

María del Carmen Santamaría prepara la Mejor Croqueta Amateur de Soria en su primera edición

● ‘Mamma mía’, una propuesta de gambas y jamón, se alza como ganadora

SORIA. María del Carmen Santamaría prepara la Mejor Croqueta Amateur de Soria. Así lo decidieron ayer los miembros del Jurado convocado en la Escuela de Hostelería de Soria La Merced para el Concurso organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) y al que llegaron 12 finalistas.

La croqueta ‘Mamma mía’ fue considerada la mejor de esta fase final por su gran cremosidad, sabor, textura, originalidad y presentación. El segundo premio fue para Avelina Álvarez, una abuela de 83 años natural de San Felices y afincada en Soria que participó en el concurso animada por sus nietas con la croqueta ‘Abuela Avelina’, una finísima croqueta tradicional de pollo y huevo. Finalmente, el tercer clasificado fue Jesús Antón, quien conquistó al jurado con su propuesta de croqueta de ‘Tigres’ con langostinos y salsa americana, especialmente cremosa y con un toque picante. La fase final se desarrolló desde las 17.00 horas en las co-

cinas de La Merced ante un numeroso público que ha animado constantemente a sus favoritos.

El Ayuntamiento de Soria patrocina el primer premio a la Mejor Croqueta Amateur, 300 euros y diploma acreditativo que en esta ocasión han ido a parar María del Carmen Santamaría. La segunda y el tercer clasificado han obtenido un diploma. Además, cualquiera de las 12 recetas amateurs finalistas podrán ser ‘apadrinadas’ por los bares y restaurantes de Soria que participarán del 8 al 17 de abril en la Semana de la Tapa de la Croqueta. De esta forma, el establecimiento puede servir su propia creación y la croqueta finalista amateur, para que el público pueda probarlas.

En el Jurado participaron profesionales de la cocina de distintos establecimientos de Soria, así como representantes de las administraciones colaboradoras, Diputación Provincial de Soria y Ayuntamiento de Soria, y del Centro Integrado de Formación Profesional La Merced.



Los participantes realizaron sus propuestas en las cocinas de La Merced. LUIS ÁNGEL TEJEDOR

El I Concurso de la Mejor Croqueta Amateur de Soria precede a la semana de la Tapa de la Croqueta, que se celebrará del 8 al 17 de abril y en la que participan 32 bares y restaurantes de Soria y de la provincia. Un aperitivo tan genuino de la gastronomía española y que gusta a todo el mundo será el protagonista de esta iniciativa que busca la participación del público soriano y de los turistas que visitan Soria en estas fechas primaverales. El objetivo es elegir la Mejor Croqueta, premio

que otorgará un Jurado de expertos, aunque el público también podrá decidir con sus votos cuál es la Mejor Croqueta Popular, participando en el sorteo de importantes premios. Además, como en ocasiones anteriores, la participación del público en las redes sociales (en los perfiles de Asohtur en Facebook y Twitter) será premiada con vales de tapas gratis. Cada tapa de croqueta con su guarnición se venderá al precio de 1,20 euros cada una. Ams-tel será la cerveza patrocinadora

de la Semana de la Croqueta, poniendo a disposición del público sus tres variedades de cerveza al precio de un euro cada botellín. La organización recomienda un consumo responsable. El primer premio a la Mejor Croqueta está dotado con 500 euros y un diploma. El segundo y tercer premio recibirán sendos diplomas. El primer premio a la Mejor Croqueta Popular está dotado con 400 euros y un diploma y el segundo y tercer premio, con diplomas.

HERALDO

La Junta informa en Soria sobre el programa ‘IO Empresas’ de Igualdad

SORIA. El delegado territorial, Manuel López, acompañado de la gerente territorial de Servicios Sociales, María Paz Gil, presentó ayer a empresas y entidades de Soria la jornada ‘Igualdad de oportunidades en la empresa. Programa IO Empresas convocatoria 2016’, de la Consejería de Familia e Igualdad de Oportunidades.

‘IO Empresas’ se configura como un conjunto de medidas que se ponen a disposición de estas organizaciones que actúan en el ámbito económico y social, encaminadas a poner en práctica medidas de acción positiva para la promoción de la igualdad entre hombres y mujeres en el empleo. Cuenta con una línea de subvenciones para empresas, entidades sin ánimo de lucro, comunidades de bienes y personas físicas empleadoras que presenten iniciativas para la puesta en práctica de acciones positivas de igual-

dad, a lo que se suma un servicio de ayuda, asesoramiento, información y formación.

En la presentación, el delegado territorial destacó la importancia de avanzar en la igualdad laboral entre hombres y mujeres, por lo que animó a empresas y entidades de Soria, que fueron convocadas con la colaboración de FOES y la Cámara de Comercio, a que se acojan a este programa, cuya convocatoria de ayudas está abierta hasta el viernes, día 8.

La Junta, que puso en marcha esta iniciativa en 2015, mantiene abierta una nueva línea de subvenciones dentro del programa ‘IO Empresas’, a la que destina 240.000 euros en 2016, para fomentar las medidas y acciones dirigidas a lograr la igualdad de trato y oportunidades y a eliminar la discriminación por razón de sexo en el ámbito laboral.

HERALDO



LUIS ÁNGEL TEJEDOR

Gran acogida del ‘Aplec del Caracol de Lleida’ en Soria

El ‘Aplec del Caracol de Lleida’ desembarcó ayer en Soria con su Caracol Tour, reivindicando su papel destacado como embajador de la gastronomía leridana. La convocatoria de la Federació de Colles de l’Aplec del Caracol (Fecoll) tuvo una

buena acogida entre los sorianos que se desplazaron al Hotel Leonor Mirón para participar en la presentación y degustar el menú de cocina del caracol elaborado por los alumnos de la Escuela de Hostelería y Turismo de Lleida.