

Soria, 20 de diciembre de 2019

NOTA DE PRENSA

Las ventas de turrón de los artesanos de ASEC experimentan un ligero repunte

- **Las yemas de Almazán compiten con éxito con los dulces navideños y cada vez son más demandadas para regalos de Navidad de particulares y empresas.**

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

Casi el 80% de las ventas de dulces navideños son de turrón y las estadísticas dicen que todos consumiremos casi un kilo de él durante estas próximas semanas. Los obradores de los artesanos de ASEC elaborarán cerca de una tonelada de este tradicional producto, que cada vez es más solicitado desde otras provincias de España.

El sector constata un cierto repunte en las ventas de turrón artesano desde el citado puente, tanto en mostrador, como en los pedidos que están recibiendo. Lo confirma el presidente de la Asociación, Luis Martínez Zamora, de Mantequerías York, que muestra un prudente optimismo ante esta nueva campaña marcada, no obstante, por "la inestabilidad política provocada por la falta de Gobierno que siempre afecta al consumo".

Parte de la producción artesanal navideña de los obradores de ASEC viaja fuera de Soria. Las pastelerías asociadas cuentan con un elevado número de clientes "de paso" que regresan a sus puntos de origen con el contacto de los artesanos sorianos en sus agendas. A ellos recurren en ocasiones para sus regalos particulares o de empresa.

"Cada año incorporamos clientes nuevos", asegura Celina Almarza, desde la Confitería Pastelería Almarza de Almazán, "aunque tenemos algunos desde hace 60 años, cuando mis padres llevaban el negocio", confirma la artesana. También el teléfono de Yemas Gil se encuentra en las agendas de muchos de los que han pasado por la villa adnamantina. "Recibimos a mucha gente de paso. Lo prueban una vez y, por lo general, repiten", explica Rafael Gil.

El "boca a boca" es fundamental para la artesanía pastelera soriana. "Es lo que más hace. Los clientes traen a otros y es muy gratificante tanto a nivel profesional como personal", asegura Mónica Hernández, de Yemas González. Su hermano, Carlos González, confía en aumentar las ventas de yemas este año ya que, pese a no ser un producto típicamente navideño, este dulce es, cada vez, más solicitado. "Vendemos durante todo el año, pero en Navidades hay particulares y empresas que las regalan", explica el artesano.

Yemas González envía yemas a toda España, si bien el destino más exótico en sus envíos es Japón. “Tengo una clienta en Alicante que es japonesa y las reenvía a su país natal. Lleva 20 años haciéndolo, que son los que llevo yo en el negocio, pero ya era cliente de antes”, cuenta Mónica Hernández.

La fidelidad por las yemas de Almazán la confirman otros artesanos de la villa, como Celina Almarza. “Es nuestro producto estrella en Navidades. Enviamos una cantidad inmensa. A Orense, por ejemplo, enviamos 20 kilos de yemas, además de turrónes artesanos, a una nonagenaria que las regala. Ya es una tradición”, asegura.

En Soria, la experiencia turrónera de los obradores de ASEC suma casi 600 años. Los asociados forman parte de auténticas sagas familiares pasteleras. Es el caso de Enrique López Yunquera, de El abuelo José Luis, en Arcos de Jalón, cuarta generación de artesanos del obrador que comenzó su bisabuelo en 1.845. Más antigua aún, de 1.820 es la Confitería Pastelería Almarza de Almazán y tres generaciones han pasado ya por los obradores de Yemas González. Incluso las pastelerías artesanas más ‘recientes’ aportan en Soria su más de medio siglo de existencia.

Los artesanos de la Asociación Soriana de Confitería, Pastelería, Bollería y Repostería ponen a la venta estos días más de 16 especialidades artesanas, con la mantequilla de Soria D.O. presente en las recetas histórica de buena parte de ellas. Las realizan cerca de 25 personas, que son las que trabajan en los obradores, “aumentando horas de trabajo estos días”, como reconoce Carlos González.

Las recetas replicarán, un año más, las históricas que guardan con celo los establecimientos del gremio. El popular turrón suizo, el de praliné, el de mantequilla y el de trufa son los preferidos por los sorianos. No habrá novedades este año en cuanto a sabores.

Las 16 especialidades garantizan la variedad artesanal, que es del agrado de los consumidores, según vienen demostrando con su fidelidad durante años de consumo. La producción artesanal es limitada ya que depende de una materia prima excelente, una elaboración manual y un largo tiempo de producción. “Sólo el tiempo de reposo requiere dos días”, apunta Celina Almarza.

Mazapán, guirlache y polvorones completan la oferta artesanal navideña de los profesionales de ASEC.

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