



## MEMORIA JORNADAS DE LA TAPA 2017 - II CONCURSO PROVINCIAL DE LA CROQUETA





## MEMORIA DE ACTUACIÓN



## Descripción de la actuación

Las 'Jornadas de la Tapa 2017 - Concurso Provincial de la Croqueta' es un evento gastronómico organizado por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) por segundo año consecutivo a instancias de los hosteleros gracias a la buena aceptación del público y de los propios participantes.

Así pues, la Agrupación lanza de nuevo estas jornadas dedicadas a la **croqueta artesana**. Un formato popular en auge que está funcionando muy bien, siendo del gusto de todo el mundo y que permite unas posibilidades creativas altas para los establecimientos.

Con esta iniciativa nacida hace dos años se mantiene la propuesta de encontrar la mejor croqueta de Soria. Para ello se pone en marcha nuevamente el **concurso provincial** en dos modalidades, la **profesional** en la que participan los bares y restaurantes de Soria y la **amateur** dirigida a todo el público en general que quiera cocinar su propia receta de croquetas.

En la modalidad profesional del concurso, los bares y restaurantes preparan sus creaciones caseras o innovadoras de manera totalmente libre, las cuales son valoradas por un jurado de expertos para elegir la **Mejor Croqueta** según determinados criterios como: presentación, textura, sabor y originalidad de los ingredientes. Por otra parte el público, a través del cupón de votación que se encuentra en el folleto de la campaña, decide con su voto cuál es la **Mejor Croqueta Popular**. Cupón que es validado si al menos contiene cinco sellos de establecimientos diferentes.

En la modalidad amateur se convoca el concurso para el público trasladando la convocatoria a diferentes colectivos (Amas de casa, Asociaciones de vecinos, Asociaciones gastronómicas, etc.).

Este consta de dos fases, una previa de selección de recetas y una fase final en la que los seleccionados concursan cocinando y presentando sus elaboraciones ante un jurado que valora los criterios de sabor, textura, presentación y originalidad. Las tres croquetas finalistas son apadrinas por los establecimientos participantes en las jornadas, ofreciéndolas al cliente junto con la propias elaboradas por los establecimientos.

Como en todo concurso, los finalistas son premiados con distinciones y premios:

- Mejor Croqueta Amateur de Soria - 300 euros y diploma
- Segundo y Tercer finalistas - diploma.



## Fechas de celebración

31 de marzo al 9 de abril 2017

## Desarrollo de la acción

Previo al inicio de las jornadas se convoca por segundo año, dada la gran aceptación en la pasada edición, el '**Concurso Amateur de la croqueta de Soria**'.

Como su nombre indica, y paralela a la acción a desarrollar, va destinada al público en general, con el objeto de implicar a la ciudadanía dando cabida a todos aquellos aficionados a la cocina, que quieran participar con sus propias recetas.

La convocatoria y bases del concurso se trasladan a todos aquellos colectivos susceptibles de participación: amas de casa, asociaciones de vecinos, asociaciones gastronómicas, participantes en cursos de hostelería, etc.

El público interesado en la participación remite las recetas a la agrupación para una selección previa de doce participantes como máximo.

Los partícipes de las recetas seleccionadas se dan cita en la fase final que se lleva a cabo en las instalaciones del C.I.F.P. "La Merced" donde cocinan y presentan sus creaciones ante un jurado designado por la organización que elige las tres mejores.



Para dinamizar al público y darle la oportunidad de catar las tapas amateurs, las tres croquetas finalistas son apadrinadas por otros tantos establecimientos participantes, de tal manera que el establecimiento la ofrece a la venta en su local, además de la suya, durante las fechas de celebración de las jornadas.

En el marco de esta cita culinaria ASOHTUR mantiene el Concurso Provincial dirigido a valorar la calidad y originalidad de las elaboraciones de los establecimientos participantes y la utilización de productos de Soria en las recetas.

Este concurso establece **dos premios**:

**'Mejor Croqueta'**: un jurado de expertos designa las tres mejores tapas en función de distintos criterios culinarios: presentación, textura, sabor y originalidad de los ingredientes. Los premios que otorga el jurado son:

Primer premio a la Mejor Croqueta dotado con **500 euros** y diploma.

Segundo y tercer premio, diplomas.

**'Mejor Croqueta Popular'**: el público elige las tapas finalistas de esta categoría a través de sus votos.

En función de los votos obtenidos, los premios para esta categoría son los siguientes:

Primer Premio a la Mejor Croqueta Popular, dotado con **400 euros** y diploma.

Segundo y tercer premio, sendos diplomas.

Esta segunda edición mantiene el formato de votación creado el año pasado, que se realiza a través del cupón de votación dispuesto en el folleto de la campaña. Para que el voto sea válido, el cupón tiene que llevar registrados un mínimo de 5 sellos de 5 establecimientos distintos., además de estar cumplimentado con los datos de contacto de la persona que ha votado.

Estos cupones son depositados en las urnas localizadas en los establecimientos participantes.

Una vez que han finalizado las jornadas, entre todos los cupones debidamente validados, se sortean 2 escapadas de fin de semana y 1 escapada termal.

## Participantes

27 participantes, 2 de ellos de la provincia.

Provincia	HOTEL RESTAURANTE <i>Cadosa</i>	BAR RESTAURANTE <i>El Alto de la Dehesa - Casa Manolo</i>	BAR RESTAURANTE <i>La Cepa</i>	CERVECERÍA <i>San Francisco</i>
HOSTAL RESTAURANTE <i>Venta Nueva</i> (Aldehuela de Calatañazor – N.122)	HOTEL RESTAURANTE <i>Campos de Castilla</i>	BAR RESTAURANTE <i>El Corzo de Hotel Leonor Centro</i>	CAFÉ <i>La Isla</i>	BAR RESTAURANTE <i>Santo Domingo II</i>
HOTEL RURAL <i>Los Villares</i> (Los Villares de Soria)	BAR RESTAURANTE <i>Casa Arévalo</i>	BAR RESTAURANTE <i>El Ventorro</i>	BAR <i>La Mejillonera</i>	BAR RESTAURANTE <i>Termancia</i>
Soria	BAR RESTAURANTE <i>Casa Torío</i>	BAR RESTAURANTE <i>Fogón del Salvador</i>	HOSTAL RESTAURANTE <i>La Posada</i>	BAR RESTAURANTE <i>The Red Lion of Soria</i>
PARADOR DE TURISMO <i>Antonio Machado</i>	BAR TABERNA <i>Cascante</i>	BAR RESTAURANTE <i>Fuente de la Teja</i>	BAR <i>Patata</i>	BAR <i>Urban Enjoy</i>
BAR <i>Apolonia</i>	BAR RESTAURANTE ASADOR <i>Ecus</i>	BAR RESTAURANTE <i>Iruña Plaza</i>	CAFÉ BAR <i>Plaza</i>	

## Objetivos

- Mantener el formato de estas jornadas de la tapa dedicadas a la croqueta, una de las fórmulas gastronómicas más extendida del país, versátil, asequible, con grandes cotas de creatividad y buena acogida por el público.
- Dinamizar la hostelería durante la primera semana del mes de abril con esta campaña dirigida principalmente al público de Soria, pero también al turista que nos visita y que tiene la oportunidad de participar en esta actividad degustando la mini cocina soriana en formato croqueta.
- Promover la utilización y promoción de productos de Soria entre los establecimientos participantes.
- Consolidar esta actividad de promoción colectiva en el mes de abril cerrando el círculo de actividades a lo largo del año (enero febrero y marzo - trufa; abril - Jornadas de la Tapa - Concurso Provincial de la Croqueta; octubre, noviembre - Micología).
- Implicar al público a través del concurso amateur de la croqueta y de los apadrinamientos por parte de los establecimientos, en los que las croquetas finalistas son degustadas en los locales de los bares y restaurantes participantes.

## Promoción del evento

Distribución de **35.000 folletos desplegables** en domicilios de la provincia, puntos de información turística, establecimientos hosteleros participantes y hoteles, con una completa información de las tapas ofrecidas en las Jornadas.

A través de este canal se logra dar a conocer las Jornadas en una amplia mayoría de los hogares de la ciudad de Soria y la provincia (en torno a 90.000 habitantes) así como poner al alcance de los turistas estas Jornadas con el objeto de invitarles a degustar las variadas tapas en formato croqueta.



Colocación de **250 carteles** en negocios de restauración y comercio, organismos públicos, paneles informativos, soportes de mobiliarios urbano, etc. de Soria.



Inserción de anuncios publicitarios de las Jornadas en los siguientes medios de comunicación local:

- Televisión local CyL8 Soria
- Emisoras de radio:
  - Ser Soria
  - Onda Cero
  - Cadena Cope
- Prensa:
  - Heraldo de Soria
  - Diario de Soria
  - El Día de Soria
- Diarios digitales:
  - Desde Soria
  - Soria Noticias
  - El Mirón de Soria
- Otros soportes publicitarios:
  - Mupis publicitarios
  - Mupis informativos



Además de los siguientes soportes de promoción que la organización entrega a los establecimientos participantes:

- Folletos desplegables
- Carteles del evento
- Carteles de establecimiento colaborador participante
- Display de barra para colocación de folletos
- Urna (ilustrada con la imagen de la campaña)

Por otro lado se elaboran talonarios de "vales de tapa" para poner a disposición de empresas que deseen regalar a sus clientes, para el público y para el sorteo entre participantes de concursos.

Para la presentación de la campaña y actos presenciales se dispone de roll up con la imagen de las jornadas.

Para el acto de entrega de premios, se realizan diplomas y cheques para los ganadores del concurso amateur y del profesional.



## Campaña de Comunicación

- Elaboración y difusión de comunicados de prensa en medios locales.
- Celebración de **actos** con presencia de medios de comunicación:
  - Concurso Amateur, fase final celebrado el 20 de marzo de 2017.
  - Presentación de las 'Jornadas de la Tapa 2017 - II Concurso Provincial de la Croqueta' en el Restaurante Fuente de la Teja, 29 de marzo de 2017.
  - Acto de entrega de premios para profesionales y amateurs de las 'Jornadas de la Tapa 2017 - II Concurso Provincial de la Croqueta', 26 de abril.
- Promoción del evento a través de los perfiles de Redes Sociales de ASOHTUR:
  - **Facebook:** <https://www.facebook.com/Asohtur> ha tenido un importante impacto, llegando a los 713 seguidores y se ha logrado un significativo alcance de las publicaciones:
    - Publicación de noticias y novedades relacionadas con el desarrollo de la campaña.
    - Regalo de vales de tapa gratis entre los seguidores de facebook.
  - **Twitter:** <https://twitter.com/Asohtur>
    - Los seguidores alcanzados en el período de la campaña han sido de 1927 y el número de tweets ha llegado hasta los 8.478.
- Actualización de la **APP** para teléfonos móviles con tecnología Android de las Jornadas:  
<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.itsduero.jornadascroquetasoria>

Esta aplicación permite:

  - Encontrar los establecimientos participantes gracias a la herramienta de geolocalización.
  - Ver las recetas detalladas de cada tapa de croqueta junto a datos de interés del establecimiento.
- Promoción de las 'Jornadas de la Tapa 2017 - II Concurso Provincial de la Croqueta' en la **Web** de ASOHTUR: <http://asohtur.com/>, con las bases del concurso, descripción y fotos de las tapas, datos de participantes, publicación de noticias y comunicados sobre el evento.

## Resultados

Esta segunda edición de las Jornadas de la Tapa 2017 - II Concurso Provincial de la Croqueta organizada por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (**ASOHTUR**) ha resultado exitosa, ya que con 27 participantes se ha alcanzado una cifra de ventas de **30.000 tapas** a las que hay que añadir las **507** unidades vendidas de las **croquetas apadrinadas**. Ventas muy repartidas entre los establecimientos que han participado en esta ocasión.

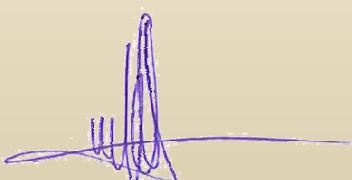
Destacar, en cuanto a la valoración del jurado, que el trabajo de los profesionales ha aumentado significativamente en cuanto a la calidad, creatividad y variedad de las tapas participantes.

Se ha conseguido dinamizar la actividad hostelera en estos días. Este formato de jornadas ha causado expectación y ha atraído la atención del público soriano, siendo también un reclamo para el turista que nos ha visitado estos días. Las jornadas han funcionado muy bien desde el primer día, y entre semana se ha observado un goteo continuo de gente en los establecimientos, dejándose notar especialmente grupos de gente joven.

Por otro lado, el resultado de mantener la idea de implicar al público a través del concurso amateur ha resultado igualmente positiva. Y la idea de apadrinar las croquetas finalistas por parte de los establecimientos participantes, ha funcionado muy bien.

En resumen, podemos afirmar que estas segundas jornadas de la croqueta se consideran consolidadas.

La valoración de este formato culinario, idea novedosa de los cocineros que se ha mantenido por segundo año consecutivo y que viene funcionando muy bien, arroja un resultado satisfactorio ya que se ha logrado el objetivo de incentivar el consumo en todos los locales participantes, tanto céntricos como periféricos, con una buena acogida e implicación por parte del público tanto consumidor como participativo.



Fdo.: Yolanda Santos Grande  
Presidenta de ASOHTUR



## MEMORIA FOTOGRÁFICA DOSSIER PRENSA



## Galería fotográfica





## Web, app, redes sociales y dossier de prensa



The screenshot shows the official website of ASOHTUR (Agrupación Soria de Hostelería y Turismo). The header features the ASOHTUR logo and a banner with silhouettes of people. The main menu includes links for Portada, Actualidad, La Asociación, Descuentos Asociados, Actividades, Notas de Prensa, Asociados, Enlaces, and Colaboradores. The "Actualidad" section contains several news items:

- El Pandor, el Hotel Rural Los Villares y el Bar Restaurante Fuente de la Teja apadrinarán a las tres croquetas finalistas de la Mejor Croqueta Amateur** (with a small image of eggs).
- Jesús Antón Monge gana el premio a la Mejor Croqueta Amateur de Soria con Ying y Yang** (with a small image of a team).
- Once cocineros amateurs competirán por ver quién hace la Mejor Croqueta de Soria** (with a small image of eggs).

Below the news, there's a calendar for August 2017, a logo for "Soria Ni te la imaginas", and footer links for Entidades Financiadoras, Entidad Gestora, and Entidades Colaboradoras.



This screenshot is from the same ASOHTUR website as the previous one, showing a different set of news articles under the "Actualidad" section:

- El Concurso Provincial de la Croqueta se consolida con más de 30.000 unidades vendidas** (with a small image of eggs).
- Además, se han vendido un total de 507 croquetas amateur 'apadrinadas' por establecimientos sorianos.**
- Los bares y restaurantes participantes se muestran satisfechos con el resultado y la respuesta del público en esta segunda edición.**
- El II Concurso Provincial de la Croqueta termina con más de 30.000 unidades vendidas desde el pasado 31 de marzo. A esta significativa cifra hay que añadir las 507 croquetas 'apadrinadas' por distintos establecimientos sorianos que se han servido y que resultaron finalistas del concurso amateur. A tenor de la buena respuesta del público se puede afirmar que esta iniciativa organizada por la Agrupación Soria de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) se ha consolidado en este segundo año de celebración.**

Other visible sections include "FEHR Federación Española de HOSTELERIA", "memorias", "ayudante", "formación", "dossier de prensa", and "Safety".



This screenshot shows the Google Play store listing for the "Jornadas Croqueta Soria 2017" app. The app icon features a croquette. The description states: "Aplicación de las Jornadas de la Tapa que se celebran en Soria del 31 de marzo al 9 de abril de 2017. Durante estas fechas, 37 hostelerías sorianas ofrecen sus croquetas para degustar." The app has a rating of 5.0 based on 2 reviews. It includes sections for "Opiniones" (Reviews) and "Noticias" (News).



This screenshot shows the official website for the "JORNADAS DE LA TAPA: II CONCURSO PROVINCIAL DE LA CROQUETA" in Soria. The top navigation bar includes links for Home, Quiénes somos, Quiénes somos, CONOCÉ SORIA, GASTRONOMÍA, and PLANIFICA TU VISITA. The main content area features a banner for "JORNADAS DE LA TAPA" with the date "31 MARZO A LAS 08:00 - 9 ABRIL A LAS 17:00". Below the banner, there's a grid of images representing various tapas and events. A sidebar on the right lists "Detalles" (Details), "Cartel y programa" (Poster and program), and "Categoría del Evento" (Event category).

## Redes sociales

### Facebook:

En el perfil de Asohtur en Facebook había 684 seguidores cuando se inició la campaña, el pasado 13 de marzo. Tras su finalización, el 26 de abril, se llegó hasta los 713, tal y como se muestra en las estadísticas que ofrece la propia red social:



En cuanto al alcance de las publicaciones durante el periodo analizado, esto es, el número de personas a las que se mostraron, el gráfico muestra una intensa actividad, con picos que superan las 1.500 personas en determinados días. Cabe destacar que todo el alcance es orgánico, y no de pago.



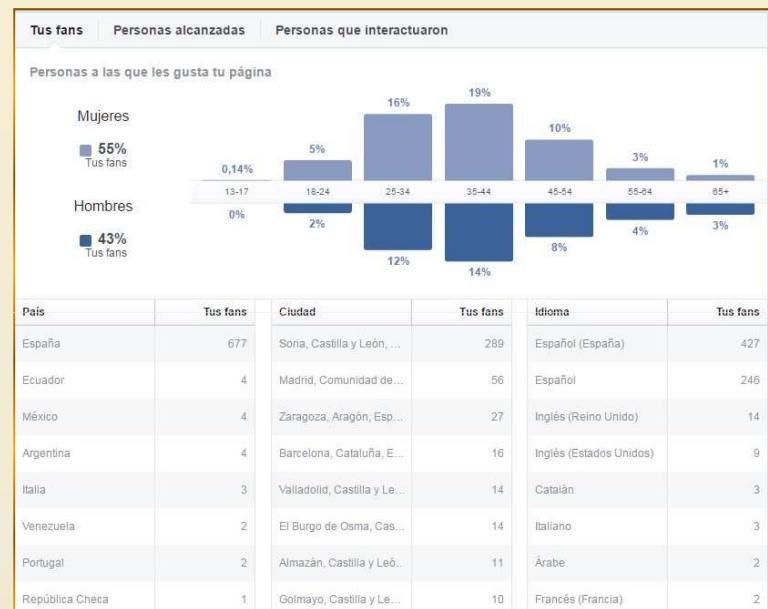
El alcance total, es decir, el número de personas a las que se mostró la página, publicaciones de otras personas en la propia página, menciones, etc. también registra una gran actividad durante el periodo analizado, con picos que superan las 2.000 personas en determinados días, tal y como se muestra en el gráfico:



Es importante también destacar la actividad que las personas alcanzadas con las publicaciones llevaron a cabo en el periodo analizado a través de reacciones, comentarios, las veces que se compartió la información, etc.:



El perfil de Asohtur en Facebook muestra que los fans de la página son en su mayoría mujeres y que la edad más común de las personas a las que les gusta está comprendida entre los 35 y los 44 años. La procedencia de los fans, además de Soria, se centra en Madrid, seguida de Zaragoza, Barcelona y Valladolid, tal y como se muestra en el siguiente gráfico que analiza el perfil de los seguidores de la página de Asohtur en Facebook:



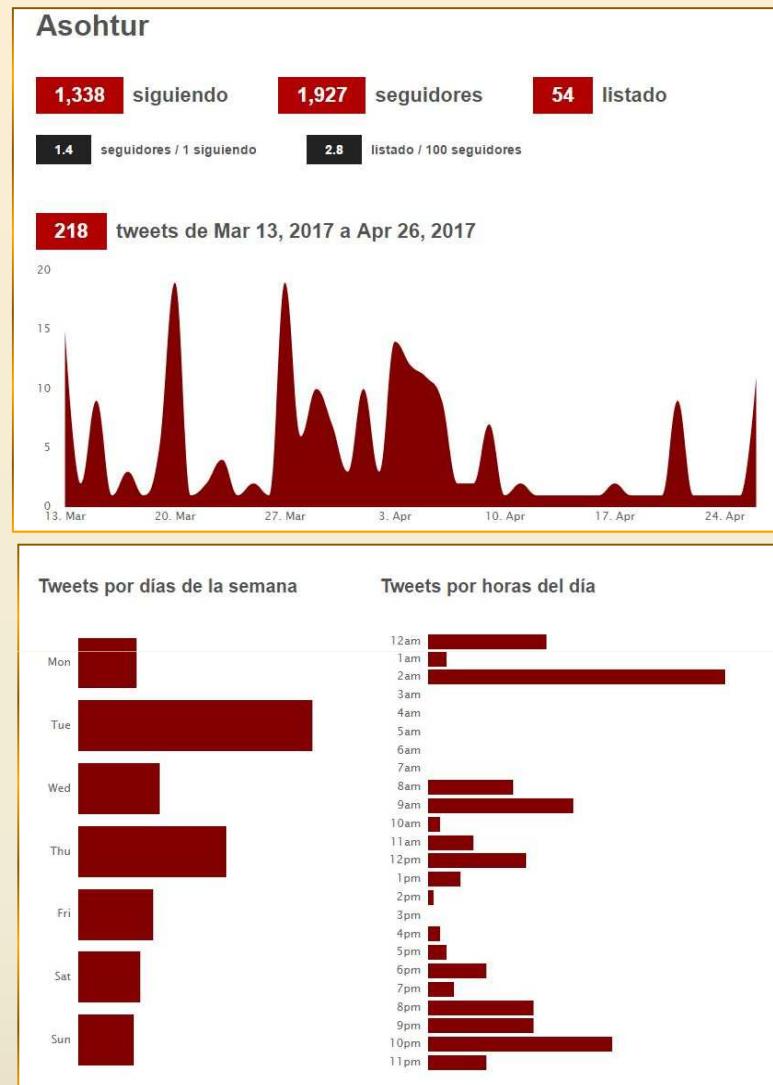
En cuanto a las personas alcanzadas con esta campaña, cabe señalar se ha llegado a más mujeres y la franja de edad crece respecto a las fans. En cuanto a la procedencia se advierte un cambio respecto a las personas que siguen normalmente la página, ya que después de Soria y de Madrid se sitúa Burgos, seguida de Zaragoza, Valladolid y Barcelona



## Twitter:

En esta red social el perfil de Asohtur partía de 1913 seguidores, 1.338 cuentas seguidas y 8.267 tweets. Durante la campaña dedicada al II Concurso Provincial de la Croqueta se ha aumentado el número de seguidores hasta los 1927 y el número de tweets ha crecido hasta los 8.478.

En el siguiente gráfico se realiza un resumen de la cuenta durante el periodo analizado, entre el 13 de marzo y el 26 de abril, destacando el número de tweets publicados, que asciende a 218. Estas publicaciones se han llevado a cabo durante todos los días de las semanas de la campaña y a diversas horas del día, como aparece también en el segundo gráfico:



En la siguiente tabla se analizan diversas cuestiones relacionadas con los tweets publicados, destacando el número de retweets:

5.0	promedio de tweets por día
217	usuario menciona dentro de los tweets
163	enlaces dentro de los tweets
83 (38.1%)	tweets son retweets
4 (1.8%)	tweets son respuestas
100 (45.9%)	tweets retuiteados por otros
45 (20.6%)	tweets favoritos por otros
1.00	usuario menciona / tweets
0.75	enlaces / proporción de tweets
146	veces en que los tweets fueron retuiteados
63	veces en que los tweets fueron favoritos

En este cuadro se destacan algunos de los tweets más retuiteados y los favoritos de los seguidores de la cuenta:

**Tweets mas retuiteados**

	<b>Asohtur @Asohtur</b> March 15, 2017, 12:09 AM Envía tu receta de croqueta a <a href="http://asohtur.com">asohtur.com</a> . 300 euros pueden ser tuyos. Anímate y participa!! <a href="https://t.co/lWphAROHc">https://t.co/lWphAROHc</a>	<span style="color: green;">5</span>	<span style="color: orange;">★ 3</span>
	<b>Asohtur @Asohtur</b> March 27, 2017, 12:34 AM Quieres probar la mejor croqueta amateur, Ying y Yang? Desde el viernes la podrás pedir en el Parador Antonio Macha... <a href="https://t.co/k5VQcypIXP">https://t.co/k5VQcypIXP</a>	<span style="color: green;">3</span>	<span style="color: orange;">★ 3</span>
	<b>Asohtur @Asohtur</b> March 17, 2017, 06:00 PM Once aguerridos 'cocinillas' se batirán en duelo el próximo lunes en la Escuela de Hostelería La Merced para ver... <a href="https://t.co/NphnN9cW2">https://t.co/NphnN9cW2</a>	<span style="color: green;">2</span>	<span style="color: orange;">★ 2</span>
	<b>Asohtur @Asohtur</b> April 5, 2017, 10:18 PM @Renacuajoeva y @nachitosoria son los ganadores de los cuatro vales de croquetas de hoy. Enhorabuena! <a href="https://t.co/0aiD2UWynV">https://t.co/0aiD2UWynV</a>	<span style="color: green;">2</span>	<span style="color: orange;">★ 3</span>
	<b>Asohtur @Asohtur</b> March 27, 2017, 12:38 AM	<span style="color: green;">1</span>	<span style="color: orange;">★ 1</span>

**Mayoria de tweets favoritos**

	<b>Asohtur @Asohtur</b> April 19, 2017, 02:03 AM The latest Enjoy Soria! <a href="https://t.co/dckLIMFFib">https://t.co/dckLIMFFib</a> Thanks to @sorianitelaimag #numancia2017	<span style="color: green;">1</span>	<span style="color: orange;">★ 4</span>
	<b>Asohtur @Asohtur</b> March 20, 2017, 07:37 PM Jesús Antón gana el premio a la Mejor Croqueta Amateur de Soria con su Ying y Yang, una croqueta doble de chorizo y gamba. Enhorabuena!	<span style="color: green;">1</span>	<span style="color: orange;">★ 3</span>
	<b>Asohtur @Asohtur</b> March 27, 2017, 12:34 AM Quieres probar la mejor croqueta amateur, Ying y Yang? Desde el viernes la podrás pedir en el Parador Antonio Macha... <a href="https://t.co/k5VQcypIXP">https://t.co/k5VQcypIXP</a>	<span style="color: green;">3</span>	<span style="color: orange;">★ 3</span>
	<b>Asohtur @Asohtur</b> April 5, 2017, 10:18 PM @Renacuajoeva y @nachitosoria son los ganadores de los cuatro vales de croquetas de hoy. Enhorabuena! <a href="https://t.co/0aiD2UWynV">https://t.co/0aiD2UWynV</a>	<span style="color: green;">2</span>	<span style="color: orange;">★ 3</span>
	<b>Asohtur @Asohtur</b> March 15, 2017, 12:09 AM Envía tu receta de croqueta a <a href="http://asohtur.com">asohtur.com</a> . 300 euros pueden ser tuyos. Anímate y participa!!	<span style="color: green;">5</span>	<span style="color: orange;">★ 3</span>

Por último, el siguiente gráfico analiza el perfil de los usuarios y los hashtags más usados en las publicaciones de la cuenta durante el periodo analizado.

**Usuarios mas retuiteados**

	<b>desdeSoria @desdeSoria</b> 11 retweets 10061 seguidores 325 siguiendo 55867 tweets
	<b>Soria Noticias @sorianoticias</b> 9 retweets 8532 seguidores 646 siguiendo 41265 tweets
	<b>SoriaDeCompras @SoriaDeCompras</b> 9 retweets 205 seguidores 370 siguiendo 634 tweets
	<b>El Mirón de Soria @elmirondesoria</b> 9 retweets 1319 seguidores 507 siguiendo 6896 tweets
	<b>Fogón del Salvador @FogonSalvador</b> 6 retweets 726 seguidores 674 siguiendo 459 tweets
	<b>Tips&amp;Events Madrid @tips_madrid</b> 4 retweets 354 seguidores 327 siguiendo 2475 tweets

**Usuarios que mas respondieron a**

	<b>Mª Jesús Grande @mjessgrande</b> 1 respuesta 20 seguidores 51 siguiendo 25 tweets
	<b>Eva Bartolomé @Renacuajoeva</b> 1 respuesta 96 seguidores 247 siguiendo 1674 tweets
	<b>Sergio M.G. @pimparrin</b> 1 respuesta 217 seguidores 306 siguiendo 688 tweets
	<b>O.Sonia Giaquinta @agliaquinta</b> 1 respuesta 222 seguidores 379 siguiendo 575 tweets

**Usuarios mas mencionados**

	<b>Asohtur @Asohtur</b> 56 menciones 1927 seguidores 1338 siguiendo 8478 tweets
	<b>desdeSoria @desdeSoria</b> 21 menciones 10061 seguidores 325 siguiendo 55867 tweets
	<b>El Mirón de Soria @elmirondesoria</b> 10 menciones 1319 seguidores 507 siguiendo 6896 tweets
	<b>Soria Noticias @sorianoticias</b> 10 menciones 8532 seguidores 646 siguiendo 41265 tweets
	<b>Fogón del Salvador @FogonSalvador</b> 9 menciones 726 seguidores 674 siguiendo 459 tweets
	<b>SoriaDeCompras @SoriaDeCompras</b> 9 menciones 205 seguidores 370 siguiendo 634 tweets

**Hashtags mas usados**

	#Soria 23 usos
	#soria 8 usos
	#noticias 4 usos
	#Fogón 3 usos
	#FogondelSalvador 3 usos
	#numancia2017 2 usos
	#SemanaSanta2017 2 usos
	#croquetea 2 usos
	#valledeIduero 1 uso
	#SoriaDeCompras 1 uso

20

Soria, 3 de marzo de 2017

## NOTA DE PRENSA

### **Abierto el plazo de inscripción para establecimientos en las Jornadas de la Tapa 2017 - II Concurso Provincial de la Croqueta**

- **ASOHTUR celebrará las Jornadas de la Tapa 2017 – II Concurso Provincial de la Croqueta entre el 31 de marzo y el 9 de abril.**
- **El plazo de inscripción para establecimientos está abierto hasta el 10 de marzo.**

Los buenos resultados obtenidos en la primera edición de este concurso con unas ventas alcanzadas de 32.500 tapas vendidas, la satisfacción de los hosteleros y la buena acogida y participación del público han conducido a la puesta en marcha de la segunda edición de las Jornadas de la Tapa 2017 – II Concurso Provincial de la Croqueta, que este año tendrán lugar del **31 de marzo al 9 de abril** de 2017.

Como ya lo hizo en la anterior ocasión, con esta iniciativa la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo pretende dar un toque de color tras el periodo invernal, dinamizar el consumo y atraer a los turistas que pudieran llegar a Soria con una actividad diferente, original y con precios populares, basada en uno de los platos más versátiles y ampliamente extendidos de la gastronomía española: la croqueta; una preparación aparentemente sencilla que puede convertirse en un suculento aperitivo o tapa y que admite todo tipo de ingredientes y guarniciones.

Para ello los bares y restaurantes ofrecerán durante estos días, del 31 de marzo al 9 de abril, sus creaciones al público y participarán en el II Concurso Provincial de la Croqueta pudiendo optar a los premios estipulados en concurso que, como en la pasada edición, contarán con dos categorías: Mejor Croqueta, elegida por un jurado de expertos y Mejor Croqueta Popular, elegida por las votaciones el público a través del cupón de votación alojado en el folleto de la campaña.

El primer premio a la **Mejor Croqueta** 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.

La cerveza oficial de las jornadas volverá a ser Amstel, que pondrá a disposición del público sus tres variedades de cerveza (Clásica, 0,0 y Radler). Desde AMSTEL y ASOHTUR se recomienda el consumo responsable.

**El plazo para inscribirse y participar en las Jornadas de la Tapa 2017 – II Concurso Provincial de la Croqueta estará abierto para todos aquellos establecimientos interesados hasta el próximo viernes 10 de marzo.**

ASOHTUR confía en superar el número de 32 establecimientos que fueron los que participaron en la primera edición, dada la buena aceptación de esta atractiva iniciativa el año pasado tanto por su formato como por su temática.

Las bases del concurso y las fichas de participación se podrán descargar de la página web de ASOHTUR: [www.asohtur.com](http://www.asohtur.com)

\*\*\*\*\*

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

Soria, 9 de marzo de 2017

## NOTA DE PRENSA

### II Concurso Amateur de la Croqueta de Soria

- **Desde hoy y hasta el 15 de marzo se podrá participar en el Concurso Amateur, cuya final se celebrará el lunes día 20 de marzo.**

Por segundo año consecutivo, y dada la gran acogida de los ciudadanos, la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) pone en marcha el II Concurso Amateur de la Croqueta de Soria, abierto al público en general no profesional.

Todos aquellos aficionados a la cocina que así lo deseen pueden participar en esta categoría amateur presentando sus recetas desde hoy que se abre el plazo hasta el próximo miércoles 15 de marzo.

Si considera que sus croquetas son las mejores, no dude en entregar su receta a ASOHTUR, bien **en persona** en la **propia sede de ASOHTUR** (Calle Vicente Tutor, 6 - 4<sup>a</sup> Planta - Soria), mediante **correo ordinario postal**, por **correo electrónico** ([asohtur@asohtur.com](mailto:asohtur@asohtur.com)), o bien por **fax** (975 233 223). El plazo **de presentación de las recetas para dicho Concurso** permanecerá abierto **hasta las 18:00 horas del día 15 de marzo de 2017**.

Los únicos requisitos exigidos para concursar son: no ser profesional de la hostelería y ser mayor de edad (los menores de edad tienen que contar con autorización paterna). La receta y elaboración serán caseras y propias. Se aconseja que las croquetas tengan un peso aproximado de entre 50 y 60 gramos cada una. De entre todas las recetas recibidas, el jurado nombrado por la organización efectuará una selección de un máximo de **12 recetas** que serán las que pasen a la fase final.

La **fase final** se desarrollará en las dependencias de la **Escuela de Hostelería CIFP La Merced** el lunes **20 de marzo a partir de las 17:00 horas**. El jurado valorará las creaciones presentadas bajo los criterios de sabor, textura, presentación y originalidad y elegirá las tres mejores.

Las croquetas finalistas podrían ser 'apadrinadas' por los establecimientos participantes en las Jornadas de la Tapa 2017 – II Concurso Provincial de la Croqueta (del 31 de marzo al 9 de abril de 2017). Dicho apadrinamiento consistiría en que los establecimientos tuvieran la oportunidad de ofrecer a la venta en sus locales durante las jornadas cualquiera de las croquetas finalistas.

**La Mejor Croqueta Amateur de Soria recibirá 300 euros y diploma; el segundo y tercer finalista percibirán sendos diplomas acreditativos.**

Con esta iniciativa, la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo pretende dinamizar el consumo y atraer a los turistas que pudieran llegar a Soria con una actividad diferente, original y con precios populares, basada en uno de los platos más versátiles y ampliamente extendidos de la gastronomía española, la croqueta; una preparación aparentemente sencilla que puede convertirse en un suculento aperitivo o tapa y que admite todo tipo de ingredientes y guarniciones.

Por otro lado, también se pretende dar cabida a todos aquellos aficionados a la cocina que quieran participar con sus propias recetas, dándoles oportunidad de ganar importantes premios y ver cómo su croqueta es 'apadrinada' y vendida en los establecimientos sorianos.

Las bases de dicho Concurso así como las fichas de participación tanto podrán descargar de la página web de ASOHTUR: [www.asohtur.com](http://www.asohtur.com)

\*\*\*\*\*

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

Soria, 17 de marzo de 2017

## NOTA DE PRENSA

### Once cocineros amateurs competirán por ver quién hace la Mejor Croqueta de Soria

- La competición será el lunes día 20 en la Escuela de Hostelería La Merced a partir de las 17.00 horas, y estará abierta al público.
- Las tres mejores croquetas del concurso podrán ser apadrinadas por los establecimientos que participan en las Jornadas de la Tapa de la Croqueta, del 31 de marzo al 9 de abril.

Un total de **once propuestas** de las 23 que se han presentado en esta edición han sido seleccionadas para participar en la final del premio a la Mejor Croqueta Amateur de Soria, organizado por la **Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo** (ASOHTUR).

El concurso donde los cocineros no profesionales presentarán sus croquetas será el **próximo lunes, 20 de marzo**, en las instalaciones de la Escuela de Hostelería CIP La Merced de Soria a partir de las 17.00 horas. Allí, un jurado experto en cocina de la propia escuela, determinará cuáles son las tres propuestas finalistas. El acto estará **abierto al público** que quiera asistir.

Los once cocineros amateurs deberán acudir a las instalaciones del CIP La Merced con la mezcla ya preparada y la guarnición y/o decoración para el emplatado. La organización habilitará la cocina, freidoras y demás utensilios para que cada participante pueda terminar de cocinar y presentar sus croquetas. El jurado valorará las creaciones presentadas bajo los **criterios de sabor, textura, presentación y originalidad** y elegirá las tres mejores.

El ganador del premio a la Mejor Croqueta Amateur, otorgado por el Ayuntamiento de Soria, **recibirá 300 euros**, además de un diploma acreditativo. Esta distinción también la recibirán los concursantes que queden en segundo y tercer lugar.

Las croquetas de los tres finalistas podrán ser '**apadrinadas**' por alguno de los establecimientos participantes en las Jornadas de la Tapa de la Croqueta 2017, que se celebrarán **desde el 31 de marzo al 9 de abril**. Dicho apadrinamiento consistirá en que los establecimientos tendrán la oportunidad de **ofrecer a la venta en sus locales durante las jornadas cualquiera de las croquetas finalistas**.

Los títulos de las **once propuestas finalistas** son:

La que más le gusta a Tomás  
Croqueta Esther  
Croqueta de pollo y marzuelos  
Croqueta de gamba  
Ying y Yang  
Croqueta de la abuela Nati  
Croqueta oncalesa  
Croqueta de aires sorianos  
Croqueta escabechada - salsa y sabor - naranja-barbacoa  
Croqueta de gamba al ajillo  
Croqueta de pollo y jamón, en la sencillez está el sabor

El pasado año, el Hotel Rural Los Villares fue el encargado de poner a disposición del público la croqueta ganadora del concurso amateur, **Mamma mía** de María del Carmen Santamaría. El Bar Restaurante Santo Domingo II apadrinó la **Croqueta de la Abuela Avelina**, de Avelina Álvarez (segunda clasificada). Finalmente, el Parador de Turismo Antonio Machado fue el padrino de la croqueta que quedó en tercer lugar, **de Tigres con langostinos y salsa americana** de Jesús Antón.

\*\*\*\*\*

**Para más información: Carmen Fortea Tfno. 975 233 222 E-mail: cfortea@foes.es**

C/ Vicente Tutor, 6 Planta 4<sup>a</sup>. 42001 Soria. Tfno. 975 233 222. Fax. 975 233 223.  
foes@foes.es www.foes.es

Soria, 20 de marzo de 2017

## NOTA DE PRENSA

### **Jesús Antón Monge gana el premio a la Mejor Croqueta Amateur de Soria con Ying y Yang**

- **En segundo lugar ha quedado la croqueta de Diego Castillo Cano, con su Croqueta Mimosa, y la tercera finalista ha sido Natalia Borobio Sanz con su propuesta de Croqueta de gamba al ajillo.**
- **Las mejores croquetas del concurso serán apadrinadas por tres establecimientos participantes en las Jornadas de la Tapa de la Croqueta que se celebrará del 31 de marzo al 9 de abril.**

La propuesta de **Jesús Antón Monge, Ying y Yang**, ha conseguido el primer puesto en la competición de **Mejor Croqueta Amateur de Soria**, organizado por la **Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo** (ASOHTUR), a cuya final han llegado once cocineros no profesionales de los 23 que se presentaron. Se trata de una croqueta doble cuyos ingredientes principales son las **gambas y el chorizo**, además de una cuidada presentación con dos salsas.

Jesús Antón también se presentó en la primera edición, aunque ha sido este año cuando ha triunfado con una propuesta un tanto arriesgada, pero muy original. Este primer premio, otorgado por el Ayuntamiento de Soria, está dotado con 300 euros, además de un diploma acreditativo.

El segundo finalista ha sido **Diego Castillo y su Croqueta Mimosa**, una combinación de queso y frutos rojos que ha convencido al jurado. En tercer lugar ha quedado la **Croqueta de gamba al ajillo de Natalia Borobio**. Ambos recibirán un diploma acreditativo como premio.

El jurado, compuesto por Teresa Valdenebro y Pilar Delgado, por parte del Ayuntamiento de Soria y de la Diputación Provincial de Soria, respectivamente; Ana Hernando y Javier Camón, profesores del CIPF La Merced y Carla Morales, responsable del Restaurante del Camping Fuente de la Teja y ganadora del premio a la Mejor Croqueta de Soria en la primera edición, han destacado la gran técnica, originalidad y sabor de los platos participantes de esta edición.

La decisión ha sido muy difícil, teniendo en cuenta el gran nivel de los finalistas, por lo que también se ha querido resaltar el trabajo de Natalia Ortego, y su croqueta La que más le gusta a Tomás; Darío Alejandro García y su Croqueta de aires sorianos y Tori García y su Croqueta oncalesa.

Las croquetas finalistas serán '**apadrinadas**' por tres establecimientos participantes en las Jornadas de la Tapa de la Croqueta 2017, que se celebrarán **desde el 31 de marzo al 9 de abril**. Dicho apadrinamiento consistirá en que tendrán la oportunidad de **ofrecer a la venta en sus locales durante las jornadas las croquetas finalistas**.

\*\*\*\*\*

**Para más información: Carmen Fortea Tfno. 975 233 222 E-mail: cfortea@foes.es**

---

C/ Vicente Tutor, 6 Planta 4<sup>a</sup>. 42001 Soria. Tfno. 975 233 222. Fax. 975 233 223.  
foes@foes.es www.foes.es

Soria, 24 de marzo de 2017

## NOTA DE PRENSA

# El Parador, el Hotel Rural Los Villares y el Bar Restaurante Fuente de la Teja apadrinarán a las tres croquetas finalistas de la Mejor Croqueta Amateur

- Estos establecimientos pondrán a disposición del público las croquetas ganadoras de este concurso para cocineros no profesionales, además de sus propias creaciones.
- Un total de 27 bares y restaurantes de Soria y la provincia participarán en el II Concurso Provincial de la Croqueta, del 31 de marzo al 9 de abril.

Ya se conocen los establecimientos que van a 'apadrinar' a las tres finalistas del II Concurso a la Mejor Croqueta Amateur de Soria, celebrado el pasado lunes en el CIFP La Merced y organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR).

