

MEMORIA JORNADAS DE LA TAPA 2017 - II CONCURSO PROVINCIAL DE LA CROQUETA



Jornadas de la tapa 2017
II Concurso Provincial de la Croqueta
Soria 31 marzo, 9 abril 2017

MEMORIA DE ACTUACIÓN



Jornadas de la tapa 2017
II Concurso Provincial de la Croqueta
Soria 31 marzo, 9 abril 2017

Descripción de la actuación

Las 'Jornadas de la Tapa 2017 - Concurso Provincial de la Croqueta' es un evento gastronómico organizado por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) por segundo año consecutivo a instancias de los hosteleros gracias a la buena aceptación del público y de los propios participantes.

Así pues, la Agrupación lanza de nuevo estas jornadas dedicadas a la **croqueta artesana**. Un formato popular en auge que está funcionando muy bien, siendo del gusto de todo el mundo y que permite unas posibilidades creativas altas para los establecimientos.

Con esta iniciativa nacida hace dos años se mantiene la propuesta de encontrar la mejor croqueta de Soria. Para ello se pone en marcha nuevamente el **concurso provincial** en dos modalidades, la **profesional** en la que participan los bares y restaurantes de Soria y la **amateur** dirigida a todo el público en general que quiera cocinar su propia receta de croquetas.

En la modalidad profesional del concurso, los bares y restaurantes preparan sus creaciones caseras o innovadoras de manera totalmente libre, las cuales son valoradas por un jurado de expertos para elegir la **Mejor Croqueta** según determinados criterios como: presentación, textura, sabor y originalidad de los ingredientes. Por otra parte el público, a través del cupón de votación que se encuentra en el folleto de la campaña, decide con su voto cuál es la **Mejor Croqueta Popular**. Cupón que es validado si al menos contiene cinco sellos de establecimientos diferentes.

En la modalidad amateur se convoca el concurso para el público trasladando la convocatoria a diferentes colectivos (Amas de casa, Asociaciones de vecinos, Asociaciones gastronómicas, etc.).

Este consta de dos fases, una previa de selección de recetas y una fase final en la que los seleccionados concursan cocinando y presentando sus elaboraciones ante un jurado que valora los criterios de sabor, textura, presentación y originalidad. Las tres croquetas finalistas son apadrinas por los establecimientos participantes en las jornadas, ofreciéndolas al cliente junto con la propias elaboradas por los establecimientos.

Como en todo concurso, los finalistas son premiados con distinciones y premios:

- Mejor Croqueta Amateur de Soria - 300 euros y diploma
- Segundo y Tercer finalistas - diploma.



Fechas de celebración

31 de marzo al 9 de abril 2017

Desarrollo de la acción

Previo al inicio de las jornadas se convoca por segundo año, dada la gran aceptación en la pasada edición, el '**Concurso Amateur de la croqueta de Soria**'.

Como su nombre indica, y paralela a la acción a desarrollar, va destinada al público en general, con el objeto de implicar a la ciudadanía dando cabida a todos aquellos aficionados a la cocina, que quieran participar con sus propias recetas.

La convocatoria y bases del concurso se trasladan a todos aquellos colectivos susceptibles de participación: amas de casa, asociaciones de vecinos, asociaciones gastronómicas, participantes en cursos de hostelería, etc.

El público interesado en la participación remite las recetas a la agrupación para una selección previa de doce participantes como máximo.

Los partícipes de las recetas seleccionadas se dan cita en la fase final que se lleva a cabo en las instalaciones del C.I.F.P. "La Merced" donde cocinan y presentan sus creaciones ante un jurado designado por la organización que elige las tres mejores.



Para dinamizar al público y darle la oportunidad de catar las tapas amateurs, las tres croquetas finalistas son apadrinadas por otros tantos establecimientos participantes, de tal manera que el establecimiento la ofrece a la venta en su local, además de la suya, durante las fechas de celebración de las jornadas.

En el marco de esta cita culinaria ASOHTUR mantiene el Concurso Provincial dirigido a valorar la calidad y originalidad de las elaboraciones de los establecimientos participantes y la utilización de productos de Soria en las recetas.

Este concurso establece **dos premios**:

'**Mejor Croqueta**': un jurado de expertos designa las tres mejores tapas en función de distintos criterios culinarios: presentación, textura, sabor y originalidad de los ingredientes. Los premios que otorga el jurado son:

Primer premio a la **Mejor Croqueta** dotado con **500 euros** y diploma.
Segundo y tercer premio, diplomas.

'**Mejor Croqueta Popular**': el público elige las tapas finalistas de esta categoría a través de sus votos.

En función de los votos obtenidos, los premios para esta categoría son los siguientes:

Primer Premio a la **Mejor Croqueta Popular**, dotado con **400 euros** y diploma.
Segundo y tercer premio, sendos diplomas.

Esta segunda edición mantiene el formato de votación creado el año pasado, que se realiza a través del cupón de votación dispuesto en el folleto de la campaña. Para que el voto sea válido, el cupón tiene que llevar registrados un mínimo de 5 sellos de 5 establecimientos distintos., además de estar cumplimentado con los datos de contacto de la persona que ha votado.

Estos cupones son depositados en las urnas localizadas en los establecimientos participantes.

Una vez que han finalizado las jornadas, entre todos los cupones debidamente validados, se sortean 2 escapadas de fin de semana y 1 escapada termal.

Participantes

27 participantes, 2 de ellos de la provincia.

Provincia	HOTEL RESTAURANTE <i>Cadosa</i>	BAR RESTAURANTE <i>El Alto de la Dehesa - Casa Manolo</i>	BAR RESTAURANTE <i>La Cepa</i>	CERVECERÍA <i>San Francisco</i>
HOSTAL RESTAURANTE <i>Venta Nueva</i> <i>(Aldehuela de Calatañazor – N.122)</i>	HOTEL RESTAURANTE <i>Campos de Castilla</i>	BAR RESTAURANTE <i>El Corzo de Hotel Leonor Centro</i>	CAFÉ <i>La Isla</i>	BAR RESTAURANTE <i>Santo Domingo II</i>
HOTEL RURAL <i>Los Villares</i> <i>(Los Villares de Soria)</i>	BAR RESTAURANTE <i>Casa Arévalo</i>	BAR RESTAURANTE <i>El Ventorro</i>	BAR <i>La Mejillonera</i>	BAR RESTAURANTE <i>Termancia</i>
Soria	BAR RESTAURANTE <i>Casa Toño</i>	BAR RESTAURANTE <i>Fogón del Salvador</i>	HOSTAL RESTAURANTE <i>La Posada</i>	BAR RESTAURANTE <i>The Red Lion of Soria</i>
PARADOR DE TURISMO <i>Antonio Machado</i>	BAR TABERNA <i>Cascante</i>	BAR RESTAURANTE <i>Fuente de la Teja</i>	BAR <i>Patata</i>	BAR <i>Urban Enjoy</i>
BAR <i>Apolonia</i>	BAR RESTAURANTE ASADOR <i>Ecus</i>	BAR RESTAURANTE <i>Iruña Plaza</i>	CAFÉ BAR <i>Plaza</i>	


Objetivos

- Mantener el formato de estas jornadas de la tapa dedicadas a la croqueta, una de las fórmulas gastronómicas más extendida del país, versátil, asequible, con grandes cotas de creatividad y buena acogida por el público.
- Dinamizar la hostelería durante la primera semana del mes de abril con esta campaña dirigida principalmente al público de Soria, pero también al turista que nos visita y que tiene la oportunidad de participar en esta actividad degustando la mini cocina soriana en formato croqueta.
- Promover la utilización y promoción de productos de Soria entre los establecimientos participantes.
- Consolidar esta actividad de promoción colectiva en el mes de abril cerrando el círculo de actividades a lo largo del año (enero febrero y marzo - trufa; abril - Jornadas de la Tapa - Concurso Provincial de la Croqueta; octubre, noviembre - Micología).
- Implicar al público a través del concurso amateur de la croqueta y de los apadrinamientos por parte de los establecimientos, en los que las croquetas finalistas son degustadas en los locales de los bares y restaurantes participantes.

Promoción del evento

Distribución de **35.000 folletos desplegados** en domicilios de la provincia, puntos de información turística, establecimientos hosteleros participantes y hoteles, con una completa información de las tapas ofrecidas en las Jornadas.

A través de este canal se logra dar a conocer las Jornadas en una amplia mayoría de los hogares de la ciudad de Soria y la provincia (en torno a 90.000 habitantes) así como poner al alcance de los turistas estas Jornadas con el objeto de invitarles a degustar las variadas tapas en formato croqueta.



la Croqueta

¡Ven a degustar croquetas populares y participar en el sorteo de croquetas de fin de semana!

AMSTEL
CERVEZA CERVEJA

¡Ven a degustar croquetas populares y participar en el sorteo de croquetas de fin de semana!

Jornadas de la Tapa 2017
¡Concurso Provincial de la Croqueta!
Soria 21 marzo - 9 abril 2017



01. Venta Nueva Carnicería	05. Cadusa Carnicería	09. Casacosta Carnicería	13. El Ventanero Carnicería	17. La Capa Carnicería	21. Parata Carnicería
02. Los Wilbers Carnicería	06. Campos de Castilla Carnicería	10. Ecos Carnicería	14. Fogón del Salvador Carnicería	18. La Isla Carnicería	22. Plaza Carnicería
03. Antonio Michado Carnicería	07. Casa Arbolado Carnicería	11. El Abro de la Defensa Carnicería	15. Fuente de la Taja Carnicería	19. La Magistrona Carnicería	23. San Francisco Carnicería
04. Apolonia Carnicería	08. Casa Tajar Carnicería	12. El Centro de Investigación Carnicería	16. Santa Plaza Carnicería	20. La Pizarra Carnicería	24. Santa Dominga II Carnicería
25. Farmacia Farmacia	26. The Red Lion of Soria Hostelería	27. Urban Enjoy Hostelería			

Colocación de **250 carteles** en negocios de: restauración y comercio, organismos públicos, paneles informativos, soportes de mobiliarios urbano, etc. de Soria.



la Croqueta

Jornadas de la Tapa 2017
¡Concurso Provincial de la Croqueta!
Soria 21 marzo - 9 abril 2017

Participan

01. Venta Nueva	05. Cadusa	09. Casacosta	13. El Ventanero	17. La Capa	21. Parata
02. Los Wilbers	06. Campos de Castilla	10. Ecos	14. Fogón del Salvador	18. La Isla	22. Plaza
03. Antonio Michado	07. Casa Arbolado	11. El Abro de la Defensa	15. Fuente de la Taja	19. La Magistrona	23. San Francisco
04. Apolonia	08. Casa Tajar	12. El Centro de Investigación	16. Santa Plaza	20. La Pizarra	24. Santa Dominga II
25. Farmacia	26. The Red Lion of Soria	27. Urban Enjoy			

Inserción de anuncios publicitarios de las Jornadas en los siguientes medios de comunicación local:

Televisión local CyL8 Soria

Emisoras de radio:

- Ser Soria
- Onda Cero
- Cadena Cope

Prensa:

- Heraldo de Soria
- Diario de Soria
- El Día de Soria

Diarios digitales:

- Desde Soria
- Soria Noticias
- El Mirón de Soria

Otros soportes publicitarios:

- Mupis publicitarios
- Mupis informativos



Además de los siguientes soportes de promoción que la organización entrega a los establecimientos participantes:

- Folletos desplegados
- Carteles del evento
- Carteles de establecimiento colaborador participante
- Display de barra para colocación de folletos
- Urna (ilustrada con la imagen de la campaña)



Campaña de Comunicación

- Elaboración y difusión de comunicados de prensa en medios locales.
- Celebración de **actos** con presencia de medios de comunicación:
 - Concurso Amateur, fase final celebrado el 20 de marzo de 2017.
 - Presentación de las 'Jornadas de la Tapa 2017 - II Concurso Provincial de la Croqueta' en el Restaurante Fuente de la Teja, 29 de marzo de 2017.
 - Acto de entrega de premios para profesionales y amateurs de las 'Jornadas de la Tapa 2017 - II Concurso Provincial de la Croqueta', 26 de abril.
- Promoción del evento a través de los perfiles de Redes Sociales de ASOHTUR:
 - **Facebook:** <https://www.facebook.com/Asohtur> ha tenido un importante impacto, llegando a los 713 seguidores y se ha logrado un significativo alcance de las publicaciones:
 - Publicación de noticias y novedades relacionadas con el desarrollo de la campaña.
 - Regalo de vales de tapa gratis entre los seguidores de facebook.
 - **Twitter:** <https://twitter.com/Asohtur>
 - Los seguidores alcanzados en el período de la campaña han sido de 1927 y el número de tweets ha llegado hasta los 8.478.
- Actualización de la **APP** para teléfonos móviles con tecnología Android de las Jornadas:
<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.itsduero.jornadascroquetatoria>
Esta aplicación permite:
 - Encontrar los establecimientos participantes gracias a la herramienta de geolocalización.
 - Ver las recetas detalladas de cada tapa de croqueta junto a datos de interés del establecimiento.
- Promoción de las 'Jornadas de la Tapa 2017 - II Concurso Provincial de la Croqueta' en la **Web** de ASOHTUR: <http://asohtur.com/>, con las bases del concurso, descripción y fotos de las tapas, datos de participantes, publicación de noticias y comunicados sobre el evento.

Resultados

Esta segunda edición de las Jornadas de la Tapa 2017 - II Concurso Provincial de la Croqueta organizada por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (**ASOHTUR**) ha resultado exitosa, ya que con 27 participantes se ha alcanzado una cifra de ventas de **30.000 tapas** a las que hay que añadir las **507** unidades vendidas de las **croquetas apadrinadas**. Ventas muy repartidas entre los establecimientos que han participado en esta ocasión.

Destacar, en cuanto a la valoración del jurado, que el trabajo de los profesionales ha aumentado significativamente en cuanto a la calidad, creatividad y variedad de las tapas participantes.

Se ha conseguido dinamizar la actividad hostelera en estos días. Este formato de jornadas ha causado expectación y ha atraído la atención del público soriano, siendo también un reclamo para el turista que nos ha visitado estos días. Las jornadas han funcionado muy bien desde el primer día, y entre semana se ha observado un goteo continuo de gente en los establecimientos, dejándose notar especialmente grupos de gente joven.

Por otro lado, el resultado de mantener la idea de implicar al público a través del concurso amateur ha resultado igualmente positiva. Y la idea de apadrinar las croquetas finalistas por parte de los establecimientos participantes, ha funcionado muy bien.

En resumen, podemos afirmar que estas segundas jornadas de la croqueta se consideran consolidadas.

La valoración de este formato culinario, idea novedosa de los cocineros que se ha mantenido por segundo año consecutivo y que viene funcionando muy bien, arroja un resultado satisfactorio ya que se ha logrado el objetivo de incentivar el consumo en todos los locales participantes, tanto céntricos como periféricos, con una buena acogida e implicación por parte del público tanto consumidor como participativo.



Fdo.: Yolanda Santos Grande
Presidenta de ASOHTUR

MEMORIA FOTOGRÁFICA DOSSIER PRENSA



Jornadas de la tapa 2017
II Concurso Provincial de la Croqueta
Soria 31 marzo, 9 abril 2017

Galería fotográfica





Web, app, redes sociales y dossier de prensa



ASOHTUR
Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo

ACTUALIDAD

El Parador, el Hotel Rural Los Villanos y el Bar Restaurante Fuente de la Taja apadrinan a las tres croquetas finalistas de la Mejor Croqueta Amateur
• Estos establecimientos pondrán a disposición del público las croquetas ganadoras de este concurso para cocineros no profesionales, además de sus ...
26/03/2017

Jesús Antón Monge gana el premio a la Mejor Croqueta Amateur de Soria con Ying y Yang
• En segundo lugar ha quedado la croqueta de Diego Castillo Cano, con su Croqueta Mimosa, y la tercera finalista ha sido Natalia Borobio Saru con su ...
26/03/2017

Ocho cocineros amateurs competirán por ver quién hace la Mejor Croqueta de Soria
• La competición será el lunes día 20 en la Escuela de Hostelería La Merced a partir de las 17.00 horas, y estará abierta al público. ...
07/03/2017

II Concurso Amateur de la Croqueta de Soria
• Desde hoy y hasta el 15 de marzo se podrá participar en el Concurso Amateur, cuya final se celebrará el lunes día 20 de marzo. Por ...
06/03/2017

hosteleriadigital.es

Agosto 2017

L	M	X	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

SORIA
Ni se la imaginas



ASOHTUR
Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo

ACTUALIDAD

El Concurso Provincial de la Croqueta se consolida con más de 30.000 unidades vendidas
• Además, se han vendido un total de 507 croquetas amateurs 'apadrinadas' por establecimientos sorianos.
• Los bares y restaurantes participantes se muestran satisfechos con el resultado y la respuesta del público en esta segunda edición.
El II Concurso Provincial de la Croqueta termina con más de 30.000 unidades vendidas desde el pasado 31 de marzo. A esta significativa cifra hay que añadir las 507 croquetas 'apadrinadas' por distintos establecimientos sorianos que se han servido y que resultaron finalistas del concurso amateur. A tener de la buena respuesta del público se puede afirmar que esta iniciativa organizada por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) se le ha consolidado en este segundo año de celebración.

Si bien la cifra de croquetas servidas ha sido ligeramente inferior a la registrada el pasado año, los establecimientos participantes se muestran satisfechos con la respuesta del público. Los bares y restaurantes que han hecho su propuesta de croqueta han apostado claramente por la calidad, implicándose en presentar platos sabrosos, atractivos y originales, con ingredientes y técnicas de alta cocina.

Algunos de los establecimientos hosteleros han alcanzado considerables cifras de ventas, superando las 3.000 croquetas vendidas durante la semana dedicada a esta tapa, entre el 31 de marzo y el 9 de abril, varios han superado las 2.000 y el resto de las ventas han estado muy repartidas.

Según señalan los responsables de los bares y restaurantes, se ha notado un incesante flujo de sorianos durante toda la semana, destacando especialmente el público joven. Durante el fin de semana, también han observado que se ha convertido en un atractivo turístico más para los turistas, procedentes de otras provincias de Castilla y León, País Vasco o Asturias, así como de localidades próximas como Logroño o Tudela. El buen tiempo ha contribuido sin duda a la buena marcha de este segundo Concurso Provincial de la Croqueta, antecala de la Semana Santa que también llega con buenas perspectivas.

Durante el primer fin de semana se superaron las 11.000 tapas servidas, si bien el grueso de las ventas ha tenido lugar durante el segundo fin de semana.

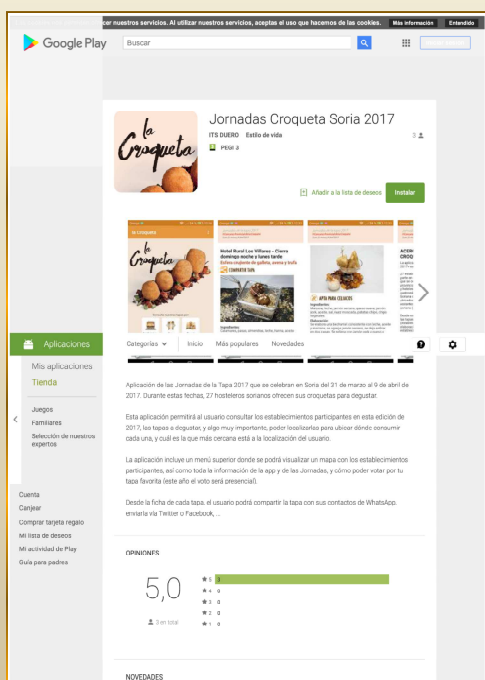
En próximas fechas se darán a conocer los finalistas y ganadores de los premios a

hosteleriadigital.es

Agosto 2017

L	M	X	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

SORIA
Ni se la imaginas



Google Play

Buscar

Jornadas Croqueta Soria 2017
ITS DUROO - BASTO DE VINO
PEG 3

Aplicación de las Jornadas de la Tapa 2017 que se celebran en Soria del 31 de marzo al 9 de abril de 2017. Durante estas fechas, 27 hosteleros sorianos ofrecen sus croquetas para degustar.

Esta aplicación permitirá al usuario consultar los establecimientos participantes en esta edición de 2017, los platos a degustar y algún muy importante, poder localizarlos para ubicar dónde consumir cada una, y cuál es la más cercana está a la localización del usuario.

La aplicación incluye un menú superior donde se podrá visualizar un mapa con los establecimientos participantes, así como toda la información de la tapa y de las jornadas, y cómo poder votar por tu tapa favorita (este año el voto será presencial).

Desde la fecha de cada tapa, el usuario podrá compartir la tapa con sus contactos de WhatsApp, enviarla vía Twitter o Facebook, ...

OPINIONES

5,0

0 en total

NOVEDADES



MAZÓN QUIL VITO QUIJ MARRA COMOLF SORIA ELECTRONALIA PLANIFICIA VISITA

JORNADAS DE LA TAPA: II CONCURSO PROVINCIAL DE LA CROQUETA

31 MARZO A LAS 08:00 - 9 ABRIL A LAS 17:00
1.20€

Jornadas gastronómicas en las que numerosos establecimientos de actividad ofrecen tapas variadas en la croqueta, que por su sabor y textura especial, también es un excelente aperitivo que admite todo tipo de ingredientes y combinaciones.

Detalles

Coste: 1,20€
Desde: 31 de marzo a las 08:00
Hasta: 9 de abril a las 17:00
País: España
Categoría: Gastronomía
Categoría del Evento: Gastronomía, Otros

Redes sociales

Facebook:

En el perfil de Asohtur en Facebook había 684 seguidores cuando se inició la campaña, el pasado 13 de marzo. Tras su finalización, el 26 de abril, se llegó hasta los 713, tal y como se muestra en las estadísticas que ofrece la propia red social:



En cuanto al alcance de las publicaciones durante el periodo analizado, esto es, el número de personas a las que se mostraron, el gráfico muestra una intensa actividad, con picos que superan las 1.500 personas en determinados días. Cabe destacar que todo el alcance es orgánico, y no de pago.



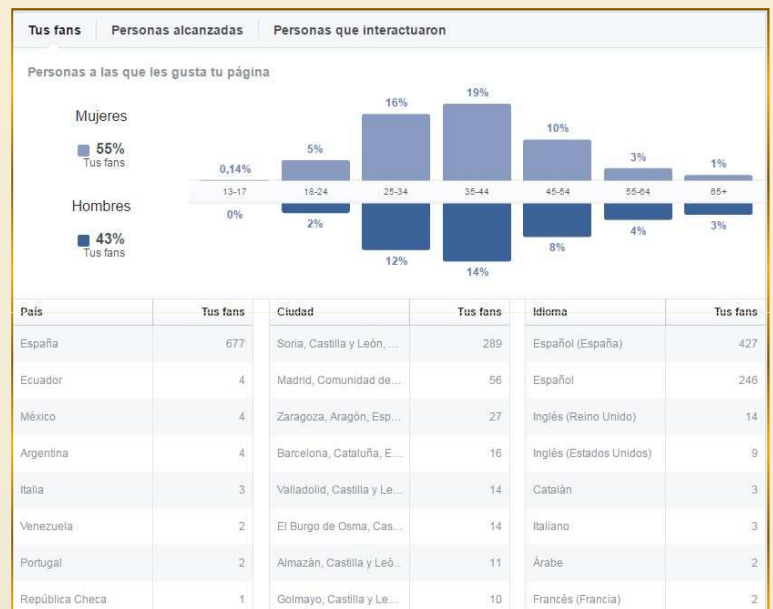
El alcance total, es decir, el número de personas a las que se mostró la página, publicaciones de otras personas en la propia página, menciones, etc. también registra una gran actividad durante el periodo analizado, con picos que superan las 2.000 personas en determinados días, tal y como se muestra en el gráfico:



Es importante también destacar la actividad que las personas alcanzadas con las publicaciones llevaron a cabo en el periodo analizado a través de reacciones, comentarios, las veces que se compartió la información, etc.:



El perfil de Asohtur en Facebook muestra que los fans de la página son en su mayoría mujeres y que la edad más común de las personas a las que les gusta está comprendida entre los 35 y los 44 años. La procedencia de los fans, además de Soria, se centra en Madrid, seguida de Zaragoza, Barcelona y Valladolid, tal y como se muestra en el siguiente gráfico que analiza el perfil de los seguidores de la página de Asohtur en Facebook:



En cuanto a las personas alcanzadas con esta campaña, cabe señalar se ha llegado a más mujeres y la franja de edad crece respecto a las fans. En cuanto a la procedencia se advierte un cambio respecto a las personas que siguen normalmente la página, ya que después de Soria y de Madrid se sitúa Burgos, seguida de Zaragoza, Valladolid y Barcelona



Twitter:

En esta red social el perfil de Asohtur partía de 1913 seguidores, 1.338 cuentas seguidas y 8.267 tweets. Durante la campaña dedicada al II Concurso Provincial de la Croqueta se ha aumentado el número de seguidores hasta los 1927 y el número de tweets ha crecido hasta los 8.478.











En el siguiente gráfico se realiza un resumen de la cuenta durante el periodo analizado, entre el 13 de marzo y el 26 de abril, destacando el número de tweets publicados, que asciende a 218. Estas publicaciones se han llevado a cabo durante todos los días de las semanas de la campaña y a diversas horas del día, como aparece también en el segundo gráfico:



















En la siguiente tabla se analizan diversas cuestiones relacionadas con los tweets publicados, destacando el número de retweets:



En este cuadro se destacan algunos de los tweets más retwiteados y los favoritos de los seguidores de la cuenta:

Tweets mas retwiteados			
	Asohtur @Asohtur	March 15, 2017, 12:09 AM	5 retweets 3 favoritos
Envía tu receta de croqueta a asohtur@asohtur.com. 300 euros pueden ser tuyos. Animate y participa! https://t.co/FWphAR0He			
	Asohtur @Asohtur	March 27, 2017, 12:34 AM	3 retweets 3 favoritos
Quieres probar la mejor croqueta amateur, Ying y Yang? Desde el viernes podrás pedir en el Parador Antonio Macha... https://t.co/k5VJQypIXP			
	Asohtur @Asohtur	March 17, 2017, 06:00 PM	2 retweets 2 favoritos
Once agüeridos 'coccinillas' se batrán en duelo el próximo lunes en la Escuela de Hostelería La Merced para ver... https://t.co/VNphN9cWZ			
	Asohtur @Asohtur	April 5, 2017, 10:18 PM	2 retweets 3 favoritos
@Renacuajoeva y @nachitosoria son los ganadores de los cuatro vales de croquetas de hoy. Enhorabuena! https://t.co/0aID2UWyhV			
	Asohtur @Asohtur	March 27, 2017, 12:39 AM	1 retweet 1 favorito
Envía tu receta de croqueta a asohtur@asohtur.com. 300 euros pueden ser tuyos. Animate y participa!			
Mayoría de tweets favoritos			
	Asohtur @Asohtur	April 19, 2017, 02:03 AM	1 retweet 4 favoritos
The latest Enjoy Sorial https://t.co/dckLIMFFib Thanks to @sorianitelaimag #numancia2017			
	Asohtur @Asohtur	March 20, 2017, 07:37 PM	1 retweet 3 favoritos
Jesus Antón gana el premio a la Mejor Croqueta Amateur de Soria con su Ying y Yang, una croqueta doble de chorizo y gamba. Enhorabuena!			
	Asohtur @Asohtur	March 27, 2017, 12:34 AM	3 retweets 3 favoritos
Quieres probar la mejor croqueta amateur, Ying y Yang? Desde el viernes podrás pedir en el Parador Antonio Macha... https://t.co/k5VJQypIXP			
	Asohtur @Asohtur	April 5, 2017, 10:18 PM	2 retweets 3 favoritos
@Renacuajoeva y @nachitosoria son los ganadores de los cuatro vales de croquetas de hoy. Enhorabuena! https://t.co/0aID2UWyhV			
	Asohtur @Asohtur	March 15, 2017, 12:09 AM	5 retweets 3 favoritos
Envía tu receta de croqueta a asohtur@asohtur.com. 300 euros pueden ser tuyos. Animate y participa!			

Por último, el siguiente gráfico analiza el perfil de los usuarios y los hastags más usados en las publicaciones de la cuenta durante el periodo analizado.

Usuarios mas retwiteados		Usuarios que mas respondieron a	
	desde Soria @desdeSoria 11 retweets 10061 seguidores 325 siguiendo 55867 tweets		Mª Jesús Grande @mjesgra 1 respuesta 20 seguidores 51 siguiendo 25 tweets
	Soria Noticias @sorianoticias 9 retweets 8532 seguidores 646 siguiendo 41265 tweets		Eva Bartolomé @Renacuajoeva 1 respuesta 96 seguidores 247 siguiendo 1674 tweets
	SoriaDeCompras @SoriaDeCompras 9 retweets 205 seguidores 370 siguiendo 634 tweets		Sergio M.G. @pimparitz 1 respuesta 217 seguidores 306 siguiendo 688 tweets
	El Mirón de Soria @elmirondesoria 9 retweets 1319 seguidores 507 siguiendo 6896 tweets		O.Sonia Giaquinta @lagiaquinta 1 respuesta 222 seguidores 379 siguiendo 575 tweets
	Fogón del Salvador @FogonSalvador 6 retweets 726 seguidores 574 siguiendo 459 tweets		
	Tips&Events Madrid @tips_madrid 4 retweets 354 seguidores 327 siguiendo 2475 tweets		
Usuarios mas mencionados		Hashtags mas usados	
	Asohtur @Asohtur 56 menciones 1927 seguidores 1338 siguiendo 8478 tweets	#Soria	23 usos
	desde Soria @desdeSoria 21 menciones 10061 seguidores 325 siguiendo 55867 tweets	#soria	8 usos
	El Mirón de Soria @elmirondesoria 10 menciones 1319 seguidores 507 siguiendo 6896 tweets	#noticias	4 usos
	Soria Noticias @sorianoticias 10 menciones 8532 seguidores 646 siguiendo 41265 tweets	#Fogón	3 usos
	Fogón del Salvador @FogonSalvador 9 menciones 726 seguidores 574 siguiendo 459 tweets	#FogóndelSalvador	3 usos
	SoriaDeCompras @SoriaDeCompras 9 menciones 205 seguidores 370 siguiendo 634 tweets	#numancia2017	2 usos
		#SemanaSanta2017	2 usos
		#croqueta	2 usos
		#valledelduero	1 uso
		#SoriaDeCompras	1 uso

Soria, 3 de marzo de 2017

NOTA DE PRENSA

Abierto el plazo de inscripción para establecimientos en las Jornadas de la Tapa 2017 - II Concurso Provincial de la Croqueta

- **ASOHTUR celebrará las Jornadas de la Tapa 2017 – II Concurso Provincial de la Croqueta entre el 31 de marzo y el 9 de abril.**
- **El plazo de inscripción para establecimientos está abierto hasta el 10 de marzo.**

Los buenos resultados obtenidos en la primera edición de este concurso con unas ventas alcanzadas de 32.500 tapas vendidas, la satisfacción de los hosteleros y la buena acogida y participación del público han conducido a la puesta en marcha de la segunda edición de las Jornadas de la Tapa 2017 – II Concurso Provincial de la Croqueta, que este año tendrán lugar del **31 de marzo al 9 de abril** de 2017.

Como ya lo hizo en la anterior ocasión, con esta iniciativa la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo pretende dar un toque de color tras el periodo invernal, dinamizar el consumo y atraer a los turistas que pudieran llegar a Soria con una actividad diferente, original y con precios populares, basada en uno de los platos más versátiles y ampliamente extendidos de la gastronomía española: la croqueta; una preparación aparentemente sencilla que puede convertirse en un succulento aperitivo o tapa y que admite todo tipo de ingredientes y guarniciones.

Para ello los bares y restaurantes ofrecerán durante estos días, del 31 de marzo al 9 de abril, sus creaciones al público y participarán en el II Concurso Provincial de la Croqueta pudiendo optar a los premios estipulados en concurso que, como en la pasada edición, contarán con dos categorías: Mejor Croqueta, elegida por un jurado de expertos y Mejor Croqueta Popular, elegida por las votaciones del público a través del cupón de votación alojado en el folleto de la campaña.

El primer premio a la **Mejor Croqueta** estará dotado con **500 euros** y un diploma. El segundo y tercer premio recibirán sendos diplomas. El primer premio a la **Mejor Croqueta Popular** estará premiado con **400 euros** y un diploma; y el segundo y tercer premio, recibirán sus respectivos diplomas.

La cerveza oficial de las jornadas volverá a ser Amstel, que pondrá a disposición del público sus tres variedades de cerveza (Clásica, 0,0 y Radler). Desde AMSTEL y ASOHTUR se recomienda el consumo responsable.

El plazo para inscribirse y participar en las Jornadas de la Tapa 2017 – II Concurso Provincial de la Croqueta estará abierto para todos aquellos establecimientos interesados hasta el próximo viernes 10 de marzo.

ASOHTUR confía en superar el número de 32 establecimientos que fueron los que participaron en la primera edición, dada la buena aceptación de esta atractiva iniciativa el año pasado tanto por su formato como por su temática.

Las bases del concurso y las fichas de participación se podrán descargar de la página web de ASOHTUR: **www.asohtur.com**

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

Soria, 9 de marzo de 2017

NOTA DE PRENSA

II Concurso Amateur de la Croqueta de Soria

- **Desde hoy y hasta el 15 de marzo se podrá participar en el Concurso Amateur, cuya final se celebrará el lunes día 20 de marzo.**

Por segundo año consecutivo, y dada la gran acogida de los ciudadanos, la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) pone en marcha el II Concurso Amateur de la Croqueta de Soria, abierto al público en general no profesional.

Todos aquellos aficionados a la cocina que así lo deseen pueden participar en esta categoría amateur presentando sus recetas desde hoy que se abre el plazo hasta el próximo miércoles 15 de marzo.

Si considera que sus croquetas son las mejores, no dude en entregar su receta a ASOHTUR, bien **en persona** en la **propia sede de ASOHTUR** (Calle Vicente Tutor, 6 - 4ª Planta - Soria), mediante **correo ordinario postal**, por **correo electrónico** (asohtur@asohtur.com), o bien por **fax** (975 233 223). El plazo **de presentación de las recetas para dicho Concurso** permanecerá abierto **hasta las 18:00 horas del día 15 de marzo de 2017**.

Los únicos requisitos exigidos para concursar son: no ser profesional de la hostelería y ser mayor de edad (los menores de edad tienen que contar con autorización paterna). La receta y elaboración serán caseras y propias. Se aconseja que las croquetas tengan un peso aproximado de entre 50 y 60 gramos cada una. De entre todas las recetas recibidas, el jurado nombrado por la organización efectuará una selección de un máximo de **12 recetas** que serán las que pasen a la fase final.

La **fase final** se desarrollará en las dependencias de la **Escuela de Hostelería CIFP La Merced** el **lunes 20 de marzo a partir de las 17:00 horas**. El jurado valorará las creaciones presentadas bajo los criterios de sabor, textura, presentación y originalidad y elegirá las tres mejores.

Las croquetas finalistas podrían ser 'apadrinadas' por los establecimientos participantes en las Jornadas de la Tapa 2017 – II Concurso Provincial de la Croqueta (del 31 de marzo al 9 de abril de 2017). Dicho apadrinamiento consistiría en que los establecimientos tuvieran la oportunidad de ofrecer a la venta en sus locales durante las jornadas cualquiera de las croquetas finalistas.

La **Mejor Croqueta Amateur de Soria** recibirá **300 euros** y diploma; el segundo y tercer finalista percibirán sendos diplomas acreditativos.

Con esta iniciativa, la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo pretende dinamizar el consumo y atraer a los turistas que pudieran llegar a Soria con una actividad diferente, original y con precios populares, basada en uno de los platos más versátiles y ampliamente extendidos de la gastronomía española, la croqueta; una preparación aparentemente sencilla que puede convertirse en un suculento aperitivo o tapa y que admite todo tipo de ingredientes y guarniciones.

Por otro lado, también se pretende dar cabida a todos aquellos aficionados a la cocina que quieran participar con sus propias recetas, dándoles oportunidad de ganar importantes premios y ver cómo su croqueta es 'apadrinada' y vendida en los establecimientos sorianos.

Las bases de dicho Concurso así como las fichas de participación tanto podrán descargar de la página web de ASOHTUR: www.asohtur.com

Soria, 17 de marzo de 2017

NOTA DE PRENSA

Once cocineros amateurs competirán por ver quién hace la Mejor Croqueta de Soria

- La competición será el lunes día 20 en la Escuela de Hostelería La Merced a partir de las 17.00 horas, y estará abierta al público.
- Las tres mejores croquetas del concurso podrán ser apadrinadas por los establecimientos que participan en las Jornadas de la Tapa de la Croqueta, del 31 de marzo al 9 de abril.

Un total de **once propuestas** de las 23 que se han presentado en esta edición han sido seleccionadas para participar en la final del premio a la Mejor Croqueta Amateur de Soria, organizado por la **Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo** (ASOHTUR).

El concurso donde los cocineros no profesionales presentarán sus croquetas será el **próximo lunes, 20 de marzo**, en las instalaciones de la Escuela de Hostelería CIFP La Merced de Soria a partir de las 17.00 horas. Allí, un jurado experto en cocina de la propia escuela, determinará cuáles son las tres propuestas finalistas. El acto estará **abierto al público** que quiera asistir.

Los once cocineros amateurs deberán acudir a las instalaciones del CIFP La Merced con la mezcla ya preparada y la guarnición y/o decoración para el emplatado. La organización habilitará la cocina, freidoras y demás utensilios para que cada participante pueda terminar de cocinar y presentar sus croquetas. El jurado valorará las creaciones presentadas bajo los **criterios de sabor, textura, presentación y originalidad y elegirá las tres mejores**.

El ganador del premio a la Mejor Croqueta Amateur, otorgado por el Ayuntamiento de Soria, **recibirá 300 euros**, además de un diploma acreditativo. Esta distinción también la recibirán los concursantes que queden en segundo y tercer lugar.

Las croquetas de los tres finalistas podrán ser '**apadrinadas**' por alguno de los establecimientos participantes en las Jornadas de la Tapa de la Croqueta 2017, que se celebrarán **desde el 31 de marzo al 9 de abril**. Dicho apadrinamiento consistirá en que los establecimientos tendrán la oportunidad de **ofrecer a la venta en sus locales durante las jornadas cualquiera de las croquetas finalistas**.

Los títulos de las **once propuestas finalistas** son:

La que más le gusta a Tomás
Croqueta Esther
Croqueta de pollo y marzuelos
Croqueta de gamba
Ying y Yang
Croqueta de la abuela Nati
Croqueta oncalesa
Croqueta de aires sorianos
Croqueta escabechada - salsa y sabor - naranja-barbacoa
Croqueta de gamba al ajillo
Croqueta de pollo y jamón, en la sencillez está el sabor

El pasado año, el Hotel Rural Los Villares fue el encargado de poner a disposición del público la croqueta ganadora del concurso amateur, **Mamma mía** de María del Carmen Santamaría. El Bar Restaurante Santo Domingo II apadrinó la **Croqueta de la Abuela Avelina**, de Avelina Álvarez (segunda clasificada). Finalmente, el Parador de Turismo Antonio Machado fue el padrino de la croqueta que quedó en tercer lugar, **de Tigres con langostinos y salsa americana** de Jesús Antón.

Soria, 20 de marzo de 2017

NOTA DE PRENSA

Jesús Antón Monge gana el premio a la Mejor Croqueta Amateur de Soria con Ying y Yang

- En segundo lugar ha quedado la croqueta de **Diego Castillo Cano**, con su **Croqueta Mimosa**, y la tercera finalista ha sido **Natalia Borobio Sanz** con su propuesta de **Croqueta de gamba al ajillo**.
- Las mejores croquetas del concurso serán apadrinadas por tres establecimientos participantes en las Jornadas de la Tapa de la Croqueta que se celebrará del 31 de marzo al 9 de abril.

