Soria, 5 de abril de 2017

NOTA DE PRENSA

La Semana de la Tapa de la Croqueta arranca con más de 11.000 tapas vendidas

- **Satisfacción por la respuesta del público durante el primer fin de semana del II Concurso Provincial de la Croqueta de Soria.**
- **Uno de los establecimientos ha superado las 1.200 croquetas vendidas y dos han llegado al millar de tapas.**

La segunda edición de la Semana de la Tapa de Soria dedicada a la croqueta ha arrancado con fuerza. En el primer fin de semana de esta iniciativa organizada por la Asociación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) los establecimientos participantes han estimado que se han superado las 11.000 tapas vendidas, una cifra importante teniendo en cuenta que este año se han presentado 27 propuestas frente a las 32 del pasado año.

Según una encuesta llevada a cabo entre los establecimientos, uno de ellos ha superado las 1.200 tapas vendidas durante los tres primeros días, dos de ellos han llegado al millar y la mayoría han vendido entre las 200 y las 750 croquetas.

También las croquetas finalistas del Concurso Amateur están teniendo buena acogida del público, ya que durante el primer fin de semana se han vendido alrededor de 200. Como se recordará, el **Parador Antonio Machado** es el encargado de poner a disposición del público la croqueta ganadora, '**Ying y Yang**', creada por **Jesús Antón Monge**, una original propuesta doble con el chorizo y las gambas como protagonistas. El **Hotel Rural Los Villares** apadrina la creación del segundo finalista, la '**Croqueta Mimosa**' de **Diego Castillo Cano**, con queso y frutos rojos. Finalmente, el **Bar Restaurante Fuente de la Teja** es el anfitrión del tercer finalista del concurso para cocineros no profesionales, la '**Croqueta de gamba al ajillo**' de **Natalina Borobio Sanz**. Con esta acción se premia a los mejores cocineros amateurs participantes en esta iniciativa.

Del sondeo efectuado por ASOHTUR, se desprende también que el público prefiere para degustar las tapas el fin de semana, pero que se va incrementando el número de clientes que aprovecha los días de entre semana para probar las croquetas de una manera más tranquila.

El II Concurso Provincial de la Croqueta, que comenzó el pasado viernes 31 de marzo, se celebrará hasta el próximo 9 de abril, fechas cercanas a la Semana Santa, por lo que es previsible que aumenten significativamente las ventas durante el segundo fin de semana de las jornadas. El pasado año se alcanzó la cifra de las 35.000 tapas vendidas.

El jurado de expertos que se encarga de valorar las propuestas de esta edición, y que otorgará el premio a la Mejor Croqueta Provincial, en sus primeras impresiones destaca para esta edición el elevado nivel de los platos y el esfuerzo de los establecimientos sorianos participantes por hacer croquetas originales y con cuidadas presentaciones.

A tenor de las cifras de ventas del primer fin de semana del II Concurso Provincial de la Croqueta, se deduce que el público soriano está respondiendo a ese trabajo de los bares y restaurantes por preparar de maneras muy diferentes y sofisticadas este típico plato de la gastronomía española, una tapa que además tiene un precio popular; 1,20 euros y 2,20 euros si se acompaña de alguna de las variedades de Amstel, cerveza que patrocina las jornadas: clásica, 0,0 ó Radler. ASOHTUR y Amstel recomiendan un consumo responsable.

Como en la pasada edición, será el público con sus votos el que elija la Mejor Croqueta Popular. Para votar por la croqueta favorita es necesario que el cupón esté sellado en cinco establecimientos diferentes. Después sólo hay que rellenarlo con los datos personales e introducirlo en las urnas que se han colocado a tal efecto en los bares y restaurantes participantes. Entre todas las personas que emitan sus votos se sortearán dos escapadas turísticas de fin de semana y una escapada termal.

Por otro lado, la participación del público en los perfiles de las redes sociales de ASOHTUR (Facebook y Twitter) también se premiará con el sorteo de vales de tapas gratis.

Se espera que las buenas temperaturas previstas para estos días faciliten que el público se anime a salir y probar las croquetas participantes. Se prevé que el número de tapas vendidas se aproxime a los datos del año pasado.

****

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

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