El **Parador Antonio Machado** será el encargado de poner a disposición del público la croqueta ganadora, 'Ying y Yang', creada por **Jesús Antón Monge**, una original propuesta doble con el chorizo y las gambas como protagonistas. El **Hotel Rural Los Villares** apadrinará la creación del segundo finalista, la 'Croqueta Mimosa' de **Diego Castillo Cano**, con queso y frutos rojos. Finalmente, el **Bar Restaurante Fuente de la Teja** hará las veces de anfitrión del tercer finalista del concurso para cocineros no profesionales, la 'Croqueta de gamba al ajillo' de **Natalina Borobio Sanz**. Con esta acción se premia a los mejores cocineros amateurs participantes en esta iniciativa.

Las tres creaciones amateurs podrán degustarse en el transcurso de las Jornadas de la Tapa-II Concurso Provincial de la Croqueta, que se llevarán a cabo entre el **31 de marzo y el 9 de abril**. Los tres establecimientos que se han ofrecido a apadrinar las croquetas ganadoras, para que lleguen a todo el público soriano, también participarán en el concurso para profesionales, **junto con otros 24 establecimientos de Soria y de la provincia**.

En estas segundas jornadas dedicadas a un plato tan típico como la croqueta, los cocineros sorianos han vuelto a demostrar que partiendo de una receta base se pueden **alcanzar grandes cotas de creatividad**, logrando armonizar sabores e ingredientes muy diferentes.

Como se recordará, el pasado año se vendieron un total de **34.000 tapas**, en lo que fue la I edición del Concurso Provincial de la Croqueta. Con esta iniciativa se pretende animar al consumo en los bares y restaurantes de la provincia en las fechas anteriores a la Semana Santa con un plato típico de la gastronomía española, versátil, asequible y que gusta a todo el mundo.

En la presente edición también se cuenta con la colaboración de **cervezas Amstel**, que ofrece sus distintas variedades a 1 euro cuando se consuma una tapa de croqueta, cuya consumición conjunta será de **2,20 euros**. ASOHTUR y Amstel recomiendan el consumo responsable.

También como en anteriores ocasiones, el Concurso Provincial de la Croqueta cuenta con la **colaboración del Ayuntamiento de Soria y la Diputación Provincial**, entre otras instituciones y empresas.

\*\*\*\*\*

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

Soria, 29 de marzo de 2017

## NOTA DE PRENSA

### Un total de 27 bares y restaurantes competirán por el premio a la Mejor Croqueta de Soria

- **Desde este viernes 31 de marzo y hasta el 9 de abril se celebra la segunda edición del Concurso Provincial de la Croqueta.**
- **Entre las personas que voten para elegir la Mejor Croqueta Popular se sortearán tres escapadas turísticas de fin de semana.**

Desde este viernes **31 de marzo y hasta el próximo 9 de abril** se celebrará el II Concurso Provincial de la Croqueta, organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (**ASOHTUR**) en el que participan un total de 27 establecimientos. Dos de ellos lo hacen desde la provincia, en concreto la Venta Nueva y el Hotel Rural Los Villares. El resto de bares y restaurantes participantes se ubican en la capital o en sus inmediaciones.

Como en la primera edición, los cocineros han puesto todo su empeño e imaginación en crear un gran plato en pequeño formato a través de una de las fórmulas gastronómicas más extendidas del país: la croqueta. Un jurado de expertos valorará el sabor, la presentación, la textura y la originalidad de cada propuesta y **elegirá la Mejor Croqueta Provincial**.

El público, por su parte, podrá votar por su croqueta favorita gracias al cupón de votación que puede encontrar en su buzón, en cualquiera de los establecimientos participantes, hoteles o puntos de información turísticas. El sistema de votación es sencillo, basta con conseguir **5 sellos de distintos bares y restaurantes para poder votar** por la que considere que es la mejor croqueta, rellenar el cupón con sus datos personales e introducirlo en una de las urnas que se colocan en los establecimientos. Sólo por participar se pueden conseguir escapadas de fin de semana y termal. El único requisito es ser mayor de 18 años.

Las croquetas que se pueden probar este año tienen distinto formato e ingredientes de lo más variados, y recorren desde el clasicismo a la vanguardia, el mundo dulce al salado y llegan presentadas con sugerentes acabados y acompañamientos. Así, podemos encontrar croquetas de cocido soriano y de pil-pil de algas y bacalao con yogur de ajo negro,

pasando por croquetas de café y bombón cremoso de chocolate blanco hasta croquetas de sándwich mixto, entre otras.

Como en ediciones anteriores, el folleto mostrará aquellas croquetas que son **aptas para celiacos** o que pueden adaptarse, así como el horario del servicio de la tapa, en el caso de que sea diferente al recomendado por la organización: de **13.00 a 15.00 horas y de 20.00 a 23.00 horas**.

El precio de cada tapa de croqueta será de 1,20 euros y de **2,20 €** si se acompaña con cualquiera de las variedades de **Amstel, cerveza oficial de estas jornadas: Amstel clásica, Radler o 0,0**. ASOHTUR y Amstel recomiendan un consumo responsable.

Además de sus propias creaciones, tres establecimientos ofrecerán las tres mejores croquetas del concurso amateur, celebrado la pasada semana. Como se recordará, el **Parador Antonio Machado** será el encargado de poner a disposición del público la croqueta ganadora, '**Ying y Yang**', creada por **Jesús Antón Monge**, una original propuesta doble con el chorizo y las gambas como protagonistas. El **Hotel Rural Los Villares** apadrinará la creación del segundo finalista, la '**Croqueta Mimosa**', de **Diego Castillo Cano**, con queso y frutos rojos. Finalmente, el **Bar Restaurante Fuente de la Teja** hará las veces de anfitrión del tercer finalista del concurso para cocineros no profesionales, la '**Croqueta de gamba al ajillo**', de **Natalia Borobio Sanz**. Con esta acción se premia a los mejores cocineros amateurs participantes en esta iniciativa.

## Premios

El ganador de la **Mejor Croqueta Provincial recibirá 500 euros de premio**, además del diploma acreditativo, que también se otorgará al segundo y tercer finalistas. El establecimiento que se lleve más votos del público, y por tanto, el premio a la **Mejor Croqueta Popular, recibirá 400 euros** y diploma. El segundo y el tercero más votados también recibirán su correspondiente diploma acreditativo.

Por otro lado, entre todas las personas que voten correctamente por su croqueta favorita (sellando el cupón de votación en cinco establecimientos diferentes, con los datos personales y el voto y depositándolo en las urnas a tal efecto) **entrarán en el sorteo de dos escapadas de fin de semana y una escapada termal**, esta última en el Hotel Termal de El Burgo de Osma. Las otras dos corresponderán a cofres turísticos que, bajo el nombre de Escápate tres días y Mil y una noche para soñar, permiten elegir entre cientos de establecimientos.

Los premiados en el Concurso Provincial de la Croqueta, así como los agraciados en el sorteo de las escapadas de fin de semana y escapada termal, se harán públicos a través de los perfiles de ASOHTUR en las redes sociales (Facebook y Twitter) y en la página web ([www.asohtur.com](http://www.asohtur.com)).

## Animar al consumo

Como se recordará, el pasado año se vendieron más de **35.000 tapas**, en lo que fue la I edición del Concurso Provincial de la Croqueta. Con esta iniciativa ASOHTUR busca fomentar el consumo entre el público soriano y también entre los visitantes que puedan acercarse a la provincia en fechas cercanas a la Semana Santa, a través de tapas asequibles, originales y apetecibles.

También como en anteriores ocasiones, el Concurso Provincial de la Croqueta cuenta con el **patrocinio de Cervezas Amstel** y la **colaboración del Ayuntamiento de Soria y la Diputación Provincial**, entre otras instituciones y empresas.

Por último, recordar que toda la información sobre estas Jornadas se encuentra disponible en el folleto editado por ASOHTUR, que el público podrá encontrar en sus buzones, en los establecimientos participantes, en los puntos de información turística así como en hoteles de Soria y provincia.

Asimismo está disponible también en la APP de Android para teléfonos móviles que se puede descargar en el Play Store con el nombre de "Jornadas Croqueta Soria 2017" y en la web ([www.asohtur.com](http://www.asohtur.com)) y en las redes sociales de ASOHTUR (Facebook y Twitter).

\*\*\*\*\*

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

Soria, 5 de abril de 2017

## NOTA DE PRENSA

### La Semana de la Tapa de la Croqueta arranca con más de 11.000 tapas vendidas

- **Satisfacción por la respuesta del público durante el primer fin de semana del II Concurso Provincial de la Croqueta de Soria.**
- **Uno de los establecimientos ha superado las 1.200 croquetas vendidas y dos han llegado al millar de tapas.**

La segunda edición de la Semana de la Tapa de Soria dedicada a la croqueta ha arrancado con fuerza. En el primer fin de semana de esta iniciativa organizada por la Asociación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) los establecimientos participantes han estimado que se han superado las 11.000 tapas vendidas, una cifra importante teniendo en cuenta que este año se han presentado 27 propuestas frente a las 32 del pasado año.

Según una encuesta llevada a cabo entre los establecimientos, uno de ellos ha superado las 1.200 tapas vendidas durante los tres primeros días, dos de ellos han llegado al millar y la mayoría han vendido entre las 200 y las 750 croquetas.

También las croquetas finalistas del Concurso Amateur están teniendo buena acogida del público, ya que durante el primer fin de semana se han vendido alrededor de 200. Como se recordará, el **Parador Antonio Machado** es el encargado de poner a disposición del público la croqueta ganadora, '**Ying y Yang**', creada por **Jesús Antón Monge**, una original propuesta doble con el chorizo y las gambas como protagonistas. El **Hotel Rural Los Villares** apadrina la creación del segundo finalista, la '**Croqueta Mimosa**' de **Diego Castillo Cano**, con queso y frutos rojos. Finalmente, el **Bar Restaurante Fuente de la Teja** es el anfitrión del tercer finalista del concurso para cocineros no profesionales, la '**Croqueta de gamba al ajillo**' de **Natalina Borobio Sanz**. Con esta acción se premia a los mejores cocineros amateurs participantes en esta iniciativa.

Del sondeo efectuado por ASOHTUR, se desprende también que el público prefiere para degustar las tapas el fin de semana, pero que se va incrementando el número de clientes que aprovecha los días de entre semana para probar las croquetas de una manera más tranquila.

El II Concurso Provincial de la Croqueta, que comenzó el pasado viernes 31 de marzo, se celebrará hasta el próximo 9 de abril, fechas cercanas a la Semana Santa, por lo que es previsible que aumenten significativamente las ventas durante el segundo fin de semana de las jornadas. El pasado año se alcanzó la cifra de las 35.000 tapas vendidas.

El jurado de expertos que se encarga de valorar las propuestas de esta edición, y que otorgará el premio a la Mejor Croqueta Provincial, en sus primeras impresiones destaca para esta edición el elevado nivel de los platos y el esfuerzo de los establecimientos sorianos participantes por hacer croquetas originales y con cuidadas presentaciones.

A tenor de las cifras de ventas del primer fin de semana del II Concurso Provincial de la Croqueta, se deduce que el público soriano está respondiendo a ese trabajo de los bares y restaurantes por preparar de maneras muy diferentes y sofisticadas este típico plato de la gastronomía española, una tapa que además tiene un precio popular; 1,20 euros y 2,20 euros si se acompaña de alguna de las variedades de Amstel, cerveza que patrocina las jornadas: clásica, 0,0 ó Radler. ASOHTUR y Amstel recomiendan un consumo responsable.

Como en la pasada edición, será el público con sus votos el que elija la Mejor Croqueta Popular. Para votar por la croqueta favorita es necesario que el cupón esté sellado en cinco establecimientos diferentes. Después sólo hay que rellenarlo con los datos personales e introducirlo en las urnas que se han colocado a tal efecto en los bares y restaurantes participantes. Entre todas las personas que emitan sus votos se sortearán dos escapadas turísticas de fin de semana y una escapada termal.

Por otro lado, la participación del público en los perfiles de las redes sociales de ASOHTUR (Facebook y Twitter) también se premiará con el sorteo de vales de tapas gratis.

Se espera que las buenas temperaturas previstas para estos días faciliten que el público se anime a salir y probar las croquetas participantes. Se prevé que el número de tapas vendidas se aproxime a los datos del año pasado.

\*\*\*\*\*

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

Soria, 12 de abril de 2017

## NOTA DE PRENSA

### El Concurso Provincial de la Croqueta se consolida con más de 30.000 unidades vendidas

- Además, se han vendido un total de 507 croquetas amateurs 'apadrinadas' por establecimientos sorianos.
- Los bares y restaurantes participantes se muestran satisfechos con el resultado y la respuesta del público en esta segunda edición.

El II Concurso Provincial de la Croqueta termina con **más de 30.000 unidades** vendidas desde el pasado 31 de marzo. A esta significativa cifra hay que añadir las **507 croquetas 'apadrinadas'** por distintos establecimientos sorianos que se han servido y que resultaron finalistas del concurso amateur. A tenor de la buena respuesta del público se puede afirmar que esta iniciativa organizada por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (**ASOHTUR**) se ha consolidado en este segundo año de celebración.

Si bien la cifra de croquetas servidas ha sido ligeramente inferior a la registrada el pasado año, los establecimientos participantes se muestran **satisfechos con la respuesta del público**. Los bares y restaurantes que han hecho su propuesta de croqueta han apostado claramente por la calidad, implicándose en presentar platos sabrosos, atractivos y originales, con ingredientes y técnicas de alta cocina.

Algunos de los establecimientos hosteleros han alcanzado considerables cifras de ventas, **superando las 3.000 croquetas vendidas** durante la semana dedicada a esta tapa, entre el 31 de marzo y el 9 de abril; varios han superado las 2.000 y el resto de las ventas han estado muy repartidas.

Según señalan los responsables de los bares y restaurantes, se ha notado un **incesante flujo de sorianos** durante toda la semana, destacando especialmente el **público joven**. Durante el fin de semana, también han observado que se ha convertido en un atractivo turístico más para los turistas, procedentes **de otras provincias de Castilla y León, País Vasco o Asturias, así como de localidades próximas como Logroño o Tudela**. El buen tiempo ha contribuido sin duda a la buena marcha de este segundo Concurso Provincial de la Croqueta, antesala de la Semana Santa que también llega con buenas perspectivas.

Durante el primer fin de semana se superaron las 11.000 tapas servidas, si bien el grueso de las ventas ha tenido lugar durante el segundo fin de semana.

En próximas fechas se darán a conocer los finalistas y ganadores de los premios a la Mejor Croqueta Provincial, así como a la Mejor Croqueta Popular, elegida con los votos del público. Recordamos que el ganador de la **Mejor Croqueta Provincial recibirá 500 euros de premio**, además del diploma acreditativo, que también se otorgará al segundo y tercer finalistas. El establecimiento que se lleve más votos del público, y por tanto, el premio a la **Mejor Croqueta Popular, recibirá 400 euros** y diploma. El segundo y el tercero más votados también recibirán sus correspondientes diplomas acreditativos.

De la misma manera se hará entrega de los galardones a los ganadores del **Concurso Amateur de Croquetas**, que tuvo lugar el pasado día 20 en la Escuela de Hostelería La Merced, donde el tercer finalista fue la Croqueta de gamba al ajillo de Natalia Borobio, en segunda posición quedó Diego Castillo y su Croqueta Mimosa y la Croqueta Ying y Yang se alzó con el primer puesto, cuyo ganador, Jesús Antón recibirá el premio dotado con 300 euros que será otorgado por el Ayuntamiento de Soria.

Por otro lado, entre todas las personas que hayan votado correctamente por su croqueta favorita (sellando el cupón de votación en cinco establecimientos diferentes, con los datos personales y el voto y depositándolo en las urnas a tal efecto) **entrarán en el sorteo de tres escapadas**, una de ellas al Hotel Termal de El Burgo de Osma. Las otras dos corresponderán a cofres turísticos que, bajo el nombre de Escápate tres días y Mil y una noche para soñar, permiten elegir entre cientos de establecimientos.

Las Jornadas han contado con la colaboración de la cerveza Amstel, patrocinadora de este II Concurso Provincial de la Croqueta, que ha posibilitado que las tapas se acompañaran de sus botellines (Clásica, Radler y 0,0) al precio de 2,20 euros el botellín Amstel + croqueta.

Así mismo, las Jornadas han contado con la colaboración del Ayuntamiento de Soria y de la Diputación Provincial de Soria.

\*\*\*\*\*

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

Soria, 21 de abril de 2017

## NOTA DE PRENSA

### **La Mejillonera, Santo Domingo II, Casa Toño y Termancia, finalistas a la Mejor Croqueta**

- **El Premio a la Mejor Croqueta Popular se lo disputarán el Fogón del Salvador, Santo Domingo II, The Red Lion y La Mejillonera.**
- **En esta ocasión hay cuatro finalistas en cada una de las categorías por un doble empate entre dos establecimientos.**

El II Concurso Provincial de la Croqueta llega a su fase final y lo hace en una competición muy reñida. **Bar La Mejillonera, Bar Restaurante Santo Domingo II, Bar Restaurante Casa Toño y Bar Restaurante Termancia** son los finalistas para optar el premio **de Mejor Croqueta Provincial**. El jurado otorgó la misma puntuación a dos de los establecimientos, por lo que esta vez serán cuatro, y no tres, los que han llegado a la final.

Por otro lado, también los votos del público han propiciado un empate entre dos de los participantes, por lo que también en la categoría de **Mejor Croqueta Popular** hay cuatro finalistas: **Bar Restaurante Fogón del Salvador, Bar La Mejillonera, Bar Restaurante Santo Domingo II y Bar Restaurante The Red Lion Of Soria**.

Cabe destacar en esta edición lo reñida que ha estado la competición en ambas categorías por la gran calidad de los platos presentados por los establecimientos en esta iniciativa organizada por la **Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR)**.

El número de **votos por parte del público** se ha incrementado alrededor de un **30% respecto a la edición anterior** y tan sólo ha habido un 4,9% de votantes que no han realizado correctamente el proceso de votación tal y como se indicaba en las bases, lo que ha supuesto un 50% menos de votos nulos.

La **entrega de premios** a los ganadores de las dos categorías tendrá lugar **el próximo miércoles 26 de abril a partir de las 11.30 horas en la sede de FOES**. En este acto también se entregará el premio al ganador del Concurso Amateur de la Croqueta y los diplomas, tanto a los finalistas como al resto de concursantes.

Igualmente, se darán a conocer **los ganadores de las dos escapadas de fin de semana y el ganador de la escapada termal** del sorteo realizado entre los votantes a la 'Mejor Croqueta Popular'.

El ganador de la **Mejor Croqueta Provincial recibirá 500 euros de premio**, además del diploma acreditativo, que también se otorgará al segundo y tercer finalistas. El establecimiento que se lleve más votos del público, y por tanto, el premio a la **Mejor Croqueta Popular, recibirá 400 euros** y diploma. El segundo y el tercero más votados también recibirán su correspondiente diploma acreditativo.

El segundo Concurso Provincial de la Croqueta terminó con **más de 30.000 unidades** vendidas desde el pasado 31 de marzo. A esta significativa cifra hay que añadir las **507 croquetas 'apadrinadas'** por distintos establecimientos sorianos que se han servido y que resultaron finalistas del Concurso Amateur.

Los bares y restaurantes participantes muestran su satisfacción por una edición que ha destacado por la calidad de las croquetas presentadas y por la participación del público, que se ha animado a probar las distintas creaciones, ha votado por sus favoritas y ha compartido sus impresiones en las redes sociales a través de los perfiles de ASOHTUR en Facebook y Twitter.

El Concurso ha contado con el patrocinio de Cervezas Amstel, Ayuntamiento de Soria y Diputación Provincial de Soria, y con la colaboración de Caja Rural de Soria y CIFP La Merced.

\*\*\*\*\*

**Para más información: Carmen Fortea Tfno. 975 233 222 E-mail: cfortea@foes.es**

Soria, 26 de abril de 2017

## NOTA DE PRENSA

### **“Aire, tierra y mar”: la Mejor Croqueta del II Concurso Provincial la prepara el Bar Restaurante Santo Domingo II**

- **El Bar Termancia consigue el segundo puesto, mientras que Casa Toño y La Mejillonera se reparten la tercera posición ex aequo.**
- **El Premio a la Mejor Croqueta Popular recae en “Mar y Plancton”, del Restaurante Fogón del Salvador.**

El II 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 **“Aire, tierra y mar”** del **Bar Restaurante Santo Domingo II**. En **segundo lugar** se sitúa la **“Croqueta de codorniz asada en su jugo”** del **Bar Restaurante Termancia** y el **tercer premio** se lo reparte **ex a quo entre Bar Restaurante Casa Toño por su “Croqueta de café y bombón cremoso de chocolate blanco” y Bar La Mejillonera, y su croqueta “Popeye”**. El Jurado, coordinado por María Eugenia Lafuente, Directora del CIFP La Merced, ha querido destacar la dificultad de elegir a los mejores entre propuestas de gran calidad y originales recetas, así como el nivel ascendente de los establecimientos en general, tanto en las elaboraciones como en la presentación de las croquetas.

De las 27 creaciones presentadas los **diez primeros clasificados** según la valoración del Jurado han sido:

1. Santo Domingo II
2. Termancia
3. Casa Toño
3. La Mejillonera
4. Los Villares
5. Cadosa
6. Parador Antonio Machado
7. Fogón del Salvador
8. Alto de la Dehesa-Casa Manolo
9. The Red Lion
10. Campos de Castilla

Los votos del público han otorgado el **Premio a la Mejor Croqueta Popular** a la propuesta del **Bar Restaurante Fogón del Salvador**, “**Mar y Plancton**”. El bar **La Mejillonera y su croqueta “Popeye”** también han recibido premio en esta categoría, ya que los votos populares la sitúan en segundo lugar. En tercer lugar, otro doble empate, en esta ocasión entre el **Bar Restaurante Santo Domingo II** y su croqueta “**Aire, tierra y mar**” y **Bar Restaurante The Red Lion**, con su croqueta denominada “**Tierra soriana**”.

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

1. Fogón del Salvador
2. Bar La Mejillonera
3. Santo Domingo
3. The Red Lion
4. Parador Antonio Machado
5. El Corzo (Hotel Leonor Centro)
6. Iruña Plaza
7. Casa Arévalo
8. San Francisco
9. La Isla
10. Termancia

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 a los terceros 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, **Jesús Antón Monge**, con su propuesta doble de gambas y chorizo, “**Ying y Yang**” consiguió el primer puesto en la competición de **Mejor Croqueta Amateur de Soria** a cuya final llegaron once cocineros no profesionales de los 23 que se presentaron.

El segundo finalista del Concurso de la Mejor Croqueta Amateur fue **Diego Castillo y su “Croqueta Mimosa”**, una combinación de queso y frutos rojos. En tercer lugar quedó la “**Croqueta de gamba al ajillo**” de **Natalia Borobio**.

Ambos finalistas han recogido también un diploma acreditativo como premio.

Tras el sorteo celebrado en la sede de la **Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR)** los ganadores de las escapadas turísticas entre las personas que votaron para elegir la Mejor Croqueta Popular han sido: Blanca Sevilla Vecillas, agraciada con la escapada de fin de semana "Escápate 3 días", Laura García Rodríguez con "Mil y una noche para soñar y Cristina Lázaro Gómez con una "Escapada Termal" en el Hotel Termal de El Burgo de Osma.

### **Satisfacción por las ventas y la calidad de las tapas de esta edición.**

El segundo Concurso Provincial de la Croqueta terminó con **más de 30.000 unidades** vendidas entre el 31 de marzo y el 9 de abril. A esta significativa cifra hay que añadir las **507 croquetas 'apadrinadas'** por el Parador Antonio Machado, Hotel Rural Los Villares y Restaurante Fuente de la Teja; establecimientos que apadrinaron a los tres participantes sorianos finalistas del Concurso Amateur de la Croqueta.

El buen tiempo contribuyó sin duda a la buena marcha de este segundo Concurso Provincial de la Croqueta, que se consolida como un atractivo turístico más previo a la Semana Santa. Los bares y restaurantes participantes han mostrado su satisfacción por la acogida del público, especialmente por los jóvenes que cada vez participan más en este tipo de iniciativas. También han reseñado la participación de turistas, procedentes **de otras provincias de Castilla y León, País Vasco, o Asturias, así como de localidades próximas como Logroño o Tudela.**

El II 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 y la Diputación Provincial de Soria y el Centro Integrado de Formación Profesional La Merced. El objetivo final de esta iniciativa es la de potenciar la gastronomía soriana.

\*\*\*\*\*

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

Soria, 28 de marzo de 2017

## RUEDA DE PRENSA

### **“Presentación Jornadas de la Tapa de la Croqueta 2017- II Concurso Provincial”**

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (**ASOHTUR**) convoca para **mañana, miércoles 29 de marzo**, a las **12:30 horas en Restaurante Fuente de la Teja** (Ctra. de Madrid, Km. 223 -Soria-), **Rueda de Prensa**, en la que serán presentadas las **Jornadas de la Tapa de la Croqueta 2017 – II Concurso Provincial**, que se desarrollarán del 31 de marzo al 9 de abril en 27 establecimientos de Soria capital y provincia.

\*\*\*\*\*

**Para más información: Carmen Fortea Tfno. 975 233 222 E-mail: cfortea@foes.es**

Soria, 25 de abril de 2017

## RUEDA DE PRENSA

### **Entrega Premios Ganadores II Semana de la Tapa de la Croqueta**

Con motivo de la **entrega de Premios de la II Edición de la Semana de la Tapa de la Croqueta**, celebrada del 31 de marzo al 9 de abril, la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (**ASOHTUR**) **convoca a los medios** de comunicación al **Acto de Entrega de dichos Premios** que tendrá lugar **mañana, miércoles, 26 de abril a las 11.30 horas** en el **Salón de Actos de FOES**.

\*\*\*\*\*

**Para más información: Carmen Fortea Tfno. 975 233 222 E-mail: cfortea@foes.es**



Los hermanos Mateo Lorenzo, Eduardo (i) y Jesús (d), en ausencia del también premiado José. ÁLVARO MARTÍNEZ

# Hermanos Mateo logra el Cecale y el Empresario Soriano de 2016

**FOES, con ambos galardones, premia su contribución y apoyo a la creación de riqueza y empleo**

**J. M. SORIA**

La Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas (FOES) comunicó ayer el listado completo de sus Premios Empresariales anuales correspondientes a 2016 con los que persigue reconocer «el esfuerzo y la dedicación de todos los empresarios y empresas relacionadas con la provincia, «que contribuyen al crecimiento económico de la misma, y en particular, premiar la labor desarrollada por algunas de nuestras empresas y de nuestros empresarios».

Como es habitual, dentro de la ejecutoria del Comité Ejecutivo de FOES, el reconocimiento otorgado a los galardonados en las diversas categorías se produjo por unanimidad. Así los galardonados en esta vigésimo cuarta edición correspondieron a los Hermanos Mateo Lorenzo con el Premio FOES Empresario Soriano 2016 y el Premio Cecale de Oro 2016 «por su contribución y apoyo a la creación de riqueza y empleo en nuestra provincia». Los Hermanos Mateo Lorenzo, José, Eduardo y Jesús, que tomaron el testigo de la empresa familiar que fundaron en 1949 sus padres, Doroteo Mateo y Eusebia Lorenzo, han logrado posicionar a Mateo Grupo como referente indiscutible en el sector de la automoción.

Por su parte, Productos de Calidad Caña Real se hizo acreedor al Premio FOES Empresa Soriana «por su apuesta permanente por nuestra tierra y por los recursos en-

dógenos sorianos». Heredera de la Cooperativa Lechera Soriana, a lo largo de más de seis décadas, ha sabido conjugar con excelencia en todos sus productos la calidad de sus materias primas, los métodos tradicionales de elaboración con la más moderna tecnología, destacando la Manteca de Soria, única en todo el territorio nacional con Denominación de Origen en todas sus variedades y formatos.

El Premio FOES Empresario Soriano en el Exterior fue a parar a Hermanos Uribe «como excelente expo-

## Las 5 distinciones reconocen distintas contribuciones al desarrollo provincial

## El nexo común es el esfuerzo sostenido durante décadas y la constante evolución

nente del éxito empresarial fuera de nuestras fronteras provinciales». Desde Costa Rica, Rodrigo Uribe y Carlos Manuel Uribe, descendientes de la localidad soriana de San Andrés de Almarza, dirigen el grupo de empresas más importante del país. Es líder multinegocios en América del Sur.

### UNA GRAN NÓMINA DE PREMIADOS

**Hermanos Mateo Lorenzo.** José, Eduardo y Jesús Mateo Lorenzo son acreedores a una doble distinción por la evolución de una empresa familiar que se fundó en 1949 y que se ha conseguido convertir en un referente indiscutible en el sector de la automoción.

**Cañada Real.** Por lograr a lo largo de más de seis décadas conjugar, con excelencia en todos sus productos, la calidad de sus materias primas, los métodos tradicionales de elaboración con la más moderna tecnología.

**Hermanos Uribe.** Descendientes de San Andrés de Almarza, dirigen el grupo de empresas más importante del país. Es líder multinegocios en América del Sur.

**Alejandro del Amo.** Por su contribución constante a la creación de riqueza y empleo.

**Círculo Amistad Numancia.** Por defender valores culturales, artísticos, tradicionales, sociales y sentimentales.

tinistros en América del Sur a través de las diversas áreas de negocio que desarrolla (salud, urbanismo, hotelería y energía).

De forma excepcional, el Comité Ejecutivo de FOES ha querido rendir merecido homenaje con Mención Especial FOES 2016 a Alejandro del Amo Romera «por su dilatada y prolífica trayectoria empresarial siempre vinculada al mundo de la construcción, y su contribución constante a la creación de riqueza y empleo en nuestra provincia».

Asimismo también se reconoce con la Mención Especial FOES 2016 al Círculo Amistad Numancia, el popular Casino, «por sus más de 150 años apostando y defendiendo valores culturales, artísticos, tradicionales, sociales y sentimentales de primer orden para la sociedad soriana así como por el especial auge y dinamismo logrado en los últimos años».

En esta edición, y tal como viene siendo habitual desde hace tres años, el Premio FOES Joven Empresario Soriano 2016 será elegido a propuesta de la Asociación de Jóvenes Empresarios y Emprendedores de la provincia de Soria referente indiscutible en el sector de la automoción (AJE Soria), y cuyo nombre será revelado en los próximos días.

Por otro lado, y en cuanto al Premio FOES Empresa Soriana Innovadora 2016 se dará a conocer próximamente, ya que es el día 24 de marzo cuando acaba el plazo.

## CC OO atiende más de 200 consultas de extranjeros

**SORIA**

CITE- CC OO seguirá adelante con su compromiso de prestar atención de manera personalizada sobre temas de derecho de extranjería. Desde el sindicato, y solo durante el año pasado, se atendieron más de 200 consultas, «detectándose un auge significativo en cuestiones sobre empleo doméstico, sobre todo por las condiciones laborales cada vez más precarias en este sector y también sobre adquisición de la nacionalidad debido al nuevo procedimiento requerido».

Como parte del mismo compromiso, también se prevé realizar otro tipo de actuaciones «como talleres de gestión de la diversidad en el ámbito laboral y jornadas informativas sobre nacionalidad, derechos laborales, empleo doméstico, así como el asesoramiento y formación para mejora de la empleabilidad».

En Soria residen cerca de 10.000 personas de origen extranjero, sumando más de un 10% de la población total. Se trata del segundo mayor porcentaje regional sólo por detrás de Segovia que tiene un 11%.

## Nueva edición de las Jornadas de la Tapa y la mejor Croqueta

**SORIA**

Asohtur celebrará una nueva edición de las Jornadas de la Tapa 2017, que también incorpora el segundo Concurso provincial de la Croqueta, a celebrar entre el 31 de marzo y el 9 de abril. Todo a consecuencia de los buenos resultados obtenidos en la primera edición de este concurso con unas ventas alcanzadas de 32.500 tapas vendidas, la satisfacción de los hosteleros y la buena acogida y participación del público. La suma de estos elementos es lo que ha conducido a la puesta en marcha de una nueva convocatoria de este evento.

El plazo de inscripción para establecimientos estará abierto hasta el próximo viernes 10 de marzo. El primer premio a la Mejor Croqueta 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.

# La SSPA contra la despoblación busca el apoyo del Gobierno

**Aparicio:** «Somos enfermos terminales a los que no se nos puede dejar de lado»

SORIA

El secretario de Estado para las Administraciones Territoriales, Roberto Bermúdez de Castro, mantuvo una reunión ayer con representantes de la Red SSPA (Red de Áreas Escasamente Pobladas del Sur de Europa), a quienes ha mostrado su interés por el compromiso que han entendido en la lucha contra la despoblación, que afecta principalmente a las provincias de Soria, Cuenca y Teruel. En la cita también estuvo presente la comisionada del Gobierno para el Reto Demográfico,

En el encuentro, se han repasado asuntos como la necesidad diseñar y poner en marcha medidas en colaboración con el Gobierno de España y otros agentes de la sociedad civil para hacer frente a los problemas de la escasa densidad de población, el envejecimiento o la ineficaz estructura existente para el asentamiento de nuevos habitantes, así como a las graves consecuencias económicas, medioambientales y sociales derivadas de esta situación, que podrían convertirse en irreversibles.

El secretario de Estado para las Administraciones Territoriales ha atendido las explicaciones sobre los trabajos realizados por FOES, CEOE CEPYME Cuenca y CEOE Teruel dentro de la Red de Áreas Escasamente Pobladas del Sur de Europa, que busca también sumar apoyos suficientes que les permitan contar con proyectos y programas dentro del Acuerdo de Asociación 2020-2026, destacando que esta red se limita a sus provincias, porque son las únicas que reconoce la estadística oficial de

la Unión Europea con la consideración de zonas escasamente pobladas.

Tras la reunión, Bermúdez de Castro ha destacado que «la iniciativa de estos empresarios es importante y responde a una inquietud que todos compartimos. Afrontar el reto demográfico, además, se ha convertido en una de las prioridades del Gobierno de España, puesto de manifiesto y alcanzando el máximo consenso con los responsables autonómicos en la Conferencia de Presidentes, y por eso el Gobierno está centrado en escuchar los problemas y afrontar juntos las mejores soluciones para situaciones como las que se están viviendo, entre ellas, y de forma muy importante, Soria, Cuenca y Teruel». El presidente de FOES, Santiago Aparicio, ha señalado que «ha sido una reunión muy cordial de trabajo en la que hemos tenido muy buena acogida por el director general y la comisionada», incidiendo en que «hemos recalado que las tres provincias somos enfermos terminales a los que no se nos puede dejar de lado».

El encuentro se produce dos meses del que mantuvieron los responsables de SSPA con el ministro de Justicia, Rafael Catalá, en su calidad de Diputado por Cuenca. A todos se les ha reclamado no tanto una mayor asignación de fondos sino que estos se apliquen íntegramente a aquellas actividades que sí han demostrado su capacidad de dar la vuelta al proceso de declive económico y demográfico que se extiende por Soria, Cuenca y Teruel y también por muchos otros territorios europeos.

## La Autónoma de Madrid, con Numancia

La universidad madrileña respalda la declaración

SORIA

El Rector de la Universidad Autónoma de Madrid, José María Sanz, apoya que Numancia sea declarada Patrimonio de la Humanidad de la Unesco debido a los méritos que concurren en ella, como representación de los valores de un pueblo que defiende su identidad.

En una carta dirigida al Conde de Ripalda, Amario de Marichalar, Sanz subraya que incorporar tanto los valores como la forma de transmitirlos es un fin para la manera de educar en el siglo XXI manifestando su adhesión a la iniciativa y su deseo de que llegue a buen fin.

# La venta de pisos se eleva un 7% hasta las 833 transacciones

Los datos de 2016 demuestran una recuperación del sector inmobiliario

SORIA

La compraventa de viviendas en la provincia aumentaron un 7,07%, con 833 transacciones, según los datos publicados ayer por el Ministerio de Fomento. Soria ha pasado por tanto de 778 al número citado anteriormente, advirtiéndose una apreciable mejoría con 55 operaciones más.

Por su parte, la cifra se disparó un 11,93% en Castilla y León durante el año 2016 hasta alcanzar las 20.489 transacciones inmobiliarias, frente a las 18.306 registradas en 2015. Este incremento fue ligeramente inferior al registrado en el conjunto del país, donde aumentaron un 13,93%, al pasar de las 401.713 a las 457.689, informa Ical.

Asimismo, las operaciones de venta acumulan en la Comunidad un descenso del 60,3% desde el año 2006, cuando se alcanzaron las 51.652 transacciones en Castilla y León. Todas las comunidades autónomas registraron incrementos respecto a 2015. Las mayores subidas se dieron en Cataluña, Baleares, Madrid, Asturias y Comunidad Valenciana, con incrementos anuales del 23, 22,3, 17,2, 16,9 y 14%, respectivamente.

En cuanto a las provincias de Castilla y León, ninguna registró



Las transacciones de viviendas se recuperaron. VALENTÍN GUISANDE

descensos en las transacciones inmobiliarias. Los mayores aumentos se dieron en Salamanca, Valladolid y Palencia, donde aumentaron un 21,5, un 20,27 y un 13,63%, hasta las 2.876, 4.361 y las 1.384. Le siguió de cerca León, con un aumento del 11,67% y 3.331 operaciones y Ávila, con un 11,16% más y 1.484.

Asimismo, aumentaron las compraventas un 9,8% en Zamora, con 1.266 operaciones; un 3,01% en Burgos con 3.458, y un 0,47% en Segovia, con 1.496ope-

raciones. Respecto a su tipología, la mayoría de las ventas se registraron en el mercado libre, que contabilizó 19.333 operaciones en la Comunidad, un 12,85% más, mientras solo se registraron 1.156 operaciones de viviendas protegidas, un 1,53% menos que hace un año. Las operaciones sobre viviendas libres crecieron en todas las provincias, con aumentos del 19,15% en Valladolid y 4.132 ventas; del 18,13% en Palencia (1.225), y del 17,22% en Salamanca (2.703).

ASOHTUR

## Concurso amateur de la croqueta

Por segundo año consecutivo, y dada la gran acogida de los ciudadanos, la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) pone en marcha el II Concurso Amateur de la Croqueta de Soria, abierto al público en general no profesional. Las receñas, hasta el 15 de marzo.

UVA

## Empresariales y la II Semana de la Empresa

El próximo lunes día 13 de marzo dará comienzo en la Facultad de Ciencias Empresariales y del Trabajo de Soria la 'II Semana de la Empresa en el Aula'. A lo largo de dicho periodo, la Facultad acogerá en sus aulas a profesionales pertenecientes a distintas empresas, de ámbito local y nacional.

SOCIEDAD

## Utrilla y La Exclusiva en 'Salvados'

El domingo, el programa de La Sexta, 'Salvados', analizará la despoblación en España y en Soria. Los protagonistas serán los vecinos de Utrilla, y en la pequeña pantalla aparecerá La Exclusiva, una de esas empresas que busca cambiar la provincia.

**Venta directa de pellets  
Polígono Las Casas, Soria**

El saco de pellet  
sale a 2,4 € + IVA

VENTA MÍNIMA

Pallet de 35 sacos: 84 € + IVA  
Pallet de 75 sacos: 180 € + IVA

Pol. Ind. Las Casas, C/ E, Parc. 37, Nave 10, Soria  
Tfno.: 975.37.30.49  
[www.amatex.es](http://www.amatex.es) - [www.ventadepelets.es](http://www.ventadepelets.es)

# Arranca el concurso de la mejor croqueta para aficionados



Finalistas de la edición anterior./SN

Actualizado 10/03/2017 08:42:36

**ASOHTUR vuelve a convocar este certamen popular que premia la mejor elaboración con 300 euros.**

Por segundo año consecutivo, y tras la gran acogida de la pasada edición, la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) ha convocado el II Concurso Amateur de la Croqueta de Soria, abierto al público en general no profesional.

Todos los aficionados a la cocina que así lo deseen pueden participar ya en esta convocatoria amateur y presentar sus recetas hasta el próximo miércoles, 15 de marzo, hasta las seis de la tarde.

Así, quien considere que sus croquetas son las mejores, no debe dudar en entregar su fórmula a ASOHTUR, bien **en persona en la propia sede de ASOHTUR** (calle Vicente Tutor, 6 - 4<sup>a</sup> Planta - Soria), o mediante **correo ordinario postal, y también por correo electrónico ([asohtur@asohtur.com](mailto:asohtur@asohtur.com))**. Otro canal de envío es por **fax** (975 233 223).

Los requisitos exigidos para concursar pasan no ser profesional de la hostelería, y ser mayor de edad (los menores tienen que contar con autorización de sus padres). La receta y elaboración serán caseras y propias. Se aconseja que las croquetas tengan un peso aproximado de entre 50 y 60 gramos por unidad. Entre las recetas recibidas, el jurado nombrado por la organización efectuará una selección de un máximo de **12 elaboraciones** que serán las que pasen a la fase final.

Este tramo se desarrollará en las dependencias de la **Escuela de Hostelería CIFP La Merced** el lunes **20 a partir de las 17:00 horas**. Se valorará las creaciones presentadas bajo los criterios de sabor, textura, presentación y originalidad y elegirá las tres mejores.

Las croquetas finalistas podrían ser 'apadrinadas' por los establecimientos participantes en las Jornadas de la Tapa 2017-II Concurso Provincial de la Croqueta (del 31 de marzo

al 9 de abril). Una 'adopción' que consiste en que los establecimientos tienen la oportunidad de ofrecer durante las jornadas cualquiera de las croquetas finalistas.

**La Mejor Croqueta Amateur de Soria recibirá 300 euros** y diploma; el segundo y tercer finalista percibirán sendos diplomas acreditativos.

Con esta iniciativa, ASOHTUR pretende dinamizar el consumo y atraer a los turistas que pudieran llegar a Soria con una actividad diferente, original y con precios populares, basada en uno de los platos más versátiles y ampliamente extendidos de la gastronomía española como la croqueta. Una preparación aparentemente sencilla que puede convertirse en un suculento aperitivo o tapa y que admite todo tipo de ingredientes y guarniciones.

Por otro lado, también se pretende dar cabida a todos aquellos aficionados a los fogones que quieran participar con sus propias recetas, dándoles oportunidad de ganar importantes premios y ver cómo su elaboración es 'apadrinada' y vendida en los establecimientos sorianos.

Las bases del certamen así como las fichas de participación pueden ser descargadas en [este enlace](#).

Mañana, último día para participar en el II Concurso Amateur de la Croqueta de Soria

## Concurso Amateur de la Croqueta de Soria



Por segundo año consecutivo, y dada la gran acogida de los ciudadanos, la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) pone en marcha el II Concurso Amateur de la Croqueta de Soria, abierto al público en general no profesional. Todos aquellos aficionados a la cocina que así lo deseen pueden participar en esta categoría amateur presentando sus recetas desde el pasado 9 de marzo hasta mañana miércoles 15 de marzo.

Si considera que sus croquetas son las mejores, no dude en entregar su receta a Asohtur, bien en persona en la propia sede de Asohtur (Calle Vicente Tutor, 6 – 4<sup>a</sup> Planta – Soria), mediante correo ordinario postal, por correo electrónico (asohtur@asohtur.com), o bien por fax (975 233 223). El plazo de presentación de las recetas para dicho Concurso permanecerá abierto hasta las 18.00 horas del día 15 de marzo de 2017.