La propuesta de **Jesús Antón Monge, Ying y Yang**, ha conseguido el primer puesto en la competición de **Mejor Croqueta Amateur de Soria**, organizado por la **Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR)**, a cuya final han llegado once cocineros no profesionales de los 23 que se presentaron. Se trata de una croqueta doble cuyos ingredientes principales son las **gambas y el chorizo**, además de una cuidada presentación con dos salsas.

Jesús Antón también se presentó en la primera edición, aunque ha sido este año cuando ha triunfado con una propuesta un tanto arriesgada, pero muy original. Este primer premio, otorgado por el Ayuntamiento de Soria, está dotado con 300 euros, además de un diploma acreditativo.

El segundo finalista ha sido **Diego Castillo y su Croqueta Mimosa**, una combinación de queso y frutos rojos que ha convencido al jurado. En tercer lugar ha quedado la **Croqueta de gamba al ajillo de Natalia Borobio**. Ambos recibirán un diploma acreditativo como premio.

El jurado, compuesto por Teresa Valdenebro y Pilar Delgado, por parte del Ayuntamiento de Soria y de la Diputación Provincial de Soria, respectivamente; Ana Hernando y Javier Camón, profesores del CIPF La Merced y Carla Morales, responsable del Restaurante del Camping Fuente de la Teja y ganadora del premio a la Mejor Croqueta de Soria en la primera edición, han destacado la gran técnica, originalidad y sabor de los platos participantes de esta edición.

La decisión ha sido muy difícil, teniendo en cuenta el gran nivel de los finalistas, por lo que también se ha querido resaltar el trabajo de Natalia Ortego, y su croqueta La que más le gusta a Tomás; Darío Alejandro García y su Croqueta de aires sorianos y Tori García y su Croqueta oncalesa.

Las croquetas finalistas serán **'apadrinadas'** por tres establecimientos participantes en las Jornadas de la Tapa de la Croqueta 2017, que se celebrarán **desde el 31 de marzo al 9 de abril**. Dicho apadrinamiento consistirá en que tendrán la oportunidad de **ofrecer a la venta en sus locales durante las jornadas las croquetas finalistas**.

Soria, 24 de marzo de 2017

NOTA DE PRENSA

El Parador, el Hotel Rural Los Villares y el Bar Restaurante Fuente de la Teja apadrinarán a las tres croquetas finalistas de la Mejor Croqueta Amateur

- Estos establecimientos pondrán a disposición del público las croquetas ganadoras de este concurso para cocineros no profesionales, además de sus propias creaciones.
- Un total de 27 bares y restaurantes de Soria y la provincia participarán en el II Concurso Provincial de la Croqueta, del 31 de marzo al 9 de abril.

Ya se conocen los establecimientos que van a '**apadrinar**' a las tres finalistas del II Concurso a la Mejor Croqueta Amateur de Soria, celebrado el pasado lunes en el CIFP La Merced y organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR).

El **Parador Antonio Machado** será el encargado de poner a disposición del público la croqueta ganadora, '**Ying y Yang**', creada por **Jesús Antón Monge**, una original propuesta doble con el chorizo y las gambas como protagonistas. El **Hotel Rural Los Villares** apadrinará la creación del segundo finalista, la '**Croqueta Mimosa**' de **Diego Castillo Cano**, con queso y frutos rojos. Finalmente, el **Bar Restaurante Fuente de la Teja** hará las veces de anfitrión del tercer finalista del concurso para cocineros no profesionales, la '**Croqueta de gamba al ajillo**' de **Natalina Borobio Sanz**. Con esta acción se premia a los mejores cocineros amateurs participantes en esta iniciativa.

Las tres creaciones amateurs podrán degustarse en el transcurso de las Jornadas de la Tapa-II Concurso Provincial de la Croqueta, que se llevarán a cabo entre el **31 de marzo y el 9 de abril**. Los tres establecimientos que se han ofrecido a apadrinar las croquetas ganadoras, para que lleguen a todo el público soriano, también participarán en el concurso para profesionales, **junto con otros 24 establecimientos de Soria y de la provincia**.

En estas segundas jornadas dedicadas a un plato tan típico como la croqueta, los cocineros sorianos han vuelto a demostrar que partiendo de una receta base se pueden **alcanzar grandes cotas de creatividad**, logrando armonizar sabores e ingredientes muy diferentes.

Como se recordará, el pasado año se vendieron un total de **34.000 tapas**, en lo que fue la I edición del Concurso Provincial de la Croqueta. Con esta iniciativa se pretende animar al consumo en los bares y restaurantes de la provincia en las fechas anteriores a la Semana Santa con un plato típico de la gastronomía española, versátil, asequible y que gusta a todo el mundo.

En la presente edición también se cuenta con la colaboración de **cervezas Amstel**, que ofrece sus distintas variedades a 1 euro cuando se consuma una tapa de croqueta, cuya consumición conjunta será de **2,20 euros**. ASOHTUR y Amstel recomiendan el consumo responsable.

También como en anteriores ocasiones, el Concurso Provincial de la Croqueta cuenta con la **colaboración del Ayuntamiento de Soria y la Diputación Provincial**, entre otras instituciones y empresas.

Soria, 29 de marzo de 2017

NOTA DE PRENSA

Un total de 27 bares y restaurantes competirán por el premio a la Mejor Croqueta de Soria

- Desde este viernes **31 de marzo** y hasta el **9 de abril** se celebra la segunda edición del Concurso Provincial de la Croqueta.
- Entre las personas que voten para elegir la Mejor Croqueta Popular se sortearán tres escapadas turísticas de fin de semana.

Desde este viernes **31 de marzo** y hasta el próximo **9 de abril** se celebrará el II Concurso Provincial de la Croqueta, organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (**ASOHTUR**) en el que participan un total de 27 establecimientos. Dos de ellos lo hacen desde la provincia, en concreto la Venta Nueva y el Hotel Rural Los Villares. El resto de bares y restaurantes participantes se ubican en la capital o en sus inmediaciones.

Como en la primera edición, los cocineros han puesto todo su empeño e imaginación en crear un gran plato en pequeño formato a través de una de las fórmulas gastronómicas más extendidas del país: la croqueta. Un jurado de expertos valorará el sabor, la presentación, la textura y la originalidad de cada propuesta y **elegirá la Mejor Croqueta Provincial**.

El público, por su parte, podrá votar por su croqueta favorita gracias al cupón de votación que puede encontrar en su buzón, en cualquiera de los establecimientos participantes, hoteles o puntos de información turística. El sistema de votación es sencillo, basta con conseguir **5 sellos de distintos bares y restaurantes para poder votar** por la que considere que es la mejor croqueta, rellenar el cupón con sus datos personales e introducirlo en una de las urnas que se colocan en los establecimientos. Sólo por participar se pueden conseguir escapadas de fin de semana y thermal. El único requisito es ser mayor de 18 años.

Las croquetas que se pueden probar este año tienen distinto formato e ingredientes de lo más variados, y recorren desde el clasicismo a la vanguardia, el mundo dulce al salado y llegan presentadas con sugerentes acabados y acompañamientos. Así, podemos encontrar croquetas de cocido soriano y de pil-pil de algas y bacalao con yogur de ajo negro,

pasando por croquetas de café y bombón cremoso de chocolate blanco hasta croquetas de sándwich mixto, entre otras.

Como en ediciones anteriores, el folleto mostrará aquellas croquetas que son **aptas para celiacos** o que pueden adaptarse, así como el horario del servicio de la tapa, en el caso de que sea diferente al recomendado por la organización: de **13.00 a 15.00 horas y de 20.00 a 23.00 horas**.

El precio de cada tapa de croqueta será de 1,20 euros y de **2,20 €** si se acompaña con cualquiera de las variedades de **Amstel, cerveza oficial de estas jornadas: Amstel clásica, Radler o 0,0**. ASOHTUR y Amstel recomiendan un consumo responsable.

Además de sus propias creaciones, tres establecimientos ofrecerán las tres mejores croquetas del concurso amateur, celebrado la pasada semana. Como se recordará, el **Parador Antonio Machado** será el encargado de poner a disposición del público la croqueta ganadora, '**Ying y Yang**', creada por **Jesús Antón Monge**, una original propuesta doble con el chorizo y las gambas como protagonistas. El **Hotel Rural Los Villares** apadrinará la creación del segundo finalista, la '**Croqueta Mimosa**', de **Diego Castillo Cano**, con queso y frutos rojos. Finalmente, **el Bar Restaurante Fuente de la Teja** hará las veces de anfitrión del tercer finalista del concurso para cocineros no profesionales, la '**Croqueta de gamba al ajillo**', de **Natalia Borobio Sanz**. Con esta acción se premia a los mejores cocineros amateurs participantes en esta iniciativa.

Premios

El ganador de la **Mejor Croqueta Provincial recibirá 500 euros de premio**, además del diploma acreditativo, que también se otorgará al segundo y tercer finalistas. El establecimiento que se lleve más votos del público, y por tanto, el premio a la **Mejor Croqueta Popular, recibirá 400 euros** y diploma. El segundo y el tercero más votados también recibirán su correspondiente diploma acreditativo.

Por otro lado, entre todas las personas que voten correctamente por su croqueta favorita (sellando el cupón de votación en cinco establecimientos diferentes, con los datos personales y el voto y depositándolo en las urnas a tal efecto) **entrarán en el sorteo de dos escapadas de fin de semana y una escapada termal**, esta última en el Hotel Termal de El Burgo de Osma. Las otras dos corresponderán a cofres turísticos que, bajo el nombre de Escápate tres días y Mil y una noche para soñar, permiten elegir entre cientos de establecimientos.

Los premiados en el Concurso Provincial de la Croqueta, así como los agraciados en el sorteo de las escapadas de fin de semana y escapada termal, se harán públicos a través de los perfiles de ASOHTUR en las redes sociales (Facebook y Twitter) y en la página web (www.asohtur.com).

Animar al consumo

Como se recordará, el pasado año se vendieron más de **35.000 tapas**, en lo que fue la I edición del Concurso Provincial de la Croqueta. Con esta iniciativa ASOHTUR busca fomentar el consumo entre el público soriano y también entre los visitantes que puedan acercarse a la provincia en fechas cercanas a la Semana Santa, a través de tapas asequibles, originales y apetecibles.

También como en anteriores ocasiones, el Concurso Provincial de la Croqueta cuenta con el **patrocinio de Cervezas Amstel** y la **colaboración del Ayuntamiento de Soria y la Diputación Provincial**, entre otras instituciones y empresas.

Por último, recordar que toda la información sobre estas Jornadas se encuentra disponible en el folleto editado por ASOHTUR, que el público podrá encontrar en sus buzones, en los establecimientos participantes, en los puntos de información turística así como en hoteles de Soria y provincia.

Asimismo está disponible también en la APP de Android para teléfonos móviles que se puede descargar en el Play Store con el nombre de "Jornadas Croqueta Soria 2017" y en la web (www.asohtur.com) y en las redes sociales de ASOHTUR (Facebook y Twitter).

Soria, 5 de abril de 2017

NOTA DE PRENSA

La Semana de la Tapa de la Croqueta arranca con más de 11.000 tapas vendidas

- **Satisfacción por la respuesta del público durante el primer fin de semana del II Concurso Provincial de la Croqueta de Soria.**
- **Uno de los establecimientos ha superado las 1.200 croquetas vendidas y dos han llegado al millar de tapas.**

La segunda edición de la Semana de la Tapa de Soria dedicada a la croqueta ha arrancado con fuerza. En el primer fin de semana de esta iniciativa organizada por la Asociación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) los establecimientos participantes han estimado que se han superado las 11.000 tapas vendidas, una cifra importante teniendo en cuenta que este año se han presentado 27 propuestas frente a las 32 del pasado año.

Según una encuesta llevada a cabo entre los establecimientos, uno de ellos ha superado las 1.200 tapas vendidas durante los tres primeros días, dos de ellos han llegado al millar y la mayoría han vendido entre las 200 y las 750 croquetas.

También las croquetas finalistas del Concurso Amateur están teniendo buena acogida del público, ya que durante el primer fin de semana se han vendido alrededor de 200. Como se recordará, el **Parador Antonio Machado** es el encargado de poner a disposición del público la croqueta ganadora, '**Ying y Yang**', creada por **Jesús Antón Monge**, una original propuesta doble con el chorizo y las gambas como protagonistas. El **Hotel Rural Los Villares** apadrina la creación del segundo finalista, la '**Croqueta Mimosa**' de **Diego Castillo Cano**, con queso y frutos rojos. Finalmente, el **Bar Restaurante Fuente de la Teja** es el anfitrión del tercer finalista del concurso para cocineros no profesionales, la '**Croqueta de gamba al ajillo**' de **Natalina Borobio Sanz**. Con esta acción se premia a los mejores cocineros amateurs participantes en esta iniciativa.

Del sondeo efectuado por ASOHTUR, se desprende también que el público prefiere para degustar las tapas el fin de semana, pero que se va incrementando el número de clientes que aprovecha los días de entre semana para probar las croquetas de una manera más tranquila.

El II Concurso Provincial de la Croqueta, que comenzó el pasado viernes 31 de marzo, se celebrará hasta el próximo 9 de abril, fechas cercanas a la Semana Santa, por lo que es previsible que aumenten significativamente las ventas durante el segundo fin de semana de las jornadas. El pasado año se alcanzó la cifra de las 35.000 tapas vendidas.

El jurado de expertos que se encarga de valorar las propuestas de esta edición, y que otorgará el premio a la Mejor Croqueta Provincial, en sus primeras impresiones destaca para esta edición el elevado nivel de los platos y el esfuerzo de los establecimientos sorianos participantes por hacer croquetas originales y con cuidadas presentaciones.

A tenor de las cifras de ventas del primer fin de semana del II Concurso Provincial de la Croqueta, se deduce que el público soriano está respondiendo a ese trabajo de los bares y restaurantes por preparar de maneras muy diferentes y sofisticadas este típico plato de la gastronomía española, una tapa que además tiene un precio popular; 1,20 euros y 2,20 euros si se acompaña de alguna de las variedades de Amstel, cerveza que patrocina las jornadas: clásica, 0,0 ó Radler. ASOHTUR y Amstel recomiendan un consumo responsable.

Como en la pasada edición, será el público con sus votos el que elija la Mejor Croqueta Popular. Para votar por la croqueta favorita es necesario que el cupón esté sellado en cinco establecimientos diferentes. Después sólo hay que rellenarlo con los datos personales e introducirlo en las urnas que se han colocado a tal efecto en los bares y restaurantes participantes. Entre todas las personas que emitan sus votos se sortearán dos escapadas turísticas de fin de semana y una escapada termal.

Por otro lado, la participación del público en los perfiles de las redes sociales de ASOHTUR (Facebook y Twitter) también se premiará con el sorteo de vales de tapas gratis.

Se espera que las buenas temperaturas previstas para estos días faciliten que el público se anime a salir y probar las croquetas participantes. Se prevé que el número de tapas vendidas se aproxime a los datos del año pasado.

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

Soria, 12 de abril de 2017

NOTA DE PRENSA

El Concurso Provincial de la Croqueta se consolida con más de 30.000 unidades vendidas

- Además, se han vendido un total de 507 croquetas amateurs 'apadrinadas' por establecimientos sorianos.
- Los bares y restaurantes participantes se muestran satisfechos con el resultado y la respuesta del público en esta segunda edición.

El II Concurso Provincial de la Croqueta termina con **más de 30.000 unidades** vendidas desde el pasado 31 de marzo. A esta significativa cifra hay que añadir las **507 croquetas 'apadrinadas'** por distintos establecimientos sorianos que se han servido y que resultaron finalistas del concurso amateur. A tenor de la buena respuesta del público se puede afirmar que esta iniciativa organizada por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (**ASOHTUR**) se ha consolidado en este segundo año de celebración.

Si bien la cifra de croquetas servidas ha sido ligeramente inferior a la registrada el pasado año, los establecimientos participantes se muestran **satisfechos con la respuesta del público**. Los bares y restaurantes que han hecho su propuesta de croqueta han apostado claramente por la calidad, implicándose en presentar platos sabrosos, atractivos y originales, con ingredientes y técnicas de alta cocina.

Algunos de los establecimientos hosteleros han alcanzado considerables cifras de ventas, **superando las 3.000 croquetas vendidas** durante la semana dedicada a esta tapa, entre el 31 de marzo y el 9 de abril; varios han superado las 2.000 y el resto de las ventas han estado muy repartidas.

Según señalan los responsables de los bares y restaurantes, se ha notado un **incesante flujo de sorianos** durante toda la semana, destacando especialmente el **público joven**. Durante el fin de semana, también han observado que se ha convertido en un atractivo turístico más para los turistas, procedentes **de otras provincias de Castilla y León, País Vasco o Asturias, así como de localidades próximas como Logroño o Tudela**. El buen tiempo ha contribuido sin duda a la buena marcha de este segundo Concurso Provincial de la Croqueta, antesala de la Semana Santa que también llega con buenas perspectivas.

Durante el primer fin de semana se superaron las 11.000 tapas servidas, si bien el grueso de las ventas ha tenido lugar durante el segundo fin de semana.

En próximas fechas se darán a conocer los finalistas y ganadores de los premios a la Mejor Croqueta Provincial, así como a la Mejor Croqueta Popular, elegida con los votos del público. Recordamos que el ganador de la **Mejor Croqueta Provincial recibirá 500 euros de premio**, además del diploma acreditativo, que también se otorgará al segundo y tercer finalistas. El establecimiento que se lleve más votos del público, y por tanto, el premio a la **Mejor Croqueta Popular, recibirá 400 euros** y diploma. El segundo y el tercero más votados también recibirán sus correspondientes diplomas acreditativos.

De la misma manera se hará entrega de los galardones a los ganadores del **Concurso Amateur de Croquetas**, que tuvo lugar el pasado día 20 en la Escuela de Hostelería La Merced, donde el tercer finalista fue la Croqueta de gamba al ajillo de Natalia Borobio, en segunda posición quedó Diego Castillo y su Croqueta Mimosa y la Croqueta Ying y Yang se alzó con el primer puesto, cuyo ganador, Jesús Antón recibirá el premio dotado con 300 euros que será otorgado por el Ayuntamiento de Soria.

Por otro lado, entre todas las personas que hayan votado correctamente por su croqueta favorita (sellando el cupón de votación en cinco establecimientos diferentes, con los datos personales y el voto y depositándolo en las urnas a tal efecto) **entrarán en el sorteo de tres escapadas**, una de ellas al Hotel Termal de El Burgo de Osma. Las otras dos corresponderán a cofres turísticos que, bajo el nombre de Escápate tres días y Mil y una noche para soñar, permiten elegir entre cientos de establecimientos.

Las Jornadas han contado con la colaboración de la cerveza Amstel, patrocinadora de este II Concurso Provincial de la Croqueta, que ha posibilitado que las tapas se acompañaran de sus botellines (Clásica, Radler y 0,0) al precio de 2,20 euros el botellín Amstel + croqueta.

Así mismo, las Jornadas han contado con la colaboración del Ayuntamiento de Soria y de la Diputación Provincial de Soria.

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

Soria, 21 de abril de 2017

NOTA DE PRENSA

La Mejillonera, Santo Domingo II, Casa Toño y Termancia, finalistas a la Mejor Croqueta

- El Premio a la Mejor Croqueta Popular se lo disputarán el Fogón del Salvador, Santo Domingo II, The Red Lion y La Mejillonera.
- En esta ocasión hay cuatro finalistas en cada una de las categorías por un doble empate entre dos establecimientos.

El II Concurso Provincial de la Croqueta llega a su fase final y lo hace en una competición muy reñida. **Bar La Mejillonera, Bar Restaurante Santo Domingo II, Bar Restaurante Casa Toño y Bar Restaurante Termancia** son los finalistas para optar el premio **de Mejor Croqueta Provincial**. El jurado otorgó la misma puntuación a dos de los establecimientos, por lo que esta vez serán cuatro, y no tres, los que han llegado a la final.

Por otro lado, también los votos del público han propiciado un empate entre dos de los participantes, por lo que también en la categoría de **Mejor Croqueta Popular** hay cuatro finalistas: **Bar Restaurante Fogón del Salvador, Bar La Mejillonera, Bar Restaurante Santo Domingo II y Bar Restaurante The Red Lion Of Soria**.

Cabe destacar en esta edición lo reñida que ha estado la competición en ambas categorías por la gran calidad de los platos presentados por los establecimientos en esta iniciativa organizada por la **Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR)**.

El número de **votos por parte del público** se ha incrementado alrededor de un **30% respecto a la edición anterior** y tan sólo ha habido un 4,9% de votantes que no han realizado correctamente el proceso de votación tal y como se indicaba en las bases, lo que ha supuesto un 50% menos de votos nulos.

La **entrega de premios** a los ganadores de las dos categorías tendrá lugar **el próximo miércoles 26 de abril a partir de las 11.30 horas en la sede de FOES**. En este acto también se entregará el premio al ganador del Concurso Amateur de la Croqueta y los diplomas, tanto a los finalistas como al resto de concursantes.

Igualmente, se darán a conocer **los ganadores de las dos escapadas de fin de semana y el ganador de la escapada termal** del sorteo realizado entre los votantes a la 'Mejor Croqueta Popular'.

El ganador de la **Mejor Croqueta Provincial recibirá 500 euros de premio**, además del diploma acreditativo, que también se otorgará al segundo y tercer finalistas. El establecimiento que se lleve más votos del público, y por tanto, el premio a la **Mejor Croqueta Popular, recibirá 400 euros** y diploma. El segundo y el tercero más votados también recibirán su correspondiente diploma acreditativo.

El segundo Concurso Provincial de la Croqueta terminó con **más de 30.000 unidades** vendidas desde el pasado 31 de marzo. A esta significativa cifra hay que añadir las **507 croquetas 'apadrinadas'** por distintos establecimientos sorianos que se han servido y que resultaron finalistas del Concurso Amateur.

Los bares y restaurantes participantes muestran su satisfacción por una edición que ha destacado por la calidad de las croquetas presentadas y por la participación del público, que se ha animado a probar las distintas creaciones, ha votado por sus favoritas y ha compartido sus impresiones en las redes sociales a través de los perfiles de ASOHTUR en Facebook y Twitter.

El Concurso ha contado con el patrocinio de Cervezas Amstel, Ayuntamiento de Soria y Diputación Provincial de Soria, y con la colaboración de Caja Rural de Soria y CIFP La Merced.

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

Soria, 26 de abril de 2017

NOTA DE PRENSA

“Aire, tierra y mar”: la Mejor Croqueta del II Concurso Provincial la prepara el Bar Restaurante Santo Domingo II

- **El Bar Termancia consigue el segundo puesto, mientras que Casa Toño y La Mejillonera se reparten la tercera posición ex aequo.**
- **El Premio a la Mejor Croqueta Popular recae en “Mar y Plancton”, del Restaurante Fogón del Salvador.**

El II Concurso Provincial de la Croqueta tiene ya sus ganadores. El Jurado de expertos ha considerado que el plato merecedor del **Premio a la Mejor Croqueta Provincial es “Aire, tierra y mar” del Bar Restaurante Santo Domingo II**. En **segundo lugar** se sitúa la **“Croqueta de codorniz asada en su jugo” del Bar Restaurante Termancia** y el **tercer premio** se lo reparte **ex a quo** entre **Bar Restaurante Casa Toño por su “Croqueta de café y bombón cremoso de chocolate blanco” y Bar La Mejillonera, y su croqueta “Popeye”**. El Jurado, coordinado por María Eugenia Lafuente, Directora del CIFP La Merced, ha querido destacar la dificultad de elegir a los mejores entre propuestas de gran calidad y originales recetas, así como el nivel ascendente de los establecimientos en general, tanto en las elaboraciones como en la presentación de las croquetas.

De las 27 creaciones presentadas los **diez primeros clasificados** según la valoración del Jurado han sido:

1. Santo Domingo II
2. Termancia
3. Casa Toño
3. La Mejillonera
4. Los Villares
5. Cadosa
6. Parador Antonio Machado
7. Fogón del Salvador
8. Alto de la Dehesa-Casa Manolo
9. The Red Lion
10. Campos de Castilla

Los votos del público han otorgado el **Premio a la Mejor Croqueta Popular** a la propuesta del **Bar Restaurante Fogón del Salvador, “Mar y Plancton”**. El bar **La Mejillonera y su croqueta “Popeye”** también han recibido premio en esta categoría, ya que los votos populares la sitúan en segundo lugar. **En tercer lugar, otro doble empate, en esta ocasión entre el Bar Restaurante Santo Domingo II y su croqueta “Aire, tierra y mar” y Bar Restaurante The Red Lion, con su croqueta denominada “Tierra soriana”**.

Las diez croquetas más votadas por el público han sido las de los siguientes establecimientos:

1. Fogón del Salvador
2. Bar La Mejillonera
3. Santo Domingo
3. The Red Lion
4. Parador Antonio Machado
5. El Corzo (Hotel Leonor Centro)
6. Iruña Plaza
7. Casa Arévalo
8. San Francisco
9. La Isla
10. Termancia

El ganador de la **Mejor Croqueta Provincial ha recibido 500 euros de premio**, además del diploma acreditativo, que también se ha otorgado al segundo finalista y a los terceros finalistas. El establecimiento ganador del premio a la **Mejor Croqueta Popular ha recibido 400 euros** y diploma. Al segundo y a los terceros más votados también se les ha entregado su correspondiente diploma acreditativo.

El ganador del premio a la **Mejor Croqueta Amateur** (premio otorgado por el Ayuntamiento de Soria) ha recibido **300 euros**, además de un diploma acreditativo. Esta distinción también ha sido entregada a los concursantes que quedaron en segundo y tercer lugar. Como se recordará, **Jesús Antón Monge**, con su propuesta doble de gambas y chorizo, **“Ying y Yang”** consiguió el primer puesto en la competición de **Mejor Croqueta Amateur de Soria** a cuya final llegaron once cocineros no profesionales de los 23 que se presentaron.

El segundo finalista del Concurso de la Mejor Croqueta Amateur fue **Diego Castillo y su “Croqueta Mimosa”**, una combinación de queso y frutos rojos. En tercer lugar quedó la **“Croqueta de gamba al ajillo” de Natalia Borobio**.

Ambos finalistas han recogido también un diploma acreditativo como premio.

Tras el sorteo celebrado en la sede de la **Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR)** los ganadores de las escapadas turísticas entre las personas que votaron para elegir la Mejor Croqueta Popular han sido: Blanca Sevilla Vecillas, agraciada con la escapada de fin de semana "Escápate 3 días", Laura García Rodríguez con "Mil y una noche para soñar y Cristina Lázaro Gómez con una "Escapada Termal" en el Hotel Termal de El Burgo de Osma.

Satisfacción por las ventas y la calidad de las tapas de esta edición.

El segundo Concurso Provincial de la Croqueta terminó con **más de 30.000 unidades** vendidas entre el 31 de marzo y el 9 de abril. A esta significativa cifra hay que añadir las **507 croquetas 'apadrinadas'** por el Parador Antonio Machado, Hotel Rural Los Villares y Restaurante Fuente de la Teja; establecimientos que apadrinaron a los tres participantes sorianos finalistas del Concurso Amateur de la Croqueta.

El buen tiempo contribuyó sin duda a la buena marcha de este segundo Concurso Provincial de la Croqueta, que se consolida como un atractivo turístico más previo a la Semana Santa. Los bares y restaurantes participantes han mostrado su satisfacción por la acogida del público, especialmente por los jóvenes que cada vez participan más en este tipo de iniciativas. También han reseñado la participación de turistas, procedentes **de otras provincias de Castilla y León, País Vasco, o Asturias, así como de localidades próximas como Logroño o Tudela.**

El II Concurso Provincial de la Croqueta es el resultado **del esfuerzo conjunto** de los establecimientos de ASOHTUR y AMSTEL, como cerveza patrocinadora, las instituciones sorianas como el Ayuntamiento de Soria y la Diputación Provincial de Soria y el Centro Integrado de Formación Profesional La Merced. El objetivo final de esta iniciativa es la de potenciar la gastronomía soriana.

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

Soria, 28 de marzo de 2017

RUEDA DE PRENSA

“Presentación Jornadas de la Tapa de la Croqueta 2017- II Concurso Provincial”

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (**ASOHTUR**) convoca para **mañana, miércoles 29 de marzo**, a las **12:30 horas en Restaurante Fuente de la Teja** (Ctra. de Madrid, Km. 223 -Soria-), **Rueda de Prensa**, en la que serán presentadas las **Jornadas de la Tapa de la Croqueta 2017 – II Concurso Provincial**, que se desarrollarán del 31 de marzo al 9 de abril en 27 establecimientos de Soria capital y provincia.

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

Soria, 25 de abril de 2017

RUEDA DE PRENSA

Entrega Premios Ganadores II Semana de la Tapa de la Croqueta

Con motivo de la **entrega** de **Premios** de la **II Edición de la Semana de la Tapa de la Croqueta**, celebrada del 31 de marzo al 9 de abril, la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (**ASOHTUR**) **convoca a los medios** de comunicación al **Acto de Entrega de dichos Premios** que tendrá lugar **mañana**, miércoles, **26 de abril** a las **11.30 horas** en el **Salón de Actos de FOES**.

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



Los hermanos Mateo Lorenzo, Eduardo (i) y Jesús (d), en ausencia del también premiado José. ÁLVARO MARTÍNEZ

Hermanos Mateo logra el Cecale y el Empresario Soriano de 2016

FOES, con ambos galardones, premia su contribución y apoyo a la creación de riqueza y empleo

J. M. SORIA
La Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas (FOES) comunicó ayer el listado completo de sus Premios Empresariales anuales correspondientes a 2016 con los que persigue reconocer «el esfuerzo y la dedicación de todos los empresarios y empresas relacionadas con la provincia, «que contribuyen al crecimiento económico de la misma, y en particular, premiar la labor desarrollada por algunas de nuestras empresas y de nuestros empresarios».

Como es habitual, dentro de la ejecutoria del Comité Ejecutivo de FOES, el reconocimiento otorgado a los galardonados en las diversas categorías se produjo por unanimidad. Así los galardonados en esta vigésimo cuarta edición correspondieron a los Hermanos Mateo Lorenzo con el Premio FOES Empresario Soriano 2016 y el Premio Cecale de Oro 2016 «por su contribución y apoyo a la creación de riqueza y empleo en nuestra provincia». Los Hermanos Mateo Lorenzo, José, Eduardo y Jesús, que tomaron el testigo de la empresa familiar que fundaron en 1949 sus padres, Doroteo Mateo y Eusebia Lorenzo, han logrado posicionar a MateoGrupo como referente indiscutible en el sector de la automoción.

Por su parte, Productos de Calidad Cañada Real se hizo acreedor al Premio FOES Empresa Soriana «por su apuesta permanente por nuestra tierra y por los recursos en-

dógenos sorianos». Heredera de la Cooperativa Lechera Soriana, a lo largo de más de seis décadas, ha sabido conjugar con excelencia en todos sus productos la calidad de sus materias primas, los métodos tradicionales de elaboración con la más moderna tecnología, destacando la Mantequilla de Soria, única en todo el territorio nacional con Denominación de Origen en todas sus variedades y formatos.

El Premio FOES Empresario Soriano en el Exterior fue a parar a Hermanos Uribe «como excelente expo-

Las 5 distinciones reconocen distintas contribuciones al desarrollo provincial

El nexos común es el esfuerzo sostenido durante décadas y la constante evolución

nente del éxito empresarial fuera de nuestras fronteras provinciales». Desde Costa Rica, Rodrigo Uribe y Carlos Manuel Uribe, descendientes de la localidad soriana de San Andrés de Almarza, dirigen el grupo de empresas más importante del país, Cuestamoras, consolidado como líder mul-

UNA GRAN NÓMINA DE PREMIADOS

Hermanos Mateo Lorenzo. José, Eduardo y Jesús Lorenzo Mateo son acreedores a una doble distinción por la evolución de una empresa familiar que se fundó en 1949 y que se ha conseguido convertir en un referente indiscutible en el sector de la automoción.

Cañada Real. Por lograr a lo largo de más de seis décadas conjugar, con excelencia en todos sus productos, la calidad de sus materias primas, los métodos tradicionales de elaboración con la más moderna tecnología.

Hermanos Uribe. Descendientes de San Andrés de Almarza, dirigen el grupo de empresas más importante del país. Es líder multinegocios en América del Sur.

Alejandro del Amo. Por su contribución constante a la creación de riqueza y empleo.

Círculo Amistad Numancia. Por defender valores culturales, artísticos, tradicionales, sociales y sentimentales.

tinegocios en América del Sur a través de las diversas áreas de negocio que desarrolla (salud, urbanismo, hostelería y energía).

De forma excepcional, el Comité Ejecutivo de FOES ha querido rendir merecido homenaje con Mención Especial FOES 2016 a Alejandro del Amo Romera «por su dilatada y prolífica trayectoria empresarial siempre vinculada al mundo de la construcción, y su contribución constante a la creación de riqueza y empleo en nuestra provincia».

Asimismo también se reconoce con la Mención Especial FOES 2016 al Círculo Amistad Numancia, el popular Casino, «por sus más de 150 años apostando y defendiendo valores culturales, artísticos, tradicionales, sociales y sentimentales de primer orden para la sociedad soriana así como por el especial auge y dinamismo logrado en los últimos años».

En esta edición, y tal como viene siendo habitual desde hace tres años, el Premio FOES Joven Empresario Soriano 2016 será elegido a propuesta de la Asociación de Jóvenes Empresarios y Emprendedores de la provincia de Soria referente indiscutible en el sector de la automoción (AJE Soria), y cuyo nombre será revelado en los próximos días.

Por otro lado, y en cuanto al Premio FOES Empresa Soriana Innovadora 2016 se dará a conocer próximamente, ya que es el día 24 de marzo cuando acaba el plazo.

CC OO atiende más de 200 consultas de extranjeros

SORIA

CITE- CC OO seguirá adelante con su compromiso de prestar atención de manera personalizada sobre temas de derecho de extranjería. Desde el sindicato, y solo durante el año pasado, se atendieron más de 200 consultas, «detectándose un auge significativo en cuestiones sobre empleo doméstico, sobre todo por las condiciones laborales cada vez más precarias en este sector y también sobre adquisición de la nacionalidad debido al nuevo procedimiento requerido».

Como parte del mismo compromiso, también se prevé realizar otro tipo de actuaciones «como talleres de gestión de la diversidad en el ámbito laboral y jornadas informativas sobre nacionalidad, derechos laborales, empleo doméstico, así como el asesoramiento y formación para mejora de la empleabilidad».

En Soria residen cerca de 10.000 personas de origen extranjero, sumando más de un 10% de la población total. Se trata del segundo mayor porcentaje regional sólo por detrás de Segovia que tiene un 11%.

Nueva edición de las Jornadas de la Tapa y la mejor Croqueta

SORIA

Asohtur celebrará una nueva edición de las Jornadas de la Tapa 2017, que también incorpora el segundo Concurso provincial de la Croqueta, a celebrar entre el 31 de marzo y el 9 de abril. Todo a consecuencia de los buenos resultados obtenidos en la primera edición de este concurso con unas ventas alcanzadas de 32.500 tapas vendidas, la satisfacción de los hosteleros y la buena acogida y participación del público. La suma de estos elementos es lo que ha conducido a la puesta en marcha de una nueva convocatoria de este evento.

El plazo de inscripción para establecimientos estará abierto hasta el próximo viernes 10 de marzo. El primer premio a la Mejor Croqueta estará dotado con 500 euros y un diploma. El segundo y tercer premio recibirán sendos diplomas. El primer premio a la Mejor Croqueta Popular estará premiado con 400 euros y un diploma; y el segundo y tercer premio, recibirán sus respectivos diplomas.

La SSPA contra la despoblación busca el apoyo del Gobierno

Aparicio: «Somos enfermos terminales a los que no se nos puede dejar de lado»

SORIA
El secretario de Estado para las Administraciones Territoriales, Roberto Bermúdez de Castro, mantuvo una reunión ayer con representantes de la Red SSPA (Red de Áreas Escasamente Pobladas del Sur de Europa), a quienes ha mostrado su interés por el compromiso que han emprendido en la lucha contra la despoblación, que afecta principalmente a las provincias de Soria, Cuenca y Teruel. En la cita también estuvo presente la comisionada del Gobierno para el Reto Demográfico. En el encuentro, se han repasado asuntos como la necesidad de diseñar y poner en marcha medidas en colaboración con el Gobierno de España y otros agentes de la sociedad civil para hacer frente a los problemas de la escasa densidad de población, el envejecimiento o la ineficaz estructura existente para el asentamiento de nuevos habitantes, así como a las graves consecuencias económicas, medioambientales y sociales derivadas de esta situación, que podrían convertirse en irreversibles.

El secretario de Estado para las Administraciones Territoriales ha atendido las explicaciones sobre los trabajos realizados por FOES, CEOE CEPYME Cuenca y CEOE Teruel dentro de la Red de Áreas Escasamente Pobladas del Sur de Europa, que busca también sumar apoyos suficientes que les permitan contar con proyectos y programas dentro del Acuerdo de Asociación 2020-2026, destacando que esta red se limita a sus provincias, porque son las únicas que reconoce la estadística oficial de

la Unión Europea con la consideración de zonas escasamente pobladas.

Tras la reunión, Bermúdez de Castro ha destacado que «la iniciativa de estos empresarios es importante y responde a una inquietud que todos compartimos. Afrontar el reto demográfico, además, se ha convertido en una de las prioridades del Gobierno de España, puesto de manifiesto y alcanzando el máximo consenso con los responsables autonómicos en la Conferencia de Presidentes, y por eso el Gobierno está centrado en escuchar los problemas y afrontar juntos las mejores soluciones para situaciones como las que se están viviendo, entre ellas, y de forma muy importante, Soria, Cuenca y Teruel». El presidente de FOES, Santiago Aparicio, ha señalado que «ha sido una reunión muy cordial de trabajo en la que hemos tenido muy buena acogida por el director general y la comisionada», incidiendo en que «hemos recalado que las tres provincias somos enfermos terminales a los que no se nos puede dejar de lado».

El encuentro se produce dos meses del que mantuvieron los responsables de SSPA con el ministro de Justicia, Rafael Catalá, en su calidad de Diputado por Cuenca. A todos se les ha reclamado no tanto una mayor asignación de fondos sino que estos se apliquen íntegramente a aquellas actividades que sí han demostrado su capacidad de dar la vuelta al proceso de declive económico y demográfico que se extiende por Soria, Cuenca y Teruel y también por muchos otros territorios europeos.

La venta de pisos se eleva un 7% hasta las 833 transacciones

Los datos de 2016 demuestran una recuperación del sector inmobiliario

SORIA
La compraventa de viviendas en la provincia aumentaron un 7,07%, con 833 transacciones, según los datos publicados ayer por el Ministerio de Fomento. Soria ha pasado por tanto de 778 al número citado anteriormente, advirtiéndose una apreciable mejoría con 55 operaciones más.

Por su parte, la cifra se disparó un 11,93% en Castilla y León durante el año 2016 hasta alcanzar las 20.489 transacciones inmobiliarias, frente a las 18.306 registradas en 2015. Este incremento fue ligeramente inferior al registrado en el conjunto del país, donde aumentaron un 13,93%, al pasar de las 401.713 a las 457.689, informa Ical.

Asimismo, las operaciones de venta acumulan en la Comunidad un descenso del 60,3% desde el año 2006, cuando se alcanzaron las 51.652 transacciones en Castilla y León. Todas las comunidades autónomas registraron incrementos respecto a 2015. Las mayores subidas se dieron en Cataluña, Baleares, Madrid, Asturias y Comunidad Valenciana, con incrementos anuales del 23, 22,3, 17,2, 16,9 y 14%, respectivamente.

En cuanto a las provincias de Castilla y León, ninguna registró



Las transacciones de viviendas se recuperaron. VALENTÍN GUISANDE

descensos en las transacciones inmobiliarias. Los mayores aumentos se dieron en Salamanca, Valladolid y Palencia, donde aumentaron un 21,5, un 20,27 y un 13,63%, hasta las 2.876, 4.361 y las 1.384. Le siguió de cerca León, con un aumento del 11,67% y 3.331 operaciones y Ávila, con un 11,16% más y 1.484.

