

La mejor casadiella se amasa en Turón

Sonia Zapico superó a confiteros profesionales en el popular concurso de Morcín

[david montañés](#) turón (mierres) 20.01.2018 | 02:11



[Ver Galería](#)

La mejor casadiella se amasa en Turón

Sonia Zapico, preparando sus casadielles en la cafetería del centro social de mayores de Turón. J. R. SILVEIRA

- [Fotos de la noticia](#)
- [Más fotos](#)

Sonia Zapico no tiene rival a la hora de preparar casadielles. El año pasado ganó el concurso dedicado a este tradicional postre asturiano que organiza la Hermandad de La Probe de Morcín. Lo hizo en la categoría de artesanos, es decir, para aficionados. Este año decidió intentarlo en el apartado de reposteros profesionales y, de nuevo, salió victoriosa. Sus casadielles no son las más finas ni tienen una semejanza industrial entre sí.

Cada una de las dulces empanadillas que salen de la sartén de Zapico tiene su propia personalidad, pero a todas las une una característica compartida: están muy ricas. Ni más ni menos. Al final, "no hay nada como lo casero, como lo hecho a mano, seas profesional o no", reconoce la propia cocinera.

"El año pasado me llevé una sorpresa al ganar el concurso de La Foz y ahora no tenía pensado apuntarme, ya que me daba un poco de pudor", explica esta turonesa. Fue su marido Paco Burguet quien le ofreció el aliciente que buscaba. El matrimonio regenta la cafetería del centro social de mayores de Turón. "Apúntate en la categoría de profesionales", le dijo un día para animarla. Zapico dudó, pero al final se remangó y se puso manos a la masa. Es cocinera, pero no pastelera profesional. Ella hace postres caseros, pero al final superó a la docena de confiteros a los que se enfrentó. "Ahora sí que ya no me presento más, a ver que van a pensar de mí", señala casi avergonzada ante el éxito de sus casadielles.

Zapico no tiene ni freidora industrial, ni amasadora ni picadora eléctrica. Lo hace todo como dice la tradición ligada a las cocinas de carbón. "Lo hago como lo hacía Angelina, la abuela de mi marido". Secretos, asegura, hay pocos. Ella, al menos, cocina casi sin guión: "Es un postre típico y lo importante es coger experiencia. Yo no tengo medidas exactas ni nada". Tiene la lección bien aprendida y no cae en la tentación de tomar atajos: "Estoy operada de una mano y me cuesta amasar, pero no quiero una amasadora, ya que se nota mucho la diferencia. Pasa lo mismo con las nueces, la textura es diferente cuando las trituras con el molinillo que cuando lo haces con una picadora eléctrica". "Yo respeto mucho la cocina moderna, pero me quedo con lo tradicional".

Sonia Zapico ha hecho miles de casadielles en el último año. Y es que ha cogido cierta fama: "Ganar el concurso del año pasado hizo que mucha gente se pusiera en contacto con nosotros, sobre todo a raíz de salir en LA NUEVA ESPAÑA", subraya. Pese a que no se dedica a la repostería, ahora tiene clientela fija en toda Asturias. "La gente me llama y me pide que le prepare cuatro casadielles o dos docenas, lo que sea, y se pasan por Turón a recogerlas". Son muchos los clientes que llegan desde Oviedo y Gijón: "Nosotros nos hemos hecho nada de publicidad. Algunos nos



han buscado hasta por las redes sociales".

Los dulces de Sonia Zapico se consumen con devoción en la cafetería del centro social de mayores de Turón. Los usuarios saben valorarlas. "Este verano fui a Torremolinos a ver a unos familiares argentinos y les lleve unas cuentas. Ahora me piden más", señala Daniel González.

"La verdad es que estoy sorprendida. Nunca pensé que cocinaría casadielles hasta en agosto". Es el precio que se paga cuando uno encuentra la fórmula del éxito, en este caso la receta perfecta.