

Soria, 16 de abril de 2013

NOTA DE PRENSA

El Villa de Almazán, el Hotel Rural Los Villares y el Parador de Turismo competirán por el premio a la 'Mejor Tapa de Cuchara' de Soria

- **El acto de entrega de trofeos de las II Jornadas de la Cuchara tendrá lugar este viernes a las 12:30 horas en el Salón de Actos de FOES.**

Las tapas ideadas por Parador de Turismo Antonio Machado, Hotel Villa de Almazán y Hotel Rural Los Villares competirán por el premio a la 'Mejor Tapa de Cuchara' de las II Jornadas de la Cuchara, un evento gastronómico que, organizado por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo), se desarrolló en Soria y provincia del 16 al 24 de marzo. Un jurado de expertos, coordinado por la Escuela de Hostelería de Soria – Centro Integrado de Formación Profesional 'La Merced', ha seleccionado estas tres finalistas entre las 31 creaciones presentadas por otros tantos negocios de restauración participantes. El ganador final de la 'Mejor Tapa de Cuchara' recibirá el trofeo del cucharón de madera en un acto que tendrá lugar este viernes 19 de abril a las 12:30 horas en el Salón de Actos de FOES y en el que también se dará a conocer el vencedor del otro premio que recogían estas jornadas, el galardón a la 'Mejor Tapa de Cuchara Popular'.

'Cremoso de Oncala, huevo de calamar, panceta trufada y daditos de pulpo', creada por el cocinero Carlos Aldea Jordana y servida en el Parador de Turismo Antonio Machado; 'Las sopas de mi madre', ideada por Julia para el Hotel Villa de Almazán (Almazán), y 'Potaje de lentejas con chipirones y chocolate', con la firma de Melania M^a Lourdes Cascante y servida en Hotel Rural Los Villares (Los Villares de Soria) son las tres tapas finalistas que han obtenido la mayor puntuación por parte del jurado.

Como nota destacada, la tapa presentada en esta edición por el Parador Nacional de Turismo de Soria también acogió el favor del público que la ha postulado, junto a las de Bar El Príncipe y Cafetería Tauro, como finalista al premio de 'Mejor Tapa de Cuchara Popular'. Este concurso es una de las iniciativas destinadas a los profesionales de la restauración que comprendían unas Jornadas que recibieron un enorme seguimiento por parte del público, con aproximadamente 23.000 tapas servidas en los nueve días de duración.
