

Soria, 27 de junio de 2022

NOTA DE PRENSA

La Asociación de Panaderos de Soria felicita a Sergio y Mario Manrique, de Panadería Manrique, tras ganar la Miga de Oro de Castilla y León

La Asociación de Panaderos de Soria felicita a Sergio y Mario Manrique, de Panadería Manrique (El Burgo de Osma) por haberse alzado con el reconocimiento Miga de Oro de Castilla y León 2022, que les acredita como los mejores panaderos de la Comunidad.

Los dos sorianos se han impuesto a los otros 18 candidatos participantes en la Ruta del Buen Pan en Castilla y León, en las instalaciones del Centro Tecnológico de Cereales (Cetece). La Miga de Oro está organizada por las plataformas Pan de Calidad y Panatic y su panadería entra a formar parte de la Ruta Española del Buen Pan.

Los hermanos Sergio y Mario Manrique llevaron a concurso una hogaza de 900 gramos elaborada con un proceso largo de fermentación en frío de varios pliegues. “Sin levadura ni mejorantes”, detalla Sergio, quién explica que el jurado valoró expresamente la complejidad en la elaboración de los productos presentados.

“Estamos muy contentos, este es un reconocimiento a la panadería artesana, que es de lo que se trata”, asegura Sergio Manrique que, junto a su hermano, forman la tercera generación de una familia que comenzó en el oficio en la década de los 50 del siglo pasado.

La Ruta del Buen Pan de Castilla-León se fija en el trabajo de los profesionales que mantienen la tradición en sus elaboraciones, con una apuesta firme por la calidad y con grandes dosis de innovación.

El proceso de clasificación que ha alzado a Panadería Manrique con el reconocimiento se ha llevado a través de una cata a ciegas, de una forma anónima, por un jurado compuesto por cuatro profesionales del sector del pan donde se ha valorado la corteza, miga, color, alveolado, sabor, gusto, textura, peso y aspecto exterior del pan.

El premio supone un espaldarazo al buen hacer de Panadería Manrique y genera ilusión al sector en Soria, cuyos profesionales trabajan, incansables, por mantener el arte del buen pan frente al avance del pan industrial.

“A nivel de pueblo sentimos mucho orgullo. Orgullosos de estar en El Burgo”, valora Sergio Manrique, para quien el reconocimiento suma valor a la oferta turística de la villa.

Así lo cree también la Asociación de Panaderos de Soria, que defiende el pan elaborado de forma artesanal como un importante producto para la gastronomía provincial, compañero fundamental para el maridaje perfecto con la Mantequilla de Soria Denominación de Origen, el Torrezno Marca de Garantía, las setas o la trufa, entre otras delicatessen sorianas.

Una vez acabadas las rutas autonómicas se seleccionarán a los panaderos y panaderas que hayan obtenido las valoraciones más altas, se los irá a visitar anónimamente para comprobar el posicionamiento del pan a la tienda y la atención e información al público.

Las mejores puntuaciones a nivel nacional optarán a una Estrella- Dir Informática de la panadería, en un evento que se celebrará en Valencia durante el desarrollo de la feria Gastronomía.

La Asociación felicita a Panaderías Manrique por su profesionalidad y trabajo incansable, y reconoce el mérito y esfuerzo de sus titulares, que hacen a diario un pan de calidad elaborado de forma artesanal.

La Asociación de Panaderos de Soria, constituida en 1977, es una de las 44 asociadas a la Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas y pertenece, además, a la Confederación Española de Panadería, Pastelería, Bollería y Afines (CEOPPAN) y a la Federación de Panadería Castilla y León (FECALPAN).

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