



---

**MARCA DE GARANTIA “TORREZNO DE SORIA”**

---

***“respetar la tradición  
preservar un patrimonio  
proteger una identidad  
con plenas garantías para el consumidor”***

**“TORREZNO DEL ALMA”**

**HISTORIA**

*“Una vez colgado el cerdo para abrirlo en canal es entonces cuando el matarife se acordaba del alma del cerdo y, al proceder, a la vez que abría, recortaba del vientre, con sumo cuidado, el alma o íntima, esa parte del cerdo que todos esperábamos, ansiosos, a que la madre friera en la sartén para, luego, echarnos al colete, con deleite, el torrezno del alma”.*

*“Es muy frecuente en casi toda la provincia que en vez de abrir el cerdo por la mitad con un solo corte central, lo hagan desde el pecho por las líneas convexas que convergen en las bragadas, sacando una pieza fusiforme de tocino de forma de sepia que llaman la “íntima”, “alma”, “entrealma”. Esta pieza se obtiene en tierras de Yanguas, San Pedro, Tierra de Ágreda, Tierras del Burgo, etc. En otras zonas de tierra de las Vicarías, Medinaceli, etc., la convexidad es muy poco marcada y a esta pieza estrecha y larga, la llaman “bufanda” o “tiratripa” en el argot matancero. La íntima se identifica con lo que hoy en chacinería industrial se llama panceta. Esta íntima es un tocino entreverado de exquisita calidad para lograr los torreznos.”(sic)*

**RESPETAR LA TRADICIÓN**

En aquellas casas donde aún se celebre matanza, a buen seguro el ritual descrito permanece.

En cualquier caso, las industrias cárnicas sorianas integradas en la Marca de Garantía “Torrezno de Soria”, se han comprometido a mantener parte de la tradición de manera que las piezas de panceta fresca que luego se utilizarán para obtener el torrezno son tratadas de forma especial, recortándola y trabajándola hasta obtener una pieza similar a “alma” de antaño.



## PROTEGER LA IDENTIDAD DE UN PRODUCTO PROPIO

La Marca de Garantía “Torrezno de Soria” garantiza que el torrezno elaborado según las normas establecidas en su Reglamento es diferente de los demás y exclusivo de nuestra tierra. No sólo por el proceso antes descrito, sino también por su perfil sensorial (olor, textura, crujiente y jugosidad) los cuales presentan mejores resultados y mejor aceptación en la cata comparativa de torreznos realizada por un laboratorio acreditado a tal efecto y por encargo de la Asociación de Fabricantes de Torrezno de Soria.

Con todo lo anterior, desde luego el “Torrezno de Soria” tiene identidad propia, que debemos proteger frente a imitaciones o confusiones con el bacon, la panceta frita, las cortezas y, ¡por Dios!, con los tocinillos fritos mal llamados “torreznillos”.

## EL ARTE DE FREIR UN TORREZNO

Le advertimos que freir un “Torrezno de Soria” forma parte del “art-fry” (perdón por el “palabro snob”), una técnica de alta fritura que requiere hacer las cosas del comer con mimo y cariño. Aún así, podemos señalar aquí algunas pautas para freir el torrezno: tiene que estar a temperatura ambiente y cortado en lonchas de 1,5 a 2 cms. En una sartén con un poco de oliva virgen extra (cubrir apenas el fondo) y antes de darle fuego, se depositan las tiras de pie y siempre con la corteza hacia abajo. Una vez colocadas se da un grado de calor 2-3 puntos de 6 y freímos durante 30-40 minutos. Se retiran de la sartén y se dejan enfriar. Finalmente, en la misma sartén y a fuego vivo, se termina de dorar el torrezno hasta comprobar que la corteza esté crujiente.

Pero como cada cual tiene su fórmula quizás sea mejor sugerirle lo siguiente: deguste el torrezno en diferentes locales de Soria y trate de sonsacarle la receta al “artista” correspondiente; luego es cosa suya demostrar en casa sus habilidades. El tiempo, la perseverancia y el cariño le ayudarán.

## DELICIOSO PERO...

No vamos a esconder que más de la mitad (53%) del “Torrezno de Soria” es “grasa”, de la cual el 45% son ácidos grasos saturados (los malos); pero también es cierto que el otro 55% son ácidos grasos insaturados, de la familia de los “omegas”, ni más ni menos que el oléico ( $\omega 9$ ) y el linoléico ( $\omega 6$ ). En todo caso, recomendamos un “consumo responsable”.

Por el contrario, no me negarán que entre sus bondades, aparte de las sensaciones gustativas (¡ese crujir, ese sabor!) debemos considerar el placer psicológico, cuasi-síndrome de Stendhal, que provoca comerse la “tradición” e incurrir en un vicio gastronómico. Toda una experiencia.



## LA MARCA DE GARANTÍA “TORREZNO DE SORIA”

La elaboración de panceta curada y su consumo (en fritura) han gozado y gozan de gran tradición en España, pero esa elaboración de panceta no se hace por igual en todo el país, ni la fritura resultante tampoco es igual, ni se llama de la misma forma ya que, hoy día, la panceta frita recibe diferentes nombres: panceta, torrezno, bacon, tocineta, tocino frito,..

Los elaboradores de la panceta de Soria defienden que su panceta y el producto resultante de freírla, el torrezno, son distintos al de otras provincias españolas, son exclusivos de Soria, y esa es la razón por la cual la Asociación de Fabricantes de Torrezno de Soria ha iniciado los trabajos tendentes a conseguir que la panceta y el torrezno sean productos amparados por una marca de calidad como es la Marca de Garantía “Torrezno de Soria”.

