

Clipping

II Jornadas de la Cuchara


2013



Realizado por:
Borrón y Cuenta Nueva Comunicaciones, S.L.
C/ Orense, 16 Piso 11 A
28020 Madrid
Tfn.: 91 431 40 15
info@borronycuentanueva.es
@Borronycuenta

Borrón
y cuenta nueva

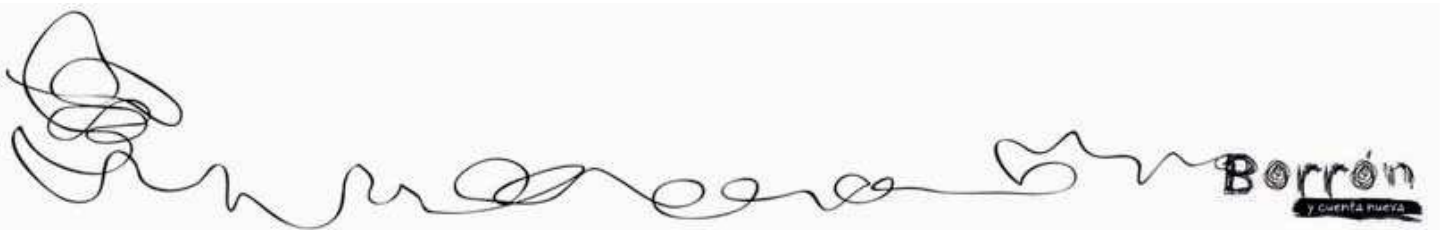
RADIO

Radio Nacional de España	
Fecha: 16 de marzo de 2013	Programa: Degustar España
Duración: 10 minutos	Reportaje informativo sobre las II Jornadas de la Cuchara en Soria



EN CIFRAS

595.581 Impactos
154 Tweets durante tres semanas
3.867,41 seguidores de media por Tweet
Hablaron de las Jornadas de la Cuchara: <ul style="list-style-type: none">🐦 Gourmet Urbano (29.018 seguidores)🐦 Diario de Gastronomía (133.904 seguidores)🐦 Gastronomía & Cía (151.520 y más de 40 Retweets)🐦 De Mayor Cocinero (31.439)🐦 Javier Hernández, responsable de viajes de Groupon Prisa (6.834)🐦 ABC Viajar (3.579 y más de 20 Retweets)🐦 Paradores (12.253)



Fecha: 13 de marzo de 2013

Difusión: 801.222 lectores (Datos OJD)

Medio: Internet Prensa Nacional

RESTAURANTES / TURISMO GASTRONÓMICO

Cita en Soria: II Jornadas de la Cuchara, del 16 al 24 de marzo

RECIBIR
Día: 13/03/2013 - 16:35h

Más de treinta establecimientos ofrecen sus creaciones culinarias para degustar con cuchara al precio de 1 euro



«Potaje de lentejas con chipirones y chocolates», «Pi Pi Trafado de Bacalao y su Cocochra», «Nido de Calabaza al Jamón»... Son sólo tres de las más de treinta cazuelitas de barro que se podrán degustar por un euro en las II Jornadas de la Cuchara, que se celebran en Soria del 16 al 24 de marzo y que están organizadas por la Asociación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR).

Entre otros ingredientes, los chefs sorianos utilizarán sepia, Trufa Negra, pulpo, foie, codornices o Mantequilla de Soria, junto con alubias, garbanzos, estofados o verduras para elaborar estas deliciosas miniaturas cuyo único punto común es que todas deben ser tomadas con cuchara. Productos y modos de elaboración que los bares y restaurantes participantes tienen libertad para elegir.

Casi la mitad de estas delicatessen **podrán ser consumidas por personas con intolerancia al gluten**. Por eso, tanto en los desplegados informativos de las Jornadas repartidos en puntos de información turística y establecimientos de hostelería, como en la web de ASOHTUR (www.asohtur.com) o en la aplicación para móviles Android que ha desarrollado la organización para estas jornadas, las cazuelas aptas para celíacos irán acompañadas de la leyenda y el símbolo universal de "producto sin gluten".