Asimismo, aumentaron las compraventas un 9,8% en Zamora, con 1.266 operaciones; un 3,01% en Burgos con 3.458, y un 0,47% en Segovia, con 1.496 ope-

raciones. Respecto a su tipología, la mayoría de las ventas se registraron en el mercado libre, que contabilizó 19.333 operaciones en la Comunidad, un 12,85% más, mientras solo se registraron 1.156 operaciones de viviendas protegidas, un 1,53% menos que hace un año. Las operaciones sobre viviendas libres crecieron en todas las provincias, con aumentos del 19,15% en Valladolid y 4.132 ventas; del 18,13% en Palencia (1.225), y del 17,22% en Salamanca (2.703).

ASOHTUR

Concurso amateur de la croqueta

Por segundo año consecutivo, y dada la gran acogida de los ciudadanos, la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) pone en marcha el II Concurso Amateur de la Croqueta de Soria, abierto al público en general no profesional. Las recetas, hasta el 15 de marzo.

UVA

Empresariales y la II Semana de la Empresa

El próximo lunes día 13 de marzo dará comienzo en la Facultad de Ciencias Empresariales y del Trabajo de Soria la 'II Semana de la Empresa en el Aula'. A lo largo de dicho periodo, la Facultad acogerá en sus aulas a profesionales pertenecientes a distintas empresas, de ámbito local y nacional.

SOCIEDAD

Utrilla y La Exclusiva en 'Salvados'

El domingo, el programa de La Sexta, 'Salvados', analizará la despoblación en España y en Soria. Los protagonistas serán los vecinos de Utrilla, y en la pequeña pantalla aparecerá La Exclusiva, una de esas empresas que busca cambiar la provincia.

La Autónoma de Madrid, con Numancia

La universidad madrileña respalda la declaración

SORIA
El Rector de la Universidad Autónoma de Madrid, José María Sanz, apoya que Numancia sea declarada Patrimonio de la Humanidad de la Unesco debido a los méritos que concurren en ella, como representación de los valores de un pueblo que defiende su identidad.

En una carta dirigida al Conde de Ripalda, Amario de Marichalar, Sanz subraya que incorporar tanto los valores como la forma de transmitirlos es un fin para la manera de educar en el siglo XXI manifestando su adhesión a la iniciativa y su deseo de que llegue a buen fin.

OFERTA

Venta directa de pellets
Polígono Las Casas, Soria

El saco de pellet
sale a 2,4 € + IVA

VENTA MÍNIMA

Pallet de 35 sacos: 84 € + IVA
Pallet de 75 sacos: 180 € + IVA

Pol. Ind. Las Casas, C/ E, Parc. 37, Nave 10, Soria
Tfno.: 975.37.30.49
www.amatex.es - www.ventadepellets.es

Arranca el concurso de la mejor croqueta para aficionados



Finalistas de la edición anterior./SN

Actualizado 10/03/2017 08:42:36

ASOHTUR vuelve a convocar este certamen popular que premia la mejor elaboración con 300 euros.

Por segundo año consecutivo, y tras la gran acogida de la pasada edición, la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) ha convocado el II Concurso Amateur de la Croqueta de Soria, abierto al público en general no profesional.

Todos los aficionados a la cocina que así lo deseen pueden participar ya en esta convocatoria amateur y presentar sus recetas hasta el próximo miércoles, 15 de marzo, hasta las seis de la tarde.

Así, quien considere que sus croquetas son las mejores, no debe dudar en entregar su fórmula a ASOHTUR, bien **en persona** en la **propia sede de ASOHTUR** (calle Vicente Tutor, 6 - 4ª Planta - Soria), o mediante **correo ordinario postal, y también por correo electrónico** (asohtur@asohtur.com). Otro canal de envío es por **fax** (975 233 223).

Los requisitos exigidos para concursar pasan no ser profesional de la hostelería, y ser mayor de edad (los menores tienen que contar con autorización de sus padres). La receta y elaboración serán caseras y propias. Se aconseja que las croquetas tengan un peso aproximado de entre 50 y 60 gramos por unidad. Entre las recetas recibidas, el jurado nombrado por la organización efectuará una selección de un máximo de **12 elaboraciones** que serán las que pasen a la fase final.

Este tramo se desarrollará en las dependencias de la **Escuela de Hostelería CIFP La Merced** el **lunes 20 a partir de las 17:00 horas**. Se valorará las creaciones presentadas bajo los criterios de sabor, textura, presentación y originalidad y elegirá las tres mejores.

Las croquetas finalistas podrían ser 'apadrinadas' por los establecimientos participantes en las Jornadas de la Tapa 2017-II Concurso Provincial de la Croqueta (del 31 de marzo

al 9 de abril). Una 'adopción' que consiste en que los establecimientos tienen la oportunidad de ofrecer durante las jornadas cualquiera de las croquetas finalistas.

La **Mejor Croqueta Amateur de Soria** recibirá **300 euros** y diploma; el segundo y tercer finalista percibirán sendos diplomas acreditativos.

Con esta iniciativa, ASOHTUR pretende dinamizar el consumo y atraer a los turistas que pudieran llegar a Soria con una actividad diferente, original y con precios populares, basada en uno de los platos más versátiles y ampliamente extendidos de la gastronomía española como la croqueta. Una preparación aparentemente sencilla que puede convertirse en un succulento aperitivo o tapa y que admite todo tipo de ingredientes y guarniciones.

Por otro lado, también se pretende dar cabida a todos aquellos aficionados a los fogones que quieran participar con sus propias recetas, dándoles oportunidad de ganar importantes premios y ver cómo su elaboración es 'apadrinada' y vendida en los establecimientos sorianos.

Las bases del certamen así como las fichas de participación pueden ser descargadas en [este enlace](#).

Mañana, último día para participar en el II Concurso Amateur de la Croqueta de Soria

Concurso Amateur de la Croqueta de Soria



Por segundo año consecutivo, y dada la gran acogida de los ciudadanos, la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) pone en marcha el II Concurso Amateur de la Croqueta de Soria, abierto al público en general no profesional. Todos aquellos aficionados a la cocina que así lo deseen pueden participar en esta categoría amateur presentando sus recetas desde el pasado 9 de marzo hasta mañana miércoles 15 de marzo.

Si considera que sus croquetas son las mejores, no dude en entregar su receta a Asohtur, bien en persona en la propia sede de Asohtur (Calle Vicente Tutor, 6 – 4ª Planta – Soria), mediante correo ordinario postal, por correo electrónico (asohtur@asohtur.com), o bien por fax (975 233 223). El plazo de presentación de las recetas para dicho Concurso permanecerá abierto hasta las 18.00 horas del día 15 de marzo de 2017.

Los únicos requisitos exigidos para concursar son: no ser profesional de la hostelería y ser mayor de edad (los menores de edad tienen que contar con autorización paterna). La receta y elaboración serán caseras y propias. Se aconseja que las croquetas tengan un peso aproximado de entre 50 y 60 gramos cada una. De entre todas las recetas recibidas, el jurado nombrado por la organización efectuará una selección de un máximo de 12 recetas que serán las que pasen a la fase final.

La fase final se desarrollará en las dependencias de la Escuela de Hostelería CIFP La Merced el lunes 20 de marzo a partir de las 17:00 horas. El jurado valorará las creaciones presentadas bajo los criterios de sabor, textura, presentación y originalidad y elegirá las tres mejores.

Las croquetas finalistas podrían ser 'apadrinadas' por los establecimientos participantes en las Jornadas de la Tapa 2017 – II Concurso Provincial de la Croqueta (del 31 de marzo al 9 de abril de 2017). Dicho apadrinamiento consistiría en que los

establecimientos tuvieran la oportunidad de ofrecer a la venta en sus locales durante las jornadas cualquiera de las croquetas finalistas.

La Mejor Croqueta Amateur de Soria recibirá 300 euros y diploma; el segundo y tercer finalista percibirán sendos diplomas acreditativos.

Con esta iniciativa, la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo pretende dinamizar el consumo y atraer a los turistas que pudieran llegar a Soria con una actividad diferente, original y con precios populares, basada en uno de los platos más versátiles y ampliamente extendidos de la gastronomía española, la croqueta; una preparación aparentemente sencilla que puede convertirse en un succulento aperitivo o tapa y que admite todo tipo de ingredientes y guarniciones.

Por otro lado, también se pretende dar cabida a todos aquellos aficionados a la cocina que quieran participar con sus propias recetas, dándoles oportunidad de ganar importantes premios y ver cómo su croqueta es 'apadrinada' y vendida en los establecimientos sorianos.

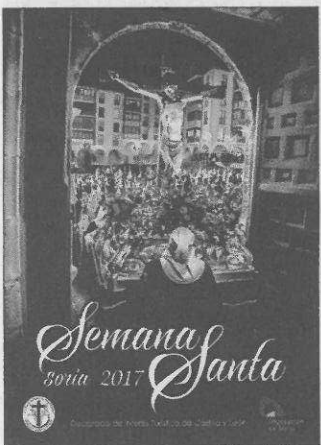
Las bases de dicho Concurso así como las fichas de participación tanto podrán descargar de la **página web de Asothur**:

CULTURA

Luis Javier Muñoz anunciará la Semana Santa

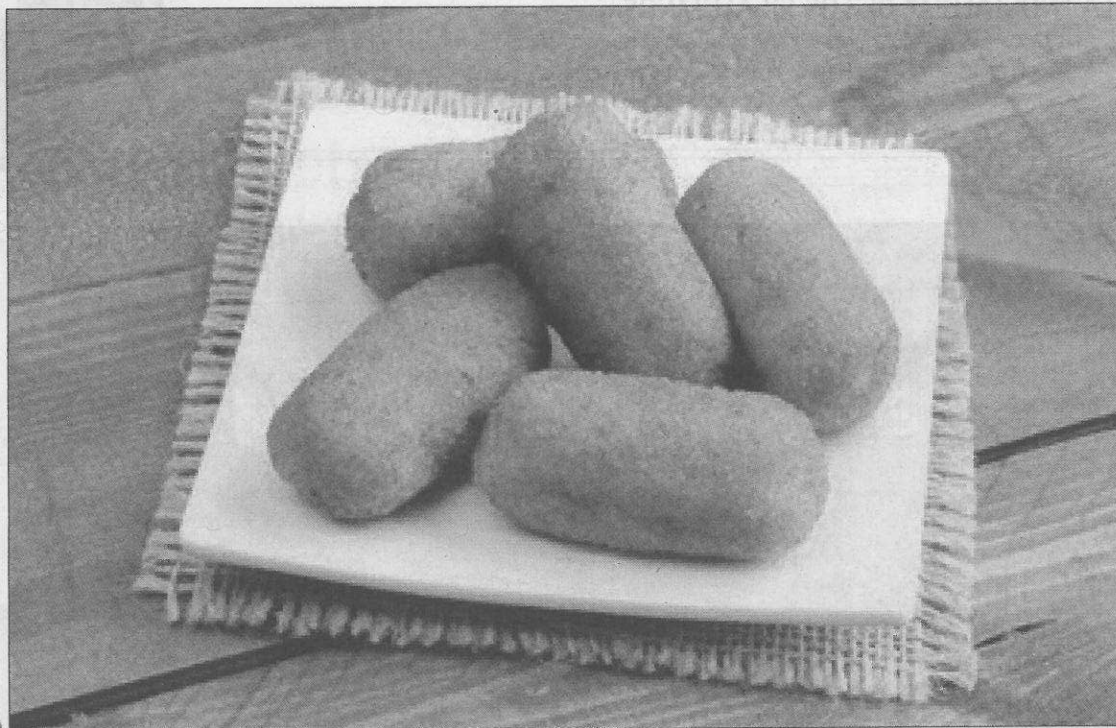
S.N.

Una fotografía de Luis Javier Muñoz Brieva, que 'abre un ventanal' a la plaza Mayor de Soria con la imagen del Cristo Crucificado, sirve este año para el cartel de la Semana Santa de la ciudad, impreso por la Diputación Provincial de Soria, y que ha sido presentado junto a los de la Semana Santa de Ágreda y El Burgo de Osma. La obra de Muñoz Brieva ha sido la ganadora del concurso convocado por la Junta de Cofradías.



La presentación ha supuesto el "estreno" del Hermano Mayor José Marcelo Reglero, de la Cofradía de las Siete Palabras, como coordinador en la Junta de Cofradías, en sustitución de José Antonio Pérez, del Santo Entierro.

El programa de este año se dará a conocer en un acto que tendrá lugar en la Casa Diocesana el próximo jueves 30 de marzo.



La croqueta, protagonista del concurso organizado por Asohtur.

Arranca el concurso de la mejor croqueta para aficionados

El próximo 20 de marzo tendrá lugar en la Escuela de Hostelería de Soria CIFP La Merced la fase final del II Concurso Amateur de la Croqueta de Soria, organizado por Asohtur para dinamizar el consumo y atraer a los turistas con esta original actividad.

Tras la gran acogida de la pasada edición, arranca por segundo año consecutivo el Concurso Amateur de la Croqueta de Soria, convocado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR), y abierto al público no profesional.

Las recetas y elaboraciones que presenten los participantes deben ser caseras y propias, y tener un peso aproximado de unos 50 o 60 gramos por unidad. El jurado de la organización será el encargado de elegir del total de las recetas recibidas, 12 elaboraciones, que pasarán a la final y se en-

frentarán en las dependencias de la Escuela de Hostelería CIFP La Merced el próximo 20 de marzo a partir de las 17:00 horas.

Las tres croquetas finalistas, elegidas bajo criterios de sabor, textura, presentación y originalidad, podrían ser 'apadrinadas' por lo establecimientos participantes en las Jornadas de la Tapa 2017 - II Concurso Provincial de la Croqueta, que se celebrará del 31 de marzo al 9 de abril. Además, el ganador recibirá 300 euros y diploma, y el segundo y tercer finalista obtendrán el correspondiente diploma acreditativo.

Con esta iniciativa, Asohtur

pretende dinamizar el consumo y atraer a los turistas que pudieran llegar a Soria con una actividad diferente, original y con precios populares, basada en uno de los platos más versátiles y extendidos de la gastronomía española. "Una preparación aparentemente sencilla que puede convertirse en un suculento aperitivo o tapa y que admite todo tipo de ingredientes y guarniciones", según palabras de la agrupación.

Por otro lado, también se pretende dar cabida a todos aquellos aficionados a los fogones que quieran participar con sus propias recetas y elaboraciones.

APOYO EMPRESARIAL

187.000 kilos de alimentos repartidos en Soria

S.N.

La subdelegada del Gobierno en Soria, Yolanda de Gregorio, ha destacado que el plan de ayuda a los necesitados que el Gobierno de España puso en marcha hace 31 años "se desarrolla este año en tres fases, la tercera de las cuales ha traído estos días a la provincia 66.693 kilogramos de alimentos por un importe de unos 62.000 euros".

Esta cantidad se une a la distribuida en otras dos fases, en junio y octubre de 2016, lo que completa un total de 187.209 kilos para Soria dentro del Plan de Ayuda de este año. El importe total de todos estos alimentos alcanza los 175.000 euros y ha beneficiado y beneficiarán a unas 2.700 personas en cada una de las tres fases.

Los alimentos comprados por el Gobierno de España para su distribución entre los más necesitados son arroz, alimentos infantiles (tarritos de arroz con pollo, cereales infantiles, leche de continuación en polvo), lentejas, leche entera UHT, aceite de oliva, conservas de atún, espaguetis, tomate frito en conserva, crema de verduras deshidratada, galletas, judías verdes en conserva y fruta en conserva sin azúcares añadidos.

Esta cesta de productos, de fácil transporte y almacenamiento, poco perecederos y, sobre todo, de carácter básico, permite que las personas desfavorecidas puedan preparar fácilmente una comida completa para una persona o para una familia.

RANGE ROVER EVOQUE

**NACIDO SALVAJE. CRIADO EN LA CIUDAD.
DESDE 31.390 €**

UNTORIA 4X4. Avda. de Valladolid, s/n 42004 Soria. 975 22 06 50



Como Range Rover Evoque: consumo combinado 4,9-8,6 l/100 km, emisiones de CO₂ 109-201 g/km. RVR del Range Rover Evoque e04 150 CV 6d con Pure Tech manual desde 31.390 € (IVA e IGT, transporte, descuentos promocional e impuesto de matriculación incluido). Importe de matriculación (SEMAT) calculado al tipo general. No obstante, el tipo aplicable al SEMAT puede variar en función de la comunidad autónoma de residencia. Precio promocional exclusivo para unidades financiadas con PCA Capital España, S.P.A. según condiciones comerciales, con un importe máximo a financiar de 25.000 €, a un plazo máximo de 37 meses y una permanencia mínima de 24 meses. Oferta válida para vehículos matriculados hasta el 31/12/2016 en península y canarias. Si el modelo mostrado puede no coincidir con el ofertado. Llévese Land Rover: 902 440 550.



EN NARROS, A TAN SOLO 15 MINUTOS DE SORIA,
UN LUGAR PARADISIACO PARA TU MEJOR
CELEBRACIÓN

AV. SORIA, S/N. AGREDA (SORIA). CONSULTAS Y
PRESUPUESTO SIN COMPROMISO EN 976 647 217
AMANTELCATERING@HOSTALDJUANA.COM



El Consistorio prepara una norma para regular los locales privados de ocio juvenil

● Cuenta con un borrador de Ordenanza sobre las «condiciones y el uso»

SORIA. El Ayuntamiento prepara una normativa para regular los locales privados que los jóvenes emplean para sus ratos de ocio.

Se trata de «intentar que sus condiciones de uso o de alquiler tengan un mínimo de características», contó ayer el alcalde, Carlos Martínez. «No son locales públicos», prosiguió, y de ahí la especial dificultad a la hora de actuar cuando aparecen quejas y molestias.

En el Consistorio hay ya un «borrador de Ordenanza» para actuar ante esta situación, inspirado en los contenidos de las normativas que otras ciudades han

puesto en marcha. La idea sobre el asunto es «regularlo», estableciendo las «condiciones y el uso de estos locales».

Los objetivos básicos pasan por «preservar la seguridad» de los jóvenes que recurren a esta modalidad de ocio (por ejemplo, minimizar el riesgo de «incendio»), así como el «uso y horario» en que se podrá desarrollar la ocupación. Lógicamente, también que la estancia de los jóvenes «afecte lo mínimo posible» a

los vecinos. El alcalde explicó el propósito de ubicar el borrador en la web para recabar posturas, aparte del periodo de información pública una vez que el texto haya pasado por el pleno.

Varios precintos

Ante las molestias la Policía Local actúa, aunque con el inconveniente de que «no son locales públicos». Si, por ejemplo, hay quien consume alcohol en la calle es posible intervenir directamente, pero la dificultad es mayor cuando el espacio es privado.

Con todo, «hemos precintado hasta tres, cuatro locales», contó el alcalde sobre una situación que se viene vigilando, aunque con las mencionadas trabas. La sanción se corresponde con el propietario, refirió.

J.A.C.

Il propuestas compiten por ser la Mejor Croqueta Amateur de Soria

SORIA. Un total de once propuestas de las 23 presentadas competirán en la final del premio a la Mejor Croqueta Amateur de Soria, que la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur), celebrará el próximo lunes 20 de marzo en el Centro Integrado de Formación Profesional La Merced.

La competición dará comienzo a partir de las 17.00 horas. Allí, un jurado experto en cocina del propio centro determinará las tres propuestas finalistas. El acto estará abierto al público que quiera asistir.

Los once cocineros amateurs deberán acudir a las instalaciones del CIEP La Merced con la mezcla ya preparada y la guarnición o la decoración para el emplatado. El jurado valorará las creaciones presentadas bajo los criterios de sabor, textura, presentación y originalidad y elegirá las tres mejores. El ganador del premio a la Mejor Croqueta Amateur, otorgado por el Ayuntamiento de Soria, recibirá 300 euros, además de un diploma acreditativo.

HERALDO

Alumnos de FP del Castilla donan a Párkinson Soria 300 euros

SORIA. Los alumnos de Ciclos Formativos de Grado Medio de Actividades Comerciales que se imparte en el Instituto Castilla han donado a la Asociación Párkinson Soria 300 euros conseguidos gracias a los beneficios de la actividad interdisciplinar de creación de un establecimiento comercial.

Los estudiantes eligieron esta Organización No Gubernamental (ONG) dado que el abuelo de uno de ellos padece esta enfermedad neurodegenerativa.

El pasado día 8 de marzo acudieron al centro de día que Párkinson Soria tiene en la cuarta planta del Hospital Virgen del Mirón y de la mano de los profesionales que trabajan en este centro de día conocieron el día a día de los enfermos y cómo esta asociación intenta cada día combatir los efectos de la misma y mejorar la calidad de vida de los pacientes. «Fue un día de aprendizaje, convivencia y concienciación, con el que finalizaron esta actividad de emprendimiento y la formación académica», explica el Instituto Castilla en nota de prensa.

HERALDO

Suscripción HERALDO

Todo un mundo de ventajas en la puerta de tu casa



DISFRUTA DE LAS VENTAJAS DE SER SUSCRIPTOR



Descuentos sobre el precio de compra en quiosco



Reparto diario a domicilio



Entrega de Mujer Hoy y XL Semanal los fines de semana



Flexibilidad en los cambios de domicilio



Precios especiales para las promociones

Suscríbete a
HERALDO DE SORIA
POR SÓLO 1,21€/día

MÁS INFORMACIÓN EN:
El Collado 17 SORIA | 975 23 36 07

HERALDO
DE SORIA

SORIA

CC OO presta asesoría laboral a 200 jóvenes

El número de consultas asciende a 300 en el último año en el marco del Diálogo Social

A. CARRILLO SORIA

El servicio de orientación laboral e información para jóvenes que el sindicato CC OO presta de forma gratuita a aquellas personas entre 16 y 35 años recibió a lo largo de 2016 más de 300 consultas de casi 200 jóvenes de la provincia. Este servicio es fruto del Diálogo Social enmarcado en la II Estrategia Integral de Empleo, Formación Profesional, Prevención de Riesgos Laborales e Igualdad y Conciliación en el Empleo 2016-2020 de la Junta de Castilla y León.

Entre las cuestiones más demandadas se encuentra el acompañamiento a la inserción laboral mediante la atención personalizada en herramientas de búsqueda de empleo (currículum, entrevista de trabajo...), seguido del asesoramiento en materia laboral una vez que se ha producido la inserción en el mercado de trabajo y la orientación en temas formativos. De esta forma, una de las principales inquietudes de los jóvenes sorianos al menos a través de este servicio es prepararse para lograr un empleo.

Según señalaron desde CC OO, cabe destacar la cada vez más habitual demanda informativa entre la población joven sobre ayudas y prestaciones, cuestión que con la crisis económica ha ido agudizándose quizás impelida por las altas tasas de paro juvenil.

El perfil mayoritario que se atiende es el de jóvenes entre 22 y 29 años, de ambos sexos, con estudios primarios o secundarios, provenientes de la capital que requieren de manera presencial asesoramiento individualizado para la búsqueda de empleo. Además durante el pasado ejercicio se llevaron a cabo un total de 38 acciones formativas, principalmente en centros de educación secundaria y formación profesional, llegando a casi 600 jóvenes sorianos.

Para todos los y las jóvenes interesados este servicio se presta en la sede de CC OO de Soria, en la calle Vicente Tutor 6 (Tubo Ancho). También se puede solicitar información sobre el servicio en el teléfono 975 23 36 44 o a través del correo pejs@cleon.ccoo.es.

La Mejor Croqueta Amateur reunirá a once cocineros

Los establecimientos pueden 'apadrinar' alguna de las tres primeras para llevarlas al público

SORIA

Un total de 11 propuestas de las 23 que se han presentado en esta edición han sido seleccionadas para participar en la final del premio a la Mejor Croqueta Amateur de Soria, organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur).

El concurso donde los cocineros no profesionales presentarán sus croquetas será el próximo lunes, 20 de marzo, en las instalaciones de la Escuela de Hostelería CIFP La Merced de Soria a partir de las 17.00 horas. Allí, un jurado experto en cocina de la propia escuela, determinará cuáles son las tres propuestas finalistas. El acto estará abierto al público que quiera asistir.

Los 11 cocineros amateurs deberán acudir a las instalaciones del CIFP La Merced con la mezcla ya preparada y la guarnición o decoración para el emplatado. La organización habilitará la cocina, freidoras y demás utensilios para que cada participante pueda terminar de cocinar y presentar sus croquetas. El jurado valorará las creaciones presentadas bajo los criterios de sabor, textura, presentación y originalidad y ele-

girá las tres mejores. El ganador del premio a la Mejor Croqueta Amateur, otorgado por el Ayuntamiento, recibirá 300 euros, además de un diploma acreditativo. Esta distinción también la recibirán los concursantes que queden en segundo y tercer lugar.

Las croquetas de los tres finalistas podrán ser *apadrinadas* por alguno de los establecimientos participantes en las Jornadas de la Tapa de la Croqueta 2017, que se celebrarán desde el 31 de marzo al 9 de abril. Consistirá en que los establecimientos tendrán la oportunidad de ofrecer a la venta en sus locales durante las jornadas cualquiera de las finalistas.

El pasado año, el Hotel Rural Los Villares fue el encargado de poner a disposición del público la croqueta ganadora del concurso amateur, *Mamma mía* de María del Carmen Santamaría. El Bar Restaurante Santo Domingo II apadrinó la *Croqueta de la Abuela Avelina*, de Avelina Álvarez. Finalmente, el Parador de Turismo Antonio Machado fue el padrino de la croqueta que quedó en tercer lugar, de *Tigres con langostinos y salsa americana* presentada por Jesús Antón.

SOLIDARIDAD

Donación de alumnos del Castilla a Parkinson Soria

Los alumnos de segundo curso del Grado de Actividades Comerciales del Instituto Castilla desarrollaron durante este curso una actividad interdisciplinar de creación de un pequeño establecimiento. Los beneficios obtenidos con esta actividad fueron de 300 euros y se donaron a la asociación Parkinson Soria. El pasado día 8 de marzo acudieron a Hospital Virgen del Mirón, a su cuarta planta, donde conocieron a Juan Carlos, Amaya y Cristina, médico, fisioterapeuta y terapeuta ocupacional de la asociación de Parkinson, quienes explicaron cómo evoluciona el Parkinson.

MADRID

La calle del General Yagüe se llamará San Germán

El Comisionado de la Memoria Histórica de la ciudad de Madrid presentó ayer la lista de 47 calles con denominaciones franquistas que cambiarán de nombre. Entre ellas se encuentra la calle General Yagüe, dedicada al militar pinariégo. La propuesta pasa por sustituir la denominación por calle de San Germán, nombre que tuvo la vía antes de dedicarla al militar. Cabe recordar que durante este proceso han surgido propuestas como la de sustituir el nombre de General Yagüe por Humor de Gila. La propuesta se lanzó en febrero a la plataforma Change.org y ayer ya superaba las 4.300 firmas de apoyo.

UNIVERSIDAD

Charla sobre el estrés de los traductores

El Salón de Grados del Campus Universitario Duques de Soria acogerá el día 20, a las 16.00 horas, la conferencia *The compassionate interpreter - compassion fatigue, risk factors and prevention*, que correrá a cargo de J. Richard Stokbak Sicabà, jurista y traductor e intérprete del gobierno de Noruega. Sicabà cuenta con una experiencia de 29 años de trabajo para las autoridades civiles y judiciales noruegas y otros organismos europeos.



ALVARO MARTINEZ

CAMBIO DE SIGLO MUSICAL E HISTÓRICO

El Conservatorio Oreste Camarca albergó ayer la obra 'El sueño de la Razón' con la que se puso punto final a las jornadas culturales y educativas 'Soria entre dos siglos'. Sobre el escenario, músicos, voces y la presencia de Gema Pascual acom-

pañaron a los espectadores en el convulso tránsito del siglo XVIII al XIX en el ambiente de la Soria decimonónica. Vídeos, sonidos, voces, instrumento e interpretación se conjugaron para trasladar años duros, pero también esperanzadores.

SORIA

CC OO presta asesoría laboral a 200 jóvenes

El número de consultas asciende a 300 en el último año en el marco del Diálogo Social

A. CARRILLO SORIA

El servicio de orientación laboral e información para jóvenes que el sindicato CC OO presta de forma gratuita a aquellas personas entre 16 y 35 años recibió a lo largo de 2016 más de 300 consultas de casi 200 jóvenes de la provincia. Este servicio es fruto del Diálogo Social enmarcado en la II Estrategia Integral de Empleo, Formación Profesional, Prevención de Riesgos Laborales e Igualdad y Conciliación en el Empleo 2016-2020 de la Junta de Castilla y León.

Entre las cuestiones más demandadas se encuentra el acompañamiento a la inserción laboral mediante la atención personalizada en herramientas de búsqueda de empleo (currículum, entrevista de trabajo...), seguido del asesoramiento en materia laboral una vez que se ha producido la inserción en el mercado de trabajo y la orientación en temas formativos. De esta forma, una de las principales inquietudes de los jóvenes sorianos al menos a través de este servicio es prepararse para lograr un empleo.

Según señalaron desde CC OO, cabe destacar la cada vez más habitual demanda informativa entre la población joven sobre ayudas y prestaciones, cuestión que con la crisis económica ha ido agudizándose quizás impelida por las altas tasas de paro juvenil.

El perfil mayoritario que se atiende es el de jóvenes entre 22 y 29 años, de ambos sexos, con estudios primarios o secundarios, provenientes de la capital que requieren de manera presencial asesoramiento individualizado para la búsqueda de empleo. Además durante el pasado ejercicio se llevaron a cabo un total de 38 acciones formativas, principalmente en centros de educación secundaria y formación profesional, llegando a casi 600 jóvenes sorianos.

Para todos los y las jóvenes interesados este servicio se presta en la sede de CC OO de Soria, en la calle Vicente Tutor 6 (Tubo Ancho). También se puede solicitar información sobre el servicio en el teléfono 975 23 36 44 o a través del correo pejs@cleon.ccoo.es.

La Mejor Croqueta Amateur reunirá a once cocineros

Los establecimientos pueden 'apadrinar' alguna de las tres primeras para llevarlas al público

SORIA

Un total de 11 propuestas de las 23 que se han presentado en esta edición han sido seleccionadas para participar en la final del premio a la Mejor Croqueta Amateur de Soria, organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur).

El concurso donde los cocineros no profesionales presentarán sus croquetas será el próximo lunes, 20 de marzo, en las instalaciones de la Escuela de Hostelería CIFP La Merced de Soria a partir de las 17.00 horas. Allí, un jurado experto en cocina de la propia escuela, determinará cuáles son las tres propuestas finalistas. El acto estará abierto al público que quiera asistir.

Los 11 cocineros amateurs deberán acudir a las instalaciones del CIFP La Merced con la mezcla ya preparada y la guarnición o decoración para el emplatado. La organización habilitará la cocina, freidoras y demás utensilios para que cada participante pueda terminar de cocinar y presentar sus croquetas. El jurado valorará las creaciones presentadas bajo los criterios de sabor, textura, presentación y originalidad y ele-

girá las tres mejores. El ganador del premio a la Mejor Croqueta Amateur, otorgado por el Ayuntamiento, recibirá 300 euros, además de un diploma acreditativo. Esta distinción también la recibirán los concursantes que queden en segundo y tercer lugar.

Las croquetas de los tres finalistas podrán ser *apadrinadas* por alguno de los establecimientos participantes en las Jornadas de la Tapa de la Croqueta 2017, que se celebrarán desde el 31 de marzo al 9 de abril. Consistirá en que los establecimientos tendrán la oportunidad de ofrecer a la venta en sus locales durante las jornadas cualquiera de las finalistas.

El pasado año, el Hotel Rural Los Villares fue el encargado de poner a disposición del público la croqueta ganadora del concurso amateur, *Mamma mía* de María del Carmen Santamaría. El Bar Restaurante Santo Domingo II apadrinó la *Croqueta de la Abuela Avelina*, de Avelina Álvarez. Finalmente, el Parador de Turismo Antonio Machado fue el padrino de la croqueta que quedó en tercer lugar, de *Tigres con langostinos y salsa americana* presentada por Jesús Antón.

SOLIDARIDAD

Donación de alumnos del Castilla a Parkinson Soria

Los alumnos de segundo curso del Grado de Actividades Comerciales del Instituto Castilla desarrollaron durante este curso una actividad interdisciplinar de creación de un pequeño establecimiento. Los beneficios obtenidos con esta actividad fueron de 300 euros y se donaron a la asociación Parkinson Soria. El pasado día 8 de marzo acudieron a Hospital Virgen del Mirón, a su cuarta planta, donde conocieron a Juan Carlos, Amaya y Cristina, médico, fisioterapeuta y terapeuta ocupacional de la asociación de Parkinson, quienes explicaron cómo evoluciona el Parkinson.

MADRID

La calle del General Yagüe se llamará San Germán

El Comisionado de la Memoria Histórica de la ciudad de Madrid presentó ayer la lista de 47 calles con denominaciones franquistas que cambiarán de nombre. Entre ellas se encuentra la calle General Yagüe, dedicada al militar pinariégo. La propuesta pasa por sustituir la denominación por calle de San Germán, nombre que tuvo la vía antes de dedicarla al militar. Cabe recordar que durante este proceso han surgido propuestas como la de sustituir el nombre de General Yagüe por Humor de Gila. La propuesta se lanzó en febrero a la plataforma Change.org y ayer ya superaba las 4.300 firmas de apoyo.

UNIVERSIDAD

Charla sobre el estrés de los traductores

El Salón de Grados del Campus Universitario Duques de Soria acogerá el día 20, a las 16.00 horas, la conferencia *The compassionate interpreter - compassion fatigue, risk factors and prevention*, que correrá a cargo de J. Richard Stokbak Sicabà, jurista y traductor e intérprete del gobierno de Noruega. Sicabà cuenta con una experiencia de 29 años de trabajo para las autoridades civiles y judiciales noruegas y otros organismos europeos.



ALVARO MARTINEZ

CAMBIO DE SIGLO MUSICAL E HISTÓRICO

El Conservatorio Oreste Camarca albergó ayer la obra 'El sueño de la Razón' con la que se puso punto final a las jornadas culturales y educativas 'Soria entre dos siglos'. Sobre el escenario, músicos, voces y la presencia de Gema Pascual acom-

pañaron a los espectadores en el convulso tránsito del siglo XVIII al XIX en el ambiente de la Soria decimonónica. Vídeos, sonidos, voces, instrumento e interpretación se conjugaron para trasladar años duros, pero también esperanzadores.



Jesús Antón Monge, ayer en el centro de La Merced, preparando la presentación de su croqueta 'Ying-yang'. LUIS ÁNGEL TEJEDOR

Jesús Antón gana el II Concurso de la Mejor Croqueta Amateur con 'Ying-yang'

● El jurado tuvo que elegir entre 11 exquisitas propuestas

SORIA. La segunda edición del concurso de la Mejor Croqueta Amateur de Soria, organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur), ya tiene ganador: Jesús Antón Monge. El año pasado quedó tercero, pero, en esta ocasión, el jurado quedó rendido ante su doble croqueta de chorizo con gamba y de gamba con

chorizo, de textura muy cremosa y servida sobre una base de patata y pimiento asado. La creación culinaria le ha reportado diploma acreditativo del Consistorio soriano y un premio de 300 euros.

A decir verdad, el jurado compuesto por Teresa Valdenebro y Pilar Delgado, en representación del Ayuntamiento de Soria y la Diputación Provincial, respectivamente; Carla Morales, chef del Camping de la Teja y ganadora de la primera edición del concurso y Javier Camón y Ana Hernando, profesor de Cocina y jefe de Departamento del Centro Integrado de Formación Profesional La Mer-

ced, lo tuvo muy difícil. Entre las 11 croquetas finalistas había mucho nivel. El segundo premio recayó en Diego Castillo y su 'croqueta mimosa', una exquisita creación de queso rellena de frambuesa, de la que el comité calificador destacó especialmente su espectacular presentación. Natalia Borobio Sanz se alzó con el tercer premio de esta convocatoria por una croqueta de gambas al ajillo también muy cremosa. Las tres recetas ganadoras serán 'apadrinadas' por tres establecimientos de hostelería de la capital durante la celebración de la Semana de la Tapa de la Croqueta que tendrá lugar entre el

31 de marzo y el 9 de abril. Asimismo, el jurado también quiso hacer varias menciones especiales. A La que más le gusta a Tomás', una croqueta realizada por Natalia Ortego con el queso (roquefort, curado y semicurado) como base. A Toribia García Jiménez que, a sus 84 años de edad, dejó muy alto el listón con su 'Croqueta oncalesa', un brindis a la cocina casera de toda la vida. También gustó la propuesta del alumno de la Escuela de La Merced, Darío Alejandro García, 'Aires sorianos', hecha con boletus con polvo de torrezno en su rebozado.

SONIA ALMOGUERA

Educación infantil en el Arboreto por el Día del Árbol

SORIA. Con motivo del Día del Árbol, la Junta organiza una actividad que se desarrollará en el colegio Infantes de Lara y el Arboreto de Valonsadero. La jornada dará comienzo a las 10.30 horas en el salón del colegio, con la representación de una obra de teatro con marionetas, centrada en la relación que entre la fertilidad del suelo y la producción de setas. La actividad, coordinada por el Servicio Territorial de Medio Ambiente y la Dirección Provincial de Educación, sirve para reflexionar sobre los hábitos sostenibles e insostenibles de la recolección. Tras la representación, los niños llegarán a las 12.30 horas al vivero que tiene la Consejería de Fomento y Medio Ambiente en Valonsadero. Allí recibirán información sobre el funcionamiento del recinto, que acoge especies de todo el mundo, y plantarán varios árboles de especies foráneas. Al finalizar la actividad, cada niño recibirá una encina pequeña de regalo.

Durante el año 2016 en el Arboreto continuaron los trabajos de mantenimiento y enriquecimiento del Arboreto de Valonsadero, que se está preparando para una próxima apertura al público.

Con una colección de unas 1.500 especies, es una de las plantaciones más variadas del centro de la Península Ibérica en lo que a especies leñosas se refiere.

A pesar de las duras condiciones de suelo y clima, se considera que la evolución de la plantación está siendo satisfactoria y en algunas parcelas ya se ven árboles de más de tres metros de altura.

HERALDO

Letrerío y el programa de Cámara de la OSCyL celebran la poesía

El Aula Magna acoge hoy a partir de las 20.00 horas una velada por el Día Mundial de la composición en verso

SORIA. El Aula Magna Tirso de Molina acoge hoy una velada con motivo del Día Mundial de la Poesía, una conmemoración aprobada por la UNESCO en 1999. La sesión comenzará a las 20.00 horas, con una recitación acompañada de guitarra y continuará a las 20.30 horas con un concierto del programa de Cámara de la Orquesta Sinfónica de Castilla y León (OSCyL).

Susana Gómez y Lucas Caraba forman Letrerío, grupo que acompañado de la música de guitarra de Elena de Nicolás recitarán diversos poemas. Tras esta actuación llegará el turno del 'Trío Op. 99' de la OSCyL.

El trío formado por Monika Piszczelok (violín); María Victoria Pedrero (violonchelo) y Catalina Cormenzana (piano) interpretará en la primera parte 'Allegro Moderato'; 'Andante, un poco mosso'; 'Scherzo: Allegro'; y 'Rondo, Allegro Vivace', del Trío No. 1 op.99 D898, de Franz Schubert. La segunda parte estará dedicada a Beethoven con 'Allegro vivace e con brio'; 'Largo assai ed espresivo' y 'Presto', del trío No.

Op. 70 'Fantasma'. La próxima cita de los sorianos con la OSCyL tendrá lugar el 16 de mayo. Entonces se cerrará el programa Sinfónico y de Cámara, que contempla tres conciertos de la agrupación en todas las capitales de provincia de la Comunidad, coincidiendo con el 2º aniversario de la OSCyL.