Los únicos requisitos exigidos para concursar son: no ser profesional de la hostelería y ser mayor de edad (los menores de edad tienen que contar con autorización paterna). La receta y elaboración serán caseras y propias. Se aconseja que las croquetas tengan un peso aproximado de entre 50 y 60 gramos cada una. De entre todas las recetas recibidas, el jurado nombrado por la organización efectuará una selección de un máximo de 12 recetas que serán las que pasen a la fase final.

La fase final se desarrollará en las dependencias de la Escuela de Hostelería CIFP La Merced el lunes 20 de marzo a partir de las 17:00 horas. El jurado valorará las creaciones presentadas bajo los criterios de sabor, textura, presentación y originalidad y elegirá las tres mejores.

Las croquetas finalistas podrían ser 'apadrinadas' por los establecimientos participantes en las Jornadas de la Tapa 2017 – II Concurso Provincial de la Croqueta (del 31 de marzo al 9 de abril de 2017). Dicho apadrinamiento consistiría en que los

establecimientos tuvieran la oportunidad de ofrecer a la venta en sus locales durante las jornadas cualquiera de las croquetas finalistas.

La Mejor Croqueta Amateur de Soria recibirá 300 euros y diploma; el segundo y tercer finalista percibirán sendos diplomas acreditativos.

Con esta iniciativa, la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo pretende dinamizar el consumo y atraer a los turistas que pudieran llegar a Soria con una actividad diferente, original y con precios populares, basada en uno de los platos más versátiles y ampliamente extendidos de la gastronomía española, la croqueta; una preparación aparentemente sencilla que puede convertirse en un suculento aperitivo o tapa y que admite todo tipo de ingredientes y guarniciones.

Por otro lado, también se pretende dar cabida a todos aquellos aficionados a la cocina que quieran participar con sus propias recetas, dándoles oportunidad de ganar importantes premios y ver cómo su croqueta es 'apadrinada' y vendida en los establecimientos sorianos.

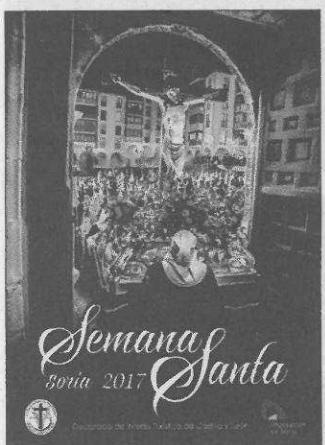
Las bases de dicho Concurso así como las fichas de participación tanto podrán descargar de la **página web de Asothur**:

## CULTURA

## Luis Javier Muñoz anunciará la Semana Santa

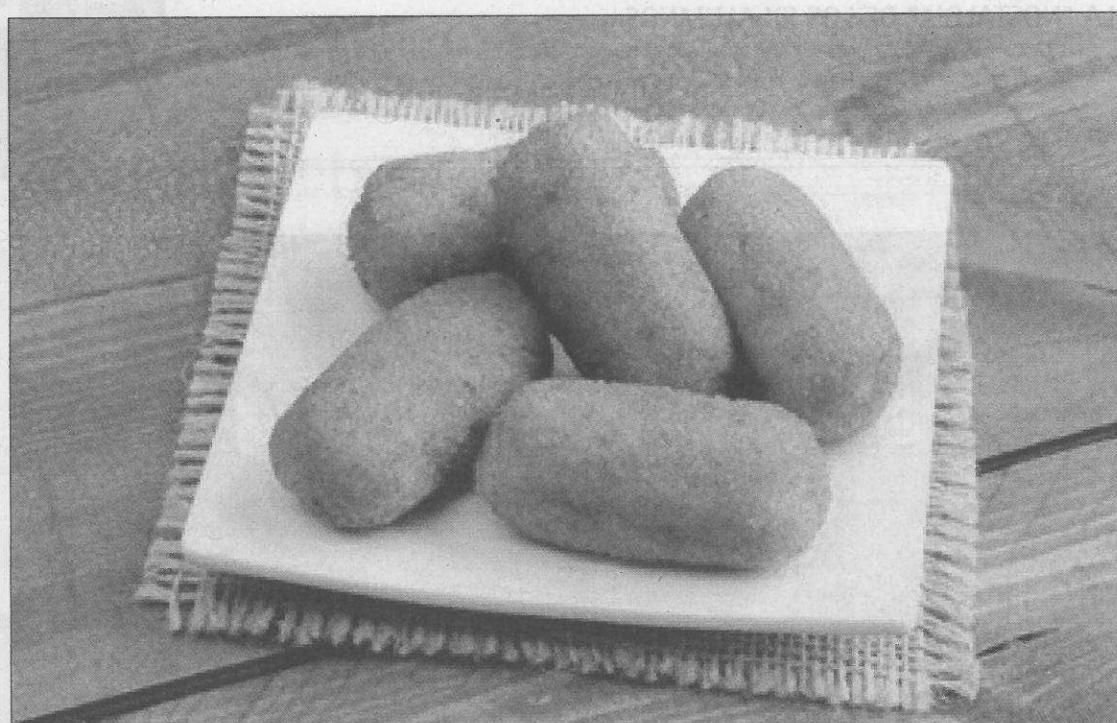
S.N.

Una fotografía de Luis Javier Muñoz Brieva, que 'abre un ventanal' a la plaza Mayor de Soria con la imagen del Cristo Crucificado, sirve este año para el cartel de la Semana Santa de la ciudad, impreso por la Diputación Provincial de Soria, y que ha sido presentado junto a los de la Semana Santa de Ágreda y El Burgo de Osma. La obra de Muñoz Brieva ha sido la ganadora del concurso convocado por la Junta de Cofradías.



La presentación ha supuesto el "estreno" del Hermano Mayor José Marcelo Reglero, de la Cofradía de las Siete Palabras, como coordinador en la Junta de Cofradías, en sustitución de José Antonio Pérez, del Santo Entierro.

El programa de este año se dará a conocer en un acto que tendrá lugar en la Casa Diocesana el próximo jueves 30 de marzo.



La croqueta, protagonista del concurso organizado por Asohtur.

## Arranca el concurso de la mejor croqueta para aficionados

El próximo 20 de marzo tendrá lugar en la Escuela de Hostelería de Soria CIFP La Merced la fase final del II Concurso Amateur de la Croqueta de Soria, organizado por Asohtur para dinamizar el consumo y atraer a los turistas con esta original actividad.

S.N.

Tras la gran acogida de la pasada edición, arranca por segundo año consecutivo el Concurso Amateur de la Croqueta de Soria, convocado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR), y abierto al público no profesional.

Las recetas y elaboraciones que presenten los participantes deben ser caseras y propias, y tener un peso aproximado de unos 50 o 60 gramos por unidad. El jurado de la organización será el encargado de elegir del total de las recetas recibidas, 12 elaboraciones, que pasarán a la final y se en-

frentarán en las dependencias de la Escuela de Hostelería CIFP La Merced el próximo 20 de marzo a partir de las 17:00 horas.

Las tres croquetas finalistas, elegidas bajo criterios de sabor, textura, presentación y originalidad, podrían ser 'apadrinadas' por lo establecimientos participantes en las Jornadas de la Tapa 2017 - II Concurso Provincial de la Croqueta, que se celebrará del 31 de marzo al 9 de abril. Además, el ganador recibirá 300 euros y diploma, y el segundo y tercer finalista obtendrán el correspondiente diploma acreditativo.

Con esta iniciativa, Asohtur

pretende dinamizar el consumo y atraer a los turistas que pudieran llegar a Soria con una actividad diferente, original y con precios populares, basada en uno de los platos más versátiles y extendidos de la gastronomía española. "Una preparación aparentemente sencilla que puede convertirse en un succulento aperitivo o tapa y que admite todo tipo de ingredientes y guarniciones", según palabras de la agrupación.

Por otro lado, también se pretende dar cabida a todos aquellos aficionados a los fogones que quieran participar con sus propias recetas y elaboraciones.

## APOYO EMPRESARIAL

## 187.000 kilos de alimentos repartidos en Soria

S.N.

La subdelegada del Gobierno en Soria, Yolanda de Gregorio, ha destacado que el plan de ayuda a los necesitados que el Gobierno de España puso en marcha hace 31 años "se desarrolla este año en tres fases, la tercera de las cuales ha traído estos días a la provincia 66.693 kilogramos de alimentos por un importe de unos 62.000 euros".

Esta cantidad se une a la distribuida en otras dos fases, en junio y octubre de 2016, lo que completa un total de 187.209 kilos para Soria dentro del Plan de Ayuda de este año. El importe total de todos estos alimentos alcanza los 175.000 euros y ha beneficiado y beneficiarán a unas 2.700 personas en cada una de las tres fases.

Los alimentos comprados por el Gobierno de España para su distribución entre los más necesitados son arroz, alimentos infantiles (tarritos de arroz con pollo, cereales infantiles, leche de continuación en polvo), lentejas, leche entera UHT, aceite de oliva, conservas de atún, espaguetis, tomate frito en conserva, crema de verduras deshidratada, galletas, judías verdes en conserva y fruta en conserva sin azúcares añadidos.

Esta cesta de productos, de fácil transporte y almacenamiento, poco perecederos y, sobre todo, de carácter básico, permite que las personas desfavorecidas puedan preparar fácilmente una comida completa para una persona o para una familia.

RANGE ROVER EVOQUE

**NACIDO SALVAJE. CRIADO EN LA CIUDAD.**  
DESDE 31.390 €

UNTORIA 4X4. Avda. de Valladolid, s/n 42004 Soria. 975 22 06 50



Concesionario Range Rover Evolution. Consumo combinado 4.7 - 8.6 l/100 km., emisiones de CO<sub>2</sub> 109 - 201 g/km. IVA del Range Rover Evoque s/04 160 CV 4x4 Puris Tech manual desde 37.390 € (IVA + IGIC, transmisión, descuento promocional e impuesto de matriculación incluidos). Impuesto de matriculación (SEDMAT) calculado al tipo general. No obstante, si el tipo aplicable al SEDMAT fuera menor en función de la comunidad autónoma de residencia. Precios promocionales exclusivos para unidades financiadas con FCA Capital España, RFP, Sallí según convocatoria, con un importe mínimo a financiar de 20.000 €, a un plazo mínimo de 37 meses y una permanencia mínima de 24 meses. Oferta válida para vehículos matriculados hasta el 31/12/2016 en peninsular y territorio regular. El modelo mostrado puede no coincidir con el ofrecido. Línea Land Rover: 922 460 500.



ABOVE &amp; BEYOND

EN NARROS, A TAN SOLO 15 MINUTOS DE SORIA,  
UN LUGAR PARADISÍACO PARA TU MEJOR  
CELEBRACIÓN

AV. SORIA, s/n. AGREDa (SORIA). CONSULTAS Y  
PRESUPUESTO SIN COMPROMISO EN 976 647 217  
AMANTELCATERING@HOSTALDUANA.COM



# El Consistorio prepara una norma para regular los locales privados de ocio juvenil

● Cuenta con un borrador de Ordenanza sobre las «condiciones y el uso»

**SORIA.** El Ayuntamiento prepara una normativa para regular los locales privados que los jóvenes emplean para sus ratos de ocio.

Se trata de «intentar que sus condiciones de uso o de alquiler tengan un mínimo de características», contó ayer el alcalde, Carlos Martínez. «No son locales públicos», prosiguió, y de ahí la especial dificultad a la hora de actuar cuando aparecen quejas y molestias.

En el Consistorio hay ya un «borrador de Ordenanza» para actuar ante esta situación, inspirado en los contenidos de las normativas que otras ciudades han

puesto en marcha. La idea sobre el asunto es «regularlo», estableciendo las «condiciones y el uso de estos locales».

Los objetivos básicos pasan por «preservar la seguridad» de los jóvenes que recurren a esta modalidad de ocio (por ejemplo, minimizar el riesgo de «incendio»), así como el «uso y horario» en que se podrá desarrollar la ocupación. Lógicamente, también que la estancia de los jóvenes «afecte lo mínimo posible» a

los vecinos. El alcalde explicó el propósito de ubicar el borrador en la web para recabar posturas, aparte del periodo de información pública una vez que el texto haya pasado por el pleno.

## Varios precintos

Ante las molestias la Policía Local actúa, aunque con el inconveniente de que «no son locales públicos». Si, por ejemplo, hay quien consume alcohol en la calle es posible intervenir directamente, pero la dificultad es mayor cuando el espacio es privado.

Con todo, «hemos precintado hasta tres, cuatro locales», contó el alcalde sobre una situación que se viene vigilando, aunque con las mencionadas trabas. La sanción se corresponde con el propietario, refirió.

J.A.C.

## 11 propuestas compiten por ser la Mejor Croqueta Amateur de Soria

**SORIA.** Un total de once propuestas de las 23 presentadas competirán en la final del premio a la Mejor Croqueta Amateur de Soria, que la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur), celebrará el próximo lunes 20 de marzo en el Centro Integrado de Formación Profesional La Merced.

La competición dará comienzo a partir de las 17.00 horas. Allí, un jurado experto en cocina del propio centro determinará las tres propuestas finalistas. El acto estará abierto al público que quiera asistir.

Los once cocineros amateurs deberán acudir a las instalaciones del CIFP La Merced con la mezcla ya preparada y la guarnición o la decoración para el emplatado. El jurado valorará las creaciones presentadas bajo los criterios de sabor, textura, presentación y originalidad y elegirá las tres mejores. El ganador del premio a la Mejor Croqueta Amateur, otorgado por el Ayuntamiento de Soria, recibirá 300 euros, además de un diploma acreditativo.

HERALDO

## Suscripción HERALDO

Todo un mundo de ventajas en la puerta de tu casa



DISFRUTA DE LAS VENTAJAS DE SER SUSRIPTOR



Descuentos sobre el precio de compra en quiosco



Reparto diario a domicilio



Entrega de Mujer Hoy y XL Semanal los fines de semana



Flexibilidad en los cambios de domicilio



Precios especiales para las promociones

Suscríbete a

HERALDO DE SORIA

POR SÓLO 1,21€/día

MÁS INFORMACIÓN EN:

El Collado 17 SORIA | 975 23 36 07

**HERALDO**  
DE SORIA

## Alumnos de FP del Castilla donan a Párkinson Soria 300 euros

**SORIA.** Los alumnos de Ciclos Formativos de Grado Medio de Actividades Comerciales que se imparte en el Instituto Castilla han donado a la Asociación Párkinson Soria 300 euros conseguidos gracias a los beneficios de la actividad interdisciplinar de creación de un establecimiento comercial.

Los estudiantes eligieron esta Organización No Gubernamental (ONG) dado que el abuelo de uno de ellos padece esta enfermedad neurodegenerativa.

El pasado día 8 de marzo acudieron al centro de día que Párkinson Soria tiene en la cuarta planta del Hospital Virgen del Mirón y de la mano de los profesionales que trabajan en este centro de día conocieron el día a día de los enfermos y cómo esta asociación intenta cada día combatir los efectos de la misma y mejorar la calidad de vida de los pacientes. «Fue un día de aprendizaje, convivencia y concienciación, con el que finalizaron esta actividad de emprendimiento y la formación académica», explica el Instituto Castilla en nota de prensa.

HERALDO

## SORIA

# CC OO presta asesoría laboral a 200 jóvenes

**El número de consultas asciende a 300 en el último año en el marco del Diálogo Social**

A. CARRILLO SORIA

El servicio de orientación laboral e información para jóvenes que el sindicato CC OO presta de forma gratuita a aquellas personas entre 16 y 35 años recibió a lo largo de 2016 más de 300 consultas de casi 200 jóvenes de la provincia. Este servicio es fruto del Diálogo Social enmarcado en la II Estrategia Integral de Empleo, Formación Profesional, Prevención de Riesgos Laborales e Igualdad y Conciliación en el Empleo 2016-2020 de la Junta de Castilla y León.

Entre las cuestiones más demandadas se encuentra el acompañamiento a la inserción laboral mediante la atención personalizada en herramientas de búsqueda de empleo (curriculum, entrevista de trabajo...), seguido del asesoramiento en materia laboral una vez que se ha producido la inserción en el mercado de trabajo y la orientación en temas formativos. De esta forma, una de las principales inquietudes de los jóvenes sorianos al menos a través de este servicio es prepararse para lograr un empleo.

Según señalaron desde CC OO, cabe destacar la cada vez más habitual demanda informativa entre la población joven sobre ayudas y prestaciones, cuestión que con la crisis económica ha ido agudizándose quizás impelida por las altas tasas de paro juvenil.

El perfil mayoritario que se atiende es el de jóvenes entre 22 y 29 años, de ambos sexos, con estudios primarios o secundarios, provenientes de la capital que requieren de manera presencial asesoramiento individualizado para la búsqueda de empleo. Además durante el pasado ejercicio se llevaron a cabo un total de 38 acciones formativas, principalmente en centros de educación secundaria y formación profesional, llegando a casi 600 jóvenes sorianos.

Para todos los y las jóvenes interesados este servicio se presta en la sede de CC OO de Soria, en la calle Vicente Tutor 6 (Tubo Ancho). También se puede solicitar información sobre el servicio en el teléfono 975 23 36 44 o a través del correo pejso@cleon.ccoo.es.

## La Mejor Croqueta Amateur reunirá a once cocineros

**Los establecimientos pueden 'apadrinar' alguna de las tres primeras para llevarlas al público**

SORIA

Un total de 11 propuestas de las 23 que se han presentado en esta edición han sido seleccionadas para participar en la final del premio a la Mejor Croqueta Amateur de Soria, organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur).

El concurso donde los cocineros no profesionales presentarán sus croquetas será el próximo lunes, 20 de marzo, en las instalaciones de la Escuela de Hostelería CIFP La Merced de Soria a partir de las 17.00 horas. Allí, un jurado experto en cocina de la propia escuela, determinará cuáles son las tres propuestas finalistas. El acto estará abierto al público que quiera asistir.

Los 11 cocineros amateurs deberán acudir a las instalaciones del CIFP La Merced con la mezcla ya preparada y la guarnición o decoración para el emplatado. La organización habilitará la cocina, freidoras y demás utensilios para que cada participante pueda terminar de cocinar y presentar sus croquetas. El jurado valorará las creaciones presentadas bajo los criterios de sabor, textura, presentación y originalidad y ele-

girá las tres mejores. El ganador del premio a la Mejor Croqueta Amateur, otorgado por el Ayuntamiento, recibirá 300 euros, además de un diploma acreditativo. Esta distinción también la recibirán los concursantes que quedan en segundo y tercer lugar.

Las croquetas de los tres finalistas podrán ser apadrinadas por alguno de los establecimientos participantes en las Jornadas de la Tapa de la Croqueta 2017, que se celebrarán desde el 31 de marzo al 9 de abril. Consistirá en que los establecimientos tendrán la oportunidad de ofrecer a la venta en sus locales durante las jornadas cualquiera de las finalistas.

El pasado año, el Hotel Rural Los Villares fue el encargado de poner a disposición del público la croqueta ganadora del concurso amateur, *Mamma mia* de María del Carmen Santamaría. El Bar Restaurante Santo Domingo II apadrinó la *Croqueta de la Abuela Avelina*, de Avelina Álvarez. Finalmente, el Parador de Turismo Antonio Machado fue el padrino de la croqueta que quedó en tercer lugar, de *Tigres con langostinos y salsa americana* presentada por Jesús Antón.

## SOLIDARIDAD

**Donación de alumnos del Castilla a Parkinson Soria**

Los alumnos de segundo curso del Grado de Actividades Comerciales del Instituto Castilla desarrollaron durante este curso una actividad interdisciplinar de creación de un pequeño establecimiento. Los beneficios obtenidos con esta actividad fueron de 300 euros y se donaron la asociación Parkinson Soria. El pasado día 8 de marzo acudieron a Hospital Virgen del Mirón, a su cuarta planta, donde conocieron a Juan Carlos, Amaya y Cristina, médico, fisioterapeuta y terapeuta ocupacional de la asociación de Parkinson, quienes explicaron cómo evoluciona el Parkinson.

## MADRID

**La calle del General Yagüe se llamará San Germán**

El Comisionado de la Memoria Histórica de la ciudad de Madrid presentó ayer la lista de 47 calles con denominaciones franquistas que cambiarán de nombre. Entre ellas se encuentra la calle General Yagüe, dedicada al militar pinariego. La propuesta pasa por sustituir la denominación por calle de San Germán, nombre que tuvo la vía antes de dedicarla al militar. Cabe recordar que durante este proceso han surgido propuestas como la de sustituir el nombre de General Yagüe por Humor de Gila. La propuesta se lanzó en febrero a la plataforma Change.org y ayer ya superaba las 4.300 firmas de apoyo.

## UNIVERSIDAD

**Charla sobre el estrés de los traductores**

El Salón de Grados del Campus Universitario Duques de Soria acogerá el día 20, a las 16.00 horas, la conferencia *The compassionate interpreter – compassion fatigue, risk factors and prevention*, que correrá a cargo de J. Richard Stokbakk Scibà, jurista y traductor e intérprete del gobierno de Noruega. Scibà cuenta con una experiencia de 29 años de trabajo para las autoridades civiles y judiciales noruegas y otros organismos europeos.



### CAMBIO DE SIGLO MUSICAL E HISTÓRICO

El Conservatorio Oreste Camarca albergó ayer la obra 'El sueño de la Razón' con la que se puso punto final a las jornadas culturales y educativas 'Soria entre dos siglos'. Sobre el escenario, músicos, voces y la presencia de Gema Pascual acom-

pañaron a los espectadores en el convulso tránsito del siglo XVIII al XIX en el ambiente de la Soria decimonónica. Videos, sonidos, voces, instrumento e interpretación se conjugaron para trasladar años duros, pero también esperanzadores.

ALVARO MARTINEZ

## SORIA

# CC OO presta asesoría laboral a 200 jóvenes

El número de consultas asciende a 300 en el último año en el marco del Diálogo Social

A. CARRILLO SORIA

El servicio de orientación laboral e información para jóvenes que el sindicato CC OO presta de forma gratuita a aquellas personas entre 16 y 35 años recibió a lo largo de 2016 más de 300 consultas de casi 200 jóvenes de la provincia. Este servicio es fruto del Diálogo Social enmarcado en la II Estrategia Integral de Empleo, Formación Profesional, Prevención de Riesgos Laborales e Igualdad y Conciliación en el Empleo 2016-2020 de la Junta de Castilla y León.

Entre las cuestiones más demandadas se encuentra el acompañamiento a la inserción laboral mediante la atención personalizada en herramientas de búsqueda de empleo (curriculum, entrevista de trabajo...), seguido del asesoramiento en materia laboral una vez que se ha producido la inserción en el mercado de trabajo y la orientación en temas formativos. De esta forma, una de las principales inquietudes de los jóvenes sorianos al menos a través de este servicio es prepararse para lograr un empleo.

Según señalaron desde CC OO, cabe destacar la cada vez más habitual demanda informativa entre la población joven sobre ayudas y prestaciones, cuestión que con la crisis económica ha ido agudizándose quizás impelida por las altas tasas de paro juvenil.

El perfil mayoritario que se atiende es el de jóvenes entre 22 y 29 años, de ambos sexos, con estudios primarios o secundarios, provenientes de la capital que requieren de manera presencial asesoramiento individualizado para la búsqueda de empleo. Además durante el pasado ejercicio se llevaron a cabo un total de 38 acciones formativas, principalmente en centros de educación secundaria y formación profesional, llegando a casi 600 jóvenes sorianos.

Para todos los y las jóvenes interesados este servicio se presta en la sede de CC OO de Soria, en la calle Vicente Tutor 6 (Tubo Ancho). También se puede solicitar información sobre el servicio en el teléfono 975 23 36 44 o a través del correo pejso@cleon.ccoo.es.

## La Mejor Croqueta Amateur reunirá a once cocineros

Los establecimientos pueden 'apadrinar' alguna de las tres primeras para llevarlas al público

SORIA

Un total de 11 propuestas de las 23 que se han presentado en esta edición han sido seleccionadas para participar en la final del premio a la Mejor Croqueta Amateur de Soria, organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur).

El concurso donde los cocineros no profesionales presentarán sus croquetas será el próximo lunes, 20 de marzo, en las instalaciones de la Escuela de Hostelería CIFP La Merced de Soria a partir de las 17.00 horas. Allí, un jurado experto en cocina de la propia escuela, determinará cuáles son las tres propuestas finalistas. El acto estará abierto al público que quiera asistir.

Los 11 cocineros amateurs deberán acudir a las instalaciones del CIFP La Merced con la mezcla ya preparada y la guarnición o decoración para el emplatado. La organización habilitará la cocina, freidoras y demás utensilios para que cada participante pueda terminar de cocinar y presentar sus croquetas. El jurado valorará las creaciones presentadas bajo los criterios de sabor, textura, presentación y originalidad y ele-

girá las tres mejores. El ganador del premio a la Mejor Croqueta Amateur, otorgado por el Ayuntamiento, recibirá 300 euros, además de un diploma acreditativo. Esta distinción también la recibirán los concursantes que quedan en segundo y tercer lugar.

Las croquetas de los tres finalistas podrán ser apadrinadas por alguno de los establecimientos participantes en las Jornadas de la Tapa de la Croqueta 2017, que se celebrarán desde el 31 de marzo al 9 de abril. Consistirá en que los establecimientos tendrán la oportunidad de ofrecer a la venta en sus locales durante las jornadas cualquiera de las finalistas.

El pasado año, el Hotel Rural Los Villares fue el encargado de poner a disposición del público la croqueta ganadora del concurso amateur, *Mamma mia* de María del Carmen Santamaría. El Bar Restaurante Santo Domingo II apadrinó la *Croqueta de la Abuela Avelina*, de Avelina Álvarez. Finalmente, el Parador de Turismo Antonio Machado fue el padrino de la croqueta que quedó en tercer lugar, de *Tigres con langostinos y salsa americana* presentada por Jesús Antón.

## SOLIDARIDAD

Donación de alumnos del Castilla a Parkinson Soria

Los alumnos de segundo curso del Grado de Actividades Comerciales del Instituto Castilla desarrollaron durante este curso una actividad interdisciplinar de creación de un pequeño establecimiento. Los beneficios obtenidos con esta actividad fueron de 300 euros y se donaron la asociación Parkinson Soria. El pasado día 8 de marzo acudieron a Hospital Virgen del Mirón, a su cuarta planta, donde conocieron a Juan Carlos, Amaya y Cristina, médico, fisioterapeuta y terapeuta ocupacional de la asociación de Parkinson, quienes explicaron cómo evoluciona el Parkinson.

## MADRID

La calle del General Yagüe se llamará San Germán

El Comisionado de la Memoria Histórica de la ciudad de Madrid presentó ayer la lista de 47 calles con denominaciones franquistas que cambiarán de nombre. Entre ellas se encuentra la calle General Yagüe, dedicada al militar pinariego. La propuesta pasa por sustituir la denominación por calle de San Germán, nombre que tuvo la vía antes de dedicarla al militar. Cabe recordar que durante este proceso han surgido propuestas como la de sustituir el nombre de General Yagüe por Humor de Gila. La propuesta se lanzó en febrero a la plataforma Change.org y ayer ya superaba las 4.300 firmas de apoyo.

## UNIVERSIDAD

Charla sobre el estrés de los traductores

El Salón de Grados del Campus Universitario Duques de Soria acogerá el día 20, a las 16.00 horas, la conferencia *The compassionate interpreter – compassion fatigue, risk factors and prevention*, que correrá a cargo de J. Richard Stokbakk Scibà, jurista y traductor e intérprete del gobierno de Noruega. Scibà cuenta con una experiencia de 29 años de trabajo para las autoridades civiles y judiciales noruegas y otros organismos europeos.



### CAMBIO DE SIGLO MUSICAL E HISTÓRICO

El Conservatorio Oreste Camarca albergó ayer la obra 'El sueño de la Razón' con la que se puso punto final a las jornadas culturales y educativas 'Soria entre dos siglos'. Sobre el escenario, músicos, voces y la presencia de Gema Pascual acom-

pañaron a los espectadores en el convulso tránsito del siglo XVIII al XIX en el ambiente de la Soria decimonónica. Videos, sonidos, voces, instrumento e interpretación se conjugaron para trasladar años duros, pero también esperanzadores.

ALVARO MARTINEZ



Jesús Antón Monge, ayer en el centro de La Merced, preparando la presentación de su croqueta 'Ying-yang'. LUIS ÁNGEL TEJEDOR

## Jesús Antón gana el II Concurso de la Mejor Croqueta Amateur con 'Ying-yang'

● El jurado tuvo que elegir entre 11 exquisitas propuestas

**SORIA.** La segunda edición del concurso de la Mejor Croqueta Amateur de Soria, organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur), ya tiene ganador: Jesús Antón Monge. El año pasado quedó tercero, pero, en esta ocasión, el jurado quedó rendido ante su doble croqueta de chorizo con gamba y de gamba con

chorizo, de textura muy cremosa y servida sobre una base de patata y pimiento asado. La creación culinaria le ha reportado diploma acreditativo del Consistorio sorian o y un premio de 300 euros.

A decir verdad, el jurado compuesto por Teresa Valdenebro y Pilar Delgado, en representación del Ayuntamiento de Soria y la Diputación Provincial, respectivamente; Carla Morales, chef del Camping de la Teja y ganadora de la primera edición del concurso y Javier Camón y Ana Hernando, profesor de Cocina y jefa de Departamento del Centro Integrado de Formación Profesional La Mer-

ced, lo tuvo muy difícil. Entre las 11 croquetas finalistas había mucho nivel. El segundo premio recayó en Diego Castillo y su 'croqueta mimosa', una exquisita creación de queso rellena de frambuesa, de la que el comité calificador destacó especialmente su espectacular presentación. Natalia Borobio Sanz se alzó con el tercer premio de esta convocatoria por una croqueta de gambas al ajillo también muy cremosa. Las tres recetas ganadoras serán 'apadrinadas' por tres establecimientos de hostelería de la capital durante la celebración de la Semana de la Tapa de la Croqueta que tendrá lugar entre el

31 de marzo y el 9 de abril. Asimismo, el jurado también quiso hacer varias menciones especiales. A 'La que más le gusta a Tomás', una croqueta realizada por Natalia Ortega con el queso (roquefort, curado y semicurado) como base. A Toribia García Jiménez que, a sus 84 años de edad, dejó muy alto el listón con su 'Croqueta oncalesa', un brindis a la cocina casera de toda la vida. También gustó la propuesta del alumno de la Escuela de La Merced, Darío Alejandro García, 'Aires sorianos', hecha con boletus con polvo de torrezno en su rebozado.

SONIA ALMOGUERA

## Educación infantil en el Arboreto por el Día del Árbol

**SORIA.** Con motivo del Día del Árbol, la Junta organiza una actividad que se desarrollará en el colegio Infantes de Lara y el Arboreto de Valonsadero. La jornada dará comienzo a las 10.30 horas en el salón del colegio, con la representación de una obra de teatro con marionetas, centrada en la relación que entre la fertilidad del suelo y la producción de setas. La actividad, coordinada por el Servicio Territorial de Medio Ambiente y la Dirección Provincial de Educación, sirve para reflexionar sobre los hábitos sostenibles e insostenibles de la recolección. Tras la representación, los niños llegarán a las 12.30 horas al vivero que tiene la Consejería de Fomento y Medio Ambiente en Valonsadero. Allí recibirán información sobre el funcionamiento del recinto, que acoge especies de todo el mundo, y plantarán varios árboles de especies foráneas. Al finalizar la actividad, cada niño recibirá una encina pequeña de regalo.

Durante el año 2016 en el Arboreto continuaron los trabajos de mantenimiento y enriquecimiento del Arboreto de Valonsadero, que se está preparando para una próxima apertura al público.

Con una colección de unas 1.500 especies, es una de las plantaciones más variadas del centro de la Península Ibérica en lo que a especies leñosas se refiere.

A pesar de las duras condiciones de suelo y clima, se considera que la evolución de la plantación está siendo satisfactoria y en algunas parcelas ya se ven árboles de más de tres metros de altura.

HERALDO

## Letrerío y el programa de Cámara de la OSCyL celebran la poesía

El Aula Magna acoge hoy a partir de las 20.00 horas una velada por el Día Mundial de la composición en verso

**SORIA.** El Aula Magna Tirso de Molina acoge hoy una velada con motivo del Día Mundial de la Poesía, una conmemoración aprobada por la UNESCO en 1999. La sesión comenzará a las 20.00 horas, con una recitación acompañada de guitarra y continuará a las 20.30 horas con un concierto del programa de Cámara de la Orquesta Sinfónica de Castilla y León (OSCyL).

Susana Gómez y Lucas Caraba forman Letrerío, grupo que acompaña de la música de guitarra de Elena de Nicolás recitarán diversos poemas. Tras esta actuación llegará el turno del 'Trío Op. 99' de la OSCyL.

El trío formado por Monika Piszczelok (violín); María Victoria Pedrero (violonchelo) y Catalina Cormenzana (piano) interpretará en la primera parte 'Allegro Moderato'; 'Andante, un poco mosso'; 'Scherzo: Allegro'; y 'Rondo, Allegro Vivace', del Trío No. 1 op. 99 D898, de Franz Schubert. La segunda parte estará dedicada a Beethoven con 'Allegro vivace e con brio'; 'Largo assai ed espresivo' y 'Presto', del trío No.

Op. 70 'Fantasma'. La próxima cita de los sorianos con la OSCyL tendrá lugar el 16 de mayo. Entonces se cerrará el programa Sinfónico y de Cámara, que contempla tres conciertos de la agrupación en todas las capitales de provincia de la Comunidad, coincidiendo con el 25º aniversario de la OSCyL.

Monika Piszczelok es, desde 2004, violín 'tutti' en la Orquesta Sinfónica de Castilla y León. En 2003 obtuvo el título de Master of Music en la Universidad Yale, como alumna de Erick Friedman y el Cuarteto de Tokio.

Por su parte, María Victoria Pedrero Pérez, colabora asiduamente con la Orquesta Sinfónica

de Galicia, la Orquesta del Festival de Santo Domingo (República Dominicana), la Orquesta de la Comunidad Valenciana Les Arts y la Joven Orquesta Nacional de España. En cuanto a Catalina Cormenzana, desde 1985 ha ofrecido numerosos recitales en España, Holanda, Alemania e Italia, tanto como solista como con muy diversas agrupaciones de cámara. Es profesora en el Conservatorio de Valladolid y colabora habitualmente con la Orquesta Sinfónica de Castilla y León.

El objetivo principal del Día Mundial de la Poesía consiste en apoyar la diversidad lingüística a través de la expresión poética y dar la oportunidad a las lenguas amenazadas de ser un vehículo de comunicación artística. También persigue establecer un diálogo entre el género y otras manifestaciones artísticas.

HERALDO



- Asistencia médica permanente
- Atención personalizada
- Habitaciones individuales
- Consulta médica
- Consulta enfermería
- Rehabilitación
- Menús adaptados a la patología individual
- Podología
- Actividades de terapia ocupacional

Avda. de Madrid, s/n.  
ALMAZAN  
Tel.: 975 318 052  
[www.camposdecastilla.net](http://www.camposdecastilla.net)



Profesionales de la hostelería tuvieron ocasión de conocer detalles y técnicas para su trabajo. VALENTÍN GUISANDE

## Del parco yantar a la excelencia en mesa y mantel

Un taller práctico sobre la cocina celtibérica ofrece pautas para su aplicación 'moderna'

J. M. SORIA

La buena mesa siempre tiene raíz y la cocina, aunque el tiempo haya pasado y los estómagos no puedan aguantar lo mismo, siempre es deudora de la historia y la tradición. Los bancos de piedra y adobe de los celtíberos han dado paso a la mesa con mantel de hilo escocés. Más refinamiento, más tratamiento, más conservación y más conocimiento, algo que se pudo ver ayer durante la celebración de un taller práctico de cocina celtibérica que se celebró en

el Centro Cívico Bécquer, con motivo de la celebración Numancia 2017, evento que conmemora el 2150 aniversario del cerco de Numancia.

Julio Valles Rojo, presidente de la Academia Castellano Leonesa de Gastronomía y Alimentación y dos veces Premio Nacional de Gastronomía, acompañado por el cocinero Pedro González Matos, chef de 5Restaurante de Ávila, experto en cocina celtibérica, compartieron sus muchos conocimientos con una veintena de profesionales



La demostración contó con una parte práctica. VALENTÍN GUISANDE

de la hostelería de modo gratuito y con el objetivo de dar a conocer este tipo de cocina, sus productos, sus procesos de elaboración, así como su aplicación a la cocina

moderna, de cara a que los establecimientos de restauración de la provincia puedan incluir esta oferta gastronómica diferenciada durante 2017 y también en el futuro.

## UNA CROQUETA ENTRE EL 'YING Y EL YANG'

La propuesta de Jesús Antón Monge, Ying y Yang, ha conseguido el primer puesto en la competición de Mejor Croqueta Amateur de Soria, organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur), a cuya final han llegado once cocineros no profesionales de los 23 que se presentaron. Se trata de una croqueta doble cuyos ingredientes principales son las gambas y el chorizo, además de una cuidada presentación con dos salsas. Jesús Antón también se presentó en la primera edición, aunque ha sido este año cuando ha triunfado con una propuesta un tanto arriesgada, pero muy original. Este primer premio, otorgado por el Ayuntamiento de Soria, está dotado con 300 euros, además de un diploma acreditativo. El segundo finalista ha sido Diego Castillo y su Croqueta Mimosa, una combinación de queso y frutos rojos que ha convencido al jurado. En tercer lugar ha quedado la Croqueta de gamba al ajillo de Natalia Borobio. Ambos recibirán un diploma acreditativo como premio. Las croquetas finalistas serán apadrinadas por tres establecimientos participantes en las Jornadas de la Tapa de la Croqueta 2017, que se celebrarán desde el 31 de marzo al 9 de abril.

Los participantes inscritos pudieron apreciar la historia y los pilares de la alimentación y gastronomía celtibérica sin más filtros que los derivados del paso del tiempo. Nada nuevo bajo el sol en lo que se refiere a un tronco común en el que el cerdo, los frutos secos, los salazones, las gachas, la cerveza y otros 'manjares' ya estaban dibujados como un sólido antecedente.

Vehículos con la garantía de **MADURGA**

Multimarca  
Seminuevos  
Km 0  
Ocasión

**Madurga Selection**

C/ Eduardo Saavedra 44 · Soria · 975 221 450



Disponible en



Enviar



# SORIA Noticias.com

[Portada](#) [Capital](#) [Provincia](#) [Deportes](#) [Castilla y León](#) [Turismo](#) [Soria Rural](#) [Reportajes](#) [Empleo](#) [Rutas](#) [Opinión](#) [San Juan](#) [Pueblos](#)

Compartir:



20

Compartir

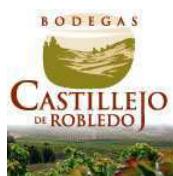
Twittear



Menéame

0

G+1

**TURISMO**

## Las tres mejores croquetas ya tienen padrinos

Actualizado 24/03/2017 19:42:10

*El Parador, el Hotel Rural Los Villares y el Bar Restaurante Fuente de la Teja servirán las recetas ganadoras del concurso de ASOHTUR.*

Ya se conocen los establecimientos que van a 'apadrinar' a las tres finalistas del II Concurso a la Mejor Croqueta Amateur de Soria, celebrado el pasado lunes en el CIFP La Merced y organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR).

El Parador Antonio Machado será el encargado de poner a disposición del público la croqueta ganadora, 'Ying y Yang', creada por Jesús Antón Monge, una original propuesta doble con el chorizo y las gambas como protagonistas. El Hotel Rural Los Villares apadrinará la creación del segundo finalista, la 'Croqueta Mimosa' de Diego Castillo Cano, con queso y frutos rojos. Finalmente, el Bar Restaurante Fuente de la Teja hará las veces de anfitrión del tercer finalista del concurso para cocineros no profesionales, la 'Croqueta de gamba al ajillo' de Natalina Borobio Sanz. Con esta acción se premia a los mejores cocineros amateurs participantes en esta iniciativa.

Las tres creaciones amateurs podrán degustarse en el transcurso de las Jornadas de la Tapa-II Concurso Provincial de la Croqueta, que se llevarán a cabo entre el 31 de marzo y el 9 de abril. Los tres establecimientos que se han ofrecido a apadrinar las croquetas ganadoras, para que lleguen a todo el público soriano, también participarán en el concurso para profesionales, junto con otros 24 establecimientos de Soria y de la provincia.

En estas segundas jornadas dedicadas a un plato tan típico como la croqueta, los cocineros sorianos han vuelto a demostrar que partiendo de una receta base se pueden alcanzar grandes cotas de creatividad, logrando armonizar sabores e ingredientes muy diferentes.

Como se recordará, el pasado año se vendieron un total de 34.000 tapas, en lo que fue la I edición del Concurso Provincial de la Croqueta. Con esta iniciativa se pretende animar al consumo en los bares y restaurantes de la provincia en las fechas anteriores a la Semana Santa con un plato típico de la gastronomía española, versátil, asequible y que gusta a todo el mundo.

En la presente edición también se cuenta con la colaboración de cervezas Amstel, que ofrece sus distintas variedades a 1 euro cuando se consuma una tapa de croqueta, cuya consumición conjunta será de 2,20 euros. ASOHTUR y Amstel recomiendan el consumo responsable.

También como en anteriores ocasiones, el Concurso Provincial de la Croqueta cuenta con la colaboración del Ayuntamiento de Soria y la Diputación Provincial, entre otras instituciones y empresas.



Paseo del Espolón, 14. Soria  
tel: 975221486  
[www.fe-escolapias.es/blogs/soria](http://www.fe-escolapias.es/blogs/soria)



### ÚLTIMAS NOTICIAS!

- 27/03/2017 13:39:51 Numancia 2017, símbolo de unidad en la colaboración entre las instituciones
- 27/03/2017 11:18:11 El soriano Alfonso Izquierdo, campeón regional cadete de duatlón
- 27/03/2017 10:41:32 Grave atropello en la calle Linajes
- 27/03/2017 08:17:04 Lluvias débiles y frío para este lunes
- 26/03/2017 20:08:41 La SD Almazán gana el derbi soriano y el Numancia B resuelve bien su partido



**TODOS LOS FINES DE SEMANA DEL 14 DE ENERO AL 9 DE ABRIL**

# Los robos en trasteros suman una treintena de denuncias y 11 bicicletas desaparecidas

A la zona de Los Royales y la calle Postas se suma el entorno de Santa Bárbara

**SORIA.** La oleada de robos en trasteros contabiliza por el momento una treintena de incidencias y los ladrones parecen tener un único objetivo: acumular bici-

cletas. Es lo que se desprende de las denuncias presentadas en la Comisaría de la Policía Nacional, que apuntan a tres zonas de acción de los delincuentes. A las sustracciones en Los Royales y la calle Postas, como se informó en la edición de ayer, se suma ahora el barrio de Santa Bárbara.

