Soria, 12 de junio de 2018

NOTA DE PRENSA

26 establecimientos participarán en las primeras Jornadas del Torrezno de Soria

Un total de 26 establecimientos de restauración de la provincia de Soria participarán en las Jornadas del Torrezno de Soria, del 20 al 29 de julio. Organizada por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) en coordinación con la Marca de Garantía Torrezno de Soria, esta novedosa cita gastronómica invita al público a degustar tapas que contienen entre sus ingredientes Torrezno de Soria.

Con la colaboración de Ayuntamiento de Soria y de la Diputación Provincial de Soria, estas jornadas presentan al público 26 diferentes creaciones a un precio único de 1,80 euros. Para el público que desee acudir a degustar estas tapas, 22 de los negocios participantes se encuentran ubicados en la ciudad de Soria mientras que cuatro se encuentran en localidades de la provincia.

Para concretar la propuesta de cada bar o restaurante participante, los cocineros tienen entera libertad para imaginar su plato; únicamente los chefs han de cumplir dos requisitos en la preparación: el primero es que, lógicamente, el Torrezno de Soria aparezca entre sus ingredientes y, el segundo, que esta materia prima proceda de empresas avaladas por la Marca de Garantía Torrezno de Soria.

Imprevista versatilidad

Los 26 participantes sorprenderán al público por la versatilidad de sus trabajos sobre la base de un producto, a priori tan ortodoxo en su cocinado, como el torrezno. Texturas inesperadas, cuidadas guarniciones o arriesgados montajes son algunas de las notas que exhiben las tapas de esta primera edición de las Jornadas del Torrezno de Soria.

El modelo de esta nueva iniciativa de los restauradores sorianos sigue, en líneas generales, el aplicado en otras jornadas impulsadas por la Agrupación que ya han demostrado su éxito como la Semana de la Tapa Micológica o las recientes jornadas de la Croqueta; en todas ellas, cada establecimiento confecciona para el público un pequeño plato o tapa que incluye un producto particular -en este caso, el Torrezno de Soria- entre sus ingredientes básicos.

Inmerso en un proceso de expansión en toda España, el Torrezno de Soria está multiplicando en un tiempo muy breve su demanda tanto como producto de venta en comercios como en establecimientos de restauración. La creación de unas jornadas específicas del torrezno trata así, entre otros objetivos, de redoblar el valor culinario y el conocimiento del consumidor de este producto tan unido a la gastronomía soriana tradicional.

	PARTICIPANTES JORNADAS DEL TORREZNO DE SORIA		
	ESTABLECIMIENTO	**NOMBRE**	**LOCALIDAD**
1	BAR RTE.	**MÁS QUE 2**	SORIA
2	BAR	**APOLONIA**	SORIA
3	CAFÉ TEATRO	**AVALON**	SORIA
4	BAR RTE.	**MESON CASTELLANO**	SORIA
5	BAR RESTAURANTE	**CASA ARÉVALO**	SORIA
6	BAR TABERNA	**CASCANTE**	SORIA
7	BAR RESTAURANTE ASADOR	**ECUS**	SORIA
8	BAR RESTAURANTE	**FUENTE DE LA TEJA**	SORIA
9	HOTEL RESTAURANTE	**CAMPOS DE CASTILLA**	BARRIO DE LAS CASAS -SORIA
10	BAR RESTAURANTE	**EL CORZO DE HOTEL LEONOR CENTRO**	SORIA
11	BAR RTE.	**ALCORES**	SORIA
12	BAR RTE.	**SANTO DOMINGO II**	SORIA
13	BAR RTE.	**EL ALTO DE LA DEHESA - CASA MANOLO**	SORIA
14	BAR RTE.	**EL FOGÓN DEL SALVADOR**	SORIA
15	BAR RTE.	**IRUÑA PLAZA**	SORIA
16	HOSTAL RTE.	**LA POSADA**	SORIA
17	BAR RTE.	**LA CHISTERA**	SORIA
18	BAR	**LA MEJILLONERA**	SORIA
19	BAR	**PATATA**	SORIA
20	RTE	**TRASHUMANTE**	SORIA
21	RTE	**LA CASA DEL GUARDA**	SORIA
22	RTE.	**EL CADDIE (CLUB DE GOLF)**	SORIA
23	HOTEL RURAL	**LOS VILLARES**	LOS VILLARES DE SORIA
24	HOTEL	**VIRREY PALAFOX**	EL BURGO DE OSMA
25	HOTEL RTE.	**ANTONIO**	ALMAZÁN
26	BAR RTE.	**SABORES**	ALMAZÁN

****

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