Monika Piszczelok es, desde 2004, violín 'tutti' en la Orquesta Sinfónica de Castilla y León. En 2003 obtuvo el título de Master of Music en la Universidad Yale, como alumna de Erick Friedman y el Cuarteto de Tokio.

Por su parte, María Victoria Pedrero Pérez, colabora asiduamente con la Orquesta Sinfónica

de Galicia, la Orquesta del Festival de Santo Domingo (República Dominicana), la Orquesta de la Comunidad Valenciana Les Arts y la Joven Orquesta Nacional de España. En cuanto a Catalina Cormenzana, desde 1985 ha ofrecido numerosos recitales en España, Holanda, Alemania e Italia, tanto como solista como con muy diversas agrupaciones de cámara. Es profesora en el Conservatorio de Valladolid y colabora habitualmente con la Orquesta Sinfónica de Castilla y León.

El objetivo principal del Día Mundial de la Poesía consiste en apoyar la diversidad lingüística a través de la expresión poética y dar la oportunidad a las lenguas amenazadas de ser un vehículo de comunicación artística. También persigue establecer un diálogo entre el género y otras manifestaciones artísticas.

HERALDO



C.R. Campos de Castilla

- Asistencia médica permanente
- Atención personalizada
- Habitaciones individuales
- Consulta médica
- Consulta enfermería
- Rehabilitación
- Menús adaptados a la patología individual
- Podología
- Actividades de terapia ocupacional

Avda. de Madrid, s/n.
ALMAZÁN
Tel.: 975 318 052
www.camposdecastilla.net



Profesionales de la hostelería tuvieron ocasión de conocer detalles y técnicas para su trabajo. VALENTÍN GUISANDE

UNA CROQUETA ENTRE EL 'YING Y EL YANG'

La propuesta de Jesús Antón Monge, *Ying y Yang*, ha conseguido el primer puesto en la competición de Mejor Croqueta Amateur de Soria, organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur), a cuya final han llegado once cocineros no profesionales de los 23 que se presentaron. Se trata de una croqueta doble cuyos ingredientes principales son las gambas y el chorizo, además de una cuidada presentación con dos salsas. Jesús Antón también se presentó en la primera edición, aunque ha sido este año cuando ha triunfado con una propuesta un tanto arriesgada, pero muy original. Este primer premio, otorgado por el Ayuntamiento de Soria, está dotado con 300 euros, además de un diploma acreditativo. El segundo finalista ha sido Diego Castillo y su *Croqueta Mimososa*, una combinación de queso y frutos rojos que ha convencido al jurado. En tercer lugar ha quedado la *Croqueta de gamba al ajillo* de Natalia Borobio. Ambos recibirán un diploma acreditativo como premio. Las croquetas finalistas serán *apadrinadas* por tres establecimientos participantes en las Jornadas de la Tapa de la Croqueta 2017, que se celebrarán desde el 31 de marzo al 9 de abril.

Los participantes inscritos pudieron apreciar la historia y los pilares de la alimentación y gastronomía celtibérica sin más filtros que los derivados del paso del tiempo. Nada nuevo bajo el sol en lo que se refiere a un tronco común en el que el cerdo, los frutos secos, los salazones, las gachas, la cerveza y otros 'manjares' ya estaban dibujados como un sólido antecedente.

Del parco yantar a la excelencia en mesa y mantel

Un taller práctico sobre la cocina celtibérica ofrece pautas para su aplicación 'moderna'

J. M. SORIA
La buena mesa siempre tiene raíz y la cocina, aunque el tiempo haya pasado y los estómagos no puedan aguantar lo mismo, siempre es deudora de la historia y la tradición. Los bancos de piedra y adobe de los celtiberos han dado paso a la mesa con mantel de hilo escocés. Más refinamiento, más tratamiento, más conservación y más conocimiento, algo que se puede ver ayer durante la celebración de un taller práctico de cocina celtibérica que se celebró en

el Centro Cívico Bécquer, con motivo de la celebración Numancia 2017, evento que conmemora el 2150 aniversario del cerco de Numancia.

Julio Valles Rojo, presidente de la Academia Castellano Leonesa de Gastronomía y Alimentación y dos veces Premio Nacional de Gastronomía, acompañado por el cocinero Pedro González Matos, chef de 5Restaurante de Ávila, experto en cocina celtibérica, compartieron sus muchos conocimientos con una veintena de profesionales



La demostración contó con una parte práctica. VALENTÍN GUISANDE

de la hostelería de modo gratuito y con el objetivo de dar a conocer este tipo de cocina, sus productos, sus procesos de elaboración, así como su aplicación a la cocina

moderna, de cara a que los establecimientos de restauración de la provincia puedan incluir esta oferta gastronómica diferenciada durante 2017 y también en el futuro.

Vehículos con la garantía de **MADURGA**

Multimarca
Seminuevos
Km 0
Ocasión

Madurga Selection

C/ Eduardo Saavedra 44 · Soria · 975 221 450



Disponible en



Enviar

SORIA Noticias.com

Portada Capital Provincia Deportes Castilla y León Turismo [Soria Rural](#) Reportajes Empleo Rutas Opinión San Juan Pueblos

Compartir:

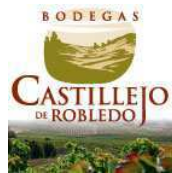
20
Compartir

Twitter

Menéame

0

G+1



TURISMO

Las tres mejores croquetas ya tienen padrinos

Actualizado 24/03/2017 19:42:10

El Parador, el Hotel Rural Los Villares y el Bar Restaurante Fuente de la Teja servirán las recetas ganadoras del concurso de ASOHTUR.

Ya se conocen los establecimientos que van a 'apadrinar' a las tres finalistas del II Concurso a la Mejor Croqueta Amateur de Soria, celebrado el pasado lunes en el CIFP La Merced y organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR).

El Parador Antonio Machado será el encargado de poner a disposición del público la croqueta ganadora, 'Ying y Yang', creada por Jesús Antón Monge, una original propuesta doble con el chorizo y las gambas como protagonistas. El Hotel Rural Los Villares apadrinará la creación del segundo finalista, la 'Croqueta Mimosa' de Diego Castillo Cano, con queso y frutos rojos. Finalmente, el Bar Restaurante Fuente de la Teja hará las veces de anfitrión del tercer finalista del concurso para cocineros no profesionales, la 'Croqueta de gamba al ajillo' de Natalina Borobio Sanz. Con esta acción se premia a los mejores cocineros amateurs participantes en esta iniciativa.

Las tres creaciones amateurs podrán degustarse en el transcurso de las Jornadas de la Tapa-II Concurso Provincial de la Croqueta, que se llevarán a cabo entre el 31 de marzo y el 9 de abril. Los tres establecimientos que se han ofrecido a apadrinar las croquetas ganadoras, para que lleguen a todo el público soriano, también participarán en el concurso para profesionales, junto con otros 24 establecimientos de Soria y de la provincia.

En estas segundas jornadas dedicadas a un plato tan típico como la croqueta, los cocineros sorianos han vuelto a demostrar que partiendo de una receta base se pueden alcanzar grandes cotas de creatividad, logrando armonizar sabores e ingredientes muy diferentes.

Como se recordará, el pasado año se vendieron un total de 34.000 tapas, en lo que fue la I edición del Concurso Provincial de la Croqueta. Con esta iniciativa se pretende animar al consumo en los bares y restaurantes de la provincia en las fechas anteriores a la Semana Santa con un plato típico de la gastronomía española, versátil, asequible y que gusta a todo el mundo.

En la presente edición también se cuenta con la colaboración de cervezas Amstel, que ofrece sus distintas variedades a 1 euro cuando se consume una tapa de croqueta, cuya consumición conjunta será de 2,20 euros. ASOHTUR y Amstel recomiendan el consumo responsable.

También como en anteriores ocasiones, el Concurso Provincial de la Croqueta cuenta con la colaboración del Ayuntamiento de Soria y la Diputación Provincial, entre otras instituciones y empresas.



Paseo del Espolón, 14. Soria
tlf: 975221486
www.fe-escolapias.es/blogs/soria



¡ÚLTIMAS NOTICIAS!

- 27/03/2017 13:39:51
Numancia 2017, símbolo de unidad en la colaboración entre las instituciones
- 27/03/2017 11:18:11
El soriano Alfonso Izquierdo, campeón regional cadete de duatlón
- 27/03/2017 10:41:32
Grave atropello en la calle Linajes
- 27/03/2017 08:17:04
Lluvias débiles y frío para este lunes
- 26/03/2017 20:08:41
La SD Almazán gana el derbi soriano y el Numancia B resuelve bien su partido



Los robos en trasteros suman una treintena de denuncias y 11 bicicletas desaparecidas

● A la zona de Los Royales y la calle Postas se suma el entorno de Santa Bárbara

SORIA. La oleada de robos en trasteros contabiliza por el momento una treintena de incidencias y los ladrones parecen tener un único objetivo: acumular bici-

cletas. Es lo que se desprende de las denuncias presentadas en la Comisaría de la Policía Nacional, que apuntan a tres zonas de acción de los delincuentes. A las sustracciones en Los Royales y la calle Postas, como se informó en la edición de ayer, se suma ahora el barrio de Santa Bárbara.

Las últimas infracciones denunciadas se produjeron en un edificio en el que confluyen las calles Fuente del Caño, La Ermita y Santa Bárbara. De este punto constan once denuncias de

otros tantos trasteros en los que habían entrado o intentado entrar. Aquí consiguieron llevarse siete bicicletas.

El jueves se registró una llamada a la sala de emergencias del 091 en la que se informaba del robo en cuatro trasteros. La comunicación se correspondía con el suceso de la calle Postas, donde sustrajeron una bicicleta. También fue objeto de estos robos un edificio de Los Royales, de donde proceden 15 denuncias. Tampoco en este inmueble consiguie-

ron entrar en todos estos trasteros. En muchos, causaron daños en el bombín pero no pudieron acceder al interior. La suma del botín obtenido en esta zona fue de otras tres bicicletas.

La Policía recomienda mejorar las medidas de seguridad pasiva en los trasteros, sobre todo los sistemas de cierre, y no guardar objetos de mucho valor en estos lugares que no suelen tener excesivo tránsito de personas ni por el día ni, sobre todo, por la noche.

HERALDO

Las croquetas del concurso ya tienen los locales que las servirán

SORIA. La Agrupación Soriaña de Hostelería y Turismo (Asohtur) comunicó ayer los establecimientos que apadrinarán las creaciones ganadoras del II Concurso a la Mejor Croqueta Amateur de Soria, celebrado el pasado lunes en el CIFP La Merced. El Parador Antonio Machado, el bar-restaurante Fuente de la Teja y el hotel rural Los Villares son los establecimientos donde se servirán.

El Parador será el encargado de acercar al público la croqueta ganadora, 'Ying y Yang', creada por Jesús Antón Monge, una propuesta doble con el chorizo y las gambas como protagonistas. Los Villares apadrinará la creación del segundo finalista, la 'Croqueta Mimosas' de Diego Castillo Cano, con queso y frutos rojos. Fuente de la Teja será el anfitrión del tercer finalista del concurso para cocineros no profesionales, la 'Croqueta de gamba al ajillo' de Natalia Borrobio Sanz.

Las tres creaciones podrán degustarse durante las Jornadas de la Tapa-II Concurso Provincial de la Croqueta, que se llevarán a cabo entre el 31 de marzo y el 9 de abril. Los tres establecimientos que se han ofrecido a apadrinar las croquetas ganadoras para acercarlas al público también participarán en el concurso para profesionales, junto con otros 24 establecimientos de Soria y de la provincia.

El pasado año se vendieron un total de 34.000 tapas, en la I edición del Concurso Provincial de la Croqueta.

HERALDO

Centenario de monseñor Romero

SORIA. La Asociación de Amigos de Monseñor Óscar Romero celebra en Soria una serie de actos conmemorativos en el centenario del nacimiento del prelado, asesinado en San Salvador en 1980. Con este motivo, la iglesia de La Mayor acoge hoy a las 20.15 horas un recital solidario. El domingo, a las 12.30 en la misma parroquia se celebrará una eucaristía y a las 17.00 horas se proyectará 'Romero'. El lunes, en la Casa Diocesana tendrá lugar una charla-coloquio sobre la exclusión social.

Los actos se cerrarán el martes en el Casino (19.30 horas) con un encuentro en el que participará el embajador de El Salvador en España.

HERALDO



Los representantes de la Red de Ciudades Machadianas. IMAGEN CEDIDA POR EL AYUNTAMIENTO

Rocafort asume la presidencia de la Red de Ciudades Machadianas

El concejal de Cultura, Jesús Báñez, asiste a la asamblea de la entidad en Sevilla y repasa las novedades del año

SORIA. Sevilla acogió la asamblea anual de la Red de Ciudades Machadianas, el grupo creado en febrero de 2009 para difundir el legado machadiano tomando como hilo conductor las localidades donde residió el poeta. Soria, Sevilla, Segovia, Baeza (Jaén),

Collioure (Francia), Rocafort (Valencia) forman la entidad, que acordó que Rocafort asuma la presidencia en el nuevo periodo. El concejal de Cultura, Jesús Báñez, participó en el encuentro y aprovechó para compartir el programa cultural que desarro-

llará la ciudad en torno a las conmemoraciones de Nvmancia 2017 e invitó a sus homólogos a visitar Soria y promocionar el evento.

La asamblea aprobó las cuentas correspondientes a 2016 y el presupuesto para el actual ejercicio, así como distintas acciones de difusión de la Red a través de su página web (www.redciudadesmachadianas.org).

Entre las novedades de este año sobresale el nuevo pasaporte machadiano. Los viajeros ya pueden solicitar el documento, en el que se destacan los lugares más emblemáticos relacionados con el paso del escritor por cada ciudad, en cada una de las oficinas de turismo de las localidades que componen la organización. Un plano de cada sitio y un espacio para tomar notas son otros contenidos del documento con el que se intenta incentivar el turismo cultural.

Quienes completen el circuito de las seis ciudades que componen la Red recibirán en la última visita una credencial de su condición de 'viajero machadiano'.

Al recaer la presidencia del grupo a Rocafort, a ella le corresponderá acoger y organizar el Aula Juan de Mairena en su cuarta edición.

Por otra parte, el tren turístico Campos de Castilla realizará su viaje inaugural del año en el fin de semana del 13 y 14 de mayo. Los trayectos se prolongarán hasta noviembre.

HERALDO

El Ayuntamiento espera que se concrete una participación del Gobierno en Nvmancia 2017 de la que, dice, «no sabemos nada»

SORIA. Desde otras administraciones (los consistorios implicados, la Junta y la Diputación) «se empieza a funcionar», pero de la participación en Nvmancia 2017 «no sabemos nada». El portavoz del equipo de Gobierno, Javier Muñoz, se refirió así a la esperada presencia estatal en los eventos relacionados con el 2.150 aniversario de la caída de la ciudad celtíbera, una colaboración que

el Ayuntamiento espera que se concrete siguiendo las manifestaciones del ministro de Cultura, Íñigo Méndez de Vigo, en su visita a Soria. Cuando a finales de febrero asistió al acto de la Fundación Antonio Machado en recuerdo del poeta refirió que en las «próximas semanas» estaría listo un Decreto para constituir la Comisión Nacional de Nvmancia 2017.

Sobre esta entidad, «quien tiene la pelota en el tejado es el Gobierno», expresó Muñoz. El papel estatal en las conmemoraciones tiene dos frentes. Por una parte, la Comisión. Por otra las ventajas fiscales a los patrocinadores. Estas bonificaciones expiraron el año pasado y, en principio, deberían incluirse en la próxima Ley de Presupuestos Generales del Estado.

Más allá de esto, el Ayuntamiento también desconoce si el Gobierno «va a desarrollar alguna actuación» relacionada con la efemérides.

Por otra parte, la consejera de Cultura y Turismo, María Josefa García Cirac, presentará el lunes en el Museo Numantino el programa de actividades de Nvmancia 2017.

J.A.C.



Parque Sonoro en las inmediaciones del Conservatorio Oreste Camarca. ÁLVARO MARTÍNEZ

Santa Bárbara baraja finalizar el parque infantil durante este verano

«Teniendo la cárcel vieja el traslado le daría al barrio espacio con muchas utilidades»

ANTONIO CARRILLO SORIA

El barrio de Santa Bárbara es uno de los que han soportado la expansión de Soria. Al basarse sobre todo en nueva construcción y en un urbanismo regulado, carece de los problemas que mantienen las zonas más antiguas, pero aún así siempre tiene margen de mejora. Entre las peticiones hay una que ya está en marcha, y es la finalización del nuevo parque infantil.

«Mejoras hemos tenido en los últimos tiempos las típicas de un barrio como este», detalla el presidente de la Asociación de Vecinos, José Antonio Postigo. «Se ha trabajado en la pintura de los bancos, en el cuidado de los jardines o en las aceras dentro del Plan de Empleo» que puso en marcha el Ayuntamiento para acometer pequeñas labores de mejora urbana.

Postigo destaca especialmente «el parque infantil que estamos haciendo en la actualidad» y que se enfocará a la temática «musical». En la actualidad han comenzado los trabajos y falta terminarlo. Ahora que se avanza hacia meses de meteorología más suave «entendemos que se retomará». Falta asimismo dotarlo con los columpios infantiles para disfrute de los niños de Santa Bárbara.

El nuevo parque se está ejecutando cerca de las instalaciones del

Conservatorio Oreste Camarca y contará con juegos sonoros. La aprobación se hizo a instancias de la propia Asociación de Vecinos y contará con un pequeño graderío y un espacio para conciertos, configurando el área más musical de la capital a petición popular. A ello se suma la solicitud de intervención «en alguna acera» pendiente de mejora pero sin alcanzar niveles preocupantes en el barrio.

El Plan de Empleo ha mejorado bancos, jardines y aceras en el barrio

En la actualidad, la Asociación tiene su sede en las instalaciones del Centro de Día y precisamente allí ha reclamado trabajos de mejora. «Los servicios, los urinarios, especialmente los de hombres están penosos y hay que cambiarlos». La petición ya se ha trasladado al Consistorio y parece ser que se acometerá la reforma.

De hecho «la sede se nos queda pequeña» ante el creciente número de usuarios del Centro de Día, si bien por el momento se descarta solicitar una nueva y la Asociación

RADIOGRAFÍA DE LA ASOCIACIÓN

Vecinos. «Muchos», explica el presidente, que carece de una cifra oficial. Podría superar los 6.000.

Socios. Suma 730 socios.

Sede. Centro Gaya Nuño, avenida Juan Antonio Gaya Nuño, 2, 42001.

Actividades. Organiza talleres de yoga o costura, además de las Fiestas de Verano que este año pasan al fin de semana anterior a San Juan. En la actualidad la Asociación está preparando un viaje a la Costa Brava del 24 al 28 de mayo.

intenta adaptarse a la situación. «Es lo que tenemos. Tampoco vamos a pedir una sede nueva cada año» en función de las actividades o del número de personas con quienes las compartan.

Otra de las cuestiones que se valorarían positivamente para Santa

Bárbara es el traslado de los presos al nuevo centro penitenciario, lo que conllevaría la reversión de los terrenos de la antigua cárcel al Ayuntamiento. No obstante son conscientes de que es un trámite en el que poco puede hacer el municipio o la Asociación.

«Teniendo la cárcel vieja aquí, al barrio le podría dar un espacio muchas utilidades», apunta Postigo. A su juicio podrían ser por ejemplo

«La sede se nos queda pequeña» pero se descarta «pedir una cada año»

«culturales, aunque pueden ser de cualquier tipo. Cuando se termine la nueva la vieja se nos queda aquí y le puede dar mucha vida al barrio». No obstante, la decisión se antoja a largo plazo.

En otro orden de cosas, este año se ha decidido trasladar la fecha de las fiestas del barrio al fin de semana anterior a San Juan, de forma que el calendario festivo prácticamente enlazará unas con otras gracias a los hinchables, actuaciones, orquestas y torneos que engloba Santa Bárbara.

Padrinos para las croquetas finalistas de Asohtur

SORIA

Ya se conocen los establecimientos que van a 'apadrinar' a los tres finalistas del II Concurso a la Mejor Croqueta Amateur de Soria, celebrado el pasado lunes en el CIFP La Merced y organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur).

El Parador Antonio Machado será el encargado de poner a disposición del público la croqueta ganadora, 'Ying y Yang', creada por Jesús Antón Monge, una original propuesta doble con el chorizo y las gambas como protagonistas. El Hotel Rural Los Villares apadrinará la creación del segundo finalista, la 'Croqueta Mimosa' de Diego Castillo Cano, con queso y frutos rojos. Finalmente, el bar restaurante Fuente de la Teja hará las veces de anfitrión del tercer finalista del concurso para cocineros no profesionales, la 'Croqueta de gamba al ajillo' de Natalina Borobio Sanz. Con esta acción se premia a los mejores cocineros amateurs participantes en esta iniciativa. Las tres creaciones amateurs podrán degustarse en el transcurso de las Jornadas de la Tapa-II Concurso Provincial de la Croqueta, del 31 de marzo al 9 de abril.

'Soria de compras' abre el uso de su aplicación

SORIA

La plataforma digital SoriaDeCompras ofrece ahora la posibilidad de usar su aplicación para teléfonos móviles para validar cualquier compra efectuada en los establecimientos integrantes y participar así en los sorteos y competiciones de distintos premios. Desde su lanzamiento el pasado mes de agosto, SoriaDeCompras ha repartido más de 3.000 euros en regalos entre los 1.200 usuarios de su aplicación.

Con la introducción de esta mejora, los usuarios podrán aumentar las oportunidades de sumar puntos \$DC -la moneda de SoriaDeCompras- por las compras efectuadas. De esta manera, por cada compra genérica validada a través de esta aplicación en los comercios integrantes, los usuarios sumarán 10 puntos \$DC para entrar en el sorteo de Bonos Regalo de 20 euros o para ganar directamente uno de estos Bonos por ser el usuario que acumula más puntos en cada campaña periódica.

Sorianoticias.com 29-03-17

27 establecimientos optan a la Mejor Croqueta de Soria



Presentación del concurso 2017 este miércoles.

Actualizado 29/03/2017 17:31:46

A partir de este viernes 31 y hasta el 9 de abril se celebra la segunda edición de este concurso que ampara ASOHTUR.

A partir de este viernes **31 de marzo y hasta el próximo 9 de abril** se celebrará el II Concurso Provincial de la Croqueta, organizado por la **Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR)** en el que participan un total de 27 establecimientos. Dos de ellos lo hacen fuera de la capital, en concreto la Venta Nueva y el Hotel Rural Los Villares.

Como en la primera edición, los cocineros han puesto todo su empeño e imaginación en crear un gran plato en pequeño formato a través de una de las fórmulas gastronómicas más extendidas del país como es la croqueta. Un jurado de expertos valorará el sabor, la presentación, la textura y la originalidad de cada propuesta y **elegirá la Mejor Croqueta Provincial**.

El público, por su parte, podrá votar por su favorita gracias al cupón de votación que puede encontrar en su buzón, en cualquiera de los establecimientos participantes, hoteles o puntos de información turísticas. El sistema de votación es sencillo, basta con conseguir **5 sellos de distintos bares y restaurantes para poder votar** por la que considere que es la mejor croqueta, rellenar el cupón con sus datos personales e introducirlo en una de las urnas que se colocan en los establecimientos. Sólo por participar se pueden conseguir escapadas de fin de semana y thermal. El único requisito es ser mayor de 18 años.

Las preparaciones que se pueden probar este año tienen distinto formato e ingredientes de lo más variados, y recorren desde el clasicismo a la vanguardia, el mundo dulce al salado y llegan presentadas con sugerentes acabados y acompañamientos. Así, se pueden encontrar croquetas de cocido soriano y de pil-pil de algas y bacalao con yogur de ajo negro, pasando por croquetas de café y bombón cremoso de chocolate blanco hasta croquetas de sándwich mixto, entre otras.

Como en ediciones anteriores, el folleto mostrará aquellas croquetas que son **aptas para celíacos** o que pueden adaptarse, así como el horario del servicio de la tapa, en el caso de que sea diferente al recomendado por la organización: de **13.00 a 15.00 horas y de 20.00 a 23.00 horas**.

El precio de cada tapa es de 1,20 euros y de 2,20 euros si se acompaña con cualquiera de las variedades de **Amstel, cerveza oficial de estas jornadas: Amstel clásica, Radler o 0,0**. ASOHTUR y Amstel recomiendan un consumo responsable.

Además de sus propias creaciones, tres establecimientos ofrecerán las tres mejores croquetas del concurso amateur, celebrado la pasada semana. Como se recordará, el **Parador Antonio Machado** será el encargado de poner a disposición del público la croqueta ganadora, '**Ying y Yang**', creada por **Jesús Antón Monge**, una original propuesta doble con el chorizo y las gambas como protagonistas. El **Hotel Rural Los Villares** apadrinará la creación del segundo finalista, la '**Croqueta Mimosa**', de **Diego Castillo Cano**, con queso y frutos rojos. Finalmente, el **Bar Restaurante Fuente de la Teja** hará las veces de anfitrión del tercer finalista del concurso para cocineros no profesionales, la '**Croqueta de gamba al ajillo**', de **Natalia Borobio Sanz**. Con esta acción se premia a los mejores cocineros amateurs participantes en esta iniciativa.

Premios

El ganador de la **Mejor Croqueta Provincial recibirá 500 euros de premio**, además del diploma acreditativo, que también se otorgará al segundo y tercer finalistas. El establecimiento que se lleve más votos del público, y por tanto, el premio a la **Mejor Croqueta Popular, recibirá 400 euros** y diploma. El segundo y el tercero más votados también recibirán su correspondiente diploma acreditativo.

Por otro lado, entre todas las personas que voten correctamente sellando el cupón de votación en cinco establecimientos diferentes, con los datos personales y el voto y depositándolo en las urnas a tal efecto, **entrarán en el sorteo de dos escapadas de fin de semana y una escapada termal**, esta última en el **Hotel Termal de El Burgo de Osma**. Las otras dos corresponderán a cofres turísticos que, bajo el nombre de Escápate tres días y Mil y una noche para soñar, permiten elegir entre cientos de establecimientos.

Los premiados en el Concurso Provincial de la Croqueta, así como los agradecidos en el sorteo de las escapadas de fin de semana y escapada termal, se harán públicos a través de los perfiles de ASOHTUR en las redes sociales y en su página web.

Animar al consumo

Como se recordará, el pasado año se vendieron más de **35.000 tapas**, en lo que fue la I edición del Concurso Provincial de la Croqueta. Con esta iniciativa ASOHTUR busca fomentar el consumo entre el público soriano y también entre los visitantes que puedan acercarse a la provincia en fechas cercanas a la Semana Santa, a través de tapas asequibles, originales y apetecibles.

También como en anteriores ocasiones, el Concurso Provincial de la Croqueta cuenta con el **patrocinio de Cervezas Amstel** y la **colaboración del Ayuntamiento de Soria y la Diputación Provincial**, entre otras instituciones y empresas.

Por último, recordar que toda la información sobre estas Jornadas se encuentra disponible en el folleto editado por ASOHTUR, que el público podrá encontrar en sus buzones, en los establecimientos participantes, en los puntos de información turística así como en hoteles de Soria y provincia.

Asimismo está disponible también en la APP de Android para teléfonos móviles que se puede descargar en el Play Store con el nombre de 'Jornadas Croqueta Soria 2017' y en la [web](#) de ASOHTUR y en las redes sociales de la agrupación de hostelería (Facebook y Twitter).

Un gran plato en pequeño formato

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo arranca mañana con 27 establecimientos el II Concurso Provincial de la Croqueta que pretende animar el consumo entre los vecinos de la ciudad y también entre los visitantes en Semana Santa

SORIA

Desde la jornada de mañana y hasta el próximo 9 de abril se celebrará el II Concurso Provincial de la Croqueta, organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asoh-tur) en el que participan un total de 27 establecimientos. Dos de ellos lo hacen desde la provincia, en concreto la Venta Nueva y el Hotel Rural Los Villares. El resto de bares y restaurantes participantes se ubican en la capital o en sus inmediaciones. El evento se presentó ayer en el Camping Fuente La Teja, con la presencia de la concejala Ana Calvo y la presidenta de la agrupación hostelera, Yolanda Santos.

Como en la primera edición, los cocineros han puesto todo su empeño e imaginación en crear un gran plato en pequeño formato a través de una de las fórmulas gastronómicas más extendidas del país: la croqueta. Un jurado de expertos valorará el sabor, la presentación, la textura y la originalidad de cada propuesta y elegirá la Mejor Croqueta Provincial.

El público, por su parte, podrá votar por su croqueta favorita gracias al cupón de votación que puede encontrar en su buzón, en cualquiera de los establecimientos participantes, hoteles o puntos de información turística. El sistema de votación es sencillo, basta con conseguir 5 sellos de distintos bares y restaurantes para poder votar por la que considere que es la mejor croqueta, rellenar el cupón con sus datos personales e introducirlo en una de las urnas que se colocan en los establecimientos. Sólo por participar se pueden conseguir escapadas de fin de semana y termal. El único requisito es ser mayor de 18 años.

Las croquetas que se pueden probar este año tienen distinto formato e ingredientes de lo más variados, y recorren desde el clasicismo a la vanguardia, el mundo dulce al salado y llegan presentadas con sugerentes acabados y acompañamientos. Así, podemos encontrar croquetas de co-



Presentación ayer del concurso de la croqueta en el Camping Fuente La Teja. VALENTÍN GUIZANDE

cido soriano y de pil-pil de algas y bacalao con yogur de ajo negro, pasando por croquetas de café y bombón cremoso de chocolate blanco hasta croquetas de sándwich mixto, entre otras.

Como en ediciones anteriores, el folleto mostrará aquellas croquetas que son aptas para celíacos o que pueden adaptarse, así como el horario del servicio de la tapa, en el caso de que sea diferente al recomendado por la organización: de 13.00 a 15.00 horas y de 20.00 a 23.00 horas. El precio de cada tapa de croqueta será

de 1,20 euros y de 2,20 euros si se acompaña con una cerveza patrocinadora del evento.

Además de sus propias creaciones, tres establecimientos ofrecerán las tres mejores croquetas del concurso amateur, celebrado la pasada semana. Como se recordará, el Parador Antonio Machado será el encargado de poner a disposición del público la croqueta ganadora, 'Ying y Yang', creada por Jesús Antón Monge, una original propuesta doble con el chorizo y las gambas como protagonistas. El Hotel Rural Los Villares apa-

drinará la creación del segundo finalista, la 'Croqueta Mimosa', de Diego Castillo Cano, con queso y frutos rojos. Finalmente, el Bar Restaurante Fuente de la Teja hará las veces de anfitrión del tercer finalista del concurso para cocineros no profesionales, la 'Croqueta de gamba al ajillo', de Natalia Borobio Sanz. Con esta acción se premia a los mejores cocineros amateurs participantes en esta iniciativa.

El ganador de la Mejor Croqueta Provincial recibirá 500 euros de premio, además del diploma acreditati-

vo, que también se otorgará al segundo y tercer finalistas. El establecimiento que se lleve más votos del público, y por tanto, el premio a la Mejor Croqueta Popular, recibirá 400 euros y diploma. El segundo y el tercero más votados también recibirán su correspondiente diploma acreditativo. Uno de los objetivos de este concurso es animal el consumo entre el público soriano y también entre los visitantes que puedan acercarse a la provincia en fechas cercanas a la Semana Santa, a través de tapas asequibles, originales y apetecibles.

Nuevo GLA. El retrato robot de una gran oportunidad.

Para probar con el nuevo GLA, se todo lo que necesitas para el que no existen límites. Su diseño deportivo y su carácter atlético lo convierten en el coche perfecto para la ciudad y para disfrutar colgando del volante con volante multifunción en cuero, conexión automática de redes, llantas de aleación de 18" y servofreno de emergencia activo.

Mayor información del nuevo GLA, se todo lo que necesitas para el que no existen límites. Su diseño deportivo y su carácter atlético lo convierten en el coche perfecto para la ciudad y para disfrutar colgando del volante con volante multifunción en cuero, conexión automática de redes, llantas de aleación de 18" y servofreno de emergencia activo.

Mercedes-Benz.
Durante la semana.

MADRID, S.A.

Carretera de Madrid, s/n. 28044. Madrid. E-mail: madrid@mercedes-benz.com. Tel: 91 232 34 36. www.mercedes-benz.com

- 4 años de garantía*
- Hasta 3.000€ de apoyo especial**
- Acuerdo de Servicio Fidelity Plus 4+1 por 30 €/mes***



Piden siete años y medio de prisión por media docena de robos en varias localidades

● El botín fueron unos 4.000 kilos de chatarra, intervenidos por la Guardia Civil

SORIA. Dos años y seis meses para cada uno de los tres acusados de un delito continuado de robo con fuerza en las cosas, en total siete y medio, solicita la Fis-

calía, como autores de siete robos perpetrados en las localidades de La Muela (Golmayo), Monasterio (Quintana Redonda) y La Barbolla.

Según el escrito de calificaciones del fiscal, los tres acusados, V.C., S.C. y A.C., durante la madrugada del 27 de julio de 2012, se dirigieron a bordo de un camión a las tres localidades con la intención de apoderarse de diferentes bienes.

En primer lugar se desplazaron

hasta la localidad de La Muela, donde se introdujeron en una cochera y de su interior se llevaron chapas de encofrar, ventanas, una bañera, varillas de ferralla, entre otros materiales.

Monasterio

Acto seguido, acudieron al pueblo de Monasterio donde lograron entrar en cinco inmuebles del mismo propietario. Tres de ellos estaban en desuso y en mal estado de conservación, mientras

que dos se encontraban en estado de rehabilitación y reparación. Para acceder al interior precisaron fracturar ventanas y puertas, arrancar anclajes y forzar candados.

Ya dentro, hicieron suyos diversos efectos como grifos, puntales, chapas, lámparas, varios sanitarios y otros objetos, que cargaron en el camión en el que viajaban, matiza el fiscal.

En la misma localidad, también procedieron a apoderarse de los canalones en la fachada de una vivienda y forzaron la puerta de acceso, abriendo un boquete, de otro corral, aunque previsiblemente no se llevaron nada.

Detenidos en La Barbolla

Cargaron los canalones en el camión y se desplazaron hasta La Barbolla, donde entre las 13.00 y

las 14.00 horas de ese mismo día fueron detenidos por agentes de la Guardia Civil. Les intervinieron el camión, con una carga en su interior de unos 4.000 kilos de chatarra, entre la que se encontraban algunos de los efectos sustraídos. Varios de ellos ya han sido entregados a sus legítimos propietarios.

Además de los dos años y medio de prisión para cada uno, el fiscal reclama que paguen una indemnización conjunta y solidariamente en las cantidades en que sean tasados los efectos sustraídos y no recuperados tras la intervención realizada por la Guardia Civil.

El juicio está previsto que se celebre el próximo miércoles 5 de abril, en el Juzgado de lo Penal de Soria.

M.H.

Rechazan en las Cortes la propuesta de una Ruta Turística sobre templarios

SORIA. La propuesta para promocionar una ruta templaria y poner el foco en sus asentamientos en la provincia de Soria, presentada por el Grupo Socialista y debatida ayer en las Cortes de Castilla y León, fue rechazada por el PP y recibió la abstención de Ciudadanos. «Venía a intentar crear un nuevo recurso cultural y turístico para toda Castilla y León y con especial incidencia en Soria», lamentó el PSOE tras ser tumbada la propuesta. «Es indudable que la historia de los templarios en España y en todo el mundo cuenta con una gran difusión y que Castilla y León es uno de los puntos geográficos donde se mantiene gran parte de su patrimonio arquitectónico y cultural. En la provincia existen ejemplos como la villa de Caracena, Peroniel, Castillejo de Robledo con su castillo

derruido propiedad de la Orden y la ermita de Nuestra Señora de los Santos de Morón de Almazán», recuerda el PSOE en nota de prensa. En su opinión, «sorprende que el PP rechace la propuesta aduciendo que la Junta tiene una planificación en lo referente al turismo y que ya promociona los diferentes monumentos templarios en nuestra comunidad. La experiencia nos indica que cuando la Junta tiene voluntad se saca de la chistera una nueva ruta turística». El procurador soriano Ángel Hernández mencionó que cuando a alguien se le ocurra la realización de una serie de televisión, película o trilogía literaria de éxito a todos les parecerá adecuado la elaboración de una ruta turística relacionada con los templarios.

HERALDO



Presentación de la segunda edición del Concurso Provincial de la Croqueta. LUIS ÁNGEL TEJEDOR

El Concurso de la Croqueta arranca mañana con 27 participantes

SORIA. El II Concurso Provincial de la Croqueta, organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur), en el que participan 27 establecimientos, se celebrará desde mañana y hasta el próximo 9 de abril. Dos de los establecimientos lo hacen desde la provincia, en concreto la Ven-

ta Nueva y el Hotel Rural Los Villares. El resto se ubican en la capital o en sus inmediaciones.

Un jurado de expertos valorará el sabor, la presentación, la textura y la originalidad de cada propuesta y elegirá la Mejor Croqueta Provincial. El público, por su parte, podrá votar por su croque-

ta favorita gracias al cupón de votación que puede encontrar en su buzón, en cualquiera de los establecimientos participantes, hoteles o puntos de información turística. El sistema de votación es sencillo, como se explicó ayer en la presentación de las jornadas, basta con conseguir cinco sellos de distintos bares y restaurantes para poder votar por la que se considere la mejor, rellenar el cupón con sus datos personales e introducirlo en una de las urnas que se colocan en los establecimientos. Sólo por participar se pueden conseguir escapadas de fin de semana y termal. El único requisito es ser mayor de 18 años.

El ganador de la Mejor Croqueta Provincial recibirá 500 euros y el establecimiento que se lleve más votos del público, 400 euros.

Por otro lado, todos los clientes que voten entrarán en el sorteo de dos escapadas de fin de semana y una escapada termal en El Burgo de Osma.

HERALDO

PRODUCTOS DE CALIDAD CAÑADA REAL, S.A. Convocatoria de Junta General Ordinaria

Por acuerdo del Consejo de Administración, en sesión de fecha 24 de marzo de 2017, se convoca Junta General Ordinaria, a celebrar en el domicilio social sito en Soria, calle Bajada de la Rumba, número 15, en primera convocatoria el próximo día 12 de mayo de 2017, a las trece horas y, si procediese en segunda, al día siguiente, en el mismo lugar y hora, con el siguiente

Orden del día:

1).- Aprobación, si procede, de las Cuentas Anuales (balance, cuenta de pérdidas y ganancias, estado de ingresos y gastos reconocidos, estado de cambios en el patrimonio neto, estado de flujos de efectivo y memoria), Informe de Gestión y propuesta de aplicación del resultado, correspondiente al ejercicio 2016.

2).- Ruegos y preguntas.

3).- Redacción, lectura y aprobación del acta de la asamblea.

Los accionistas podrán examinar en la sede social y solicitar su entrega o el envío gratuito, de la documentación correspondiente al orden del día.

Soria, 27 de marzo de 2017,
El Presidente, S.A.T., la Salma Soto,
representada por Don Angel Carrascosa Tejedor.

endesa

Trabajos programados de mejora y acondicionamiento de la red

SORIA

REF. 1109255 03/04/2017 DE 08:30 A 12:00 HORAS

CD DEVANOS PUEBLO de la localidad de DEVANOS

Averías:

900 848 900

Atención al cliente:

902 509 600

Angulo acude a Malta como miembro de la delegación del PP

La dirigente popular asiste en la isla al Congreso del Partido Popular Europeo

SORIA
La presidenta del Partido Popular de Soria, Mar Angulo, ha participado en Malta en el Congreso del PP Europeo, en el que han intervenido figuras del peso político del presidente nacional, Mariano Rajoy, la alemana Angela Merkel, el luxemburgués Jean Claude Juncker, el italiano Antonio Tajani y Mafred Webber, presidente del Partido Popular Europeo, según un comunicado de la formación política en la provincia.

