

JORNADAS GASTRONÓMICAS

Uno de los mejores placeres de realizar turismo sin duda es la gastronomía. Nuestra ciudad no solamente cuenta con monumentos en sus calles y plazas; también los tiene en sus fogones. Si hay una buena forma de conquistar al visitante es ofrecerle como recompensa tras los paseos recorriendo la ciudad, una grata experiencia gastronómica.

La gastronomía está muy presente en el calendario soriano. Por ello, a lo largo de los doce meses se celebran diferentes jornadas gastronómicas organizadas por distintas entidades, que poco a poco están logrando situar nuestros productos en el lugar que merecen.



INVIERNO

Jornadas Gastronómicas de la Trufa Negra en Soria



PRIMAVERA

Jornadas de la Croqueta de Soria



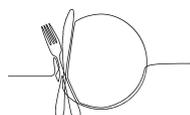
VERANO

Jornadas Gastronómicas del Torrezno de Soria



OTOÑO

Semana de la Tapa Micológica



Son muchos los establecimientos que participan en estas jornadas gastronómicas y que ofrecen tapas elaboradas con productos de Soria y de temporada aunando gastronomía en pequeño formato y precios asequibles



OTROS EVENTOS GASTRONÓMICOS

La gastronomía de Soria ofrece, además de la micología, los torreznos y la trufa, una variedad de productos tradicionales que en los últimos años son protagonistas de concursos y eventos que promocionan nuestra variada gastronomía local.



INVIERNO

Mercatrufas. Mercado de vocación micoturística y punto de encuentro entre truficultores y consumidor final.

Concurso "El Mejor Torrezno del Mundo". La Marca de Garantía 'Torrezno de Soria' celebra este concurso en busca del mejor torrezno.

Mercado con Estrella. Evento que reúne a varios cocineros con estrella Michelin para hacer demostraciones de cocina.



OTOÑO

Mercasetas. Evento promocional sobre el proceso de comercialización de setas como recurso del territorio impulsor del turismo.

'Soria Gastronómica'. Congreso Internacional de Micología.

Concurso Internacional 'Cocinando con Trufa'. Evento que pretende posicionar la trufa negra de Soria como recurso gastronómico de referencia.



www.turismosoria.es

#eligesoria



GASTRONOMÍA DE SORIA





LA TRUFA NEGRA DE SORIA

Las particularidades del suelo, la altitud y el clima de Soria le asignan de un terreno expresamente adecuado para la producción y cultivo de trufas, situando a la provincia como una de las zonas de España con más hectáreas cultivadas, entre 1.400 y 1.800.

En su parte exterior es negra, redonda y está recubierta por una especie de verrugas que adquieren forma piramidal. En su interior la recorren finísimas líneas blancas como si de venas se tratase. Es su grado de maduración junto con la intensidad de su aroma lo que otorga calidad a esta especie de trufa que es recolectada de Diciembre a Marzo.

LA CAZA DE LA TRUFA

La recolecta de la Trufa Negra de Soria (*Tubermelanosporum*) se realiza con ayuda de perros entrenados específicamente para ello pues este hongo crece y se desarrolla profundo bajo tierra vinculado a las encinas que representan una gran parte de la superficie forestal de nuestra provincia.

Hoy en día, la truficultura supone en la provincia de Soria un prometedor proyecto de desarrollo presente y futuro para las zonas rurales. Por ello, en torno a la trufa negra de Soria existen una serie de eventos para dar a conocer este maravilloso manjar y se está en vías de culminar el hermanamiento con el Piemonte italiano para promocionar conjuntamente la trufa negra de Soria y la blanca de Alba.

AROMA Y CALIDAD EN LA COCINA

Desde hace siglos es símbolo de distinción en la cocina y popular en la alta gastronomía pero ha sido hace pocos años cuando se ha asimilado mejor su aroma y su forma de cocinarla junto con otros alimentos para potenciar su inigualable sabor; ya nadie duda de que el "Diamante Negro de Soria" es una auténtica delicia culinaria muy de moda en el panorama gastronómico, hoy en día al alcance de cualquiera.

La trufa negra de Soria (*Tuber melanosporum*), también llamada trufa de invierno, es la especie que se cría en la provincia de Soria y está considerada como una de las mejores trufas en la cocina mundial, una verdadera joya bajo la tierra.



NÍSCALO, BOLETUS Y SETA DE CARDO

La micología encuentra en nuestra tierra uno de los espacios más privilegiados de la geografía nacional. Son diversas las especies que inundan los bosques de la provincia como parasoles, senderillas, amanitas cesáreas, champiñones...pero sin duda son tres las que merecen especial atención: el níscolo, el boletus y la seta de cardo.