Entre las más de treinta cazuelitas que podremos degustar durante esta semana gastronómica de la cuchara destacan: el Cremoso de Oncala, "huevo de calamar", panqueta trufada y daditos de pulpo; Crema de puerros con chispitas de beicon y cebolla; Crema de garbanzos con foie, reducción de vinagre de manzana y crujiente de torrezno; Picadillo chips; Arroz Tribeca con pollo al gusto del cliente.

Compartir
Share on Facebook
Share on Twitter

Fecha: 11 de marzo de 2013

Difusión: --

Medio: Internet Gastronomía

En la Categoría | Comer, Noticias

Tags | [Cuchara](#), [II Jornadas Soriana de la Cuchara](#), [Soria](#), [Tapas](#)

Todo listo para las II Jornadas Soriana de la Cuchara

Publicado el 11 marzo 2013 Por AG



Una de las tapas participantes: Ajoarriero del restaurante La Cepa. /Ag

Del 16 al 24 de marzo, más de 30 establecimientos de Soria ofrecen sus creaciones culinarias para degustar con cuchara al precio de un euro en las **II Jornadas Soriana de la Cuchara**, organizadas por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR).



Esta segunda edición contará con una **aplicación para teléfonos móviles con tecnología Android** para ubicar por GPS cada uno de los bares participantes, descubrir las recetas y los ingredientes de las cazuelitas y votar por la tapa favorita para así elegir la "Mejor Tapa de Cuchara Popular". El voto para este galardón también puede realizarse desde la web de ASOHTUR, [aquí me ayudas](#). Todos aquellos que se animen a dejar su valoración podrán participar en el sorteo de un fin de semana en el Hotel Duermaveka en Morales de Toro (Zamora) y el Hotel Termal en Burgo de Osma (Soria).

Los profesionales de la gastronomía que han decidido llenar estas cazuelitas de creatividad también lucharán por el galardón a "Mejor Tapa de la Cuchara", seleccionado por un jurado que designará, en función de distintos criterios, las tres mejores tapas de cuchara.

La pasada edición, en la que se consumieron en torno a 20.000 tapas, los **Garbanzos con Bolens: Tradición y Naturaleza** creados por el restaurante **La Lobita** fueron merecedores del premio a la "Mejor Tapa de Cuchara" mientras que **Puchero Tauro** fue el ganador más votado por el público. Ambos establecimientos levantaron el trofeo del "Cacharón de Madera" que les consagraba como vencedores.



Potaje de Lentejas con Chuprones y Chocolate del Hotel Rural Los Villares. /Ag

6 13 Si te ha interesado esta noticia, por favor considera dejar un comentario o [suscribirte a nuestro RSS feed](#) para recibir todos nuestros artículos en tu lector RSS

Twitter Más gusta

Fecha: 11 de marzo de 2013

Difusión: --

Medio: Internet Gastronomía

Hoteles, restaurantes y otros gastronómicos :: El Festival Soriano de la Cuchara

Cazuelitas de barro llenas de creatividad en las Jornadas Sorianas de la Cuchara

Del 16 al 24 de marzo, más de 30 establecimientos ofrecen sus creaciones culinarias para degustar con cuchara al precio de 1€.

Madrid, 11 de marzo de 2013.-

"Potaje de lentejas con chipirones y chocolate", "Pi Pi Trufado de Bacalao y su Cocotte", "Mole de Calabaza al Jamón" son sólo tres de las más de treinta cazuelitas de barro que se podrán degustar al precio de 1€ en las Jornadas de la Cuchara, que se celebran en Soria del 16 al 24 de marzo y que están organizadas por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR).

Entre otros ingredientes, los chefs sorianos utilizarán papas, Trufa Negra, pulpo, foie, codrines o Mantequilla de Soria, junto con alubias, garbanzos, estofados o verduras para elaborar estas deliciosas miniaturas cuyo único punto común es que todas deben ser tomadas con cuchara. Productos y modos de elaboración que los bares y restaurantes participantes tienen libertad para elegir. No obstante, ASOHTUR, dentro de su filosofía de potenciar los recursos autóctonos, invita a emplear productos locales en su colección.



Además, con el fin de que el mayor número posible de personas pueda disfrutar de esta cita gastronómica, ASOHTUR quiere destacar que casi la mitad de estas delicatessen podrán ser consumidas por personas con intolerancia al gluten. Por eso, tanto en los despletables informativos de las Jornadas repartidos en puntos de información turística y establecimientos de hostelería, como en la web de ASOHTUR (www.asohtur.com) o en la aplicación para móviles Android que ha desarrollado la organización para estas jornadas, las cazuelitas aptas para celíacos tienen acompañadas de la leyenda y el símbolo universal de "producto sin gluten".

