

Soria, 14 de febrero de 2013

NOTA DE PRENSA

ASOHTUR celebra las II Jornadas de la Cuchara del 16 al 24 de marzo

- El público podrá degustar al precio de 1 euro las tapas servidas en pequeñas cazuelitas de barro.
- A través de Internet y aplicaciones para móviles se podrá votar por la tapa favorita y participar en el sorteo de regalos.

ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) celebrará las II Jornadas de la Cuchara- II Concurso Provincial de la Tapa de la Cuchara' del 16 al 24 de marzo. Servidas en cazuelitas de barro, el público que participe en esta segunda edición podrá degustar al precio de un euro estas creaciones culinarias elaboradas para tomar con cuchara. ASOHTUR mantiene el mismo precio por tapa que en 2012, jornadas en las que los 37 establecimientos participantes sirvieron alrededor de 20.000 unidades.

ASOHTUR programa en el marco de esta cita gastronómica un Concurso Provincial dirigido a valorar la calidad de las elaboraciones de los participantes. Este Concurso establece dos premios: el premio a 'Mejor Tapa de Cuchara', seleccionado por un jurado que designará en función de distintos criterios las tres mejores tapas de cuchara; y el premio 'Mejor Tapa de Cuchara Popular', que será concedido por el público a través de las votaciones que se podrán realizar desde la página web de ASOHTUR (www.asohtur.com) y a través también de una aplicación para teléfonos móviles que servirá como guía práctica de las Jornadas. Como incentivo, las personas que voten por su tapa favorita podrán participar en el sorteo de distintos regalos.

Un total de 37 establecimientos tomaron parte en la edición de las Jornadas de la Cuchara de 2012. Hasta el 22 de febrero ASOHTUR mantiene abierto el plazo de inscripción para todos aquellos establecimientos de la provincia de Soria interesados en participar en estas próximas jornadas en las que cada uno de los bares o restaurantes tiene libertad para elegir los ingredientes y el modo de elaboración de su tapa. No obstante, ASOHTUR, dentro de su filosofía de potenciar los recursos autóctonos, invita a emplear productos de Soria en su confección.

La realización de las II Jornadas de la Cuchara se une al de otras citas gastronómicas organizadas por la Asociación como puede ser la Semana de la Tapa Micológica, celebrada anualmente en otoño. Como en ésta, los establecimientos vencedores de las Jornadas de la Cuchara recibirán trofeo y diploma por su galardón. La tapa 'Los garbanzos con boletus: tradición y naturaleza' creada por Restaurante La Lobita (Navaleno, Soria) fue merecedora del premio a 'Mejor Tapa de Cuchara' que otorgaba un jurado coordinado por el Centro Integrado de Formación Profesional La Merced, mientras que la tapa 'Puchero Tauro' de Cafetería Tauro (Soria) resultó ganadora a 'Mejor Tapa de Cuchara Popular'. Ambos establecimientos levantaron el trofeo del 'cucharón' de madera que les consagraba como vencedores.

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