Las últimas infracciones denunciadas se produjeron en un edificio en el que confluyen las calles Fuente del Caño, La Ermita y Santa Bárbara. De este punto constan once denuncias. Tam-

otros tantos trasteros en los que habían entrado o intentado entrar. Aquí consiguieron llevarse siete bicicletas.

El jueves se registró una llamada a la sala de emergencias del 091 en la que se informaba del robo en cuatro trasteros. La comunicación se correspondía con el suceso de la calle Postas, donde sustrajeron una bicicleta. También fue objeto de estos robos un edificio de Los Royales, de donde proceden 15 denuncias. Tampoco en este inmueble consigui-

ron entrar en todos estos trasteros. En muchos, causaron daños en el bombín pero no pudieron acceder al interior. La suma del botín obtenido en esta zona fue de otras tres bicicletas.

La Policía recomienda mejorar las medidas de seguridad pasiva en los trasteros, sobre todo los sistemas de cierre, y no guardar objetos de mucho valor en estos lugares que no suelen tener excesivo tránsito de personas ni por el día ni, sobre todo, por la noche.

**HERALDO**

**Las croquetas del concurso ya tienen los locales que las servirán**

**SORIA.** La Agrupación Soriaña de Hostelería y Turismo (Asohtur) comunicó ayer los establecimientos que apadrinarán las creaciones ganadoras del II Concurso a la Mejor Croqueta Amateur de Soria, celebrado el pasado lunes en el CIFP La Merced. El Parador Antonio Machado, el bar-restaurante Fuente de la Teja y el hotel rural Los Villares son los establecimientos donde se servirán.

El Parador será el encargado de acercar al público la croqueta ganadora, 'Ying y Yang', creada por Jesús Antón Monge, una propuesta doble con el chorizo y las gambas como protagonistas. Los Villares apadrinará la creación del segundo finalista, la 'Croqueta Mimosa' de Diego Castillo Caño, con queso y frutos rojos. Fuente de la Teja será el anfitrión del tercer finalista del concurso para cocineros no profesionales, la 'Croqueta de gamba al ajillo' de Natalia Bo-robio Sanz.

Las tres creaciones podrán degustarse durante las Jornadas de la Tapa-II Concurso Provincial de la Croqueta, que se llevarán a cabo entre el 31 de marzo y el 9 de abril. Los tres establecimientos que se han ofrecido a apadrinar las croquetas ganadoras para acercarlas al público también participarán en el concurso para profesionales, junto con otros 24 establecimientos de Soria y de la provincia.

El pasado año se vendieron un total de 34.000 tapas, en la I edición del Concurso Provincial de la Croqueta.

**HERALDO**

**Centenario de monseñor Romero**

**SORIA.** La Asociación de Amigos de Monseñor Óscar Romero celebra en Soria una serie de actos conmemorativos en el centenario del nacimiento del prelado, asesinado en San Salvador en 1980. Con este motivo, la iglesia de La Mayor acoge hoy a las 20.15 horas un recital solidario. El domingo, a las 12.30 en la misma parroquia se celebrará una eucaristía y a las 17.00 horas se proyectará 'Romero'. El lunes, en la Casa Diocesana tendrá lugar una charla-coloquio sobre la exclusión social.

Los actos se cerrarán el martes en el Casino (19.30 horas) con un encuentro en el que participará el embajador de El Salvador en España.

**HERALDO**



Los representantes de la Red de Ciudades Machadianas. IMAGEN CEDIDA POR EL AYUNTAMIENTO

## Rocafort asume la presidencia de la Red de Ciudades Machadianas

El concejal de Cultura, Jesús Bárez, asiste a la asamblea de la entidad en Sevilla y repasa las novedades del año

**SORIA.** Sevilla acogió la asamblea anual de la Red de Ciudades Machadianas, el grupo creado en febrero de 2009 para difundir el legado machadiano tomando como hilo conductor las localidades donde residió el poeta. Soria, Sevilla, Segovia, Baeza (Jaén), Collioure (Francia), Rocafort (Valencia) forman la entidad, que acordó que Rocafort asuma la presidencia en el nuevo periodo. El concejal de Cultura, Jesús Bárez, participó en el encuentro y aprovechó para compartir el programa cultural que desarro-

llará la ciudad en torno a las conmemoraciones de Nvmancia 2017 e invitó a sus homólogos a visitar Soria y promocionar el evento.

La asamblea aprobó las cuentas correspondientes a 2016 y el presupuesto para el actual ejercicio, así como distintas acciones de difusión de la Red a través de su página web ([www.redciudadademachadianas.org](http://www.redciudadademachadianas.org)).

Entre las novedades de este año sobresale el nuevo pasaporte machadiano. Los viajeros ya pueden solicitar el documento, en el que se destacan los lugares más emblemáticos relacionados con el paso del escritor por cada ciudad, en cada una de las oficinas de turismo de las localidades que componen la organización. Un plano de cada sitio y un espacio para tomar notas son otros contenidos del documento con el que se intenta incentivar el turismo cultural.

Quienes completen el circuito de las seis ciudades que componen la Red recibirán en la última visita una credencial de su condición de 'viajero machadiano'.

Al recaer la presidencia del grupo a Rocafort, a ella le corresponderá acoger y organizar el Aula Juan de Mairena en su cuarta edición.

Por otra parte, el tren turístico Campos de Castilla realizará su viaje inaugural del año en el fin de semana del 13 y 14 de mayo. Los trayectos se prolongarán hasta noviembre.

**HERALDO**

## El Ayuntamiento espera que se concrete una participación del Gobierno en Nvmancia 2017 de la que, dice, «no sabemos nada»

**SORIA.** Desde otras administraciones (los consistorios implicados, la Junta y la Diputación) «se empieza a funcionar», pero de la participación en Nvmancia 2017 «no sabemos nada». El portavoz del equipo de Gobierno, Javier Muñoz, se refirió así a la esperada presencia estatal en los eventos relacionados con el 2.150 aniversario de la caída de la ciudad celtibérica, una colaboración que

el Ayuntamiento espera que se concrete siguiendo las manifestaciones del ministro de Cultura, Íñigo Méndez de Vigo, en su visita a Soria. Cuando a finales de febrero asistió al acto de la Fundación Antonio Machado en recuerdo del poeta refirió que en las «próximas semanas» estaría listo un Decreto para constituir la Comisión Nacional de Nvmancia 2017.

Sobre esta entidad, «quien tiene la pelota en el tejado es el Gobierno», expresó Muñoz. El papel estatal en las conmemoraciones tiene dos frentes. Por una parte, la Comisión. Por otra las ventajas fiscales a los patrocinadores. Estas bonificaciones expiraron el año pasado y, en principio, deberían incluirse en la próxima Ley de Presupuestos Generales del Estado.

Más allá de esto, el Ayuntamiento también desconoce si el Gobierno «va a desarrollar alguna actuación» relacionada con la efemérides.

Por otra parte, la consejera de Cultura y Turismo, María Josefa García Cirac, presentará el lunes en el Museo Numantino el programa de actividades de Nvmancia 2017.

**J.A.C.**

**SORIA | BARRIO A BARRIO SANTA BÁRBARA**



Parque Sonoro en las inmediaciones del Conservatorio Oreste Camarca. ÁLVARO MARTÍNEZ

## Santa Bárbara baraja finalizar el parque infantil durante este verano

«Teniendo la cárcel vieja el traslado le daría al barrio espacio con muchas utilidades»

**ANTONIO CARRILLO SORIA**

El barrio de Santa Bárbara es uno de los que han soportado la expansión de Soria. Al basarse sobre todo en nueva construcción y en un urbanismo regulado, carece de los problemas que mantienen las zonas más antiguas, pero aún así siempre tiene margen de mejora. Entre las peticiones hay una que ya está en marcha, y es la finalización del nuevo parque infantil.

«Mejoras hemos tenido en los últimos tiempos las típicas de un barrio como este», detalla el presidente de la Asociación de Vecinos, José Antonio Postigo. «Se ha trabajado en la pintura de los bancos, en el cuidado de los jardines o en las aceras dentro del Plan de Empleo» que puso en marcha el Ayuntamiento para acometer pequeñas labores de mejora urbana.

Postigo destaca especialmente «el parque infantil que estamos haciendo en la actualidad» y que se enfocará a la temática «musical». En la actualidad han comenzado los trabajos y falta terminarlo». Ahora que se avanza hacia meses de meteorología más suave «entendemos que se retomará». Falta asimismo dotarlo con los columpios infantiles para disfrute de los niños de Santa Bárbara.

El nuevo parque se está ejecutando cerca de las instalaciones del

Conservatorio Oreste Camarca y contará con juegos sonoros. La aprobación se hizo a instancias de la propia Asociación de Vecinos y contará con un pequeño graderío y un espacio para conciertos, configurando el área más musical de la capital a petición popular. A ello se suma la solicitud de intervención «en alguna acera» pendiente de mejora pero sin alcanzar niveles preocupantes en el barrio.

### El Plan de Empleo ha mejorado bancos, jardines y aceras en el barrio

En la actualidad, la Asociación tiene su sede en las instalaciones del Centro de Día y precisamente allí ha reclamado trabajos de mejora. «Los servicios, los urinarios, especialmente los de hombres están penosos y hay que cambiarlos». La petición ya se ha trasladado al Consistorio y parece ser que se acometerá la reforma.

De hecho «la sede se nos queda pequeña» ante el creciente número de usuarios del Centro de Día, si bien por el momento se descarta solicitar una nueva y la Asociación

### RADIOGRAFÍA DE LA ASOCIACIÓN

**Vecinos.** «Muchos», explica el presidente, que carece de una cifra oficial. Podría superar los 6.000.

**Socios.** Suma 730 socios.

**Sede.** Centro Gaya Nuño, avenida Juan Antonio Gaya Nuño, 2, 42001.

**Actividades.** Organiza talleres de yoga o costura, además de las Fiestas de Verano que este año pasan al fin de semana anterior a San Juan. En la actualidad la Asociación está preparando un viaje a la Costa Brava del 24 al 28 de mayo.

intenta adaptarse a la situación. «Es lo que tenemos. Tampoco vamos a pedir una sede nueva cada año» en función de las actividades o del número de personas con quienes las comparten.

Otra de las cuestiones que se valorarían positivamente para Santa

Bárbara es el traslado de los presos al nuevo centro penitenciario, lo que conllevaría la reversión de los terrenos de la antigua cárcel al Ayuntamiento. No obstante son conscientes de que es un trámite en el que poco puede hacer el municipio o la Asociación.

«Teniendo la cárcel vieja aquí, al barrio le podría dar un espacio muchas utilidades», apunta Postigo. A su juicio podrían ser por ejemplo

**«La sede se nos queda pequeña» pero se descarta «pedir una cada año»**

«culturales, aunque pueden ser de cualquier tipo. Cuando se termine la nueva la vieja se nos queda aquí y le puede dar mucha vida al barrio». No obstante, la decisión se antoja a largo plazo.

En otro orden de cosas, este año se ha decidido trasladar la fecha de las fiestas del barrio al fin de semana anterior a San Juan, de forma que el calendario festivo prácticamente enlazará unas con otras gracias a los hinchables, actuaciones, orquestas y torneos que engloba Santa Bárbara.

**Padrinos para las croquetas finalistas de Asohtur**

**SORIA**

Ya se conocen los establecimientos que van a 'apadrinar' a los tres finalistas del II Concurso a la Mejor Croqueta Amateur de Soria, celebrado el pasado lunes en el CIFP La Merced y organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur).

El Parador Antonio Machado será el encargado de poner a disposición del público la croqueta ganadora, 'Ying y Yang', creada por Jesús Antón Monge, una original propuesta doble con el chorizo y las gambas como protagonistas. El Hotel Rural Los Villares apadrinará la creación del segundo finalista, la 'Croqueta Mimosa' de Diego Castillo Cano, con queso y frutos rojos. Finalmente, el bar restaurante Fuente de la Teja hará las veces de anfitrión del tercer finalista del concurso para cocineros no profesionales, la 'Croqueta de gamba al ajillo' de Nataleina Borobio Sanz. Con esta acción se premia a los mejores cocineros amateurs participantes en esta iniciativa. Las tres creaciones amateurs podrán degustarse en el transcurso de las Jornadas de la Tapa-II Concurso Provincial de la Croqueta, del 31 de marzo al 9 de abril.

**'Soria de compras' abre el uso de su aplicación**

**SORIA**

La plataforma digital SoriaDeCompras ofrece ahora la posibilidad de usar su aplicación para teléfonos móviles para validar cualquier compra efectuada en los establecimientos integrantes y participar así en los sorteos y competiciones de distintos premios. Desde su lanzamiento el pasado mes de agosto, SoriaDeCompras ha repartido más de 3.000 euros en regalos entre los 1.200 usuarios de su aplicación.

Con la introducción de esta mejora, los usuarios podrán aumentar las oportunidades de sumar puntos \$DC -la moneda de SoriaDeCompras- por las compras efectuadas. De esta manera, por cada compra genérica validada a través de esta aplicación en los comercios integrantes, los usuarios sumarán 10 puntos \$DC para entrar en el sorteo de Bonos Regalo de 20 euros o para ganar directamente uno de estos Bonos por el usuario que acumula más puntos en cada campaña periódica.

# Sorianoticias.com 29-03-17

## 27 establecimientos optan a la Mejor Croqueta de Soria



Presentación del concurso 2017 este miércoles.

Actualizado 29/03/2017 17:31:46

*A partir de este viernes 31 y hasta el 9 de abril se celebra la segunda edición de este concurso que ampara ASOHTUR.*

A partir de este viernes **31 de marzo y hasta el próximo 9 de abril** se celebrara el II Concurso Provincial de la Croqueta, organizado por la **Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR)** en el que participan un total de 27 establecimientos. Dos de ellos lo hacen fuera de la capital, en concreto la Venta Nueva y el Hotel Rural Los Villares.

Como en la primera edición, los cocineros han puesto todo su empeño e imaginación en crear un gran plato en pequeño formato a través de una de las fórmulas gastronómicas más extendidas del país como es la croqueta. Un jurado de expertos valorará el sabor, la presentación, la textura y la originalidad de cada propuesta y **elección de la Mejor Croqueta Provincial**.

El público, por su parte, podrá votar por su favorita gracias al cupón de votación que puede encontrar en su buzón, en cualquiera de los establecimientos participantes, hoteles o puntos de información turísticas. El sistema de votación es sencillo, basta con conseguir **5 sellos de distintos bares y restaurantes para poder votar** por la que considere que es la mejor croqueta, rellenar el cupón con sus datos personales e introducirlo en una de las urnas que se colocan en los establecimientos. Sólo por participar se pueden conseguir escapadas de fin de semana y termal. El único requisito es ser mayor de 18 años.

Las preparaciones que se pueden probar este año tienen distinto formato e ingredientes de lo más variados, y recorren desde el clasicismo a la vanguardia, el mundo dulce al salado y llegan presentadas con sugerentes acabados y acompañamientos. Así, se pueden encontrar croquetas de cocido soriano y de pil-pil de algas y bacalao con yogur de ajo negro, pasando por croquetas de café y bombón cremoso de chocolate blanco hasta croquetas de sándwich mixto, entre otras.

Como en ediciones anteriores, el folleto mostrará aquellas croquetas que son **aptas para celiacos** o que pueden adaptarse, así como el horario del servicio de la tapa, en el caso de que sea diferente al recomendado por la organización: de **13.00 a 15.00 horas y de 20.00 a 23.00 horas**.

El precio de cada tapa es de 1,20 euros y de 2,20 euros si se acompaña con cualquiera de las variedades de **Amstel, cerveza oficial de estas jornadas: Amstel clásica, Radler o 0,0**. ASOHTUR y Amstel recomiendan un consumo responsable.

Además de sus propias creaciones, tres establecimientos ofrecerán las tres mejores croquetas del concurso amateur, celebrado la pasada semana. Como se recordará, el **Parador Antonio Machado** será el encargado de poner a disposición del público la croqueta ganadora, 'Ying y Yang', creada por **Jesús Antón Monge**, una original propuesta doble con el chorizo y las gambas como protagonistas. El **Hotel Rural Los Villares** apadrinará la creación del segundo finalista, la 'Croqueta Mimosa', de **Diego Castillo Cano**, con queso y frutos rojos. Finalmente, el **Bar Restaurante Fuente de la Teja** hará las veces de anfitrión del tercer finalista del concurso para cocineros no profesionales, la 'Croqueta de gamba al ajillo', de **Natalia Borobio Sanz**. Con esta acción se premia a los mejores cocineros amateurs participantes en esta iniciativa.

## Premios

El ganador de la **Mejor Croqueta Provincial recibirá 500 euros de premio**, además del diploma acreditativo, que también se otorgará al segundo y tercer finalistas. El establecimiento que se lleve más votos del público, y por tanto, el premio a la **Mejor Croqueta Popular, recibirá 400 euros** y diploma. El segundo y el tercero más votados también recibirán su correspondiente diploma acreditativo.

Por otro lado, entre todas las personas que voten correctamente sellando el cupón de votación en cinco establecimientos diferentes, con los datos personales y el voto y depositándolo en las urnas a tal efecto, **entrarán en el sorteo de dos escapadas de fin de semana y una escapada termal**, esta última en el **Hotel Termal de El Burgo de Osma**. Las otras dos corresponderán a cofres turísticos que, bajo el nombre de Escápate tres días y Mil y una noche para soñar, permiten elegir entre cientos de establecimientos.

Los premiados en el Concurso Provincial de la Croqueta, así como los agraciados en el sorteo de las escapadas de fin de semana y escapada termal, se harán públicos a través de los perfiles de ASOHTUR en las redes sociales y en su página web.

## Animar al consumo

Como se recordará, el pasado año se vendieron más de **35.000 tapas**, en lo que fue la I edición del Concurso Provincial de la Croqueta. Con esta iniciativa ASOHTUR busca fomentar el consumo entre el público soriano y también entre los visitantes que puedan acercarse a la provincia en fechas cercanas a la Semana Santa, a través de tapas asequibles, originales y apetecibles.

También como en anteriores ocasiones, el Concurso Provincial de la Croqueta cuenta con el **patrocinio de Cervezas Amstel y la colaboración del Ayuntamiento de Soria y la Diputación Provincial**, entre otras instituciones y empresas.

Por último, recordar que toda la información sobre estas Jornadas se encuentra disponible en el folleto editado por ASOHTUR, que el público podrá encontrar en sus buzones, en los establecimientos participantes, en los puntos de información turística así como en hoteles de Soria y provincia.

Asimismo está disponible también en la APP de Android para teléfonos móviles que se puede descargar en el Play Store con el nombre de 'Jornadas Croqueta Soria 2017' y en la [web](#) de ASOHTUR y en las redes sociales de la agrupación de hostelería (Facebook y Twitter).

## Un gran plato en pequeño formato

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo arranca mañana con 27 establecimientos el II Concurso Provincial de la Croqueta que pretende animar el consumo entre los vecinos de la ciudad y también entre los visitantes en Semana Santa

### SORIA

Desde la jornada de mañana y hasta el próximo 9 de abril se celebrará el II Concurso Provincial de la Croqueta, organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) en el que participan un total de 27 establecimientos. Dos de ellos lo hacen desde la provincia, en concreto la Venta Nueva y el Hotel Rural Los Villares. El resto de bares y restaurantes participantes se ubican en la capital o en sus inmediaciones. El evento se presentó ayer en el Camping Fuente La Teja, con la presencia de la concejala Ana Calvo y la presidenta de la agrupación hostelera, Yolanda Santos.

Como en la primera edición, los cocineros han puesto todo su empeño e imaginación en crear un gran plato en pequeño formato a través de una de las fórmulas gastronómicas más extendidas del país: la croqueta. Un jurado de expertos valorará el sabor, la presentación, la textura y la originalidad de cada propuesta y elegirá la Mejor Croqueta Provincial.

El público, por su parte, podrá votar por su croqueta favorita gracias al cupón de votación que puede encontrar en su buzón, en cualquiera de los establecimientos participantes, hoteles o puntos de información turísticas. El sistema de votación es sencillo, basta con conseguir 5 sellos de distintos bares y restaurantes para poder votar por la que considere que es la mejor croqueta, rellenar el cupón con sus datos personales e introducirlo en una de las urnas que se colocan en los establecimientos. Sólo por participar se pueden conseguir escapadas de fin de semana y termal. El único requisito es ser mayor de 18 años.

Las croquetas que se pueden probar este año tienen distinto formato e ingredientes de lo más variados, y recorren desde el clasicismo a la vanguardia, el mundo dulce al salado y llegan presentadas con sugerentes acabados y acompañamientos. Así, podemos encontrar croquetas de co-



Presentación ayer del concurso de la croqueta en el Camping Fuente La Teja. VALENTÍN GUISANDE

cido soriano y de pil-pil de algas y bacalao con yogur de ajo negro, pasando por croquetas de café y bombón cremoso de chocolate blanco hasta croquetas de sándwich mixto, entre otras.

Como en ediciones anteriores, el folleto mostrará aquellas croquetas que son aptas para celiacos o que pueden adaptarse, así como el horario del servicio de la tapa, en el caso de que sea diferente al recomendado por la organización: de 13.00 a 15.00 horas y de 20.00 a 23.00 horas. El precio de cada tapa de croqueta será

de 1,20 euros y de 2,20 euros si se acompaña con una cerveza patrocinadora del evento.

Además de sus propias creaciones, tres establecimientos ofrecerán las tres mejores croquetas del concurso amateur, celebrado la pasada semana. Como se recordará, el Parador Antonio Machado será el encargado de poner a disposición del público la croqueta ganadora, 'Ying y Yang', creada por Jesús Antón Monge, una original propuesta doble con el chorizo y las gambas como protagonistas. El Hotel Rural Los Villares apa-

drinará la creación del segundo finalista, la 'Croqueta Mimosa', de Diego Castillo Cano, con queso y frutos rojos. Finalmente, el Bar Restaurante Fuente de la Teja hará las veces de anfitrión del tercer finalista del concurso para cocineros no profesionales, la 'Croqueta de gamba al ajillo', de Natalia Borobio Sanz. Con esta acción se premia a los mejores cocineros amateurs participantes en esta iniciativa.

El ganador de la Mejor Croqueta Provincial recibirá 500 euros de premio, además del diploma acreditati-

vo, que también se otorgará al segundo y tercer finalistas. El establecimiento que se lleve más votos del público, y por tanto, el premio a la Mejor Croqueta Popular, recibirá 400 euros y diploma. El segundo y el tercero más votados también recibirán su correspondiente diploma acreditativo. Uno de los objetivos de este concurso es animar el consumo entre el público soriano y también entre los visitantes que puedan acercarse a la provincia en fechas cercanas a la Semana Santa, a través de tapas asequibles, originales y apetecibles.



### Nuevo GLA. El retrato robot de una gran oportunidad.

Puedes gozar con el nuevo GLA, un todoterreno compacto para el que no necesitas límites. Su diseño deportivo y su espíritu atrevido lo convierten en el coche perfecto para la libertad y para vivir cualquier tipo de aventura. Con su alta multitud de sistemas de seguridad, autonómicos de lujo, iluminación de tráfico de LED y su asistente de emergencia activa.

- 4 años de garantía\*
- Hasta 2.000€ de apoyo especial\*\*
- Acuerdo de Servicio Fidelity Plus
- +1 por 30 €/mes\*\*\*



Mercedes-Benz  
Tu marca de confianza

MADIBUS, S.A.  
Ctra de Alarcón, 10 - 12004 - SORIA - Telf. 975 22 34 38 - E-mail: [madibus@soria.es](mailto:madibus@soria.es)

# Piden siete años y medio de prisión por media docena de robos en varias localidades

● El botín fueron unos 4.000 kilos de chatarra, intervenidos por la Guardia Civil

SORIA. Dos años y seis meses para cada uno de los tres acusados de un delito continuado de robo con fuerza en las cosas, en total siete y medio, solicita la Fis-

calía, como autores de siete robos perpetrados en las localidades de La Muela (Golmayo), Monasterio (Quintana Redonda) y La Barbolla.

Según el escrito de calificaciones del fiscal, los tres acusados, V.C., S.C. y A.C., durante la madrugada del 27 de julio de 2012, se dirigieron a bordo de un camión a las tres localidades con la intención de apoderarse de diferentes bienes.

En primer lugar se desplazaron

hasta la localidad de La Muela, donde se introdujeron en una cochera y de su interior se llevaron chapas de encofrar, ventanas, una bañera, varillas de ferralla, entre otros materiales.

## Monasterio

Acto seguido, acudieron al pueblo de Monasterio donde lograron entrar en cinco inmuebles del mismo propietario. Tres de ellos estaban en desuso y en mal estado de conservación, mientras

que dos se encontraban en estado de rehabilitación y reparación. Para acceder al interior precisaron fracturar ventanas y puertas, arrancar anclajes y forzar candados.

Ya dentro, hicieron suyos diversos efectos como grifos, puentes, chapas, lámparas, varios sanitarios y otros objetos, que cargarón en el camión en el que viajaban, matiza el fiscal.

En la misma localidad, también procedieron a apoderarse de los canalones en la fachada de una vivienda y forzaron la puerta de acceso, abriendo un boquete, de otro corral, aunque previsiblemente no se llevaron nada.

## Detenidos en La Barbolla

Cargarón los canalones en el camión y se desplazaron hasta La Barbolla, donde entre las 13.00 y

las 14.00 horas de ese mismo día fueron detenidos por agentes de la Guardia Civil. Les intervinieron el camión, con una carga en su interior de unos 4.000 kilos de chatarra, entre la que se encontraban algunos de los efectos sustraídos. Varios de ellos ya han sido entregados a sus legítimos propietarios.

Además de los dos años y medio de prisión para cada uno, el fiscal reclama que paguen una indemnización conjunta y solidariamente en las cantidades en que sean tasados los efectos sustraídos y no recuperados tras la intervención realizada por la Guardia Civil.

El juicio está previsto que se celebre el próximo miércoles 5 de abril, en el Juzgado de lo Penal de Soria.

M.H.

## Rechazan en las Cortes la propuesta de una Ruta Turística sobre templarios

SORIA. La propuesta para promocionar una ruta templaria y poner el foco en sus asentamientos en la provincia de Soria, presentada por el Grupo Socialista y debatida ayer en las Cortes de Castilla y León, fue rechazada por el PP y recibió la abstención de Ciudadanos. «Venía a intentar crear un nuevo recurso cultural y turístico para toda Castilla y León y con especial incidencia en Soria», lamentó el PSOE tras ser tumbarada la propuesta. «Es indudable que la historia de los templarios en España y en todo el mundo cuenta con una gran difusión y que Castilla y León es uno de los puntos geográficos donde se mantiene gran parte de su patrimonio arquitectónico y cultural. En la provincia existen ejemplos como la villa de Caracena, Peroniel, Castillejo de Robledo con su castillo

derruido propiedad de la Orden y la ermita de Nuestra Señora de los Santos de Morón de Almazán», recuerda el PSOE en nota de prensa. En su opinión, «sorprende que el PP rechace la propuesta aduciendo que la Junta tiene una planificación en lo referente al turismo y que ya promociona los diferentes monumentos templarios en nuestra comunidad. La experiencia nos indica que cuando la Junta tiene voluntad se saca de la chistera una nueva ruta turística». El procurador soriano Ángel Hernández mencionó que cuando a alguien se le ocurre la realización de una serie de televisión, película o trilogía literaria de éxito a todos les parecerá adecuado la elaboración de una ruta turística relacionada con los templarios.

HERALDO

## PRODUCTOS DE CALIDAD CAÑADA REAL, S.A.

Convocatoria de Junta General Ordinaria

Por acuerdo del Consejo de Administración, en sesión de fecha 24 de marzo de 2017, se convoca Junta General Ordinaria, a celebrar en el domicilio social sito en Soria, calle Bajada de la Rumba, número 15, en primera convocatoria el próximo día 12 de mayo de 2017, a las trece horas y, si procediese en segunda, al día siguiente, en el mismo lugar y hora, con el siguiente

### Orden del día:

1).- Aprobación, si procede, de las Cuentas Anuales (balance, cuenta de pérdidas y ganancias, estado de ingresos y gastos reconocidos, estado de cambios en el patrimonio neto, estado de flujos de efectivo y memoria), Informe de Gestión y propuesta de aplicación del resultado, correspondiente al ejercicio 2016.

2).- Ruegos y preguntas.

3).- Redacción, lectura y aprobación del acta de la asamblea.

Los accionistas podrán examinar en la sede social y solicitar su entrega o el envío gratuito, de la documentación correspondiente al orden del día.

Soria, 27 de marzo de 2017.  
El Presidente, S.A.T., la Salma Soto,  
representada por Don Angel Carrascosa Tejedor.

Presentación de la segunda edición del Concurso Provincial de la Croqueta. LUIS ÁNGEL TEJEDOR

## El Concurso de la Croqueta arranca mañana con 27 participantes

SORIA. El II Concurso Provincial de la Croqueta, organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur), en el que participan 27 establecimientos, se celebrará desde mañana y hasta el próximo 9 de abril. Dos de los establecimientos hacen desde la provincia, en concreto la Ven-

ta Nueva y el Hotel Rural Los Villares. El resto se ubican en la capital o en sus inmediaciones.

Un jurado de expertos valorará el sabor, la presentación, la textura y la originalidad de cada propuesta y elegirá la Mejor Croqueta Provincial. El público, por su parte, podrá votar por su croque-

ta favorita gracias al cupón de votación que puede encontrar en su buzón, en cualquiera de los establecimientos participantes, hoteles o puntos de información turísticas. El sistema de votación es sencillo, como se explicó ayer en la presentación de las jornadas, basta con conseguir cinco sellos de distintos bares y restaurantes para poder votar por la que se considere la mejor, rellenar el cupón con sus datos personales e introducirlo en una de las urnas que se colocan en los establecimientos. Sólo por participar se pueden conseguir escapadas de fin de semana y termal. El único requisito es ser mayor de 18 años.

El ganador de la Mejor Croqueta Provincial recibirá 500 euros y el establecimiento que se lleve más votos del público, 400 euros.

Por otro lado, todos los clientes que voten entrarán en el sorteo de dos escapadas de fin de semana y una escapada termal en El Burgo de Osma.

HERALDO

# endesa

Trabajos programados de mejora y acondicionamiento de la red

## SORIA

REF. 1109255

03/04/2017 DE 08:30 A 12:00 HORAS

CD DEVANOS PUEBLO de la localidad de DEVANOS

Averías:  
900 848 900

Atención al cliente:  
902 509 600

# **«Confusión» e «incertidumbre» ante la no convocatoria de oposiciones pese a haber oferta**

- Los sindicatos educativos apelan a la «seriedad» para con los docentes e instan a erradicar una internidad «bestial»

**LA CIFRA**

800

La Junta tiene previsto aprobar en breve la oferta pública de empleo para 2017 y eso incluye las **plazas** que saldrán para Secundaria, pero no se convocarán las oposiciones. En su lugar se convocará en 2018 para las vacantes de este y el próximo año: unas 1.600 según los sindicatos, 800 por cada año.

SORIA. El Ejecutivo central ha creado una «confusión» importante al pasar en pocas semanas de prohibir la convocatoria de oposiciones a facilitarla aunque no haya Presupuestos del Estado. Castilla y León no va a dar marcha atrás en su decisión de no convocarlas para Educación Secundaria este año y acumular así las plazas para el siguiente y contar con 1.600 (800 por cada año). De todas formas, la «incertidumbre» entre este sector continúa, según los sindicatos consultados; es más, los profesores de este nivel educativo, además, «se sienten agraviados en comparación con los de Primaria». Esto se ex-

plica en que, «salvo la convocatoria suelta de 2015, casi desde 2010» no hay oferta para Secundaria, principalmente en algunas especialidades.

Así lo explican desde ASPES Soria, que representa a los profesores de Enseñanzas Medias, y desde donde, además, se critica que «los sindicatos con representación en Mesa Sectorial hayan negociado una baremación abierta de interinos», que permite acceder a ella a «gente de otras comunidades; esto ha hecho mucho daño».

El hecho de que este año haya algunas autonomías con convocatoria de oposiciones de Ense-

ñanza no aliviará la situación aunque los aspirantes de Soria y Castilla y León se decidan por otra comunidad para probar suerte. Principalmente, según coinciden todos los sindicatos consultados, porque está en algunas «está el requisito lingüístico» y en otras «salen especialidades muy puntuales que la gente no pide tanto». En otras su convocatoria es para el Cuerpo de Maestros, así que los aspirantes de Secundaria que este año «ya habían invertido tiempo y dinero en prepararse», como recuerdan desde ASPES, se quedan en el limbo.

ASÍ ES, SE QUEDAN EN EL BIBLO. Para ANPE Soria es una «contradicción» que la Consejería de Educación «saque oferta de empleo público para este año y no haga convocatoria de oposiciones» hasta 2018. En su opinión hay necesidad de «cubrir las plazas de jubilación y rebajar la tasa de interinidad, que es bestial (ronda el 25% de media) porque no hay continuidad en los equipos y el daño se hace en la calidad» de la enseñanza. Por eso se apela a tener «seriedad» con las personas que componen el sistema.

FETE-UGT hablan de «sombra» y de un escenario «ante la posibilidad de que el próximo año se convocen oposiciones para los de Secundaria y de «Hay preocupación», De «confusión» se habla en la sección de Enseñanza Secundaria en Soria, mientras que es menos localista por los efectos llamada que diferentes convocatorias en menguar la in-

Finalmente, desde STEs Soria también se habla de cierta «incertidumbre», pues tampoco se conoce con certeza si el próximo año concurrirán las dos convocatorias en un momento en el que si bien el curso ya acabado «coincide con fiestas locales en algunas ciudades y puede haber problemas para albergar a todos los opositores», siempre y cuando haya un posible efecto llamada de otras comunidades. Por el momento, mantienen las mismas fuentes, los interinos están con los trámite de la baremación abierta.

S.L.O

UNIVERSIDAD

**Premiado un artículo de una profesora de la UVa**

El Observatorio de Cooperación Universitaria al Desarrollo ha premiado un artículo sobre las experiencias de la educación con huertos ecológicos liderado por Marcia Eugenio Gonzalo, profesora de la Universidad de Valladolid en Soria. Habla de las experiencias de educación universitaria con huertos ecológicos y se cuenta la vivida en el I Encuentro de Huertos Ecodidácticos, que se celebró el pasado año en el Campus Duques de Soria de la UVa. El acto de entrega será hoy en el marco del VII Congreso Universidad y Cooperación al Desarrollo 'La Universidad y los Objetivos de Desarrollo Sostenible'.

## **Medio millar de bachilleres visitan el Campus**

Más de medio millar de alumnos de Bachillerato de institutos de la provincia de Soria participaron ayer en la jornada de puertas abiertas del Campus Duques de Soria de la UVa. La visita se hizo en dos turnos, donde el vicerrector les dio la bienvenida. Después hubo una breve charla informativa por parte de la jefa de Servicio de la Unidad Administrativa y la proyección de dos vídeos informativos de la UVa y del Campus de Soria. A continuación los alumnos, según sus preferencias, pudieron desplazarse hasta cada uno de las Facultades para conocerlas, guiados y atendidos por sus responsables.

#### **PRIMARIA Y SECUNDARIA**

**El bilingüismo tendrá mejoras el curso que viene**

La Consejería de Educación de la Junta de Castilla y León implantará el próximo curso diversas medidas para mejorar el bilingüismo en los centros docentes de la Comunidad que cuentan con aulas bilingües, tanto de enseñanza Primaria como de Secundaria. Las medidas que se adoptarán para mejorar los resultados del aprendizaje bilingüe se derivarán de la comisión de mejora creada por Educación para analizar los resultados de las aulas bilingües de la Comunidad, según detalló ayer la directora general de Innovación y Equidad Educativa, María del Pilar González.

## **ENSEÑANZAS MEDIAS**

**Piden reconocer de forma justa la figura del tutor**

El sindicato ASPES reclamó ayer a la Junta de Castilla y León «un reconocimiento justo» de la figura del tutor de Enseñanzas Medias, para lo cual pidió una retribución económica por esa labor y un reajuste de las horas lectivas y complementarias del profesor que asume esa función. ASPES «con urgencia» que la Conserjería de Educación tome medidas en este sentido que permitan que la figura del profesor tutor «quede consolidada» y el trabajo de estos profesionales sea reconocido «como se merece».

# Angulo acude a Malta como miembro de la delegación del PP

La dirigente popular asiste en la isla al Congreso del Partido Popular Europeo

**SORIA**  
La presidenta del Partido Popular de Soria, Mar Angulo, ha participado en Malta en el Congreso del PP Europeo, en el que han intervenido figuras del peso político del presidente nacional, Mariano Rajoy, la alemana Angela Merkel, el luxemburgo Jean Claude Juncker, el italiano Antonio Tajani y Mafred Webber, presidente del Partido Popular Europeo, según un comunicado de la formación política en la provincia.

La participación de Angulo en este Congreso se debe a que la dirigente ha sido nombrada miembro de la Delegación Española del PP, de la que forman parte 15 personas elegidas por la Dirección Nacional.

Angulo explicó que en este Congreso hemos defendido nuestro compromiso con el europeísmo, y el compromiso del Partido Popular de España con una Europa que dé respuestas



Foto de familia de la Delegación Española con Angulo en la parte izquierda. D.S.

eficaces a los problemas de los europeos y de los españoles». La responsable del PP soriano también ha dado a conocer algunas de las resoluciones que se han aprobado en el Congreso

y que están relacionadas «con la creación de empleo como la mejor política social; de hecho, la UE representa el 7% de la población mundial y el 55% de las prestaciones sociales mun-

diales». «Hemos apostado por eliminar barreras para lograr el mercado único digital, y hemos debatido sobre el futuro del comercio europeo», finalizó.

## Podemos 'fija su sede' en Soria

Albergará el 14 de mayo la asamblea ciudadana de Castilla y León

**SORIA**  
El secretario general de Podemos en Castilla y León y portavoz de la formación morada en las Cortes de Castilla y León, Pablo Fernández, adelantó ayer que, a falta de confirmación, casi con toda probabilidad, Soria será la sede de la Asamblea Ciudadana que Podemos celebrará el próximo 14 de mayo. Fernández, que hizo un llamamiento a la participación de to-

dos los inscriptos, aseguró que Podemos Castilla y León se enfrenta a un momento crucial para su fortalecimiento y para que en las elecciones autonómicas de 2019 pueda presentarse como una «clara» alternativa al Partido Popular. A su vez, y durante su comparecencia ante los medios tras la Junta de Portavoces de la Cortes, se mostró convencido de que, además de la suya, a la Asamblea

Ciudadana llegarán más candidaturas a la secretaría general, y resaltó que lo importante es que la participación sea muy alta, «ya que la pluralidad y el debate de ideas es lo que más enriquece a Podemos». Por último, sobre la designación de Soria explicó que se trata de un gesto político «oportuno que servirá para visualizar el principal problema que sufre la Comunidad: la despoblación».

### SEMANA SANTA

Homenaje al hermano mayor José Antonio Pérez Lorenzo

Durante la jornada de ayer, la Junta General de Cofradías de Semana Santa de Soria llevó a cabo un acto de presentación de la Semana Santa 2017 en el Salón de Actos de la Casa Diocesana (Cine Roma) de la capital soriana. Se trató de un evento en el que se pretendían resaltar los actos más destacados de las celebraciones organizadas por las diversas Cofradías en esos días, así como dar a conocer las principales novedades de este año. También se presentó un vídeo promocional de la Semana Santa de Soria capital de unos cuatro minutos de duración y otro spot de unos 25 segundos. Por último se tributó un homenaje al Hermano Mayor de la Junta de Cofradías saliente, José Antonio Pérez Lorenzo, quien deja el cargo tras 17 años.



JORNADA  
DE LA  
CROQUETA  
Soria, 31 marzo - 9 abril 2017  
II Concurso Provincial de la Croqueta

Consigue 5 sellos de los establecimientos participantes, vota tu croqueta favorita y gana una escapada de fin de semana

Todas las recetas en la APP Jornadas Croqueta Soria 2017 y en nuestra Web [www.soriatur.com](http://www.soriatur.com)

**PAMA**  
CENTRO MÉDICO PAMA-S.L.P.  
  
Oftalmología,  
Cirugía oftalmológica,  
Otorrinolaringología,  
Traumatología,  
Artroscopia,  
Juanetes, etc...  
  
Ginecología, Urología,  
Vasectomía,  
Ecografía  
  
975 22 80 52  
C/ Ronda Eloy Sanz Villa, 2  
  
«Siempre pensando en su salud»

**EL MUNDO  
DIARIO DE SORIA**  
**Anúnciese  
AQUÍ**

**mejoras**  
EN LA RED ELÉCTRICA  
  
AYUNTAMIENTO ÁLCUBILLA DE LAS  
PEÑAS, ARCOS DEL JALÓN, MEDINACELI,  
MIÑO DE MEDINACELI  
FECHA Y HORARIO DE INTERRUPCIÓN:  
2 DE ABRIL DE 2017, DE 7:00 A 11:00  
LUGARES Y CALLES AFECTADAS:  
T.M. Alcubillas de las Peñas (Alcubillas de las Peñas, Mezquettillas y Radona).  
T.M. Arcos de Jalón (poblaciones de Urex y Layna).  
T.M. de Medinaceli (Arbujuelo, Azcamellas, Beltejar, Benamira, Esteras, Fuencaliente, Medinaceli, Salinas, Torralba del Moral y CT. particulares 42P057, 42P058, 42P062, 42P066, 42P069, 42P072, 42P077, 42P078, 42P083, 42P085, 42P100, 42P108, 42P112, 42P135, 42P138).  
T.M. Miño de Medinaceli (Ambrona, Blocona, Conquezuela, Miño de Medinaceli, Ventosa del Ducado y CT. particular 42P079).  
Población de Yelo.  
  
MUY AGRADECIDOS  
POR SU COLABORACIÓN  
Las instalaciones se considerarán en tensión, por si los trabajos terminan antes de las horas indicadas.

# Angulo acude a Malta como miembro de la delegación del PP

La dirigente popular asiste en la isla al Congreso del Partido Popular Europeo

**SORIA**  
La presidenta del Partido Popular de Soria, Mar Angulo, ha participado en Malta en el Congreso del PP Europeo, en el que han intervenido figuras del peso político del presidente nacional, Mariano Rajoy, la alemana Angela Merkel, el luxemburgo Jean Claude Juncker, el italiano Antonio Tajani y Mafred Webber, presidente del Partido Popular Europeo, según un comunicado de la formación política en la provincia.

La participación de Angulo en este Congreso se debe a que la dirigente ha sido nombrada miembro de la Delegación Española del PP, de la que forman parte 15 personas elegidas por la Dirección Nacional.