La participación de Angulo en este Congreso se debe a que la dirigente ha sido nombrada miembro de la Delegación Española del PP, de la que forman parte 15 personas elegidas por la Dirección Nacional.

Angulo explicó que en este Congreso hemos defendido nuestro compromiso con el europeísmo, y el compromiso del Partido Popular de España con una Europa que dé respuestas



Foto de familia de la Delegación Española con Angulo en la parte izquierda. d.s.

eficaces a los problemas de los europeos y de los españoles». La responsable del PP soriano también ha dado a conocer algunas de las resoluciones que se han aprobado en el Congreso

y que están relacionadas «con la creación de empleo como la mejor política social; de hecho, la UE representa el 7% de la población mundial y el 55% de las prestaciones sociales mun-

diales». «Hemos apostado por eliminar barreras para lograr el mercado único digital, y hemos debatido sobre el futuro del comercio europeo», finalizó.

SEMANA SANTA

Homenaje al hermano mayor José Antonio Pérez Lorenzo

Durante la jornada de ayer, la Junta General de Cofradías de Semana Santa de Soria llevó a cabo un acto de presentación de la Semana Santa 2017 en el Salón de Actos de la Casa Diocesana (Cine Roma) de la capital soriana. Se trató de un evento en el que se pretendían resaltar los actos más destacados de las celebraciones organizadas por las diversas Cofradías en esos días, así como dar a conocer las principales novedades de este año. También se presentó un vídeo promocional de la Semana Santa de Soria capital de unos cuatro minutos de duración y otro spot de unos 25 segundos. Por último se tributó un homenaje al Hermano Mayor de la Junta de Cofradías saliente, José Antonio Pérez Lorenzo, quien deja el cargo tras 17 años.

Podemos 'fija su sede' en Soria

Albergará el 14 de mayo la asamblea ciudadana de Castilla y León

SORIA
El secretario general de Podemos en Castilla y León y portavoz de la formación morada en las Cortes de Castilla y León, Pablo Fernández, adelantó ayer que, a falta de confirmación, casi con toda probabilidad, Soria será la sede de la Asamblea Ciudadana que Podemos celebrará el próximo 14 de mayo. Fernández, que hizo un llamamiento a la participación de to-

dos los inscriptos, aseguró que Podemos Castilla y León se enfrenta a un momento crucial para su fortalecimiento y para que en las elecciones autonómicas de 2019 pueda presentarse como una «clara» alternativa al Partido Popular. A su vez, y durante su comparecencia ante los medios tras la Junta de Portavoces de la Cortes, se mostró convencido de que, además de la suya, a la Asamblea

Ciudadana llegarán más candidaturas a la secretaria general, y resaltó que lo importante es que la participación sea muy alta, «ya que la pluralidad y el debate de ideas es lo que más enriquece a Podemos». Por último, sobre la designación de Soria explicó que se trata de un gesto político «oportuno que servirá para visualizar el principal problema que sufre la Comunidad: la despoblación».



Consigue 5 sellos de los establecimientos participantes, vota tu croqueta favorita y gana una escapada de fin de semana

Todas las recetas en la APP Jornadas Croqueta Soria 2017 y en nuestra Web www.asaltur.com

PIA NIA
CENTRO MEDICO PAMA S.L.P.
Oftalmología,
Cirugía oftalmológica,
Otorrinolaringología,
Traumatología,
Artroscopia,
Juanetes, etc...
Ginecología, Urología,
Vasectomía,
Ecografía
975 22 80 52
C/ Ronda Eloy Sanz Villa, 2
«Siempre pensando en su salud»
EL MUNDO
DIARIO DE SORIA
Anúnciese
AQUÍ

UNION FENOSA
mejoras
EN LA RED ELÉCTRICA
AYUNTAMIENTO ALCUBILLA DE LAS PEÑAS, ARCOS DEL JALÓN, MEDINACELI, MIÑO DE MEDINACELI
FECHA Y HORARIO DE INTERRUPTIÓN:
2 DE ABRIL DE 2017, DE 7:00 A 11:00
LUGARES Y CALLES AFECTADAS:
T.M. Alcubillas de las Peñas (Alcubillas de las Peñas, Mezquetillas y Radona).
T.M. Arcos de Jalón (poblaciones de Urex y Layna).
T.M. de Medinaceli (Arbujuelo, Azcamellas, Beltejar, Benamira, Esteras, Fuencaliente, Medinaceli, Salinas, Torralba del Moral y C.T. particulares 42P057, 42P058, 42P062, 42P066, 42P069, 42P072, 42P077, 42P078, 42P083, 42P085, 42P100, 42P108, 42P112, 42P135, 42P138).
T.M. Miño de Medinaceli (Ambrona, Blocona, Conquezueta, Miño de Medinaceli, Ventosa del Ducado y C.T. particular 42P079).
Población de Yelo.
MUY AGRADECIDOS POR SU COLABORACION
Las instalaciones se considerarán en tensión, por si los trabajos terminasen antes de las horas indicadas.

Una nueva empresa se establece en las naves nido de Valcorba

S.N.
La comisión de seguimiento de las naves nido de Valcorba se reunía a finales de marzo para avanzar en la concesión de un nuevo espacio a una empresa, y para programar nuevas actividades de promoción de los negocios implantados tanto en dichas naves como en el vivero o semillero de proyectos.

Tras la reunión, la comisión decidía aprobar la solicitud presentada por la empresa Servicios Biocidas Ambientales SLU, dedicada a servicios de control de plagas, y que a partir de este momento ocupará la última nave libre. Además, también se aprobaba la liquidación económica del año 2016 con unos ingresos de 30.180 euros y un remanente actual de 29.136,96 euros.

SEMILLERO DE EMPRESAS

Por otro lado, la Red Valnalón ha vuelto a evaluar el semillero de proyectos del programa municipal Impulso Emprende. Los datos son de nuevo muy positivos con ratios por encima de la media nacional, concretamente 10 puntos por encima con un 71,4% de supervivencia empresarial.



Jesús Antón con su elaboración 'Ying y Yang', ganadora del II Concurso «La Mejor Croqueta Amateur de Soria». / S.N.

JORNADAS DE LA TAPA DE LA CROQUETA 2017

Jesús Antón se alza con el primer premio a La Mejor Croqueta Amateur

El Parador, Hotel Rural Los Villares y Restaurante Fuente de la Teja son los encargados de mostrar al público las tres elaboraciones vencedoras del concurso dirigido a cocineros no profesionales. Las tapas amateurs se pueden degustar desde el 31 de marzo hasta el 9 de abril.

S.N.
La croqueta 'Ying y Yang' de Jesús Antón Monge ha resultado ganadora del II Concurso a la Mejor Croqueta Amateur de Soria, celebrado en el CIFP La Merced y organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR). Esta iniciativa se enmarca dentro de las Jornadas de la Tapa de la Croqueta 2017, que se desarrollan entre el 31 de marzo y el 9 de abril.

El Parador Antonio Machado

27 establecimientos de restauración participan en las Jornadas de la Tapa de la Croqueta.

El pasado año se vendieron un total de 34.000 tapas durante la primera edición.

es el encargado de poner a disposición del público la croqueta ganadora, 'Ying y Yang', una original propuesta doble, con el chorizo y las gambas como protagonistas. El Hotel Rural Los Villares ha apadrinado la creación del segundo finalista, la 'Croqueta Mimosas' de Diego Castillo Cano, con queso y frutos rojos. Y el Bar Restaurante Fuente de la Teja es anfitrión del tercer finalista del concurso para cocineros no profesionales, la 'Croqueta de gam-

ba al ajillo' de Natalina Borobio Sanz.

Las tres creaciones amateurs pueden degustarse durante el transcurso de las Jornadas de la Tapa-II Concurso Provincial de la Croqueta en estos tres establecimientos, que han sido los encargados de apadrinar las elaboraciones con el objetivo de darlas a conocer a todo el público soriano, y que además también participan en el concurso para profesionales, junto con otros 24 establecimientos de Soria y de la provincia.

Un total de 34.000 tapas se vendieron el pasado año durante la primera edición de de las jornadas, que pretenden fomentar el consumo en los bares y restaurantes de la provincia en las fechas anteriores a la Semana Santa con esta tapa tan versátil.

EN NARROS, A TAN SOLO 15 MINUTOS DE SORIA,
UN LUGAR PARADISIACO PARA TU MEJOR
CELEBRACIÓN

AMANTEL
CATERING

AV. SORIA, S/N. AGREDA (SORIA). CONSULTAS Y
PRESUPUESTO SIN COMPROMISO EN 976 647 217
AMANTELCATFRING@HOSTALDJUANA.COM



**VENTA
NUEVA**

Ctra N-122 Km.185 Calatañazor / 975 183251 / www.hostalventanueva.com

Campsa
NEFOL

GAS home SL

Pol. Ind Las Casas
C/ R Parc 294
975 23 08 53

Soria creará 145 puestos de trabajo durante la Semana Santa

Es el dato más bajo del país, según las previsiones que maneja la empresa de empleo temporal Adecco / El incremento, sin embargo, es del 10%, al mismo nivel que la media nacional

SORIA
Adecco prevé la creación de 145 puestos de trabajo en la provincia para afrontar la llegada de la Semana Santa, según los datos de la empresa de empleo temporal Adecco, lo que supondrá un incremento del 10%, en la media nacional, aunque es el dato más bajo en toda España. Por su parte, la empresa prevé también la creación de 7.000 empleos en Semana Santa en Castilla y León, lo que supone un 15% más con respecto al año pasado, mientras que en el conjunto del Estado se prevén 140.000 contratos, un 10% más

Castilla y León se situará así en sexto lugar en cuanto a creación de empleo y, por provincias, Palencia (1.760), Valladolid (1.455), y Burgos (1.300) serán las que realicen un mayor número de contratos. En la situación inversa están la citada Soria, Ávila, 320, Zamora, 355, León, 385, Salamanca, 485, y Segovia, 815, que son las provincias que realizarán un menor número de contratos vinculados a la Semana Santa.

Por su parte, Segovia (20%) y Salamanca (15%) serán las que experimenten un mayor incremento en el número de empleos vinculados a la Semana Santa.

De nuevo, si se atiende al incremento interanual que experimentarán las provincias castellano y leonesas, el ranking sufre importantes modificaciones. Segovia, se convierte en la provincia en la que más crecerá el empleo, con una su-



El sector servicios es el que acapará las contrataciones. VALENTÍN GUISANDE

bida del 20 por ciento. Le sigue Salamanca, con un incremento del 15 por ciento. Por detrás de ella, Burgos, Palencia, Soria y Zamora, que se mantendrán en línea con la media nacional, que es del 10%

Por el contrario, serán Valladolid (3%), León (2%) y Ávila (1%) las que verán crecer en menor medida el número de contratos con respecto a la anterior campaña de Semana Santa.

En concreto, los sectores que más empleo se demandarán estas semanas son los vinculados al turismo. Así, la contratación se incrementará de forma más notable en el sector de la hostelería y la restauración, alrededor de un 9 por

ciento, gracias a la demanda de perfiles como los camareros, los camareros de pisos, los ayudantes de cocina, los cocineros o el personal de office.

Entre esos sectores se encuentra el de 'contact center', que reforzará sus plantillas con profesionales como los teleoperadores, los gestores de cobro y, principalmente, los comerciales telefónicos. En total, este sector podría crecer un 7% interanual. También el sector de alimentación que, con el crecimiento del consumo, deberá ampliar sus plantillas para hacer frente a picos de producción. Con respecto a 2016, este sector contratará a un 5% más en esta campaña.

Un 3,3% de las urgencias son para la oftalmología

SORIA
El jefe de la Unidad de Oftalmología del Complejo Asistencial de Soria, Carlos Hija, ha coordinado la edición del 'Manual de Urgencias de Oftalmología', «una herramienta para que los equipos de Urgencias, tanto hospitalarios como de Atención Primaria, que nos dispongan de un oftalmólogo presente, puedan abordar con más conocimiento, confianza y seguridad las urgencias relacionadas con la oftalmología que atienden diariamente en sus puestos de trabajo». de la atención oftalmológica de urgencias». Y es que más de un 3,3% de las consultas de Urgencias del Hospital Santa Bárbara son de Oftalmología. Las urgencias de Oftalmología constituyen un volumen destacado en el conjunto de los casos atendidos diariamente por los servicios de Urgencias.

La ocupación en casas rurales alcanzará el 85% en la provincia

Soria alcanzará el quinto puesto del ranking nacional durante esta Semana Santa solo superada por Navarra, Las Palmas, Burgos y Teruel

SORIA
La ocupación de las casas rurales durante la próxima Semana Santa alcanzará en la provincia el 85,02%, según los datos recogidos en el portal web Tuscasasrurales.com, de forma que Soria se mantiene como una de las potencias nacionales en este sector. En concreto, la provincia se sitúa en el quinto puesto del ranking nacional, solo por detrás de Navarra, Las Palmas, Burgos y Teruel.

La ocupación a nivel nacional llegará al 73% entre todos los alojamientos rurales que tienen su calendario de ocupación actualizado entre el 12 y el 16 de abril de 2017,

a falta de contabilizar las reservas de última hora, registrando una ocupación 3 puntos porcentuales superior a la registrada el pasado año durante la anterior Semana Santa, en una de las fechas claves del año para el sector del turismo rural y que supone un buen indicador en cuanto a la ocupación durante el próximo verano. Soria está 13 puntos por encima de la media nacional.

A pocos días de que llegue la Semana Santa de 2017, la ocupación media de las casas rurales es tres puntos porcentuales superior a la registrada el pasado año, datos que confirman la tendencia positiva

que se viene registrando durante el último año, además las reservas se han producido con una mayor antelación si lo comparamos con el pasado año, a falta de contabilizar las reservas de última hora que pueden incrementar la ocupación, ya que en Semana Santa el turismo es principalmente nacional y son muchos los que esperan hasta última hora para reservar, dependiendo en gran medida de cómo evolucione la previsión meteorológica para esos días. Respecto de los días con mayor ocupación, es el viernes 14 de abril el día que tiene un mayor porcentaje de ocupación con un 76%.

La Croqueta

¡Participa en la 1ª APP Jornadas Croqueta Soria 2017!
Del 11 al 16 de marzo 19 abril 2017

Consigue 5 sellos de los establecimientos participantes, vota tu croqueta favorita y gana una escapada de fin de semana

Todas las recetas en la APP Jornadas Croqueta Soria 2017 y en nuestra Web www.appcroqueta.com

El Congreso provincial del PP se celebrará el próximo 28 de mayo

● Hasta el momento no han trascendido las candidaturas en el partido en Soria, tampoco entre el sector crítico

● La fecha ha de ser ratificada por el Comité Ejecutivo Nacional

SORIA. El máximo responsable del Partido Popular de Castilla y León, Alfonso Fernández Mañueco, presidió ayer en Valladolid la constitución del Comité de Dirección del Partido, donde quedaron fijadas las fechas del Comité Ejecutivo y de los Congresos Provinciales. En Soria está

previsto que se celebre el próximo 28 de mayo. Las fechas deberán ser ratificadas por el Comité Ejecutivo Nacional y para entonces tendrán que haberse presentado los diferentes candidatos para quedar a la cabeza de la delegación provincial.

En este sentido, se espera que

el sector crítico del partido en Soria, promovido por el antiguo presidente de la Diputación Provincial Antonio Pardo, haga efectiva su candidatura. El grupo, que iba a reunirse día de ayer en Garray, no ha decidido por el momento quién podría encabezar esa posible candidatura. Fuentes cercanas aseguran que podría haber «dos o tres buenos candidatos», aunque si no se presentasen motu proprio, la elección se realizaría por «aclamación popular».

No ha trascendido candidatura alguna entre el resto del partido en Soria. En la actualidad es presidenta del PP en la provincia Marimar Angulo, senadora y portavoz adjunta del Grupo Parlamentario Popular.

Al encuentro en el Comité asistió el secretario general del Partido Popular de Castilla y León, Francisco Vázquez, la coordinadora del Programa 'Castilla y León 2019', Silvia Clemente, y los vicesecretarios autonómicos. Este encuentro sirvió así para aprobar el calendario de trabajo de los próximos meses, según apunta-

ron desde la formación a través de un comunicado.

Fernández Mañueco destacó en la reunión que el PP de Castilla y León comienza una «nueva etapa» basada en la «participación» y en la coordinación de la dirección regional del partido con las provinciales y locales y a su vez con la Junta de Castilla y León.

Así mismo, en el encuentro se fijó la fecha del lunes 17 de abril para la celebración del Comité Ejecutivo Autonómico y se dio el «visto bueno» a las fechas propuestas por parte de las direcciones provinciales del Partido Popular.

El primer Congreso en celebrarse será el de Salamanca, el próximo 27 de mayo. Un día después se desarrollará el de Soria. El tres de junio, dos más, Burgos y Zamora; mientras que el siguiente fin de semana se celebrará el de León y Valladolid (día 10) y el de Segovia (11). Palencia, el 17 de junio, cierra el calendario, si bien todavía queda por determinar el congreso de Ávila.

AGENCIAS/HERALDO

Reunión sobre las instalaciones de aves de corral y cerdos

SORIA. La Delegación Territorial de la Junta de Castilla y León celebró ayer una jornada informativa a la que estaban invitados 90 titulares de las explotaciones ganaderas de Soria de cría intensiva de aves de corral o de cerdos, cuya autorización ambiental estaría afectada por la reciente norma europea que sobre las 'Mejores Técnicas Disponibles'. En relación con este asunto, la normativa española actual y el Derecho comunitario determinan que las autorizaciones ambientales integradas deben ser revisadas teniendo el 22 de febrero de 2021 como fecha límite.

HERALDO

Una jornada por la inclusión de discapacitados intelectuales

SORIA. El encuentro ¡Hoy pregunto yo! reunirá mañana a médicos, enfermeros y personas con discapacidad intelectual de Asamís con el fin de unir lazos y conocerse mutuamente. La cita (11.30 horas), en el Día Mundial de la Salud, será en el Colegio de Médicos de Soria y en este caso serán los profesionales de la salud quienes serán preguntados por las personas con discapacidad intelectual sobre su día a día en la consulta. Esta iniciativa busca acercar ambas realidades con el fin de mejorar en la atención sanitaria y en el conocimiento de los recursos existentes para este colectivo.

HERALDO

Hasta 11.000 croquetas en el primer fin de semana

SORIA. El II Concurso Provincial de la Croqueta de Soria ha arrancado con 11.000 unidades vendidas en los primeros tres días de jornadas, según la Asociación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur), organizadora de la iniciativa.

La segunda edición arrancó el viernes 31 de marzo y en uno de los 27 establecimientos participantes se superaron las 1.200 tapas.

Las croquetas finalistas del Concurso Amateur están teniendo buena acogida del público, ya que durante el primer fin de semana se han vendido alrededor de 200.

E. P.

La Junta eliminará dos curvas de la CL-116 en Morón de Almazán



Una de las curvas junto a la que se produjo un accidente en la CL-116 en 2009. LUIS ÁNGEL TEJEDOR

«Si lo conoces, no hay ningún problema, pero al parecer sí que es un punto que Tráfico tiene en cuenta porque ha habido varios accidentes, incluso unas dos personas han fallecido», recuerda la edil.

La carretera comarcal está señalada. Según apuntó la Subdelegación de Gobierno en Soria, no es de las vías con más accidentes, pero sí ocupa una posición destacada en cuanto a la accidentalidad en relación con la intensidad media diaria de tráfico. Durante todo el año pasado, en el que se produjo un aumento de la siniestralidad, en la CL-116, entre El Burgo de Osma y Monteagudo de las Vicarías, se produjeron 106 accidentes que se saldaron con siete heridos leves, dos heridos graves y otros dos fallecidos. Toda la vía está señalada por la Dirección General de Tráfico como tramo peligroso y ya se anunció que colocaría guías sonoras en 86 kilómetros.

Según indica la Junta en el anuncio de la expropiación, la zona de actuación comprende del punto kilométrico 58,7 al 60,5. En algunos casos son fincas agrícolas, también hay áreas de árboles de ribera y se expropiará parte de la antigua traza del ferrocarril Valladolid-Ariza, actualmente fuera de servicio. Así, entre los titulares está el Ayuntamiento de Morón y los ministerios de Fomento y Medio Ambiente.

En total, la superficie necesaria para llevar a cabo la corrección de las dos curvas es de 9.225 metros cuadrados.

La posibilidad de mejorar la trazabilidad de estas dos curvas, explica tajahuerce, «es muy antigua». En 2009, un hombre de 89 años de edad natural de Morón falleció y otras tres mujeres catalanas resultaron heridas graves tras colisionar frontalmente en kilómetro 59,5, en la zona recta entre las dos curvas.

S. I. B.

La institución regional ha sometido la expropiación de parte de 15 parcelas a información pública para llevar a cabo la obra

SORIA. La Junta de Castilla y León ha sometido a información pública la expropiación de parte de 15 parcelas en el término municipal de Morón de Almazán para eliminar dos curvas de la CL-116, la carretera que une El Burgo de Osma con Aragón, en las que «ha habido muchos accidentes», según detalla la alcaldesa del municipio, Milagros Tajahuerce.

endesa

Trabajos programados de mejora y acondicionamiento de la red

SORIA

REF. 1110937

10/04/2017 DE 09:00 A 12:00 HORAS

CD TEF.SAUQUILLO DE B., CD SAUQUILLO DE BONICES CD ALPARRACHE de la localidad TEJADO

REF. 1110937

10/04/2017 DE 09:00 A 12:00 HORAS

CD CUBO DE LA SOLANA RIEGOS CD VALDESPINA CD FINCA RITUERTO, CD C.H.DUERO ALMARAIL, CD ALMARAIL CD CDAD.RIEGOS CUBO DE LA SOLANA de la localidad de CUBO DE LA SOLANA

Averías:
900 848 900

Atención al cliente:
902 509 600

El líder nacional de UGT exigirá hoy la apertura de la nueva cárcel

Álvarez visitará la residencia de mayores Los Royales y participará en una asamblea con afiliados

SORIA
El secretario general de UGT, José María Álvarez, realiza hoy una visita sindical a Soria para compartir la problemática de los trabajadores. El líder ugetista estará acompañado por el secretario general de UGT-CyL, Faustino Temprano, y durante la estancia aprovechará para trasladar los planteamientos de UGT para recuperar los derechos laborales y sociales arrebatados por las políticas económicas aplicadas en la crisis, así como para conocer de primera mano la problemática que afecta a Soria y a sus ciudadanos.

El programa Álvarez, que relevó al histórico Cándido Méndez en marzo de 2016, incluye una visita a la residencia para mayores Los Royales, como experiencia pionera en el tratamiento de la Dependencia en el ámbito de lo público, y al nuevo centro penitenciario para promover su apertura en relación con la generación de empleo público, según adelantaron desde el sindicato ugetista.

En este sentido, desde la formación sindical incidieron en la importancia que tiene para la economía provincial la apertura del centro penitenciario, proyecto que



Exterior del nuevo centro penitenciario, donde hoy se desplazará el secretario general de UGT. VALENTÍN GUISANDE

contará en los Presupuestos Generales del Estado con una partida de 1,9 millones de euros, que se destinará a la financiación del colector de la prisión y para la intervención paisajística exterior. Desde la Subdelegación del Gobierno no descartaron el martes que algo de esa

partida económica pudiera destinarse para el equipamiento de dicha infraestructura, en la que el Gobierno central ya ha inyectado 81 millones de euros, si bien resta casi veinte para poner en funcionamiento la nueva prisión.

Asimismo, los secretarios gene-

rales de UGT y UGT-CyL, José María Álvarez y Faustino Temprano, respectivamente, participarán hoy en una asamblea abierta para delegados y afiliados a UGT que se desarrollará en la residencia juvenil Antonio Machado de la capital soriana.

ASOHTUR

Hasta 11.000 unidades vendidas de la croqueta

El II Concurso Provincial de la Croqueta de Soria ha arrancado con 11.000 unidades vendidas en los primeros tres días de jornadas, según informaron desde la Asociación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur), organizadora de la iniciativa. La segunda edición arrancó el viernes 31 de marzo y en uno de los 27 establecimientos participantes se superaron las 1.200 tapas vendidas durante los tres primeros días, dos de ellos han llegado al millar y la mayoría han vendido entre las 200 y las 750 croquetas.

COMERCIO

Arranca la campaña de los 6.000 euros del Eurocentrín

La campaña del Eurocentrín, en la que una persona opta a un premio de 6.000 euros en compras, arrancó ayer. Organizado por Soriacentro - Centro Comercial Abierto de Soria con la colaboración de Caja Rural de Soria y el Ayuntamiento de Soria, este sorteo premia a un cliente con 6.000 euros para gastar en un tiempo máximo de 24 horas en los 36 establecimientos de Soriacentro que toman parte en la octava edición de este evento. El pasado año se repartieron más de 100.000 boletos del Eurocentrín a lo largo de la campaña.

SANIDAD

Profesionales de la salud con discapacitados intelectuales

Durante la jornada de mañana, a las 11.30 horas, se celebrará el encuentro ¡Hoy pregunto yo! entre médicos, enfermeras y personas con discapacidad intelectual de Asamis con el fin de unir lazos y conocerse mutuamente en el Colegio de Médicos de Soria, situado en la avenida Mariano Vicén. En este caso, serán los profesionales de la salud quienes serán preguntados por las personas con discapacidad intelectual sobre su día a día en la consulta o sobre sus sensaciones respecto a los tiempos.



LA LUCHA POR RECUPERAR EL PODER ADQUISITIVO

La recuperación de la jornada de 35 horas, eliminación de la tasa de reposición, recuperación de derechos perdidos, el pago del 100% del salario durante las situaciones de incapacidad temporal o supresión de la pérdida de po-

der adquisitivo fueron las principales reivindicaciones esgrimidas ayer por los sindicatos CSIF, UGT y CC.OO. frente a la Delegación Territorial de la Junta. En la imagen, un momento de la protesta que congregó a 200 personas.

ALVARO MARTINEZ

HERALDO

DE SORIA

EDITADO POR SORIA IMPRESIÓN SA El Collado 17. SORIA Centralita: 975 23-36 07. Fax Redacción: 975 22 92 11. Fax Publicidad y Administración: 975 22 36 10. Apdo. Correos 49. E-mail: soriaredaccion@heraldo.es y soriapublicidad@heraldo.es | Depósito legal: SO-51/1977 Control de tirada y difusión:

EL BESO DEL NEANDERTAL

Roberto Ortega



El baile

ACOMPAÑADO de una charanga musical, de sus seguidores y de un equipo de animadoras, Antonio Pardo llega a la sede del PP de Soria y toca el timbre. «¿Quién es?», responde una voz. «¿Que quién soy? Chicas, decidle quién soy», señala Pardo a las animadoras, que cantan: «Dadme una P. Peee. Dadme una A. Aaaa. Dadme una R. Erre. Dadme una D. Deee. Dadme una O. Oooo. ¡iiiiPaardoooo!!!». «Pues verá, don Pardo. Yo soy la señora de la limpieza», le comenta la voz. «Ya ven, nosotros

aquí a las once de la mañana trabajando por Soria y otros con el chiringuito cerrado o tocándose la higa en el Senado», se queja Pardo. «Co-he-si-ón, Co-he-si-ón», entonan sus seguidores sin que venga mucho a cuento. Pardo se dirige a la limpiadora: «Le voy a pedir, amiga trabajadora, que me deje usted entrar y me permita ayudarme en sus tareas porque yo de siempre he sido mucho de estar con la clase proletaria». La limpiadora le abre. Pardo se pone unos guantes rosas, coge el mocho y

prosigue: «Si ve a doña Marimar dígame de mi parte que cada afiliado un voto, cada afiliada un voto, cada niño un voto, cada mascota un voto...». «Y una rosa, es una rosa, es una rosa...», cantan las animadoras y los seguidores de Pardo, acompañados por la charanga. La limpiadora sonrío: «Mecaño nunca envejece. ¿Puedo pedir otra canción suya?». La charanga toca 'Me cuesta tanto olvidarte'. «¿Baila?», le pide Pardo a la señora. Ambos juntan sus cuer-

pos. Pardo la mira a los ojos. «iiiiEres la Angulooooo!!!», descubre. «Sí, pero sigamos bailando, que estoy sintiendo como algo por dentro», confiesa la Angulo. «¿Qué estamos haciendo, Marimar? Si nos seguimos gustando...», dice Pardo. «Llá-mame dictadora», le ruega la Angulo. «Dictadora», le susurra al oído. «Cómo me pones, Antonio», susurra la Angulo. «Llá-mame asambleario», solicita Pardo. «Asambleario mío», bisbisea la Angulo. «Cómo me pones, Marimar», admite Pardo.

El II Concurso Provincial de la Croqueta de Soria finalizó el pasado domingo 9 de abril con 30.000 unidades vendidas, una cifra menor a la de la primera edición, donde se vendieron 40.000, según han informado desde la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur), organizadora de la iniciativa.

La agrupación ha explicado que, a pesar de este descenso, los 27 establecimientos participantes «se muestran satisfechos con la respuesta del público».

En el primer fin de semana se superaron las 11.000 tapas servidas, si bien el grueso de las ventas ha tenido lugar durante el segundo fin de semana.

Algunos de los establecimientos hosteleros han alcanzado considerables cifras de ventas, superando las 3.000 croquetas vendidas. Durante la semana dedicada a esta tapa, entre el 31 de marzo y el 9 de abril, varios han superado las 2.000 y el resto de las ventas han estado muy reparadas.

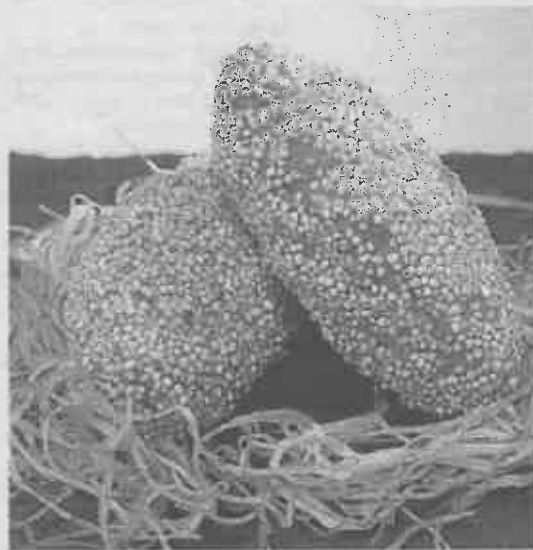
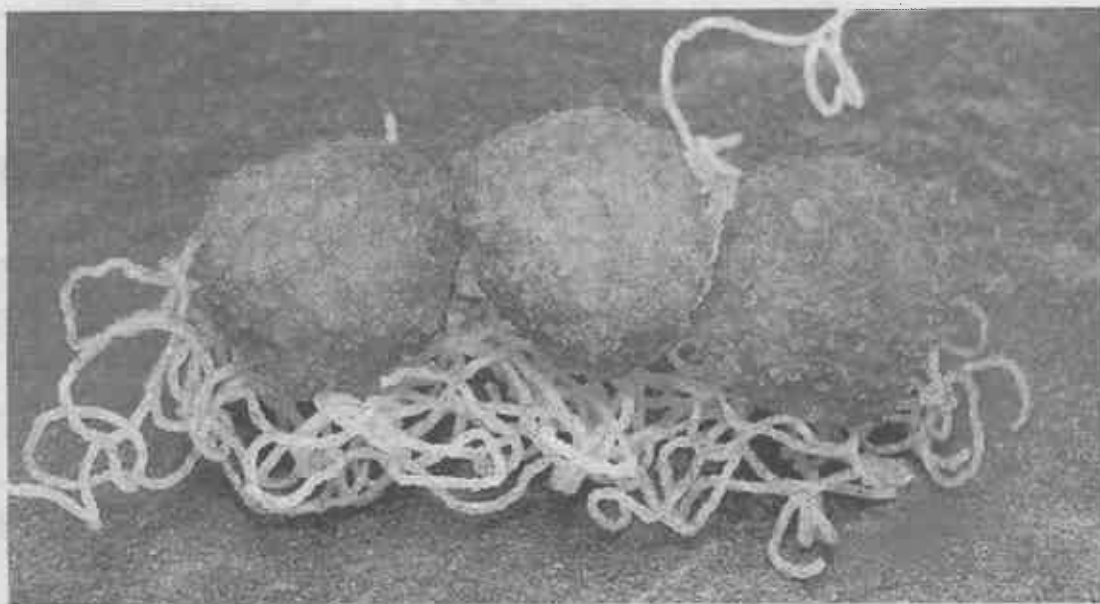
Los responsables de los bares participantes han apuntado que, durante el fin de semana estas jornadas se han convertido en un «atractivo turístico más para los visitantes procedentes de otras provincias de Castilla y León, País Vasco o Asturias», así como de «localidades próximas como Logroño o Tudela».

En próximas fechas se darán a conocer los finalistas y ganadores de los premios a la Mejor Croqueta Provincial, así como a la Mejor Croqueta Popular, elegida con los votos del público.

El ganador de la Mejor Croqueta Provincial recibirá 500 euros de premio, además del diploma acreditativo, que también se otorgará al segundo y tercer finalistas.

El establecimiento que se lleve más votos del público, y por tanto, el premio a la Mejor Croqueta Popular, recibirá 400 euros y diploma. El segundo y el tercero más votados también recibirán sus correspondientes diplomas acreditativos

EUROPA PRESS



Algunas de las creaciones que han participado en el certamen de la croqueta. ASOHTUR/FACEBOOK

La Contra

Atractivo gastronómico y turístico

El II Concurso Provincial de la Croqueta de Soria, organizado por Asohtur, finaliza con 30.000 unidades vendidas

SOCIEDAD

Scarlett Johansson llama cobarde a Ivanka Trump

Scarlett Johansson asegura que le parece «cobarde» la actitud de Ivanka Trump. La hija del presidente de EE. UU. declaró que la influencia sobre su padre como consejera se limitará al ámbito privado. A lo que la actriz replicó: «Eso de que detrás de un gran hombre hay una gran mujer está pasado de moda, no es inspirador y es realmente cobarde».



MODA

Antonio Banderas vende online sus diseños de moda

Dispuesto a no dar puntada sin hilo, Antonio Banderas ha decidido combinar su faceta como diseñador de moda con su labor como anfitrión del festival malagueño Starlite. El actor ha comenzado a vender sus creaciones a través de la Starlite Shop, una plataforma 'online' que aglutina a otras 'celebrities' que tienen sus propias marcas de moda.

TELEVISIÓN

Andrea Ropero e Iñaki López van a ser papás

Andrea Ropero e Iñaki López, que trabajan juntos presentando 'La Sexta noche' desde 2013, van a ser papás en los próximos meses.



Asoaf exige medidas urgentes para «revitalizar» el servicio ferroviario

La ausencia de una línea económica para este año y la falta de dotaciones plurianuales hace que se reclame la adopción de medidas de choque para «la supervivencia» del tren

J. M. SORIA

La Asociación Soriana de Amigos del Ferrocarril (Asoaf) manifestó ayer su «indignación absoluta» ante la falta de inversiones, confirmada en los Presupuestos Generales del Estado (PGE), para la línea Torralba-Soria, razón por la que exige la adopción de «medidas urgentes e inmediatas» con las que revitalizar el servicio ferroviario.

Junto a la falta de línea económica para este año se censura abiertamente «la nula previsión plurianual de inversiones» de cara a los próximos ejercicios». Asimismo, la asociación estima conveniente recordar que aún faltan por ejecutar partidas que sí aparecieron presupuestadas en ejercicios anteriores «y que hubiesen dado por finalizada la renovación en curso hace ya tiempo».

La crítica acerada de Asoaf se hace extensiva a «ciertas explicaciones de representantes políticos» que refiriéndose a esta cuestión han apelado «a unas supuestas inversiones de mayor envergadura que revitalicen el servicio ferroviario «sustituyendo las que en su día se iniciaron hace ya diez años para la renovación de la línea».

La situación actual es alarmante puesto que se emplean trenes modernos y veloces que ganan tiempo entre Madrid y Torralba, pero lo pierden entre Torralba y Soria. Los 45 kilómetros ya renovados no implican una rebaja de los tiempos de viaje ya que se ven penosamente lastrados por limitaciones de velocidad en los tramos no renovados.

Esta Asociación no se ha cansado de hacer propuestas que no han pasado de la aprobación en mociones en Ayuntamiento y Diputación provincial. Una de dichas mociones ha llegado al Senado. Instamos a nuestros representantes a que si-



El servicio ferroviario cada vez está más comprometido. VALENTÍN GUISANDE

gan luchando y creyendo en nuestro ferrocarril. Y que lo hagan convencidos de que su supervivencia pasa por una serie de medidas de choque que no precisan de inversiones descabelladas, sino de voluntad política de llevarlas a cabo.

RENOVACIÓN

Las medidas reclamadas por Asoaf se resumen en la finalización inmediata de la renovación actual, el aumento de frecuencias diarias con Madrid, la renovación y reapertura del tramo Soria-Castejón «para dar sentido a las medidas anteriores y generar nuevos tráfico de viajeros y mercancías con el Norte y Aragón» y la habilitación

LOS PLANES TIENEN QUE SER INMEDIATOS

Claridad. Asoaf insta a los responsables políticos a interpelar al Ministerio de Fomento, para que indique cuáles son los planes que manejan para la línea. Y sobre todo, que mientras llegan esos planes, no dejen a su suerte el futuro «de nuestro ferrocarril», dado que las medidas «que precisa nuestro tren no son a medio o largo plazo: deben ser inmediatas».

de medidas complementarias «para aumentar la seguridad en la circulación como la supresión o señalización de pasos a nivel».

Por último también se incorpora el estudio de alternativas de futuro con otras medidas, tales como modificaciones de trazado y posibles conexiones a la Alta Velocidad «pero estas medidas no serán nunca creíbles si no vemos que sobre la realidad actual se actúa eficazmente. Porque la triste situación actual de nuestro ferrocarril nos lleva a creer no en su revitalización sino en su inevitable cierre. El tren es de todos: debemos impedir que así sea y exigir un ferrocarril digno para nuestra provincia».

UNA NUEVA LIMITACIÓN DE VELOCIDAD EN 12 KILÓMETROS RETRASA MÁS LOS VIAJES

Asoaf también desvela que «desde hace unos días» se ha añadido otra limitación de velocidad entre Torralba y Yelo (12 kilómetros a 60 km/h), lo que está provocando retrasos habituales «que oscilan entre los 10-15 minutos en los trenes (sobre todo con sentido Soria) sobre los horarios que ya contemplaban las anteriores limitaciones de velocidad, por lo que los tiempos de viaje superan las tres horas y se sitúan en torno a las tres horas y diez minutos en sentido Madrid-Soria». Esta circunstancia hace que se tenga que invertir «en torno a una hora y veinte minutos en cubrir la distancia de 92 kilómetros entre Torralba y Soria, lo que es sencillamente inadmisibile: no debería tardarse más de una hora en cubrirse esa distancia sin grandes pretensiones y manteniendo las paradas actuales».

La reclamación de Asoaf no admite esperas. «Por eso debe realizarse de forma urgente» para que el tren convencional cumpla «eficazmente» con su cometido de servicio público.

El Concurso Provincial de la Croqueta se consolida con 30.000 unidades

SORIA

El II Concurso Provincial de la Croqueta termina con más de 30.000 unidades vendidas desde el pasado 31 de marzo, según fuentes de Asohtur. A esta «significativa» cifra hay que añadir las 507 croquetas «apadrinadas» por distintos establecimientos sorianos que se han servido y que resultaron finalistas del concurso amateur. A tenor de la buena respuesta del público se puede afirmar que esta iniciativa organizada por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) se ha consolidado en este segundo año de celebración.

Si bien la cifra de croquetas servidas ha sido ligeramente inferior a la registrada el pasado año, los establecimientos participantes se han mostrado «satisfechos» con la respuesta del público. Los bares y restaurantes que han hecho su propuesta de croqueta han apostado claramente por la calidad, implicándose en presentar platos sabrosos, atractivos y originales, con ingredientes y técnicas de alta cocina.

