Soria, 12 de abril de 2018

NOTA DE PRENSA

Mar, montaña y homenajes sorianos en el III Concurso Provincial de la Croqueta

- **Los 26 establecimientos participantes en las jornadas, que se celebrarán del 13 al 22 de abril, aúnan originalidad y sabores tradicionales.**

- **Tres de las tapas de croquetas son aptas para personas celiacas.**

La **versatilidad** de este plato se pone de manifiesto en las propuestas que los 26 participantes de la tercera edición del Concurso Provincial de la Croqueta, organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) y que tendrá lugar del 13 al 22 de abril. Entre las creaciones que se podrán degustar hay varias **conectadas a Soria** y a sus productos más representativos, como los boletus, la trufa, los torreznos, la mantequilla, e incluso, el picadillo y el cordero. 'Croqueta micológica', 'Croqueta Merina', 'Jueves lardero' o 'Croqueta líquida de boletus y torrezno' dan una idea de las referencias sorianas de esta edición. El homenaje a Soria va más allá de la gastronomía en una de las propuestas, ya que el Bar Restaurante Más que Dos dedica este año su croqueta a la peña sanjuanera **El Cuadro por su 50ª aniversario.**

También la **Feria de Abril** estará presente en esta edición con uno de los platos presentados, en concreto, el del Bar Restaurante La Mejillonera, que bajo el título 'Abril' ha preparado una croqueta de montado serranito sobre mermelada de tomate aliñado y rebujito.

Los **sabores del mar** también abundan en esta edición, por ser una apuesta segura de sabor que combina perfectamente con la bechamel de las croquetas. Así, bacalao, sepia, chipirones en su tinta, gambas y gambones se convierten en protagonistas de varios de los platos, siempre acompañados por rebozados originales y toques de ingredientes sorprendentes, además de vistosas presentaciones.

Las apuestas más arriesgadas tendrán forma de croquetas líquidas o deconstruidas, e incluso, **una propuesta dulce**, de la mano del Restaurante Santo Domingo II, que ha unido el foie Malvasía con distintas texturas de chocolate.

Para que todo el mundo pueda probar las tapas del III Concurso Provincial de la Croqueta de Soria, tres establecimientos han creado platos con ingredientes **aptos para celiacos**. En concreto, se trata de Restaurante Santo Domingo II, El Fogón del Salvador y Hotel Alfonso VIII.

Destacar que todas las recetas, ingredientes, fotos, establecimientos participantes al igual que su ubicación están **disponibles en la Web de ASOHTUR y en la APP** descargable para Smartphone con el nombre de '**Jornadas Croqueta Soria 2018'**.

Cabe recordar que cada tapa tendrá un precio de **1,20 euros** y podrá acompañarse de una **cerveza Amstel**, patrocinadora de las jornadas, en sus tres variedades: **Amstel, 0,0 y Radler**. La organización, no obstante, recomienda un consumo responsable.

El concurso elegirá la **Mejor Croqueta Provincial,** según el criterio de un jurado experto, bajo los criterios de sabor, textura, presentación y originalidad. También se valorará que la presentación de la tapa se asemeje a la fotografía realizada para la campaña.

Por otro lado, se elegirá **la Mejor Croqueta Popular**, escogida por el público a través de sus votos. Para que se pueda votar por la croqueta favorita será necesario rellenar el cupón alojado en el folleto de la campaña, repartido en los buzones y en los establecimientos participantes y **sellarlo en cinco bares y restaurantes diferentes**. Una vez completado el cupón se puede depositar en las urnas colocadas a tal efecto.

El primer premio a la **Mejor Croqueta Provincial** estará dotado con **500 euros** y un diploma. El segundo y tercer premio recibirán sendos diplomas. El primer premio a la Mejor **Croqueta Popular** estará premiado con **400 euros** y un diploma; y el segundo y tercer premio, recibirán sus respectivos diplomas.

Entre todas las personas (mayores de 18 años) que completen correctamente los cupones y voten por su croqueta favorita se han establecido los siguientes premios:

- **Dos bautismos aéreos** de vuelo sin motor por gentileza de Aeródromo Soria, ubicado en la localidad de Garray.
- **Dos escapadas de fin de semana**: Estancia Bienestar y Mil y una noche para soñar.

Los resultados de los sorteos se darán a conocer a través de la página web de ASOHTUR (www.asohtur.com) y en sus perfiles de Facebook y Twitter.

Croquetas apadrinadas

Tres establecimientos participantes servirán las propuestas ganadoras del **Concurso Amateur de la Croqueta de Soria**, celebrado el pasado día 26 de marzo, además de sus propias croquetas. De esta forma, acercan al público los tres mejores platos elaborados por cocineros no profesionales en un concurso que contó con once croquetas. El Hotel Rural **Los Villares** servirá la croqueta ganadora, **'¿La original?', elaborada por Natalia Ortego**. El segundo puesto fue para **Héctor Ciria y su 'Nido de codorniz'** y se podrá probar gracias a Bar Restaurante **Termancia.** Finalmente, **La Mejillonera** pondrá a disposición del público la croqueta **'Sorpresa exótica', de Trinidad Gómez**, tercera clasificada en el concurso.

El Concurso Provincial de la Croqueta, organizado por **ASOHTUR**, cuenta de nuevo con el patrocinio de **Cervezas Amstel** y la colaboración de **Caja Rural de Soria, Ayuntamiento de Soria, Diputación Provincial de Soria y el Centro Integrado de Formación Profesional La Merced.**

****

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

C/ Vicente Tutor, 6 Planta 4ª. 42001 Soria. Tfno. 975 233 222. Fax. 975 233 223.
foes@foes.es www.foes.es