

Soria, 5 de marzo de 2020

## **NOTA DE PRENSA**

### **‘Días de la Costrada de Soria’ sobrepasan las expectativas de la Asociación de Pasteleros**

Las jornadas ‘Días de la Costrada de Soria’, celebradas del 28 de febrero al 1 de marzo, superaron las expectativas trazadas en un principio por la Asociación Soriana de Confeitería, Pastelería, Bollería y Repostería (ASEC).

La Asociación de Pasteleros de Soria confiaba en obtener una buena acogida por parte del público a tenor de las características tan atractivas de uno de los postres más típicos de la provincia. Sin embargo, la afluencia masiva de público y la enorme solicitud de pedidos originó que algunos de los establecimientos llegasen a agotar las existencias de materias primas, no pudiendo responder a las demandas de clientes que se sucedían ininterrumpidamente.

La efusiva respuesta deparada por los clientes sorianos resultó, por puras razones demográficas, más evidente en la capital provincial que en el resto de localidades de la provincia. Esta edición inaugural de la tarta Costrada reunió a seis establecimientos: Pastelería – Café Nueva York, Dulces Duero y Mantequerías York, en la ciudad de Soria; Pastelería Confeitería Yemas Almarza y Confeitería Yemas González (Almazán) y El Abuelo José Luis (Arcos de Jalón).

La Asociación Soriana de Pasteleros quiere agradecer al público soriano su implicación en esta iniciativa. La expectación originada se dejó sentir a lo largo de la semana pasada pues, desde el martes por la tarde, los establecimientos comenzaron ya a recoger reservas de clientes para los días de sábado y domingo. La presencia de turistas también se hizo patente – especialmente en negocios de la capital - dentro del cúmulo de consumidores del postre en unas fechas enclavadas, precisamente, en la franja de temporada baja.

En paralelo, ASEC expresa su agradecimiento al sector hostelero de la provincia por el apoyo mostrado. Dentro del conjunto de reservas registradas, varios restaurantes pidieron Costrada de Soria para incluir en sus menús de fin de semana. En la presentación de este evento, el gremio de Pasteleros había invitado a los restaurantes de la provincia a llevar la tarta soriana a sus cartas durante estos días.

### **Una tarta que continúa**

Del 28 de febrero al 1 de marzo, 'Días de la Costrada de Soria' se presentaba al público como una ocasión para probar tanto las fórmulas más tradicionales de este postre como otras variedades menos conocidas. La Asociación Soriana de Confitería, Pastelería, Bollería y Repostería organizaba estas jornadas que ofrecían descuentos especiales de hasta el 25%, cafés gratis o diferentes regalos al tomar este postre soriano durante este fin de semana.

La gestación de 'Días de la Costrada de Soria' surge desde la Asociación Soriana de Confitería y Pastelería tras sopesar las virtudes que posee esta elaboración repostera. Enclavar la Costrada de Soria en el mapa gastronómico de Soria era una de las metas de ASEC.

A la vista del éxito de esta cita, ASEC marca en su agenda dar continuidad a estos 'Días' en un futuro. En este trabajo de divulgación y promoción de este postre, ASEC estudia ya nuevas fórmulas, acuerdos y colaboraciones enfocadas a la promoción interior y exterior de este postre.

### **Su receta**

Para aquellos que no la conozcan, la Costrada de Soria es un postre tradicional soriano. Se elabora superponiendo capas de milhoja de hojaldre y rellenos de nata o crema. 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.

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 está integrada en 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:*

<b>ESTABLECIMIENTO</b>	<b>DIRECCIÓN</b>	<b>POBLACIÓN</b>
<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**