

Soria, 8 de marzo de 2022

## NOTA DE PRENSA

### La tercera edición de los 'Días de la Costrada de Soria' rebasa de nuevo las expectativas de los pasteleros

La tercera edición de 'Días de la Costrada de Soria', celebrada del 4 al 6 de marzo, superó de nuevo las previsiones iniciales que se marcaron las siete pastelerías participantes.

En su papel de organizador, a pesar de que la Asociación Soriana de Confitería, Pastelería, Bollería y Repostería (ASEC) afrontaba esta cita para reivindicar la tarta icónica de la provincia de Soria con un contenido optimismo, la edición recién finalizada ha conseguido de nuevo agotar las existencias en determinados negocios aun cuando ya algunos de éstos habían aumentado su producción de Costradas respecto a la edición anterior para responder a un aumento de pedidos.

Para hacer frente a la afluencia de público que se ha acercado a las siete pastelerías sorianas participantes, los negocios emplearon en algunos casos a la totalidad de sus plantillas durante este fin de semana; de la misma forma, los horarios también se prolongaron manteniendo abiertos los locales, en el caso de pastelerías de Soria ciudad, durante el mediodía. Desde casi 10 días antes del comienzo de los 'Días de la Costrada de Soria', en los obradores de las pastelerías sorianas ya se estaba trabajando a un alto ritmo para llegar en la mejor disposición al primer día.

La edición de 2022 de Días de la Costrada de Soria reunió a siete pastelerías: El Abuelo José Luis (Arcos de Jalón), Confitería Almarza y Pastelería Gil - Yemas Gil, en Almazán, Pastelería Moraga (El Burgo de Osma) y Pastelería Café Nueva York, Dulces Duero y Mantequerías York, en la ciudad de Soria.

#### De 4 a 6 raciones

En cuanto al perfil de cliente, los consumidores sorianos representaban el grupo mayoritario, mientras que el pedido medio ha oscilado entre las cuatro y las seis raciones. En cuanto al rango de edad de este cliente, la tarta soriana rompe barreras aglutinando pedidos hechos por parte de los más jóvenes y de los más mayores.

En este sentido, la Asociación Soriana de Pasteleros agradece al público soriano su entusiasta implicación en estas jornadas y, especialmente, su labor como embajadores de este postre tan singular de Soria. A su vez, ASEC también quiere hacer extensivo este agradecimiento a los restaurantes sorianos donde, según han percibido las pastelerías asociadas, cada vez se hace más común la presencia de la tarta Costrada de Soria como postre estrella en los menús.

## Nueva oportunidad

Aunque en menor medida, los turistas tampoco se han sustraído a la tentación de probar la Costrada de Soria; además, algunos de estos clientes compraban su tarta para transportarla a destinos como Zaragoza o Madrid y tomarla allí con sus familias. En este orden, las pastelerías han recibido llamadas desde otras provincias de personas que no podían venir a Soria durante el pasado fin de semana para saber si sería posible encargarse en una próxima visita alguna tarta de las nuevas variedades presentadas en esta edición. Ante esta pregunta, los pasteleros de ASEC recuerdan que, haciendo el encargo con antelación, elaboran la tarta Costrada de Soria de cualquiera de las nuevas variedades en cualquier época del año.

Sobre estos gustos, la clásica de nata sigue siendo la variedad preferida. Después de ésta, la cubierta con chocolate y la elaborada con Kinder Bueno han obtenido una fabulosa aceptación en Mantequerías York mientras que en Pastelería Café Nueva York el sabor de nata praliné ha sido uno de los más exitosos. Uno de los cambios frente a los años anteriores ha sido el notable número de personas que pedían un surtido variado de Costrada para probar varios sabores.

## 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.

Este saber hacer ha ido pasando de generación a generación de pasteleros por espacio de décadas.

*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 (FECSoria) y es una de las 45 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](mailto:cfortea@foes.es)**