





Soria, 18 de febrero de 2021

NOTA DE PRENSA

La Asociación Soriana de Pasteleros crea la marca 'Costrada de Soria' para reconocer y potenciar el valor de esta tarta típica

La Asociación Soriana de Confitería, Pastelería, Bollería y Repostería (ASEC) ha registrado la marca 'Costrada de Soria' en la Oficina Española de Patentes y Marcas como paso primero para incrementar el valor que tiene el postre más típico de la provincia de Soria.

Con la creación de esta marca, la Asociación Soriana de Confitería, Pastelería, Bollería y Repostería reconoce la importancia que este postre tiene en la tradición gastronómico soriana. En paralelo, ASEC pretende hacer de la marca 'Costrada de Soria' una plataforma sobre la que desarrollar y expandir este producto.

Diferenciar la tarta de otras elaboradas con ingredientes similares y aportar un plus a esta receta culinaria son otras de las razones que ASEC ha considerado a la hora de constituir la marca 'Costrada de Soria', un dulce que se ha convertido, además, en la actualidad, en un estandarte de la gastronomía soriana a ojos de visitantes y turistas.

La marca 'Costrada de Soria' se estrenará durante la segunda edición de los 'Días de la Costrada de Soria', evento organizado por ASEC que se celebrará del 25 al 28 de febrero. Durante estas jornadas, las tartas despachadas por las pastelerías participantes se acompañarán de una tarjeta con la imagen de la marca. El objeto de estas etiquetas es realzar el carácter tradicional y exclusivo de este producto. El diseñador soriano Alfonso Pérez Plaza ha sido el autor de la ilustración artística de la marca.

Ligera, elegante, delicada

"Ligera, elegante, delicada" son los adjetivos escogidos para describir a la Costrada de Soria. Este mensaje aparecerá en las tarjetas que se entregarán con la tarta soriana no solo ya durante los Días de la Costrada sino a partir de este evento. Estas etiquetas serán dispensadas exclusivamente por los establecimientos integrados dentro de la Asociación Soriana de Pasteleros.







Al mismo tiempo, para subrayar la singularidad de este postre, los establecimientos de ASEC exhibirán en el exterior de su negocio el logotipo de la nueva marca para que puedan ser fácilmente identificados por el público.

Versiones innovadoras

Durante las cuatro jornadas de 'Días de la Costrada de Soria' los pasteleros artesanos darán a conocer, junto a la receta clásica, elaboraciones originales y nuevas versiones de esta creación.

Como ya hicieran el pasado año durante las primeras jornadas, las pastelerías de ASEC ofrecerán promociones especiales como atractivo para que el gran público adquiera sus raciones o tarta entera.

La marca 'Costrada de Soria' protagoniza estas segundas jornadas con las que los maestros pasteleros de la Asociación Soriana de Confitería, Pastelería, Bollería y Repostería continúan trabajando para posicionar el dulce soriano por excelencia en un producto de referencia de la gastronomía soriana, potenciando su imagen y presencia tanto dentro como fuera de la provincia.

ASEC quiere agradecer el trabajo de todos los pasteleros que han preservado hasta nuestros días la esencia de la Costrada de Soria. Junto a los profesionales de los obradores, la Asociación de Pasteleros Sorianos también desea recordar a las pastelerías sorianas que cerraron ya sus puertas pero que con su inestimable trabajo contribuyeron a engrandecer esta tarta única.

La Asociación Soriana de Confitería, 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 es una de las 44 asociaciones sectoriales que componen la Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas (FOES).

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