Angulo explicó que en este Congreso hemos defendido nuestro compromiso con el europeísmo, y el compromiso del Partido Popular de España con una Europa que dé respuestas



Foto de familia de la Delegación Española con Angulo en la parte izquierda. D.S.

eficaces a los problemas de los europeos y de los españoles». La responsable del PP soriano también ha dado a conocer algunas de las resoluciones que se han aprobado en el Congreso

y que están relacionadas «con la creación de empleo como la mejor política social; de hecho, la UE representa el 7% de la población mundial y el 55% de las prestaciones sociales mun-

diales». «Hemos apostado por eliminar barreras para lograr el mercado único digital, y hemos debatido sobre el futuro del comercio europeo», finalizó.

## Podemos 'fija su sede' en Soria

Albergará el 14 de mayo la asamblea ciudadana de Castilla y León

**SORIA**  
El secretario general de Podemos en Castilla y León y portavoz de la formación morada en las Cortes de Castilla y León, Pablo Fernández, adelantó ayer que, a falta de confirmación, casi con toda probabilidad, Soria será la sede de la Asamblea Ciudadana que Podemos celebrará el próximo 14 de mayo. Fernández, que hizo un llamamiento a la participación de to-

dos los inscriptos, aseguró que Podemos Castilla y León se enfrenta a un momento crucial para su fortalecimiento y para que en las elecciones autonómicas de 2019 pueda presentarse como una «clara» alternativa al Partido Popular. A su vez, y durante su comparecencia ante los medios tras la Junta de Portavoces de la Cortes, se mostró convencido de que, además de la suya, a la Asamblea

Ciudadana llegarán más candidaturas a la secretaría general, y resaltó que lo importante es que la participación sea muy alta, «ya que la pluralidad y el debate de ideas es lo que más enriquece a Podemos». Por último, sobre la designación de Soria explicó que se trata de un gesto político «oportuno que servirá para visualizar el principal problema que sufre la Comunidad: la despoblación».

### SEMANA SANTA

Homenaje al hermano mayor José Antonio Pérez Lorenzo

Durante la jornada de ayer, la Junta General de Cofradías de Semana Santa de Soria llevó a cabo un acto de presentación de la Semana Santa 2017 en el Salón de Actos de la Casa Diocesana (Cine Roma) de la capital soriana. Se trató de un evento en el que se pretendían resaltar los actos más destacados de las celebraciones organizadas por las diversas Cofradías en esos días, así como dar a conocer las principales novedades de este año. También se presentó un vídeo promocional de la Semana Santa de Soria capital de unos cuatro minutos de duración y otro spot de unos 25 segundos. Por último se tributó un homenaje al Hermano Mayor de la Junta de Cofradías saliente, José Antonio Pérez Lorenzo, quien deja el cargo tras 17 años.



JORNADA  
DE LA  
CROQUETA  
Soria, 31 marzo - 9 abril 2017  
II Concurso Provincial de la Croqueta

Consigue 5 sellos de los establecimientos participantes, vota tu croqueta favorita y gana una escapada de fin de semana

Todas las recetas en la APP Jornadas Croqueta Soria 2017 y en nuestra Web [www.soriatur.com](http://www.soriatur.com)

**PAMA**  
CENTRO MÉDICO PAMA-S.L.P.  
Oftalmología,  
Cirugía oftalmológica,  
Otorrinolaringología,  
Traumatología,  
Artroscopia,  
Juanetes, etc...  
Ginecología, Urología,  
Vasectomía,  
Ecografía

975 22 80 52  
C/ Ronda Eloy Sanz Villa, 2

Siempre pensando en su salud.

**EL MUNDO  
DIARIO DE SORIA**  
**Anúnciese  
AQUÍ**

**mejoras**  
EN LA RED ELÉCTRICA

**AYUNTAMIENTO ÁLCUBILLA DE LAS PEÑAS, ARCOS DEL JALÓN, MEDINACELI, MIÑO DE MEDINACELI**

**FECHA Y HORARIO DE INTERRUPCIÓN:**  
2 DE ABRIL DE 2017, DE 7:00 A 11:00

**LUGARES Y CALLES AFECTADAS:**

T.M. Alcubillas de las Peñas (Alcubillas de las Peñas, Mezquettillas y Radona).  
T.M. Arcos de Jalón (poblaciones de Urex y Layna).  
T.M. de Medinaceli (Arbujuelo, Azcamellas, Beltejar, Benamira, Esteras, Fuencaliente, Medinaceli, Salinas, Torralba del Moral y CT. particulares 42P057, 42P058, 42P062, 42P066, 42P069, 42P072, 42P077, 42P078, 42P083, 42P085, 42P100, 42P108, 42P112, 42P135, 42P138).  
T.M. Miño de Medinaceli (Ambrona, Blocona, Conquezuela, Miño de Medinaceli, Ventosa del Ducado y CT. particular 42P079).  
Población de Yelo.

MUY AGRADECIDOS  
POR SU COLABORACIÓN

Las instalaciones se considerarán en tensión, por si los trabajos terminan antes de las horas indicadas.

## Una nueva empresa se establece en las naves nido de Valcorba

S.N.

La comisión de seguimiento de las naves nido de Valcorba se reunía a finales de marzo para avanzar en la concesión de un nuevo espacio a una empresa, y para programar nuevas actividades de promoción de los negocios implantados tanto en dichas naves como en el vivero o semillero de proyectos.

Tras la reunión, la comisión decidía aprobar la solicitud presentada por la empresa Servicios Biocidas Ambientales SLU, dedicada a servicios de control de plagas, y que a partir de este momento ocupará la última nave libre. Además, también se aprobaba la liquidación económica del año 2016 con unos ingresos de 30.180 euros y un remanente actual de 29.136,96 euros.

### SEMILLERO DE EMPRESAS

Por otro lado, la Red Valnalón ha vuelto a evaluar el semillero de proyectos del programa municipal Impulso Emprende. Los datos son de nuevo muy positivos con ratios por encima de la media nacional, concretamente 10 puntos por encima con un 71,4% de supervivencia empresarial.



Jesús Antón con su elaboración 'Ying y Yang', ganadora del II Concurso a la Mejor Croqueta Amateur de Soria. / S.N.

### JORNADAS DE LA TAPA DE LA CROQUETA 2017

## Jesús Antón se alza con el primer premio a La Mejor Croqueta Amateur

El Parador, Hotel Rural Los Villares y Restaurante Fuente de la Teja son los encargados de mostrar al público las tres elaboraciones vencedoras del concurso dirigido a cocineros no profesionales. Las tapas amateurs se pueden degustar desde el 31 de marzo hasta el 9 de abril.

S.N.

La croqueta 'Ying y Yang' de Jesús Antón Monge ha resultado ganadora del II Concurso a la Mejor Croqueta Amateur de Soria, celebrado en el CIFP La Merced y organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR). Esta iniciativa se enmarca dentro de las Jornadas de la Tapa de la Croqueta 2017, que se desarrollan entre el 31 de marzo y el 9 de abril.

El Parador Antonio Machado

**27 establecimientos de restauración participan en las Jornadas de la Tapa de la Croqueta.**

**El pasado año se vendieron un total de 34.000 tapas durante la primera edición.**

es el encargado de poner a disposición del público la croqueta ganadora, 'Ying y Yang', una original propuesta doble, con el chorizo y las gambas como protagonistas. El Hotel Rural Los Villares ha apadrinado la creación del segundo finalista, la 'Croqueta Mimosa' de Diego Castillo Cano, con queso y frutos rojos. Y el Bar Restaurante Fuente de la Teja es anfitrión del tercer finalista del concurso para cocineros no profesionales, la 'Croqueta de gam-

ba al ajillo' de Natalina Borobio Sanz.

Las tres creaciones amateurs pueden degustarse durante el transcurso de las Jornadas de la Tapa-II Concurso Provincial de la Croqueta en estos tres establecimientos, que han sido los encargados de apadrinar las elaboraciones con el objetivo de darlas a conocer a todo el público soriano, y que además también participan en el concurso para profesionales, junto con otros 24 establecimientos de Soria y de la provincia.

Un total de 34.000 tapas se vendieron el pasado año durante la primera edición de las jornadas, que pretenden fomentar el consumo en los bares y restaurantes de la provincia en las fechas anteriores a la Semana Santa con esta tapa tan versátil.

EN NARROS, A TAN SOLO 15 MINUTOS DE SORIA,  
UN LUGAR PARADISÍACO PARA TU MEJOR  
CELEBRACIÓN

AV. SORIA, s/n. AGREDA (SORIA). CONSULTAS Y  
PRESUPUESTO SIN COMPROMISO EN 976 647 217  
AMANTELCATRING@HOSTALDJUANA.COM



Ctra N-122 Km.185 Calatañazor / 975 183251 / www.hostalventanueva.com



POL. IND LAS CASAS  
C/R PARC 294  
975 23 08 53

# Soria creará 145 puestos de trabajo durante la Semana Santa

**Es el dato más bajo del país, según las previsiones que maneja la empresa de empleo temporal Adecco / El incremento, sin embargo, es del 10%, al mismo nivel que la media nacional**

**SORIA**  
Adecco prevé la creación de 145 puestos de trabajo en la provincia para afrontar la llegada de la Semana Santa, según los datos de la empresa de empleo temporal Adecco, lo que supondrá un incremento del 10%, en la media nacional, aunque es el dato más bajo en toda España. Por su parte, la empresa prevé también la creación de 7.000 empleos en Semana Santa en Castilla y León, lo que supone un 15% más con respecto al año pasado, mientras que en el conjunto del Estado se prevén 140.000 contratos, un 10% más.

Castilla y León se situará así en sexto lugar en cuanto a creación de empleo y, por provincias, Palencia (1.760), Valladolid (1.455), y Burgos (1.300) serán las que realicen un mayor número de contratos. En la situación inversa están la citada Soria, Ávila, 320, Zamora, 355, León, 385, Salamanca, 485, y Segovia, 815, que son las provincias que realizarán un menor número de contratos vinculados a la Semana Santa.

Por su parte, Segovia (20%) y Salamanca (15%) serán las que experimenten un mayor incremento en el número de empleos vinculados a la Semana Santa.

De nuevo, si se atiende al incremento interanual que experimentarán las provincias castellano y leonesas, el ranking sufre importantes modificaciones. Segovia, se convierte en la provincia en la que más crecerá el empleo, con una su-



El sector servicios es el que acapará las contrataciones. VALENTÍN GUISANDE

bida del 20 por ciento. Le sigue Salamanca, con un incremento del 15 por ciento. Por detrás de ella, Burgos, Palencia, Soria y Zamora, que se mantendrán en línea con la media nacional, que es del 10%

Por el contrario, serán Valladolid (3%), León (2%) y Ávila (1%) las que verán crecer en menor medida el número de contratos con respecto a la anterior campaña de Semana Santa.

En concreto, los sectores que más empleo se demandarán estas semanas son los vinculados al turismo. Así, la contratación se incrementará de forma más notable en el sector de la hostelería y la restauración, alrededor de un 9 por

ciento, gracias a la demanda de perfiles como los camareros, los camareros de pisos, los ayudantes de cocina, los cocineros o el personal de office.

Entre esos sectores se encuentra el de 'contact center', que reforzará sus plantillas con profesionales como los teleoperadores, los gestores de cobro y, principalmente, los comerciales telefónicos. En total, este sector podría crecer un 7% interanual. También el sector de alimentación que, con el crecimiento del consumo, deberá ampliar sus plantillas para hacer frente a picos de producción. Con respecto a 2016, este sector contratará a un 5% más en esta campaña.

**Un 3,3% de las urgencias son para la oftalmología**

**SORIA**  
El jefe de la Unidad de Oftalmología del Complejo Asistencial de Soria, Carlos Hijar, ha coordinado la edición del 'Manual de Urgencias de Oftalmología', «una herramienta para que los equipos de Urgencias, tanto hospitalarios como de Atención Primaria, que nos dispongan de un oftalmólogo presente, puedan abordar con más conocimiento, confianza y seguridad las urgencias relacionadas con la oftalmología que atienden diariamente en sus puestos de trabajo». de la atención oftalmológica de urgencias». Y es que más de un 3,3% de las consultas de Urgencias del Hospital Santa Bárbara son de Oftalmología. Las urgencias de Oftalmología constituyen un volumen destacado en el conjunto de los casos atendidos diariamente por los servicios de Urgencias.



Consigue 5 sellos de los establecimientos participantes, vota tu croqueta favorita y gana una escapada de fin de semana

Todas las recetas en la APP Jornadas Croqueta Soria 2017 y en nuestra Web

[www.soriatour.com](http://www.soriatour.com)

## La ocupación en casas rurales alcanzará el 85% en la provincia

**Soria alcanzará el quinto puesto del ranking nacional durante esta Semana Santa solo superada por Navarra, Las Palmas, Burgos y Teruel**

**SORIA**  
La ocupación de las casas rurales durante la próxima Semana Santa alcanzará en la provincia el 85,02%, según los datos recogidos en el portal web Tuscasastrurales.com, de forma que Soria se mantiene como una de las potencias nacionales en este sector. En concreto, la provincia se sitúa en el quinto puesto del ranking nacional, solo por detrás de Navarra, Las Palmas, Burgos y Teruel.

La ocupación a nivel nacional llegará al 73% entre todos los alojamientos rurales que tienen su calendario de ocupación actualizado entre el 12 y el 16 de abril de 2017,

a falta de contabilizar las reservas de última hora, registrando una ocupación 3 puntos porcentuales superior a la registrada el pasado año durante la anterior Semana Santa, en una de las fechas claves del año para el sector del turismo rural y que supone un buen indicador en cuanto a la ocupación durante el próximo verano. Soria está 13 puntos por encima de la media nacional.

A pocos días de que llegue la Semana Santa de 2017, la ocupación media de las casas rurales es tres puntos porcentuales superior a la registrada el pasado año, datos que confirman la tendencia positiva

que se viene registrando durante el último año, además las reservas se han producido con una mayor antelación si lo comparamos con el pasado año, a falta de contabilizar las reservas de última hora que pueden incrementar la ocupación, ya que en Semana Santa el turismo es principalmente nacional y son muchos los que esperan hasta última hora para reservar, dependiendo en gran medida de cómo evoluciona la previsión meteorológica para esos días. Respecto de los días con mayor ocupación, es el viernes 14 de abril el día que tiene un mayor porcentaje de ocupación con un 76%.

# El Congreso provincial del PP se celebrará el próximo 28 de mayo

● Hasta el momento no han trascendido las candidaturas en el partido en Soria, tampoco entre el sector crítico

● La fecha ha de ser ratificada por el Comité Ejecutivo Nacional

SORIA. El máximo responsable del Partido Popular de Castilla y León, Alfonso Fernández Mañueco, presidió ayer en Valladolid la constitución del Comité de Dirección del Partido, donde quedaron fijadas las fechas del Comité Ejecutivo y de los Congresos Provinciales. En Soria está

previsto que se celebre el próximo 28 de mayo. Las fechas deberán ser ratificadas por el Comité Ejecutivo Nacional y para entonces tendrán que haberse presentado los diferentes candidatos para quedar a la cabeza de la delegación provincial.

En este sentido, se espera que

el sector crítico del partido en Soria, promovido por el antiguo presidente de la Diputación Provincial Antonio Pardo, haga efectiva su candidatura. El grupo, que iba a reunirse día de ayer en Garray, no ha decidido por el momento quién podría encabezar esa posible candidatura. Fuentes cercanas aseguran que podría haber «dos o tres buenos candidatos», aunque si no se presentasen motu proprio, la elección se realizaría por «aclamación popular».

No ha trascendido candidatura alguna entre el resto del partido en Soria. En la actualidad es presidenta del PP en la provincia Marimar Angulo, senadora y portavoz adjunta del Grupo Parlamentario Popular.

Al encuentro en el Comité asistió el secretario general del Partido Popular de Castilla y León, Francisco Vázquez, la coordinadora del Programa 'Castilla y León 2019', Silvia Clemente, y los vicesecretarios autonómicos. Este encuentro sirvió así para aprobar el calendario de trabajo de los próximos meses, según apunta-

ron desde la formación a través de un comunicado.

Fernández Mañueco destacó en la reunión que el PP de Castilla y León comienza una «nueva etapa» basada en la «participación» y en la coordinación de la dirección regional del partido con las provinciales y locales y a su vez con la Junta de Castilla y León.

Así mismo, en el encuentro se fijó la fecha del lunes 17 de abril para la celebración del Comité Ejecutivo Autonómico y se dio el « visto bueno » a las fechas propuestas por parte de las direcciones provinciales del Partido Popular.

El primer Congreso en celebrarse será el de Salamanca, el próximo 27 de mayo. Un día después se desarrollará el de Soria. El tres de junio, dos más, Burgos y Zamora; mientras que el siguiente fin de semana se celebrará el de León y Valladolid (día 10) y el de Segovia (11). Palencia, el 17 de junio, cierra el calendario, si bien todavía queda por determinar el congreso de Ávila.

AGENCIAS/HERALDO

## Reunión sobre las instalaciones de aves de corral y cerdos

SORIA. La Delegación Territorial de la Junta de Castilla y León celebró ayer una jornada informativa a la que estaban invitados 90 titulares de las explotaciones ganaderas de Soria de cría intensiva de aves de corral o de cerdos, cuya autorización ambiental estaría afectada por la reciente norma europea que sobre las 'Mejores Técnicas Disponibles'. En relación con este asunto, la normativa española actual y el Derecho comunitario determinan que las autorizaciones ambientales integradas deben ser revisadas teniendo el 22 de febrero de 2021 como fecha límite.

HERALDO

## Una jornada por la inclusión de discapacitados intelectuales

SORIA. El encuentro ¡Hoy pregunto yo! reunirá mañana a médicos, enfermeros y personas con discapacidad intelectual de Asamis con el fin de unir lazos y conocerse mutuamente. La cita (11.30 horas), en el Día Mundial de la Salud, será en el Colegio de Médicos de Soria y en este caso serán los profesionales de la salud quienes serán preguntados por las personas con discapacidad intelectual sobre su día a día en la consulta. Esta iniciativa busca acercar ambas realidades con el fin de mejorar en la atención sanitaria y en el conocimiento de los recursos existentes para este colectivo.

HERALDO

## Hasta 11.000 croquetas en el primer fin de semana

SORIA. El II Concurso Provincial de la Croqueta de Soria ha arrancado con 11.000 unidades vendidas en los primeros tres días de jornadas, según la Asociación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur), organizadora de la iniciativa.

La segunda edición arrancó el viernes 31 de marzo y en uno de los 27 establecimientos participantes se superaron las 1.200 tapas.

Las croquetas finalistas del Concurso Amateur están teniendo buena acogida del público, ya que durante el primer fin de semana se han vendido alrededor de 200.

E.P.

## La Junta eliminará dos curvas de la CL-116 en Morón de Almazán



Una de las curvas junto a la que se produjo un accidente en la CL-116 en 2009. LUIS ÁNGEL TEJEDOR

**endesa**

Trabajos programados de mejora y acondicionamiento de la red

SORIA

REF. 1110937

CD TEF.SAUQUILLO DE B., CD SAUQUILLO DE BONICES CD ALPARRACHE de la localidad TEJADO

REF. 1110937

CD CUBO DE LA SOLANA RIEGOS CD VALDESPINA CD FINCA RITUERTO, CD C.H.DUERO ALMARAIL, CD ALMARAIL CD CDAD.RIEGOS CUBO DE LA SOLANA de la localidad de CUBO DE LA SOLANA

Averías:  
900 848 900

Atención al cliente:  
902 509 600

La institución regional ha sometido la expropiación de parte de 15 parcelas a información pública para llevar a cabo la obra

SORIA. La Junta de Castilla y León ha sometido a información pública la expropiación de parte de 15 parcelas en el término municipal de Morón de Almazán para eliminar dos curvas de la CL-116, la carretera que une El Burgo de Osma con Aragón, en las que «ha habido muchos accidentes», según detalla la alcaldesa del municipio, Milagros Tajahuerce.

La posibilidad de mejorar la trazabilidad de estas dos curvas, explica Tajahuerce, «es muy antigua». En 2009, un hombre de 89 años de edad natural de Morón falleció y otras tres mujeres catalanas resultaron heridas graves tras colisionar frontalmente en kilómetro 59,5, en la zona recta entre las dos curvas.

S.I.B.

# El líder nacional de UGT exigirá hoy la apertura de la nueva cárcel

Álvarez visitará la residencia de mayores Los Royales y participará en una asamblea con afiliados

**SORIA**  
El secretario general de UGT, José María Álvarez, realiza hoy una visita sindical a Soria para compartir la problemática de los trabajadores. El líder ugetista estará acompañado por el secretario general de UGTCyL, Faustino Temprano, y durante la estancia aprovechará para trasladar los planteamientos de UGT para recuperar los derechos laborales y sociales arrebatados por las políticas económicas aplicadas en la crisis, así como para conocer de primera mano la problemática que afecta a Soria y a sus ciudadanos.

El programa Álvarez, que relevó al histórico Cándido Méndez en marzo de 2016, incluye una visita a la residencia para mayores Los Royales, como experiencia pionera en el tratamiento de la Dependencia en el ámbito de lo público, y al nuevo centro penitenciario para promover su apertura en relación con la generación de empleo público, según adelantaron desde el sindicato ugetista.

En este sentido, desde la formación sindical incidieron en la importancia que tiene para la economía provincial la apertura del centro penitenciario, proyecto que



Exterior del nuevo centro penitenciario, donde hoy se desplazará el secretario general de UGT. VALENTÍN GUISANDE

contará en los Presupuestos Generales del Estado con una partida de 1,9 millones de euros, que se destinará a la financiación del colector de la prisión y para la intervención paisajística exterior. Desde la Subdelegación del Gobierno no descartaron el martes que algo de esa

partida económica pudiera destinarse para el equipamiento de dicha infraestructura, en la que el Gobierno central ya ha inyectado 81 millones de euros, si bien resta casi veinte para poner en funcionamiento la nueva prisión.

Asimismo, los secretarios gene-

rales de UGT y UGTCyL, José María Álvarez y Faustino Temprano, respectivamente, participarán hoy en una asamblea abierta para delegados y afiliados a UGT que se desarrollará en la residencia juvenil Antonio Machado de la capital sorianesa.



## LA LUCHA POR RECUPERAR EL PODER ADQUISITIVO

La recuperación de la jornada de 35 horas, eliminación de la tasa de reposición, recuperación de derechos perdidos, el pago del 100% del salario durante las situaciones de incapacidad temporal o supresión de la pérdida de po-

der adquisitivo fueron las principales reivindicaciones esgrimidas ayer por los sindicatos CSIF, UGT y CC.OO frente a la Delegación Territorial de la Junta. En la imagen, un momento de la protesta que congregó a 200 personas.

## ASOHTUR

Hasta 11.000 unidades vendidas de la croqueta

El II Concurso Provincial de la Croqueta de Soria ha arrancado con 11.000 unidades vendidas en los primeros tres días de jornadas, según informaron desde la Asociación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur), organizadora de la iniciativa. La segunda edición arrancó el viernes 31 de marzo y en uno de los 27 establecimientos participantes se superaron las 1.200 tapas vendidas durante los tres primeros días, dos de ellos han llegado al millar y la mayoría han vendido entre las 200 y las 750 croquetas.

## COMERCIO

Arranca la campaña de los 6.000 euros del Eurocentrín

La campaña del Eurocentrín, en la que una persona opta a un premio de 6.000 euros en compras, arrancó ayer. Organizado por Soriacentro - Centro Comercial Abierto de Soria con la colaboración de Caja Rural de Soria y el Ayuntamiento de Soria, este sorteo premia a un cliente con 6.000 euros para gastar en un tiempo máximo de 24 horas en los 36 establecimientos de Soriacentro que toman parte en la octava edición de este evento. El pasado año se repartieron más de 100.000 boletos del Eurocentrín a lo largo de la campaña.

## SANIDAD

Profesionales de la salud con discapacitados intelectuales

Durante la jornada de mañana, a las 11.30 horas, se celebrará el encuentro ¡Hoy pregunto yo! entre médicos, enfermeras y personas con discapacidad intelectual de Asamis con el fin de unir lazos y conocerse mutuamente en el Colegio de Médicos de Soria, situado en la avenida Mariano Vicén. En este caso, serán los profesionales de la salud quienes serán preguntados por las personas con discapacidad intelectual sobre su día a día en la consulta o sobre sus sensaciones respecto a los tiempos.

# HERALDO

DE SORIA

EDITADO POR SORIA IMPRESIÓN SA El Collado 17. SORIA Centralita: 975 23 36 07. Fax Redacción: 975 22 92 11. Fax Publicidad y Administración: 975 22 36 10. Apdo. Correos 49. E-mail: soriaredaccion@heraldo.es y soriapublicidad@heraldo.es | Depósito legal: SO-51/1977 Control de tirada y difusión:

## EL BESO DEL NEANDERTAL

Roberto Ortega



## El baile

**E**l II Concurso Provincial de la Croqueta de Soria finalizó el pasado domingo 9 de abril con 30.000 unidades vendidas, una cifra menor a la de la primera edición, donde se vendieron 40.000, según han informado desde la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur), organizadora de la iniciativa.

La agrupación ha explicado que, a pesar de este descenso, los 27 establecimientos participantes «se muestran satisfechos con la respuesta del público».

En el primer fin de semana se superaron las 11.000 tapas servidas, si bien el grueso de las ventas ha tenido lugar durante el segundo fin de semana.

Algunos de los establecimientos hosteleros han alcanzado considerables cifras de ventas, superando las 3.000 croquetas vendidas. Durante la semana dedicada a esta tapa, entre el 31 de marzo y el 9 de abril, varios han superado las 2.000 y el resto de las ventas han estado muy repartidas.

Los responsables de los bares participantes han apuntado que, durante el fin de semana estas jornadas se han convertido en un «atractivo turístico más para los visitantes procedentes de otras provincias de Castilla y León, País Vasco o Asturias», así como de «localidades próximas como Logroño o Tudela».

En próximas fechas se darán a conocer los finalistas y ganadores de los premios a la Mejor Croqueta Provincial, así como a la Mejor Croqueta Popular, elegida con los votos del público.

El ganador de la Mejor Croqueta Provincial recibirá 500 euros de premio, además del diploma acreditativo, que también se otorgará al segundo y tercer finalistas.

El establecimiento que se lleve más votos del público, y por tanto, el premio a la Mejor Croqueta Popular, recibirá 400 euros y diploma. El segundo y el tercero más votados también recibirán sus correspondientes diplomas acreditativos.

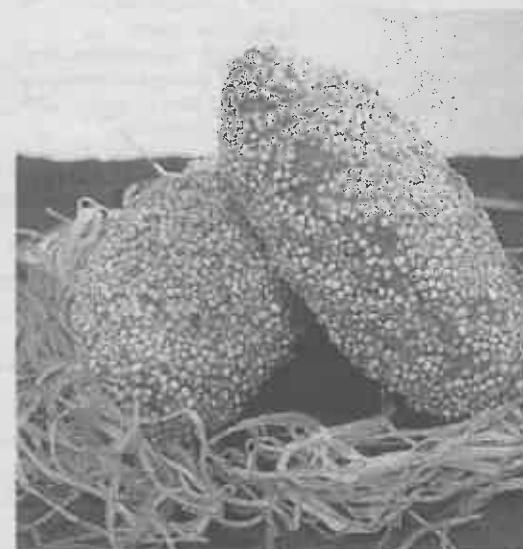
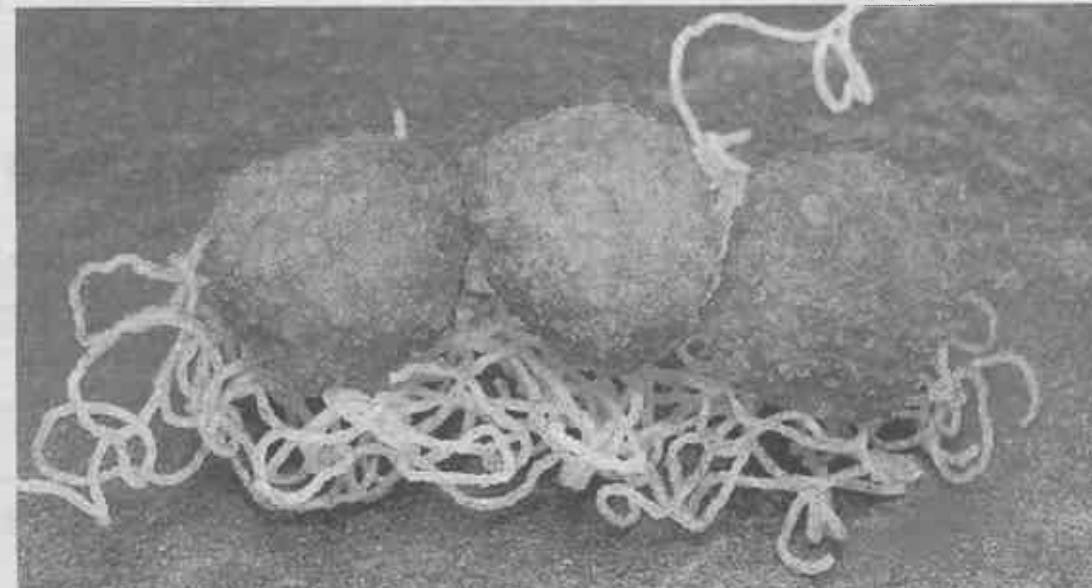
EUROPA PRESS

ACOMPÁÑADO de una charanga musical, de sus seguidores y de un equipo de animadoras, Antonio Pardo llega a la sede del PP de Soria y toca el timbre. «¿Quién es?», responde una voz. «¿Qué quién soy? Chicas, decide quién soy», señala Pardo a las animadoras, que cantan: «Dadme una P. Peeeee. Dadme una A. Aaaa. Dadme una R. Errre. Dadme una D. Deeee. Dadme una Q. Ooooo. iiiiiPardo!!!!». «Pues verá, don Pardo. Yo soy la señora de la limpieza», le comenta la voz. «Ya ven, nosotros

aquí a las once de la mañana trabajando por Soria y otros con el chiringuito cerrado o tocándose la higa en el Senado», se queja Pardo. «Co-he-si-ón, Co-he-si-ón», entonan sus seguidores sin que venga mucho a cuento. Pardo se dirige a la limpiadora: «Le voy a pedir, amiga trabajadora, que me deje usted entrar y me permita ayudarle en sus tareas porque yo de siempre he sido mucho de estar con la clase proletaria». La limpiadora le abre. Pardo se pone unos guantes rosas, coge el mochito y

prosigue: «Si ve a doña Marimar dígale de mi parte que cada afiliado un voto, cada afiliada un voto, cada niño un voto, cada niña un voto, cada mascota un voto...». «Y una rosa, es una rosa, es una rosa, es una rosa...», cantan las animadoras y los seguidores de Pardo, acompañados por la charanga. La limpiadora sonríe: «Mecano nunca envejece. ¿Puedo pedir otra canción suya?». La charanga toca 'Me cuesta tanto olvidarte'. «¿Baila?», le pide Pardo a la señora. Ambos juntan sus cuer-

pos. Pardo la mira a los ojos. «¡¡¡Eres la Angulo!!!», desubre. «Sí, pero sigamos bailando, que estoy sintiendo como algo por dentro», confiesa la Angulo. «¿Qué estamos haciendo, Marimar? Si nos seguimos gustando...», dice Pardo. «Llamame dictadora», le ruega la Angulo. «Dictadora», le susurra al oído. «Cómo me pones, Antonio», susurra la Angulo. «Llamame asambleario», solicita Pardo. «Asambleario mío», bisbiesta la Angulo. «Cómo me pones, Marimar», admite Pardo.



Algunas de las creaciones que han participado en el certamen de la croqueta. ASOHTUR/FACEBOOK

## La Contra

# Atractivo gastronómico y turístico

El II Concurso Provincial de la Croqueta de Soria, organizado por Asohtur, finaliza con 30.000 unidades vendidas

## SOCIEDAD

### Scarlett Johansson llama cobarde a Ivanka Trump

Scarlett Johansson asegura que le parece «cobarde» la actitud de Ivanka Trump. La hija del presidente de EE. UU. declaró que la influencia sobre su padre como consejera se limitaría al ámbito privado. A lo que la actriz replicó: «Eso de que detrás de un gran hombre hay una gran mujer está pasado de moda, no es inspirador y es realmente cobarde».



## MODA

### Antonio Banderas vende online sus diseños de moda

Dispuesto a no dar puntada sin hilo, Antonio Banderas ha decidido combinar su faceta como diseñador de moda con su labor como anfitrión del festival malagueño Starlite. El actor ha comenzado a vender sus creaciones a través de la Starlite Shop, una plataforma 'online' que aglutina a otras 'celebrities' que tienen sus propias marcas de moda.

## TELEVISIÓN

### Andrea Ropero e Iñaki López van a ser padres

Andrea Ropero e Iñaki López, que trabajan juntos presentando 'La Sexta noche' desde 2013, van a ser papás en los próximos meses.

13



# Asoaf exige medidas urgentes para «revitalizar» el servicio ferroviario

La ausencia de una línea económica para este año y la falta de dotaciones plurianuales hace que se reclame la adopción de medidas de choque para «la supervivencia» del tren

J. M. SORIA

La Asociación Soriana de Amigos del Ferrocarril (Asoaf) manifestó ayer su «indignación absoluta» ante la falta de inversiones, confirmada en los Presupuestos Generales del Estado (PGE), para la línea Torralba-Soria, razón por la que exige la adopción de «medidas urgentes e inmediatas» con las que revitalizar el servicio ferroviario.

Junto a la falta de línea económica para este año se censura abiertamente «la nula previsión plurianual de inversiones» de cara a los próximos ejercicios. Asimismo, la asociación estima conveniente recordar que aún faltan por ejecutar partidas que sí aparecieron presupuestadas en ejercicios anteriores «y que hubiesen dado por finalizada la renovación en curso hace ya tiempo».

La crítica acerada de Asoaf se hace extensiva a «ciertas explicaciones de representantes políticos» que refiriéndose a esta cuestión han apelado «a unas supuestas inversiones de mayor envergadura que revitalicen el servicio ferroviario «sustituyendo las que en su día se iniciaron hace ya diez años para la renovación de la línea».

La situación actual es alarmante puesto que se emplean trenes modernos y veloces que ganan tiempo entre Madrid y Torralba, pero lo pierden entre Torralba y Soria. Los 45 kilómetros ya renovados no implican una rebaja de los tiempos de viaje ya que se ven penosamente lastrados por limitaciones de velocidad en los tramos no renovados.

Esta Asociación no se ha cansado de hacer propuestas que no han pasado de la aprobación en mociones en Ayuntamiento y Diputación provincial. Una de dichas mociones ha llegado al Senado. Instamos a nuestros representantes a que si-



El servicio ferroviario cada vez está más comprometido. VALENTÍN GUISANDE

gan luchando y creyendo en nuestro ferrocarril. Y que lo hagan convencidos de que su supervivencia pasa por una serie de medidas de choque que no precisan de inversiones descabelladas, sino de voluntad política de llevarlas a cabo.

## RENOVACIÓN

Las medidas reclamadas por Asoaf se resumen en la finalización inmediata de la renovación actual, el aumento de frecuencias diarias con Madrid, la renovación y reapertura del tramo Soria-Castejón «para dar sentido a las medidas anteriores y generar nuevos tráficos de viajeros y mercancías con el Norte y Aragón» y la habilitación

## LOS PLANES TIENEN QUE SER INMEDIATOS

**Claridad.** Asoaf insta a los responsables políticos a interpelar al Ministerio de Fomento, para que indique cuáles son los planes que manejan para la línea. Y sobre todo, que mientras llegan esos planes, no dejen a su suerte el futuro «de nuestro ferrocarril», dado que las medidas «que precisa nuestro tren no son a medio o largo plazo: deben ser inmediatas».

de medidas complementarias «para aumentar la seguridad en la circulación como la supresión o señalización de pasos a nivel».

Por último también se incorpora el estudio de alternativas de futuro con otras medidas, tales como modificaciones de trazado y posibles conexiones a la Alta Velocidad «pero estas medidas no serán nunca creíbles si no vemos que sobre la realidad actual se actúa eficazmente. Porque la triste situación actual de nuestro ferrocarril nos lleva a creer no en su revitalización sino en su inevitable cierre. El tren es de todos: debemos impedir que así sea y exigir un ferrocarril digno para nuestra provincia».

## UNA NUEVA LIMITACIÓN DE VELOCIDAD EN 12 KILOMETROS RETRASA MÁS LOS VIAJES

Asoaf también desvela que «desde hace unos días» se ha añadido otra limitación de velocidad entre Torralba y Yelo (12 kilómetros a 60 km/h), lo que está provocando retrasos habituales «que oscilan entre los 10-15 minutos en los trenes (sobre todo con sentido Soria) sobre los horarios que ya contemplaban las anteriores limitaciones de velocidad, por lo que los tiempos de viaje superan las tres horas y se sitúan en torno a las tres horas y diez minutos en sentido Madrid-Soria». Esta circunstancia hace que se tenga que invertir «en torno a una hora y veinte minutos en cubrir la distancia de 92 kilómetros entre Torralba y Soria, lo que es sencillamente inadmisible: no debería tardarse más de una hora en cubrirse esa distancia sin grandes pretensiones y manteniendo las paradas actuales».

La reclamación de Asoaf no admite esperas. «Por eso debe realizarse de forma urgente» para que el tren convencional cumpla «eficazmente» con su cometido de servicio público.

**El Concurso Provincial de la Croqueta se consolida con 30.000 unidades**

SORIA

El II Concurso Provincial de la Croqueta termina con más de 30.000 unidades vendidas desde el pasado 31 de marzo, según fuentes de Asohtur. A esta «significativa» cifra hay que añadir las 507 croquetas «apadrinadas» por distintos establecimientos sorianos que se han servido y que resultaron finalistas del concurso amateur. A tenor de la buena respuesta del público se puede afirmar que esta iniciativa organizada por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) se ha consolidado en este segundo año de celebración.

Si bien la cifra de croquetas servidas ha sido ligeramente inferior a la registrada el pasado año, los establecimientos participantes se han mostrado «satisfechos» con la respuesta del público. Los bares y restaurantes que han hecho su propuesta de croqueta han apostado claramente por la calidad, implicándose en presentar platos sabrosos, atractivos y originales, con ingredientes y técnicas de alta cocina.

Algunos de los establecimientos hosteleros han alcanzado considerables cifras de ventas, superando las 3.000 croquetas vendidas durante la semana dedicada a esta tapa, entre el 31 de marzo y el 9 de abril; varios han superado las 2.000 y el resto de las ventas han estado muy repartidas. Según señalan los responsables de los bares y restaurantes, se ha notado un incesante flujo de sorianos durante toda la semana, destacando especialmente el público joven.

Durante el fin de semana, también han observado que se ha convertido en un atractivo turístico más para los turistas, procedentes de otras provincias de Castilla y León, País Vasco o Asturias, así como de localidades próximas como Logroño o Tudela. El buen tiempo ha contribuido sin duda a la buena marcha de este segundo Concurso Provincial de la Croqueta, antesala de la Semana Santa que también llega con buenas perspectivas.

Durante el primer fin de semana se superaron las 11.000 tapas servidas, si bien el grueso de las ventas ha tenido lugar durante el segundo fin de semana. En próximas fechas se darán a conocer los finalistas y ganadores de los premios a la Mejor Croqueta Provincial, así como a la Mejor Croqueta Popular, elegida con los votos del público. El ganador de la Mejor Croqueta Provincial recibirá 500 euros de premio.

**Limpiezas RABAL S.L.**

Empresas - Bancos  
Establecimientos comerciales  
Comunidades de Vecinos  
Acrystalado de suelos

C/Arzobispo Fuenmayor, 3 bajo  
Tel. 975 230 060  
609 974 919 - 669 429 055  
e-mail: [limpiezas.rabal@cyberia.es](mailto:limpiezas.rabal@cyberia.es)

# Los residentes en Soria bajan a 88.600 con un 60% más de vecinos extranjeros

- La provincia pierde en dos años 1.700 habitantes de hecho, un -1,8% que no supera el descenso del -2,3% del Padrón
- Los nacidos fuera de España son hasta 2016 unos 2.500 más que el año anterior

SORIA. La provincia no solo pierde habitantes en relación al Padrón –registro administrativo donde constan los vecinos de un municipio– que ofrece el Instituto Nacional de Estadística año a año. También ha dejado de dar cobijo ‘efectivo’ a 1.700 residentes entre 2014 y 2016, 900 de los cuales han desaparecido de la lista en los últimos doce meses estudiados. Todo ello con un aumento de los vecinos extranjeros del 60% en un año, de 4.200 en 2015 a 6.700.

Son los datos que aporta el INE en la última Encuesta Continua de Hogares y que hacen referencia a las personas que habitan en Soria, la población de hecho. Son, a 1 de enero de 2016, 88.600 personas. Eran 90.300 en 2014, cuando comenzó este estudio. Esta cifra es la más próxima al censo –sin tamaña exhaustividad– que se realiza cada diez años desde

1981 y que registró en Soria en 2011 a 90.717 personas. Entonces la población de derecho –empadronados– era de 95.223 personas. Se entiende que en esa diferencia entran aquellos sorianos que viven fuera y los residentes que llegan a la provincia.

En este sentido, la rebaja de los vecinos de Soria, del 1,8%, es menor que la sufrida en cuanto a aquellas personas empadronadas en la provincia. En estos últimos dos años, de 2014 a 2016, la población de derecho descendió un 2,3%, de 92.221 personas a 90.040. De la comparativa se extrae que a pesar de que Soria pierde habitantes (2.181), por falta de nacimientos, fallecimiento o cambio de registro municipal a otros lugares, la cifra de quienes residen mantiene un descenso menos acuciado.

Los vecinos de Soria han disminuido, en un año, en 900 personas.

En esa resta se incluye un descenso del 3,9% entre los residentes de nacionalidad española y el aumento de un 60% de los extranjeros. Los primeros son, en términos absolutos, unos 3.400 menos y los segundos, unos 2.500 más.

Cabe destacar que, en la desagregación según nacionalidad de los progenitores, aquellos residentes de madre y padre españoles han pasado de 80.900 a 76.800. Son 4.100 menos.

Por otro lado, las personas nacidas fuera de España e instaladas en Soria llevan en su mayoría más de 10 años (un 35%). Con ello, aquellas que llevan de uno a tres años son un cuarto del total. En cuanto al amplio aumento de este sector de la población, la subida más destacada es la de los ciudadanos rumano, que han pasado de 200 vecinos a 2.600.

S. I. BELLED

## Hacienda abona 1,6 millones en dos semanas de la Renta

SORIA. La Agencia Tributaria ha devuelto, hasta ayer, más de 1,6 millones de euros a los sorianos, lo que supone un incremento del 15,87% con respecto a igual fecha de campaña del Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas correspondiente al año pasado.