Entre las más de treinta cazuelitas que podremos degustar durante esta semana gastronómica de la cuchara destacan: el Cremoso de Orzola, "huevo de calamar", panocha trufada y daditos de pulpo. Como de jarrón con chispas de queso y cebolla, Crema de garbanzos con foie,

Fecha: 18 de marzo de 2013

Difusión: --

Medio: Internet Viajes

Por **Alfonso**
Comentarios: 0
No gusta 0 0 Twitter: 0 18 de marzo 2013



Vueling para tu negocio

vueling.com

Tarifa flexible, prioridad business y muchas más ventajas



Ver más anuncios [x]

Castilla y León ofrece inmensas posibilidades de ocio, desde sus impresionantes espacios naturales a sus encantadoras ciudades, desde su rico patrimonio monumental a su rica y **variada gastronomía**. Precisamente esta última es la protagonista de las **II Jornadas de la Cuchara**, que se celebran en **Soria del 18 al 24 de marzo**, y que están organizadas por la **Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR)**.

Una cita ineludible para los amantes del turismo gastronómico, que podrán disfrutar de **más de treinta cazuelitas de barro** por tan solo un **euro**: 'Pi Pi Trufado de Bacalao y su Cocochá'.

'Crema de puerros con chispitas de beicon y cebollas' son solo algunas de las deliciosas cazuelitas que ofrecerán más de 30 establecimientos de la provincia durante esta semana gastronómica de la cuchara.

Para ir abriendo boca, podemos consultar el siguiente enlace, en el que podemos echar un vistazo a todas las propuestas, así como un plano en el que se nos sitúan cada uno de los establecimientos para que podamos organizar nuestra propia ruta. También te puedes descargar la aplicación Android que han desarrollado, con la que podrás ganar también tapas gratis.

Para elaborar estas creaciones culinarias tan sugerentes se han utilizado **ingredientes** como pulpo, codornices, sepas, alubias, verduras o Mantegulla de Soria, entre otros muchos, para satisfacer hasta al paladar más exigente.

Se ha pensado también en las personas celiacas, de ahí que se han diseñado cazuelitas aptas para personas con intolerancia al gluten, que estarán perfectamente indicadas.

Si no dudas, estas Jornadas nos ofrecen una oportunidad única para realizar una escapada a Soria y disfrutar de lo mejor de su gastronomía.

Anuncios Google

No gusta 0

0

Twitter: 0

Fecha: 11 de marzo de 2013



Difusión: --

Medio: Internet Otros

País: España

Provincia: Soria

Municipio: Soria

Lugar: Todos los lugares

Buscar en Cuando Paso

Inicio: Todas las categorías

Ocho: Gastronomía - Comida

Más eventos:

- 18.NOV.2014 Cumpleaños de Linda Evans 2014
- 28.DIC.2014 Cumpleaños de César Sarachu 2014
- 02.AGO.2013 Carreras de caballos de Sanlúcar 2013 (primer ciclo)
- 14.AGO.2013 Cumpleaños de Magic Johnson 2013
- 03.SEP.2014 Día del Abogado en República Dominicana 2014
- 05.DIC.2013 Reunión Mensual del BCE - Diciembre 2013
- 15.JUN.2013 Premio Desnivel 2013 - Convocatoria
- 14.AGO.2014

II Jornadas de la Cuchara en Soria

Fecha: Inicio: 16 Marzo 2013 (Sábado) Fin: 24 Marzo 2013 (Domingo) quedan: 00días 00horas 00min 00seg

Donde: Soria 2013

Categoría: Comida 2013

Reserva de lugares con obligación y bloqueo. Tri RI Titulado de Bodega y su Cocina, "Noche de Cavañas al Jardo" son sólo tres de las más de treinta actividades de largo que se podrán disfrutar al precio de 3€ en las II Jornadas de la Cuchara, que se celebran en Soria del 16 al 24 de marzo y que están organizadas por la Agrupación Soriane de Hostelería y Turismo (ASOHTSRI).

