

Soria, 17 de mayo de 2019

## NOTA DE PRENSA

### Pati en la nube, del Más que 2, gana el IV Concurso Provincial de la Croqueta de Soria

- El Hotel Alfonso VIII consigue el segundo puesto, mientras que Parador Antonio Machado y Restaurante Santo Domingo II se reparten la tercera posición *ex aequo*.
- El Premio a la Mejor Croqueta Popular lo logra el Hotel Alfonso VIII con su creación de espinacas, langostinos y trufa.

El IV Concurso Provincial de la Croqueta tiene ya sus ganadores. El Jurado de expertos ha considerado que el plato merecedor del Premio a la **Mejor Croqueta Provincial es 'Pati en la nube'** del Bar Restaurante **Más que 2**. En **segundo** lugar, se sitúa la **'Croqueta de espinacas, langostinos y trufa con ajo blanco y pilpil de langostinos'** del Hotel **Alfonso VIII** y el **tercer** premio se lo reparten *ex aequo* entre el Parador **Antonio Machado**, y su Croqueta doble de **'jamón ibérico y de bellota'** y el Bar Restaurante **Santo Domingo II**, con sus **'Besitos'**.

El Jurado, formado por profesores del Centro Integrado de Formación Profesional La Merced, lo ha tenido complicado para elegir las mejores creaciones de entre las 29 presentadas, ya que en general el nivel ha sido muy elevado, tanto en sabor como en la presentación y originalidad de las croquetas.

De las 29 creaciones presentadas los **primeros clasificados** según la valoración del Jurado, con varios empates, han sido:

1. Más que 2
2. Hotel Alfonso VIII
3. Parador Antonio Machado
3. Santo Domingo II
4. Fuente de la Teja
5. Restaurante Los Villares
5. Fogón del Salvador
6. La Mejillonera
7. Bar Termancia
8. Casa Arévalo
8. The Red Lion of Soria

Los votos del público han otorgado el Premio a la **Mejor Croqueta Popular** a la propuesta del Hotel **Alfonso VIII**, con su **'Croqueta de espinacas, langostinos y trufa con ajo blanco y pilpil de langostinos'**. El **segundo** premio ha sido para el Bar **La Mejillonera**, y su croqueta **'Zero'** y en el **tercer** puesto ha quedado la **'Croqueta de pulpo y crema de patata'** del Bar Restaurante **Termancia**.

Las diez croquetas más votadas por el público han sido las de los siguientes establecimientos:

1. Alfonso VIII
2. Bar La Mejillonera
3. Bar Termancia
4. Más que 2
5. Bar Torcuato
6. La Posada
7. Casa Arévalo
8. Iruña
9. La Ceba
10. Fogón del Salvador

El ganador de la **Mejor Croqueta Provincial** ha recibido **500 euros de premio**, además del diploma acreditativo, que también se ha otorgado al segundo finalista y a los terceros finalistas. El establecimiento ganador del premio a la **Mejor Croqueta Popular** ha recibido **400 euros** y diploma. Al segundo y al tercero más votados también se les ha entregado su correspondiente diploma acreditativo.

El ganador del premio a la **Mejor Croqueta Amateur** (premio otorgado por el Ayuntamiento de Soria) ha recibido **300 euros**, además de un diploma acreditativo. Esta distinción también ha sido entregada a los concursantes que quedaron en segundo y tercer lugar. Como se recordará, **Luis Alberto Moreno** consiguió el primer puesto en la competición con su croqueta '**Tierra y sabor**'. El segundo finalista fue **Rafael Domínguez** y su creación '**La bolita que quiere ser verde**', una croqueta con muchos y variados ingredientes que fue apadrinada por el Restaurante Los Villares. La '**Croqueta de pollo y brócoli**', de **Stefanie Rivas**, fue la que quedó en tercer lugar.

También reciben diploma los participantes en la Fase Final del Concurso Amateur:

- M<sup>a</sup> Antonia Gaitán Martín, por su 'Croqueta mar y tierra'
- Ángela Castillo Cano, por 'La croqueta de Angy'
- Diego Castillo Cano, por su 'Croqueta sanjuanera'
- M<sup>a</sup> Dolores Lara López, por su 'Croqueta melosa del Valle'
- Irvin Jonathan Rivas Velasco, por su 'Croqueta 503'

Tras el sorteo celebrado en la sede de la **Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR)**, los ganadores de la escapada termal al Hotel Castilla Termal Burgo de Osma y los cuatro bautismos aéreos de vuelo sin motor, gentileza de Aeródromo Soria (Garray), entre las personas que votaron para elegir la Mejor Croqueta Popular han sido: Marta Serrano Castán con la escapada termal y Francisca Lázaro Puente, Beatriz Ortega Alonso, José Ramón Aira Zunzunegui y Sara López con los bautismos aéreos.

## Calidad y ventas

El cuarto Concurso Provincial de la Croqueta terminó con **más de 38.800 unidades** vendidas entre el 29 de marzo y el 14 de abril, la mayor cifra de todas las convocatorias realizadas, con 29 participantes de Soria y provincia. Los establecimientos se muestran satisfechos por este nivel de ventas y desde la organización también se quiere destacar el esfuerzo de los participantes por presentar unas croquetas originales y de calidad que resultan atractivas para el público.

Varios factores han contribuido a la buena marcha de este cuarto Concurso Provincial de la Croqueta, que se consolida como un atractivo turístico más previo a la Semana Santa, como la celebración del Campeonato de España de Duatlón, una mayor duración de las jornadas o el buen tiempo que acompañó en el tramo final. Los bares y restaurantes participantes han mostrado su satisfacción por la acogida del público, tanto de Soria como de otras provincias.

El IV Concurso Provincial de la Croqueta es el resultado **del esfuerzo conjunto** de los establecimientos de ASOHTUR y AMSTEL, como cerveza patrocinadora, las instituciones sorianas como el Ayuntamiento de Soria, la Diputación Provincial de Soria, Caja Rural de Soria y el Centro Integrado de Formación Profesional La Merced. El objetivo final de esta iniciativa es la de potenciar la gastronomía soriana en fechas fuera de las tradicionalmente turísticas.

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

\*\*\*\*\*