Desde el primer día, el 5 de abril, y hasta la fecha, son 4.478 los contribuyentes sorianos que han realizado este trámite, un 1% menos que el año anterior (4.523). De todas estas de-

claraciones, se han pedido 4.041 devoluciones, de las que se han pagado 3.080 (76,2%). El importe solicitado era de 2,6 millones, de los que se han pagado un 63,9% (1,6 millones). Las abonadas a este misma fecha el año anterior eran 2.814, que ascendieron a 1,4 millones.

En toda España han presentado su declaración, vía web, 2.436.000 contribuyentes. De estos, 1.630.000 han recibido su devolución, por más de 1.041 millones de euros.

En la campaña de este año está prevista la presentación de 50.857 declaraciones en Soria. De estas, 38.983 serán a devolver, por importe de 25,9 millones de euros.

HERALDO

por lo que esta vez serán cuatro, y no tres, los finalistas.

Por otro lado, también los votos del público han propiciado un empate entre dos de los participantes, por lo que también en la categoría de Mejor Croqueta Popular hay cuatro finalistas: Fogón del Salvador, La Mejillonera, Santo Domingo II y The Red Lion Of Soria.

La entrega de premios a los ganadores de las dos categorías tendrá lugar el próximo miércoles.

HERALDO

## Ya hay finalistas a la Mejor Croqueta Provincial

SORIA. El II Concurso Provincial de la Croqueta llega a su fase final. La Mejillonera, Santo Domingo II, Casa Toño y Terma son los finalistas para optar el premio de Mejor Croqueta Provincial. El jurado otorgó la misma puntuación a dos de los establecimientos,



Los representantes de Asaja Soria (segundo por la izquierda), Cuenca y Teruel, ayer, en la reunión. ASAJA

## El MAPAMA dice que la despoblación es una pieza fundamental para la PAC

Asaja Soria, Cuenca y Teruel se reúnen con la nueva comisionada del Gobierno para el reto demográfico

SORIA. El Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente aseguró ayer a las organizaciones agrarias de Asaja Soria, Cuenca y Teruel que dentro de las conclusiones de la postura de España para la nueva PAC el despoblamiento es una de las piezas fundamentales. Esta fue una de las cuestiones que la OPA, encabezada por su presidente, Pedro Barato, realizó a la nueva comisionada del Gobierno para el reto demográfico, Edelmira Barreira Díaz, quien a su vez estaba acompañada por altos cargos de su departamento y de responsables del propio Ministerio de Agricultura.

El encuentro, celebrado en Madrid, sirvió para transmitir a Barreira cómo es la delicada situación particular de estas tres provincias. Permitió también a Carmelo Gómez, presidente de Asaja Soria, invitar a la comisionada a que visite el campo soriano y pue-

da conocer in situ el conjunto de problemas de las explotaciones ganaderas y cerealistas de la provincia.

Según indica Asaja en una nota, durante la reunión, Barato hizo hincapié en que las ayudas de la PAC son algo que llega hasta el último rincón del campo, por lo que defender una PAC fuerte y con presupuesto es uno de los pilares fundamentales, aunque no el único, en la estabilidad de las rentas agrarias. La asociación asegura que «si de verdad se quiere luchar contra la despoblación en estas tres provincias singulares son precisos cambios que mejoren el escenario actual».

Está previsto que la semana que viene comiencen las reuniones de la comisión para el reto demográfico con las comunidades autónomas con el fin de abordar el tema de la despoblación.

HERALDO

**VEHÍCULOS DE OCASIÓN - TURISMOS - INDUSTRIALES**

**TODO TERRENO - GARANTÍA DE CALIDAD**

Automóviles **VALCORBA**  
687 968 605

[www.automovilesvalcorba.es](http://www.automovilesvalcorba.es)

# Cuatro finalistas en busca de la mejor croqueta

**Mejillonera, Santo Domingo II, Casa Toño y Termancia, clasificados para la fase final**

**SORIA**

El II Concurso Provincial de la Croqueta llega a su fase final y lo hace en una competición muy reñida. Bar La Mejillonera, Bar Restaurante Santo Domingo II, Bar Restaurante Casa Toño y Bar Restaurante Termancia son los finalistas para optar el premio de Mejor Croqueta Provincial. El jurado otorgó la misma puntuación a dos de los establecimientos, por lo que esta vez serán cuatro, y no tres, los que han llegado a la final.

Por otro lado, también los votos del público han propiciado un empate entre dos de los participantes, por lo que también en la categoría de Mejor Croqueta Popular hay cuatro finalis-

tas: Bar Restaurante Fogón del Salvador, Bar La Mejillonera, Bar Restaurante Santo Domingo II y Bar Restaurante The Red Lion Of Soria.

Cabe destacar en esta edición lo reñida que ha estado la competición en ambas categorías por la gran calidad de los platos presentados por los establecimientos en esta iniciativa organizada por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur).

El número de votos por parte del público se ha incrementado alrededor de un 30% respecto a la edición anterior y tan sólo ha habido un 4,9% de votantes que no han realizado correctamente el proceso de votación tal y como se indica en



Dos clientes degustando croquetas. MARÍA FERRER

las bases, lo que ha supuesto un 50% menos de votos nulos.

La entrega de premios a los ganadores de las dos categorías tendrá lugar el próximo miércoles 26 de abril a partir de las 11.30 horas

en la sede de FOES. En este acto también se entregará el premio al ganador del Concurso Amateur de la Croqueta y los diplomas, tanto a los finalistas como al resto de concursantes.



Los premiados junto a De la Casa y De la Fuente. D.S.

## Escritores bajo las líneas

**La Delegación Territorial entrega los premios de los concursos infantil y para adultos '¿De qué escritor estamos hablando?' y '¿De qué autores estamos hablando?'**

**SORIA**

El jefe del Servicio Territorial de Cultura, Carlos de la Casa, y la directora de la Biblioteca Pública de Soria, Teresa de la Fuente, hicieron entrega ayer de los premios del concurso infantil '¿De qué escritor estamos hablando?' y del de adultos '¿De qué autores estamos hablando?', convocados por la Biblioteca Pública de Soria, centro dependiente de la Consejería de Cultura y Turismo.

Los concursos, desarrollados

entre los meses de marzo y abril con motivo del Día del Libro, invitaban a los participantes a descubrir de qué escritores se estaba hablando mediante varias pistas que se fueron publicando en las redes sociales y en la entrada y la Sala Infantil de la Biblioteca. En el concurso infantil, Gloria Fuertes era la escritora escondida entre las pistas, mientras que en el concurso de adultos los autores a los que se hacía referencia eran José Zorrilla, José Luis Sampedro, Ele-

na Soriano y Gloria Fuertes. Este año se celebró la segunda edición del concurso infantil, para niños de entre 8 y 14 años, en la que han participado 87 concursantes, y la tercera edición del de adultos, con un total de 98 participantes. Entre los acertantes se realizó un sorteo en el que resultaron ganadores Ana Aragón Palomar, Iván Mateo García y Adrián Manzanares Romera (concurso infantil) y Ana Romero Palomar, María Fe Castellano y Cristina Gómez Jiménez

(concurso de adultos). Todos ellos recibieron un lote de libros, entre los que se encuentran un cómic de Astérix o 'La historia interminable' en el caso de los niños, y 'La vida negociable', de Luis Landero; 'Derecho natural', de Ignacio Martínez de Pisón; 'Media vida', de Care Santos; y 'Cáscara de nuez', de Ian McEwan, para los adultos.

### DÍA DEL LIBRO

Por otra parte, mañana se conmemora el Día Mundial del Libro y del Derecho de Autor, que coincide con la fecha en la que fallecieron los escritores Miguel de Cervantes y William Shakespeare en 1616.

Con motivo de este día, la Biblioteca Pública de Soria ha preparado varias actividades gratuitas para niños y adultos que tendrán lugar hasta el 19 de abril. Ya se han realizado algunas de ellas, como el encuentro con José Luis Corral, autor de la novela 'Numancia', los concursos para adivinar los autores y la sesión infantil de títeres 'Las aventuras de Lara y Ranulfo'. Para las actividades infantiles será necesaria una invitación que se podrá recoger con antelación en la Sala Infantil.

Para la jornada de hoy, a las 12.00 horas, los más pequeños podrán disfrutar de la magia de los cuentos gracias a 'Cuentacuentos para bebés'. Padres e hijos podrán descubrir de forma interactiva las historias que contará el grupo Alambique Producciones. La actividad está dirigida a niños de 0 a 3 años, acompañados de un adulto. A las 12.45 horas se celebrará otra actividad de cuentacuentos dirigida a niños de 4 a 8 años.

### SUCESOS

**Detenido por vulnerar una orden de alejamiento**

Los agentes del Cuerpo Nacional de Policía de la Comisaría de Soria detuvieron ayer al vecino de Soria J.P.B., de 47 años, como presunto autor de un delito de quebrantamiento de condena, según informó la Subdelegación. Supuestamente, desobedeció una orden de prohibición de acercamiento y de comunicación respecto de su ex pareja sentimental, fijada por un juzgado de Tarragona. Al parecer, el presunto autor de los hechos llamó por teléfono a la víctima, poniendo como oculto su terminal telefónico.

### SOCIEDAD

**Photocall para revitalizar el Casco Viejo**

Los alumnos del Ciclo de Fotografía de la Escuela de Artes, dentro del proyecto educativo 'Soria, laboratorio de aprendizaje', instalarán el próximo miércoles un 'photocall' y un muro de pizarra para que los vecinos del Casco Viejo y el público en general comparten sus ideas y recuerdos del barrio, según informó la Junta.

### ECONOMÍA

**Hacienda devuelve 1,6 millones**

La Agencia Tributaria (AEAT) ha devuelto en las dos primeras semanas de la Campaña de la Renta 2016, 1,68 millones de euros en Soria, lo que supone un incremento del 15,87% respecto a igual fecha de campaña del año pasado, a un total de 3.080 contribuyentes, según ha informado el Ministerio de Hacienda y Función Pública en una nota.

### EDUCACIÓN

**Jornada en el Ceder sobre gestión arbustiva**

El Ceder de Lubia celebra el próximo jueves, 27 de abril, una jornada sobre 'Gestión sostenible de masas arbustivas' en la que se presentarán los resultados más significativos obtenidos hasta la fecha dentro del proyecto Life + Enerbioscrub, coordinado por la Unidad de biomasa del Ceder.



Todos los ganadores en la Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas (FOES) durante la entrega de galardones. ÁLVARO MARTÍNEZ

## Gastronomía por aire, tierra y mar

El restaurante Santo Domingo II se alza con el premio a la mejor croqueta profesional mientras la votación popular galardona a El Fogón del Salvador por 'croqueta de mar&placton'

### SORIA

El restaurante Santo Domingo II se ha alzado con el premio a la mejor croqueta profesional 2017 mientras que El Fogón de Salvador ha ganado la categoría popular en el II Concurso de la Croqueta de Soria. Las jornadas, que se celebraron del 31 de marzo al 9 de abril en 25 establecimientos de Soria y dos de la provincia, finalizaron con más de 30.000 tapas vendidas.

Un premio que en esta segunda edición ha estado muy disputado y que se ha decidido por muy pocos votos, valorando el jurado el «sabor, la presentación y la originalidad».

El jurado profesional ha otorgado el premio a la mejor croqueta de Soria 2017 al restaurante San-

to Domingo II, que recibe 500 euros por su croqueta 'Aire, tierra y mar'. El segundo puesto ha sido para el Termancia con 'Croqueta de codorniz asada en su juego', mientras que en la tercera plaza ha habido un empate entre Casa Toño y la Mejillonera.

La votación popular, también muy igualada, ha decidido dar el premio a la mejor croqueta en esta categoría a El Fogón del Salvador, con el 14% de los votos. Este restaurante recibe 400 euros por su 'Croqueta de mar&placton'. El segundo premio, con el 13% de los votos, ha sido para la Mejillonera con 'Popeye', mientras que en la tercera posición se ha dado un nuevo empate entre Santo Domingo II y Red Lion.

El ganador de la croqueta ama-

teur, Jesús Antón Monge con 'Ying y Yang', y el resto de finalistas también han recibido sus diplomas.

En cuanto a los ganadores de las experiencias por su votación en las urnas, Blanca Sevilla, ha ganado el pack 'Escápate tres días' por votar al bar Isla. Laura García Rodríguez, por su voto al Fogón, ha ganado el premio 'mil días y una noche para soñar', mientras que la experiencia en el hotel Termal de El Burgo de Osma es para Cristina Lázaro González con su voto al Iruña.

Yolanda Santos, presidenta de Asohtur, recalcó que estas jornadas «casa vez atraen a más gente» y subrayó la buena valoración de los hosteleros y de los consumidores, que han destacado la «cali-

dad, creatividad y variedad». Santos recordó que se han vendido 30.000 tapas más 507 croquetas amateur y que han participado en esta segunda edición 27 establecimientos.

La concejal de Turismo, Ana Calvo, subrayó el «método de desarrollo económico» vinculado al turismo que tiene Soria como cita gastronómica.

En la presentación también estuvieron presentes Pablo Moreno, en representación de Amstel, que destacó el espacio en el «calendario gastronómico de Soria» así como Tomás Mugarza, de Caja Rural, quien hizo especial hincapié en la labor de los establecimientos para que la provincia se encuentre «en el sitio que le corresponde».

**ÓSCAR GARCÍA,  
PRESIDENTE DEL  
JURADO DE PINCHOS  
EN VALLADOLID**

Óscar García, propietario y jefe de cocina del Restaurante 'Baluarte' de Soria, catalogado con 1 estrella Michelin y 2 soles en la Guía Repsol, será el presidente del jurado de la XIX Edición del Concurso Provincial de Pinchos que se celebrará entre el 30 de mayo y el 4 de junio, si bien la final se desarrollará el lunes día 5 en la Escuela Internacional de Cocina 'Fernando Pérez'. Como novedades de este año, se abre la participación en los establecimientos de esta provincia a aquellos que hayan sido galardonados con el premio en los diferentes concursos de sus respectivas localidades, según apuntó la organización, informa Europa Press. García será así el invitado de excepción en la cita pucelana.

Vehículos con la garantía de **MADURGA**

Multimarca  
Seminuevos  
Km 0  
Ocasión

**Madurga Selection**

C/ Eduardo Saavedra 44 · Soria · 975 221 450

# El entorno de Hospicio concentró todos los trámites de ruina del año pasado

● Los diez expedientes que desembocaron en las demoliciones representaron la cifra más alta desde 2011

**SORIA.** San Martín 34 y 26; los números 3, 4, 5 y 6 de Tirso de Molina; Santa Apolonia, 2, y Hospicio 2, 4 y 6. Son los diez inmuebles demolidos a comienzos del año pasado y que concentraron en el ejercicio todas las tramitaciones de ruina del Ayuntamiento. Los derribos de abril de 2016 desembocaron en el final de una zona degradada en la ciudad y que había permanecido vallada ante el riesgo que presentaba.

El año 2016 fue el de mayor intensidad de expedientes de rui-

na desde 2011, cuando en el Ayuntamiento entraron 12, la mayoría referida a diversos números de Las Casas. Fue precisamente 2011 el de mayor movimiento administrativo en este ámbito desde 2007.

Los derribos del año pasado desembocaron en el pleno ordinario de abril en el visto bueno por unanimidad de la modificación puntual del PGOU para reordenar la zona.

Se trató del visto bueno inicial a la reordenación de volúmenes y configuración de sectores, un

programa urbanístico que para el Ayuntamiento supondrá la posibilidad de ensanchar la calle Hospicio.

El vial se ampliará a 16 metros, desde los 11,3 actuales gracias a los 400 metros cuadrados para servicios generales. Del lado del cerro del Mirón se dispondrá un pequeño mirador.

El número de expedientes de ruina varía, con punto de partida en 2007, desde el mencionado máximo de 2011 hasta los mínimos de uno en 2012 y 2015.

J.A.C.

## LA CIFRA

# 48

Desde el año 2007 el número de tramitaciones de ruina asciende a 48.

## CALLES

**El Casco Histórico** acumula una buena cantidad de expedientes, con la plaza del Carmen, Zapatería, Cinco Villas, El Collado, Herradores, Puertas de Pro (debido al derrumbe de parte de la muralla) o Fuente de Cabrejas entre los espacios afectados.

**Las Casas** conoció en el periodo de referencia más de una docena de trámites.

**Otras calles** fueron Pedrizas, Morales Contreras o San Martín de Finojosa.

**El plazo para solicitar la beca 'S x S' acaba el 30 de abril**

**SORIA.** Hasta el 30 de abril permanece el plazo para que los interesados puedan postularse para ser el beneficiario de la beca 'S x S', es decir la Beca Residencia Poética Internacional Antonio Machado. En la convocatoria participan los ayuntamientos de Soria y Segovia, ciudades donde el becario repartirá su estancia en los meses de septiembre y noviembre. Con una dotación de 3.000 euros, compartida entre Soria y Segovia, el beneficiario deberá desarrollar un proyecto de creación poética y de participación social, preferentemente basado en Machado.

El proyecto ganador se dará a conocer el 26 de julio, fecha del nacimiento de Antonio Machado.

HERALDO

## Jornada de puertas abiertas en la guardería del polígono

**SORIA.** La guardería municipal del polígono, gestionada a través de la Cámara de Comercio, celebra hoy una jornada de puertas abiertas para dar a conocer el centro a las familias interesadas en matricular a su hijo el próximo curso. Con este fin se disponen dos turnos, a las 19.00 y 20.00 horas.

La inscripción en la guardería (niños de hasta tres años) podrá realizarse en el registro de la Cámara de Comercio del 2 al 16 de mayo. Para la baremación de las solicitudes se concede preferencia a los hijos de los trabajadores de las empresas asociadas al Club Cámara.

HERALDO



'Foto de familia' de los diversos galardonados en el concurso. LUIS ÁNGEL TEJEDOR

## El bar restaurante Santo Domingo II gana el Premio a la Mejor Croqueta Provincial

El Fogón del Salvador recibe el galardón en la categoría de voto popular en un concurso que ha vendido 30.000 unidades

**SORIA.** El II Concurso Provincial de la Croqueta tiene ya sus ganadores. El Jurado de expertos consideró que la creación merecedora del Premio a la Mejor Croqueta Provincial era 'Aire, tierra y mar' del restaurante Santo Do-

mingo II. En segundo lugar se situó la 'Croqueta de codorniz asada en su jugo' del bar restaurante Termancia y el tercer premio se lo repartieron 'ex aequo' entre Casa Toño por su 'Croqueta de café y bombón cremoso de chocolate blanco' y La Mejillonera, con su croqueta 'Popeye'. El jurado, coordinado por María Eugenia Lafuente, Directora del CIFP La Merced, destacó la dificultad de elegir a los mejores entre propuestas de gran calidad y originales recetas, así como el nivel

ascendente de los establecimientos en general, tanto en las elaboraciones como en la presentación de las croquetas.

Los votos del público otorgaron el Premio a la Mejor Croqueta Popular a la propuesta del Fogón del Salvador, 'Mar y plancón'. La Mejillonera se situó en segundo lugar. En tercer lugar, otro empate, en esta ocasión entre Santo Domingo II y The Red Lion, con su croqueta 'Tierra soriana'.

El ganador de la Mejor Croque-

ta Provincial recibe 500 euros, además del diploma acreditativo que también se otorga a los demás premiados. El galardón popular está dotado con 400 euros.

El concurso terminó con más de 30.000 croquetas vendidas entre el 31 de marzo y el 9 de abril. A cifra hay que añadir las 507 'apadrinadas' por el Parador Antonio Machado, Los Villares y Fuente de la Teja, que ampararon las creaciones de los finalistas del Concurso Amateur.

HERALDO

## Soriacentro formula una campaña del Día de la Madre

**SORIA.** Soriacentro (marca comercial del Centro Comercial Abierto) prepara una campaña con motivo del Día de la Madre, basada en frases típicas que dicen las madres. En los establecimientos adheridos a la iniciativa se instalará un vinilo personalizado con una frase diferente. La organización ha seleccionado 14 enunciados.

La idea es que el mensaje, colocado en una parte visible del establecimiento, anime a prestar atención las frases de los demás negocios.

HERALDO



2 gafas mó  
graduadas  
que se adaptan | **97€**  
MULTIOPTICAS

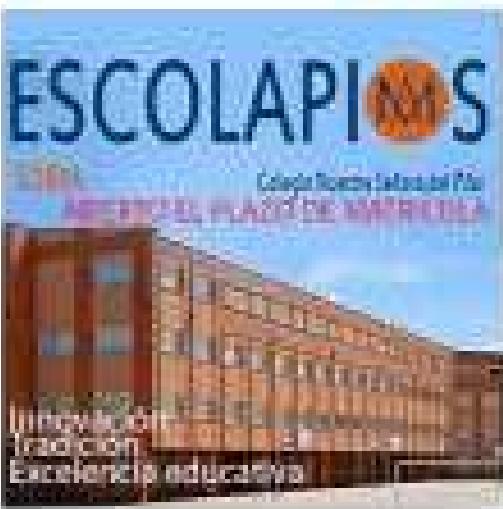
# SÍ DESDE SORIA TV PERIODICO



Quodécimas  
Jornadas

Hotel La Barrosa  
Soria 2017

**trufa**



**MARZO 2017**

Ya se conocen los 11 finalistas del Concurso a la Mejor Croqueta Amateur de Soria.



Un total de 11 propuestas de junio que se han presentado en esta edición han sido seleccionadas para participar en la final del premio a la Mejor Croqueta Amateur de Soria, organizado por la Agrupación Sorianas de Hostelería y Turismo (Asantur).

El concurso donde los cocineros no profesionales presentarán sus croquetas será el próximo lunes, 20 de marzo, en las instalaciones de la Escuela de Hostelería CEIP La Merced de Soria a partir de las 17:00 horas. Allí, un jurado experto en cocina de la propia escuela, determinará cuáles son las tres propuestas finalistas. El acto estará abierto al público que quiera asistir.

Los once cocineros amateurs deberán acudir a las instalaciones del CEIP La Merced con la menú ya preparada y la guarnición y/o decoración para el plato. La organización habilitará la cocina, freidoras y demás utensilios para que cada participante pueda terminar de cocinar y presentar sus croquetas. El jurado valorará las creaciones presentadas bajo los criterios de sabor, textura, presentación y originalidad y elegirá las tres mejores.



## Gastronomía

[Casa Blanca Gastro](#) | [Hacienda Soriana](#) | [Bacalao](#) | [Migas](#) | [Otras recetas de cocina](#)

de [Soria Magazine](#)

GASTRONOMÍA

# Once cocineros amateurs competirán por ver quién hace la Mejor Croqueta de Soria

La competición será el jueves día 20 en la fachada de Hacienda La Mercad y estará abierta al público.

Hacienda La Mercad | Actualizado 17/03/2017 a las 10:29 | [Compartir](#) | [Gastronomía](#) | [Gastronomía Soria](#)



Una de las croquetas participantes en la primera edición de la Semana de la Tapa de la Croqueta de Soria. (Fotógrafo: ...)



El año pasado se celebró la primera edición de los concursos amateur, incluso el mayor delegación va a aprender la lengua con ese dulce.

## TE RECOMENDAMOS



Cocinadores amateurs participarán en una final surtida en el centro de Soria



Enrique Iglesias y Ricky Martin inauguran un restaurante en Miami



Asistencia récord: 20.000 personas al Real Jardín Botánico por el año del Llorente ante el Solsticio de Verano



JUST EAT

### Más información:

**IV Semana de la Tapa y el Cocinero Amateur de la Croqueta de Soria**

El concurso donde los cocineros amateurs presentarán sus croquetas será el próximo jueves, 20 de marzo, en las instalaciones de la fachada de Hacienda La Mercad de Soria a partir de las 21.00 horas. Allí, un jurado experto en cuestiones de la gastronomía, deliberará cuáles son las tres propuestas finalistas que están siendo abierta al público que asista a la

Los once cocineros amateurs deberán acudir a las instalaciones del CIF 'La Mercad' con la receta ya preparada y la guarnición ya decorada para su elaboración. La organización facilitará la cocina, freidora y demás utensilios para que todo participante pueda terminar de cocinar y presentar sus croquetas. El jurado valorará las croquetas presentadas basándose en sabor, textura, presentación y originalidad que tienen las mismas.

El ganador del premio a la Mejor Croqueta Amateur, organizado por el Ayuntamiento de Soria, recibirá 300 euros, además de un diploma acreditativo. Esta distinción también la reciben los cocineros que quedan en segundo y tercer lugar.

Las croquetas de las tres finalistas podrán ser adquiridas por alguno de los establecimientos participantes en la IV Semana de la Tapa de la Croqueta 2014, que se celebrarán desde el 21 de marzo al 9 de abril. Estos establecimientos constituyen en qué los establecimientos locales se comprometen a ofrecer a la venta en sus locales durante las jornadas coqueteras de las croquetas finalistas.

El pasado año, el Hotel Rural Los Villares fue el encargado de poner a disposición del público la croqueta ganadora del concurso amateur, Marmita roja de Soria del Círculo Gastronómico 'El Bar' de la Asociación Soria Duriense. Asimismo, la Ocaseta de la Alquería Rosales, de Peñalba de Arriba (que quedó clasificada finalmente en el Paraninfo de Salamanca). António Machado fue el autor de la croqueta

# SORIA Noticias.com

Portada | Capital | Provincia | Deportes | Castilla y León | Turismo | Soria Rural | Reportajes | Empleo | Rutas | Opinión | San Juan

Puedes

Compartir:



Haz Compartir

En Twitter

Ver en otra

0

Gmail



Cómics:

## Once cocineros amateurs compiten por ver quién hace la Mejor Croqueta de Soria



Concurso de Mejor Croqueta de Soria. (Archivo)

Actualizado: 09/03/2017 17:30:48

Las tres mejores croquetas del concurso, que se celebra este lunes 20 en la Escuela de Hostelería La Merced a las 17:00 horas, podrán ser apadrinadas por los establecimientos que participan en las Jornadas de la Tapa de la Croqueta, del 31 de marzo al 9 de abril.

Un total de 11 propuestas de las 23 que se han presentado en esta edición han sido seleccionadas para participar en la final del premio a la Mejor Croqueta Amateur de Soria, organizado por la Agrupación Soriaña de Hostelería y Turismo (ASOHTUR).

El concurso donde los cocineros no profesionales presentarán sus croquetas sera el próximo lunes, 20 de marzo, en las instalaciones de la Escuela de Hostelería CFP La Merced de Soria a partir de las 17:00 horas. Allí, un jurado experto en cocina de la propia escuela, determinará cuáles son las tres propuestas finalistas. El acto estará abierto al público que quiera asistir.

Los once cocineros amateurs deberán acudir a las instalaciones del CFP La Merced con la mezcla ya preparada y la guarnición y/o decoración para el emplatado. La organización hará la cocina, frieces y demás utensilios para que cada participante pueda terminar de cocinar y presentar sus croquetas. El jurado valorará las creaciones presentadas bajo los criterios de sabor, textura, presentación y originalidad y elegirá las tres mejores.

El ganador del premio a la Mejor Croqueta Amateur, otorgado por el Ayuntamiento de Soria, recibirá 300 euros, además de un diploma acreditativo. Esta distinción también recompensa los concursantes que quedan en segundo y tercer lugar.

Las croquetas de los tres finalistas podrán ser 'apadrinadas' por alguno de los establecimientos participantes en las Jornadas de la Tapa de la Croqueta 2017, que se celebrarán desde el 31 de marzo al 9 de abril. Dicho apadrinamiento consiste en que los establecimientos tendrán la oportunidad de ofrecer a la venta en sus locales durante las jornadas cualquiera de las croquetas finalistas.

Los títulos de las once propuestas finalistas son:

- La que más le gusta a Tomás

- Croqueta Esther

- Croqueta de pollo y manzanas

- Croqueta de gambas

- Hong y Yang

- Croqueta de la escuela Ned

- Croqueta oriolense

- Croqueta de almejas soñadoras

- Croqueta estabechada -salsa y sabor -marinero-barroco

- Croqueta de gambas al ajillo

- Croqueta de pollo y jamón, en la sencillez está el sabor

El pasado año, el Hotel Rural Los Villares fue el encargado de poner a disposición

el público la croqueta ganadora del concurso amateur, Mamarrata mix de María del



2017

Hotel La Barrosa  
Bosque Soria

Duodécimas  
Jornadas  
**trufa**



Junta de  
Castilla y León

Escuela Oficial de Hostelería de Soria  
Calle San Blas, 1 - 15001 Soria

Cuéntate en nuestras redes:  
el 22 y 23 de marzo  
(Ven a conocernos)  
[www.eohsoria.es](http://www.eohsoria.es)

Marzo 2017

## Jesús Antón Monge gana el premio a la Mejor Croqueta Amateur de Soria con Ying y Yang



La propuesta de Jesús Antón Monge, Ying y Yang, ha conseguido el primer puesto en la competición de Mejor Croqueta Amateur de Soria, organizada por la Agrupación Sorianas de Hostelería y Turismo (ASOHTUR), a cuya final han llegado once concursantes no profesionales de los 23 que se presentaron. Se trata de una croqueta doble cuyos ingredientes principales son las gambas y el chanizo, además de una cuidada presentación con dos salsas.

Jesús Antón también se presentó en la primera edición, aunque no logró este año cuando ha triunfado con una propuesta un tanto arriesgada, pero muy original. Este primer premio, otorgado por el Ayuntamiento de Soria, está dotado con 100 euros, además de un diploma acreditativo.

SOBRE | SOCIA | FEDERACIONES | CROQUETAS SOA | C.R. | FOTOS | SOCIA | SOCIA

## Ying y Yang, de Jesús Antón, la mejor croqueta amateur

20 ENERO 2015



La pequeña gremialista Elena Lamas

se impuso en las principales a las gremiales y al chistera.

La gran final a los jinetes Ángel Moreno, Ying y Yang, fueron realizados el pasado sábado en la competición de Mejor Croqueta Amateur de Soria, organizada por la Asociación Soriaña de Montañesa y Chistera. Diferentes sección tuvieron que desfilar ante los jueces profesionales de los 12 que se presentaron.



Se trata de una competición donde los profesionales principales con las gremiales y el chistera, además de una localada presentación entre todos salieron.

Ángel Moreno se presentó con la camiseta azulina, aunque ha sido este año rojiza, fue triunfador con una gremial de un tanto arriba, pero esto es loypical. La gremial ganadora, organizada por el Ayuntamiento de Soria, tuvo resultado con 304 puntos, mientras que los dispuestos, alrededor de:

El segundo finalista ha sido Ángel Gutiérrez y su comparsa Morales, que cumplió con la rienda y bridas más que ha convencido al jurado, los tercero lugar ha conseguido la Gremial de jinetes de apellidos Bustillo, Morente. Aunque resultó un diploma al mérito como premio.

El jinete más joven fue Fermín y alabado por el público, por cuenta del Ayuntamiento de Soria y de la Diputación provincial de Soria, respectivamente. Alvaro Hernández y Javier Lamas, profesionales del 1997, Los Morenti y García Morente, respectivamente del Municipio de Cartes, fueron los que se quedaron con la medalla de bronce en la Mejor Croqueta de fuerza en la categoría infantil, hasta donde llegó la edad fermeña, alzándose y saliendo de los platos participantes de este año.

La situación ha sido muy difícil, teniendo en cuenta el gran nivel de los finalistas, que no solo habían sido los ganadores resultados el finales de Navidad, Diciembre, y en la competición de que más le gustó a Fermín, Díptico Adjudicado Gutiérrez y su Comparsa del año anterior y José Gutiérrez y su Gremial anterior.

Los organizadores finalizan la noche "muy satisfechos" por todo lo acontecido y por formar parte en las jornadas de la Tapa de la Croqueta 2015, que se celebra cada año el 31 de enero al 9 de febrero. Muchas gracias a todos los que han hecho la noche grande de difensión a la gastronomía de Soria, dándole los mejores lazos croqueteros finalistas.



### 10 LA MEJOR CROQUETA

PERA ASADA

EL CONCIERTO DE

LOS SPACES SONOROS

Reservas: 975 373 405



### LO MÁS LEÍDO DE SORIA

1 Un hombre...  
desaparecido cuando  
visitaba su Estancia en  
Soria

2 Iván María Muñoz, para el Domingo de  
Derechos

3 Padece tres paros  
en un accidente de  
tráfico en Palencia

4 Siete propuestas para  
distribuir el vicio en  
sabado

5 Los jóvenes  
intercambian ideas para  
transformar el casco  
viejo

6 Angulo asegura que el  
proyecto de renovación  
que encabeza está "más  
alto" que nunca

7 El Ayuntamiento quiere  
crear una zona distinta  
en la calle Moctezuma

8 El Servicio Provincial de  
SEURATE atiende a  
4.523 personas en Soria

9 Roldán: 25 carteles  
optan a ganar las  
Fiestas de San Juan  
2017

10 Soria se fija en el País  
Vasco para regular el  
uso de locales para los  
festejos

GASTRONOMÍA

## II Concurso Amateur de la Croqueta de Soria

[Un total se celebrará el 20 de marzo]



Cedida SOR



CINEMA DICE | Soria, 09/03/2017 - 10:40 h. CET

Por segundo año consecutivo y desde la gran escuela de los gastrónomos, la Federación Serrana de Hostelería y Turismo (ASOCITUR) saca en marcha el II Concurso Amateur de la Croqueta de Soria, abierto a todos en general, no profesionales.

Todos aquellos aficionados a la cocina que en su tiempo puedan participar en esta categoría amateur presentando sus recetas desde hoy que se celebre el plazo hasta el próximo miércoles 15 de marzo.

Si considera que sus croquetas son las mejores, no dude en entrar en el foro de ASOCITUR, que en persona en la propia sede de ASOCITUR (Calle Vicente Tato, 12-4º Planta - Soria), mediante correo ordinario postal, con correo electrónico:

[soricitur@telefonica.net](mailto:soricitur@telefonica.net), o bien en fax (975 222 222). El plazo de presentación de las recetas para dicho Concurso permanecerá abierto hasta las 18:00 horas del día 15 de marzo de 2017.

Los concursantes tienen en cuenta para consultar sobre no ser seleccionada de la hostelería y ser mejor de calidad sus menciones de calidad tienen que contar con autorización paterna. La receta y elaboración tienen carácter y propósitos. Se informa que las croquetas tendrán un peso aproximado de entre 50 y 80 gramos cada una. De entre todas las recetas recibidas, el jurado nombrado por la organización efectuará una selección de 12 croquetas que servirán como premio a la final.

La final tendrá lugar el 20 de marzo en las dependencias de la Escuela de Hostelería (CIPF La Merced) el lunes 20 de marzo a partir de las 17:00 horas. El jurado valorará las creaciones presentadas bajo los criterios de sabor, textura, presentación, originalidad y elegancia entre otras.

Las croquetas finalistas podrán ser "representadas" por los establecimientos participantes en los Premios de la Tapa 2017 – II Concurso Provincial de la Croqueta (el 21 de marzo al 2 de abril de 2017). Otro aspecto importante es que los establecimientos tienen la oportunidad de ofrecer a la venta en sus locales durante un periodo especial de las croquetas finalistas. La Mejor Croqueta Amateur de Soria

Cedida SOR  
Altaña Yolanda Cortazar

### LO MÁS VISTO



Soria acoge el Regional de Dofte. Contad con este sábado



UGT impulsa una plataforma para instar al Gobierno que abra la nueva posición



Pedirán los 250 empleos de la planta de Novartis



El PP denuncia la incoherencia de hacer obras para instalar una farola



100 jinetes buscan fuerza para frenar la despoliación en Soria

CULINARIA

## Jesús Antón Monge gana el premio a la Mejor Croqueta Amateur de Soria con 'Ying y Yang'



Foto: ServiSabor



ISABEL G. VILLARROEL | Soria | 30/03/2013 - 15:29 h. CED

El croquetero de Jesús Antón Monge, Ying y Yang, ha conseguido el primer puesto en la competición de Mejor Croqueta Amateur de Soria, organizada por la Asociación Serrana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR), a cuya final han llegado once cocineros no profesionales de los 23 que se presentaron. Se trata de una croqueta sobre foie y ingredientes chinos como queso y en el foie, además de una salsa que presentaba una sutil sabor.

Jesús Antón presentó su croqueta en la primera edición. Nunca ha visto cosa así cuando ha trabajado para un restaurante, pero muy original. Este primer premio, otorgado por el Ayuntamiento de Soria, está dotado con 300 euros, además de un diploma acreditativo. El segundo finalista fue Diego Ortíz y su Croqueta Morisco, una combinación de queso y frutos rojos que se convirtió el pasado viernes 29 de marzo en la Mejor Croqueta de Soria en la II Tapa de la Ruta del Jamón Ibérico de Bellota, recibiendo un diploma acreditativo como premio.

El jurado, compuesto por Teresa Valdenegro y Pilar Delgado, por parte del Ayuntamiento de Soria y de la Diputación Provincial de Soria, respectivamente; Ana Hernández y Javier Cerdán, profesores del CFP La Matanza; Carla Márquez, responsable del taller de Cocina del Centro Cultural de la Villa y portavoz del premio a la Mejor Croqueta de Soria en su primera edición, han destacado la gran técnica, originalidad y sabor de los diez platos ganadores de esta edición.

La noche ha sido muy difícil teniendo en cuenta el gran nivel de los finalistas, por lo que también se han quedado numerosos finalistas. Entre ellos, el de Nacho Ortega, y su croqueta La que más se quita en Tomate; David Alejandro Gutiérrez y su Croqueta de arroz con leche, y Tom Gómez y su Croqueta crocante. Las croquetas finalistas fueron 'apadrinadas' por tres establecimientos participantes en las Jornadas de la Tapa de la Croqueta 2013, que se celebrarán desde el 31 de marzo al 9 de abril. Cada establecimiento contará en sus instalaciones de cortesía de oficina y la venta en sus locales durante las jornadas las croquetas finalistas.

Servicio de Hostelería  
y Turismo de Soria  
(01) 744 07 11 - 744 07 11

### LO MAS VISTO



La Junta dice que los problemas de la Casa de Urbión están actualizados



Soria ha perdido 500 funcionarios en los últimos siete años



La Inspección de Trabajo inicia una campaña en materia de discriminación laboral por razones de sexo



Región dejó el Numancia después de cinco temporadas

# SORIANoticias.com

[Portada](#) | [Capital](#) | [Provincia](#) | [Deportes](#) | [Castilla y León](#) | [Turismo](#) | [Soria Rural](#) | [Reportajes](#) | [Empleo](#) | [Ruta](#) | [Opinión](#) | [Sala de Prensa](#)

Puedes

Categoría:

190

Compartir

Twitter

Mail

1

G+



TURISMO

## Jesús Antón cocina la mejor croqueta 2017 del certamen amateur



Antón con su propuesta ganadora. Foto:

Actualizado 21/03/2017 10:34:24

Expectación y buen ambiente en el concurso popular auspiciado por ASOHTUR, y que ha tenido como escenario el Centro de la Marced.

Esta tarde se clausuraba la fase final del certamen culinario para aficionados en el concurso de La Mejor Croqueta Amateur de Soria. Una convocatoria impulsada por ASOHTUR que en este segundo año llegaba este lunes a su último tramo, en el que competían once de las 23 propuestas iniciales.

Finalmente ha sido Ying y Yan de Jesús Antón Monge, quien obtiene la mejor consideración del jurado. En segundo lugar resultó Diego Castillo, con su elaboración de 'La croqueta mimosa' y en tercero, Natalia Borobio, que presentó su versión con 'Gambas y ajillo'.

A partir de ahora, las croquetas de los tres finalistas serán 'apadrinadas' por establecimientos como Los Villares y El Farol de Turismo Antonio Machado, incluidos en las Jornadas de la Tapa de la Croqueta 2017, que se celebrarán entre el 31 de marzo y el 9 de abril. De este modo, la clientela tendrá la oportunidad de degustar durante estos días cualquiera de las tres recetas finalistas.

Galería



Diego Castillo, con su 'Croque'.



Peñalba croquetas en su 'croqueta de Cuchara y aguacate'.



# elMIRÓN

SORIAbes

ESTADÍSTICAS | SORIA | DEPORTES | DEPORTES | REPORTAJES | Ocio | On | Fotos

SOPORTES | SORIA

## Las tres croquetas amateurs finalistas ya tienen "padrinos"

25 marzo 2013



El Parador, Los Villares y el Bar Fuentón de la Taifa serán los tres propietarios que acogerán las tres croquetas amateurs finalistas de la competición.

Ha sido sorteado los establecimientos que darán "padrino" a los tres finalistas de la Competición a la Mejor Croqueta Amadora de Soria, celebrándose mañana sábado en el Círculo La Mercad y organizada por la Agrupación Sorianista de Hostelería y Turismo (Agrustur).



Las tres croquetas amateurs que se han clasificado para la final de la competición de la Taifa al Círculo Mercad y que participarán son: la "Croqueta a la Serrana" de la Taberna Los Villares, la "Croqueta de la Cebolla" de la Taberna La Mercad y la "Croqueta de la Pata Negra" de El Parador.

También establecimientos que se han clasificado para la final de la competición amateur son: el restaurante "La Casona" de la Taberna Los Villares, la "Croqueta de la Taberna Los Villares" de la Taberna Los Villares, la "Croqueta de la Taberna Los Villares" de la Taberna Los Villares y la "Croqueta de la Taberna Los Villares" de la Taberna Los Villares.

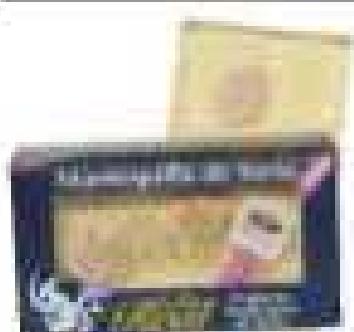
El restaurante "Los Villares" acogerá la final de la competición amateur, la "Croqueta Mirando" de Los Villares, la "Croqueta de la Taberna Los Villares" de la Taberna Los Villares y la "Croqueta de la Taberna Los Villares" de la Taberna Los Villares.

Finalmente, el restaurante "Cante de la Taifa" hará las veces de anfitrión del torneo finalista del concurso amateur amateur profesional, la "Croqueta de la Taberna Los Villares" de la Taberna Los Villares.