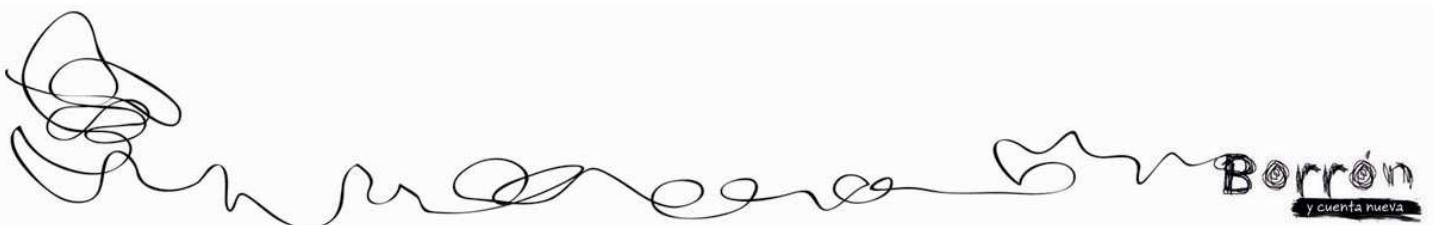
Más información: www.asohtsri.com

Publica tus eventos gratis. 20 visitas 0 likes

Añade tu comentario

Nombre:

¿Cuánto suman? 2 de 37



Fecha: 11 de marzo de 2013

diario de
Gastronomía.com

Difusión: --

Medio: Internet Gastronomía

Jornadas de la cuchara en Soria: cazuelitas a 1 euro

LUNES 11 DE MARZO DE 2013 00:32 DIARIODEGASTRONOMIA.COM

Me gusta 13 Publicar 14

“Pasa de irreflexo con entusiasmo y emoción”. En el mundo de la cocina y su cocinero el “Haber de calabaza al jiroón” son solo algunas de las más de treinta cazuelitas de barro que se podrán degustar al precio de 1 euro en las II Jornadas de la Cuchara que se realizarán en Soria del 18 al 24 de marzo.



Ayuntamiento de Peñafiel de la Cueva

Entre otros ingredientes, las cazuelitas se elaboran con: trufa negra, guiso de cocineros a marroquí de Soria, junto con garbanos, estofados o verduras para elaborar esas minutas que tanto gusta comer, ya que todas deben ser forradas con coque y en muchos casos con productos autóctonos sorienos.

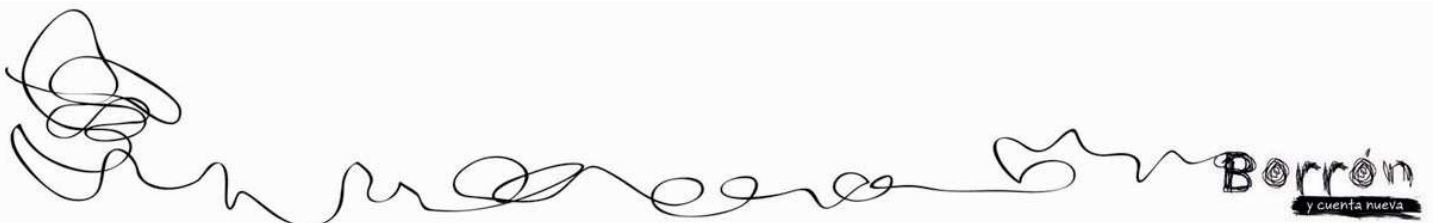
Además, con la idea de estas propuestas podrán ser concretadas por personas con intención al jiroón. Esta opción puede consultarse tanto en los folletos informativos como en el [@soriagastr](#).

Los establecimientos participantes podrán optar al galardón de Mejor Tapa de la Cuchara, que forma la organización —la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR)—, seleccionado por un jurado que designará, en función de sus criterios, los tres mejores platos de cuchara.

Artículos seleccionados

[Jornadas de la Cuchara en Soria: 1 euro](#)

Te gusta 13 5.688 personas les gusta esto. [Regístrate](#) para ver qui les gusta a tus amigos.

