

Soria, 25 de mayo de 2022

## NOTA DE PRENSA

### Las 13 creaciones de la primera edición del concurso 'El Mejor Torrezno del mundo' en la categoría 'Innovación' se lo ponen difícil al jurado

- **Organizado por ASOHTUR dentro de sus III Jornadas de Torrezno, los participantes poseen “un notable dominio y conocimiento de esta materia prima”**

“Es difícil la decisión”. Así resume el jurado del concurso 'El Mejor Torrezno del mundo' en la categoría 'Innovación' su trabajo en esta primera edición, dentro de las III Jornadas del Torrezno organizadas por ASOHTUR que finalizan el próximo domingo.

Son 22 establecimientos, tres de ellos de la provincia, los que participan en estas III Jornadas, 13 de los cuales han presentado sus creaciones al criterio de un jurado especializado designado por la Marca de Garantía del Torrezno de Soria, que premiará al ganador con un trofeo y placa distintiva para su establecimiento.

“Es tan alto el nivel que al tratarse del torrezno hemos puesto los cinco sentidos”, asegura a los organizadores, la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR), uno de los miembros del jurado.

Y es que, en su opinión, “el oído también juega un papel importante” a la hora de valorar este crujiente y popular producto.

El jurado está percibiendo un “notable dominio y conocimiento de las propiedades de esta materia prima por parte de los participantes al concurso, que han sabido llevarla con creatividad y profesionalidad a otras dimensiones”.

Más de 5.000 tapas fueron servidas la pasada semana en los 22 establecimientos participantes en estas III Jornadas del Torrezno, que han tenido un sobresaliente eco en las Redes Sociales, donde se han superado las 50.000 impresiones.

Ciudadanos de Madrid, Aragón y Navarra son los que han interactuado más con las redes, sobre todo en Instagram y en las app habilitadas para móvil.

Los medios de comunicación también han recibido con expectación esta cita gastronómica. Televisión Española y Antena 3 le han dedicado reportajes y medios online como 'Hola cocina', 'Directo al paladar', 'Diario de gastronomía', 'Hitcooking' o 'Yahoo', entre otros, han escrito sobre el evento.

Hasta el domingo 29 de mayo, sorianos y visitantes pueden seguir degustando el torrezno presentado de distintas y originales formas, incluso con aires de cocinas lejanas y exóticas, como en falso canelón de buta no kakuni o en tubo asiático.

Con ostras, gambas o mejillones, con productos de la huerta, en diferentes texturas, en empanadilla o rebozados..., la imaginación de los cocineros de los 22 establecimientos participantes en las jornadas no tiene límites.

En los 13 establecimientos que han optado por entrar en concurso, el jurado valora el proceso culinario tecnológico utilizado para la receta, así como su originalidad, la armonía del bocado, el sabor, equilibrio y complejidad y el emplatado de la tapa, en la que ha de ser reconocible en todo momento la materia prima objeto de concurso.

Todos los establecimientos que participan en las jornadas tienen que elaborar las tapas con torreznos adquiridos en las empresas que forman parte de la Asociación de Fabricantes de la Marca de Garantía Torrezno de Soria.

Para facilitar a los clientes la ruta en esta III edición de las Jornadas del Torrezno, ASOHTUR ha recogido todas las tapas en su web [www.detapasporsoria.com](http://www.detapasporsoria.com) y facilita, además, información en sus redes sociales (Facebook, Instagram y Twiter).

ASOHTUR cuenta en la organización con la Marca Garantía Torrezno de Soria y con la colaboración del Ayuntamiento de Soria, la Diputación Provincial de Soria, la Caja Rural de Soria y la Junta de Castilla y León.

Fundada en 1978 la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) es miembro de la Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas (FOES) y de la Cámara de Comercio de Soria.

\*\*\*\*\*

**Para más información: Carmen Fortea Tfno. 975 233 222 E-mail: [cfortea@foes.es](mailto:cfortea@foes.es)**