

Soria, 13 de mayo de 2022

## NOTA DE PRENSA

### **Las III Jornadas del Torrezno de Soria reúnen a 22 establecimientos que convierten en pequeños bocados el producto estrella de Soria**

- **Las tapas de 13 de ellos participarán en la primera edición del concurso 'El Mejor Torrezno del mundo' en la categoría 'Innovación'.**

El torrezno se viste de tapa en la tercera edición de las Jornadas organizadas por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) con las que la patronal del sector rinde homenaje al producto más típico de esta tierra, recuperando el formato tradicional que tenía antes del inicio de la pandemia.

Un total de 22 establecimientos, tres de ellos de la provincia, participan en esta tercera edición, que trae como novedad el concurso 'El Mejor Torrezno del mundo' en la categoría 'Innovación'.

Serán 13 los establecimientos que presenten sus creaciones al criterio de un jurado especializado designado por la Marca de Garantía del Torrezno de Soria, que premiará al ganador con un trofeo y placa distintiva para su establecimiento.

Del 16 al 29 de mayo, durante 14 días, sorianos y visitantes podrán degustar el torrezno de distintas formas, bien con influencias de la tierra (almitas, con migas, huevos rotos o patatas a la importancia), bien con otras de cocinas lejanas y exóticas, como en falso canelón de buta no kakuni o en tubo asiático.

El producto estrella de Soria se acompañará en estas jornadas de productos de la huerta o del mar, como ostras, gambas o mejillones, en un maridaje original. También las técnicas de cocina varían en función de la creatividad de los cocineros y, así, podrá degustarse en diferentes texturas, en empanadilla o rebozados, entre otras.

La presentación de la tapa ha sido otra de las cuestiones muy cuidada por los establecimientos. En forma de cereales de desayuno o en flan, a modo de cóctel, en vasijas de barro tradicional, en cazuela, a modo de bombón o como croqueta, el torrezno sorprenderá a los comensales en estas jornadas.

En los 13 establecimientos que han optado por entrar en concurso, el jurado valorará el proceso culinario tecnológico utilizado para la receta, así como su originalidad, la armonía del bocado, el sabor, equilibrio y complejidad y el emplatado de la tapa, en la que ha de ser reconocible en todo momento la materia prima objeto de concurso.

Todos los establecimientos que participan en las jornadas tendrán que elaborar las tapas con torreznos adquiridos en las empresas que forman parte de la Asociación de Fabricantes de la Marca de Garantía Torrezno de Soria.

Para facilitar a los clientes la ruta en esta III edición de las Jornadas del Torrezno, ASOHTUR ha editado un folleto que se ha buzzoneado en la capital y en Las Camaretas y distribuido en los puntos de información turística, así como en los hoteles sorianos.

En dicha publicación, la organización presenta las tapas, con nombre y dirección del establecimiento donde se sirven, y las acompaña de distintos símbolos: uno azul para señalar los establecimientos que concursan en la categoría innovación y otro que señala la idoneidad de las 8 tapas que son aptas para celíacos.

Las Jornadas serán promocionadas en Madrid, País Vasco, La Rioja y Zaragoza y los visitantes y turistas podrán encontrar información en las redes sociales de ASOHTUR (Facebook, Instagram y Twitter), así como en la web [www.detapasporsoria.com](http://www.detapasporsoria.com).

ASOHTUR cuenta en la organización con la Marca Garantía Torrezno de Soria y con la colaboración del Ayuntamiento de Soria, la Diputación Provincial de Soria, la Caja Rural de Soria y la Junta de Castilla y León.

Fundada en 1978 la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) es miembro de la Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas (FOES) y de la Cámara de Comercio de Soria.

\*\*\*\*\*

**Para más información: Carmen Fortea Tfno. 975 233 222 E-mail: [cfortea@foes.es](mailto:cfortea@foes.es)**

PARTICIPANTES JORNADAS DEL TORREZNO DE SORIA 2022

PROVINCIA

Almazán

HOTEL RESTAURANTE **ANTONIO**

El Burgo de Osma

CAFETERÍA RESTAURANTE **VIRREY PALAFOX**

Los Villares de Soria

HOTEL RURAL **LOS VILLARES**

SORIA

BAR RESTAURANTE **ALCORES**

BAR Y HOTEL **APOLONIA**

HOTEL RESTAURANTE **CADOSA**

BAR RESTAURANTE **CASA ARÉVALO**

BAR TABERNA **CASCANTE**

BAR RESTAURANTE **EL ALTO DE LA DEHESA - CASA MANOLO**

BAR RESTAURANTE **EL VENTORRO**

CAFETERÍA **GAYA NUÑO**

BAR RESTAURANTE **IRUÑA PLAZA**

BAR RESTAURANTE **LA GASTRO TASQUITA**

HOSTAL RESTAURANTE **LA POSADA**

BAR RESTAURANTE **MÁS QUE 2**

BAR RESTAURANTE **MEET GASTRO** (H. ALAMEDA CENTRO)

BAR **PATATA**

CAFETERÍA **REY ALFONSO** (H. ALFONSO VIII)

BAR RESTAURANTE **RUNAS**

HOSTAL BAR RTE. **SAN ANDRÉS**

BAR RESTAURANTE **SANTO DOMINGO II**

BAR RESTAURANTE **THE RED LION**

CAFÉ BAR **TODO – RINCÓN DE BÉCQUER**