Los objetivos que se persiguen son los siguientes:

- Proteger la identidad de un producto propio, diferente a la vez que exclusivo, tradicional e histórico, de las imitaciones, fraudes y competencia desleal que existe en la actualidad
- Preservar un producto soriano que ocupa un lugar en nuestra cultura gastronómica, que es patrimonio de nuestra tierra soriana y de su gente.
- Garantizar al consumidor lo anterior, es decir, un origen, una identidad basada en su tradición y en su calidad diferenciada y el control y certificación de ambos atributos.

### **Pero ¿qué es una Marca de Garantía?**

- La Marca de Garantía es un nombre y un distintivo utilizado por una pluralidad de empresas, bajo el control y autorización del Titular de dicha Marca, el cual certifica que el producto cumple con una serie de requisitos fijados en una norma reguladora (el Reglamento), en especial los relativos a su origen, calidad y método de elaboración. (Ley 17/2001 de Marcas)



### **¿Y qué hay detrás de la Marca de Garantía “Torrezno de Soria”?**

- Su Titular, la Cámara de Comercio de Soria, último responsable de la Marca, tanto de su uso como del cumplimiento de las normas establecidas para ello. Es responsable, visto el informe de la Entidad certificadora, de “calificar” el producto final para hacerse merecedor de llevar el distintivo de la Marca de Garantía.
- Las empresas cárnicas sorianas, que elaborarán la panceta para torrezno de acuerdo con unas normas establecidas y consensuadas por ellos mismos, y que persiguen los objetivos citados con anterioridad
- Un Reglamento de uso que define las normas a seguir por las empresas autorizadas. Dichas normas tienen que ver con el origen (zona de elaboración), con las características del proceso de elaboración y del producto, que determinan la calidad y exclusividad del torrezno de Soria, con el sistema de control y certificación que garantizan lo anterior y, finalmente, con el régimen sancionador aplicable en caso de infracción de estas normas establecidas.
- Un sistema de control de cumplimiento del Reglamento basado en:
  - Un Autocontrol por parte de cada empresa. Ello significa hacer las cosas como estipula el Reglamento, aportar datos, seguir el procedimiento de inspección y control de muestras, llevar los registros definidos y garantizar la trazabilidad.
  - Una inspección y control por parte de un Organismo independiente (Entidad de Certificación) que certifica que cada empresa cumple con lo establecido en el Reglamento

En definitiva, tras la Marca de Garantía “Torrezno de Soria” existe un compromiso escrito de cómo elaborar la panceta para torrezno, compromiso que es controlado por una empresa externa acreditada, para que ésta responda a los atributos de los que presume, basada en la identidad exclusiva, en su calidad diferenciada y en su origen. Ello reporta al consumidor una perfecta identificación del “torrezno de Soria”, además de seguridad, garantía y confianza.



Tras esta marca existe un compromiso escrito (un reglamento) de cómo elaborar la panceta para torrezno, bajo el control de una empresa externa acreditada por ENAC, para que ésta responda a los atributos de los que presume, basada en la identidad exclusiva, en su calidad diferenciada y en su origen. Ello reporta al consumidor una perfecta identificación del “torrezno de Soria”, además de seguridad, garantía y confianza.

Es un compromiso suscrito por la Cámara de Comercio de la Provincia de Soria, como titular de la marca, y por la Asociación de Fabricantes de Torrezno de Soria, hoy día integrada por 12 industrias cárnicas sorianas.

#### **FOTO DE LA PANCETA CARACTERÍSTICA**



#### **CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA**

<b>PANCETA DE SORIA</b>	
<b>PARÁMETRO</b>	<b>Valor medio</b>
HUMEDAD	30.2%
PROTEINA	14.9 %
CLORURO (SAL)	1.8 %
GRASA	53.6%





### TÉCNICA BÁSICA DE FRITURA

- 1º.- La piel de la panceta curada debe estar bien seca, cuanto más seca mejor subirá la corteza al freír y más crujiente quedará. Por tanto, sacamos la panceta curada del envase de plástico o de la nevera 24 horas antes; la colgamos o ponemos en un sitio fresco y seco para que se oree bien.



#### EN SARTÉN:

- 2º.- Se echa aceite en una sartén hasta cubrir el fondo (unos 2 mm).
- 3º.- Ponemos el fuego en posición "fuego lento" (vitro 0-6 en posición 2, gas en posición mínimo).
- 4º.- Se corta la panceta en lonchas de 1,5 cms. aproximadamente y se colocan "de pié" en la sartén, esto es, con la piel hacia abajo.
- 5º.- Se dejan freír alrededor de 20 minutos, vigilando que los torreznos no se caigan y observando cómo van apareciendo las "burbujas" características en toda la piel.
- 6º.- Transcurridos los 20 minutos citados (o cuando veamos que la piel de los torreznos ya se ha convertido en la corteza cubierta de "burbujas"), podremos un fuego vivo (5 en vitro) y tumbamos los torreznos para freírlos bien, unos 10 minutos por cada lado o a su gusto.



#### EN HORNO:

- 1º.- En el horno, las lonchas de panceta se colocan con la corteza hacia arriba.
- 2º.- Se calienta el horno a 250º con las resistencias inferior y superior, incluso, si tiene, con el grill.
- 3º.- Vigilaremos que no se caigan las lonchas. Aproximadamente a los 10 minutos comenzarán a salir las burbujas en la corteza.
- 4º.- Una vez observado que en todas las lonchas han subido las burbujas de la corteza, se sacan del horno y se fríen en sartén, con abundante aceite, hasta que queden los torreznos bien fritos y a su gusto.

#### EMPRESAS PRODUCTORAS

