

Soria, 28 de marzo de 2019

NOTA DE PRENSA

La cocina internacional se cuele en el IV Concurso Provincial de la Croqueta de Soria

- **Varios establecimientos recurren a recetas de otros países, como Italia o México para dar un toque distinto a sus elaboraciones.**
- **De las 29 presentadas, cinco croquetas son aptas para celíacos y dos más se pueden adaptar si los clientes lo solicitan.**

El IV Concurso Provincial de la Croqueta de Soria se distingue por la originalidad de las propuestas de los 29 establecimientos participantes y varios de ellos han recurrido a platos o ingredientes de la cocina internacional.

Por ejemplo, desde el restaurante Campos de Castilla se presenta una croqueta de mezcla exótica, ya que une uno de los platos más conocidos de la culinaria mexicana, la cochinita pibil, con la salsa hoisin, una de las más populares en China.

En Casa Arévalo se recurre a 'La India' para elaborar su croqueta de pollo al curry. En la Taberna Cascante, su 'Croqueta di cozze' hace referencia a la forma de elaborar los mejillones en Italia, ingrediente que también sirve al restaurante Fuente de la Teja para preparar su 'La Coqueta mexilhão', esta vez, al estilo portugués. La Cepa recurre también a un queso italiano azul para elaborar su 'Croqueta de arborinato y pera' y desde restaurante Cadosa se hace referencia a la papa, la manera que tiene Hispanoamérica de denominar a la patata.

Otras comunidades españolas también están presentes en esta edición, como la croqueta que podría ser un cachopo asturiano que presenta el bar Patata o la 'Croqueta de pulpo con crema de patata', del bar restaurante Termancia que nos traslada a Galicia.

Curiosamente el mar está muy presente en muchas de las croquetas de esta edición. Así, Casa Manolo presenta una 'Croqueta de gambón y merluza con crema de marisco', El Corzo, de langostinos y puerro; el Fogón del Salvador se decanta por una 'Croqueta de tomate escabechado y caballa ahumada'; desde el bar restaurante Iruña han hecho una croqueta de su pincho más popular: la gamba con chorizo, y la acompañan de un chupito de crema de langostinos y en el Mesón Castellano han bautizado a su croqueta directamente 'Del mar'.

Pero no podían faltar los productos locales, como la trufa y el torrezno, presentes en algunas elaboraciones como la 'Croqueta de almitas y gamba con crujiente de torrezno' del bar Torcuato, la 'Croqueta de torrezno de la tierra', del Red Lion, la 'Croqueta de Tierras Altas', del bar restaurante Runas, la 'Croqueta de pato y manzana ácida con pesto de nueces y piel de torrezno', de Urban Enjoy o la 'Croqueta de espinacas, langostinos y trufa con ajo blanco y pil pil de langostinos' del Alfonso VIII.

Tampoco faltarán las propuestas con toques dulces, como 'Pati en la nube', del Más que Dos, la 'Croqueta dulce y salada' de la cervecería San Francisco o los 'Besitos' de restaurante Santo Domingo II.

Ingredientes clásicos se mezclan con otros menos conocidos, como en el caso del Parador Antonio Machado y su 'Croqueta de jamón ibérico con otra de bellota' o la 'Croqueta de panceta confitada con frambuesas' del restaurante Sabores, en Almazán.

De las 29 croquetas presentadas, cinco son **aptas para celíacos** y dos se pueden adaptar (información facilitada en el folleto de la campaña), **si el cliente lo solicita**. Entre ellas, se encuentra la presentada este año por La Mejillonera, una croqueta hipoalergénica de vegetales y trufa denominada 'Zero'.

Todas las croquetas, recetas, ingredientes, fotos, establecimientos participantes al igual que su ubicación están **disponibles en el folleto del concurso, en la Web de ASOHTUR y en la APP** descargable para Smartphone con el nombre de '**Jornadas Croqueta Soria 2019**'.

Más participantes, más días

La cuarta edición del Concurso Provincial de la Croqueta contará este año con **29 participantes**, tres establecimientos más que en la pasada edición. Del total, 27 bares y restaurantes son de la capital y dos de la provincia: bar restaurante **Sabores, de Almazán** y hotel rural **Los Villares**. Este año son novedad en el concurso la **Cafetería Gaya Nuño**, bar restaurante **Runas y bar Torcuato**, los tres en la capital soriana.

Las jornadas, organizadas por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (**ASOHTUR**) cuentan con el patrocinio de Cervezas Amstel y tendrán lugar entre el **29 de marzo y el 14 de abril, es decir, 17 días en total en vez de los 10 días de la edición anterior, para facilitar que el público pruebe la mayor cantidad de croquetas posible y participe con sus votos para elegir la Mejor Croqueta Popular de Soria**.

El Jurado de expertos elegirá la **Mejor Croqueta Provincial y será el público el que elija la Mejor Croqueta Popular** con sus votos. Para que se pueda votar por la croqueta favorita, será necesario **rellenar el cupón** alojado en el folleto de la campaña, que se puede recoger en cualquiera de los establecimientos participantes, hoteles y oficinas de información turística y **sellarlo**, previamente, en tan sólo **tres bares o restaurantes diferentes**. La organización ha **decidido reducir el número de sellos que serán tres**, en vez de los cinco que se pedían en pasadas ediciones, para facilitar la participación del público, que podrá depositar sus votos en las urnas que se colocarán en los establecimientos.

Cada tapa tendrá un precio de **1,50 euros** y podrá acompañarse de una cerveza Amstel, patrocinadora de las jornadas, en sus tres variedades: **Amstel, Radler y Amstel 0,0**. La organización, no obstante, recomienda un consumo responsable.

Premios

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.

Por otra parte, entre todas las personas mayores de edad que completen correctamente los cupones y voten por su croqueta favorita se han establecido los siguientes premios:

- **Una escapada termal** para dos personas en el Hotel Castilla Termal Burgo de Osma.
- **Cuatro bautismos aéreos** de vuelo sin motor, gentileza de Aeródromo Soria.

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, Twitter e Instagram.

Croquetas apadrinadas

A fecha de hoy, solo un establecimiento apadrinará una de las croquetas amateur finalistas del concurso de este año. En esta ocasión, será el **Hotel Rural Los Villares** que ofrecerá a la venta en su local la croqueta que quedó como **2ª finalista** y que lleva por título "**La bolita que quería ser verde**", creada por **Rafael Domínguez**.

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, Centro Integrado de Formación Profesional La Merced, Hotel Castilla Termal Burgo de Osma y Aeródromo Soria**.

El objetivo de esta iniciativa es fomentar el consumo e impulsar el turismo gastronómico en Soria en los días previos a la Semana Santa.

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo - ASOHTUR fue fundada en 1978 y es miembro de la Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas (FOES).