El boletus es actualmente muy apreciado. Su consumo y demanda se ha extendido enormemente al ser un comestible excelente. Comprende numerosas variedades (edulis, aestivalis, pinícola...) que brotan de septiembre a noviembre dependiendo de las heladas en los montes de pinares. Las posibilidades de preparación que ofrece en la cocina son infinitas con el único límite de nuestra imaginación.

El níscolo, muy versátil como ingrediente culinario, es muy popular por su fácil reconocimiento y abundante fructificación. Es de color rojo-anaranjado con círculos concéntricos más oscuros a veces deprimido en el centro y borde enrollado hacia abajo. Suele encontrarse en bosques jóvenes de coníferas.

La seta de cardo (*Pleurotus eryngii*), considerada como una de las más exquisitas, es una de las especies comestibles más apreciadas y extendidas por nuestros campos, montes y veredas.



En el Mercado Municipal de Soria, el espacio LONJA SORIA ofrece productos de temporada, artesanos, con denominación de origen y/o marca de garantía, convirtiéndose en LONJA MICOLÓGICA en sus correspondientes temporadas.

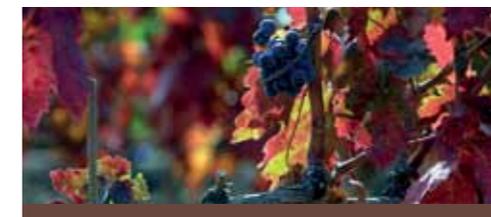
EL "TORRENILLO"

Tentaciones en forma de tira de panceta adornan vitrinas y barras de bares y restaurantes de la ciudad. Los torreznos o torrenillos, son tiras de panceta adobada y frita de una manera especial para conseguir una corteza lo más crujiente posible.

Apetitoso y excelente tentempié que sienta bien a cualquier hora y que se ha convertido en estrella de los almuerzos sorianos, convirtiéndose en un producto que ocupa un lugar en nuestra cultura gastronómica, que es patrimonio de nuestra tierra soriana y de su gente y que, desde el año 2013, garantiza al consumidor a través de la marca de garantía "Torrezno de Soria" un origen y una identidad basada en su tradición y en su calidad diferenciada.



La Mantequilla, elaborada de manera artesanal y con una producción controlada que garantiza su excelente calidad, fue el primer producto soriano distinguido con el sello de Denominación de Origen. Salada, dulce o natural, este exquisito derivado lácteo tiene fama más que justificada en el panorama gastronómico nacional.



Los vinos con Denominación de Origen 'Ribera del Duero' son los acompañantes ideales para cualquiera de los platos o productos sorianos. Vinos con cuerpo, refinados y con nombre más que consolidado.



Los embutidos sorianos son grandes conocidos fuera de los límites provinciales, muy beneficiados por este clima frío y seco en su curación. Chorizos, salchichones, jamones, lomos adobados..., forman parte de una larga lista de derivados del cerdo que constituyen un apetitoso recuerdo de la estancia en Soria.

Además, entre los platos que conforman la cocina tradicional de Soria podemos encontrar:

Las tradicionales Migas de Pastor, herencia de un pasado pastoril, se han instalado con fuerza en la gastronomía soriana. Su elaboración parte de pan troceado y rehogado en la sartén junto a pimentón, manteca y ajo que en ocasiones se acompañan de torreznos o chorizo, aunque las auténticas sorianas se sirven con uvas.

La Caldereta es la receta más típica de la provincia y dado el pasado marinero de la ciudad también puede considerarse plato capitalino. La carne, la cebolla, el ajo y algún tomate se cocinan a fuego lento, tradicionalmente en caldera de bronce y en fuego de leña, dando como resultado un plato contundente.

El cordero asado, de nuevo hace referencia al pasado pastoril. Varios son los fogones en la ciudad que preparan el cordero lechal de manera artesanal.

Muchos y de calidad son los productos de repostería que se elaboran en la ciudad, desde las pastas de las monjas clarisas de Santo Domingo, a los dulces propios de cada evento o época del año (huesos de santo, torrijas, roscones de reyes...) sin olvidar la tarta costrada que tiene siempre lugar destacado en las pastelerías.

Típica en Semana Santa, la limonada se compone de una combinación de vino, cáscara de limón, azúcar y canela que mezclados dan lugar a una bebida deliciosa y fácil de encontrar durante estos días de Pascua en un gran número de establecimientos de la ciudad.