

Soria, 18 de marzo de 2019

NOTA DE PRENSA

Luis Alberto Moreno gana el premio a la Mejor Croqueta Amateur de Soria con su 'Tierra y sabor'

- El segundo puesto se lo ha llevado la croqueta de Rafael Domínguez, 'La bolita que quiere ser verde' y la tercera finalista ha sido Stefanie Rivas con su propuesta de 'Croqueta de pollo y brócoli'.
- El Jurado ha otorgado una mención especial a la 'Croqueta sanjuanera', de Diego Castillo, por su elaborada presentación.
- Las mejores croquetas del concurso serán apadrinadas por tres establecimientos participantes en las IV Jornadas de la Tapa de la Croqueta que se celebrarán del 29 de marzo al 14 de abril.

La receta de **Luis Alberto Moreno** ha conseguido el primer puesto en la competición de **Mejor Croqueta Amateur de Soria**, organizado por la **Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR)**, cuya final se la han disputado ocho cocineros no profesionales en el Centro Integrado de Formación Profesional La Merced. Se trata de la croqueta '**Tierra y sabor**', en cuyo título resume su esencia: productos locales y equilibrio en el paladar. Para su elaboración Moreno ha usado **picadillo, uvas y piñones**, entre otros ingredientes. El Jurado ha destacado su ligereza y el equilibrio de los distintos sabores. El primer premio del concurso, otorgado por el Ayuntamiento de Soria, está dotado con 300 euros, además de un diploma acreditativo.

El segundo finalista ha sido **Rafael Domínguez** y su creación '**La bolita que quiere ser verde**', una croqueta con muchos y variados ingredientes, desde la trufa negra de Soria hasta trompetas de los muertos, jengibre o arroz salvaje, entre otros. El Jurado ha valorado la extraordinaria combinación y explosión de sabores de esta croqueta.

En tercer lugar ha quedado la '**Croqueta de pollo y brócoli**', de **Stefanie Rivas**, una sencilla propuesta que ha convencido al Jurado por su sabor, a pesar de sus dos únicos ingredientes, y por su delicada bechamel.

Ambos participantes recibirán un diploma acreditativo, además de la posibilidad de ver sus creaciones apadrinadas.

El Jurado ha querido hacer una **mención especial** a la **'Croqueta sanjuanera'**, una creación a medio camino entre la croqueta y la brocheta, presentada por **Diego Castillo** y de la que han destacado el gran trabajo de presentación del plato.

El jurado, compuesto por la concejala de Turismo y Comercio del Ayuntamiento de Soria, Ana Calvo; la jefa del Departamento de Hostelería y Turismo y la profesora del Departamento de Hostelería del CIFP La Merced, Lucía López y Ana Hernando; Carla Morales, responsable del Restaurante del Camping Fuente de la Teja y ganadora del premio a la Mejor Croqueta de Soria en la primera edición y José Antonio Cedazo, chef del Bar Restaurante Casa Toño (Las Casas) y Bar Restaurante Más que dos, tercer ganador del Concurso Provincial de la Croqueta 2017 y ganador en 2018 han destacado la gran técnica, originalidad y sabor de los platos participantes de esta edición.

La decisión ha sido muy difícil, teniendo en cuenta el gran nivel de los cocineros no profesionales participantes en esta edición.

Las croquetas finalistas serán **'apadrinadas'** por tres establecimientos participantes en las Jornadas de la Tapa de la Croqueta 2019, que se celebrarán **desde el 29 de marzo al 14 de abril**. Dicho apadrinamiento consistirá en que ofrecerán **a la venta en sus locales las croquetas finalistas durante las jornadas**.