### LO MÁS LEÍDO DE SORIA

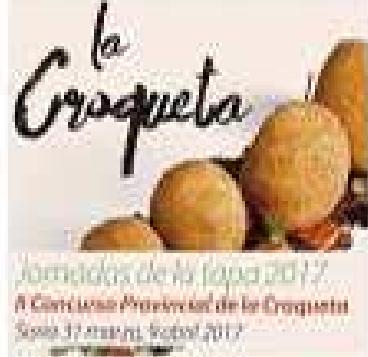
- 1 [Fallece el ciclista accidentado en la calle Peñuelas](#)
- 2 [Ochenta heridos graves en un accidente en Soria](#)
- 3 [Una persona ebria-agredida golpea a un coeteador en Soria](#)
- 4 [Fallece un cazador en un accidente en León](#)
- 5 [Fernán Hierro, Premio de la Crítica 2012, con "Sin ir más lejos"](#)
- 6 [La Asociación Deportiva de Genética Humana premia a jóvenes investigadores sorianos](#)
- 7 [Pérgola presenta 247 actas para ser declarado precandidato](#)
- 8 [Los Comuneros regresan a Soria el Día de la Comunidad](#)
- 9 [Una fiesta malo para los perros en el calendario presupuestario](#)
- 10 [Pérgola presenta su precandidatura para un tercer mandato al frente del PP de Soria](#)



Escuela Oficial de Maestros de Soria  
Instituto de Estudios y Formación para la Enseñanza

Mas de 1000 plazas para el curso 2017/2018  
Del 20 al 31 de marzo

[www.ecosoria.es](http://www.ecosoria.es)



Escolapias,  
creciendo contigo.  
Nós e noscoños!

Cierre inscripción  
Del 16 de marzo  
al 1 de abril  
www.escolapios.es  
www.escolapios.com

HUEVAS OFERTAS

SORIA DECOPRIMAS

[soriadecompras.com](http://soriadecompras.com)

MAR 28.17

27 restaurantes de la provincia ofrecerán desde el viernes sus croquetas, todas diferentes



Este viernes arranca el Concurso de la 'Mejor Croqueta de Soria' que podrá degustarse en 27 bares y restaurantes, dos de la provincia y 25 de la capital, hasta el próximo 9 de abril. Esta segunda edición, organizada por Asohitur, se ha presentado esta mañana en el Restaurante Fuentecilla de la Trapa, que hasta ahora guarda el título de 'Mejor Croqueta de Soria' tras ganar en la pasada edición con la creación de Carla. Estas 27 elaboraciones, más las tres croquetas 'amateur' que se podrán degustar en el Parador Antonio Machado, el Hotel Rural Los Vilares y en el Restaurante Fuentecilla de la Trapa, son todas diferentes entre sí y en ella prima, además de los variados sabores, desde creaciones frías a cálientes o a modo de postre, su originalidad. La idea pasa por animar el restaurante y atraer al visitante en época de menor turismo a un evento distendido.

#### Palos de los 27 croquetas

El ganador del Concurso Provincial, valorado por un jurado de expertos, recibirá 1.000 euros, además de un diploma acreditativo, que también se otorgará al segundo y tercer finalista. Así lo ha explicado Volanda Llantos, presidenta de Asohitur, que ha recordado que el premio por unidad es de 1,2 euros y gracias al convenio con Arteser, el premio por cualquier cerveza de dicha marca y la croqueta es de 2,2 euros.



MAR 28.17

27 restaurantes de la provincia ofrecerán desde el viernes sus croquetas, todas diferentes

Este viernes arranca el Concurso de la 'Mejor Croqueta de Soria' que podrá degustarse en 27 bares y restaurantes, dos de la provincia y 25 de la capital, hasta el próximo 9 de abril. Esta segunda edición, organizada por Asohitur, se ha presentado esta mañana en el Restaurante Fuentecilla de la Trapa, que hasta ahora guarda el título de 'Mejor Croqueta de Soria' tras ganar en la pasada edición con la creación de Carla. Estas 27 elaboraciones, más las tres croquetas 'amateur' que se podrán degustar en el Parador Antonio ...

NOTICIAS DE CASTILLA Y LEÓN

NOTICIAS DE EL BURGO DE OSMA



ACÉRCATE AL MUNDO ARTESANO

FALLEROS DEMOCRÁTICOS EN LOS

## Veintisiete propuestas en el II Concurso provincial de la Croqueta

28 FEBRERO 2011



Se celebra desde el 31 de marzo al 9 de abril

Un año más se celebra el II Concurso Provincial de la Croqueta, organizado por la Asociación Soriana de Gastronomía y Turismo (ASORTUR) en el que participan un total de 27 establecimientos.



Doce de ellos lo hacen desde su provincia, concretamente la tierra blanca y el resto, Naval de la Mata. El resto de locales participantes proceden de la capital y sus inmediaciones, según se ha explicado hoy en la presentación realizada por ASORTUR en el restaurante La Tumba de la Raya, en Soria.

Como en la primera edición, los concursantes han planteado un conjunto de tapas que abarca un gran punto de partida. Incluye a través de una de las diez categorías gastronómicas más extensas del país: la croqueta.

Un jurado de expertos evaluará el apartado de presentación, la textura y la originalidad de cada propuesta y elegirá la Mejor Croqueta Provincial. El público, por su parte, podrá votar por su tapa favorita gracias al cupón de votación que podrá encontrar en su local, en el que se detallan los establecimientos participantes. Tras las 10 plazas de información turística. El sistema de votación es sencillo, basta con conseguir 5 votos en diferentes bares y establecimientos para poder votar por la que consideres que es la mejor tapa. Realizar el cupón con sus datos personales e enviarlo a la sede de la asociación que organiza los establecimientos.

Todo por participar en la quinta edición organizada de Soria y su comarca. El único requisito es ser mayor de 18 años.

Los establecimientos que se pasean por Soria están dispuestos a preparar este año hasta diez tipos y variedades de croquetas de la más variada, y cocinarán desde el clásico a la paella, el arroz, el bacalao al horno y algunas presentaciones más sorprendentes, exóticas y excepcionales. Así, podrán encontrar croquetas de arroz con leche y con puré de algas y bacalao con trozos de un surimi, además que combinarán el caldo y la carne de cordero ibérico blanco hasta croquetas de marisco muy rica, entre otras.

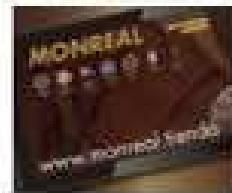
Con las ediciones anteriores, el II Concurso provincial ha quedado muy bien visto para celebrarse ya que quedan adaptadas, así como el horario del sorteo de la tapa, en el caso de que sea diferente, al correspondiente para la competición que son 11.00 a 12.30 horas y de 18.00 a 21.00 horas.

El premio de cada tapa de croqueta será de 1.000 euros y de 2.000 euros si se acompaña de la correspondiente de los establecimientos. De igual forma, el premio para los establecimientos que obtengan el primer y segundo puesto es de 10.000 euros. Ambas clasificaciones tienen un premio de reconocimiento.



Además de las propuestas elaboradas, los establecimientos ofrecerán durante las 10 semanas croquetas del concurso, aunque, evidentemente, no para competir.

Como se recordará, el restaurante António Machado será el encargado de guiar a los jueces de los platos de croqueta/platillo, "Tira y Teje", cocida por José Antonio Muñoz, una señorial propuesta madrileña en



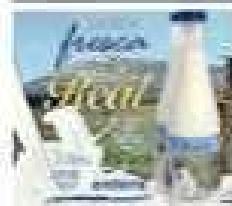
UNA GRAN OPORTUNIDAD  
PARA APRENDER  
EL CONOCIMIENTO DE  
LOS DIFERENTES SABORES

Reservas: 973 373 405



LO MÁS LEÍDO DE SORIA

- 1 Alicia Rubio destaca la candidatura de Soria en Miss Universe Spain 2011
- 2 Soria busca un pueblo español para ponerle nombre a un museo cache
- 3 Despidiendo a mujeres trabajadoras para subrayar su papel en el siglo XXI
- 4 Despidiendo dos mujeres por ganar y difundir imágenes históricas en las redes sociales
- 5 Nuevas propuestas para despertar el ocio en Soria
- 6 Tercerº cumpleaños de SODI Biblioteca en el Duero
- 7 El nuevo mercado de abastos abrirá el 31 de marzo a medio uso
- 8 Nuevo abogado en Soria-capital
- 9 Directivas a medio de mercado municipal provincial
- 10 Día de noche de bicicletas en trasteros de la ciudad





Restaurar  
cabello  
hombres

La perfumería  
de perfumes  
máxima  
dulzura



Esta increíble linterna ya  
está disponible en España

## Gastronomía

por Sonia Magaña

ÚLTIMA HORA

# El II Concurso de la 'Mejor Croqueta Provincial' espera superar las 35.000 unidades vendidas

Un total de 27 bares y restaurantes, doce en la provincia y 15 en la capital, participan en esta edición.

Durante estos días -Actividades 2703100111 a las 17:25-  
dispones de descuentos exclusivos para Soria



Presentación del II Concurso de la 'Mejor Croqueta Provincial', sede provincial



### TE RECOMENDAMOS



**Miguel Ángel Fernández** con los sindicatos  
al acuerdo de empleo público  
para reducir la informalidad al 8%



**Asociación local** el mejor cierre  
universitario de los Teatros de San  
Antón



**Tres piscinas de verano abren**  
este viernes sus puertas  
temporada de natación de verano

#### MÁS INFORMACIÓN

**Alfonso Martínez**  
"Mejor Croqueta  
Provincial"

**II Concurso de la  
Mejor Croqueta  
Provincial**

**Presentación**  
"Mejor Croqueta  
Provincial"  
Soria 2012

**Miguel  
Ángel Fernández**  
"Mejor Croqueta  
Provincial"

**Sonia y María  
Azcón**  
"Mejor Croqueta  
Provincial"

**El II concurso**  
"Mejor Croqueta  
Provincial"

El II Concurso de la "Mejor Croqueta Provincial" de Soria, que se celebra del 31 de marzo al 9 de abril, espera superar las "35.000 unidades vendidas" logradas en la primera edición, como ha resaltado durante su presentación la presidente de la Asociación de Hostelería y Turismo (Ahostur), Volodia Santiso.

Un total de 27 bares y restaurantes, doce en la provincia y 15 en la capital, participan en esta segunda edición con sus variadas croquetas, todas ellas diferentes entre sí.

El ganador de la Mejor Croqueta Provincial, valorada por un jurado de expertos, recibirá 500 euros, además del diploma acreditativo que testifica su calidad y sabor.

El concurso incluye la categoría de Mejor Croqueta Popular premiada con 400 euros, a la que accede por sus propias características, prueba lo que llevan que incluye el fritado un chico establecido en su elaboración y depositando punto con sus datos en las rutas competidoras.

Cinco participantes que votan en esta categoría entrarán en el sorteo de dos bicicletas del fin de semana y una escapada termal a El Burgo de Osma.

Santiso ha explicado que un fin de "animar el consumo y atraer al visitante en épocas de mayor banquete o con eventos destacados".

En la presentación han estado presentes los ediles locales correspondientes. Ana María Gálvez, concejal de Turismo del Ayuntamiento de Soria ha destacado la importancia de que "la gente se acapille" para seguir saliendo con este concurso en las próximas ediciones y ha recordado que gran "acogida y calidad" del concurso Ahostur.

El diputado provincial de Turismo, Mariano Navarro, ha subrayado la importancia de estos concursos como "alcance" para el consumo y salir "en este primer fin de semana primaveral".



# SORIA Noticias.com

**Portada**

Capital · Provincia · Deportes · Castilla y León · Turismo

Soria Rural · Reportajes · Empleo · Fiestas · Opinión · Sobre Nosotros

SUSCRIBIRSE

Compartir:



## 27 establecimientos optan a la Mejor Croqueta de Soria



Fotografía: Iñaki González / ASOHTUR

Actualizado: 29/03/2017 12:31:46

A partir de este viernes 31 y hasta el 9 de abril se celebra la segunda edición de este concurso que ampara ASOHTUR.

A partir de este viernes 31 de marzo y hasta el próximo 9 de abril se celebrará el II Concurso Provincial de la Croqueta, organizado por la Agrupación Soriense de Hostelería y Turismo (ASOHTUR), en el que participan un total de 27 establecimientos. Dos de ellos lo hacen fuera de la capital, en concreto la Venta Nieveva y el Hotel Rural Los Villares.

Como en la primera edición, los cocineros han puesto todo su empeño e imaginación en crear un gran plato en pequeño formato a través de una de las fórmulas gastronómicas más extendidas del país como es la croqueta. Un jurado de expertos valorará el sabor, la presentación, la textura y la originalidad de cada propuesta y elegirá la Mejor Croqueta Provincial.

El público, por supuesto, podrá votar por su favorita gracias al cupón de votación que puede encontrar en sus buzones, en cualquiera de los establecimientos participantes, hoteles o puntos de información turística. El sistema de votación es sencillo, basta con conseguir 6 sellos de distintos bares y restaurantes para poder votar por la que considere que es la mejor croqueta, rellenar el cupón con sus datos personales e introducirlo en una de las urnas que se colocan en los establecimientos. Solo por participar se pueden conseguir estupendas de fiesta de semana y verano. El único requisito es ser mayor de 18 años.

Las preparaciones que se pueden probar este año tienen distintos formato e ingredientes de lo más variados, y recogen desde el clasicismo a la vanguardia, el mundo dulce al salado y llegan presentadas con sugerentes acompañamientos. Así se pueden encontrar croquetas de cocido soriano y de pícaro de aligre y bacalao con yogur de ajo negro, pasando por croquetas de café y bombón cremoso o chocolate blanco hasta croquetas de sandwich mixto, entre otras.

Como en ediciones anteriores, el folleto muestra siete croquetas que son aptas para celíacos o que pueden adaptarse así como el horario del servicio de la tapa, en el caso de que sea diferente al recomendado por la organización de 18.00 a 16.00 horas y de 20.00 a 22.00 horas.

El precio de cada tapa es de 1,00 euros y de 2,00 euros si se acompaña con cualquier de las variedades de Amstel, cerveza oficial de estas jornadas. Amstel clásica, Radler o 0,0. ASOHTUR y Amstel recomiendan un consumo responsable.

Aemás de sus propias creaciones, los establecimientos ofrecen las tres mejores croquetas del concurso amateur, celebrado la pasada semana. Como se recordará, el Panadería Antonio Machado será el encargado de poner a disposición del público la croqueta ganadora, "Ying y Yang", creada por Jesús Anton Monge, una original propuesta doble con el chorizo y las gambas como protagonistas. El Hotel Rural Los Villares apadrina la creación del segundo finalista, la "Croqueta Mimosa", de Diego Castillo Caño, con queso y fritas rojas. Finalmente, el Bar Restaurante Fuente de la Teja hará las veces de anfitrión del tercer finalista del concurso para cocineros no profesionales, la "Croqueta de gamba al ajillo" de Natalia Borobio Barrio. Con esta acción se premia a los mejores cocineros amateurs participantes en este iniciativa.



La Semana de la Tapa de la Croqueta arranca con más de 11.000 tapas vendidas en Soria.

El Spanish Tapas & Croquettes Championship 2017, campeonato nacional de bocadillos de tapa, ha iniciado su primera fase de competición para determinar quien será el mejor chef nacional de esta disciplina, primero a nivel regional, posteriormente nación y en el final de campeonato, quien al final internacional en Salzburgo.

La segunda edición de la Semana de la Tapa de Soria dedicada a la croqueta ha arrancado con fuerza, tan el primer fin de semana de esta iniciativa organizada por la Asociación Soriaña de Hostelería y Turismo (ASOHOST) los establecimientos participantes han informado que se han superado las 11.000 tapas vendidas, una cifra importante teniendo en cuenta que este año se han presentado 27 propuestas frente a las 52 del pasado año.

Siguiendo esta similitud llevada a cabo entre los establecimientos, una de ellas ha superado las 1.200 tapas vendidas, durante los tres primeros días, dos de ellos han logrado el récord y la mayoría la han conseguido entre las 200 y las 500 croquetas.

También las croquetas finalistas del Concurso Atarraco están siendo bien acogidas por el público, ya que durante el primer fin de semana se han vendido alrededor de 200. Llama la atención, el restaurante Ayuntamiento Molinete es el encargado de poner a disposición del público la croqueta ganadora, "Teng e Teng", creada por Jésica Esteban Morón, una original propuesta llena con el churrasco y las garras como protagonistas. El Hotel Rural Los Villares sigue con la trayectoria del segundo finalista, la Croqueta Mimosal de Diego Calabujo Latorre, con queso y frutas rojas. Finalmente, el Bar Restaurante Fuente de la Pepe es el encargado del tercer finalista del concurso para tapas más antiguas, la Croqueta de queso al ajillo de Natalina Horcada Soto. Con todo ello se premia a los mejores cocineros asturianos participantes en esta iniciativa.

Del certamen efectuado por ASOHOST (50), se desprende también que el público prefiere para degustar las tapas, el fin de semana, para no tener que desplazarse el viernes de noche, que optan por las de noche de sábado para probar las croquetas de cara tristeña más tranquila.

El II Concurso Provincial de la Croqueta, que comenzó el pasado viernes 31 de marzo, se celebra hasta el próximo 9 de abril, fecha convocada a la Semana Santa, por lo que es previsible que asistirán significativamente las ventas durante el segundo fin de semana de los juzgados. El pasado año se alcanzó la cifra de las 10.000 tapas vendidas. El jurado del certamen que se encarga de valorar las propuestas de cada establecimiento, y que integra al presidente de la Mejor Croqueta Provincial, los más grandes exponentes dedicados a este dulce edición el alcalde local de los platos y el influencer de los establecimientos soriano participantes por hacer tapas originales y con sabor a su tierra.

A pesar de las cifras altas del primer fin de semana del II Concurso Provincial de la Croqueta, se destaca que el número total está comprendido a los trabajos de los bares y restaurantes por preparar de maneras muy diferentes y seleccionar este tipo de plato de la gastronomía española, una tarea que ademas tiene un precio bastante: 1.200 euros y 2.200 euros si se acopianan de alguno de los concursantes de Asturias, convirtiendo que participar en juzgados asturianos sea un lujo. ASOHOST y Asturias representan un consumo

## ACTUALIDAD



LOS 50 RESTAURANTES ESPAÑOLES ENTRE LOS 50 MEJORES DEL MUNDO

6 ABRIL, 2017



LOS 50 RESTAURANTES ESPAÑOLES ENTRE LOS 50 MEJORES DEL MUNDO

6 ABRIL, 2017



LAS CORTES IMPULSAN LA GASTRONOMÍA CASTELLANO Y LEONESA EN SU MINÚN DEL DÍA

6 ABRIL, 2017



EL TOMATE, EL PROTECTOR ROJO

6 ABRIL, 2017



SE BUSCA AL MEJOR ARROZ

6 ABRIL, 2017

CONECTA TAPAS  
30MIN  
500MB  
5  
PAGO LO JUSTO  
simyo

TWEET por @Degusta\_cyl

Degusta retuitea  
@simyoasturias  
@simyoasturias  
A hora确切な意味  
masivo retoque fotografico  
Urgencia, necesidad de  
Gastronomía



## Gastronomía

■ SARA MAGAÑA ■

GASTRONOMÍA

# El II Concurso de la Croqueta arranca con 11.000 unidades vendidas en un fin de semana

Los chef presentan que "surgen más y mejoradas" las ventas durante los primeros días.

Foto: Prensa Zarza | Actualizado 09/07/2017 a las 17:02

Huesca | Gastronomía | Comercio | Servicios | Opinión



Una de las imágenes participantes en el II Concurso Provincial de la Croqueta de Zarza, con el Pintxo del Salvador y el Pintxo Salvadoreño.

### Más información

- [II Concurso Provincial de la Croqueta de Zarza](#)
- [Gastronomía](#)
- [Comercio](#)
- [Servicios](#)
- [Opinión](#)



Leyendo  
X9

La libertad  
que nace de

El II Concurso Provincial de la Croqueta de Zarza ha arrancado con 11.000 unidades vendidas en los primeros tres días de ventas, según han informado desde la Asociación Zarzana de Hostelería y Turismo (Azahutur), organizadora de la iniciativa.

La segunda edición comenzó el viernes 7 de junio y ya una de las 27 establecimientos participantes ha superado las 1.200 tapas vendidas durante los tres primeros días, algo de lo que han llegado al móvil y la mayoría han vendido entre las 200 y las 750 unidades.

La tercera edición finaliza el domingo 16 de julio, momento en el que se dará el premio a la mejor tapa de la muestra en Zarza y tendrá el nombre de Zarza 2017.

El II Concurso Provincial de la Croqueta se ha organizado hasta el presente 2 años atrás, logrando convertir a la Sierra de Zarza, por lo visto "en la capital gastronómica de Aragón", en la muestra que muestra las cocinas durante el segundo fin de semana de las fiestas", como explican desde Azahutur. El pasado año se superó la cifra de las 3.500 tapas servidas.

El jurado de selección que se encarga de valorar las propuestas de cada establecimiento, y que integra el presidente de la Asociación Zarzana (Azahutur), así como profesionales gastronómicos invitados para esta edición al "número uno de los platos y el emblema de las establecimientos zarzanos", participaron por primera vez en temporadas anteriores y con resultados presentaciones.

El jurado elegirá como mejor tapa la Mejor Croqueta Popular en función de criterios claramente. Entre todas las participantes que obtengan más votos se sortearán dos estupendas turísticas de la localidad zarzana de Zarza de Tajuña.



**Círculo  
Rojo**  
Editorial



Seguro de  
Crédito  
CÉSCE

en la

Alquiler  
de coches  
ofertas con  
Huelva





## Casa Libro

Celebramos el mes del libro

Ofertas diferentes  
cada día ¡Entra y  
no las dejes  
escapar!



ROWME  
COPA LARVA



60% OFF  
en 11 prendas

## Gastronomía

• Costa Blanca: •  
Gastronomía.

# El II Concurso de la Croqueta arranca con 11.000 unidades vendidas en un fin de semana

Así lo han puesto que "asombran significativamente" las ventas durante los primeros días.

Lunes Precio: Sobre: Actividades 0€/24.000€ I I V los 1/03  
Chiquetas - Gastronomía - Gastronomía Sobre: Goma



Una de las croquetas participantes en el II Concurso Provincial de la Croqueta de Soria, en El Topo del Salmón. | (F)lapuradigital

### Más información

■ El II Concurso de la Croqueta de Soria ha arrancado con 11.000 unidades vendidas en los primeros tres días de competición, según han informado desde la Asociación Sorianas de Hostelería y Turismo (Adshor), organizadora de la iniciativa.

La segunda edición arrancó el viernes 21 de marzo y en uno de los 27 establecimientos participantes se superaron las 1.000 tapas vendidas durante los tres primeros días, dos de ellos han llegado al millar y la máxima cifra vendida entre los 200 a los 700 croquetas.

Las croquetas finalistas del Concurso Popular están teniendo buena acogida del público, ya que durante el primer fin de semana se han vendido alrededor de 200.

El II Concurso Provincial de la Croqueta se prolongará hasta el próximo 8 de abril, fecha cercana a la Semana Santa, por lo que "se previsible que aumente" significativamente las ventas durante el segundo fin de semana de las jornadas, como explican desde Adshor, el pasado año se alcanzó la cifra de los 25.000 tapas vendidas.

El jurado de expertos que se encarga de votar las propuestas de esta edición, y que integra al presidente de la Asociación Profesional de los profesionales de la hostelería y turismo de Soria, así como a los representantes de los establecimientos participantes, así como parte de la población que votó en la "elección rey de los platos y el estandarte de los establecimientos sorianos".

El público elegirá con más voto la Mejor Croqueta Popular realizada en los establecimientos diferentes. Entre todas las posturas que reciben más votos se sortearán diez degustaciones turísticas de fin de semana para suscripción temprana.





# SORIA Noticias.com

Portada | Capital | Provincia | Deportes | Castilla y León | Turismo | Soria Rural | Reportajes | Empleo | Rutas | Opinión | San Juan

Pueblos

TURISMO

## Ya son más de 11.000 las unidades vendidas en el II Concurso Provincial de la Croqueta de Soria

Actualizado 05/04/2017 14:53:57

Tras la apertura el viernes, al menos tres establecimientos hosteleros han superado el millar de raciones servidas.

Según han informado en la Asociación Sorianas de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) al Periódico de Castilla y León citando a agencias, ya suman más de 11.000 las unidades vendidas en el II Concurso Provincial de la Croqueta de Soria.

La segunda edición que arrancaba el viernes 31 y donde en uno de los 27 establecimientos participantes se superaron las 1.200 tapas servidas durante los tres primeros días, y dos de ellos han llegado al millar y la mayoría han vendido entre las 200 y las 750 croquetas.

El II Concurso Provincial de la Croqueta se prolongará hasta el próximo 9 de abril, fechas cercanas a la Semana Santa, por lo que "es previsible que aumenten significativamente las ventas durante el segundo fin de semana de las jornadas" según han explicado en la agrupación organizadora. Señalar que en 2016 se alcanzaban las 35.000 tapas vendidas.

El jurado de expertos que se encarga de valorar las propuestas de esta edición, y que otorgará el premio a la Mejor Croqueta Provincial, en sus primeras impresiones, ha destacado para esta edición el "elevado nivel de los platos y el esfuerzo de los establecimientos sorianos participantes por hacer croquetas originales y con cuidadas presentaciones".

El público elegirá con sus votos la Mejor Croqueta Popular sellado en cinco establecimientos diferentes. Entre todas las personas que emitan sus votos se sortearán dos escapadas turísticas de fin de semana y una escapada terminal.



## GASTRONOMÍA

## La Semana de la Tapa de la Croqueta arranca con más de 11.000 tapas vendidas en Soria

Una de las cifras más altas ha superado los 1.200 croquetas vendidas durante los tres días de la Semana de la Tapa.



Cedida Sori



ISABEL G. VILLARROEL | Soria 09/04/2017 - 08:48 h. CCOV

La segunda edición de la Semana de la Tapa de Soria dedicada a la croqueta ha arrancado con fuerza. En el primer fin de semana de esta iniciativa organizada por la Asociación Soriaña de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) los establecimientos participantes han sellado que se han superado los 11.000 tapas vendidas, una cifra importante teniendo en cuenta que este año se han presentado 27 croqueteros tanto en la capital como en el resto del municipio.

Sorprende un encantador levarón a poco entre los establecimientos, uno de ellos, ha superado los 1.200 veces vendidas durante los tres primeros días, dos de ellos han llegado al millar y la mayoría ha vendido entre los 200 y los 750 croquetas.

Tenemos los croqueteros finalistas del Concurso Amibur: Madrid Hostelería recogió diez croquetas, y que durante el primer fin de semana se han vendido más de 300. Como se recordará, el Panadero Antonio Machado es el encargado de poner a disposición del público la croqueta ganadora, 'Ying y Ying', creada por Jesus Anton Monge, una original croqueta dulce con el chocolate y la galleta como protagonistas. El Hotel Rural Los Villares quedó en la posición del segundo finalista, « Croqueta Mimoun » de Diego Cidell Cidell, con queso y frutos rojos. Finalmente, el Bar Restaurante Taurito de La Teja es el ganador del tercer finalista del concurso para cocineros no profesionales, « Croqueta de queso el vino de Esteban Domínguez Serrín ». Con este acuerdo se premia a los mejores cocineros amateur participantes en esta iniciativa.

Del presidente Mercader por ASOHTUR se desprecia también que el público continúa optando por todos el fin de semana, pero que se va incrementando el número de clientes que aprovecha los días de entre semana para probar las croquetas de una manera más tranquila.

El II Concurso Provincial de la Croqueta, que comenzó el pasado viernes 21 de marzo, se celebra hasta el próximo 8 de abril. Recibe catorce en la Semana Santa, con lo que es previsible que aumenten significativamente las ventas durante el segundo fin de semana de los jerezinos. El pasado año se alcanzó la cifra en los 20.000 tapas vendidas.»

Unas de esas que se entregó de salón los resultados de esta edición y que presentó el presidente de la Mesa Croquetera Provincial, en sus palabras, impresionante destino: para esta edición el resultado cosecha los platos y el ambiente de los establecimientos más conocidos participantes por haber conseguido opciones y concejados creaciones.

Aunque de los oficios de servicio del próximo fin de semana del II Concurso Provincial de la Croqueta, se deduce que el público sorprende cada finalizando su consumo de los bocados y bebidas por creerlos de menores muy diferentes y costes más bien bajos porque la gama no es alta, una base que obtiene tiene un precio popular 1.20 euros y 2.20 euros si se combina de alguna de las unidades de Aranda, creencia que persiste en Jerezico, Cáceres, O'Do Río, Salamanca, ASOHTUR y Aranda, recomendado un consumo.

Finalmente, sobre la medida adicional, será el público quien sea quien elija entre la



## LO MAS VISTO



Numancia-Girona:  
Duelo de necesidades  
en Los Pajaritos



El doblete de Álvarez  
compleja la vida al  
Numancia



Soria ya necesita nuevo  
número



La quiebra de Orléans  
arranca después de  
Semana Santa



Cita de nivel en la  
Copa de España de  
Larga Distancia

TRAVEL CENTER Y CONCELT  
0926 6.6904



# SORIA Noticias.com

Portada Capital Provincia Deportes Castilla y León Turismo | Soria Rural Reportajes Empleo Rutas Opinión San Juan

Compartir:



Compartir

Twitter

Mail

G+

**CASTILLEJO**  
de ROBLEDO

CAPITAL

## Las jornadas del II concurso de la tapa de la croqueta finalizan este domingo



Actualizado 09/04/2017 09:23:20

Todavía hay tiempo de degustar estas delicias, que ofrecen 27 bares y restaurantes de Soria y provincia.

Este Domingo de Ramos finaliza las Jornadas de la tapa de la croqueta en la capital de Soria, con el II concurso provincial. Sorianos y visitantes aún pueden degustar este domingo 9, por diferentes establecimientos hosteleros de Soria y provincia, este producto tan popular y que tanto juego gastronómico ofrece. Si se consiguen 5 sellos de cualquiera de los bares y restaurantes participantes, se participa en el sorteo de una fantástica escapada de fin de semana.

### TAMBIÉN TE PUEDE INTERESAR



## SORIA

## El II Concurso Provincial de la Croqueta de Soria finaliza con 30.000 unidades vendidas



- El II Concurso Provincial de la Croqueta de Soria finalizó el pasado domingo 9 de abril con 30.000 unidades vendidas, una cifra menor a la de la primera edición, donde se vendieron 40.000, según han informado desde la Agrupación Sorianas de Hostelería y Turismo (Asohostur), organizadora de la iniciativa.

ECO

Midiendo actividad social

QUE ES ESTO?



LUNES 10 ABRIL 2017

La agrupación ha explicado que, a pesar de este descenso, los 27 establecimientos participantes "se muestran satisfechos con la respuesta del público".

En el primer fin de semana se superaron las 11.000 tapas servidas, si bien el grueso de las ventas ha tenido lugar durante el segundo fin de semana.

Algunos de los establecimientos hosteleros han alcanzado considerables cifras de ventas superando las 3.000 croquetas vendidas. Durante la semana dedicada a esta tapa, entre el 31 de marzo y el 9 de abril, varios han superado las 2.000 y el resto de las ventas han estado muy repartidas.

Los responsables de los locales participantes han apuntado que, durante el fin de semana estas jornadas se han convertido en un "atractivo turístico" más para los visitantes procedentes de otras provincias de Castilla y León, País Vasco o Asturias", así como de localidades cercanas como Logroño o Tudela".

En próximas fechas se darán a conocer los finalistas y ganadores de los premios a la Mejor Croqueta Provincial, así como a la Mejor Croqueta Popular, elegida con los votos del público.

El ganador de la Mejor Croqueta Provincial recibirá 500 euros de premio, además del diploma acreditativo, que también se otorgará al segundo y tercerfinalista.

El establecimiento que se lleva más votos del público, y por tanto el premio a la Mejor Croqueta Popular, recibirá 400 euros y diploma. El segundo y el tercero más votados también recibirán sus correspondientes diplomas acreditativos.

[Consulta aquí más noticias de Soria](#)



## NOTICIAS DE TU CIUDAD

Soria

Castilla y León

• [El II Concurso Provincial de la Croqueta de Soria finaliza con 30.000 unidades vendidas](#)

• [Un total de 421 de los 1.380 establecimientos del IIº Concurso provincial han participado en el XII Concurso Provincial](#)

• [La A-15 conecta ciertas rutas del Marques \(Soria\) por el vuelo de una autorización](#)

• [Los jóvenes desaparecen en Soria por falta de oportunidades y sentimiento de abandono](#)

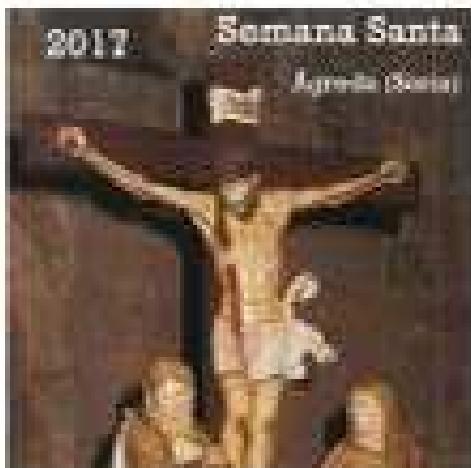
Poco

fotocasa.es

Escribe aquí qué y dónde buscas

VER

[Consulta aquí más noticias de Soria](#)



Abr 12.37

## Más de 30.000 unidades vendidas en el II Concurso Provincial de la Croqueta



El II Concurso Provincial de la Croqueta terminó con más de 30.000 unidades vendidas desde el pasado 31 de marzo. A esta significativa cifra hay que añadir las 517 croquetas "apadrinadas" por distintos establecimientos sorianos que se han servido y que resultaron finalistas del concurso amateur. A tenor de la buena respuesta del público se puede afirmar que esta iniciativa organizada por la Agrupación Serrana de Hostelería y Turismo (Agrustur) se ha consolidado en este segundo año de celebración.

[Noticia completa](#)



## Más de 30.000 croquetas vendidas en el II Concurso Provincial

12 AGOSTO 2017

ASOTUR asegura que la convocatoria ha sido un éxito rotundo

El II Concurso Provincial de la Utiaparta se ha celebrado con más de 30.000 croquetas vendidas desde el pasado 21 de agosto.



A media mañana abrió sus puertas Adolfo Suárez, que registró su récord, con más de 1.700 croquetas "apadrinadas" por distintos establecimientos que han querido contribuir a la realización del concurso.

Al final de la mañana y tras la apertura del público, ASOTUR ha llevado a cabo una convocatoria que ha resultado en un asistencia en todo su esplendor.

Si bien la cifra de croquetas servidas ha sido significativamente inferior a la registrada el pasado año, los establecimientos participantes se han constituido en satisfactorio punto de referencia del concurso.

Los locales y establecimientos que han hecho su compromiso de preparar hoy un punto claramente para la calidad, implicándose en presentar platos saborosos, atractivos y de calidad, este importante y hermoso día está cumpliendo.

Además de los establecimientos participantes han sido numerosos los establecimientos que han querido hacerse con el premio a la mejor croqueta elaborada en su local, entre el 21 de agosto y el 9 de septiembre, fueron casi 2.000 las croquetas que se han presentado.

Soriano también ha recordado que los locales y establecimientos que han realizado una importante labor de difusión durante todo la semana, ofreciendo una amplia gama de productos.

### Atención turística

Soriano el día de ayer, turismo local informó que se ha convertido en un atractivo turístico más para los turistas procedentes de otras provincias de Castilla y León, País Vasco o Andalucía, así como de los visitantes procedentes tanto de Madrid o Andalucía.

El éxito tiene su contrapunto en el día a la buena respuesta del sector segundo concurso provincial de la Croqueta, subiendo la Serrana Sabina que también logra una buena perspectiva.

Algunas de las empresas que han optado un reconocimiento han sido la primera en ofrecer una muestra gratuita de la mejor croqueta elaborada en su establecimiento.

En próximas fechas se darán a conocer los ganadores y finalistas de los premios a la Mejor Croqueta Popular, así como a la Mejor Croqueta Popular, dirigida a los locales del público.

El ganador de la Mejor Croqueta Provincial recibirá 500 euros de premio, además del diploma acreditativo que formará el atestiguado segundo y tercer finalistas. El establecimiento que se lleva más votos del público, y que habrá el premio a la Mejor Croqueta Popular, recibirá 400 euros y diploma.

El segundo y el tercero están dotados también con medallas que corresponden a diplomas acuñados.

### Ganadores

De la primera edición se hace entrega de los galardones a los ganadores del Concurso Regional de Croqueta, que fueron: como el pasado año en la categoría de Croqueta La Serrana, siendo el primer premio para la Croqueta de garbanzo al aglio de Natalia Martínez, en segundo premio quedó Diego Llorente y en Croqueta Morcilla y la Croqueta Tapa y Tapa se alzó con el galardón de oro, como ganadora, Rosalía Reina, recibiendo el premio dotado con 500 euros que será entregado por el Ayuntamiento de Soriano.

Por otro lado, estos días han comenzado los sorteos realizados por el concurso que se compone formado incluyendo el sorteo de lotería en lotería de establecimientos diferentes, con los datos personales y el peso y disponibilidad en los mismos establecimientos en el sorteo de lotería organizada, uno de ellos el sorteo de sorteo de lotería de Soriano, las otras dos correspondientes a establecimientos que, bajo el nombre de Lotería Soriano y 102, una más para Soriano, que elegirán entre cuatro establecimientos.

Los ganadores han comenzado con la realización de la carreta Agraria, patrocinadora de este II Concurso Provincial de la Croqueta, que ha prometido que los festejos se inicien el próximo 10 de setiembre en la feria de San Fermín de Clunia, Medina de Rioseco y finalizar el próximo 12 de setiembre en la feria de Almazán.



### LO MEJOR DEL DÍA DE SORIA

1 La AEMT combate una mayor actividad económica en Soria

2 Los Reyes de España presiden la Comisión Nacional de Turismo 2017

3 Soria sigue perdiendo población y ya queda en 50.907 habitantes en 2017

4 Medidas cautelares para un guarda civil que disparó al suelo en discusión con compañeros

5 Los "reencuentros" del 90 de Soria piden un congreso asambleario

6 Soria propone las calles donde estacionar más prioritario

7 Una exposición recorre cómo era la vida cotidiana en una ciudad romana

8 Semana de la Ciencia en IIEC Castilla

9 Ya hay finalistas para el concurso del cartel de las fiestas de San Juan



Rosaura  
caballo-hembra

La camella río que se  
desvía de su curso natural





Calcula el precio de tu alquiler



Alquilar

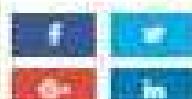
Negociar

ECONOMIA, NEGOCIOS Y FINANZAS - TURISMO Y TIEMPO LIBRE

## El II Concurso Provincial de la Croqueta de Soria finaliza con 30.000 unidades vendidas

POR LUCÍA PRIETO | LAURE LAVADOUX.COM  
CORRIN TECLES - 06/03

El II Concurso Provincial de la Croqueta de Soria finaliza con 30.000 unidades vendidas (CORRIN TECLES / LAURE LAVADOUX)



EXPRESO

Castilla y León: Pascua Vieja; Principado de Asturias, Ternera Y Tiempo Libre; Pinturas Vivas; Corralejo De Pinturas, Chacarrera.

El II Concurso Provincial de la Croqueta de Soria finalizó el pasado domingo 3 de marzo con 30.000 unidades vendidas, una cifra menor a la de la primera edición, donde se vendieron 40.000, según han informado desde la Asociación Sombra de Hostelería y Turismo (Asomtur), organizadora de la iniciativa.

La ejecución ha sido exitosa, a pesar de varias circunstancias que han dificultado su participación. "Los resultados satisfactorios con la respuesta del público".

Con el primer fin de semana en superación las 11.000 tapas servidas, el fin de semana de San Juan ha tenido lugar durante el segundo fin de semana.

Algunos de los establecimientos hosteleros han alcanzado considerables cifras de ventas, superando las 3.000 croquetas vendidas. Durante la muestra dedicada a la ternera, entre el 27 de enero y el 1 de febrero, varias han superado las 2.000 y el resto de los locales han vendido muy respetable.

Los organizadores de los tres concursos han apuntado que, durante el fin de semana圣 Juan, participan en los concursos en un total número turístico más para los visitantes procedentes de otras provincias de Castilla y León. Pascua Vieja o Asturias", así como de "localidades próximas como Logroño o Tudela".

Los próximos festivos se dirán si continúan las finalizadas y quedadas de los premios a la Mejor Croqueta Provincial, así como a la Mejor Croqueta Popular, elegida por los votos del público.

El presidente de la Mejor Croqueta Provincial indicó 500 euros de premio, además del diploma acreditativo, que también se otorgará al segundo y tercer finalista.

El resultado que se lleva más votos del público, y por tanto, se premia a la Mejor Croqueta Popular, recibirá 400 euros y diploma, el segundo y el tercero están vinculados a premios que corresponden a otros establecimientos.

### LO MÁS VISTO

- 1 Primera noche de los diez días de fiesta en Madrid
- 2 El actor resulta herido tras una explosión justo al término del Oscar
- 3 Los problemas salubres y varios le dan un golpe de 40 millones anuales por las publicaciones de esteril
- 4 Así celebra la televisión venezolana la entrega justa cuando se presentan a la mejor telenovela
- 5 El lugar donde se produjo la explosión, la Torre Milenium del distrito del Oeste
- 6 La policía encuentra una cartera donde se restringió el trabajo al jefe de la familia
- 7 Oficial: Neymar se perderá el clásico por una lesión en el cuarto dedo
- 8 Los autoridades federales del Trabajo cumplen en plena debida de la contracción del banco
- 9 La UG planea someter las fachadas de casas a la legislación para evitar el desplazamiento
- 10 United Airlines paga con una cartera sin billete la roquedad de maletas de un pasajero

# El II Concurso Provincial de la Croqueta de Soria finaliza con 30.000 unidades vendidas

El II Concurso Provincial de la Croqueta de Soria finalizó el pasado domingo 9 de abril con 30.000 unidades vendidas, una cifra menor a la de la primera edición, donde se vendieron 40.000, según han informado desde la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asochtur), organizadora de la iniciativa.

 Compartir en Facebook

 Compartir en Twitter



19/04/2017 16:27

SORIA, 12 (EUROPA PRESS)

El II Concurso Provincial de la Croqueta de Soria finalizó el pasado domingo 9 de abril con 30.000 unidades vendidas, una cifra menor a la de la primera edición, donde se vendieron 40.000, según han informado desde la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asochtur), organizadora de la iniciativa.

La agrupación ha explicado que, a pesar de este descenso, los 27 establecimientos participantes "se muestran satisfechos con la respuesta del público".

En el primer fin de semana se superaron las 11.000 tapas servidas, si bien el grueso de las ventas ha tenido lugar durante el segundo fin de semana.

Algunos de los establecimientos hosteleros han alcanzado considerables cifras de ventas, superando las 3.000 croquetas vendidas. Durante la semana dedicada a esta tapa, entre el 31 de marzo y el 9 de abril, varios han superado las 1.000 y el resto de las ventas han estado muy repartidas.

Los responsables de los bares participantes han apuntado que, durante el fin de semana estas jornadas se han convertido en un "atractivo turístico más para los visitantes procedentes de otras provincias de Castilla y León, País Vasco o Asturias", así como de "localidades próximas como Logroño o Tudela".

En próximas fechas se darán a conocer los finalistas y ganadores de los premios a la Mejor Croqueta Provincial, así como a la Mejor Croqueta Popular, elegida con los votos del público.