Algunos de los establecimientos hosteleros han alcanzado considerables cifras de ventas, superando las 3.000 croquetas vendidas durante la semana dedicada a esta tapa, entre el 31 de marzo y el 9 de abril; varios han superado las 2.000 y el resto de las ventas han estado muy repartidas. Según señalan los responsables de los bares y restaurantes, se ha notado un incesante flujo de sorianos durante toda la semana, destacando especialmente el público joven.

Durante el fin de semana, también han observado que se ha convertido en un atractivo turístico más para los turistas, procedentes de otras provincias de Castilla y León, País Vasco o Asturias, así como de localidades próximas como Logroño o Tudela. El buen tiempo ha contribuido sin duda a la buena marcha de este segundo Concurso Provincial de la Croqueta, antesala de la Semana Santa que también llega con buenas perspectivas.

Durante el primer fin de semana se superaron las 11.000 tapas servidas, si bien el grueso de las ventas ha tenido lugar durante el segundo fin de semana. En próximas fechas se darán a conocer los finalistas y ganadores de los premios a la Mejor Croqueta Provincial, así como a la Mejor Croqueta Popular, elegida con los votos del público. El ganador de la Mejor Croqueta Provincial recibirá 500 euros de premio.

Limpiezas RABAL S.L.

Empresas - Bancos
Establecimientos comerciales
Comunidades de Vecinos
Acristalado de suelos

C/Arzobispo Fuenmayor, 3 bajo
Tel. 975 230 060
609 974 919 - 669 429 055

e-mail: limpiezas.rabal@cyfiroa.es

Los residentes en Soria bajan a 88.600 con un 60% más de vecinos extranjeros

- La provincia pierde en dos años 1.700 habitantes de hecho, un -1,8% que no supera el descenso del -2,3% del Padrón
- Los nacidos fuera de España son hasta 2016 unos 2.500 más que el año anterior

SORIA. La provincia no solo pierde habitantes en relación al Padrón -registro administrativo donde constan los vecinos de un municipio- que ofrece el Instituto Nacional de Estadística año a año. También ha dejado de dar cobijo 'efectivo' a 1.700 residentes entre 2014 y 2016, 900 de los cuales han desaparecido de la lista en los últimos doce meses estudiados. Todo ello con un aumento de los vecinos extranjeros del 60% en un año, de 4.200 en 2015 a 6.700.

Son los datos que aporta el INE en la última Encuesta Continua de Hogares y que hacen referencia a las personas que habitan en Soria, la población de hecho. Son, a 1 de enero de 2016, 88.600 personas. Eran 90.300 en 2014, cuando comenzó este estudio. Esta cifra es la más próxima al censo -sin terna exhaustiva- que se realiza cada diez años desde

1981 y que registró en Soria en 2011 a 90.717 personas. Entonces la población de derecho -empadronados- era de 95.223 personas. Se entiende que en esa diferencia entran aquellos sorianos que viven fuera y los residentes que llegan a la provincia.

En este sentido, la rebaja de los vecinos de Soria, del 1,8%, es menor que la sufrida en cuanto a aquellas personas empadronadas en la provincia. En estos últimos dos años, de 2014 a 2016, la población de derecho descendió un 2,3%, de 92.221 personas a 90.040. De la comparativa se extrae que a pesar de que Soria pierde habitantes (2.181), por falta de nacimientos, fallecimiento o cambio de registro municipal a otros lugares, la cifra de quienes residen mantiene un descenso menos acusado.

Los vecinos de Soria han disminuido, en un año, en 900 personas.

En esa resta se incluye un descenso del 3,9% entre los residentes de nacionalidad española y el aumento de un 60% de los extranjeros. Los primeros son, en términos absolutos, unos 3.400 menos y los segundos, unos 2.500 más.

Cabe destacar que, en la desagregación según nacionalidad de los progenitores, aquellos residentes de madre y padre españoles han pasado de 80.900 a 76.800. Son 4.100 menos.

Por otro lado, las personas nacidas fuera de España e instaladas en Soria llevan en su mayoría más de 10 años (un 35%). Con ello, aquellas que llevan de uno a tres años son un cuarto del total. En cuanto al amplio aumento de este sector de la población, la subida más destacada es la de los ciudadanos rumanos, que han pasado de 200 vecinos a 2.600.

S. I. BELLED

Hacienda abona 1,6 millones en dos semanas de la Renta

SORIA. La Agencia Tributaria ha devuelto, hasta ayer, más de 1,6 millones de euros a los sorianos, lo que supone un incremento del 15,87% con respecto a igual fecha de campaña del Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas correspondiente al año pasado.

Desde el primer día, el 5 de abril, y hasta la fecha, son 4.478 los contribuyentes sorianos que han realizado este trámite, un 1% menos que el año anterior (4.523). De todas estas de-

claraciones, se han pedido 4.041 devoluciones, de las que se han pagado 3.080 (76,2%). El importe solicitado era de 2,6 millones, de los que se han pagado un 63,9% (1,6 millones). Las abonadas a esta misma fecha el año anterior eran 2.814, que ascendieron a 1,4 millones.

En toda España han presentado su declaración, vía web, 2.436.000 contribuyentes. De estos, 1.630.000 han recibido su devolución, por más de 1.041 millones de euros.

En la campaña de este año está prevista la presentación de 50.857 declaraciones en Soria. De estas, 38.983 serán a devolver, por importe de 25,9 millones de euros.

HERALDO

Ya hay finalistas a la Mejor Croqueta Provincial

SORIA. El II Concurso Provincial de la Croqueta llega a su fase final. La Mejillonera, Santo Domingo II, Casa Toño y Termanca son los finalistas para optar el premio de Mejor Croqueta Provincial. El jurado otorgó la misma puntuación a dos de los establecimientos,

por lo que esta vez serán cuatro, y no tres, los finalistas.

Por otro lado, también los votos del público han propiciado un empate entre dos de los participantes, por lo que también en la categoría de Mejor Croqueta Popular hay cuatro finalistas: Fogón del Salvador, La Mejillonera, Santo Domingo II y The Red Lion Of Soria.

La entrega de premios a los ganadores de las dos categorías tendrá lugar el próximo miércoles.

HERALDO



Los representantes de Asaja Soria (segundo por la izquierda), Cuenca y Teruel, ayer, en la reunión. ASAJA

El MAPAMA dice que la despoblación es una pieza fundamental para la PAC

Asaja Soria, Cuenca y Teruel se reúnen con la nueva comisionada del Gobierno para el reto demográfico

SORIA. El Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente aseguró ayer a las organizaciones agrarias de Asaja Soria, Cuenca y Teruel que dentro de las conclusiones de la postura de España para la nueva PAC el despoblamiento es una de las piezas fundamentales. Esta fue una de las cuestiones que la OPA, encabezada por su presidente, Pedro Barato, realizó a la nueva comisionada del Gobierno para el reto demográfico, Edelmira Barreira Diz, quien a su vez estaba acompañada por altos cargos de su departamento y de responsables del propio Ministerio de Agricultura.

El encuentro, celebrado en Madrid, sirvió para transmitir a Barreira cómo es la delicada situación particular de estas tres provincias. Permitió también a Carmelo Gómez, presidente de Asaja Soria, invitar a la comisionada a que visite el campo soriano y pue-

da conocer in situ el conjunto de problemas de las explotaciones ganaderas y cerealistas de la provincia.

Según indica Asaja en una nota, durante la reunión, Barato hizo hincapié en que las ayudas de la PAC son algo que llega hasta el último rincón del campo, por lo que defender una PAC fuerte y con presupuesto es uno de los pilares fundamentales, aunque no el único, en la estabilidad de las rentas agrarias. La asociación asegura que «si de verdad se quiere luchar contra la despoblación en estas tres provincias singulares son precisos cambios que mejoren el escenario actual».

Está previsto que la semana que viene comiencen las reuniones de la comisión para el reto demográfico con las comunidades autónomas con el fin de abordar el tema de la despoblación.

HERALDO

VEHÍCULOS DE OCASIÓN - TURISMOS - INDUSTRIALES
TODO TERRENO - GARANTÍA DE CALIDAD

Automóviles

VALCORBA

687 968 605



www.automovilesvalcorba.es

SORIA

Cuatro finalistas en busca de la mejor croqueta

Mejillonera, Santo Domingo II, Casa Toño y Termancia, clasificados para la fase final

SORIA
El II Concurso Provincial de la Croqueta llega a su fase final y lo hace en una competición muy reñida. Bar La Mejillonera, Bar Restaurante Santo Domingo II, Bar Restaurante Casa Toño y Bar Restaurante Termancia son los finalistas para optar el premio de Mejor Croqueta Provincial. El jurado otorgó la misma puntuación a dos de los establecimientos, por lo que esta vez serán cuatro, y no tres, los que han llegado a la final.

Por otro lado, también los votos del público han propiciado un empate entre dos de los participantes, por lo que también en la categoría de Mejor Croqueta Popular hay cuatro finalis-

tas: Bar Restaurante Fogón del Salvador, Bar La Mejillonera, Bar Restaurante Santo Domingo II y Bar Restaurante The Red Lion Of Soria.

Cabe destacar en esta edición lo reñida que ha estado la competición en ambas categorías por la gran calidad de los platos presentados por los establecimientos en esta iniciativa organizada por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur).

El número de votos por parte del público se ha incrementado alrededor de un 30% respecto a la edición anterior y tan sólo ha habido un 4,9% de votantes que no han realizado correctamente el proceso de votación tal y como se indicaba en



Dos clientes degustando croquetas. MARÍA FERRER

las bases, lo que ha supuesto un 50% menos de votos nulos.

La entrega de premios a los ganadores de las dos categorías tendrá lugar el próximo miércoles 26 de abril a partir de las 11.30 horas

en la sede de FOES. En este acto también se entregará el premio al ganador del Concurso Amateur de la Croqueta y los diplomas, tanto a los finalistas como al resto de concursantes.



Los premiados junto a De la Casa y De la Fuente. D.S.

Escritores bajo las líneas

La Delegación Territorial entrega los premios de los concursos infantil y para adultos '¿De qué escritor estamos hablando?' y '¿De qué autores estamos hablando?'

SORIA
El jefe del Servicio Territorial de Cultura, Carlos de la Casa, y la directora de la Biblioteca Pública de Soria, Teresa de la Fuente, hicieron entrega ayer de los premios del concurso infantil '¿De qué escritor estamos hablando?' y del de adultos '¿De qué autores estamos hablando?', convocados por la Biblioteca Pública de Soria, centro dependiente de la Consejería de Cultura y Turismo.

Los concursos, desarrollados

entre los meses de marzo y abril con motivo del Día del Libro, invitaban a los participantes a descubrir de qué escritores se estaba hablando mediante varias pistas que se fueron publicando en las redes sociales y en la entrada y la Sala Infantil de la Biblioteca. En el concurso infantil, Gloria Fuertes era la escritora escondida entre las pistas, mientras que en el concurso de adultos los autores a los que se hacía referencia eran José Zorrilla, José Luis Sampedro, Ele-

na Soriano y Gloria Fuertes. Este año se celebró la segunda edición del concurso infantil, para niños de entre 8 y 14 años, en la que han participado 87 concursantes, y la tercera edición del de adultos, con un total de 98 participantes. Entre los acertantes se realizó un sorteo en el que resultaron ganadores Ana Aragonés Palomar, Iván Mateo García y Adrián Manzanares Romera (concurso infantil) y Ana Romero Palomar, María Fe Castellano y Cristina Gómez Jiménez

(concurso de adultos). Todos ellos recibieron un lote de libros, entre los que se encuentran un cómic de Astérix o 'La historia interminable' en el caso de los niños, y 'La vida negociable', de Luis Landero; 'Derecho natural', de Ignacio Martínez de Pisón; 'Medía vida', de Care Santos; y 'Cáscara de nuez', de Ian McEwan, para los adultos.

DÍA DEL LIBRO

Por otra parte, mañana se conmemora el Día Mundial del Libro y del Derecho de Autor, que coincide con la fecha en la que fallecieron los escritores Miguel de Cervantes y William Shakespeare en 1616.

Con motivo de este día, la Biblioteca Pública de Soria ha preparado varias actividades gratuitas para niños y adultos que tendrán lugar hasta el 19 de abril. Ya se han realizado algunas de ellas, como el encuentro con José Luis Corral, autor de la novela 'Numancia', los concursos para adivinar los autores y la sesión infantil de títeres 'Las aventuras de Lara y Ranulfo'. Para las actividades infantiles será necesaria una invitación que se podrá recoger con antelación en la Sala Infantil.

Para la jornada de hoy, a las 12.00 horas, los más pequeños podrán disfrutar de la magia de los cuentos gracias a 'Cuentacuentos para bebés'. Padres e hijos podrán descubrir de forma interactiva las historias que contará el grupo Alambique Producciones. La actividad está dirigida a niños de 0 a 3 años, acompañados de un adulto. A las 12.45 horas se celebrará otra actividad de cuentacuentos dirigida a niños de 4 a 8 años.

SUCESOS

Detenido por vulnerar una orden de alejamiento

Los agentes del Cuerpo Nacional de Policía de la Comisaría de Soria detuvo ayer al vecino de Soria J.P.B., de 47 años, como presunto autor de un delito de quebrantamiento de condena, según informó la Subdelegación. Supuestamente, desobedeció una orden de prohibición de acercamiento y de comunicación respecto de su ex pareja sentimental, fijada por un juzgado de Tarragona. Al parecer, el presunto autor de los hechos llamó por teléfono a la víctima, poniendo como oculto su terminal telefónico.

SOCIEDAD

Photocall para revitalizar el Casco Viejo

Los alumnos del Ciclo de Fotografía de la Escuela de Artes, dentro del proyecto educativo 'Soria, laboratorio de aprendizaje', instalarán el próximo miércoles un 'photocall' y un muro de pizarra para que los vecinos del Casco Viejo y el público en general compartan sus ideas y recuerdos del barrio, según informó la Junta.

ECONOMÍA

Hacienda devuelve 1,6 millones

La Agencia Tributaria (AEAT) ha devuelto en las dos primeras semanas de la Campaña de la Renta 2016, 1,68 millones de euros en Soria, lo que supone un incremento del 15,87% respecto a igual fecha de campaña del año pasado, a un total de 3.080 contribuyentes, según ha informado el Ministerio de Hacienda y Función Pública en una nota.

EDUCACIÓN

Jornada en el Ceder sobre gestión arbustiva

El Ceder de Lobia celebra el próximo jueves, 27 de abril, una jornada sobre 'Gestión sostenible de masas arbustivas' en la que se presentarán los resultados más significativos obtenidos hasta la fecha dentro del proyecto Life+ Enerbioscrub, coordinado por la Unidad de biomasa del Ceder.



Todos los ganadores en la Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas (FOES) durante la entrega de galardones. ÁLVARO MARTÍNEZ

Gastronomía por aire, tierra y mar

El restaurante Santo Domingo II se alza con el premio a la mejor croqueta profesional mientras la votación popular galardona a El Fogón del Salvador por 'croqueta de mar&placton'

SORIA
 El restaurante Santo Domingo II se ha alzado con el premio a la mejor croqueta profesional 2017 mientras que El Fogón de Salvador ha ganado la categoría popular en el II Concurso de la Croqueta de Soria. Las jornadas, que se celebraron del 31 de marzo al 9 de abril en 25 establecimientos de Soria y dos de la provincia, finalizaron con más de 30.000 tapas vendidas.

Un premio que en esta segunda edición ha estado muy disputado y que se ha decidido por muy pocos votos, valorando el jurado el «sabor, la presentación y la originalidad».

El jurado profesional ha otorgado el premio a la mejor croqueta de Soria 2017 al restaurante San-

to Domingo II, que recibe 500 euros por su croqueta 'Aire, tierra y mar'. El segundo puesto ha sido para el Termancia con 'Croqueta de codorniz asada en su juego', mientras que en la tercera plaza ha habido un empate entre Casa Toño y la Mejillonera.

La votación popular, también muy igualada, ha decidido dar el premio a la mejor croqueta en esta categoría a El Fogón del Salvador, con el 14% de los votos. Este restaurante recibe 400 euros por su 'Croqueta de mar&placton'. El segundo premio, con el 13% de los votos, ha sido para la Mejillonera con 'Popeye', mientras que en la tercera posición se ha dado un nuevo empate entre Santo Domingo II y Red Lion.

El ganador de la croqueta ama-

teur, Jesús Antón Monge con 'Ying y Yang', y el resto de finalistas también han recibido sus diplomas.

En cuanto a los ganadores de las experiencias por su votación en las urnas, Blanca Sevilla, ha ganado el pack 'Escápate tres días' por votar al bar Isla. Laura García Rodríguez, por su voto al Fogón, ha ganado el premio 'mil días y una noche para soñar', mientras que la experiencia en el hotel Termal de El Burgo de Osma es para Cristina Lázaro González con su voto al Iruña.

Yolanda Santos, presidenta de Asohtur, recaló que estas jornadas «casa vez atraen a más gente» y subrayó la buena valoración de los hosteleros y de los consumidores, que han destacado la «cali-

dad, creatividad y variedad». Santos recordó que se han vendido 30.000 tapas más 507 croquetas amateur y que han participado en esta segunda edición 27 establecimientos.

La concejal de Turismo, Ana Calvo, subrayó el «método de desarrollo económico» vinculado al turismo que tiene Soria como cita gastronómica.

En la presentación también estuvieron presentes Pablo Moreno, en representación de Amstel, que destacó el espacio en el «calendario gastronómico de Soria» así como Tomás Mugarza, de Caja Rural, quien hizo especial hincapié en la labor de los establecimientos para que la provincia se encuentre «en el sitio que le corresponde».

ÓSCAR GARCÍA, PRESIDENTE DEL JURADO DE PINCHOS EN VALLADOLID

Óscar García, propietario y jefe de cocina del Restaurante 'Baluarte' de Soria, catalogado con 1 estrella Michelin y 2 soles en la Guía Repsol, será el presidente del jurado de la XIX Edición del Concurso Provincial de Pinchos que se celebrará entre el 30 de mayo y el 4 de junio, si bien la final se desarrollará el lunes día 5 en la Escuela Internacional de Cocina 'Fernando Pérez'. Como novedades de este año, se abre la participación en los establecimientos de esta provincia a aquellos que hayan sido galardonados con el premio en los diferentes concursos de sus respectivas localidades, según apuntó la organización, informa Europa Press. García será así el invitado de excepción en la cita pucelana.



Vehículos con la garantía de **MADURGA**

Multimarca
 Seminuevos
 Km 0
 Ocasión



Madurga Selection



C/ Eduardo Saavedra 44 · Soria · 975 221 450

El entorno de Hospicio concentró todos los trámites de ruina del año pasado

● Los diez expedientes que desembocaron en las demoliciones representaron la cifra más alta desde 2011

SORIA. San Martín 34 y 26; los números 3, 4, 5 y 6 de Tirso de Molina; Santa Apolonia, 2, y Hospicio 2, 4 y 6. Son los diez inmuebles demolidos a comienzos del año pasado y que concentraron en el ejercicio todas las tramitaciones de ruina del Ayuntamiento. Los derribos de abril de 2016 desembocaron en el final de una zona degradada en la ciudad y que había permanecido vallada ante el riesgo que presentaba.

El año 2016 fue el de mayor intensidad de expedientes de ruina desde 2011, cuando en el Ayuntamiento entraron 12, la mayoría referida a diversos números de Las Casas. Fue precisamente 2011 el de mayor movimiento administrativo en este ámbito desde 2007.

Los derribos del año pasado desembocaron en el pleno ordinario de abril en el visto bueno por unanimidad de la modificación puntual del PGOU para reordenar la zona.

Se trató del visto bueno inicial a la reordenación de volúmenes y configuración de sectores, un programa urbanístico que para el Ayuntamiento supondrá la posibilidad de ensanchar la calle Hospicio.

El vial se ampliará a 16 metros, desde los 11,3 actuales gracias a los 400 metros cuadrados para servicios generales. Del lado del cerro del Mirón se dispondrá un pequeño mirador.

El número de expedientes de ruina varía, con punto de partida en 2007, desde el mencionado máximo de 2011 hasta los mínimos de uno en 2012 y 2015.

J.A.C.

LA CIFRA

48

Desde el año 2007 el número de tramitaciones de ruina asciende a 48.

CALLES

El Casco Histórico acumula una buena cantidad de expedientes, con la plaza del Carmen, Zapatería, Cinco Villas, El Collado, Herradores, Puertas de Pro (debido al derrumbe de parte de la muralla) o Fuente de Cabrejas entre los espacios afectados.

Las Casas conoció en el periodo de referencia más de una docena de trámites.

Otras calles fueron Pedrizas, Morales Contreras o San Martín de Finojosa.

El plazo para solicitar la beca 'S x S' acaba el 30 de abril

SORIA. Hasta el 30 de abril permanece el plazo para que los interesados puedan postularse para ser el beneficiario de la beca 'S x S', es decir la Beca Residencia Poética Internacional Antonio Machado. En la convocatoria participan los ayuntamientos de Soria y Segovia, ciudades donde el becario repartirá su estancia en los meses de septiembre y noviembre. Con una dotación de 3.000 euros, compartida entre Soria y Segovia, el beneficiario deberá desarrollar un proyecto de creación poética y de participación social, preferentemente basado en Machado.

El proyecto ganador se dará a conocer el 26 de julio, fecha del nacimiento de Antonio Machado.

HERALDO

Jornada de puertas abiertas en la guardería del polígono

SORIA. La guardería municipal del polígono, gestionada a través de la Cámara de Comercio, celebra hoy una jornada de puertas abiertas para dar a conocer el centro a las familias interesadas en matricular a su hijo el próximo curso. Con este fin se disponen dos turnos, a las 19.00 y 20.00 horas.

La inscripción en la guardería (niños de hasta tres años) podrá realizarse en el registro de la Cámara de Comercio del 2 al 16 de mayo. Para la baremación de las solicitudes se concede preferencia a los hijos de los trabajadores de las empresas asociadas al Club Cámara.

HERALDO

Soriacentro formula una campaña del Día de la Madre

SORIA. Soriacentro (marca comercial del Centro Comercial Abierto) prepara una campaña con motivo del Día de la Madre, basada en frases típicas que dicen las madres. En los establecimientos adheridos a la iniciativa se instalará un vinilo personalizado con una frase diferente. La organización ha seleccionado 14 enunciados.

La idea es que el mensaje, colocado en una parte visible del establecimiento, anime a prestar atención las frases de los demás negocios.

HERALDO



'Foto de familia' de los diversos galardonados en el concurso. LUIS ÁNGEL TEJEDOR

El bar restaurante Santo Domingo II gana el Premio a la Mejor Croqueta Provincial

El Fogón del Salvador recibe el galardón en la categoría de voto popular en un concurso que ha vendido 30.000 unidades

SORIA. El II Concurso Provincial de la Croqueta tiene ya sus ganadores. El Jurado de expertos consideró que la creación merecedora del Premio a la Mejor Croqueta Provincial era 'Aire, tierra y mar' del restaurante Santo Do-

mingo II. En segundo lugar se situó la 'Croqueta de codorniz asada en su jugo' del bar restaurante Termancia y el tercer premio se lo repartieron 'ex aequo' entre Casa Toño por su 'Croqueta de café y bombón cremoso de chocolate blanco' y La Mejillonera, con su croqueta 'Popeye'. El jurado, coordinado por María Eugenia Lafuente, Directora del CIPP La Merced, destacó la dificultad de elegir a los mejores entre propuestas de gran calidad y originales recetas, así como el nivel

ascendente de los establecimientos en general, tanto en las elaboraciones como en la presentación de las croquetas.

Los votos del público otorgaron el Premio a la Mejor Croqueta Popular a la propuesta del Fogón del Salvador, 'Mar y plancton'. La Mejillonera se situó en segundo lugar. En tercer lugar, otro empate, en esta ocasión entre Santo Domingo II y The Red Lion, con su croqueta 'Tierra soriana'.

El ganador de la Mejor Croque-

ta Provincial recibe 500 euros, además del diploma acreditativo que también se otorga a los demás premiados. El galardón popular está dotado con 400 euros.

El concurso terminó con más de 30.000 croquetas vendidas entre el 31 de marzo y el 9 de abril. A cifra hay que añadir las 507 'apadrinadas' por el Parador Antonio Machado, Los Villares y Fuente de la Teja, que ampararon las creaciones de los finalistas del Concurso Amateur.

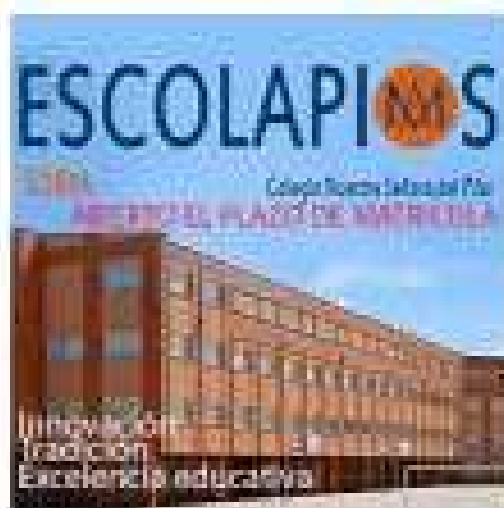
HERALDO



2 gafas más graduadas con antirreflejo

97€

MULTIOPTICAS



Mar 10:17

Ya se conocen los 11 finalistas del Concurso a la Mejor Croqueta Amateur de Soria



Un total de 11 propuestas de las 23 que se han presentado en esta edición han sido seleccionadas para participar en la final del premio a la Mejor Croqueta Amateur de Soria, organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASHTUR).

El concurso donde los cocineros no profesionales presentarán sus croquetas será el próximo lunes, 20 de marzo, en las instalaciones de la Escuela de Hostelería CIEP La Merced de Soria a partir de las 17:00 horas. Allí, un jurado experto en cocina de la propia escuela, determinará cuáles son las tres propuestas finalistas. El acto estará abierto al público que quiera asistir.

Los once cocineros amateurs deberán acudir a las instalaciones del CIEP La Merced con la menja ya preparada y la guarnición y/o decoración para el emplatado. La organización habilitará la cocina, freidoras y demás utensilios para que cada participante pueda terminar de cocinar y presentar sus croquetas. El jurado valorará las creaciones presentadas bajo los criterios de sabor, textura, presentación y originalidad y elegirá las tres mejores.

SORIA Noticias.com

Portada | Capital | Provincia | Deportes | Castilla y León | Turismo | Soria Rural | Reportajes | Empleo | Rutas | Opinión | San Justo

Publicar

Comparte:

17

Compartir

Twitter

WhatsApp

0

Imprimir



CÁNTAB

Once cocineros amateurs compiten por ver quién hace la Mejor Croqueta de Soria



Concurso de Mejor Croqueta de Soria. (Archivos)

Actualizado: 10/03/2017 17:33:44

Las tres mejores croquetas del concurso, que se celebra este lunes 20 en la Escuela de Hostelería La Merced a las 17:00 horas, podrán ser apadrinadas por los establecimientos que participen en las Jornadas de la Tapa de la Croqueta, del 31 de marzo al 9 de abril.

Un total de 11 propuestas de las 23 que se han presentado en esta edición han sido seleccionadas para participar en la final del premio a la Mejor Croqueta Amateur de Soria, organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR).

El concurso donde los cocineros no profesionales presentarán sus croquetas será el próximo lunes, 20 de marzo, en las instalaciones de la Escuela de Hostelería CIEP La Merced de Soria a partir de las 17:00 horas. Allí, un jurado experto en cocina de la propia escuela, determinará cuáles son las tres propuestas finalistas. El acto estará abierto al público que quiera asistir.

Los once cocineros amateurs deberán acudir a las instalaciones del CIEP La Merced con la mezcla ya preparada y la guarnición y/o decoración para el emplatado. La organización facilitará la cocina, fideos y demás utensilios para que cada participante pueda terminar de cocinar y presentar sus croquetas. El jurado valorará las creaciones presentadas bajo los criterios de sabor, textura, presentación y originalidad y elegirá las tres mejores.

El ganador del premio a la Mejor Croqueta Amateur, otorgado por el Ayuntamiento de Soria, recibirá 300 euros, además de un diploma acreditativo. Esta distinción también la recibirán los concursantes que queden en segundo y tercer lugar.

Las croquetas de los tres finalistas podrán ser 'apadrinadas' por alguno de los establecimientos participantes en las Jornadas de la Tapa de la Croqueta 2017, que se celebrarán desde el 31 de marzo al 9 de abril. Dicho apadrinamiento consistirá en que los establecimientos tendrán la oportunidad de ofrecer a la venta en sus locales durante las jornadas cualquiera de las croquetas finalistas.

Los títulos de las once propuestas finalistas son:

- La que más le gusta a Tomás
- Croqueta Esther
- Croqueta de pollo y marzuels
- Croqueta de gambas
- Ping y Yang
- Croqueta de la escuela Nadi
- Croqueta oncaleña
- Croqueta de aires sorianos
- Croqueta escabechada - salsa y sabor - naranja-batidos
- Croqueta de gambas al ajillo
- Croqueta de pollo y jamón, en la sencillez está el sabor

El pasado año, el Hotel Rural Los Villares fue el encargado de poner a disposición al público la croqueta ganadora del concurso amateur, Mamma mia de María del



Mar 20 17

Jesus Antón Monge gana el premio a la Mejor Croqueta Amateur de Soria con Ying y Yang



La propuesta de Jesús Antón Monge, Ying y Yang, ha conseguido el primer puesto en la competición de Mejor Croqueta Amateur de Soria, organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASHTur), a cuya final han llegado once cocineros no profesionales de los 23 que se presentaron. Se trata de una croqueta doble cuyos ingredientes principales son las gambas y el chorizo, además de una cuidada presentación con dos salsas.

Jesús Antón también se presentó en la primera edición, aunque no ganó este año cuando ha triunfado con una propuesta un tanto arriesgada, pero muy original. Este primer premio, otorgado por el Ayuntamiento de Soria, está dotado con 100 euros, además de un diploma acreditativo.

SORIA | GOURMET

Ying y Yang, de Jesús Antón, la mejor croqueta amateur

20 MARZO 2017



La propuesta ganadora tiene como ingredientes principales a las gambas y al chorizo.

La propuesta de Jesús Antón, Murgu, Ying y Yang, ha resultado el primer plaza en la competición de Mejor Croqueta Amateur de Soria, organizada por la Asociación Soriana de Gastronomía y Turismo (ASOTURISMO), a cuya final han llegado más o menos por profesionales de la II que se presentaron.



Se trata de una croqueta doble cuyos ingredientes principales son las gambas y el chorizo, además de una cuidada presentación con dos salsas.

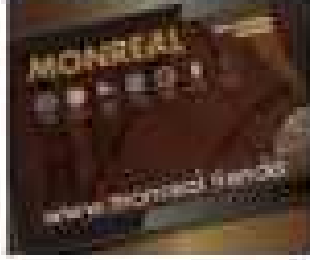
Además también se presenten en la categoría aficionado, aunque ha sido este año cuando ha triunfado con una propuesta un tanto atípica, pero muy original. Este croquetero soriano, organizado por el Ayuntamiento de Soria, está dotado con 300 euros, además de un diploma acreditativo.

El segundo finalista ha sido Diego Gavilán y su propuesta Mirrosa, una combinación de queso y chorizo rojo que ha conseguido el jurado. En tercer lugar ha quedado la Croqueta de gambas al ajillo de Natalia Hernández. Ambas recibirán un diploma acreditativo como premio.

El jurado compuesto por Teresa Valdeolmillos y Pilar Delgado, por parte del Ayuntamiento de Soria, y de la Diputación Provincial de Soria, respectivamente; Ana Hernández y Javier Castro, profesores del ICFP La Merced y Carlos Morales, responsable del Restaurante del Caserío Vasco de la Taja y ganador del premio a la Mejor Croqueta de Soria en la primera edición, han destacado la gran técnica, originalidad y sabor de los platos participantes de este edición.

La elección ha sido muy difícil, teniendo en cuenta el gran nivel de los finalistas, que lo que finalmente se ha querido resaltar el trabajo de Natalia Berge, y su croqueta La que más le gusta a Ferrán, Diego Alejandro García y su Croqueta de otros sabores y Toco García y su Croqueta inoculada.

Las croquetas finalistas serán "aprobadas" por una colaboración entre participantes en las 100 casetas de la Taja de la Croqueta 2017, que se celebrarán desde el 11 de marzo al 1 de abril. Hecho que también permite mostrar a los visitantes durante las jornadas las croquetas finalistas.



UNA GRAN OPORTUNIDAD PARA AUMENTAR EL CONOCIMIENTO DE LAS MONEDAS SOCORRIS

Reservas: 975 373 405

Lo más leído de SORIA

- 1 Un hombre desaparecido cuando viajaba de Castilla a Soria
- 2 José María Manzanares, para el Domingo de Cacerías
- 3 Fallecen tres personas en un accidente de tráfico en Palencia
- 4 Siete propuestas para disfrutar del ocio en sábado
- 5 Los jóvenes intercambian ideas para transformar el casco viejo
- 6 Argala asegura que el proyecto de renovación que encabeza está "más allá" que nunca
- 7 El Ayuntamiento quiere crear una zona diáfana en la calle Hospicio
- 8 El Servicio Provincial de MUPRES atiende a 4.523 personas en Soria
- 9 Apenas 25 casetas optan a anunciar las fiestas de San Juan 2017
- 10 Soria se fija en el País Vasco para regular el uso de locales para los jóvenes

GASTRONOMÍA

II Concurso Amateur de la Croqueta de Soria

La final se celebrará el lunes 20 de marzo



Ordene 202



CHEMADIEZ | Soria | 091022007 - 1040 h. CET

Por segundo año consecutivo y desde la gran acogida de los edictos, la Asociación Soriense de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) llama en marzo a **II Concurso Amateur de la Croqueta de Soria**, abierto al público en general no profesional.

Todos aquellos afiliados a la cocina que en la práctica pueden participar en esta categoría abierta presentando sus recetas desde hoy, que se abre el plazo hasta el próximo miércoles 18 de marzo.

Si consideran que sus croquetas son las mejores, no dude en entregar su receta a ASOHTUR, bien en persona en el propio sede de ASOHTUR (Calle Vicente Fox, 2-4º Planta - Soria), mediante correo ordinario postal, por correo electrónico:

sachina@asohtur.com o bien por fax (915 232 222). El plazo de presentación de las recetas para dicho Concurso terminará el día 15 de marzo de 2015.

Los únicos requisitos exigidos para participar son no ser profesional de la hostelería y ser mayor de edad (los menores de edad serán que contar con autorización parental). La receta y elaboración serán propias. Se valorará que las croquetas tengan un peso aproximado de entre 50 y 60 gramos cada una. De entre todas las recetas recibidas, el jurado nominado por la organización efectuará una selección de un máximo de 12 recetas que serán las que pasará a la fase final.

La fase final se desarrollará en las dependencias de la Escuela de Hostelería CTFP La Merced el lunes 20 de marzo a partir de las 17:00 horas. El jurado valorará las creaciones presentadas bajo los criterios de sabor, textura, presentación, originalidad y elegir las tres mejores.

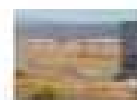
Las croquetas finalistas podrán ser "aprovechadas" por los establecimientos participantes en los edictos de la "Feria 2015 - II Concurso Profesional de la Croqueta" del 21 de marzo al 2 de abril de 2015. Dicho establecimiento participante es que los establecimientos tuvieron la oportunidad de ofrecer a la venta en sus puntos de venta las croquetas concursantes de las croquetas finalistas. La Mejor Croqueta Amateur de Soria



LO MÁS VISTO



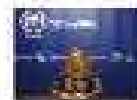
Soria recoge el Regional de Light Contact este sábado



UGT impulsa una Plataforma para tratar al Gobierno que abra la nueva prisión



Peligran los 250 empleos de la izquierda de Noviercas



El PP denuncia la incoherencia de hacer obras para instalar una carpas



100 jóvenes buscan ideas para frenar la despoblación en Soria

GASTRONOMÍA

Jesús Antón Monge gana el premio a la Mejor Croqueta Amateur de Soria con 'Ying y Yang'



Cobina Se



ISABEL G. VILLARROEL | Soria | 21/03/2017 | 10:00h CEST

La propuesta de Jesús Antón Monge 'Ying y Yang' ha conseguido el primer puesto en la competición de Mejor Croqueta Amateur de Soria, organizada por la Asociación Soriense de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) a cuyo final han llegado once cocineros no profesionales de los 23 que se presentaron. Se trata de una croqueta doble cuyas ingredientes principales son los gambas y el caviar, además de una cubierta presentada con dos salsas.

Jesús Antón también se presentó en la primera edición, aunque no sido este año cuando ha triunfado con una croqueta un tanto más exótica, pero muy original. Este primer premio, otorgado por el Ayuntamiento de Soria, está dotado con 300 euros, además de un diploma acreditativo. El segundo finalista ha sido Diego Crestillo y su Croqueta México, una combinación de queso y frutos rojos que le ha convertido el ganador. El tercer lugar lo arrebató la Croqueta de gambas al estilo de Nerea Barrios. Asimismo, recibieron un diploma acreditativo como premio.

El jurado, compuesto por Teresa Veldeneiro y Pilar Delgado, por parte del Ayuntamiento de Soria y de la Diputación Provincial de Soria, respectivamente, Ana Hernández y Jesús Cerdas, profesores del CFT La Menedy y Dana Morales, responsable del Restaurante del Camping Fuente de la Taja y ganadora del premio a la Mejor Croqueta de Soria en la primera edición, han destacado la gran técnica, originalidad y sabor de los platos participantes de esta edición.

La decisión ha sido muy difícil, teniendo en cuenta el gran nivel de los finalistas, por lo que también se ha querido resaltar el trabajo de Nerea Ortega y su croqueta La que más se gusta en Torralba, David Alejandro Gálvez y su Croqueta de aves saladas, y Toni Cerdas y su Croqueta de queso. Las croquetas finalistas serán 'apadrinadas' por tres establecimientos participantes en las Jornadas de la Taja de la Croqueta 2017, que se celebrarán desde el 31 de marzo al 9 de abril. Dichos establecimientos consistirán en que tendrán la oportunidad de ofrecer a la venta en sus locales durante las jornadas las croquetas finalistas.

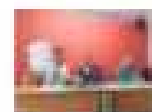
Deservi
Ducro, S.L.
Calle de la Iglesia
10000 Soria

www.deservi.es
Avda. Burgos 4 - 41010 OSA
011 34 923 110000

LO MÁS VISTO



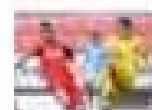
La Junta dice que los problemas de la Casa de Urbién están solucionados



Soria ha perdido 500 funcionarios en los últimos siete años



La Inspección de Trabajo inicia una campaña en materia de discriminación laboral por razones de sexo



Región deja el aumento de cuota de cinco temporadas

Compartir:

190

1



TURISMO

Jesús Antón cocina la mejor croqueta 2017 del certamen amateur



Antón con su propuesta ganadora. TSN

Actualizado 21/03/2017 10:24:24

Expectación y buen ambiente en el concurso popular auspiciado por ASOHTUR, y que ha tenido como escenario el Centro de la Merced.

Esta tarde se clausuraba la fase final del certamen culinario para aficionados en el concurso de La Mejor Croqueta Amateur de Soria. Una convocatoria amparada por ASOHTUR que en este segundo año llegaba este lunes a su último tramo, en el que competían once de las 23 propuestas iniciales.

Finalmente ha sido 'Ying y Yang' de Jesús Antón Monge, quien ostenta la mejor consideración del jurado. En segundo lugar resultaba Diego Castillo con su elaboración de 'La croqueta mimosa' y en tercero, Natalia Borobio, que presentó su versión con 'Gambas y ajillo'.

