanto de buñuelos como de huesos de santo es, este año, similar a la del pasado en todos los obradores asociados. “Kilo arriba, kilo abajo”, confirma Carlos Hernández, de Yemas González. Los artesanos de ASEC superan las dos toneladas de buñuelos estos días y mantienen la producción de huesos de santo del pasado año, más limitada, eso sí, que la del buñuelo, al ser un producto más exclusivo y menos demandado.

Presidida por Luis Martínez Zamora, ASEC fue creada en 1978 y pertenece a la Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas (FOES), que ayudó a constituir hace 41 años. Desde 2001, 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**