

Soria, 13 de junio de 2019

NOTA DE PRENSA

ASOHTUR reúne a 27 restauradores en las II Jornadas del Torrezno

- Aplicarán en nuevas tapas todo su saber hacer e imaginación sobre este producto tradicional soriano en una cita coordinada por la Marca de Garantía.
- La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo vuelve a elegir julio para celebrarlas, un mes en el que el turismo lleva creciendo una media del 12% en los últimos cuatro años.
- Del 15 al 28 de julio, las tapas se podrán adquirir al precio de dos euros acompañadas por un vale para el sorteo de un viaje a Malta.

¿Hay alguien que no conozca el torrezno? Parece improbable en un mercado que consumió en 2018 un total de 1.411.625,77 kilogramos de esta exquisitez con Marca de Garantía, pero los 'despistados' que visiten Soria este mes de julio y los amantes de este manjar tienen una cita con ellos en las II Jornadas del Torrezno que organizan la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) con la coordinación de la Marca de Garantía Torrezno de Soria.

Durante dos semanas, del **15 al 28 de julio**, los cocineros de **27 establecimientos** de Soria (cuatro de ellos de la provincia) sorprenderán al público con una tapa creada para la ocasión con esta delicia culinaria extraída de la ventresca del cerdo.

Los establecimientos participantes –dos más que el pasado año– esperan superar las 23.500 tapas servidas durante la primera edición, en la que los torreznos se exhibieron en las barras de los bares con diferentes formas y texturas, desde deconstruidos hasta en helado, y acompañados por trufa, marisco o cualquier otro producto imaginado por los restauradores.

Las posibilidades del torrezno son casi infinitas y el formato de la tapa es libre, según las bases de los organizadores de las jornadas, que ya adelantan que las tapas se podrán adquirir al **precio de dos euros** y se servirán acompañadas de un vale para entrar en el concurso de un **viaje a Malta** para dos personas.

La única condición que los organizadores establecen a los participantes es que el torrezno sea proporcionado por las empresas adscritas a la Marca de Garantía Torrezno de Soria.

El Torrezno de Soria Marca de Garantía ha dado el salto en los últimos años a las mejores cocinas de España. Esta "delicia", como la ha calificado Pepe Rodríguez, de El Bohío (una estrella Michelin), ya ha sido incorporada a las cartas de los restaurantes más laureados, tanto en Castilla y León –caso de La Botica de Matapozuelo (una estrella Michelin)– como fuera de la Comunidad. Entre otros, en el Madrid más castizo, punto de encuentro de miles de turistas nacionales y extranjeros, donde el también 'estrellado' chef Joseba Guizarro lo sirve en El 34 de Atocha.

También los consumidores apuestan por incorporar el torrezno a sus menús caseros. Con un porcentaje de grasa que no supera el 50%, el Torrezno de Soria con Marca de Garantía forma parte del patrimonio cultural gastronómico soriano.

Consciente de su importancia cultural, ASOHTUR organiza estas Jornadas del Torrezno en el mes de julio para garantizar que la divulgación del producto entre quienes nos visitan sea mayor.

En los últimos cuatro años, la media de visitas (medidas a través del número de consultas en las Oficinas de Turismo) en julio ha crecido un 12%. El año pasado se superó dicho porcentaje, alcanzándose un incremento del 17% respecto al mes de julio de 2017.

Además de la coordinación de la Marca de Garantía Torrezno de Soria, ASOHTUR cuenta en la organización de las II Jornadas del Torrezno –del 15 al 28 de julio– con el apoyo de Cervezas El Águila, Caja Rural de Soria, Ayuntamiento de Soria, Diputación Provincial de Soria y Junta de Castilla y León.

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