

Soria, 5 de abril de 2013

## **NOTA DE PRENSA**

### **El Parador de Turismo, El Príncipe y Tauro optan a la 'Mejor Tapa de Cuchara Popular' de las II Jornadas de la Cuchara de ASOHTUR**

- **Cafetería Tauro tratará de reeditar el triunfo que consiguió en la anterior edición y Bar El Príncipe repite también como finalista.**

Las tapas elaboradas por Parador de Turismo Antonio Machado, Bar El Príncipe y Cafetería Tauro optarán al premio a la 'Mejor Tapa de Cuchara Popular' de las II Jornadas de la Cuchara, cita gastronómica organizada por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) entre el 16 y el 24 de marzo. Estas creaciones culinarias fueron las tres tapas más votadas por las casi 300 personas que votaron por su tapa favorita entre las 31 recetas participantes. Un tercio de los sufragios fue enviado a través de la aplicación para móviles de las Jornadas de la Cuchara mientras que el resto fue recibido a través de la plataforma creada en la página web de ASOHTUR ([www.asohtur.com](http://www.asohtur.com)).

'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; 'Puchero de invierno con crujiente sorpresa', obra de Sonia Marco y Teresa Martínez Gómez para Bar El Príncipe, y 'Amarillo sobre blanco', ideada por Julio Antón y presentada en Cafetería Tauro forman la terna de finalistas que se disputarán el trofeo del 'Cucharón de madera' que reconoce al ganador de la 'Mejor Tapa de Cuchara Popular'. Por la obtención de este premio compiten de nuevo en esta edición Cafetería Tauro, que tratará de retener este premio que ya obtuvo en 2012 y Bar El Príncipe, que resultó segundo finalista el año pasado.

En las próximas semanas tendrá lugar el acto de entrega de premios de las II Jornadas de la Cuchara, ceremonia en la que se dará a conocer el ganador de este trofeo además del de 'Mejor Tapa de Cuchara', concedido tras las votaciones efectuadas por un jurado de especialistas coordinado por la Escuela de Hostelería de Soria.

\*\*\*\*\*

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

C/ Vicente Tutor, 6 Planta 4ª. 42001 Soria. Tfno. 975 233 222. Fax. 975 233 223.  
[foes@foes.es](mailto:foes@foes.es) [www.foes.es](http://www.foes.es)