

CANTABRIA

## El sobao pasiego logra en Bruselas la Denominación de Origen Protegida

Los productores del dulce típico se muestran satisfechos

13.11.2009 - EUROPA PRESS SANTANDER

La Asociación de Fabricantes de Sobaos Pasiegos y Quesadas de Cantabria mostró ayer su satisfacción por el acuerdo adoptado por la Comisión Europea, que ha añadido este típico producto de la repostería cántabra a la lista de productos con Denominación de Origen Protegida (AOP) e Indicación Geográfica Protegida (IGP), sumándose así al listado de unos 850 productos ya protegidos gracias a la legislación de protección de indicaciones geográficas, denominaciones de origen y especialidades tradicionales.

Según señaló la empresaria María Ángeles Sainz, miembro de la asociación, la decisión de Bruselas supone «el reconocimiento a una labor bien hecha de muchos años, y de mucha gente que ya no está, y de los que seguimos ahí». Sainz, de la empresa Sobaos Joselín, destacó la «lucha de muchos años» de los fabricantes de sobaos por lograr una certificación de calidad y señaló que este reconocimiento tal vez ha llegado «un poco tarde para ser un producto con una tradición de tantos años y con tanto reconocimiento en Cantabria y en España».

### Un sabor único

La representante de la asociación explicó que el sobao, que definió como «una especie de bizcocho pero que nada tiene que ver con el bizcocho», tiene un sabor final «que muy pocos productos siguen conservando después de tanto tiempo», y comentó que «no es sencillo de elaborar», ni se puede hacer «de cualquier manera». Opinó que el reconocimiento a escala europea quizá sirva también para abrir las puertas de este producto en el continente, donde ya algunas empresas venden, aunque en un porcentaje muy pequeño, e insistió en que es «un reconocimiento», y una manera de que «cuando vean esa etiqueta con la IGP, lo reconozcan y le den el valor que pueda tener».

### En todo el país

Al respecto, resaltó que los sobaos, que se venden prácticamente en toda España, necesitan,



Ingredientes del sobao. / DM

«como todos los productos de calidad», que «el toque y el cariño» que se le dedica en la fabricación, también lo tenga en la distribución y en la venta por lo que no es un producto «de masas ni que se venda en una balda sin más».

El sobao pasiego se elabora a partir de una masa batida de harina de trigo, mantequilla, azúcar, y huevo.