 **Borron**
y cuenta nueva

Fecha: 14 de marzo de 2013

DIRECTO A LA MESA

Difusión: --

Medio: Internet Gastronomía



14 marzo, 2013 at 00:01 [Evento, Feria/Salón](#)

II Jornadas Sorianas de la Cuchara



Del 16 al 24 de marzo, más de 30 establecimientos ofrecen sus creaciones culinarias para degustar con cuchara al precio de 1€: "Potaje de lentejas con chipirones y chocolate", "Pil Pil Trufado de Bacalao y su Coccocha", o "Nube de Calabaza al Jamón" son sólo tres de las más de treinta cazuelitas de barro que se podrán degustar al precio de 1€ en las II Jornadas de la Cuchara, que se celebrarán en Soria del 16 al 24 de marzo y que están organizadas por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR).

Tienes el listado de los platos de cuchara, los establecimientos que las sirven y el mapa de localización de todos ellos, [aquí](#).

Entre otros ingredientes, los chefs sorianos utilizarán sepia, Trufa Negra, pulpo, foie, codornices o Mantequilla de Soria, junto con alubias, garbanzos, estofados o verduras para elaborar estas deliciosas miniaturas cuyo único punto común es que todas deben ser tomadas con cuchara. Productos y modos de elaboración que los bares y restaurantes participantes tienen libertad para elegir. No obstante, ASOHTUR, dentro de su filosofía de potenciar los recursos autóctonos, invita a emplear productos sorianos en su confección.

Aptas para celíacos

Además, con el fin de que el mayor número posible de personas pueda disfrutar de esta cita gastronómica, ASOHTUR quiere destacar que casi la mitad de estas delicatessen podrán ser consumidas por personas con intolerancia al gluten. Por eso, tanto en los desplegados informativos de las Jornadas repartidos en puntos de información turística y establecimientos de hostelería, como en la web de [ASOHTUR](#) o en la aplicación para móviles Android que ha desarrollado la organización para estas jornadas, las cazuelas aptas para celíacos irán acompañadas de la leyenda y el símbolo universal de "producto sin gluten".



Borrón
y cuenta nueva

Fecha: 11 de marzo de 2013



Difusión: --

Medio: Internet Gastronomía

Cazuelitas de barro llenas de creatividad en las Jornadas Sorianas de la Cuchara

Artículo publicado en [Actualidad](#), [Eventos](#), [Economía](#), [De gastronomía](#), [Castilla y León](#), [Turismo](#) el Lunes, 11 de marzo de 2013.

Del 16 al 24 de marzo, más de 30 establecimientos ofrecen sus creaciones culinarias para degustar con cuchara al precio de 1€

"Patate de lentejas con trufas y chocolate", "El Pí Trufado de Bacalao y su Cocochi", "Muba de Calabaza al Ajónjol" son sólo tres de las más de treinta cazuelitas de barro que se podrán degustar al precio de 1€ en las II Jornadas de la Cuchara, que se celebrarán entre del 16 al 24 de marzo y que están organizadas por la Asociación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR).



Entre otros ingredientes, los chefs sorianos utilizarán queso, Trufa Negra, pato, foie, codornices o Mantecquilla de Bona, junto con

alubias, garbanzos, estofados o verduras para elaborar estas deliciosas recetas cuyo único punto común es que todas deben ser servidas con cuchara. Productos y platos de elaboración que sus bares y restaurantes participantes tienen libertad para elegir. No obstante, ASOHTUR, dentro de su filosofía de potenciar los recursos autóctonos, invita a emplear productos locales en su concepción.

Así mismo, con el fin de que el mayor número posible de personas pueda disfrutar de esta cita gastronómica, ASOHTUR quiere destacar que casi la mitad de estas delicatessen podrán ser consumidas por personas con limitaciones al gusto. Por eso, tanto en los desplegados informativos de las Jornadas, repartidos en puntos de información turístico y establecimientos de hostelería, como en la web de ASOHTUR (www.asohtur.com) o en la aplicación para móviles Android que ha desarrollado la organización para estas jornadas, las cazuelitas aptas para celiacos, han acompañado de la leyenda y el símbolo universal "sin producto sin gluten".

Entre las más de treinta cazuelitas que podremos degustar durante esta semana gastronómica de la Cuchara destacan el Cremoso de Orzola "Nuevo de palmer", pato con trufas y desfile de pato, Crema de guisantes con chispitas de beicon y cebolla; Crema de garbanzo con foie, reducción de vinagre de lauzana y cuajardo de toronzo; Picadillo trufa; Ancho Trufado con pato al gusto del cliente.

