

Soria, 29 de marzo de 2017

NOTA DE PRENSA

Un total de 27 bares y restaurantes competirán por el premio a la Mejor Croqueta de Soria

- Desde este viernes **31 de marzo** y hasta el **9 de abril** se celebra la segunda edición del Concurso Provincial de la Croqueta.
- Entre las personas que voten para elegir la Mejor Croqueta Popular se sortearán tres escapadas turísticas de fin de semana.

Desde este viernes **31 de marzo** y hasta el próximo **9 de abril** se celebrará el II Concurso Provincial de la Croqueta, organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (**ASOHTUR**) en el que participan un total de 27 establecimientos. Dos de ellos lo hacen desde la provincia, en concreto la Venta Nueva y el Hotel Rural Los Villares. El resto de bares y restaurantes participantes se ubican en la capital o en sus inmediaciones.

Como en la primera edición, los cocineros han puesto todo su empeño e imaginación en crear un gran plato en pequeño formato a través de una de las fórmulas gastronómicas más extendidas del país: la croqueta. Un jurado de expertos valorará el sabor, la presentación, la textura y la originalidad de cada propuesta y **elegirá la Mejor Croqueta Provincial**.

El público, por su parte, podrá votar por su croqueta favorita gracias al cupón de votación que puede encontrar en su buzón, en cualquiera de los establecimientos participantes, hoteles o puntos de información turística. El sistema de votación es sencillo, basta con conseguir **5 sellos de distintos bares y restaurantes para poder votar** por la que considere que es la mejor croqueta, rellenar el cupón con sus datos personales e introducirlo en una de las urnas que se colocan en los establecimientos. Sólo por participar se pueden conseguir escapadas de fin de semana y thermal. El único requisito es ser mayor de 18 años.

Las croquetas que se pueden probar este año tienen distinto formato e ingredientes de lo más variados, y recorren desde el clasicismo a la vanguardia, el mundo dulce al salado y llegan presentadas con sugerentes acabados y acompañamientos. Así, podemos encontrar croquetas de cocido soriano y de pil-pil de algas y bacalao con yogur de ajo negro,

pasando por croquetas de café y bombón cremoso de chocolate blanco hasta croquetas de sándwich mixto, entre otras.

Como en ediciones anteriores, el folleto mostrará aquellas croquetas que son **aptas para celíacos** o que pueden adaptarse, así como el horario del servicio de la tapa, en el caso de que sea diferente al recomendado por la organización: de **13.00 a 15.00 horas y de 20.00 a 23.00 horas**.

El precio de cada tapa de croqueta será de 1,20 euros y de **2,20 €** si se acompaña con cualquiera de las variedades de **Amstel, cerveza oficial de estas jornadas: Amstel clásica, Radler o 0,0**. ASOHTUR y Amstel recomiendan un consumo responsable.

Además de sus propias creaciones, tres establecimientos ofrecerán las tres mejores croquetas del concurso amateur, celebrado la pasada semana. Como se recordará, el **Parador Antonio Machado** será 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** apadrinará 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** hará las veces de anfitrión del tercer finalista del concurso para cocineros no profesionales, la '**Croqueta de gamba al ajillo**', de **Natalia Borobio Sanz**. Con esta acción se premia a los mejores cocineros amateurs participantes en esta iniciativa.

Premios

El ganador de la **Mejor Croqueta Provincial recibirá 500 euros de premio**, además del diploma acreditativo, que también se otorgará al segundo y tercer finalistas. El establecimiento que se lleve más votos del público, y por tanto, el premio a la **Mejor Croqueta Popular, recibirá 400 euros** y diploma. El segundo y el tercero más votados también recibirán su correspondiente diploma acreditativo.

Por otro lado, entre todas las personas que voten correctamente por su croqueta favorita (sellando el cupón de votación en cinco establecimientos diferentes, con los datos personales y el voto y depositándolo en las urnas a tal efecto) **entrarán en el sorteo de dos escapadas de fin de semana y una escapada termal**, esta última en el Hotel Termal de El Burgo de Osma. Las otras dos corresponderán a cofres turísticos que, bajo el nombre de Escápate tres días y Mil y una noche para soñar, permiten elegir entre cientos de establecimientos.

Los premiados en el Concurso Provincial de la Croqueta, así como los agraciados en el sorteo de las escapadas de fin de semana y escapada termal, se harán públicos a través de los perfiles de ASOHTUR en las redes sociales (Facebook y Twitter) y en la página web (www.asohtur.com).

Animar al consumo

Como se recordará, el pasado año se vendieron más de **35.000 tapas**, en lo que fue la I edición del Concurso Provincial de la Croqueta. Con esta iniciativa ASOHTUR busca fomentar el consumo entre el público soriano y también entre los visitantes que puedan acercarse a la provincia en fechas cercanas a la Semana Santa, a través de tapas asequibles, originales y apetecibles.

También como en anteriores ocasiones, el Concurso Provincial de la Croqueta cuenta con el **patrocinio de Cervezas Amstel** y la **colaboración del Ayuntamiento de Soria y la Diputación Provincial**, entre otras instituciones y empresas.

Por último, recordar que toda la información sobre estas Jornadas se encuentra disponible en el folleto editado por ASOHTUR, que el público podrá encontrar en sus buzones, en los establecimientos participantes, en los puntos de información turística así como en hoteles de Soria y provincia.

Asimismo está disponible también en la APP de Android para teléfonos móviles que se puede descargar en el Play Store con el nombre de "Jornadas Croqueta Soria 2017" y en la web (www.asohtur.com) y en las redes sociales de ASOHTUR (Facebook y Twitter).
