vinetur

El Mejor Torrezno del Mundo 2026 se elabora en Ólvega, en el Bar El Volante

El certamen reconoce por primera vez a segundo y tercer clasificado, ambos de la Sierra de la Demanda

martes 10 de marzo de 2026



El Bar El Volante, situado en la villa de Ólvega, ha sido reconocido como el establecimiento donde se elabora el Mejor Torrezno del Mundo en la edición 2026 del certamen organizado por la Marca de Garantía Torrezno de Soria. El concurso, que se celebró el pasado 8 de marzo en el Palacio del Virrey en El Burgo de Osma, reunió a 12 finalistas procedentes de siete provincias distintas, seleccionados entre más de medio centenar de establecimientos que participaron en las fases preliminares.

El jurado, presidido por la chef y comunicadora Samantha Vallejo-Nágera y compuesto por periodistas gastronómicos y cocineros, valoró la calidad de los torreznos presentados por los finalistas. El torrezno de Carmen Modrego y Mailyn Palomino, responsables del Bar El Volante, fue el que más convenció al jurado por su corteza dorada y crujiente, la jugosidad de la carne magra y el equilibrio entre la grasa y el magro. El jurado destacó el sonido característico al cortar la pieza, la textura y el sabor, así como la presentación del producto.

El Bar El Volante, con más de 40 años de trayectoria en la localidad soriana, recupera para la provincia el galardón tras dos ediciones consecutivas en las que el Café Chicago de Zaragoza se había alzado con el título. En esta ocasión, el establecimiento zaragozano no se presentó al concurso, lo que generó expectación por conocer el nuevo ganador.

Como novedad en la edición de 2026, el certamen ha premiado también al segundo y tercer mejor torrezno del mundo. El segundo puesto ha sido para el Bar La Tablada de Navaleno, en Soria, y el tercero para Casa Ramón, en Quintanar de la Sierra, Burgos. Ambos establecimientos se encuentran en la Sierra de la Demanda, una zona con tradición en la elaboración de este producto.

Todos los finalistas utilizaron panceta de cerdo con Marca de Garantía Torrezno de Soria como materia prima para sus elaboraciones. Durante la final, los cocineros realizaron una demostración en directo de la preparación del torrezno, mientras el jurado realizaba una cata a ciegas valorando sabor, textura, presentación, crujido de la corteza y persistencia en boca.

El premio para los ganadores y finalistas consistió en un diploma, un trofeo y el distintivo anual que otorga la Marca de Garantía Torrezno de Soria, lo que les permite figurar en la lista de establecimientos reconocidos como elaboradores del Mejor Torrezno del Mundo. Este reconocimiento se ha convertido en un reclamo para el turismo gastronómico y para los aficionados a este producto típico de Castilla y León.

Además, la edición de este año incluye la participación del ganador en una demostración de cocina en el Salón Alimentaria de Barcelona, previsto para finales de marzo. El Torrezno de Soria continúa ganando presencia en la gastronomía nacional. El

pasado año se consumieron en España más de 40 millones de unidades, elaboradas a partir de unos 4,5 millones de kilos de panceta producidos en la provincia de Soria, lo que confirma su éxito como aperitivo y plato en la cocina castellana.