

Soria, 28 de octubre de 2022

## NOTA DE PRENSA

### Los pasteleros artesanos de ASEC revalidarán este puente una producción cercana a las dos toneladas de buñuelos y una de huesos de santo

Los maestros pasteleros de la Asociación Soriana de Confeitería, Pastelería, Bollería y Repostería (ASEC) despacharán estos días cerca de dos toneladas de buñuelos y en torno a una de huesos de santo, cumpliendo así con una de las tradiciones gastronómicas más arraigadas en la provincia.

Los obradores intensifican la producción de cara al puente de Todos los Santos para dar respuesta a la gran demanda de sorianos y turistas.

Las pastelerías asociadas elaborarán entre 100 y 400 kilos de buñuelos por establecimiento y entre 60 y 200 kilos huesos de santo y lo harán "redoblando esfuerzos y trabajando al 100%" dadas las dificultades para contratar profesionales en un mercado laboral tan limitado como el de Soria.

El Abuelo José Luis, de Arcos de Jalón; Yemas González y Confeitería Almarza, en Almazán; Confeitería El Torero, en Berlanga de Duero; Venus Selección, Pastelería Café Nueva York, Mantequerías York, Dulces Duero, en la ciudad de Soria; y Pastelería Moraga, de El Burgo de Osma son los establecimientos asociados en la actualidad a ASEC.

Ellos guardan la mejor colección de recetas artesanas de estos dulces, que forman parte del recetario más clásico de los obradores. Pero si las recetas y el buen hacer artesano, heredado de generaciones en muchos casos, son importantes, no lo es menor la materia prima con la que trabajan.

Los maestros pasteleros asociados apuestan por la utilización de productos locales. Huevos, harinas y la preciada Mantequilla de Soria con Denominación de Origen (D.O.) diferencian las creaciones pasteleras y reposteras sorianas de las de otras provincias.



ASEC es consciente de la importancia que tienen el consumo de productos de 'kilómetro cero' para Soria, ya que favorece la creación de puestos de trabajo y ancla la riqueza al territorio.

Un año más, la tradición nos hará apostar estos días por los huesos más clásicos (de yema o chocolate) y los buñuelos 'de siempre' (nata, crema y trufa), si bien los artesanos de ASEC incorporan también nuevos sabores para dar respuesta a un consumidor que reclama innovación.

Así, en la ruta de las pastelerías de ASEC podremos encontrar huesos de limón, de fresa, kinder y de naranja con chocolate entre otros sabores.

Los buñuelos y los huesos de santo, dulces estacionales, convivirán en las vitrinas con otros típicamente sorianos que acompañan al consumidor durante todo el año, como la popular costrada, las Pastas del Zarrón de la Confitería Almarza (Almazán), el Caballito Numantino de Mantequerías York, en la capital, o los Lagartos de Fray Tomás, de la confitería El Torero (Berlanga de Duero).

La Asociación Soriana de Empresarios de Confitería, Pastelería, Bollería y Repostería (ASEC) nació en 1978 y mantiene viva la tradición pastelera de la provincia, basada en una materia prima de calidad y recetas centenarias.

ASEC, constituida en 1978, fue una de las Asociaciones fundadoras de la Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas (FOES), de la que forma parte junto a otras 44 asociaciones sectoriales. Desde 2001, se integra en la Federación de Empresarios de Comercio de Soria (FEC Soria).

\*\*\*\*\*

**Para más información: Carmen Fortea Tfno. 975 233 222 E-mail: [cfortea@foes.es](mailto:cfortea@foes.es)**