El ganador de la Mejor Croqueta Provincial recibirá 500 euros de premio, además del diploma acreditativo, que también se otorgará al segundo y tercer finalistas.

El establecimiento que se lleve más votos del público, y por tanto, el premio a la Mejor Croqueta Popular, recibirá 400 euros y diploma. El uno y el tercero más votados también recibirán sus correspondientes diplomas acreditativos.

## Lo + Visto



El conflicto sirio dispara la tensión entre EE.UU. y Rusia



Corea del Norte dice estar "lista para la guerra" tras desplegar EE.UU. portaviones nucleares frente a su costa



Los bañadores que van a arrasar este verano



Días de playa, fútbol... Así están siendo las vacaciones de Sara Carbonero con sus hijos

## ¿Problemas de Humedad?

Diagnóstico Online Gratuito en sólo 3 Minutos.  
¡Información sin compromiso!



## GASTRONOMÍA

## El Concurso Provincial de la Croqueta se consolida con más de 30.000 unidades vendidas

Soriano ha vendido un total de 30.711 croquetas entre las "aperturas" que han tenido diferentes resultados.



CROQUETA SER



ISABEL G. VILLARROEL | Soria - 03/03/2017 - 02:29 h. CEST

El Concurso Provincial de la Croqueta servidas más de 30.000 unidades vendidas desde el pasado 27 de febrero. A estos resultados cifra muy que afronta los 500 próximos días "muy positivos" por el gran éxito económico y social que se han servido y que resultan fruto del concurso amateur. A tenor de la buena respuesta del público se puede afirmar que esta iniciativa organizada por la Agrupación Sorianas de Hostelería y Turismo (ASONTUR) se ha consolidado en este segundo año de celebración.

Si bien la cifra de croquetas servidas ha sido ligeramente inferior al pasado año, los establecimientos participantes se muestran satisfechos con la respuesta del público. Los locales y establecimientos que han hecho su propuesta de croqueta han ofrecido platos muy variados, implicándose en preparaciones sencillas, sencillas y sofisticadas, con ingredientes y técnicas de alta cocina.

Algunos de los establecimientos sorianos han alcanzado considerables cifras de ventas, superando las 2.000 croquetas vendidas durante la semana dedicada a este plato, entre el 27 de febrero y el 3 de marzo; otros han superado los 1.000 y el resto de establecimientos muy levemente.

Según señalan los responsables de los bares y restaurantes, se ha notado un incremento de actividad durante todo la semana, destacando especialmente el público joven. Durante el fin de semana, esas cifras han crecido tanto que se ha convertido en un éxito rotundo para los turistas, procedentes de otras comarcas de Castilla y León. Para Vicente Alfonso, uno de los establecimientos participantes como Sogis o Taberna El Busto, no contribuye en nada a la buena marcha de este segundo Concurso Provincial de la Croqueta, infusión de la Semana Santa que también llega con buenas perspectivas.

Durante el primer fin de semana se superaron las 10.000 tapas servidas; el año pasado el grueso de las ventas ha tenido lugar durante el segundo fin de semana. En ambas fechas se han ido a recoger los trofeos y premios de los ganadores de Mejor Croqueta Provincial, así como a la Mejor Croqueta Popular, a lo largo de las calles del casco urbano. Recordamos que el ganador de la Mejor Croqueta Provincial recibió 500 euros de premio, además del diploma acreditativo que también se otorgó al segundo y tercer finalista. El segundo premio que se llevó una caja de plátanos y por tanto se premió a la Mejor Croqueta Popular, recibió 400 euros y un trofeo. El segundo y el tercero, que quedaron finalmente en los correspondientes platos de honor.

De la mano mayor se han entregado los galardones a los ganadores del Concurso Amateur de Croquetas, que tuvo lugar el pasado día 20 en el Encuentro del Estudante (el Mercado), donde el local triunfador fue la Croqueta de patatas en el以习近平为代表的中国共产党人领导下，中国实现了从站起来、富起来到强起来的伟大飞跃。中国在世界舞台上发挥着越来越重要的作用，为全球治理贡献了中国智慧和中国方案。

## LO MÁS VISTO:



Una enfermera pastor coordina los desplazamientos de los enfermos que reciben medicinas



Las garantías de Sevame aumentaron sus beneficios un 143 por ciento en Segovia



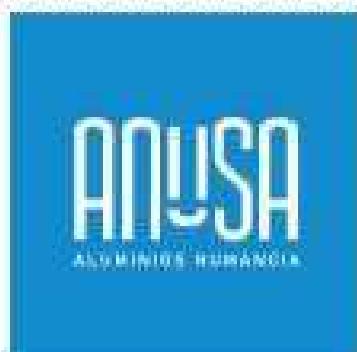
El 14% de las plazas municipales están vacantes



¡Otra vecina quereríamos sin nadie!



Soriano empieza a producir sus quesos en junio



Abr 21.17

## La Mejillonera, Santo Domingo II, Casa Toño y Ternancia, finalistas a la Mejor Croqueta



El II Concurso Provincial de la Croqueta llega a su fase final y se hace en una competición muy reñida. Bar La Mejillonera, Bar Restaurante Santo Domingo II, Bar Restaurante Casa Toño y Bar Restaurante Ternancia son los finalistas para optar el premio de Mejor Croqueta Provincial. El jurado otorgó la misma puntuación a dos de los establecimientos, por lo que esta vez será sorteo, y no tira, los que han llegado a la final.



Por otro lado, también los votos del público han propiciado un empate entre dos de los participantes, por lo que también en la categoría de Mejor Croqueta Popular hay cuatro finalistas: Bar Restaurante Focín del Salvador, Bar La Mejillonera, Bar Restaurante Santo Domingo II y Bar Restaurante The Red Lion Of Soria.

Cabe destacar en esta edición la reñida que ha estado la competición en ambas categorías por la gran calidad de los platos presentados por los establecimientos en esta iniciativa organizada por la Agrupación Sorianas de Hostelería y Turismo (ASOHTUR).



Abr 24.17

## La Diputación de Soria promociona la riqueza gastronómica de la provincia en el Salón de Gourmets

La Diputación de Soria participa desde hoy y hasta el jueves en el Salón de Gourmets que se celebra en Madrid para dar a conocer la riqueza gastronómica de la provincia de la mano de 17 empresas del sector agroalimentario de Soria. El presidente de la comisión de Desarrollo Económico y Turismo, Jesús Cedazo, y el responsable de Turismo, Martín Navas, han acudido hoy a la inauguración de la cita gastronómica que supone un escaparate perfecto para que las empresas sorianas puedan dar a conocer sus productos, en una apuesta j...)

● NOTICIAS DE CASTILLA Y LEÓN

● NOTICIAS DE EL BURGO DE OSMA

**LOS PRIMEROS EN LANZAR LAS REBAJAS**

**TU PATINETE ELÉCTRICO A PRECIO DE COSTE**

**tecnogocio**

El número de votos por parte del público se ha incrementado unrededor de un 30% respecto a la edición anterior y tan solo han sido un 4,9% de votantes que no han realizado correctamente el proceso de votación tal y como se indicaba en las bases, lo que ha sumado un 5000 puntos de votos nulos.

**PROTAGONIZA UNA GRAN HISTORIA EN CASTILLA Y LEÓN.**

**LOS DÍOSES DEL FUTURO BE CON CULTURE**

**ESCUCHAR, SEGUIR**

**24 ABRIL - 17 NOVIEMBRE**



## Gastronomía

● Serie Magazine ●

GASTRONOMÍA

# La Mejillonera, Santo Domingo II, Casa Toño y Termancia, finalistas a la Mejor Croqueta

El premio a la Mejor Croqueta Popular se lo disputan El Projeto Del Salvador, Santo Domingo II, The Red Lion y La Mejillonera.



Actualizada 27/04/2011 | A las 17:17h  
Porque... Gastronomía Gastronomía Soria



Una de las croquetas finalistas en el II Concurso Provincial de la Croqueta.

**Ofertas**  
**Hoteles desde**  
**29€**

Hotel Hotel Hoteles  
Soria, Cuenca y Albacete

### Más información

■ [II Concurso Provincial de la Croqueta de Soria](#) (actualizado hace 10 horas)

■ [II Concurso Provincial de la Croqueta de Soria](#) (actualizado hace 10 horas)

■ [II Concurso Provincial de la Croqueta de Soria](#) (actualizado hace 10 horas)

■ [II Concurso Provincial de la Croqueta de Soria](#) (actualizado hace 10 horas)

■ [II Concurso Provincial de la Croqueta de Soria](#) (actualizado hace 10 horas)

■ [Lumify](#)

El II Concurso Provincial de la Croqueta llega a su fase final y se hace en una competición 'tirón rectilínea', según dice la Agrupación Serrana de Hostelería y Turismo (ASHTUR). Bar La Mejillonera, Bar Restaurante Santo Domingo II, Bar Restaurante Casa Toño y Bar Restaurante Termancia son los finalistas para optar al premio de Mejor Croqueta Provincial, el jurado elegirá la mejor presentación entre las cuatro finalistas, pero lo que sabe más sobre calidad, a los tres les han llegado al final.

Por otro lado, también los votos del público han propulsado un amplio número de los participantes, con lo que también en la categoría de Mejor Croqueta Popular han caído finalistas: Bar Restaurante Projeto del Salvador, Bar La Mejillonera, Bar Restaurante Santo Domingo II y Bar Restaurante The Red Lion Of Soria.

Cada establecimiento ha recibido "una tarjeta de competición en un sobre rojo que incluye la competición en siete categorías: 'que se han cumplido las plazas presentadas por los establecimientos', donde se expresa en un comunicado".

El número de votos por parte del público se ha incrementado alrededor de un 30% respecto a la edición anterior y ha habido un 4% de votaciones que no han mostrado conocimiento al proceso de votación ya que se indicó en las bases, lo que ha supuesto un 50% menos de votos nulos.

La entrega de premios a los ganadores de las dos categorías tendrá lugar el próximo miércoles 28 de abril a partir de las 11.30 horas en la sede de la Federación de Organizaciones Empresariales de Soria (FOES), en este sentido se ha preparado el acto con el presidente del Comité Olímpico de la Croqueta y los organizadores, tanto a los finalistas como al resto de concursantes.

A continuación, se detallan los ganadores de las dos categorías de fin de semana y el ganador de la escapada final del año realizada entre los votantes a la Mejor Croqueta Popular:

El ganador de la Mejor Croqueta Provincial recibió 500 euros de premio, además del diploma acreditativo que incluye su nombre al mejor y mejor croqueta provincial.

**MGDS**  
www.mgds.es



Pink Coke Vice Ice Baby /  
Grisone  
39,00 €

OFERTAS



## GASTRONOMÍA

## El concurso de la croqueta ya tiene finalistas

De los resultados de más de 1.000 croquetas



Cáceres 2013



CHIVALDÍEZ | Soria | 21/04/2013, 10:53 h. (CET)

El II Concurso Provincial de la Croqueta 'Impresión Freix y lo hace en una competición muy técnica' Bar La Mejillona, Bar Restaurante Santo Domingo II, Bar Restaurante Casa Tono y Bar Restaurante Termancia son los finalistas para optar al premio de Mejor Croqueta Provincial. El jurado otorgó la misma puntuación a dos de los establecimientos, así lo que estos van siendo cuatro, y no tres, los que han llegado a la final.

Por otro lado, también los votos del público han producido un empate entre doce de los participantes, con lo que finalizan en la categoría de Mejor Croqueta Popular: Bar Restaurante Fogón del Salvador, Bar La Mejillona, Bar Restaurante Santo Domingo-II y Bar Restaurante The Red Lion Of Soria.

Este resultado en esta edición se ha debido a la competición entre los establecimientos que han optado por la gran calidad de los platos presentados por los establecimientos en sus cocinas propias de la Asociación Soria de Hostelería y Turismo (ASOCITUR). El número de votos por parte del público se ha incrementado un 30% respecto a la edición anterior y también ha triulado un 40% de votantes que no han realizado correctamente el proceso de votación y estos se indican en los datos, lo que ha supuesto un 30% menos de votos nulos.

La entrega de premios a los ganadores de los dos grupos se hará el próximo miércoles 23 de abril a partir de las 11:30 horas en la sede de FOES. En este acto también se entregarán el premio al ganador del Concurso Amateur de la Croqueta y los diplomas tanto a los finalistas como al resto de concursantes.

Igualmente, se darán a conocer los ganadores de las dos escapadas de fin de semana y el ganador de la escapada temática, realizada entre un restaurante y la 'Mejor Croqueta Popular'.

El ganador del II Mejor Croqueta Provincial recibirá 500 euros de premio, además de diploma acreditativo, que incluye un segundo a favoritismo. El establecimiento que se lleva más votos del público, y con ello, el premio a la Mejor Croqueta Popular, recibirá 400 euros y diploma. El segundo y el tercero más votados también recibirán su correspondiente diploma acreditativo.

El segundo Concurso Provincial de la Croqueta tendrá una de 30.000 unidades vendidas desde el pasado 20 de marzo. A este resultado contribuyó el 50%

**AUTO CRISTAL  
RALARSA**  
desde 1979

OEMO DE VIDRIO Y DE LUNAS

EXCEPCIONAL VITRINA TOTAL VIDRIO

Cáceres 666 925 83 36

## LO MAS VISTO



Schulten y el descubrimiento de Numancia se extiende en Alcalá



Peligran los 250 empleos de la fábrica de Novalesa



La quinceañera de Olivaque arranca después de Semana Santa



Una mujer fallecida y dos heridos graves en un accidente en El Burgo de Osma



La Junta garantiza la continuidad de la A-11

# SORIA Noticias.com

Noticias | Capital | Provincia | Deportes | Ciencia | Turismo | Sociedad | Cultura | Economía | Salud | Ciencias | Sanidad

Prácticas

Carrusel



TUSSIMO

## La Mejillonera, Santo Domingo II, Casa Toño y Termancia, finalistas a la Mejor Croqueta



Los finalistas, seleccionados entre todos.

Actualizado: 21/04/2017, 12:15:08

En esta edición del concurso gastronómico hay cuatro finalistas en cada una de las categorías por un doble voto de los votos recibidos.

El II Concurso Provincial de la Croqueta llega a su fase final y lo hace en una competición muy reñida. Bar La Mejillonera, Bar Restaurante Santo Domingo II, Bar Restaurante Casa Toño, y Bar Restaurante Termancia son los finalistas para optar al premio de Mejor Croqueta Provincial. El jurado, establecido por la Asociación de Hostelería y Turismo de Soria (ASORTUR) otorgó la primera puntuación a los diez establecimientos, por lo que solo tres serán ganador, y no tres, los que han llegado a la final.

Una vez hechas las votaciones del público han comenzado un sorteo entre los finalistas, por lo que también se celebra la Mejor Croqueta Popular, hoy cuarto finalista. Bar Restaurante Fregón del Salvador, Bar La Mejillonera, Bar Restaurante Santo Domingo II y Bar Restaurante Una Ruta Local, de Soria.

Como destacar en esta edición la rendida que ha tenido la competición en ambos apartados por la gran calidad de los platos presentados por los establecimientos en esta iniciativa organizada por ASORTUR.

El número de votos por parte del público se ha incrementado un 40% respecto a la edición anterior y han sido más de 4.000 los votantes que han resultado favorablemente al proceso de votación. Se cumplió la predicción en las bases, lo que ha supuesto un 30% menos de votos nulos.

La entrega de premios a los ganadores de las dos categorías tendrá lugar el próximo miércoles 26 de abril a partir de las 11:30 horas en la sede de FCBG, en este acto también se entregará el premio al mejor restaurante del Concurso-Arteixo de la Croqueta y los resultados harán a los finalistas como al resto de concursantes.

Tras la entrega de premios se convocará una aclaratoria con las dos finalistas de fin de semana y el ganador de la categoría firma del contrato establecido entre los voluntarios y la Mejor Croqueta Popular.

El ganador de la Mejor Croqueta Provincial recibirá 500 euros de premio, además del diploma acreditativo, que también se otorgará al segundo y tercero finalistas. El establecimiento que se lleva más votos del público, y por tanto el premio a la Mejor Croqueta Popular, recibirá 400 euros y diploma. El segundo y el tercero más votados también recibirán su correspondiente diploma acreditativo.

El segundo clasificado Provincial de la Croqueta tendrá casi más de 30.000 clientes/días desde el pasado 31 de marzo. A este resultado viene hoy que supera los 307 "croquetas digitalizadas" por día, estos establecimientos son los que han servido y que resultaron finalistas del Concurso-Arteixo.

Los locales y establecimientos participantes se han mostrado satisfechos por una edición que ha destacado por la calidad de las croquetas presentadas, y por la participación del público, que se ha animado a probar las distintas croquetas, ha votado por los finalistas y ha comprado sus entradas en las redes sociales e incluso en las páginas de las empresas de ASORTUR en Facebook y Twitter.

El concurso ha contado con el patrocinio de Cervezas Artesal, Ayuntamiento de Soria y Diputación Provincial de Soria, y con la colaboración de Caja Rural de Soria y CDT La Manzana.



## Santo Domingo II se alza con la mejor croqueta profesional de Soria y El Fogón del Salvador gana la categoría popular

- El restaurante Santo Domingo II de Soria se ha alzado con el premio a la mejor croqueta profesional 2017 mientras que El Fogón de Salvador ha ganado la categoría popular en el II Concurso de la Croqueta de Soria.

ECO

Poca actividad social  
que se pierde
[Twitter](#) | [Facebook](#) | [Google+](#) | [Email](#) | [Print](#) | [LinkedIn](#)

ESTRENA MÁS DE 2000 ARTÍCULOS

Las jornadas, que se celebraron del 21 de marzo al 9 de abril en 25 establecimientos de Soria y dos de la provincia, finalizaron con más de 30.000 tapas vendidas.

Un premio que en esta segunda edición ha estado muy disputado y que se ha decidido por muy pocos votos, valorando el jurado la presentación y la originalidad.

El jurado profesional ha otorgado el premio a la mejor croqueta de Soria 2017 al restaurante Santo Domingo II, que ha recibido 500 euros por su croqueta 'Aire, tierra y mar'. El segundo puesto ha sido para el Tempranillo con 'Croqueta de codorniz asada en sujuego', mientras que en la tercera plaza ha habido un empate entre Casa Toño y la Mejilloneira.

La votación popular, también muy igualada, ha decidido dar el premio a la mejor croqueta en esta categoría a El Fogón del Salvador, con el 14% de los votos. Este restaurante recibe 400 euros por su 'Croqueta de mar y sol' . El segundo premio, con el 13% de los votos, ha sido para la Mejilloneira con 'Popeye', mientras que en la tercera posición se ha dado un nuevo empate entre Santo Domingo II y Red Lion.

El ganador de la croqueta amateur, Jesús Antón Monge con 'Ming y Yang', y el resto de finalistas también han recibido sus diplomas.

En cuanto a las ganadoras de las experiencias por su votación en las urnas, Blanca Sevilla ha ganado el pack 'Escapada tres días' por votar al bar Isla; Laura García Rodríguez, por su voto al Fogón, ha ganado el premio 'mil días y una noche para soñar', mientras que la experiencia en el hotel Termal de El Burgo de Osma es para Cristina Lázaro González con su voto al Isla.

### CADA VEZ MÁS PÚBLICO

Yolanda Santos, presidenta de Asobur, ha recordado estas jornadas que "cada vez atraen a más gente" así como la buena visión de los hosteleros y de los consumidores, que han destacado la "calidad, creatividad y variedad".

Santos ha recordado que se han vendido 30.000 tapas más 807 croquetas amateur y que han participado en esta segunda edición 27 establecimientos.

La concejal de Turismo, Aixa Cañío, ha subrayado el "método de desarrollo económico" vinculado al turismo que tiene Soria como eje gastronómico.

En la presentación también han estado presentes Pepe Moreno, en representación de Amstur, que ha destacado el espacio en el 'calendario gastronómico de Soria' así como Tomás Murguialday, de Caja Rural, quien ha hecho hincapié en la labor de los establecimientos para que la provincia se encuentre "en el sitio que le corresponde".



La tapa la prepara el restaurante Santo Domingo II, mientras que el Premio a la Mejor Croqueta Popular recede en 'Mar y Plancton', del Restaurante Fogón del Salvador.

El III Concurso Provincial de la Croqueta de Soria tiene ya sus ganadores. El jurado de expertos ha considerado que el plato ganador del Premio a la Mejor Croqueta Provincial es 'Aire, tierra y mar' del Bar-Restaurante Santo Domingo II. En segundo lugar se sitúa la 'Croqueta de codorniz avellana en su jugo' del Bar-Restaurante Fermín y el tercer premio se lo reparten los que ofrecen Bar-Mesón La Morada. Cada local por su 'Croqueta de café y lechuga italiana de chocolate blanco' y Bar-La Mestiza, y su croqueta 'Papayer', el jurado, coordinado por María Eugenia Luján, Directora del CIF La Mestiza, ha querido destacar la dificultad de elegir a los mejores entre propuestas de gran calidad y originales creaciones, así como el buen ambiente de los establecimientos en general tanto en las elaboraciones como en la presentación de las croquetas.

Los votos del público han otorgado el Premio a la Mejor Croqueta Popular a la propuesta del Bar-Restaurante Fogón del Salvador, "Mar y Plancton". El bar La Mestiza y su croqueta "Papayer" también han recibido premios en esta categoría, ya que los votos populares los situaron en segundo lugar, en tercer lugar, Mar y Plancton, en una ocasión obtuvo el Bar-Restaurante Santo Domingo II y su croqueta "Aire, tierra y mar" y Bar-Restaurante La Real Lata, con su propuesta denominada "Hasta mañana".

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

El ganador del premio a la Mejor Croqueta Amateur (propuesta organizada por el Ayuntamiento de Soria) ha recibido 200 euros, además de un diploma acreditativo. Esta distinción también ha sido entregada a los establecimientos que quedaron en segundo y tercer lugar. Entre estos últimos, justa Ángel Mingo, con su propuesta doble de gambas y chorizo, "Ying y Yang" consiguió el primer puesto en la competición de Mejor Croqueta Amateur de Soria a través final disputada entre los cuatro no profesionales de los 20 que se presentaron.

El segundo finalista del Concurso de la Mejor Croqueta Artesana, Bar Oregón Casilla y su "Croqueta Minera", una combinación de queso y frutas rojas. En tercer lugar quedó la "Croqueta de patatas al horno" de Nativa Horchata Andina. Justa Ángel Mingo tuvo conseguido también un diploma acreditativo como premio.

Tras el sorteo celebrado en la sede de la Asociación Soriaña de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) los ganadores de las escapadas turísticas entre los premios que se ofrecieron para elegir la Mejor Croqueta Popular han sido: Blanca Sevilla Vázquez, agraciada con la escapada de fin de semana "Estapare - 3 días", entre Gante Bisturri con "3D" y una noche para dos en Crosta Gourmet Gastronómica "Cocina de Fábrica" en el Hotel Central de El Burgo de Osma.

## ACTUALIDAD



ASÍ ES LA SALA DE CATAS DEL CONCURSO MUNDIAL DE BRUSELAS EN LA FERIA DE VALLADOLID

3 MAYO, 2017



LA CEBOLLA, UN SALUDABLE LLANTO

3 MAYO, 2017



LA ARTEZANÍA COMO TURISMO

2 MAYO, 2017



CUATRO RECOMENDACIONES PARA DISFRUTAR DE LA COCINA

2 MAYO, 2017



MIEL CON TODO EL PODER DE LA NATURALEZA

27 ABRIL, 2017

Tweets por @Degusta\_xy

• Degusta Oficial  
• D.G. - Degusta  
• D.O. - Degusta  
Vino Robla Reserva 2010, cosechado sobre Cenizo maduro de Coto en el  
2010. Es un vino redondo, articulado y elegante que se sirve en el  
momento de la degustación.

**1,5 millones**  
de pacientes necesitan  
nuestra ayuda



**colabora**

20% DTO.  
en más de 1.000  
tiendas & servicios

**eldiasoria.es**

03 MAYO  
2017  
20°

Conecta  
SORIA  
DEPORTES

Kiosko  
LA RAZÓN  
ACTUALIDAD

NUMANCIA  
2017

MERCADO  
ABASTOS

SANJUANES  
BOLSA

LOCAL

## La mejor croqueta sabe a mar

Encarna Muñoz - miércoles, 26 de abril de 2017



La mejor croqueta sabe a mar

La mejor croqueta de Soria es la denominada 'Aire, Tierra y Mar' del restaurante Santo Domingo II. Así lo ha decidido el jurado profesional. En cambio, para el público, la más conseguida era del Fogón del Salvador, la croqueta 'De mar y plancton'



por Juanma Samanes

### >Resultados Deportivos

FUTBOL  
Real Madrid 3 - Atlético 0 ● Finalizado



0 comentarios

[INICIO](#) | [SOPA](#) | [PORTADA](#) | [NOTICIAS SOCIALES](#) | [CIVIL](#) | [FOTOS](#)

[SOBRE](#) | [SOPA](#)

## "Aire, tierra y mar", del restaurante Santo Domingo II, la mejor croqueta de la provincia

26 ABRIL 2017

ASORTUR destaca las ventas y la calidad de las tapas presentadas a la segunda edición del certamen

El Jurado Popular del Concurso Provincial de la Croqueta tiene sus ganadores. El jurado de expertos ha considerado que el plato ganador del Premio a la Mejor Croqueta Provincial es "Aire, tierra y mar", del Bar-Restaurante Santo Domingo II.



En segundo lugar se sitúa la "Croqueta de cordero", elaborada en el surco del Bar-Restaurante Gobernante y el tercer premio se lo reparte entre las tapas elaboradas como "Cocido de cordero con guindilla roja", elaborado por el Bar-Restaurante Santo Domingo II.

El jurado, compuesto por María Eugenia Lafuente, directora del CIPV La Morcilla, ha destacado la dificultad de elegir a los ganadores entre cincuenta de gran calidad y originalidad novatas, así como el nivel excepcional de los establecimientos en general, tanto en las elaboraciones como en la presentación de los competidores.

De las 25 entradas presentadas, los diez primeros clasificados según la votación del jurado han sido:

1. Santo Domingo II
2. Tremantina
3. Casa Paster
4. La Mejillona
5. La Villater
6. Cashito
7. Panadería Antoniño Muñoz
8. Fregón del Alcalde
9. Alto de la Defensa-Casa Marín
10. Bar Real Lanz

Llamadas de Castilla

Tres votos del jurado han otorgado el Premio a la Mejor Croqueta a la tapa elaborada en el Bar-Restaurante Fregón del Alcalde, "Marty Planeta".

El bar La Mejillona y el establecimiento "Fregón" también han recibido premios en esta ocasión, ya que los votos repartidos los sitúan en segundo lugar.

En tercer lugar, ofreciendo un total de 10 votos, viene el bar-Restaurante Santo Domingo II con la

croqueta "Aire, tierra y mar" y el Bar-Restaurante Bar Real Lanz, con su croqueta denominada "Tarta serrana".

Las diez entradas más votadas por el público han sido las diez siguientes establecimientos:

1. Fregón del Alcalde
2. Bar La Mejillona
3. Santo Domingo II
4. Bar Real Lanz
5. Panadería Antoniño Muñoz
6. El Once (Hotel Estación Central)
7. Trastienda
8. Casa Arribalzaga
9. San Francisco
10. La Isla

La ganadora de la Mejor Entrada Provincial ha recibido 500 euros de premio, además del diploma acreditativo, que también se ha entregado al segundo finalista y a los otros tres finalistas. El establecimiento ganador del premio a la Mejor Entrada Popular ha recibido 400 euros y diploma.

Algunos y a los establecimientos más votados también se les ha entregado su correspondiente diploma acreditativo.

El ganador del premio a la Mejor Entrada Autóctona que ha sido otorgado por el Ayuntamiento de Soria ha recibido 300 euros, además de un diploma acreditativo. Esta distinción también ha sido entregada a los establecimientos que quedaron en segundo y tercer lugar.

Como se recordará, Jesús Antonio Muñoz, con su sencilla dulce de galletas y chocolate, "Ying y Yang", consiguió el premio a mejor elaboración de Mejor Entrada Autóctona de Soria a cuya Bar-Restaurante han acudido en profesionales de los diferentes establecimientos.

El segundo finalista del Concurso de la Mejor Entrada Autóctona fue Diego Castillo y su "Croqueta Marín", una combinación de queso y frutas secas. Un tercero lugar quedó la "Croqueta de galletas y vellín" de Natalia González, Amancio Martínez y su establecimiento am-



LO MÁS LEÍDO DE SORIA

1. El Calaverón inicia su feria de abril
2. Una alumna del colegio Nuestra Señora del Pilar gana la Olimpiada de Economía
3. Media red, una banda con vocación social
4. Los trabajadores de las ambulancias convocan huelga
5. El Calaverón se sumerge en una semana de casetas, fiestas y mercantilizadas
6. Pedro: "El PSOE es el más intencionado en quejarse fregula"
7. Argote: "Todo el mundo conoce lo que ha hecho cada uno"
8. Los trabajadores piden al Gobierno que se deje de encuestas y recuperen derechos
9. Charla de César Lombera sobre la PRE
10. El Encuentro de Casas de Soria se celebra el 5 de agosto



**SORIA**

Local | Provincia | Deportes

PUBLICIDAD



## 'Aire, tierra y mar', la Mejor Croqueta del II Concurso Provincial la prepara el restaurante Santo Domingo II

El Premio a La Mejor Croqueta Popular recibe «Aire y Planchito», del Restaurante Freijo del Salvador.

A ISABEL G. VILLARROEL

20 abril 2017



Ganadores del II Concurso Provincial de la Croqueta / ISABEL G. VILLARROEL

El II Concurso Provincial de la Croqueta Popular ya tiene ganadores. Un jurado de expertos ha conocido este jueves el plato merecedor del premio a la Mejor Croqueta Provincial en 'Aire, tierra y mar' del Bar Restaurante Santo Domingo II. El segundo 'puesto' se otorga a la 'Croqueta de sidrón' elaborada en su juego del Bar Restaurante Freijo del Salvador y el tercer premio se lo reparten entre el local sorianense Bar Freijo del Salvador por su 'Croqueta de salchichón ibérico' y el restaurante 'Planchito', el jardín sorianense por su 'Croqueta de salchichón ibérico' y su 'Croqueta de sidrón' y Bar La Meyjorquina, en la localidad sorianense de Peñafiel. El jurado, compuesto por María Teresa Laffon, Directora del CIP La Merced, ha querido destacar la calidad de elegir a los mejores entre propuestas de gran calidad y originalidad tanto en el nivel ascendente de los establecimientos en general, como en las elaboraciones llevadas a la presentación de las croquetas.

Los votos del público han otorgado el Premio a la Mejor Croqueta Popular a la propuesta del Bar Restaurante Freijo del Salvador. 'Aire y Planchito', el bar La Meyjorquina y su croqueta 'Planchito' también han recibido premios en esta categoría, ya que los votos populares les colocan en segundo lugar. En tercer lugar, otro doble empate, en esta ocasión entre el Bar Restaurante Santo Domingo II y su croqueta 'Aire, tierra y mar' y Bar Restaurante Freijo del Salvador con su croqueta denominada 'sidrón soriaña'.

El ganador de la Mejor Croqueta Popular ha recibido 600 euros de premio, además del diploma acreditativo, que también se ha otorgado al segundo finalista y a los tres otros finalistas. El subcampeón ganador del premio a la Mejor Croqueta Popular ha recibido 400 euros y diploma. Al segundo y a los otros tres finalistas también se les ha entregado su correspondiente diploma acreditativo.

El ganador del premio a la Mejor Croqueta Artesana sorianense otorgado por el Ayuntamiento de Soria ha recibido 200 euros, además de un diploma acreditativo. Esta distinción también ha sido entregada a los finalistas que quedaron en un segundo y tercer lugar. Entre los finalistas, Jesús Ángel Martínez, uno de los principales autores de quesos y charcutería, Jing y Rangi suministró el jamón ganador en la competición de Mejor Croqueta Artesana de Soria en suave fuet. Igualmente se han colocado los profesionales de los 23 que se presentaron.

El segundo finalista del Concurso de la Mejor Croqueta Artesana fue Diego Cantabria con 'Crocqdita Nitroso', una combinación de queso y frutos rojos. En tercer lugar quedó la 'Croqueta de queso al horno' de Nuria Domínguez. Ambos finalistas han recibido también un diploma acreditativo como premio.

Todos los premios calificados en la votación de la Agrupación Somera de quesaderos y queseros (PSQSR) son los ganadores de las excepcionales loterías entre los participantes que votaron para elegir la Mejor Croqueta Popular hasta el momento. Blanca Serrilla Vicálvaro, agraciada con la lotería de fin de semana 'Yo apuesto 3 años', Laura García Rodríguez con 'Mujer resbaladiza para echar' y Cristina Llave Gómez con una 'Experiencia térmica' en el Hotel Termal de El Bierzo de Oviedo.

El segundo Concurso Provincial de la Croqueta Serrana, con más de 30.000 visitados vendidos entre el 21 de marzo y el 9 de abril, a una cifra récord cifra que superó las 500 croquetas servidas por el restaurante 'Rincón de Macharío', Hotel Rural Los Villares y Restaurante Fuentecilla de la Uña, establecimientos que



PUBLICIDAD

www.elnortedecastilla.es

## Santo Domingo II se alza con la mejor croqueta profesional de Soria y El Fogón del Salvador gana la categoría popular



EUROPA PRESS

Publicado: 26/04/2017 11:00:04 CET

SORIA, 26 Abr. (EUROPA PRESS) -

El restaurante Santo Domingo II de Soria ha sido el que ha obtenido ayer el premio a la mejor croqueta profesional 2017, mientras que El Fogón del Salvador ha ganado la categoría popular en el II Concurso de la Croqueta de Soria. Los juzgados, que se celebraron ayer del 27 del mes al 9 de abril y con 20 establecimientos del sector y más de 50 personas profesionales como jueves, han valorado la calidad y la originalidad.

Un premio que en esta segunda edición ha resultado muy competitivo ya que ha quedado por muy pocas votaciones el segundo al "Salón de presentación y la originalidad".

El premio profesional ha correspondido a la mejor preparación de Soria 2017 al restaurante Santo Domingo II, que ha recibido 500 euros por su croqueta. Asimismo, el segundo puesto ha sido para el restaurante con una dotación de 400 euros por su "presentación de multiplicidad". El segundo premio, con el 12% de los votos, lo ha llevado la Mejillona con Pavo, restaurante que en la primera ocasión se ha hecho un merecido empate entre Santo Domingo II y Red Line.

El ganador de la categoría amateur, Jesús Ángel Moraga con "Ping y Fung", es el resto de finalistas (Lambán) han resultado muy dignos.

En cuanto a los ganadores de las competiciones por establecimientos han sido la firma Sevilla, que ha ganado el premio "Mejor trío clásico" por estar al frente de la Tarta de Santiago, así como al Fogón, que ha ganado el premio "Mejor diseño de una receta para sorprender", mientras en su categoría en el hotel Sombría el Fogón del restaurante de Cristina Lázaro González obtuvo el triunfo.

### CADA VEZ MÁS PÚBLICO

Virginia Sánchez, presidenta de Asitur, ha recordado estos premios que "nos sitúan al primer año grande" así como la buena recepción de los visitantes a las convocatorias, que han plasmado la "calidad, competitividad y sostenibilidad".

Santista ha recordado que en este año 2017 han tenido 211.000 lugareños más 500.000 turistas, así como han participado en más de 100 actividades culturales y artísticas.

La alcaldesa de Santista, Ana Calero, ha subrayado el "moltido de desarrollo económico" viviendo el turismo que tiene Soria como la principal causa.

En la presentación también han estado presentes Pablo Martínez, representante de Atur, que ha destacado el impulso en el "desarrollo económico de Soria" así como Tomás Magaña, del Caja Rural, quien ha hecho hincapié en la labor de los establecimientos para que la provincia sea



Hoteles Todo Incluido

[Ver más](#)

2 días más de Ofertas Especiales - Hoteles Todo Incluido hasta -77%



## Gastronomía

• Soria Muy cerca •

GASTRONOMÍA

# Santo Domingo II se alza con la mejor croqueta profesional de Soria y El Fogón del Salvador gana en categoría popular

Las jornadas, que se celebraron del 21 de marzo al 9 de abril, finalizaron con más de 30.000 tapas servidas.

España Poco · Actualizado 28/04/2017 a las 17:02h  
Hoteles · Gastronomía · Comercio y hostelería



Todos los ganadores del II Concurso de la Croqueta de Soria. I. Ayllón



### Más información

• [Santo Domingo II gana la mejor croqueta profesional de Soria](#)

• [El Fogón del Salvador gana la categoría popular](#)

• [Un Fogón](#)

• [Un photocall](#)

• [Tres ganadores](#)

• [El Fogón](#)

• [II Concurso de la Croqueta profesional de Soria](#)

• [El Fogón](#)

• [Otro](#)

El restaurante Santo Domingo II de Soria se ha alzado con el premio a la mejor croqueta profesional 2017 mientras que El Fogón del Salvador ha quedado la categoría popular en el II Concurso de la Croqueta de Soria. Las jornadas, que se celebraron del 21 de marzo al 9 de abril en 25 establecimientos de Soria y dos de la provincia, finalizaron con más de 30.000 tapas servidas.

Un premio que en esta segunda edición ha sido muy disputado y que se ha decidido por muy pocas votos, valorando el jurado el 'sabor, la presentación y la originalidad'.

El jurado profesional ha otorgado el premio a la mejor croqueta de Soria 2017 al restaurante Santo Domingo II, que ha recibido 500 euros por su croqueta 'Aza, Uerna y mar'. El segundo puesto ha sido para El Fogón del Salvador de codorniz y uva en su jengibre, mientras que en la tercera plaza ha habido un empate entre Casa Llorio y La Molinosa.

La votación popular, también muy ajustada, ha decidido dar el premio a la mejor croqueta en su categoría a El Fogón del Salvador, con el 14% de los votos; la restaurante recibe 400 euros por su 'Croqueta de marfileón'. El segundo premio, con el 12% de los votos, ha sido para La Molinosa con 'Pisaya', mientras que en la tercera posición se ha dado un empate entre Santo Domingo II y Red Line.

El ganador de la categoría amateur, Jesús Ángel Monge con 'Yeray y Tarta', y el resto de finalistas también han recibido una diploma.

En cuanto a los ganadores de los sorteos que se realizaron en las urnas, thalma Soria ha quedado el pack 'Escapada Irakurri' por votar al restaurante La Molinosa; por su voto al Fogón, ha ganado el premio 'Vidales y una noche para soñar', mientras que la experiencia en el Hotel Termal de El Bierzo de Cerrada se para Gómez Lucio González con su voto al Iruña.

### Cada vez más público

Yolanda Soria, presidenta de Aquihur, ha recordado estas jornadas que 'cada vez atraen a más gente', así como la buena acogida de los hosteleros y de los comunitarios que han destacado la 'calidad, creatividad y variedad'.

Soria ha recordado que se han vendido 30.000 tapas más 507 croquetas amateur y que han participado en esta segunda edición 27 establecimientos.

La cocinadora de 'Sartén', Ana Calero, ha subrayado el



Asado de Ternera e infantil

Sartén protagoniza y celebra su 10 aniversario



[Plaza de la Cebolla](#)

# SORIA Noticias.com

[Portada](#) | [Deportes](#) | [Economía](#) | [Cultura](#) | [Tecnología](#) | [Sociedad](#) | [Espectáculos](#) | [Internacional](#) | [Opinión](#) | [Sectores](#)

Compartir:

[Facebook](#)[Twitter](#)[LinkedIn](#)

TUMBO

## El Santo Domingo II elabora la 'Mejor croqueta de Soria'



Imagen de archivo del concurso de este año (2014)

Actualizado 2014/07/17 16:41:40

La tapa "Alta, blanca y rica" consigue la máxima calificación del jurado en esta segunda edición del concurso impulsado por ASOMI-DIF que festeja una gran acogida en la ciudadela.

La tapa "Alta, blanca y rica" consigue la máxima calificación del jurado en esta segunda edición del concurso impulsado por ASOMI-DIF que festeja una gran acogida en la ciudadela.

El II Concurso Provincial de la Croqueta Alta, ya sus ganadores. El jurado de expertos ha considerado que el plato ganador del Tumbo de la Mejor Croqueta Provincial es "Alta, blanca y rica", de Bar Restaurante Santo Domingo II. Un segundo trofeo, en efecto, la "Croqueta de contenido grande en su punto", del Bar Restaurante "Terrazas" y el tercer premio va al repartido en la tapa entre Bar Restaurante Casa 1960 por su "Croqueta de pato" y también croqueta de atún blanco, y Bar La Gitanera, y su croqueta "Pepes". El jurado, comandado por María Eugenia Calzadilla, Directora del CFI La Merced, ha quedado satisfecho en el jurado de acuerdo a los criterios establecidos de "grado cocido y originalidad técnica", así como el nivel asombroso de los establecimientos en general, tanto en las presentaciones como en la presentación de los croquetas.

De las 27 croquetas presentadas los tres primeros clasificados según la votación del Jurado han sido:

Santo Domingo II

Terrazas

Casa 1960

La Gitanera

Los Viñeros

Cebasa

Panadería Antonia Machado

Frigorífico del Salvador

Alta de la Uña-Casa Mantilla

Bar Ned Luis

Campos de Castrillo

Los votos del público han elegido el "Punto" a la Mejor Croqueta Popular, a la propuesta del Bar Restaurante Tapas de Cádiz, "Alta y Blanca"; el Bar La Gitanera y su croqueta "Pepes" también han recibido premio en esta categoría, ya que los votos populares les sitúan en segundo lugar. En tercer lugar, otro doble empate, en esta ocasión entre el Bar Restaurante Santo Domingo II y su croqueta "Alta, blanca y rica" y Bar Restaurante Bar Ned Luis, con su croqueta denominada "Vista anterior".

Los diez croquetas más votadas por el público han sido las propuestas por los siguientes establecimientos:

Frigorífico del Salvador

Bar La Gitanera

Santo Domingo II

Bar Ned Luis

Panadería Antonia Machado

El Corte Inglés Llerena Cáceres

Vinos Pachón

Casa Antón

San Francisco

La Isla

Nacencia

El ganador del premio a la Mejor Croqueta Popular (premio otorgado por el Ayuntamiento de Soria) ha recibido 200 euros, además de un diploma acreditativo, cuya distinción también ha sido entregada a los concursantes que ocuparon un segundo y tercero lugar. Como se recuerda, Jésus Anton Monge, con su propuesta titulada de "pato y chorizo, "rica y rica", consiguió el primer puesto en la competición de Mejor Croqueta Popular de Soria a la que sus hogares únicamente se presentaron 23 que se presentaron.

El segundo premio al Croquetero de la Mejor Croqueta Popular fue

para el establecimiento que obtuvo el mejor resultado en la competición



