

SORIA

La provincia de Soria por lo especial de su geografía, de su historia y de las costumbres de sus gentes, ha desarrollado una gastronomía propia y de gran renombre, basada en los productos de la tierra.

Desde sus **afamadas carnes**, los **tradicionales embutidos**, hasta la **prestigiosa mantequilla con Denominación de Origen Protegida**, pasando por los hongos y las setas, la repostería artesana, las patatas fritas, los **caldos de la Ribera del Duero...** la riqueza gastronómica de Soria es incalculable.

¿Cómo puedes probar el sabor de Soria?

COMERCIOS TRADICIONALES

A lo largo de toda la provincia, el visitante puede encontrar una red extensa de comercios tradicionales que ofrecen al cliente atención personalizada y asesoramiento para adquirir los mejores productos sorianos.



RESTAURANTES

También puede encontrar una amplia red de restaurantes donde podrá degustar los sabores sorianos ya elaborados.



WEB OFICIAL SABOREA SORIA

Puede adquirir nuestros productos a través de Internet en la dirección www.saboreasoria.com. Allí podrás llenar tu despensa con productos sorianos que en pocos días disfrutará en su casa.



Saborea Soria



Diputación de Soria

Cámara Soria

Saborea Soria

LÁCTEOS

PANADERÍA REPOSTERÍA

MICOLOGÍA

SECTOR CÁRNICO

APERITIVOS

VINOS

OTROS



SOY SABOR SORIANO





LÁCTEOS

La calidad de la leche soriana desde siempre ha tenido un alto grado de reconocimiento. Dentro de este sector, el producto que, sin duda, destaca es la mantequilla soriana, que goza de la **Denominación de Origen Protegida "Mantequilla de Soria"** y se comercializa bajo tres variedades distintas: mantequilla dulce, natural y con sal.

Aparte de **leche y mantequilla**, las industrias lácteas sorianas comercializan los más diversos productos: **quesos de oveja, vaca y cabra** (en sus variedades fresco, semicuajado, curado, en aceite y trufado), **nata, postres** (cuajada, flan, natillas, arroz con leche, leche frita, tarta de queso, yogur o tocino de cielo) y **helados artesanos**.



PANADERÍA, RESPOSTERÍA Y PASTELERÍA

En multitud de localidades sorianas, a la largo de toda la provincia, se encuentran ubicadas panaderías y pequeños obradores que utilizando harina procedente de nuestros campos de trigo, producen pan, pastas, postres y dulces de forma totalmente artesanal.

A las **galletas y pastas** se unen algunos formatos con gran tradición en la provincia como **tarta costrada, rosquillos de sartén, sobadillos, mantecadas, magdalenas, lazos, yemas y paciencias de Almazán, lagartos de Berlanga de Duero o turrónes y mazapanes**.



CÁRNICOS

Actualmente, los embutidos y adobados de Soria gozan de gran fama, con una amplia variedad de formatos y tipologías: **chorizo, salchichón, picadillo, fuet, jamón serrano, lomo, costilla, panceta, morcilla, fiambres...** Entre ellos, por su originalidad, destaca el "Torrezno de Soria", que cuenta con **Marca de Garantía**. Se trata de una pieza compuesta de crujiente y dorada corteza por

un lado y tierno magro y tocino por otro, que lo convierten en un excelente manjar que conquista el paladar de todo aquel que lo prueba.

Además, se pueden disfrutar carnes exquisitas: **cordero, cabrito, ternera, cerdo, pollo...** Prácticamente el 100% de los municipios de nuestra provincia están incluidos en la **Indicación Geográfica Protegida "Lechazo de Castilla y León."**



MICOLOGÍA

Nuestros bosques y praderas esconden algunos de los más valorados hongos a nivel mundial: **trufa negra, boletus edulis, seta de cardo, níscalo, rebozuelo, amanita cesárea, perrechico, trompeta negra y amarilla, colmenilla, etc.** habiendo convertido Soria en un referente a nivel micológico.

sostenible los recursos naturales, los comercializa al natural, en conserva, congelados o deshidratados, además de los nuevos formatos como mousses, cremas, mermeladas o aceites de oliva y vinagres aromatizados con hongos.

Los hongos y setas silvestres recolectados en los montes de Soria gozan de la **Marca de Garantía "Setas de Castilla y León"**

En torno a la micología se ha desarrollado una industria transformadora que, aprovechando de forma



Quesos
Cuajadas
Mantequilla
Mantequilla dulce



Chorizo
Jamón
Embutidos
Cordero ojalado
Torrezno



Costrada
Yemas
Pastas



Trufa
Boletus edulis
Níscalos
Seta de cardo
Amanita cesárea



Patatas fritas
Cortezas cerdo
Tiritas de jamón
Picatostes
Palomitas maíz
Frutos secos



Vinos
D.O. Ribera
del Duero



Foie de pato
Miel
Café e Infusiones
Agua mineral
Manzanas
Cardo Rojo
Legumbres



APERITIVOS

A partir del cultivo de patatas en algunas zonas de nuestra provincia, a más de 1.000 metros de altitud, se creó una red de pequeñas industrias transformadoras que producen de forma artesanal **patatas fritas de calidad** que se comercializan en diversos formatos: tradicional o en palitos, ecológicas, con o sin sal, con diversos sabores, etc...

Además, la industria soriana del aperitivo se ha diversificado produciendo y comercializando otros productos como **cortezas de cerdo, tiritas de jamón, picatostes, palomitas de maíz, calabaza, remolacha y frutos secos.**



OTROS

Además en Soria se producen otras muchas variedades de alimentos de calidad, no menos importantes.



VINOS

En total, 19 municipios de la provincia están incluidos dentro de la **Denominación de Origen Protegida "Ribera del Duero"** y en ellos se asientan bodegas con viñedos propios que comercializan vinos rosados, blancos y tintos de excelente calidad.

Las específicas condiciones climáticas que caracterizan el cultivo de la vid en la Ribera del Duero, (clima muy seco y ventoso, inviernos muy duros con frecuentes heladas), tienen gran influencia a lo largo del ciclo vegetativo de las viñas, desempeñando un papel fundamental en el desarrollo de la planta y la maduración de la uva.



Agua mineral y gaseosa, Manzanas del Burgo de Osma, Alimentos ecológicos y fitoterapia, productos del pato: foie gras, confit, jamón..., Bacalao, Harina de Trigo, Café e infusiones, Carne de membrillo y mermeladas, Miel de biércol, brezo, tomillo, mil flores, girasol, romero y productos apícolas: jalea real y pólen de flores. Otros como precocinados, licores de aguardiente de orujo, miel y hierbas, Cerveza artesana, Caracoles, Legumbres, Huevos, Cangrejos de Río, Cardo Rojo de Ágreda.

