

Soria, 7 de abril de 2016

NOTA DE PRENSA

En marcha la Semana de la Tapa de la Croqueta en 32 bares y restaurantes de Soria

- ASOHTUR organiza por primera vez unas jornadas dedicadas a este plato, que se celebrarán entre el 8 y el 17 de abril.
- Una de las novedades es que los establecimientos apadrinarán las recetas de las croquetas amateur finalistas para venderlas junto a su propia tapa de croqueta.

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) ha organizado por primera vez la Semana de la Tapa de la Croqueta, que se desarrollará del 8 al 17 de abril en 32 bares y restaurantes de Soria y de la provincia.

Al finalizar la semana, un jurado de expertos valorará las tapas para elegir la **Mejor Croqueta** según determinados criterios, como la presentación, la textura, el sabor y la originalidad de los ingredientes. Por otra parte, el público también decidirá con sus votos cuál es la **Mejor Croqueta Popular**.

El público participante **elegirá la croqueta que más le ha gustado**, que se venderá al precio de **1,20 euros** cada tapa, emitiendo su voto en las urnas que se colocarán a tal efecto en cada establecimiento participante. Este año, el público votará su tapa de croqueta favorita a través del cupón de votación que encontrará en el folleto de la campaña. Para que el voto sea válido el cupón tendrá que tener registrados un mínimo de **cinco sellos de cinco establecimientos distintos**. Entre todos los participantes se sortearán cuatro escapadas de fin de semana para dos personas, una de ellas a un hotel termal.

Como en iniciativas anteriores, la **cerveza patrocinadora** de esta iniciativa, **Amstel**, colabora ofreciendo sus tres marcas, Amstel clásica, Radler y Amstel Sin, al precio de 1 euro cada botellín. La organización recomienda el 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.

CROQUETAS CON PADRINO

Una de las principales **novedades** de esta semana dedicada a la croqueta es que los bares y restaurantes participantes van a **apadrinar** las tres recetas finalistas del concurso amateur celebrado el pasado día 4 en la Escuela de Hostelería de Soria C.I.F.P. La Merced.

Con esta iniciativa se pretende dar una oportunidad a los participantes para que sus recetas lleguen a todo el público.

Tras el sorteo celebrado entre los bares y restaurantes interesados en apadrinar las croquetas de los aficionados, el **Hotel Rural Los Villares será el encargado de poner a disposición del público la croqueta ganadora del concurso, Mamma mía, de María del Carmen Santamaría.** El Bar Restaurante Santo Domingo II apadrinará la **Croqueta de la Abuela Avelina, de Avelina Álvarez** (segunda clasificada). Finalmente, el **Parador de Turismo Antonio Machado será el 'padrino' de la croqueta que quedó en tercer lugar, de Tigres con langostinos y salsa americana de Jesús Antón.** Los tres establecimientos también ofrecerán su propia propuesta de croqueta en estas jornadas.

Como se recordará, María del Carmen Santamaría se alzó con el primer premio de este concurso con su croqueta Mamma Mía, una propuesta con jamón y gambas. Avelina Álvarez, con sus croqueta Abuela Avelina de pollo y huevo, y Jesús Antón, con una original receta de croquetas de Tigres y langostinos con salsa americana, lograron el segundo y el tercer puesto. El premio a la **Mejor Croqueta Amateur de Soria estaba dotado con 300 euros** y diploma y el segundo y tercero, con sendos diplomas.

TRADICIÓN E INNOVACIÓN

La croqueta es un plato que guarda toda la tradición de la cocina de toda la vida, porque no hay casa en la que no se prepare, pero también permite innovaciones en cuanto a técnicas e ingredientes. Los 32 establecimientos participantes en la Semana de la Tapa de la Croqueta se han volcado en esta iniciativa para dar su toque personal y único a su receta, aunando sabores tradicionales, como las de cocido, chipirones o bacalao, con otros sabores menos usuales en este plato, como las berenjenas, las setas, la perdiz o la patata asada, entre otros. También hay propuestas dulces y muy sorianas, como la Croqueta del Catapán o la de torrezno. Las guarniciones y presentaciones también estarán especialmente cuidadas, ya que es uno de los criterios que el Jurado tendrá en cuenta para elegir la Mejor Croqueta de Soria.

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 (Restaurante Casa Toño y Hotel Restaurante Campos de Castilla).

Tanto en la página web de ASOHTUR como en la aplicación para móviles Android 'Jornadas Croqueta Soria 2016' se podrán consultar las 32 recetas y las fotos de las croquetas, así como la localización de los establecimientos participantes.

Estas jornadas, que pretenden animar el consumo en los establecimientos hosteleros sorianos en esta primavera, cuentan además de Cervezas Amstel con la colaboración del Ayuntamiento de Soria, la Diputación Provincial de Soria, Caja Rural de Soria y la Escuela de Hostelería de Soria C.I.F.P. La Merced.

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