Esta Segunda Edición, y de la misma forma que con la Semana de la Tapa Microbiológica que también organiza ASOHTUR, contará con una aplicación para teléfonos móviles con tecnología Android. Una herramienta con la que gracias por GPS cada uno de los bares participantes, descubrirán las recetas y los ingredientes de las cazuelitas y votar por la tapa favorita para así elegir la "Mejor Tapa de Cuchara Popular". El voto para este galardón también podrá realizarse desde la web de ASOHTUR, (<http://www.asohtur.com>). Todas aquellas que se animan a dejar su selección podrán participar en el sorteo de un fin de semana en el Hotel Buenavista en Moraleja de Toro (Zamora) y el Hotel Termal en Burgo de Osma (Soria).

Los profesionales de la gastronomía que han decidido llevar estas cazuelitas de creatividad también lucharán por el galardón a "Mejor Tapa de la Cuchara", seleccionada por un jurado que designará, en función de distintos criterios, las tres mejores recetas de cazuelitas.

La realización de las II Jornadas de la Cuchara es uno de los programas de eventos gastronómicos organizados por ASOHTUR como la Semana de la Tapa Microbiológica, celebra anualmente en otoño. Como en esta, las

Fecha: 14 de marzo de 2012

Difusión: --

Medio: Internet Gastronomía

(en) - Fotos y Eventos - Cazuelitas de barro llenas de creatividad en las Jornadas Sorianas de la Cuchara

Cazuelitas de barro llenas de creatividad en las Jornadas Sorianas de la Cuchara

Entrada del marzo 14, 2012 por [Borrón](#) - que en la categoría Fotos y Eventos



"Potaje de lentejas con chipirones y choclo", "Pulpo Trufado de Bacalao y su Cococha", "Masa de Calabaza al Jamon" son sólo tres de las más de treinta cazuelitas de barro que se podrán degustar al precio de 4€ en las II Jornadas de la Cuchara, que se celebran en Soria del 16 al 24 de marzo y que están organizadas por la Asociación Soriana de Hostelería y Turismo (ASHTUR).

Entre otros ingredientes, los chefs sorianos utilizarán: sepias, Trufa Negra, pulpo, foie, codornices o Mantecilla de Soria, junto con alubias, garbanos, astados o verduras para elaborar estas deliciosas miniaturas cuyo único punto común es que todas deben ser tomadas con cuchara. Productos y mojos de elaboración que los bares y restaurantes participantes tienen libertad para elegir. No obstante, ASHTUR cuenta de su filosofía de potenciar los recursos autóctonos, invita a emplear productos sorianos en su confección.

Además, con el fin de que el mayor número posible de personas pueda disfrutar de esta cita gastronómica, ASHTUR quiere destacar que por la mitad de estas delicatessen podrán ser consumidas por personas con intolerancia al gluten. Por eso, tanto en los desplegados informativos de las jornadas repartidos en puntos de información turística y establecimientos de hostelería, como en la web de ASHTUR ([www.ashtur.es](#)) o en la aplicación para móviles Android que ha desarrollado la organización para estas jornadas, las cazuelas están para disfrutárselas acompañadas de la leyenda y el ambiente universal de "producto sin gluten".

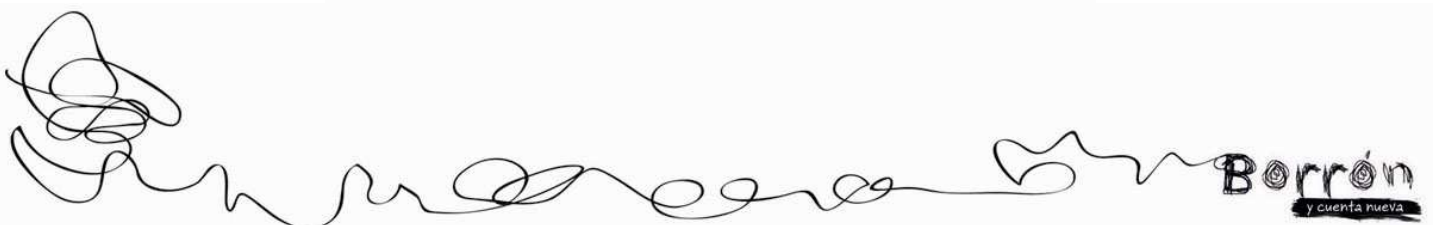
Entre las más de treinta cazuelitas que podremos degustar durante esta semana gastronómica de la Cuchara destacan: el Empanado de Caca, "Huevo de Calabaza", paqueta trufada y daditos de pulpo; Crema de guisantes con chipirones de bacalao y cebolla; Crema de garbanos con tomate; reducción de ~~vinagre~~ de manzana y crujiente de totoposteo; Picadillo chipi; Arroz Tribeca con patilla al gusto del cliente.

