

Soria, 8 de marzo de 2013

NOTA DE PRENSA

Casi la mitad de las tapas de las Jornadas de la Cuchara de Soria son aptas para celíacos

- **Chocolate, pulpo, Trufa Negra o Mantequilla de Soria son algunos de los ingredientes empleados en la elaboración de los 31 platos participantes en este evento organizado por ASOHTUR.**

Un total de 14 de las 31 tapas que serán servidas del 16 al 24 de marzo dentro de las II Jornadas de la Cuchara de Soria podrán ser consumidas por personas con intolerancia al gluten. ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) introduce por primera vez en unas jornadas esta información dirigida a celíacos con el objetivo de que puedan disfrutar de la misma forma de esta cita gastronómica. Así, en los distintos formatos de divulgación de las Jornadas, tanto en la guía desplegable de las Jornadas como en la web de ASOHTUR (www.asohtur.com) o en la aplicación para móviles Android que se lanzará próximamente, las tapas aptas para ser consumidas por celíacos irán acompañadas de la leyenda y el símbolo universal de 'producto sin gluten'.

'Potaje de lentejas con chipirones y chocolate', 'Cremoso de oncala, huevo de calamar, panceta trufada y daditos de pulpo' o 'Pil pil trufado de bacalao y su cococha' son tres de las 31 sugerentes creaciones ideadas por los cocineros de los bares y restaurantes que podrán ser consumidas por el público al precio de un euro. La sorprendente inventiva de los chefs participantes a la hora de elegir los ingredientes y su elaboración destaca en esta cita. Sepia, Trufa Negra, pulpo, foie, codornices o Mantequilla de Soria son solo algunos de los productos que han tomado los chefs para elaborar estas deliciosas miniaturas que serán servidas en pequeñas cazuelitas de barro. En el sitio de Facebook de ASOHTUR (www.facebook.com/Asohtur) ya pueden verse las imágenes y los nombres de las tapas que podrán ser degustadas durante las Jornadas.

ASOHTUR ya ha comenzado a dar a conocer estas Jornadas de la Cuchara a través de la colocación de carteles en espacios publicitarios de la ciudad de Soria y en los próximos días se llevará a cabo la distribución de alrededor de más de 30.000 guías desplegadas en domicilios de la provincia, puntos de información turística y establecimientos de hostelería.

Por otro lado, igual que el pasado año, estas Jornadas de la Cuchara establecen un Concurso dirigido a los profesionales con dos premios: el galardón a 'Mejor Tapa de Cuchara', concedido por un jurado que designará en función de distintos criterios las tres mejores tapas de cuchara; y el premio 'Mejor Tapa de Cuchara Popular', adjudicado 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 la aplicación para teléfonos móviles Android que sirve de guía práctica de las Jornadas. Como incentivo para los votantes, las personas que dejen su voto por su tapa favorita podrán participar en el sorteo de dos viajes de fin de semana. Los alojamientos y destinos de los que disfrutarán los afortunados son el Hotel Duermevela, situado en Morales de Toro (Zamora) y Hotel Termal Burgo de Osma, situado en El Burgo de Osma (Soria).