A partir de ahora, las croquetas de los tres finalistas serán 'apadrinadas' por establecimientos como Los Villares y El Parador de Turismo Antonio Machado, incluidos en las Jornadas de la Tapa de la Croqueta 2017, que se celebran entre el 31 de marzo y el 9 de abril. De este modo, la clientela tendrá la oportunidad de degustar durante estos días cualquiera de las tres recetas finalistas.

Galería


Diego Castillo, con su 'La Yng' TSN



Natalia Borobio muestra su croqueta de 'Gambas y ajillo'. TSN



SORIA | SORIA

Las tres croquetas amateurs finalistas ya tienen "padrinos"

25 MARZO 2017



El Paradis, Los Villares y el Bar Fuente de la Tapa serán estas propuestas culinarias

Para anunciar los establecimientos que van a "padrinar" a las tres finalistas del II Concurso de la Mejor Croqueta Amateur de Soria, celebrado el pasado jueves en el CILF La Merced y organizado por la Agrupación Soriana de Gastronomía y Turismo (AGST),



las tres croquetas amateurs podrán degustarse en el restaurante de las terrazas de la Tapa al Concursó Provincial de la Croqueta, que se celebrará a saber entre el 21 de marzo y el 4 de abril.

Las tres establecimientos que se han ofrecido a "padrinar" las croquetas ganadoras, para que lleguen a todo el público soriano, también participarán en el concurso para profesionales, tanto en sus 24 establecimientos de Soria y de la provincia.

El Paradis Amador Machado con el extranjero de vino y diversión del público la croqueta ganadora, "Yus y Fari", creada por José Amador Morte, una original propuesta basada en el chorizo y las gambas con patatas fritas.

El Hotel Rural Los Villares anunciará la creación del segundo finalista, la "Croqueta Mirón" de Diego Ceballos Cano, con queso y trufas negras.

Finalmente, el Bar Restaurante Fuente de la Tapa hará las veces de anfitrión del tercer finalista del concurso para profesionales, la "Croqueta de gambas al ajillo", de Natalia Soriano Soria.



LO MÁS LEÍDO DE SORIA

- 1 Fallece el ciclista accidentado en la calle Poshas
- 2 Ciclista, herido grave en un accidente en Soria
- 3 Una persona embriagada golpea a un cofrade en Soria
- 4 Fallece un cazador en un accidente en León
- 5 Fermín Herrero, Premio de la Crítica 2016, con "Sin ir más lejos"
- 6 La Asociación Española de Genética Humana premia a joven investigadora soriana
- 7 Pardo presenta 247 asales para ser declarado precandidato
- 8 Los Comunistas regresan a Soria el Día de la Comunidad
- 9 Una fiesta más para las penas en el calendario penitenciario
- 10 Pardo presenta su precandidatura para un tercer mandato al frente del PP de Soria



Excmo. Diputación de Soria
Instituto de Estudios y Estadística de Soria

Escuela Oficial de Idiomas de Soria
Instituto de Estudios y Estadística de Soria

Plan de prescripción curso 2017-2018
Del 20 al 31 de marzo

www.coisoria.es

la Croqueta

Jornadas de la Teja 2017
A Convulso Proximal de la Croqueta
Sábado 17 marzo, Soria 2017

Escolapias, creciendo contigo.
¡No te conformes!

Curso 2017/2018
Del 16 de marzo al 7 de abril

NUEVAS OFERTAS

SDC SORIA ECONOMÍA

soriadecompras.com

MAR 2017

27 restaurantes de la provincia ofrecerán desde el viernes sus croquetas, todas diferentes



Este viernes arranca el Concurso de la 'Mejor Croqueta de Soria' que podrá degustarse en 27 bares y restaurantes, dos de la provincia y 25 de la capital, hasta el próximo 9 de abril. Esta segunda edición, organizada por Asohtur, se ha presentado esta mañana en el Restaurante Fuente de la Teja, que hasta ahora guarda el título de 'Mejor Croqueta de Soria' tras ganar en la pasada edición con la creación de Carla. Estas 27 elaboraciones, más las tres croquetas 'amateur' que se podrán degustar en el Parador Antonio Machado, el Hotel Rural Los Villares y en el Restaurante Fuente la Teja, son todas diferentes entre sí y en ella prima, además de los variados sabores, desde creaciones frías a calientes o a modo de postre, su originalidad. La idea pasa por animar el consumo y atraer al visitante en época de menor turismo a los eventos patrocinados.

Fotos de las 27 croquetas

El ganador de la Mejor Croqueta Provincial, valorado por un jurado de expertos, recibirá 500 euros, además del diploma acreditativo, que también se otorgará al segundo y tercer finalista. Así lo ha explicado Yolanda Sánter, presidenta de Asohtur, que ha recordado que el precio por unidad es de 1,3 euros y gracias al convenio con Amstel, el precio por cualquier cerveza de dicha marca y la croqueta es de 2,3 euros.



MAR 28, 17

27 restaurantes de la provincia ofrecerán desde el viernes sus croquetas, todas diferentes

Este viernes arranca el Concurso de la 'Mejor Croqueta de Soria' que podrá degustarse en 27 bares y restaurantes, dos de la provincia y 25 de la capital, hasta el próximo 9 de abril. Esta segunda edición, organizada por Asohtur, se ha presentado esta mañana en el Restaurante Fuente de la Teja, que hasta ahora guarda el título de 'Mejor Croqueta de Soria' tras ganar en la pasada edición con la creación de Carla. Estas 27 elaboraciones, más las tres croquetas 'amateur' que se podrán degustar en el Parador Antonio [...]

NOTICIAS DE CASTILLA Y LEÓN

NOTICIAS DE EL BURGO DE OSMA



ACÉRCATE AL MUNDO ARTESANO

PALEARES DEMOSTRATIVOS EN LOS

Veintisiete propuestas en el II Concurso provincial de la Croqueta

23 MARZO 2017

Se celebrará desde el 31 de marzo al 9 de abril

Desde este viernes 31 de marzo y hasta el próximo 9 de abril se celebrará el II Concurso Provincial de la Croqueta, organizado por la Asociación Sorianas de Gastronomía y Turismo (ASOGAT) en el que participarán un total de 27 establecimientos.



Dos de ellos, el hotelero desde la presentación, en concreto la Iñaki Saura y el Hotel Rural Luis y Lucero. El resto de bares y restaurantes participantes se ubican en la capital en sus establecimientos, según se ha explicado hoy en la presentación realizada por ASOGAT en el restaurante de Lucero de la Vega, en Soria.

Como en la primera edición, los croqueteros han pasado todo su tiempo e imaginación en crear un gran plato pequeño. Juntado a la hora de una de las fiestas gastronómicas más importantes del país: la croqueta.

En un día de expertos volverán al sabor, la presentación, la textura y la originalidad de cada propuesta. Y elegirá la Mejor Croqueta Provincial.

El público, por su parte, podrá votar por su croqueta favorita gracias al sistema de votación que puede encontrar en su móvil, en cualquiera de los establecimientos participantes. También a través de un sistema de votación en un móvil, tanto con tarjeta o a través de distintos bares y restaurantes para poder votar por la más interesante que es la propia croqueta, reflejar el croquis con sus datos personales e introducirlos en una de las áreas que se crearon en los establecimientos.

Todo que participen se guardará un pequeño recuerdo de la edición y habrá. El único requisito es ser mayor de 18 años.

Las croquetas que se pueden probar van por todo el distrito urbano e incluyen de lo más variadas, y variadas desde el clásico a la compañía, el mundo fuera al sabor y luego primordiales con ingredientes locales y autóctonos. Así, podemos encontrar croquetas de marisco fresco y de patata de agua y local con queso de oveja, pasando por croquetas de cado y también opciones de chocolate blanco hasta croquetas de marisco mixto, entre otras.

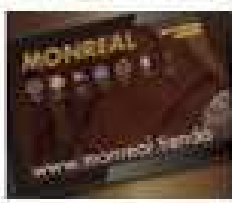
Como en ediciones anteriores, el hábito consistirá aquellas croquetas que son croquetas de queso o que pueden acompañar, así como el hábito del servicio de la tapa, en el caso de que sea diferente al recomendado por la organización: de 11.00 a 13.00 horas y de 20.00 a 23.00 horas.

El precio de cada tapa de croqueta será de 1,20 euros y de 2,20 euros si se acompaña con cualquiera de los vinos de la ASOGAT, versión oficial de vinos premium ASOGAT clásica. Teléfono: 011.43041210 y ASOGAT.com



Además de sus propias croquetas, tres establecimientos ofrecen en los tres mejores croquetas del concurso: el Hotel Rural Luis y Lucero, la posada de Soria.

Como se recordará, el Parque Agrario de Lucero será el encargado de gestionar la difusión del premio la croqueta provincial, 'Tapa y Tapa', creada por José Antonio Martín, una original propuesta del croquetero.



LO MÁS LEÍDO DE SORIA

1. Iñaki Rubio defiende la candidatura de Soria en Miss Universo Spain 2017
2. Señal brava en pueblo español para ponerle nombre a un nuevo coche
3. Testimonios de mujeres trabajadoras para subrayar su papel en el siglo XXI
4. Defendidas dos mercedes por grabar y difundir imágenes íntimas en las redes sociales
5. Buenos propuestas para después del ocio en marzo
6. Terorji culmina su aventura de 300 kilómetros en el Duero
7. El nuevo mercado de abastos abre el 31 de marzo a medio día
8. Nuevo atropello en Soria-capital
9. Diez años a medio de mercado municipal provincial
10. Dilema de robos de bicicletas en barrios de la ciudad





Restaurar
caballo
nombres

La jornada
de patin
"Miguel
Alzamora"



Linterna Lumify X9

Este increíble linterna ya
está disponible en España



Gastronomía

Para: Noticias Soria | Gastronomía | Noticias | Deportes | Economía | Opinión | Opinión

SoriaMagacin

ÚLTIMA NOTICIA

El II Concurso de la 'Mejor Croqueta Provincial' espera superar las 35.000 unidades vendidas

Un total de 27 bares y restaurantes, dos en la provincia y 25 en la capital, participarán en esta edición

Tempo Press Soria - Actualizado 29/10/2017 a las 17:35
Noticias | Gastronomía | Gastronomía Soria Soria



Presentación del II Concurso de la 'Mejor Croqueta Provincial', este jueves | Asañón

Más información

- Juan Manuel Calvo, presidente del Ayuntamiento de Soria, ha participado en la presentación en la capital de Soria.
- El Ayuntamiento de Soria ha participado en la presentación de este concurso.
- El Ayuntamiento de Soria ha participado en la presentación de este concurso.
- El Ayuntamiento de Soria ha participado en la presentación de este concurso.
- El Ayuntamiento de Soria ha participado en la presentación de este concurso.
- El Ayuntamiento de Soria ha participado en la presentación de este concurso.
- El Ayuntamiento de Soria ha participado en la presentación de este concurso.
- El Ayuntamiento de Soria ha participado en la presentación de este concurso.

El II Concurso de la 'Mejor Croqueta Provincial' de Soria, que se celebrará del 31 de marzo al 9 de abril, espera superar las 35.000 unidades vendidas" logradas en la primera edición, como ha señalado durante la presentación la presidenta de la Agrupación Sorianos de Gastronomía y Turismo (Asañón), Yolanda Santos.

Un total de 27 bares y restaurantes, dos en la provincia y 25 en la capital, participarán en esta segunda edición con sus croquetas croquetadas, todas ellas diferentes entre sí.

El ganador de la Mejor Croqueta Provincial, valorada por un jurado de expertos, recibirá 500 euros, además del diploma acreditativo que también se otorgará al segundo y tercer finalista.

El concurso otorga la categoría de Mejor Croqueta Popular, premiada con 400 euros, a los seis locales por las propias consumidoras, para lo que tendrán que señalar el croquete en cinco establecimientos diferentes y decantarlo por su gusto con sus datos en las listas correspondientes.

Los participantes que voten en esta categoría recibirán en el sorteo de dos croquetas de fin de semana y una croqueta formal a El Burgo de Osma.

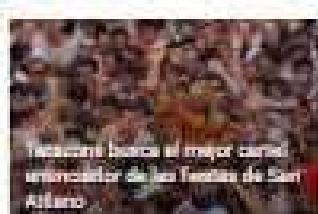
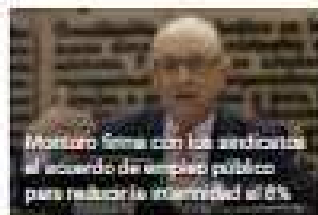
Santos ha explicado que se trata de "animar el comercio y atraer al visitante en épocas de menor turismo o en eventos destacados".

En la presentación han estado presentes las instituciones colaboradoras. Ana María Calvo, concejal de Turismo del Ayuntamiento de Soria ha destacado la importancia de que "la gente se implique" para seguir valorando con este concurso en las próximas ediciones y ha destacado la gran "expectación y calidad" del concurso Amatest.

El diputado provincial de Turismo, Martín Reyes, ha subrayado la importancia de estas jornadas como "vitales" para el consumo y salir "en esta primer fin de semana primavera".

Ofertas Semana Santa
-30%
¡¡¡¡¡

TE RECOMENDAMOS



AL DÍA ESCAPE



SORIA Noticias.com

Portada | Capital | Provincia | Deportes | Castilla y León | Turismo | Soria Rural | Reportajes | Empleo | Rutas | Opinión | Sora Fox

Comparte:



RECOMENDAS



tusévid

27 establecimientos optan a la Mejor Croqueta de Soria



Presentación del concurso 2017 de las croquetas

Actualizado 26/03/2017 12:31:46

A partir de este viernes 31 y hasta el 9 de abril se celebra la segunda edición de este concurso que ampara ASOHTUR.

A partir de este viernes 31 de marzo y hasta el próximo 9 de abril se celebrará el III Concurso Provincial de la Croqueta, organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) en el que participan un total de 27 establecimientos. Dos de ellos lo hacen fuera de la capital, en concreto la Venta Nueva y el Hotel Rural Los Villares.

Como en la primera edición, los cocineros han puesto todo su empeño e imaginación en crear un gran plato en pequeño formato a través de una de las fórmulas gastronómicas más extendidas del país como es la croqueta. Un jurado de expertos valorará el sabor, la presentación, la textura y la originalidad de cada propuesta y elegirá la Mejor Croqueta Provincial.

El público, por su parte, podrá votar por su favorita gracias al cupón de votación que puede encontrar en su buzón, en cualquiera de los establecimientos participantes, hoteles o puntos de información turística. El sistema de votación es sencillo, basta con conseguir 6 sellos de distintos bares y restaurantes para poder votar por la que considere que es la mejor croqueta, rellenar el cupón con sus datos personales e introducirlo en una de las urnas que se colocan en los establecimientos. Solo por participar se pueden conseguir escapadas de fin de semana y semanal. El único requisito es ser mayor de 18 años.

Las preparaciones que se pueden probar este año tienen distinto formato e ingredientes de lo más variados, y recorren desde el classicismo a la vanguardia, el mundo dulce al salado y llegan presentadas con sugerentes acompañados y acompañamientos. Así se pueden encontrar croquetas de cocido soriano y de pivón de algas y bacalao con yogur de ajo negro, pasando por croquetas de café y bombón cremoso de chocolate blanco hasta croquetas de sandwich mixto, entre otras.

Como en ediciones anteriores, el folleto mostrará aquellas croquetas que son aptas para celíacos o que pueden adaptarse, así como el horario del servicio de la tapa, en el caso de que sea diferente al recomendado por la organización: de 18,00 a 18,00 horas y de 20,00 a 23,00 horas.

El precio de cada tapa es de 1,20 euros y, de 2,00 euros si se acompaña con cualquiera de las variedades de Amstel, cerveza oficial de estas jornadas. Amstel clásica, Radler o 0,0. ASOHTUR y Amstel recomiendan un consumo responsable.

Además de sus propias creaciones, tres establecimientos ofrecerán las tres mejores croquetas del concurso amateur, celebrado la pasada semana. Como se recordará, el Parador Antonio Machado será el encargado de poner a disposición del público la croqueta ganadora, 'Ying y Yang', creada por Jesús Antón Monge; una original propuesta doble con el chorizo y las gambas como protagonistas. El Hotel Rural Los Villares espaldará la creación del segundo finalista, la 'Croqueta Mimosa', de Diego Castillo Cano con queso y fufos rojos. Finalmente, el Bar Restaurante Fuente de la Teja hará las veces de anfitrión del tercer finalista del concurso para cocineros no profesionales, la 'Croqueta de gamba al ajillo', de Natalia Borobio Sanz. Con esta acción se premia a los mejores cocineros amateurs participantes en esta iniciativa.



A LA RICA CROQUETA

ISABEL E. VILLARROEL 8-5 ABRIL, 2017 X GASTRONOMÍA

La Semana de la Tapa de la Croqueta arranca con más de 11.000 tapas vendidas en Sorla

El Spanish Airports Championship 2017, campeonato nacional de bartenders de café, ha iniciado su proceso de inscripción para determinar quién será el mejor profesional de esta disciplina. Primero a nivel mundial para posteriormente ir en el marco de los certámenes, según el World International en Sorla.

La segunda edición de la Semana de la Tapa de Sorla dedicada a la Croqueta ha arrancado con fuerza en el primer fin de semana de esta iniciativa organizada por la Asociación Soriana de Gastronomía y Turismo (ASOGATUR) los establecimientos participantes han informado que se han vendido las 11.000 tapas vendidas, una cifra importante teniendo en cuenta que este año se han presentado 27 propuestas frente a las 32 del pasado año.

Según una encuesta basada a saber entre los establecimientos, una de ellas ha reportado las 1.200 tapas vendidas (durante los tres primeros días, dos de ellos han llegado al millón y la mayoría ha vendido entre las 200 y las 150 croquetas).

También las croquetas finalistas del Concurso Anual en Sorla tendrán buena acogida del público, ya que durante el primer fin de semana se han vendido alrededor de 200. Como se recordará, el Parador Antonio Machado es el encargado de poner a disposición del público la croqueta ganadora, 'Ying y Tang', creada por chef Aron Morajo, una original propuesta doble con el chorizo y las gambas como protagonistas. El hotel Real Villares apostará la creación del segundo finalista, la Croqueta Mírmol de Diego Caldeiro Lago, con queso y frutos rojos. Finalmente, el Bar Restaurante Fuente de la Teja es el organizador del tercer finalista del concurso para cocineros no aficionados, la Croqueta de gambas al ajillo de Natalia Heredia Sanz. Con esta acción se premia a los mejores cocineros amateurs participantes en esta iniciativa.

Del trabajo efectuado por ASOGATUR, se desprende también que al público le gusta más degustar las tapas el fin de semana, pero que se va incrementando el número de clientes que aprovecha los días de esta semana para probar las croquetas de una manera más tranquila.

El II Concurso Provincial de la Croqueta, que comenzó el pasado viernes 21 de marzo, se celebrará hasta el próximo 9 de abril, fechas cercanas a la semana Santa, por lo que es previsible que aumentará significativamente las ventas durante el segundo fin de semana de las jornadas. El pasado año se alcanzó la cifra en las 35.000 tapas vendidas. El jurado de expertos que se encarga de valorar las propuestas de esta edición, y que entregará el premio a la Mejor Croqueta Provincial, en sus próximas impresiones destaca para este edición el elevado nivel de los platos y el esfuerzo de los establecimientos cocineros participantes por hacer propuestas originales y con detalles presentaciones.

A pesar de las cifras de ventas del primer fin de semana del II Concurso Provincial de la Croqueta, se destaca que el público soriano está respondiendo a los trabajos de los bares y restaurantes por preparar de manera muy diferente y sofisticada este típico plato de la gastronomía española, una tapa que además tiene un precio popular: 1,40 euros y 2,20 euros o se acompaña de alguna de las variedades de Ancho, cerveza que patrocinan los jornadas, sidra El E. Nalón, ASOGATUR y Ancho recomiendan un consumo

ACTUALIDAD



500 RESTAURANTES ESPAÑOLES ENTRE LOS 50 MEJORES DEL MUNDO

6 ABRIL, 2017



LAS UNAS, GOTAS DE DULZOR

6 ABRIL, 2017



LAS CORTES IMPULSAN LA GASTRONOMÍA CASTELLANA Y LEONESA EN SU MENÚ DEL DÍA

6 ABRIL, 2017



EL TOMATE, EL PROTECTOR ROJO

6 ABRIL, 2017



SE BUSCA AL MEJOR BARRIO

6 ABRIL, 2017



Tweets por @Degusta.es





Waka en Hotel
¡Reserva aquí!

HERALDO

Gastronomía

El II Concurso de la Croqueta | Gastronomía | Noticias | Zaragoza | Noticias Por Medio Digital

El II Concurso de la Croqueta

GASTRONOMÍA

El II Concurso de la Croqueta arranca con 11.000 unidades vendidas en un fin de semana

Arranca prevé que "aumenten significativamente" las ventas durante los próximos días.

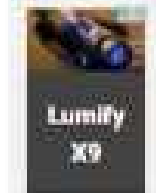
Zaragoza, 10 de abril del 2017 a las 17:03
Etiquetas: Gastronomía, Gastronomía Zaragoza, Zaragoza



Una de las creaciones participantes en el II Concurso Provincial de la Croqueta de Zaragoza, en El Pajarón del Salvador y del Hospital de la Cruz.

Más información

- El II Concurso de la Croqueta de Zaragoza arranca con 11.000 unidades vendidas en un fin de semana
- El II Concurso de la Croqueta de Zaragoza arranca con 11.000 unidades vendidas en un fin de semana
- El II Concurso de la Croqueta de Zaragoza arranca con 11.000 unidades vendidas en un fin de semana
- El II Concurso de la Croqueta de Zaragoza arranca con 11.000 unidades vendidas en un fin de semana
- El II Concurso de la Croqueta de Zaragoza arranca con 11.000 unidades vendidas en un fin de semana



La oferta que más a...

El II Concurso Provincial de la Croqueta de Zaragoza ha arrancado con 11.000 unidades vendidas en los primeros tres días de jornadas, según han informado desde la Asociación Aragonesa de Hostelería y Turismo (Aahtur), organizadora de la iniciativa.

La segunda edición arrancó el viernes 7 de marzo y el uno de los 27 establecimientos participantes se superaron los 1.000 euros vendidos durante los tres primeros días, dos de ellos han superado el millón y la mayoría han vendido entre los 200 y los 250 croquetitas.

Las croquetas finalistas del Concurso Arraunak están teniendo buena acogida del público, se que durante el primer fin de semana se han vendido alrededor de 200.

El II Concurso Provincial de la Croqueta se prolongará hasta el próximo 9 de abril, según continúan en la Zaragoza Croqueta, por lo que "se prevé que aumenten significativamente las ventas durante el segundo fin de semana de las jornadas", como explican desde Aahtur. El pasado año se alcanzó la cifra de los 25.000 euros vendidos.

El jurado de expertos que se encargará de valorar las propuestas de cada edición, y que otorgará el premio a la Mejor Croqueta Provincial, en sus primeros compromisos durante para esta edición el "relevado nivel de los platos y el esfuerzo de los establecimientos organizadores participantes por hacer croquetitas originales y así contribuir a promoverlas".

El próximo sábado con sus votos la Mejor Croqueta Pajarón saldrá en forma de establecimiento ganador. Entre todas las personas que arrojan sus votos se sortearán dos croquetitas finalistas de fin de semana y una croqueta finalista.

Publica tu libro

Círculo ROJO Editorial



Regalo de crédito de 50€

¡MÁS!

Reservar ahora el libro de tu elección con 50€ gratis



¡Ofertas de última hora y mucho más!

Costa Rica

Casa Libro

Celebramos el mes del libro

Ofertas diferentes cada día ¡Entra y no las dejes escapar!

ROMWE

60% OFF

EN TIENDA

Gastronomía

Con Martín Gaitán | Restaurantes | Bebidas | Vinos | Pastelería | Pastry | Comida

Costa Rica Magacín

GASTRONOMÍA

El II Concurso de la Croqueta arranca con 11.000 unidades vendidas en un fin de semana

Así como prevé que "aumenten significativamente" las ventas durante los próximos días.

Europa | Heredia | Sonre | Actualizado 05/04/2017 a las 17:03



Etiquetas: Gastronomía, Gastronomía-Costa Rica



Una de las propuestas participantes en el II Concurso Provincial de la Croqueta de Sonre, en El Negón del Salcedo. (Foto: @propietariade)



Más información

- El II Concurso Provincial de la Croqueta de Sonre arranca este fin de semana con 11.000 unidades vendidas.
- Una propuesta ganadora en el concurso de la croqueta de Sonre.
- Comunidad celebra la 11ª edición del concurso de la croqueta de Sonre.
- Se inicia el concurso de la croqueta de Sonre.

VEN A ALCANTAR TURISMO

30% OFF

Niño gratis

10€

El II Concurso Provincial de la Croqueta de Sonre ha arrancado con 11.000 unidades vendidas en los primeros tres días de jornadas, según han informado desde la Asociación Costarricense de Hostelería y Turismo (Asohitur), responsable de la iniciativa.

La segunda edición arrancó el viernes 31 de marzo y en uno de los 27 establecimientos participantes se esperaron las 1.200 tapas vendidas durante los tres primeros días, dos de ellos han llegado al millón y la mayoría han vendido entre los 200 y los 750 croquetas.

Las propuestas finalistas del Concurso Arrancan están teniendo buena acogida del público, ya que durante el primer fin de semana se han vendido alrededor de 200.

El II Concurso Provincial de la Croqueta se prolongará hasta el próximo 4 de abril, fechas cercanas a la Semana Santa, por lo que "se prevé que aumenten significativamente las ventas durante el segundo fin de semana de las jornadas", como explica desde Asohitur. El pasado año se alcanzó la cifra de las 25.000 tapas vendidas.

El jurado de expertos que se encargó de calificar las propuestas de esta edición, y que otorgará el premio a la Mejor Croqueta Provincial, en sus primeros días de trabajo se dedica para esta edición al "alegrado nivel de los platos y el esfuerzo de los establecimientos asistentes participantes por hacer croquetas originales y con contenidos presentaciones".

El público elegirá con sus votos la Mejor Croqueta Popular sellado en cinco establecimientos diferentes. Entre todas las personas que emitan sus votos se sortearán dos croquetas turísticas de 1€ de semana y una croqueta semanal.

SORIA Noticias.com

Portada

Capital | Provincia | Deportes | Castilla y León | Turismo | Soria Rural | Reportajes | Empleo | Rutas | Opinión | San Juan

Pueblos

Compartir



0

GH



TURISMO

Ya son más de 11.000 las unidades vendidas en el II Concurso Provincial de la Croqueta de Soria

Actualizado 05/04/2017 14:53:57

Tras la apertura el viernes, al menos tres establecimientos hosteleros han superado el millar de raciones servidas.

Según han informado en la Asociación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) al Periódico de Castilla y León citando a agencias, ya suman más de 11.000 las unidades vendidas en el II Concurso Provincial de la Croqueta de Soria.

La segunda edición que arrancaba el viernes 31 y donde en uno de los 27 establecimientos participantes se superaron las 1.200 tapas servidas durante los tres primeros días, y dos de ellos han llegado al millar y la mayoría han vendido entre las 200 y las 750 croquetas.

El II Concurso Provincial de la Croqueta se prolongará hasta el próximo 9 de abril, fechas cercanas a la Semana Santa, por lo que "es previsible que aumenten significativamente las ventas durante el segundo fin de semana de las jornadas", según han explicado en la agrupación organizadora. Señalar que en 2016 se alcanzaban las 35.000 tapas vendidas.

El jurado de expertos que se encargará de valorar las propuestas de esta edición, y que otorgará el premio a la Mejor Croqueta Provincial, en sus primeras impresiones, ha destacado para esta edición el "elevado nivel de los platos y el esfuerzo de los establecimientos sorianos participantes por hacer croquetas originales y con cuidadas presentaciones".

El público elegirá con sus votos la Mejor Croqueta Popular sellado en cinco establecimientos diferentes. Entre todas las personas que emitan sus votos se sortearán dos escapadas turísticas de fin de semana y una escapada termal.

TAMBIÉN TE PUEDE INTERESAR

GASTRONOMÍA

La Semana de la Tapa de la Croqueta arranca con más de 11.000 tapas vendidas en Soria

Uno de los establecimientos ha superado los 1.200 croquetas vendidas y dos han llegado al millar de tapas.



Cecilia Sáez



ISABEL C. VILLARROEL | Soria | 05/04/2017 | 08:46 h. CEST

La segunda edición de la Semana de la Tapa de Soria dedicada a la croqueta ha arrancado con fuerza. En el primer fin de semana de esta iniciativa organizada por la Asociación Soriana de Fiestas y Turismo (ASOFITU) los establecimientos participantes han estimado que se han superado los 11.000 tapas vendidas, una cifra importante teniendo en cuenta que este año se ha presentado 27 croquetas frente a los 22 del pasado año.

Según una encuesta llevada a cabo entre los establecimientos, uno de ellos ha superado los 1.200 tapas vendidas durante los tres primeros días, dos de ellos han llegado al millar y la mayoría ha vendido entre las 200 y las 750 croquetas.

También las croquetas gratuitas del Concurso Amateur están teniendo buena acogida del público, ya que durante el primer fin de semana se han vendido alrededor de 300. Como se recordará, el Penedor Antonio Machado es el encargado de poner a disposición del público la croqueta ganadora, 'Ying y Yang', creada por Jesús Arnan Monge, un original croquante dulce con el chocolate y las galletas como protagonistas. El Hotel Rural Los Villares custodia la colección del segundo fin de semana, la 'Croqueta Minnow' de Diego Destizo Cero, con queso y Pablos tostados. Finalmente, el Bar Restaurante Fuente de la Teja es el anfitrión del tercer fin de semana del concurso para cocineros no profesionales, la 'Croqueta de queso al estilo de Natalia Borrero Soto. Con esta acción se premia a los mejores cocineros amateurs participantes en esta iniciativa.

Del comité ejecutivo por ASOFITU se desconoce también que el público prefiere para disfrutar las tapas el fin de semana, algo que se va incrementando el número de clientes que aprovecha los días de entre semana para probar las croquetas de una manera más tranquila.

El II Concurso Provincial de la Croqueta, que comenzó el pasado viernes 21 de marzo, se celebrará hasta el próximo 2 de abril, fechas cercanas a la Semana Soria, por lo que es previsible que aumenten significativamente las ventas durante el segundo fin de semana de los ganadores. El pasado año se alcanzó la cifra en las 20.000 tapas vendidas. El jurado de expertos que se encarga de valorar las croquetas de esta edición, y que dirige el jurado a la Mesa Croqueta Provincial, en sus próximos impresiones destaca para esta edición el elevado nivel de los platos y el esfuerzo de los establecimientos socios participantes por hacer croquetas propias y con calidad presentaciones.

A pesar de las cifras de ventas del primer fin de semana del II Concurso Provincial de la Croqueta, se deduce que el público soriano está revalorando a este trabajo de los platos y restaurantes por preparar de manera muy diferentes y sofisticadas este tipo de plato de la gastronomía española, una masa que además tiene un precio oscilar 1,20 euros y 2,20 euros el se compran de igual de las variedades de Arroz, arroz que podemos en variedades de arroz, 60 o 65 por ASOFITU y Arroz recomendado un concurso gastronómico. Como en la pasada edición, será el público con sus votos el que elija la



LO MÁS VISTO



Numancia-Girona: Duelo de necesidades en Los Pajaritos



El doblado de Alcaiz complica la vida al Numancia



Soria ya necesita sus propios



La querencia de Orreaga arrancará después de Semana Santa



Cita de nivel en la Copa de España de Large Distance





SORIA Noticias.com

[Portada](#) | [Capital](#) | [Provincia](#) | [Deportes](#) | [Castilla y León](#) | [Turismo](#) | [Soria Rural](#) | [Reportajes](#) | [Empleo](#) | [Rutas](#) | [Opinión](#) | [San Juan](#)

Compartir:



BODEGAS


CASTILLEJO
 DE ROBLEDO

CAPITAL

Las jornadas del II concurso de la tapa de la croqueta finalizan este domingo



Actualizado 09/04/2017 09:23:20

Todavía hay tiempo de degustar estas delicias, que ofrecen 27 bares y restaurantes de Soria y provincia.

Este Domingo de Ramos finaliza las Jornadas de la tapa de la croqueta en la capital de Soria, con el II concurso provincial. Sorianos y visitantes aún pueden degustar este domingo 9, por diferentes establecimientos hosteleros de Soria y provincia, este producto tan popular y que tanto juego gastronómico ofrece. Si se consiguen 5 sellos de cualquiera de los bares y restaurantes participantes, se participa en el sorte de una fantástica escapada de fin de semana.

TAMBIÉN TE PUEDE INTERESAR



< SORIA >

El II Concurso Provincial de la Croqueta de Soria finaliza con 30.000 unidades vendidas



Croquetas de Pato (ELNORA PRESBITVA)

El II Concurso Provincial de la Croqueta de Soria finalizó el pasado domingo 9 de abril con 30.000 unidades vendidas, una cifra menor a la de la primera edición, donde se vendieron 40.000, según han informado desde la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur), organizadora de la iniciativa.

ECO **Midiendo actividad social**
¿CÓMO ES ESTO?

ELNORA PRESBITVA | 12/04/2015

La agrupación ha explicado que, a pesar de este descenso, los 37 establecimientos participantes "se muestran satisfechos con la respuesta del público".

En el primer fin de semana se superaron las 11.000 tapas servidas, si bien el grueso de las ventas ha tenido lugar durante el segundo fin de semana.

Algunos de los establecimientos hosteleros han alcanzado considerables cifras de ventas superando las 3.000 croquetas vendidas. Durante la semana dedicada a esta tapa, entre el 31 de marzo y el 9 de abril, varios han superado las 2.000 y el resto de las ventas han estado muy repetidas.

Los responsables de los bares participantes han apuntado que, durante el fin de semana estas jornadas se han convertido en un "atractivo turístico más para los visitantes procedentes de otras provincias de Castilla y León, País Vasco o Asturias", así como de "localidades próximas como Logroño o Tudela".

En próximas fechas se darán a conocer los finalistas y ganadores de los premios a la Mejor Croqueta Provincial, así como a la Mejor Croqueta Popular, elegida con los votos del público.

El ganador de la Mejor Croqueta Provincial recibirá 500 euros de premio, además del diploma acreditativo, que también se otorgará al segundo y tercer finalistas.

El establecimiento que se lleve más votos del público, y por tanto, el premio a la Mejor Croqueta Popular, recibirá 400 euros y diploma. El segundo y el tercero más votados también recibirán sus correspondientes diplomas acreditativos.

Consulta aquí [más noticias de Soria](#).

SHEIN

NOTICIAS DE TU CIUDAD

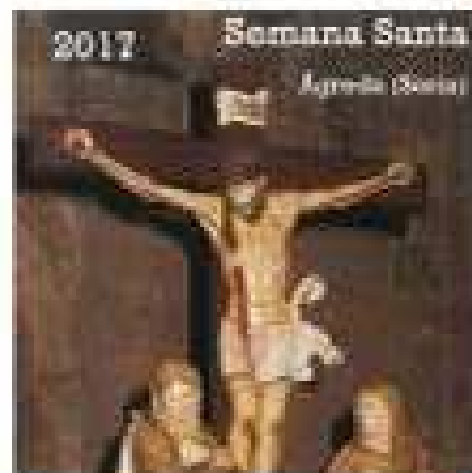
- Soria **Castilla y León**
- El II Concurso Provincial de la Croqueta de Soria finaliza con 30.000 unidades vendidas **12**
 - Un total de 401 de las 1.386 aldeas del ITT en Soria aborran su combinación en el III Concurso Provincial **12**
 - La A-75 cortada cerca de Hatorra (Soria) por el vuelco de una autocaravana **11**
 - Una jornada de trabajo en Soria por la venta de gasoil y queroseno de contante **11**

Recibe

fotocasa.es

Escribe aquí qué y dónde te interesa

Enviar



Abr 12.17

Más de 30.000 unidades vendidas en el II Concurso Provincial de la Croqueta



El II Concurso Provincial de la Croqueta termina con más de 30.000 unidades vendidas desde el pasado 31 de marzo. A esta significativa cifra hay que añadir las 517 croquetas "apostrofadas" por distintos establecimientos sorianos que se han servido y que resaltarán finalistas del concurso amateur. A pesar de la buena respuesta del público se puede afirmar que esta iniciativa organizada por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtar) se ha consolidado en este segundo año de celebración.

[Noticia completa](#)



Soria | Soria

Más de 30.000 croquetas vendidas en el II Concurso Provincial

12 Abril 2017

ASOFTUR asegura que la convocatoria se ha consolidado

El II Concurso Provincial de la Croqueta se ha cerrado con más de 30.000 croquetas vendidas desde el pasado 21 de marzo.



A esta cifra se suma otra para ASOFTUR, que registra en concursos hay que vender las 107 croquetas "apadrinadas" por distintos establecimientos o sistemas que se han vendido y que resultan: finalista del concurso anterior.

A pesar de la buena respuesta del público, ASOFTUR ha sido capaz de tan corto espacio que la iniciativa se ha consolidado en esta su segunda edición.

Si bien la falta de croquetas vendidas ha sido ligeramente inferior a la registrada el pasado año, las estadísticas que se han ido haciendo se han resultado satisfactorias con la respuesta del público.

Los bares y restaurantes que han hecho su propuesta de croqueta han apostado claramente por la calidad, incorporando en proyectos platos salados, atractivos y originales, con ingredientes y técnicas de alta cocina.

Algunos de los establecimientos finalistas han alcanzado considerables cifras de ventas, superando las 1.000 croquetas vendidas durante la semana dedicada a esta tapa, entre el 21 de marzo y el 9 de abril, horas que se han vendido las 2.000 y el resto de las ventas han estado muy repartidas.

Según indican los responsables de los bares y restaurantes, se ha estado un momento duro de negocios durante toda la semana, destacando especialmente el público joven.

Atractivo turístico

Durante el fin de semana, también han observado que se ha convertido en un atractivo turístico más para los turistas, procedentes de otras provincias de Castilla y León, País Vasco, Asturias, así como de localidades próximas como Logroño o Vitoria.

El buen tiempo ha contribuido así mismo a la buena marcha de este segundo Concurso Provincial de la Croqueta, auspiciado de la Junta de Soria que también sigue con buenas perspectivas.

Durante el primer fin de semana se registraron las 11.000 croquetas vendidas, se trata el primer de los cuatro fin de semana de este segundo fin de semana.

En próximos se han de hacer a conocer los finalistas y ganadores de los premios a la Mejor Croqueta Provincial, así como a la Mejor Croqueta Popular, según con los votos del público.

El ganador de la Mejor Croqueta Provincial recibirá 500 euros de premio, además del diploma acreditativo, que también se otorgará al segundo y tercer finalistas. El establecimiento que se lleva más votos del público, y por tanto, el premio a la Mejor Croqueta Popular, recibirá 400 euros y diploma.

El segundo y el tercero con mejores resultados recibirán sus correspondientes diplomas acreditativos.

Ganadores

De la última muestra se hará entrega de los galardones a los ganadores del Concurso Regional de Croquetas, que será lugar el pasado día 10 en la Escuela de Gastronomía La Marmita, donde se celebró también la Croqueta de guerra al estilo de Natalia Martínez, en segunda posición quedó Diego González y el Croqueta Mirón y la Croqueta Ying y Yang se alzó con el primer premio, cuyo ganador, José Félix, recibirá el primer premio de 200 euros que será otorgado por el Ayuntamiento de Soria.

Por otro lado, entre todas las croquetas que hayan estado participando por su compañía favorita incluido el cupón de votación en cinco establecimientos diferentes, con los datos personales y el voto y depositados en las urnas a las 18:00 horas estarán en el sorteo de tres croquetas, una de ellas el Hotel Termal de El Burgo de Osma. Las otras dos correspondiente a cadenas hoteleras que, luego el ganador de la tapa tres días y 10€ y una noche para ellos, pueden elegir entre cuatro de establecimientos.