Entre las más de treinta cazuelitas que podremos degustar durante esta semana gastronómica de la Cuchara destacan: el Empanado de Caca, "Huevo de Calabaza", paqueta trufada y daditos de pulpo; Crema de guisantes con chipirones de bacalao y cebolla; Crema de garbanos con tomate; reducción de ~~vinagre~~ de manzana y crujiente de totoposteo; Picadillo chipi; Arroz Tribeca con patilla al gusto del cliente.

Esta segunda Edición, y de la misma forma que con la Semana de la Tapa Micológica que también organiza ASHTUR, contará con una aplicación para teléfonos móviles con tecnología Android. Un herramienta con la que ubicar por GPS cada uno de los bares participantes, descubrir las recetas y los ingredientes de las cazuelitas y votar por la tapa favorita para así elegir la "Mejor Tapa de Cuchara Popular". El voto para este galardón también puede realizarse desde la web de ASHTUR ([www.ashtur.es](#)). Todos aquellos que se animen a dejar su votación podrán participar en el sorteo de un fin de semana en el Hotel Duermeyela en Órnales de Tero (Zamora) y el Hotel Termal en Borgo de Otero (Soria).

Los profesionales de la gastronomía que han decidido tener estas cazuelitas de creatividad también lucharán por el galardón a "Mejor Tapa de la Cuchara", seleccionado por un jurado que designará, en función de distintos criterios, las tres mejores tapas de cuchara.

La realización de las II Jornadas de la Cuchara se une al programa de eventos gastronómicos organizados por ASHTUR como la Semana de la Tapa Micológica, celebrada anualmente en Utiel. Como en esta, los establecimientos vencedores de las Jornadas de la Cuchara recibirán un

 Borrón
y cuenta nueva

Fecha: 15 de marzo de 2013

Difusión: --

Medio: Internet Prensa Nacional

COM

Cazuelitas de barro llenas de creatividad en las Jornadas Sorianas de la Cuchara

Las 16 y 24 de marzo, cuando se celebran las Jornadas Sorianas de la Cuchara, se celebran en la localidad soriana de Sanjaque de la Sierra las Jornadas Sorianas de la Cuchara.

El día 16 de marzo se celebran las Jornadas Sorianas de la Cuchara.

El día 24 de marzo se celebran las Jornadas Sorianas de la Cuchara. Estas jornadas de difusión de la cocina soriana se celebran en la localidad soriana de Sanjaque de la Sierra. Estas jornadas de difusión de la cocina soriana se celebran en la localidad soriana de Sanjaque de la Sierra.

Estas jornadas de difusión de la cocina soriana se celebran en la localidad soriana de Sanjaque de la Sierra. Estas jornadas de difusión de la cocina soriana se celebran en la localidad soriana de Sanjaque de la Sierra.

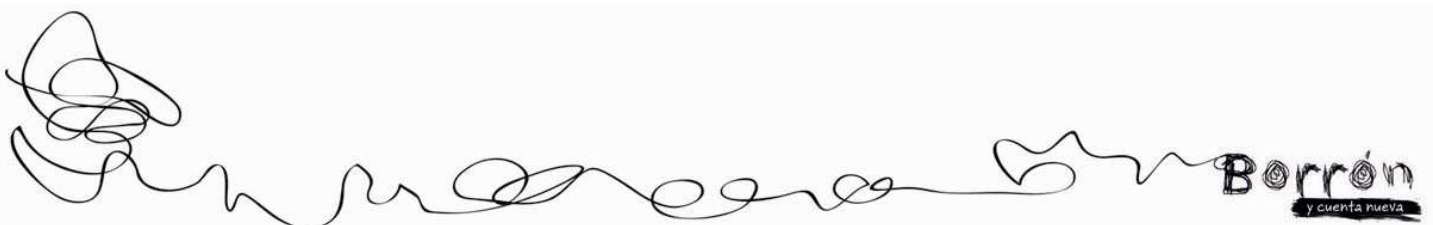
Estas jornadas de difusión de la cocina soriana se celebran en la localidad soriana de Sanjaque de la Sierra. Estas jornadas de difusión de la cocina soriana se celebran en la localidad soriana de Sanjaque de la Sierra.

