

Soria, 19 de febrero de 2020

NOTA DE PRENSA

Cafés gratis, descuentos del 25% o regalos especiales son algunos de los atractivos que ofrecerán las pastelerías durante los 'Días de la Costrada de Soria'

Elaboraciones tan originales como de praliné, de cabello de ángel y nata, con crema de Mantequilla de Soria, de nata y trufa, de nata y yema tostada, o de nata con cobertura de chocolate son algunas de las variedades especiales que el público podrá degustar en los establecimientos participantes del 28 de febrero al 1 de marzo durante los 'Días de la Costrada de Soria'.

Organizado por la Asociación Soriana de Confitería, Pastelería, Bollería y Repostería (ASEC), estos días de la tarta costrada de Soria permitirán al público reencontrarse con el postre arquetípico de la provincia de Soria. Seis son los establecimientos participantes en la primera edición de esta novedosa cita gastronómica: Pastelería – Café Nueva York, Dulces Duero y Mantequerías York, en la ciudad de Soria; Pastelería Confitería Yemas Almarza y Confitería Yemas González, ambas en Almazán; y El Abuelo José Luis (Arcos de Jalón).

Para degustar las elaboraciones más singulares, ASEC invita al público a hacer el encargo de su tarta costrada con antelación para asegurar así su reserva ya que es posible que, en los propios establecimientos, no se encuentre esa variedad en el momento.

Regalos y descuentos

Además, para animar al cliente a probar esta tarta durante estas jornadas, las pastelerías participantes ofrecerán diferentes promociones. Café gratis al comprar la ración de costrada, descuentos del 25% o regalos de detalles son algunos de los reclamos que el público podrá descubrir durante estas jornadas.

Con el objeto también de brindar las mayores facilidades para que cualquier persona pueda probar este postre, algunos de los establecimientos brindarán servicio de entrega a domicilio en las localidades en las que se ubican.

Personaliza la costrada a tu gusto

Los 'Días de la Costrada de Soria' permitirán incluso, en determinadas pastelerías, elegir ingredientes favoritos para la tarta costrada. Esta ventaja está prevista, en paralelo, para satisfacer las demandas de aquellas personas que presentan algún tipo de intolerancia alimentaria.

En esta línea, algunas de las pastelerías participantes brindarán la posibilidad de personalizar la tarta incluyendo algún mensaje (texto de felicitación, nombre de la persona...) o incluso será posible insertar una fotografía.

Invitación a incluir en menús

Los 'Días de la Costrada de Soria' nacen dentro de la Asociación Soriana de Confeitería y Pastelería después de reflexionar sobre las grandes posibilidades que posee esta elaboración repostera. Enclavar la Costrada de Soria en el mapa gastronómico de Soria, acompañando por ejemplo al torrezno, la trufa o la micología, representa una de las metas de ASEC.

Por este motivo, la Asociación de Pasteleros quiere animar a los hosteleros y restauradores sorianos a incluir en su menú la Costrada de Soria ya sea durante los propios días de celebración de las jornadas, del 28 al 1 de marzo, o, si lo consideran interesante, de manera habitual. Las empresas de ASEC se ponen a disposición de los bares y restaurantes interesados para proveer de este postre en las condiciones que puedan ser más favorables.

Para aquellos que no la hayan probado, la Costrada de Soria es un postre tradicional soriano. Se elabora superponiendo capas de milhoja de hojaldre con un relleno de nata. Esta es la composición más común que puede encontrar cualquier persona que se acerque a una pastelería en Soria ciudad o en los pueblos de la provincia.

Construida en forma rectangular, la tarta se cubre de hojaldre picado y azúcar glas. La sencillez de su presentación y la escueta lista de ingrediente esconden un postre ligero, elegante y delicado.

Inscripción abierta a establecimientos

ASEC mantiene abierta la participación a nuevos establecimientos en estas jornadas. Aquellas empresas interesadas en tomar parte en estas jornadas o en informarse sobre las condiciones para asociarse a esta agrupación, pueden acercarse a sus oficinas en FOES (C/ Vicente Tutor, 6 - 4ª planta) o llamar al número de teléfono 975 233 222.

La Asociación Soriana de Confeitería, Pastelería, Bollería y Repostería (ASEC), fundada en 1978, es una de las más veteranas en el asociacionismo empresarial de Soria. Sus miembros participaron activamente en el proceso que finalizó con la Denominación de Origen Mantequilla de Soria y en la actualidad trabajan para que la artesanía pastelera de la provincia sea reconocida en toda España.

ASEC forma parte de la Federación de Empresarios de Comercio de Soria (FEC Soria) y es una de las 44 asociaciones sectoriales que componen la Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas (FOES).

ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES EN 'DÍAS DE LA COSTRADA DE SORIA'

DEL 28 DE FEBRERO AL 1 DE MARZO:

ESTABLECIMIENTO	DIRECCIÓN	POBLACIÓN
<i>EL ABUELO JOSE LUIS</i>	<i>MAYOR, 7</i>	<i>Arcos de Jalón</i>
<i>CONFITERÍA ALMARZA</i>	<i>PUERTA DE LA VILLA, 4</i>	<i>Almazán</i>
<i>MANTEQUERÍAS YORK</i>	<i>PLAZA MARIANO GRANADOS, 3, BAJO</i>	<i>Soria</i>
<i>YEMAS GONZÁLEZ</i>	<i>PUERTA DE LA VILLA, 7</i>	<i>Almazán</i>
<i>DULCES DUERO</i>	<i>CAMPO, 2, BAJO</i>	<i>Soria</i>
<i>PASTELERÍA CAFÉ NUEVA YORK</i>	<i>EL COLLADO, 18</i>	<i>Soria</i>

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