

Soria, 17 de diciembre de 2021

## **NOTA DE PRENSA**

### **De torrezno, de Trufa Negra o de Mantequilla de Soria: los productos típicos sorianos llegan al turrón**

- Las pastelerías de ASEC (Asociación Soriana de Confitería, Pastelería, Bollería y Repostería) innovan introduciendo algunos de los ingredientes emblemáticos de la provincia en la elaboración del dulce clásico de la Navidad.
- La demanda de turrónes artesanos, elaborados en pastelerías, está experimentando un continuado ascenso.

Fruto de una corriente general por revalorizar lo local, las pastelerías de Soria se suben a esta tendencia introduciendo los productos de Soria en la elaboración de sus turrónes.

El turrón artesano es el protagonista desde el pasado Puente de La Inmaculada de los escaparates de los establecimientos de la Asociación Soriana de Confitería, Pastelería, Bollería y Repostería (ASEC).

Venus Selección, con establecimientos en el Polígono Industrial de Soria y en Sigüenza (Guadalajara), imprime un marcado acento soriano a su línea de turrónes. En su surtido da cabida a uno de Torrezno de Soria, uno de ginebra con Trufa Negra y otro de mantequilla de frambuesas de Bosque Soria.

Además, su línea de Navidad de elaboración propia, también presenta un turrón sin azúcar, troncos de Navidad, un original turrón de cava con naranja, bizcocho capuchina emborrachado, mantecados, polvorones o huevo hilado para decoración de mesas.

En la pastelería Dulces Duero, de Soria ciudad, su turrón más solicitado es el turrón suizo, que elaboran desde hace tres años. Este turrón tiene tres ingredientes principales: Mantequilla de Soria, praliné y mazapán. Además también producen en su obrador turrónes de pistacho, yema o nata y nueces.

Entre las creaciones pasteleras más singulares para Navidad, este negocio presenta piñas rellenas, realizadas con el jugo y la carne de la piña,

mezclados con crema pastelera y cubierto todo de bizcocho; y las copas de base de cava, hechas con mousse de cava, capa de mermelada de albaricoque y decoración de uvas y chocolate. A estos productos le suman los bizcochos capuchina, tartas tradicionales con decoración navideña o los troncos de Navidad.

En El Burgo de Osma, Pastelería Moraga pone a la venta siete variedades de turrón. Pan de Cádiz, chocolate, licor o crujiente son algunos de los más solicitados por su clientela. Además, también hacen en su obrador figuritas de mazapán y polvorones. Como sucede con este turrón artesano, venden las porciones al peso, cortando a cuchillo la porción de turrón de la barra madre.

Confitería El Torero, de Berlanga de Duero, pone el énfasis esta Navidad en su guirlache de almendra y, de cara a Reyes, en los roscones. Todas recogen ya reservas para evitar así las esperas y la saturación de los últimos días.

El obrador de El Abuelo José Luis es una de las pastelerías con mayor solera en el mundo de los turrones. La fama de su turrón se extiende año tras año y cada vez son más (y más lejanos) los lugares desde los que llaman para hacer un pedido. Ubicado en la localidad de Arcos de Jalón, las tres variedades de su gama son yema tostada, almendra entera y mazapán – pan de Cádiz.

### **Una carrera que empieza hace dos meses**

Desde hace dos meses las pastelerías de ASEC están embarcadas en la campaña de Navidad. El Puente de la Constitución es el punto de arranque de las ventas de los productos pasteleros de Navidad. En Confitería Almarza, de Almazán, entran turistas desde esa fecha a hacer acopio de dulces. Las yemas – el dulce más representativo de este negocio centenario – se lleva la palma en cuanto a compras en el mes de diciembre; a continuación, le siguen un sólido surtido de turrones: de yema tostada, el cucharilla (denominado así por su cremosidad – “más blando que el turrón blando”), frutos secos, nata-nuez, Cádiz, trufa, duro y blando. También tienen hueco en sus mostradores para figuritas artesanas de mazapán o empanadillas de yema.

El turrón suizo es uno de los clásicos navideños de Confitería Almarza. Su receta contiene mazapán con yema, turrón cucharilla y Mantequilla Dulce de Soria.

También en la villa adnamantina, Confitería González pone el énfasis en su turrón de mantequilla, una elaboración en la que funde tres sabores distintos. Además, también comercializa el turrón de trufa junto, otros

productos de esta época como castañas en almíbar, marrón glacé o el conocido como 'champán soriano', el vino espumoso de Bodegas Vildé.

En la ciudad de Soria, Mantequerías York posee uno de los obradores más afamados de la provincia. Para las navidades se ponen el delantal para sacar hasta seis tipos de turrón, desde los sabores típicos de yema tostada, nata – nuez o praliné hasta algunos más personales como el de coco, el de café o el de trufa.

Desde su tienda online, [www.mantequeriasyork.com](http://www.mantequeriasyork.com), sirve estos turrones además de otros muchos productos, a cualquier punto de la geografía nacional. Tanto a través de Internet como en los mismos establecimientos, los establecimientos de ASEC coinciden en que la demanda de turrón artesano crece de forma continuada año tras año y señalan como el consumidor, tanto en Soria como en el resto de España, se decanta cada vez más en un tiempo como son las navidades por esta clase de productos.

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 45 asociaciones sectoriales que componen la Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas (FOES).

\*\*\*\*\*