Soria, 4 de abril de 2016

NOTA DE PRENSA

María del Carmen Santamaría prepara la Mejor Croqueta Amateur de Soria

- **Ha sido la ganadora del Concurso organizado por ASOHTUR con la croqueta Mamma mía, una propuesta de gambas y jamón.**
- **El segundo y el tercer premio han sido para Avelina Álvarez y Jesús Antón, con sus croquetas de la Abuela Avelina y Tigres con langostinos y salsa americana, respectivamente.**

María del Carmen Santamaría prepara la **Mejor Croqueta Amateur de Soria**. Así lo han decidido los miembros del Jurado convocado en la Escuela de Hostelería de Soria La Merced para el Concurso organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) y al que han llegado doce finalistas. La croqueta **Mamma mía** ha sido considerada la mejor de esta fase final por su gran cremosidad, sabor, textura, originalidad y presentación. El **segundo premio** ha sido para **Avelina Álvarez**, una abuela de 83 años natural de San Felices y afincada en Soria que ha participado en el Concurso animada por sus nietas con la croqueta **Abuela Avelina,** una finísima croqueta tradicional de pollo y huevo. Finalmente, el **tercer clasificado** ha sido **Jesús Antón**, quien ha conquistado al Jurado con su propuesta de croqueta de **Tigres con langostinos y salsa americana**, especialmente cremosa y con un toque picante. La fase final se ha desarrollado desde las cinco de la tarde en las cocinas de La Merced ante un numeroso público que ha animado constantemente a sus favoritos.

El Ayuntamiento de Soria patrocina el primer premio a la Mejor Croqueta Amateur, 300 euros y diploma acreditativo que en esta ocasión han ido a parar María del Carmen Santamaría. La segunda y el tercer clasificado han obtenido un diploma. Además, cualquiera de las doce recetas amateurs finalistas podrán ser 'apadrinadas' por los bares y restaurantes de Soria que participarán del 8 al 17 de abril en la Semana de la Tapa de la Croqueta. De esta forma, el establecimiento puede servir su propia creación y la croqueta finalista amateur, para que el público pueda probarlas.

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

En el Jurado han participado profesionales de la cocina de distintos establecimientos de Soria, así como representantes de las administraciones colaboradoras, Diputación Provincial de Soria y Ayuntamiento de Soria, y del Centro Integrado de Formación Profesional La Merced.

El I Concurso de la Mejor Croqueta Amateur de Soria precede a la semana de la Tapa de la Croqueta, que se celebrará del 8 al 17 de abril y en la que participan 32 bares y restaurantes de Soria y de la provincia. Un aperitivo tan genuino de la gastronomía española y que gusta a todo el mundo será el protagonista de esta iniciativa que busca la participación del público soriano y de los turistas que visitan Soria en estas fechas primaverales. El objetivo es elegir la **Mejor Croqueta,** premio que otorgará un Jurado de expertos, aunque el público también podrá decidir con sus votos cuál es la **Mejor Croqueta Popular**, participando en el sorteo de importantes premios.

Además, como en ocasiones anteriores, la participación del público en las redes sociales (en los perfiles de ASOHTUR en Facebook y Twitter) será premiada con vales de tapas gratis.

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

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