

La mejor croqueta de la provincia se encuentra en el bar Más que 2

El concurso de Asohtur reconoce también al Alfonso VIII, el Parador y el Santo Domingo II

SORIA

El IV 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 Pati en la nube, del Bar Restaurante Más que 2. En segundo lugar se sitúa la Croqueta de espinacas, langostinos y trufa con ajo blanco y pilpil de langostinos, del Hotel Alfonso VIII, y el tercer premio se lo reparten ex aequo entre el Parador Antonio Machado, y su croqueta doble de jamón ibérico y de bellota, y el Bar Restaurante Santo Domingo II, con sus Besitos.

El Jurado, formado por profesores del Centro Integrado de Formación Profesional La Merced, lo ha tenido complicado para elegir las mejores creaciones de entre las 29 presentadas, por su calidad y por el elevado nivel, tanto en sabor como en la presentación y originalidad de las croquetas, destaca en un comunicado la Asociación Soriana de Hostelería y Turismo, Asohtur, organizadora del certamen.

Asimismo, los votos del público han otorgado el Premio a la Mejor Croqueta Popular a la propuesta del Hotel Alfonso VIII, con su Croqueta de espinacas, langostinos y trufa con ajo blanco y pilpil de langostinos. El segundo premio ha sido para el Bar La Mejillonera, y su croqueta Zero y en el tercer puesto ha quedado la Croqueta de pulpo y crema de patata del Bar Restaurante Termancia.

El ganador de la Mejor Croque-



Entrega de premios del IV Concurso Provincial de la Croqueta. HDS

ta 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 al tercero 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, Luis Alberto Moreno consiguió el primer puesto en la competición con su croqueta Tierra y sabor. El segundo finalista fue Rafael Domínguez y su creación La bolita que quiere ser verde, una croqueta con muchos y variados ingredientes que fue apadrinada por el Restaurante Los Villares. La

Croqueta de pollo y brócoli, de Stefanie Rivas, fue la que quedó en tercer lugar.

También reciben diploma los participantes en la Fase Final del Concurso Amateur, María Antonia Gaitán Martín, por su Croqueta mar y tierra, Ángela Castillo Cano, por La croqueta de Angy, Diego Castillo Cano, por su Croqueta sanjuanera, María Dolores Lara López, por su Croqueta melosa del Valle, e Irvin Jonathan Rivas Velasco, por su Croqueta 503.

La SSPA asiste en Noruega al Foro anual de las áreas poco pobladas

SORIA

La Red de Áreas Escasamente Pobladas del Norte de Europa (NSPA) ha celebrado los días 15 y 16 de mayo su Foro anual en la ciudad noruega de Tromsø, invitando a su red homóloga del sur de Europa, la SSPA (formada por las organizaciones empresariales FOES, CEOE-CEPYME Cuenca y CEOE Teruel y los Grupos Leader de Soria, Cuenca y Teruel), para conocer sus avances, estrategia y proyectos con los que favorecer el desarrollo de las zonas con baja densidad de población.

De hecho, durante las jornadas ambas entidades han podido comprobar que no solo comparten similitudes en términos de población y dificultades, sino que también coinciden en las prioridades y las iniciativas a llevar a cabo, como la importancia del tejido empresarial y posibles líneas de trabajo para favorecer el empleo.

A través de estas jornadas se fortalece el contacto entre las redes del norte y sur de Europa, y Sara de Bianchi, coordinadora de la Red SSPA, destaca que «es muy importante conocer cómo se trabaja en otros territorios que tienen problemas similares a los nuestros, y tras este Foro, vemos que tenemos mucho que aprender, pero también tenemos ejemplos a aportar al debate».

ESPACIO MÉMORA y TANATORIO MUNICIPAL DE SORIA

Marta

“No te imaginas qué grande puede ser el dolor ni lo importante que es recibir ayuda”



Cuando una familia nos confía algo tan importante como la despedida de un ser querido, la ayudamos a realizar toda la contratación y los trámites, estamos a su lado en todo momento.

m
mémora

Comprometidos también con la vida

975 230 102 www.memora.es