

Soria, 25 de marzo de 2013

## NOTA DE PRENSA

### Los 31 establecimientos de las II Jornadas de la Cuchara de Soria sirvieron alrededor de 23.000 tapas

- La cifra supone un incremento del 14% respecto al balance del año anterior.
- Uno de los negocios participantes rozó las 3.000 unidades vendidas en esta segunda edición que organiza ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo).

Los 31 establecimientos participantes en las Jornadas de las Cuchara de Soria que comenzaron el pasado 16 de marzo y que finalizaron ayer domingo sirvieron alrededor de 23.000 tapas, según una primera estimación realizada por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo), organizadora de este evento gastronómico que este año cumple su segunda edición. El balance provisional de negocio para los establecimientos supone un incremento del 14% respecto al registrado el pasado año, cuando el total de tapas vendidas se situó sobre las 20.000. Este excelente cierre de las Jornadas ha sido conseguido pese a que este año han participado 6 establecimientos menos que el año pasado (un 17% en descenso porcentual). ASOHTUR se muestra satisfecha por los resultados obtenidos en esta edición que ha ganado en madurez y visibilidad para el gran público respecto a la inaugural de 2012.

Entre los hitos de esta segunda edición, destacan las casi tres mil tapas servidas por uno de los negocios participantes para un promedio general de 750 por local. Los números resultantes revelan que un alto porcentaje de bares y restaurantes que han participado en ambas ediciones han doblado este año el conjunto de tapas vendidas, con determinados casos en los que han triplicado las ventas.

ASOHTUR atribuye este positivo balance final al fuerte arranque experimentado en coincidencia con el Puente de San José gracias a la afluencia de un importante volumen de turistas a los establecimientos. También el pasado fin de semana los bares y restaurantes volvieron a disfrutar de un importante tráfico de público especialmente el sábado tanto antes de la comida como de la cena. La diversidad

de recetas presentadas por los establecimientos, el precio accesible para todo el público de un euro por tapa y la ausencia desde Navidad de grandes citas festivas conforman un abanico de factores que en opinión de ASOHTUR han ayudado a que sorianos y turistas foráneos se hayan acercado hasta los bares y restaurantes a probar las tapas de cuchara.

De esta manera, la buena acogida que ha deparado el público este segundo año a las Jornadas de la Cuchara refuerza la confianza de ASOHTUR en las bondades de este formato de jornadas gastronómicas. Por esta razón, ASOHTUR prosigue con una línea de trabajo enfocada, entre otros campos, sobre la celebración y promoción de eventos culinarios en la provincia de Soria como instrumentos para desarrollar el sector turístico y económico de la provincia.

### **Más de 300 votos de la tapa favorita**

Más de 300 personas han votado por su tapa favorita de las II Jornadas de la Cuchara hasta el fin del periodo abierto, que concluyó hoy a las 12:00 horas. Casi un tercio de ellas lo han hecho a través de la aplicación para teléfonos móviles de las Jornadas de la Cuchara, que ha registrado casi 300 descargas desde Google Play Store, mientras que los otros dos tercios han dejado su voto a través de la plataforma creada en la web de ASOHTUR ([www.asohtur.com](http://www.asohtur.com)). En los próximos días ASOHTUR celebrará el sorteo de las dos escapadas rústicas entre todos los usuarios que han votado. Los alojamientos y destinos de los que disfrutarán los afortunados son el Hotel Duermevela, situado en Morales de Toro (Zamora) y el Hotel Termal Burgo de Osma, situado en El Burgo de Osma (Soria).

Gracias a los votos otorgados por el público, el establecimiento que acumula mayor número de sufragios levanta el trofeo a la 'Mejor Tapa de Cuchara Popular', uno de los galardones previstos en la celebración de estas II Jornadas de la Cuchara junto al de 'Mejor Tapa de Cuchara', otorgado por un jurado de especialistas que designa en base a una serie de criterios las tres mejores tapas de cuchara.

\*\*\*\*\*