

Soria, 19 de abril de 2016

NOTA DE PRENSA

Éxito de la primera edición de la Semana de la Croqueta, con un total de 32.500 tapas vendidas

- Uno de los establecimientos ha llegado a las 3.300 tapas.
- Los bares y restaurantes participantes se muestran satisfechos y piensan en reeditar la iniciativa.

La primera edición de la Semana de la Tapa de la Croqueta de Soria organizada por la Agrupación Soriana de Hostelería y Truismo (**ASOHTUR**) ha resultado un éxito, ya que los 32 establecimientos participantes han vendido un total de **32.500 unidades**, superando con creces las cifras obtenidas por las Jornadas de la Cuchara de años anteriores.

Uno de los establecimientos ha llegado a las 3.300 tapas vendidas, cinco de ellos han servido entre 1.800 y 2.200, entre las 1.000 y 1.600 tapas ha habido seis, y catorce han vendido entre 500 y 800 croquetas. Las croquetas apadrinadas, ganadoras del concurso amateur, también han sido demandas con unas ventas que han rondado las 600 unidades.

Como se recordará, tras el sorteo celebrado entre los bares y restaurantes interesados en apadrinar las croquetas de los aficionados, el **Hotel Rural Los Villares fue 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** apadrinó la **Croqueta de la Abuela Avelina, de Avelina Álvarez** (segunda clasificada). Finalmente, el **Parador de Turismo Antonio Machado** fue el padrino de la **croqueta que quedó en tercer lugar, de Tigres con langostinos y salsa americana de Jesús Antón**.

Los buenos resultados se han obtenido a pesar de que la climatología no ha acompañado, especialmente durante el segundo fin de semana, y de la coincidencia de otras actividades, como la Feria de Abril. Sin embargo, los bares y restaurantes se muestran **satisfechos** con esta iniciativa, ya que se ha logrado el objetivo de incentivar el consumo en todos los establecimientos, tanto céntricos como periféricos. El público ha respondido a las jornadas dedicadas a un plato versátil y a un precio asequible (1,20 euros cada tapa de croqueta), por lo que desde la organización se piensa ya en **próximas ediciones**.

La tradición y la vanguardia han ido de la mano a la hora de presentar las distintas croquetas de los 32 establecimientos participantes, lo que ha sido bien acogido por los consumidores, tanto sorianos como turistas que han visitado la provincia durante la Semana de la Tapa de la Croqueta.

PREMIOS

En unos días se conocerá cuál es la **Mejor Croqueta**, después de la deliberación del Jurado de expertos que tendrá en cuenta la presentación, la textura, el sabor y la originalidad de los ingredientes utilizados para cada elaboración. Por otra parte, el público también decidirá con sus votos cuál es la **Mejor Croqueta Popular**. Entre el público que ha participado con su voto se sortearán cuatro escapadas turísticas, una de ellas, a un establecimiento termal.

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.

Las Jornadas han contado con la colaboración de la cerveza Amstel, patrocinadora de la Semana de la Tapa de la Croqueta, que ha posibilitado que las tapas se acompañaran de botellines (Clásica, Radler y Sin) al precio de 1 euro cada uno.

Así mismo, las jornadas han contado con la colaboración del Ayuntamiento de Soria y de la Diputación Provincial de Soria.

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