Soria, 1 de abril de 2016

NOTA DE PRENSA

El I Concurso Provincial de Croquetas para aficionados ya cuenta con sus 12 finalistas

- **La fase final tendrá lugar el próximo lunes, 4 de abril, en el Centro Integrado de Formación Profesional La Merced, en Soria.**
- **Han participado personas de distintas edades y profesiones, todos ellos amantes de la cocina.**

El próximo lunes se conocerá quién prepara la Mejor Croqueta Amateur de Soria, tras la celebración de la fase final del concurso organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR). Tendrá lugar en la Escuela de Hostelería de Soria, CEIP La Merced, donde los doce finalistas tendrán que cocinar y presentar sus creaciones originales de croquetas a partir de las 17.00 horas. El acto está abierto al público que quiera asistir y a los medios de comunicación.

Tal y como señalaban las bases del concurso, doce personas han sido seleccionadas para pasar a la fase final, entre las que se elegirá a la Mejor Croqueta Amateur, un premio que está dotado con 300 euros y un diploma. El segundo y tercer clasificado obtendrán un diploma. El Jurado tendrá en cuenta la originalidad de la receta, su presentación, sabor y textura a la hora de reconocer la mejor preparación. ASOHTUR ha recibido un total de 36 recetas de croquetas.

Un incentivo más de este concurso es que los bares y restaurantes de Soria podrán apadrinar alguna de las croquetas finalistas ofreciéndolas en su establecimiento, por lo que cualquier persona tendrá ocasión de probarlas.

Los doce finalistas son personas de ambos sexos, diferentes edades y profesiones y todos ellos son aficionados a la cocina, aunque ninguno se dedica a ello de manera profesional. Se da la circunstancia de que dos de las finalistas son dos mujeres de 83 años, las concursantes de mayor edad. En cuanto a las recetas, priman las tradicionales, como las de pollo, jamón y huevo y gamba, pero también habrá espacio para otras creaciones más vanguardistas, como la croqueta de wacame y semillas, la croqueta de la huerta o incluso una croqueta dulce.

C/ Vicente Tutor, 6 Planta 4ª. 42001 Soria. Tfno. 975 233 222. Fax. 975 233 223.
foes@foes.es www.foes.es

NIF. G-42002683

El Jurado estará compuesto por profesionales de la cocina de distintos establecimientos de Soria, así como por representantes de las administraciones colaboradoras, Diputación Provincial de Soria y Ayuntamiento de Soria, y del Centro Integrado de Formación Profesional La Merced, en cuyas instalaciones se celebra la fase final.

El concurso de la Mejor Croqueta Amateur de Soria es la antesala de la semana que 32 establecimientos sorianos dedicarán a la Tapa de la Croqueta. Del 8 al 17 de abril se podrán degustar las creaciones de los bares y restaurantes participantes, que pondrán su saber hacer al servicio de esta iniciativa que pretende encontrar la Mejor Croqueta de Soria. Al finalizar este periodo un jurado de expertos valorará las tapas para elegir la **Mejor Croqueta.** Por otra parte, el público también decidirá con sus votos cuál es la **Mejor Croqueta Popular**.

Entre las propuestas se pueden encontrar croquetas originales y novedosas y también los sabores más tradicionales de este singular plato español.

La Venta Nueva, el Hotel Villa de Almazán y el Restaurante Los Villares participarán en esta iniciativa desde la provincia, mientras que el resto de bares y restaurantes lo harán desde la capital, incluyendo dos establecimientos de Las Casas (Casa Toño y Hotel restaurante Campos de Castilla).

Cada tapa de croqueta con su guarnición se venderá al precio de 1,20 euros cada una. Amstel será la cerveza patrocinadora de la Semana de la Croqueta, poniendo a disposición del público sus tres variedades de cerveza (Sin, Clásica y Radler) al precio de 1 euro cada botellín. La organización recomienda un consumo responsable.

El primer premio a la **Mejor Croqueta** está dotado con **500 euros** y un diploma. El segundo y tercer premio recibirán sendos diplomas. El primer premio a la **Mejor Croqueta Popular** está dotado con **400 euros** y un diploma y el segundo y tercer premio, con sendos diplomas.

****

Para más información: Carmen Fortea Tfno. 975 233 222 E-mail: cfortea@foes.es