



El profesor Rubén Lafuente con sus alumnos al fondo y una costrada exquisita en bandeja. VALENTÍN GUISANDE

# La costrada estrena evento «con tanto potencial como el torrezno»

Seis establecimientos de la provincia celebran entre hoy y el domingo las primeras jornadas dedicadas a esta tarta para reconocerla como emblema del postre soriano

**ANTONIO CARRILLO SORIA**  
Los productos estrella de la gastronomía soriana se recitan de carretera más allá de la provincia: Micológia, trufa, torrezno, mantequilla, vino de Ribera y embutido. Sin embargo el postre local por excelencia estaba en un discreto segundo plano. Hasta ahora.

La Asociación Soriana de Confeitería, Pastelería, Bollería y Repostería (ASEC) celebra hoy, mañana y el domingo la primera edición de los Días de la Costrada, un producto que «tiene tanto potencial como el torrezno» a la hora de ejercer de bandera comestible provincial. Así lo apuntó la concejala de Turismo de la capital, Yolanda Santos, en una puesta de largo endulzada por la Escuela de Hostelería.

El desarrollo es muy sencillo. Seis establecimientos se suman a la iniciativa cada cual con su promoción. Unos, con descuentos; otros, con detalles, regalos o la invitación a un café; y todos ellos, con nuevas variedades para hacer aún más atractiva la costrada de Soria. Eso sí, es muy importante que quien quiera disfrutar de esta iniciativa reserve su tarta con antelación debido a la alta demanda que se espera hasta el domingo.

Desde la ASEC, el profesional Carlos Rodríguez apuntó que estas

jornadas nacieron a raíz «de que vimos que le faltaba algo en nuestra amplia gastronomía soriana». Con la costrada de Soria como postre «súper completo», se decidió dedicar unos días a glosarla como se merecía. «Es un postre sencillo, que se hace rápido y que con materia prima de calidad es exquisito».

Su arraigo en Soria hace que «quien viene de fuera la pida». El origen se atribuye a Manuel Ruiz, de Mantequerías Ruiz, si bien originariamente llevaba yema. Ahora mantiene el hojaldre y se endulza con nata, crema pastelera, mantequilla de Soria y otras variedades que de forma especial se ofrecen en estos días. Regresa la yema, llega el praliné, habrá con cabello de ángel y con trufa. Cuando menos tentador.

Rodríguez insistió en cómo la calidad del ingrediente base marca el resultado final, por ejemplo con el uso de Mantequilla de Soria en el hojaldre o de nata de siempre frente a elaboraciones de base vegetal. Diferencias que mantienen en todo caso lo emblemático del postre.

Santos, por su parte, bromeó con la sencillez que le atribuyó Rodríguez. Tras aplaudir su potencial y compararlo con el del torrezno, reconoció que presenta otras dificultades propias como la del trans-

porte y la conservación, aunque «el que sólo se pueda tomar aquí también tiene su cosa».

## POSTRE EN DÍAS DE FIESTA

La responsable del área de Turismo se confesó especialmente ilusionada por ser un producto «emocionalmente» unido a Soria. «La costrada es un postre especial. A mi me recuerda a la felicidad, a la familia y a Soria» por estar vinculada a esos cumpleaños especiales o a esas celebraciones con los seres queridos en fechas señaladas. No anduvo desencaminada, puesto que la jornada con mayor venta de costrada es el día de más esplendor, el Domingo de Calderas, según confirmaron desde ASEC.

Por su parte la directora de la Escuela de Hostelería La Merced, María Eugenia Lafuente, destacó su plena disposición a colaborar con las asociaciones profesionales, y en especial con la de Pastelería para estrechar –y estrenar– lazos. Se hace además en un momento muy importante y con una «buena noticia».

Tal y como anunciase hace unos días la consejera de Educación, Rocío Lucas, el próximo curso se ofertará el ciclo de Grado Medio de Técnico en Panadería, Confeitería y Repostería. La propia demanda del sector ante la falta de relevo generacional ha propiciado el nacimiento

de esta nueva formación y oportunidad de trabajo profesional. Habrá que esperar un par de años a que salga la primera promoción, pero el horno ya se está calentando.

Por su parte el profesor de Pastelería de segundo de Cocina, Rubén Lafuente, apoyado por sus alumnas y los de Servicio, pasó de las musas al teatro y presentó una exquisita tarta para hacer tangibles los Días de la Costrada. Los debates sobre la ligereza según se batiese la nata; sobre los orígenes con crema; sobre cómo la mantequilla suaviza la masa fren-

te a la manteca; sobre cómo la calidad de la nata y la crema lo es (casi) todo; o sobre hasta dónde puede llegar con la temperatura adecuada.

Pruebas, en todo caso, de que la costrada está muy viva. Hasta el domingo –mejor si se encarga con antelación– hay una excusa más para redescubrirla tanto en sus variantes más clásicas como en las menos vistas. La tarta que marca los días grandes en los hogares –restaurantes sorianos quiere ser también una tarjeta de presentación de la provincia y ya trabaja en ello.

## PARTICIPANTES Y PROMOCIONES

**Mantequerías York (Soria).** Descuento del 25%, posibilidad de transporte a domicilio. Numerosas variedades y posibilidad de personalización.

**Confitería Almarza (Almazán).** Detalle de regalo. Variedades de nata, crema, y combinadas.

**Dulces Duero (Soria).** Descuento del 20%, numerosas variedades bajo petición y posibilidad de transporte a domicilio.

**Yemas González (Almazán).** Regalo de bolsa de paciencia por la compra de una tarta, entrega a domicilio en Almazán, variedades de nata y nata y crema. Sólo previo encargo.

**El Abuelo José Luis (Arcos de Jalón).** Elaboración al gusto sólo previo encargo, numerosas variedades disponibles.

**Pastelería Nueva York (Soria).** Invitación a un café por la compra de un pastel de costrada, numerosas variedades para encargos y posibilidad de entrega a domicilio.



EL SEÑOR

**DON FABIÁN RODRÍGUEZ GÓMEZ**

ARTESANO JOYERO

Falleció en Soria en el día de ayer

A los 71 años de edad

Habiendo recibido los Santos Sacramentos

**D.E.P.**

Sus apenados: esposa, Isabel Duque Cuesta; hijos, Fabián, Elena y María; hijos políticos, Maribel, Emanuel y Miguel; nietos, Fabián, Emanuel, Víctor, Marco y Enzo (†); hermanos, hermanos políticos, sobrinos, primos y demás familia ruegan y agradecen una oración por su eterno descanso.

La Misa con Las Cenizas Presentes se celebrará el **sábado, día 29, a las once y media de la mañana, en la Iglesia de San Francisco de Asís (Soria).**

VELATORIO: TANATORIO MÉMORA. HOY DE ONCE A DIECISIETE.  
Para notas de condolencia: [www.memora.es](http://www.memora.es)

GRUPO MÉMORA - Tfno.: 975 23 01 02

Soria, 28 de febrero de 2020