

Soria, 5 de mayo de 2016

NOTA DE PRENSA

El Bar Restaurante Fuente de la Teja prepara la Mejor Croqueta de Soria

- El Jurado premia esta tapa elaborada a base de calamar y morcilla.
- Los votos del público han otorgado el premio a la Mejor Croqueta Popular a la tapa del Restaurante Santo Domingo II.

Ya se conocen los premios a los ganadores de la primera Semana de la Tapa de la Croqueta, organizada por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) entre el 8 y el 17 de abril en la que participaron 32 establecimientos de la capital y de la provincia.

El Jurado ha considerado que la tapa del Bar Restaurante Fuente de la Teja, Croqueta de calamar y morcilla, ha sido merecedora del premio a la Mejor Croqueta en esta primera edición, dotado con 500 euros y diploma. Se ha tenido en cuenta su sabor, forma, textura, originalidad y emplatado.

En segundo lugar ha quedado la original Croqueta de Torrezno presentada por el Hostal Restaurante Venta Nueva. Por último, el tercer puesto ha recaído en el Bar Restaurante Casa Toño, con su propuesta doble de Croqueta de picadillo y croqueta de torrija. Ambos finalistas recibirán un diploma.

Por otro lado, el público ha decidido con sus votos que el premio a la Mejor Croqueta Popular sea para la Croqueta de pato a la naranja con crujiente de almendras del Bar Restaurante Santo Domingo II, en la capital. Este galardón está dotado con 400 euros y diploma.

El segundo premio ha sido para la Croqueta de carabinero con pankó y crema de arroz con amontillado del Bar Restaurante Fogón del Salvador y el tercer establecimiento más votado ha sido el Parador de Turismo Antonio Machado por su Croqueta de pasta al pesto con salmorejo de tomate y pomada de aceite de oliva.

La entrega de los premios ha tenido lugar esta tarde, a las 17.30 horas en la sede de FOES. En este mismo acto se ha conocido el resultado del sorteo de cuatro escapadas turísticas, una de ellas termal, entre todas las personas que han votado por su croqueta favorita, siendo los afortunados: Marta García Angos (Escápate 3 días), David Miguel Sanz (Escapada rural gourmet), Carlos González Ruiz (Escapada 2 días en la ciudad + spa para 2) y Álvaro Arranz Arranz (Escapada Termal en Hotel Termal Burgo de Osma).

También ha recibido su galardón la ganadora del Concurso de la Mejor Croqueta Amateur, María del Carmen Santamaría, quien se hizo con el primer premio el pasado día 4 de abril en el Centro Integrado de Formación Profesional "La Merced", dotado con 300 euros y diploma. Su croqueta Mamma Mía! ha podido degustarse en el Hotel Rural Los Villares durante la Semana de la Tapa de la Croqueta. También se han puesto a disposición del público las otras dos croquetas amateurs finalistas, cuyos padrinos han sido el Restaurante Santo Domingo II y el Parador de Turismo Antonio Machado. Precisamente la posibilidad de apadrinar alguna de las croquetas del Concurso de aficionados por parte de los establecimientos participantes ha sido una de las novedades de esta iniciativa.

NOVEDADES

Además de Concurso Amateur, que pretendía dar cabida a los cocineros aficionados, la Semana de la Tapa de la Croqueta de Soria ha tenido otra novedad, un cambio en el sistema de votación. En esta ocasión se requería el sello de cinco establecimientos distintos antes de poder votar por una de las 32 propuestas. Con este nuevo sistema se pretendía fomentar el consumo de las tapas y que el público apostara realmente por su favorita. A pesar de este cambio, los votos recibidos han crecido respecto a ediciones anteriores de la Semana de la Tapa de la Cuchara.

También han crecido las ventas por parte de los establecimientos, ya que se han alcanzado las 32.500 tapas de croquetas y el consumo ha estado muy repartido, tanto en los locales más céntricos de la capital como en los periféricos o los de la provincia. En este sentido, la organización se muestra satisfecha por la respuesta de los bares y restaurantes y por el público, tanto soriano como de otras provincias, que se ha sumado a esta acción que pretendía animar el consumo en la hostelería de Soria tras la Semana Santa.

ÉXITO

El éxito de esta edición, que ha contado con la colaboración del Ayuntamiento de Soria y de la Diputación Provincial de Soria, además del patrocinio de cervezas Amstel, hace pensar en una segunda, así como en ofrecer de nuevo una oportunidad a los cocineros aficionados para que también sean protagonistas y puedan ver sus propuestas apadrinadas por uno de los establecimientos participantes.

Algunas de las claves de la buena acogida de la Semana de la Croqueta han estado en la originalidad y versatilidad de las propuestas, así como en el precio popular de 1,20 euros cada tapa. Los bares y restaurantes participantes, así como los concursantes aficionados, se han volcado en conseguir croquetas tradicionales o innovadoras, pero siempre buscando una buena técnica, sabor y cuidada presentación.

GANADORES

Premios a la Mejor Croqueta:

1er PREMIO A LA MEJOR CROQUETA
Bar Restaurante FUENTE DE LA TEJA
Por su tapa: 'Croqueta de calamar y morcilla'

2º PREMIO A LA MEJOR CROQUETA
Hostal Restaurante VENTA NUEVA
Por su tapa: 'Croqueta de torrezno'

3er PREMIO A LA MEJOR CROQUETA
Bar Restaurante CASA TOÑO
Por su tapa: 'Croqueta de picadillo y croqueta de torrija'

Premios a la Mejor Croqueta Popular:

1er PREMIO A LA MEJOR CROQUETA POPULAR
Bar Restaurante SANTO DOMINGO II
Por su tapa: 'Croqueta de pato a la naranja con crujiente de almendras'

2º PREMIO A LA MEJOR CROQUETA POPULAR
Bar Restaurante FOGÓN DEL SALVADOR
Por su tapa: 'Croqueta de carabinero con pankó y crema de arroz con amontillado'

3er PREMIO A LA MEJOR CROQUETA POPULAR
Parado de Turismo ANTONIO MACHADO
Por su tapa: 'Croqueta de pasta al pesto con salmorejo de tomate y pomada de aceite de oliva'.

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