



Foto de familia de los ganadores de este año del certamen de la croqueta junto a las autoridades. HDS

El concurso de la croqueta premia el 'Duxelle' creado por el Tilo de Vallecas

Año de récord para el certamen provincial con más de 26.000 unidades vendidas/
El voto popular reconoce la 'coqueta' propuesta elaborada desde Casa Arévalo

JOSÉ SOSA SORIA La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Ashotur) desveló ayer el palmarés de la octava edición del concurso provincial de la croqueta celebrado hace unas semanas. El 'Duxelle de champiñón' creado en las cocinas de El Tilo de Vallecas se alza con el premio a la mejor croqueta con una propuesta que reúne «equilibrio, profundidad de sabor y técnica impecable». Además, el jurado popular, a través de la votación online, reconoce también la apuesta de Casa Arévalo y su 'croqueta más coqueta' con el galardón del público. Los premios son el broche a unas jornadas de récord en la que se sirvieron más de 26.000 croquetas, cifra récord en todas las ediciones.

El jurado, coordinado por el Centro Integrado de Formación Profesional (CIFP) La Merced eligió la propuesta del bar restaurante El Tilo de Vallecas, denominada 'duxelle de champiñón' como la mejor croqueta provincial por «equilibrio, profundidad de sabor y técnica impecable». El premio, dotado con 500 euros, trofeo y diploma honorífico, ha sido recogido hoy por Alba de Pablo, propietaria y cocinera del citado establecimiento.

La croqueta 'duxelle' está elaborada con leche, harina, nata, manteca, champiñón, chalota, queso parmesano y maíz. «Esta joya gastronómica ha demostrado que la sen-

cillez bien ejecutada puede alcanzar niveles de alta cocina», según el jurado de expertos del CIFP La Merced de Soria, destacando de la ganadora «el mérito de haber puesto en valor productos humildes tratados con mimo».

El segundo premio ha recaído en el Bar Restaurante El Fogón del Salvador, con su 'Croqueta marina', «una explosiva combinación de mejillón, escabeche y una intensa salsa de carabinero». «La presentación, sobre una lata que recuerda las conservas, ha aportado un guiño visual y conceptual muy valorado», destacan de la organización. Simón de Francisco, al frente del establecimiento, recogió el galardón.

Por último, destacar que el jurado ortogó el tercer premio ex aequo a dos propuestas que «han captado su atención por caminos muy distintos». Por una parte, El Parador de Turismo Antonio Machado presentó la croqueta 'Del mar y de la montaña', «una original versión de pollo en pepitoria acompañada de una tortita de camarones que ha jugado con contrastes de texturas y sabores». La directora del Parador, Uxía López, recogió el reconocimiento a la propuesta presentada por su jefe de cocina Carlos Aldea. El otro tercer premio ha sido para la 'Croqueta de carrillada asada con pera confitada al vino' del Bar Restaurante Santo Domingo II, que ha apostado por «una elabora-

ción rotunda, con la melosidad de la carrillada y el dulzor perfumado de la pera al vino tinto, logrando un resultado complejo y evocador». Su creador, José Manuel González fue el encargado de recoger el premio

JURADO POPULAR

En la categoría popular, elegida por votación online a través de la web de tapasponsor.com, 'La croqueta más coqueta' del Bar Restaurante Casa Arévalo ha sido la favorita del público, con un 19,34 % de los votos. «Su bechamel cremosa elaborada con mantequilla de Soria y sobrasada, coronada con crema de queso de Oncala, cacahuetes caramelizados, huevo hilado y miel de Soria, ha supuesto auténtica explosión de sabores y texturas», destacan.

El Fogón del Salvador ha vuelto a aparecer en el palmarés popular con su 'Croqueta marina', que ha conseguido el segundo puesto con un 17,27 % de los votos, «reafirmando su condición de favorita tanto para el jurado como para los comensales». Por su parte, el Bar Restaurante Más Que 2 ha cerrado el podio popular con '1974', «una ingeniosa propuesta compuesta por dos croquetas: una salada de escabechados y otra dulce de helados y chocolates, un juego de contrastes que ha despertado la curiosidad del público».

Desde la organización instan en que «la gastronomía soriana ha vuel-

to a brillar con luz propia» y subrayan que el certamen «no solo ha premiado el talento culinario de los hosteleros locales, sino que también ha reforzado el papel de la cocina como eje de dinamización turística y cultural en la provincia». «Este tipo de eventos no solo celebran la calidad culinaria, sino que cumplen un papel clave en el tejido económico y cultural de la provincia», insisten.

El acto de entrega de premios se celebró en el Espacio FOES y organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo de Soria (Ashotur). Las Jornadas de la Croqueta, celebradas del 28 de marzo al 6 de abril, alcanzaron su octava edición «como una cita ya consolidada dentro del calendario gastronómico de la provincia». En ellas han participado 19 establecimientos —17 en la capital y 2 en la provincia— y «se han servido más de 26.200 croquetas, una cifra récord que ha superado las expectativas de la organización».

«La calidad y creatividad de las croquetas presentadas han sido uno de los aspectos más apreciados, junto con el maridaje con vinos de la D.O. Ribera del Duero de Soria. Cuatro bodegas han participado este año: Castillejo de Robledo, Dominio de Atauta, Rudeles y Viñedos y Bodegas Gormaz, para quienes la cita también ha supuesto una excelente plataforma de promoción», concluyen.

El Capitol gana el certamen de tapas con manzana de Soria

SORIA

El restaurante Capitol de El Burgo de Osma se ha alzado con el primer premio del Concurso de la Tapa con Manzana de Soria con un solomillo de cerdo semi adobado, manzana, salsa holandesa y cebolla crujiente como ingredientes.

La tercera edición de esta sabrosa competición celebrada del 25 al 27 de abril en el marco de las V Jornadas de la Manzana de Soria ha reconocido también las tapas del bar El Mellizo y el mesón Círculo, con el segundo y tercer premio, respectivamente.

Mientras que El Mellizo presentó una miniburger con manzana en tres texturas; el Círculo participó en el concurso con Panceta curada, puding de manzana y un toque dulce de sirope de manzana.

Mesón Marcelino, bar el Lobo, bar Arévako, restaurante Casa Engracia, Hotel Virrey Palafox, y La Nueva Estación fueron los otros seis establecimientos participantes que presentaron sus degustaciones a un jurado formado por representantes del Club Ciclista Uxama, organizador del desafío BTT; Cruz Roja; y Nufri.

El jurado y la organización de la ruta mostraron su «satisfacción» por la alta calidad de las tapas presentadas que se ofrecieron al público a un precio fijo de 3,50 euros con vino, cerveza o agua; o a 4 euros si iban acompañadas de un refresco.

Las V Jornadas de la Manzana de Soria contaron también el fin de semana con la carrera Desafío BTT Manzanas de Soria por la mañana, y su ya tradicional comida popular al finalizar la prueba; la siguieron por la tarde los conciertos en La Plaza Santo Domingo El Rastro de la mano de Maribel Vermú y El Guapo Calavera.

La marcha solidaria entre flores del domingo por la finca de manzanos de Nufri en la Rasa puso fin a un programa de fin de semana con alta participación de público local y foráneo.

Nufri, en la finca de La Rasa, cuenta con una enorme plantación de 1.045 hectáreas, a casi 900 metros de altitud, más de 2.000 horas de sol al año y con las plantaciones protegidas con un agrotexil para preservar la calidad de la fruta. Los sistemas de riego son precisos con una fertirrigación automatizada y protocolos de buenas prácticas Agrícolas y con todos los certificados de calidad.