Soria, 23 de marzo de 2016

NOTA DE PRENSA

Un total de 32 establecimientos competirán por preparar la mejor croqueta de Soria

- **Podrán degustarse croquetas innovadoras, como las de patata asada con salsa de miso y ajo negro o de pasta al pesto, y también tradicionales, como las de pollo y jamón, marisco o rabo de toro**

- **El plazo del Concurso Amateur de la Croqueta de Soria, abierto a todo el público que quiera participar, finalizará el próximo martes 29 de marzo.**

El concurso para encontrar la **Mejor Croqueta de Soria** ya está en marcha. Un total de 32 bares y restaurantes de Soria y la provincia participarán en esta iniciativa que se llevará a cabo entre el 8 y el 17 de abril, organizada por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR).

Como viene siendo habitual, la **variedad y la originalidad** primarán en esta semana en la que un plato tan genuino de la gastronomía española será el protagonista, la croqueta. Así, entre las propuestas se pueden encontrar croquetas innovadoras, como la de foie con turrón y chocolate junto con una de gin tonic, croqueta de berenjena en crujiente de kiko y fondo de salmorejo, croqueta de salmón con mahonesa de wasabi o croqueta de pato a la naranja con crujiente, entre otras. También se podrán encontrar ideas más tradicionales, como las croquetas de bacalao, cocido, gambas al ajillo, chipirón en su tinta o pollo, huevo y jamón, sin olvidar las micológicas con setas de cardo o perretxicos o las que no desvelan sus ingredientes, como la croqueta Mar y Montaña o la del Catapán.

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 (Casa Toño y Hotel restaurante Campos de Castilla).

La semana en la que se podrán degustar todo tipo de croquetas en los establecimientos participantes será la del **8 al 17 de abril**. Al finalizar este

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

periodo un jurado de expertos valorará las tapas para elegir la **Mejor Croqueta.** Por otra parte, el público también decidirá con sus votos cuál es la **Mejor Croqueta Popular**.

Cada tapa de croqueta con su guarnición se venderá al precio de 1,20 euros cada una. Como en años anteriores, 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.

Por otro lado, ya han comenzado a llegar las primeras recetas del público que participarán en el **Concurso Amateur de la Croqueta de Soria**. El plazo para participar continúa abierto hasta el próximo martes 29 de marzo a las 18.00 horas. Hasta ese momento toda persona que lo desee puede apuntarse contactando con ASOHTUR en el teléfono 975 233 222 o a través de los perfiles de la Agrupación facebook y twitter o entregando las recetas en la propia sede de ASOHTUR (Calle Vicente Tutor, 6 4ª planta, en Soria), mediante **correo ordinario o en persona;** por **correo electrónico** a la siguiente dirección asohtur@asohtur.com; o por **fax** al número 975 233 223.

El **único requisito para participar como Amateur** es ser mayor de edad (los menores de edad tienen que contar con autorización paterna) y que la receta y elaboración sean caseras y originales. De entre todas las recetas recibidas, el jurado nombrado por la organización efectuará una selección de un máximo de **12 recetas** que serán las que pasen a la fase final. Se desarrollará en las dependencias de la **Escuela de Hostelería CIFP La Merced** el lunes **4 de abril a partir de las 17:00 horas.**

Además, las croquetas finalistas podrán ser 'apadrinas' por los establecimientos participantes en el Concurso Provincial de la Croqueta (8 al 17 de abril de 2016), poniendo a la venta las croquetas finalistas.

PREMIOS

Para los establecimientos participantes se contará con los siguientes galardones: un primer premio a la **Mejor Croqueta**, dotado con **500 euros** y diploma; un segundo y tercer premio que 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.

La **Mejor Croqueta Amateur de Soria recibirá 300 euros** y diploma y el segundo y tercer finalista, sendos diplomas acreditativos.

Las bases de ambos concursos y las fichas de participación se podrán descargar de la página web de ASOHTUR: www.asohtur.com

Como en ediciones anteriores, esta semana gastronómica cuenta con la colaboración del Ayuntamiento de Soria y de la Diputación Provincial de Soria.

****

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