Los premios han contado con la colaboración de la Junta de Soria, patrocinadora de este II Concurso Provincial de la Croqueta, que ha proporcionado que los votos se correspondan de sus hoteles (Claros, Real y 100) al precio de 1,00 euros el hotel "Arenal" y 1,00 euros.



LO MÁS LEÍDO DE SORIA

- 1 La AEST combate una mayor actividad económica en Soria
- 2 Los Reyes de España presidirán la Comisión Nacional de "Normativa 2017"
- 3 Soria sigue perdiendo población y se queda en 18.907 habitantes en 2017
- 4 Medidas cautelares para un guardia civil que disparó al suelo en diciembre con un arma
- 5 Los "renovadores" del PP exigen a Pardo para encabezar su candidatura
- 6 Los "renovadores" del PP de Soria piden un congreso asambleario
- 7 Soriano propone las calles donde enfilar en más prioritario
- 8 Una exposición recrea cómo era la vida cotidiana en una ciudad romana
- 9 Semana de la Ciencia en el IES Central
- 10 Ya hay finalistas para el concurso del cartel de las fiestas de San Juan



Realizar cabello hombre

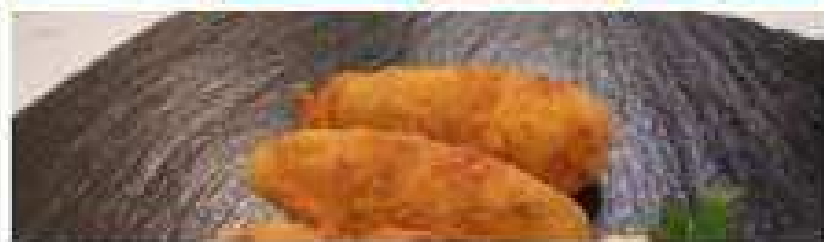
Se otorga el premio al ganador de la...



ECONOMÍA, NEGOCIOS Y FINANZAS - TURISMO Y TIEMPO LIBRE

El II Concurso Provincial de la Croqueta de Soria finaliza con 30.000 unidades vendidas

POR LUCINDA PÉREZ / LA INFORMACION.COM
SORIA | 20/04/2017 - 18:22



El II Concurso Provincial de la Croqueta de Soria finalizó con 30.000 unidades vendidas SORIA | LUCINDA PÉREZ



REPORTAJE Soria y León / País Vasco, Principado de Asturias, Turismo y Tiempo Libre, Prensa, Viajes, Consejo De Puerto, Deportes

El II Concurso Provincial de la Croqueta de Soria finalizó el pasado domingo 9 de abril con 30.000 unidades vendidas, una cifra menor a la de la primera edición, donde se vendieron 40.000, según fue informado desde la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Aochtur), organizadora de la iniciativa.

La agrupación ha explicado que, a pesar de este descenso, las 27 establecimientos participantes "se muestran satisfechos con la respuesta del público".

En el primer fin de semana se expusieron las 11.000 tapas servidas, y tras el proceso de las ventas se fueron cogiendo el segundo fin de semana.

Algunos de los establecimientos han alcanzado considerables cifras de ventas, superando las 3.000 croquetas vendidas. Durante la semana dedicada a esta tapa, entre el 27 de marzo y el 9 de abril, varias han superado las 2.000 y el resto de las ventas han estado muy repartidas.

Los responsables de los bares participantes han apuntado que, durante el fin de semana estas jornadas se han convertido en un atractivo turístico más para los visitantes procedentes de otras provincias de Castilla y León, País Vasco o Asturias, así como de "localidades próximas como Logroño o Tudela".

En próximas fechas se deben a celebrar los finales y quedadas de las presentas a la Mejor Croqueta Provincial, así como a la Mejor Croqueta Popular, elegida con los votos del público.

El ganador de la Mejor Croqueta Provincial recibirá 500 euros de premio, además del diploma acreditativo, que también se otorgará al segundo y tercer finalista.




El establecimiento que se lleva más votos del público, y por tanto, el premio a la Mejor Croqueta Popular, recibirá 400 euros y diploma. El segundo y el tercero más vendidos también recibirán sus correspondientes diplomas acreditativos.

LO MÁS VISTO

1. **Primeros platos de los platos fuertes esta noche a nuestra selección**
2. **Diente resulta feo tras una explosión junto al edificio del Parlamento**
3. **Los gobiernos estatal y vasco afrontan un acuerdo de 44 millones anuales por las publicaciones de prensa**
4. **Por culpa de la televisión venezolana la imagen justo cuando empezaron a tocar fuezo a México**
5. **El lugar donde se produjo la explosión a 10 kilómetros del edificio del Parlamento**
6. **La policía encuentra una carta donde se menciona el ataque al edificio del Parlamento**
7. **Oficial, primero se perdió el objeto por sus acciones al cuarto año**
8. **Los sectores políticos del Psoe cumplen un plazo debido de la construcción del barco**
9. **La UE plantea admitir las fechas de maduración de algunas producciones para evitar el desperdicio**
10. **United Airlines 'pega' con una caída en bolsa la explosión a millones de un vuelo**

El II Concurso Provincial de la Croqueta de Soria finaliza con 30.000 unidades vendidas

El II Concurso Provincial de la Croqueta de Soria finalizó el pasado domingo 9 de abril con 30.000 unidades vendidas, una cifra menor a la de la primera edición, donde se vendieron 40.000, según han informado desde la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur), organizadora de la iniciativa.

14/04/2017 18:27

SORIA, 12 (EUROPA PRESS)

El II Concurso Provincial de la Croqueta de Soria finalizó el pasado domingo 9 de abril con 30.000 unidades vendidas, una cifra menor a la de la primera edición, donde se vendieron 40.000, según han informado desde la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur), organizadora de la iniciativa.

La agrupación ha explicado que, a pesar de este descenso, los 27 establecimientos participantes "se muestran satisfechos con la respuesta del público".

En el primer fin de semana se superaron las 11.000 tapas servidas, si bien el grueso de las ventas ha tenido lugar durante el segundo fin de semana.

Algunos de los establecimientos hosteleros han alcanzado considerables cifras de ventas, superando las 3.000 croquetas vendidas. Durante la semana dedicada a esta tapa, entre el 31 de marzo y el 9 de abril, varios han superado las 2.000 y el resto de las ventas han estado muy repartidas.

Los responsables de los bares participantes han apuntado que, durante el fin de semana estas jornadas se han convertido en un "atractivo turístico más para los visitantes procedentes de otras provincias de Castilla y León, País Vasco o Asturias", así como de "localidades próximas como Logroño o Tudela".

En próximas fechas se darán a conocer los finalistas y ganadores de los premios a la Mejor Croqueta Provincial, así como a la Mejor Croqueta Popular, elegida con los votos del público.

El ganador de la Mejor Croqueta Provincial recibirá 500 euros de premio, además del diploma acreditativo, que también se otorgará al segundo y tercer finalistas.

El establecimiento que se lleve más votos del público, y por tanto, el premio a la Mejor Croqueta Popular, recibirá 400 euros y diploma. El primero y el tercero más votados también recibirán sus correspondientes premios acreditativos.

Lo + Visto



El conflicto sirio dispara la tensión entre EE.UU. y Rusia



Corea del Norte dice estar "lista para la guerra" tras desplegar EE.UU. portaaviones nucleares frente a su costa



Los bañadores que van a arrasarse este verano



Días de playa, fútbol... Así están siendo las vacaciones de Sara Carbonero con sus hijos

¿Problemas de Humedad?

Dignóstico Online Gratuito en sólo 3 Minutos.
¡Información sin compromiso!

www.problemasdehumedad.es



GASTRONOMÍA

El Concurso Provincial de la Croqueta se consolida con más de 30.000 unidades vendidas

Se ha vendido un total de 307 croquetas amateurs, 'apadrinadas' por establecimientos asociados.



Cadena Ser



ISABEL G. VILLARROEL | Soria | 02/04/2017 - 02:05h CEST

El II Concurso Provincial de la Croqueta terminó por más de 30.000 unidades vendidas desde el pasado 21 de marzo. A esta cifra contribuye el hecho de que entre las 307 croquetas 'apadrinadas' por dichos establecimientos sorianos que se han vendido y que resultaron ganadoras del concurso amateur. A tenor de la buena respuesta del público se puede afirmar que este iniciativa organizada por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) se ha consolidado en este segundo año de celebración.

Si bien la cifra de croquetas vendidas le está fuertemente inferior a la registrada el pasado año, los establecimientos patrocinantes se muestran satisfechos con la respuesta del público. Los bares y restaurantes que han hecho su propuesta de croqueta han apostado claramente por la calidad, implicándose en presentar platos atractivos y originales, con ingredientes y técnicas de alta cocina.

Algunos de los establecimientos hosteleros han alcanzado considerables cifras de ventas, superando las 2.000 croquetas vendidas durante la semana dedicada a este tipo, entre el 21 de marzo y el 3 de abril, otras han alcanzado en 3.000 y el resto de ventas han estado muy repartidas.

Según señalan los responsables de los bares y restaurantes, se ha notado un incesante flujo de afluencia durante toda la semana, destacando especialmente al público joven. Durante el fin de semana también han observado que se ha convertido en un atractivo turístico más para los turistas, procedentes de otras provincias de Castilla y León, País Vasco o Asturias, así como de localidades próximas como Logroño o Tudela. El buen hecho ha contribuido en parte a la buena marcha de este segundo Concurso Provincial de la Croqueta, iniciativa de la Semana Soria que también llega con buenas perspectivas.

Durante el primer fin de semana se superaron las 11.000 tapas vendidas, si bien el grueso de las ventas ha tenido lugar durante el segundo fin de semana. En próximas fechas se deberá a conocer los finalistas y ganadores de los premios a la Mejor Croqueta Provincial, así como a la Mejor Croqueta Popular elegida con los votos del público. Recordamos que el ganador de la Mejor Croqueta Provincial recibe 500 euros de premio, además del diploma acreditativo, que también se otorgará al segundo y tercer finalista. El establecimiento que se haya más veces de público, y por tanto, el premio a la Mejor Croqueta Popular, recibe 400 euros y diploma. El segundo y el tercero de las ventas también recibirán sus correspondientes diplomas acreditativos.

De la misma manera se hará entrega de los galardones a los ganadores del Concurso Amateur de Croquetas, que tuvo lugar el pasado día 20 en la Escuela de Hostelería La Merced, donde el tercer finalista fue la Croqueta de queso en salsa de María Borrdo, en segunda posición quedó Diego Castro y la Croqueta Minero y la Croqueta Chis y Terro se situó con el primer puesto, suya ganador, Jesús Antón recibe el premio dotado con 300 euros, que será otorgado por el Ayuntamiento de Soria.

LO MÁS VISTO



Una enfermera gestora coordina los desplazamientos de los enfermos que reciben radioterapia



Los gobiernos de Soria aumentarán sus beneficios un 143 por ciento en Semana Santa



El 14% de las plazas municipales están vacantes



¿Otra vez más quedaremos sin nada?



Selena empieza a producir sus quesos en junio

ANUSA
ALUMINIO HUMANIA

Tecnología
del 28 de abril al 1 de mayo
4 días sin interrupciones de
Juegos
Charlas
Talleres
y Conferencias

electium | **m**
975 23 01 02
www.electium.es

En FOES te ayudamos a despegar

FOES
975 233 222

Abr 21, 17

La Mejillonera, Santo Domingo II, Casa Toño y Termancia, finalistas a la Mejor Croqueta



El II Concurso Provincial de la Croqueta llega a su fase final y lo hace en una competición muy reñida. Bar La Mejillonera, Bar Restaurante Santo Domingo II, Bar Restaurante Casa Toño y Bar Restaurante Termancia son los finalistas para optar el premio de Mejor Croqueta Provincial. El jurado otorgó la misma puntuación a dos de los establecimientos, por lo que esta vez serán cuatro, y no tres, los que han llegado a la final.



Por otro lado, también los votos del público han propiciado un empate entre dos de los participantes, por lo que también en la categoría de Mejor Croqueta Popular hay cuatro finalistas: Bar Restaurante Fogón del Salvador, Bar La Mejillonera, Bar Restaurante Santo Domingo II y Bar Restaurante The Red Lion Of Soria.

Cabe destacar en esta edición la reñida que ha estado la competición en ambas categorías por la gran calidad de los platos presentados por los establecimientos en esta iniciativa organizada por la Agrupación Sorianas de Hostelería y Turismo (ASOHTUR).



ABR 24, 17

La Diputación de Soria promociona la riqueza gastronómica de la provincia en el Salón de Gourmets

La Diputación de Soria participa desde hoy y hasta el jueves en el Salón de Gourmets que se celebra en Madrid para dar a conocer la riqueza gastronómica de la provincia de la mano de 17 empresas del sector agroalimentario de Soria. El presidente de la comisión de Desarrollo Económico y Turismo, Jesús Cedazo, y el responsable de Turismo, Martín Navas, han acudido hoy a la inauguración de la cita gastronómica que supone un escaparate perfecto para que las empresas sorianas puedan dar a conocer sus productos, en una apuesta [...]

📍 NOTICIAS DE CASTILLA Y LEÓN

📍 NOTICIAS DE EL BURGÓ DE OSMA

LOS PRIMEROS EN LANZAR LAS REBAJAS

TU PATINETE ELÉCTRICO A PRECIO DE COSTE

tecnocio

El número de votos por parte del público se ha incrementado alrededor de un 30% respecto a la edición anterior y han sido ya habido un 4,9% de votantes que no han realizado correctamente el proceso de votación tal y como se indicaba en las bases, lo que ha supuesto un 50% menos de votos válidos.

PROTAGONIZA UNA GRAN HISTORIA EN CASTILLA Y LEÓN.

RECONECTARE

105 EDICIONES DEL 1711152

ESPELLAS, SEGOVIA

24 ABRIL - 17 NOVIEMBRE

GASTRONOMÍA

El concurso de la croqueta ya tiene finalistas

Se han vendido más de treinta mil croquetas



Cadena SER



CHEMALDIEZ | Soria | 21/04/2018 | 10:23 h. | 2231

El Concurso Provincial de la Croqueta llega a su fase final y lo hace en una competición muy reñida. **Bar La Mejoronera, Bar Restaurante Santo Domingo II, Bar Restaurante Casa Tolo y Bar Restaurante Termancid** son los finalistas para poder el premio de Mejor Croqueta Provincial. El jurado otorga la misma puntuación a dos de los establecimientos, así como este año santo domingo, y no tres, los que han llegado a la final.

Por otro lado también los votos de público han producido un empate entre dos de los participantes, por lo que también en la categoría de Mejor Croqueta Popular hay cuatro finalistas: **Bar Restaurante Fogón del Salvador, Bar La Mejoronera, Bar Restaurante Santo Domingo II y Bar Restaurante The Red Lion Of Soria.**

Este resultado en esta edición se debe a que se otorgó la concesión en ambas categorías por la gran calidad de las croquetas presentadas por los establecimientos en esta ocasión impulsada por la **Agrupación Soriana de Nomenclatura y Turismo (ASONTUR).**

El número de votos por parte del público se ha incrementado alrededor de un 20% respecto a la edición anterior y también ha recibido un 4,8% de votantes que no han realizado correctamente el proceso de votación tal y como se indicaba en los boletines, lo que ha supuesto un 50% menos de votos nulos.

La entrega de premios a los ganadores de las dos categorías tendrá lugar el próximo **miércoles 26 de abril a partir de las 11:30 horas en la sede de FOES**. En este acto también se entregará el premio al ganador del Concurso Amateur de la Croqueta y tres diplomas tanto a los finalistas como al resto de concursantes.

Asimismo, se dará a conocer los ganadores de las dos escapadas de fin de semana y el ganador de la escapada mensual de marzo realizado entre los votantes a la Mejor Croqueta Popular.

El ganador del Mejor Croqueta Provincial recibirá 500 euros de premio, además del diploma acreditativo, que también se otorgará al segundo y tercer finalista. El establecimiento que se lleva más votos del público, y por tanto, el premio a la Mejor Croqueta Popular, recibirá 400 euros y diploma. El segundo y el tercero más votados también recibirán su correspondiente diploma acreditativo.

El segundo Concurso Provincial de la Croqueta terminó con más de 30.000 unidades vendidas desde el pasado 21 de marzo. A este significativo aflujo, que añadió un 50%

AUTO CRISTAL
RALARSA
 desde 1978

CAMBIO DE TODO TIPO DE LUNAS

ESOL, FIBRA Óptica, VIDRIO, CRISTAL, ABS, ABS-PC

El Cardenal Plaza, 6 TEL: 975 22 30 36

LO MÁS VISTO

- Schubien y el descubrimiento de Numancia se estrenan en Alcalá
- Peligran los 250 empleos de la inquietud de Noviercas
- La quesería de Olvega arranca después de Serrana Santa
- Una mujer fallecida y dos heridos graves en un accidente en El Burgo de Osma
- La Junta garantiza la continuidad de la A-11

SORIA Noticias.com

Noticias

Capital

Provincia

Deportes

Cultura

Turismo

Opinión

Reportajes

Empresas

Salud

Crónica

Sociedad

Radio

Compartir:

10

Compartir

WhatsApp

Facebook

Twitter

LinkedIn

Print



TURISMO

La Mejillonera, Santo Domingo II, Casa Toño y Termancia, finalistas a la Mejor Croqueta



Las finalistas seleccionadas en esta edición.

Actualizado: 21/04/2017 12:15:08

En esta edición del concurso gastronómico hay cuatro finalistas en cada una de las categorías por un doble empate entre dos establecimientos.

El II Concurso Provincial de la Croqueta llega a su fase final y se hace en una competición muy reñida. Bar La Mejillonera, Bar Restaurante Santo Domingo II, Bar Restaurante Casa Toño y Bar Restaurante Termancia son los finalistas para optar al premio de Mejor Croqueta Provincial. El jurado, constituido por la Asociación de Hostelería y Turismo de Soria (ASHTUN) otorgó la triple puntuación a cada uno de los establecimientos, por lo que cada uno de ellos cuenta, y no tres, los que han pasado a la final.

Por otro lado, también los votos del público han propiciado un empate entre dos de los participantes, por lo que también en la categoría de Mejor Croqueta Popular hay cuatro finalistas. Bar Restaurante Fogón del Salvador, Bar La Mejillonera, Bar Restaurante Santo Domingo II y Bar Restaurante The Red Line, de Soria.

Cabe destacar en esta edición lo reñido que ha estado la competición en ambas categorías por la gran calidad de los platos presentados por los establecimientos en esta iniciativa organizada por ASHTUN.

El número de votos por parte del público se ha incrementado respecto de un 30% respecto a la edición anterior y así solo ha habido un 41% de votantes que no han realizado correctamente el proceso de votación del y cuatro se incluían en las listas, lo que ha supuesto un 50% más de votos válidos.

La entrega de premios a los ganadores de las dos categorías tendrá lugar el próximo miércoles 26 de abril a partir de las 11:30 horas en la sede de FIDES. En esta sede también se entregará el premio al ganador del Concurso Anual de la Croqueta y los diplomas tanto a los finalistas como al resto de concursantes.

Asimismo se hará a conocer los afortunados con las dos categorías de fin de semana y el ganador de la escapada formal del verano realizará entre los votantes a la Mejor Croqueta Popular.

El ganador de la Mejor Croqueta Provincial recibirá 500 euros de premio, además del diploma acreditativo, que también se otorgará al segundo y tercer finalista. El establecimiento que se haya más votado del público, y por tanto el premio a la Mejor Croqueta Popular, recibirá 400 euros y diploma. El segundo y el tercero más votados también recibirán su correspondiente diploma acreditativo.

El segundo Concurso Provincial de la Croqueta cuenta con más de 30.000 unidades vendidas desde el pasado 31 de marzo. A esta cifra significativa hay que sumar las 507 croquetas 'apadrinadas' por distintos establecimientos sorreños que se han servido y que recibirán diplomas del Concurso Anual.

Los bares y restaurantes participantes se han mostrado satisfechos por esta edición que ha destacado por la calidad de los croquetas presentadas, y por la participación del público, que se ha animado a probar las distintas creaciones, ha votado por sus favoritas y ha compartido sus opiniones en las redes sociales a través de los perfiles de ASHTUN en Facebook y Twitter.

El concurso ha contado con el patrocinio de Carrefour Anual, Ayuntamiento de Soria y Diputación Provincial de Soria, y con la colaboración de Caja Rural de Soria y CIP La Naranja.



SORIA



Santo Domingo II se alza con la mejor croqueta profesional de Soria y El Fogón del Salvador gana la categoría popular

- El restaurante Santo Domingo II de Soria se ha alzado con el premio a la mejor croqueta profesional 2017 mientras que El Fogón de Salvador ha ganado la categoría popular en el II Concurso de la Croqueta de Soria.

ECO

Poca actividad social
(¿QUIÉNS ESTÁ?)

SANTO DOMINGO II (2017)

Las jornadas, que se celebraron del 31 de marzo al 9 de abril en 28 establecimientos de Soria y dos de la provincia, finalizaron con más de 30.000 tapas vendidas.

Un premio que en esta segunda edición ha estado muy disputado y que se ha decidido por muy pocos votos, valorando el jurado el "sabor, la presentación y la originalidad".

El jurado profesional ha otorgado el premio a la mejor croqueta de Soria 2017 al restaurante Santo Domingo II, que ha recibido 500 euros por su croqueta 'Aire, tierra y mar'. El segundo puesto ha sido para el Terminal con 'Croqueta de codorniz asada en su jugo', mientras que en la tercera plaza ha habido un empate entre Casa Toño y La Mejoronera.

La votación popular, también muy igualada, ha decidido dar el premio a la mejor croqueta en esta categoría a El Fogón del Salvador, con el 14% de los votos. Este restaurante recibe 400 euros por su 'Croqueta de marisco'. El segundo premio, con el 13% de los votos, ha sido para La Mejoronera con 'Popoye', mientras que en la tercera posición se ha dado un nuevo empate entre Santo Domingo II y Red Lion.

El ganador de la croqueta amateur, Jesús Antón Monge con 'Ying y Yang', y el resto de finalistas también han recibido sus diplomas.

En cuanto a los ganadores de las experiencias por su votación en las urnas, Blanca Sevilla, ha ganado el pack 'Escápate tres días' por votar al bar Isla, Luis García Rodríguez, por su voto al Fogón, ha ganado el premio 'mil días y una noche para soñar', mientras que la experiencia en el hotel Terminal de El Burgo de Osma es para Cristina Lázaro González con su voto al Infa.

CADA VEZ MÁS PUBLICO

Yolanda Santos, presidenta de Asontur, ha recalorado estas jornadas que "cada vez atraen a más gente" así como la buena valoración de los hosteleros y de los consumidores, que han destacado la "calidad, creatividad y variedad".

Santos ha recordado que se han vendido 30.000 tapas más 507 croquetas amateur y que han participado en esta segunda edición 27 establecimientos.

La concejala de Turismo, Ana Calvo, ha subrayado el "método de desarrollo económico" vinculado al turismo que tiene Soria como cita gastronómica.

En la presentación también han estado presentes Pablo Moreno, en representación de Amstel, que ha destacado el espacio en el "calendario gastronómico de Soria" así como Tomás Mugarza, de Caja Rural, quien ha hecho hincapié en la labor de los establecimientos para que la provincia se encuentre "en el sitio que le corresponde".

Consulta aquí [más noticias de Soria](#)



'AIRE, TIERRA Y MAR', LA MEJOR CROQUETA DEL II CONCURSO PROVINCIAL DE SORIA

ISABEL G. VILLARROEL & 26 ABRIL, 2017 & GASTRONOMÍA

La tapa la prepara el restaurante Santo Domingo II, mientras que el Premio a la Mejor Croqueta Popular recae en 'Mar y Plancton', del Restaurante Fogón del Salvador

El II Concurso Provincial de la Croqueta de Soria tiene ya sus ganadores. El jurado de expertos ha considerado que el plato vencedor del Premio a la Mejor Croqueta Provincial es "Aire, tierra y mar" del Bar Restaurante Santo Domingo II. En segundo lugar se sitúa la "Croqueta de codorniz anida en su jajo" del Bar Restaurante Terranova y el tercer premio se lo reparte la "a que entre las Madalenas Casa Lario por su "Croqueta de café y tostado intenso de chocolate blanco" y del La Madalena, y su compañera "Popoye" del jurado conformado por María Eugenia Lafuente, Directora del CTF La Merced, ha querido destacar la dificultad de elegir a los mejores entre propuestas de gran calidad y originales recetas, así como el nivel excelente de los establecimientos en general, tanto en las instalaciones como en la presentación de las croquetas.

Los votos del público han otorgado el Premio a la Mejor Croqueta Popular a la propuesta del Bar Restaurante Fogón del Salvador, "Mar y Plancton". El bar La Madalena y su croqueta "Popoye" también han recibido premio en esta categoría, ya que los votos populares se sitúan en segundo lugar, en tercer lugar otro doble empate, en esta ocasión entre el Bar Restaurante Santo Domingo II y su croqueta "Aire, tierra y mar" y el Bar Restaurante The Red Lion, con su croqueta denominada "Herta sostiene".

El ganador de la Mejor Croqueta Provincial ha recibido 500 euros de premio, además del diploma acreditativo, una también se le ha otorgado al segundo finalista y a los terceros finalistas. El establecimiento ganador del premio a la Mejor Croqueta Popular ha recibido 400 euros y diploma. Al segundo y a los terceros más votados también se les ha entregado su correspondiente diploma acreditativo.

El ganador del premio a la Mejor Croqueta Amateur (premio otorgado por el Ayuntamiento de Soria) ha recibido 300 euros, además de un diploma acreditativo. De la categoría también ha sido entregada a los finalistas que quedaron en segundo y tercer lugar. Como ex aequo a Jesús Antón Martí, con su propuesta **doble de gambas y chorizo**, "Ying y Yang" consiguió el primer puesto en la competición de Mejor Croqueta Amateur de Soria a su vez final segundo entre concursantes no profesionales de los 23 que se presentaron.

El segundo finalista del Concurso de la Mejor Croqueta Amateur, San Diego Corral y su "Croqueta Anchoa", una combinación de queso y frutos rojos. En tercer lugar quedó la "Croqueta de gamba al ajillo" de Natalia Barrios. Ambos finalistas han recibido también un diploma acreditativo como premio.

Tras el sorteo celebrado en la sede de la Agrupación Soriense de hostelería y Turismo (ASHTUR) los ganadores de las escapadas birnicas entre las personas que votaron para elegir la Mejor Croqueta Popular fue el bar Blanca Sevilla Vieja, agraciada con la escapada de fin de semana "Escapada a día", entre García Rodríguez con "Té y una noche para beber" y Cristina Salazar Gómez con una "Escapada familiar" en el Hotel Terral de El Burgo de Osma.

ACTUALIDAD



ASÍ ES LA SALA DE CATAS DEL CONCURSO MUNDIAL DE BRUSELAS EN LA FERIA DE VALLADOLID

1 MAYO, 2017



LA CEBOLLA, UN SALUDABLE LLANTO

2 MAYO, 2017



LA ARTESANÍA COMO TURISMO

2 MAYO, 2017



CUATRO RECOMENDACIONES PARA DISFRUTAR DE LA COCINA

2 MAYO, 2017



MIEL, CON TODO EL PODER DE LA NATURALEZA

27 ABRIL, 2017

Tweets por @Degusta_yl

Degusta - Instagram

D.O. Cigales 2007-2008

Vino Reserva Reserva 2010 colado con Gran muela de Oro en el @vinoscastilla artículo de @Aceptoelqueso en el @vinoscastilla



1,5 millones
de pacientes necesitan
nuestra ayuda

aecc

COLABORA

¡MÁS!
¡MÁS!
¡MÁS!

20% DTU
DE SALARIO DE CONTRIBUYENTES
DURANTE 4 SEMESTRES

 eldíasoria.es

03 MAYO
2017

20°

Conecta

SORIA

DEPORTES

ACTUALIDAD

Kiosko

NIJIANCIA
2017

MERCADO
ABASTOS

SANJUANES

BOLSA

LA RAZÓN

DIARIOS

LOCAL

La mejor croqueta sabe a mar

Encarna Muñoz - miércoles, 26 de abril de 2017



La mejor croqueta sabe a mar

La mejor croqueta de Soria es la denominada 'Aire, Tierra y Mar' del restaurante Santo Domingo II. Así lo ha decidido el jurado profesional. En cambio, para el público, la más conseguida era del Fogón del Salvador, la croqueta 'De mar y plañcón'



0 comentarios

>Resultados Deportivos

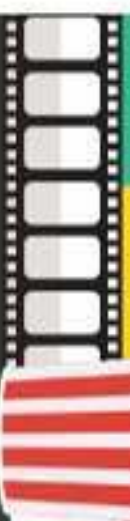
FÚTBOL

Real Madrid

3 Atlético

0 Finalizado

La crítica de
CINE



Por Juana Samanes

SORIA | SORIA

"Aire, tierra y mar", del restaurante Santo Domingo II, la mejor croqueta de la provincia

20 de abril de 2014

ASOHTUR destaca las ventas y la calidad de las tapas presentadas a la segunda edición del concurso

El II Concurso Provincial de la Croqueta tiene su ganador. El jurado de expertos ha considerado que el plato ganador del Premio a la Mejor Croqueta Provincial es "Aire, tierra y mar", del Bar Restaurante Santo Domingo II.



En segundo lugar se sitúa la "Croqueta de codorniz, suada en su jugo", del Bar Restaurante Deseñada y el tercer premio en lo respecta es a gran medida del Restaurante Casa Tinto con su "Croqueta de cula y hachís de cordero de cabañal ibérico" y Bar La Mejorera, y su compañía "Poppy".

El jurado coordinado por María Eugenia Latorre, directora del GUT de Soria, ha destacado la dificultad de elegir a los mejores entre propuestas de gran calidad y originales recetas, así como el nivel general de los establecimientos en general, tanto en las elaboraciones como en la presentación de las croquetas.

De las 21 croquetas presentadas, los diez primeros clasificadas según la valoración del jurado han sido:

1. Santo Domingo II
2. Deseñada
3. Casa Tinto
4. La Mejorera
5. La Villana
6. Cabaña
7. Parador Antonio Machado
8. Fogón del Salvaje
9. Ajo de la Dehesa-Casa Martín
10. The Wolf Inn
11. Campos de Castilla

Tres votos del jurado han otorgado el Premio a la Mejor Croqueta Popular a la propuesta del Bar Restaurante Fogón del Salvaje, "Maty Plástico".

El Bar La Mejorera y su croqueta "Poppy" también han recibido premio en esta categoría, ya que los votos populares la sitúan en segundo lugar.

En tercer lugar, otro título especial, en esta ocasión, sobre el Bar Restaurante Santo Domingo II y su compañía "Aire, tierra y mar" y Bar Restaurante The Wolf Inn, con su croqueta denominada "Fuego cordero".

Las diez croquetas más votadas por el público han sido las de los siguientes establecimientos:

1. Fogón del Salvaje
2. Bar La Mejorera
3. Santo Domingo
4. The Wolf Inn
5. Parador Antonio Machado
6. El Oso (Hotel Innova Soria)
7. Trasa Plaza
8. Casa Arraola
9. San Francisco
10. La Isla
11. Ventana

El ganador de la Mejor Croqueta Provincial ha recibido 500 euros de premio, además del diploma acreditativo, que también se ha otorgado al segundo finalista y a los cuatro finalistas. El establecimiento ganador del premio a la Mejor Croqueta Popular ha recibido 400 euros y diploma.

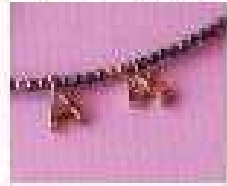
Al segundo y a los terceros más votados también se les ha otorgado su correspondiente diploma acreditativo.

El ganador del premio a la Mejor Croqueta Artesana también otorgado por el Ayuntamiento de Soria ha recibido 300 euros, además de un diploma acreditativo.

Esta clasificación también ha sido otorgada a los establecimientos que quedaron en segundo y tercer lugar.

Como se recordará, José Antonio Morán, con su propuesta de croqueta de gambas y chocolate, "Yago y Yago", consiguió el primer premio en la competición de Mejor Croqueta Artesana de Soria a cuyo final participaron doce croquetas de profesionales de los 28 que se presentaron.

El segundo finalista del Concurso de la Mejor Croqueta Artesana fue Diego Guillén y su "Croqueta Marisca", una combinación de queso y otras cosas. En tercer lugar quedó la "Croqueta de gambas al estilo" de Natalia Soriano. Ambos finalistas han recibido también un



LO MÁS LEÍDO DE SORIA

- 1 El Calaverón inicia su feria de abril
- 2 Una alumna del colegio Nuestra Señora del Pilar gana la Olimpiada de Economía
- 3 Moda-ra, una tienda con vocación social
- 4 Los trabajadores de las ambulancias convocan huelga
- 5 El Calaverón se sumerge en una jornada de cestas, faroles y mandanzas
- 6 Perdo: "El PSOE es el más interesado en que gane Angulo"
- 7 Angulo: "Todo el mundo conoce lo que ha hecho cada uno"
- 8 Más trabapensiones piden al Gobierno que se deje de excusas y recupere derechos
- 9 Charla de César Lumbana sobre la PME
- 10 El Encuentro de Dices de Soria se celebrará el 5 de agosto



Santo Domingo II se alza con la mejor croqueta profesional de Soria y El Fogón del Salvador gana la categoría popular



Publicado el 28/04/2017 11:05:04 CET

SORIA, 28 Abr. (EUROPA PRESS) /

El restaurante Santo Domingo II de Soria se ha alzado con el premio a la mejor croqueta profesional 2017 mientras que El Fogón del Salvador ha ganado la categoría popular en el II Concurso de la Croqueta de Soria. Las jornadas, que se celebraron del 20 de marzo al 9 de abril en 25 establecimientos de Soria y otros de la provincia, finalizaron con más de 30.000 votos recibidos.

Un premio que en esta segunda edición ha estado muy disputado y que se ha decidido por muy pocos votos, valorando el jurado el "haber" la presentación y la originalidad".

El jurado profesional ha otorgado el premio a la mejor croqueta de Soria 2017 al restaurante Santo Domingo II, que ha recibido 500 votos por su croqueta 'Araña, tierra y mar'. El segundo premio ha sido para el restaurante con Croqueta de cordero asada en su jugo, mientras que en la tercera clase ha habido un empate entre Casa Tabory la Mejorera.

La votación popular, también muy disputada, ha decidido dar el premio a la mejor croqueta en esta categoría a El Fogón del Salvador, con el 19% de los votos. Este restaurante recibió 400 votos por su 'Croqueta de maripolacker'. El segundo premio, con el 13% de los votos, ha sido para la Mejorera con 'Popover', mientras que en la tercera posición se ha dado un nuevo empate entre Santo Domingo II y Red Leon.

El ganador de la Croqueta amateur, Jesús Antón Morera con 'Ying y Yang', y el resto de finalistas también han recibido sus diplomas.

En cuanto a los ganadores de las experiencias por su estancia en los centros, Blanca Sevilla, ha ganado el premio 'Escapada tres días' por estar el bar 'Ara', Laura García Rodríguez, por su estancia al Fogón, ha ganado el premio 'Un día y una noche para soñar', mientras que la experiencia en el hotel Central de El Burgo de Osma es para Cristina Lázaro González con su visita al taller.

· CADA VEZ MÁS PÚBLICO ·

Blanca Sevilla, presidenta de ARALEP, ha resaltado estas jornadas que "vase por un año a más gente" así como la buena valoración de los habitantes y de los consumidores, que han destacado la "calidad, creatividad y variedad".

Soria ha recordado que se han recibido 30.000 votos más 500 croquetas amateur y que han participado en esta segunda edición 27 establecimientos.

La concejal de Fiestas, Ana Cebal, ha sido agente el "metodo de desarrollo económico" presulando al turismo que hará Soria con el la gastronomía.

En la presentación también han estado presentes Pablo Morera, en representación de Araña, que ha destacado el espacio en el "Calendario gastronómico de Soria" así como María Magaña, del Café Bar el origen de la feria inaugurada en la labor de los establecimientos pero que la promoción se



Empresas
Cocina

Hoteles Todo Incluido

Inteligente

2 días más de Ofertas Especiales - ¡Hoteles Todo Incluido hasta -77%!

Gastronomía

El Financiero | El Comercio | El Deporte | El Medio Ambiente | El Mundo

Soria Megaport

GASTRONOMÍA

Santo Domingo II se alza con la mejor croqueta profesional de Soria y El Fogón del Salvador gana en categoría popular

Las jornadas, que se celebraron del 21 de marzo al 9 de abril, finalizaron con más de 30.000 platos vendidos

Europa+Prensa | Actualizado 26/04/2017 a las 17:05

Etiquetas: Gastronomía | Gastronomía Soria



Todos los ganadores del II Concurso de la Croqueta de Soria. | Archivo

Buscamos talentos

Rojo

Editorial

Más información

- Soria celebra la II Jornada de Cocina Profesional con Croqueta de Soria, una feria a caballo de la primavera
- Única García inaugura el Festival del Cocinero de Soria en el Concurso de Croqueta de Valladolid
- El Fogón del Salvador gana el concurso de Croqueta de Innovación
- Un 'chocolate' para servir desde las croquetas al dulce viaje
- Se celebran las croquetas de Soria
- El II Concurso Profesional de la Croqueta de Soria, llega con 20.000 croquetas vendidas
- El II Concurso de la Croqueta de Soria, con unidades vendidas en un día
- El II Concurso de la Mejor Croqueta Profesional, se abre sus unidades vendidas
- Única inaugura el Festival del Cocinero de Soria en el Concurso de Croqueta de Valladolid

El restaurante Santo Domingo II de Soria se ha alzado con el premio a la mejor croqueta profesional 2017 mientras que El Fogón del Salvador ha ganado la categoría popular en el II Concurso de la Croqueta de Soria. Las jornadas, que se celebraron del 21 de marzo al 9 de abril en 20 establecimientos de Soria y dos de la provincia, finalizaron con más de 30.000 platos vendidos.

Un premio que en esta segunda edición ha estado muy disputado y que se ha decidido por muy poco votos, valorando al jurado el 'sabor, la presentación y la originalidad'.

El jurado profesional ha otorgado el premio a la mejor croqueta de Soria 2017 al restaurante Santo Domingo II, que ha recibido 500 euros por su croqueta 'Aire, tierra y mar'. El segundo premio ha sido para el 'restaurant' con 'Croqueta de codorno y uvas en su jugo', mientras que en la tercera plaza ha habido un empate entre Casa Tolo y La Mesonera.

La votación popular, también muy igualada, ha decidido dar el premio a la mejor croqueta en esta categoría a El Fogón del Salvador, con el 14% de los votos. Este restaurante recibe 400 euros por su 'Croqueta de maripación'. El segundo premio, con el 13% de los votos, ha sido para La Mesonera con 'Pipaya', mientras que en la tercera posición se ha dado otro nuevo empate entre Santo Domingo II y Red List.

El ganador de la croqueta amateur, Jesús Arón Rompe con 'Ying y Yang', y el resto de finalistas también han recibido sus diplomas.

En cuanto a los ganadores de las exposiciones por su votación en las zonas Blanca Sierra, ha ganado el post. Españole Inicial por votar al bar tala. Laura García Rodríguez, por su voto al Fogón, ha ganado el premio en día y una noche para comer, mientras que la experiencia en el Hotel Terminal de El Morro de Soria es para Cristina Laura González con su rolé el truco.

Cada vez más público

Yolanda Serriz, presidenta de Aquiluz, ha recordado estas jornadas que 'cada vez atraen a más gente' así como la buena valoración de los hosteleros y de los consumidores, que han destacado la 'calidad, creatividad y variedad'.

Serica ha recordado que se han vendido 30.000 platos más 507 croquetas amateur y que han participado en esta segunda edición 27 establecimientos.

La corporación de Turismo, Ana Calvo, ha subrayado el

Comparte en
Pinterest...

Asado de Ternera enfriado

Servicio profesional y totalmente personalizado