Estas jornadas de difusión de la cocina soriana se celebran en la localidad soriana de Sanjaque de la Sierra. Estas jornadas de difusión de la cocina soriana se celebran en la localidad soriana de Sanjaque de la Sierra.

Estas jornadas de difusión de la cocina soriana se celebran en la localidad soriana de Sanjaque de la Sierra. Estas jornadas de difusión de la cocina soriana se celebran en la localidad soriana de Sanjaque de la Sierra.

Estas jornadas de difusión de la cocina soriana se celebran en la localidad soriana de Sanjaque de la Sierra. Estas jornadas de difusión de la cocina soriana se celebran en la localidad soriana de Sanjaque de la Sierra.

Estas jornadas de difusión de la cocina soriana se celebran en la localidad soriana de Sanjaque de la Sierra. Estas jornadas de difusión de la cocina soriana se celebran en la localidad soriana de Sanjaque de la Sierra.



Fecha: 14 de marzo de 2013

e-restauracion.COM grupoVibo

Difusión: --

Medio: Internet Gastronomía

Vuelve la cuchara

Por [Luz Martínez](#)



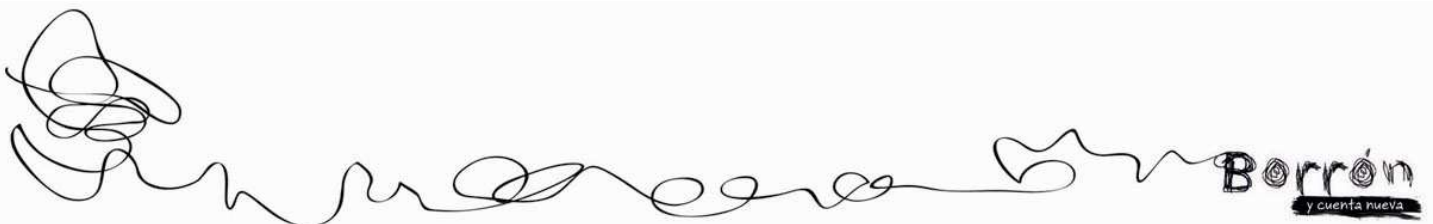
Este mes los platos de cuchara son protagonistas de dos interesantes eventos. En primer lugar el 12 de marzo se celebró en Villavieja (Asturias) el inglés y conculcador concurso La Mejor Rabada del Mundo, que contó con una destacada participación de 45 restaurantes de toda España. Un jurado presidido por Pedro Moran acabó por entregar el primer premio al restaurante El Lir de Mú, en Cardenero (Asturias). Prueba del éxito de la iniciativa es el

comentario en la afuerca que recibe el ganador de este certamen una vez se ha hecho pública victoria:

Por otra lado, la Asociación Española de Hostelería y Turismo está ultimando sus preparativos para los II Jornadas Españolas de la Cuchara, que se celebrará del 16 al 24 de marzo. Una vez inauguradas en la que dicho restaurante propondrá más de 50 platos de cuchara presentados en cazuelitas de barro.

Los platos se van a ir haciendo que sirven a mostrar de forma sencilla una de las sabias de diversidad de la cocina de nuestro país.

[www.e-restauracion.com](#)

 Borrón
y cuenta nueva

Fecha: 15 de marzo de 2013



Difusión: --

Medio: Internet Otros

II Jornadas de la Cuchara en Soria

del 16
al 24 de Marzo 2013

EVENTO CONCLUIDO

II Jornadas de la Cuchara en Soria

Me gusta

Soria

"Potaje de lentejas con chipirones y chocolate", "Pii Pii Trufado de Bacalao y su Cocochá", "Nube de Calabaza al Jamón" son sólo tres de las más de treinta cazuelitas de barro que se podrán degustar al precio de 1€ en las II Jornadas de la Cuchara, que se celebran en Soria del 16 al 24 de marzo y que están organizadas por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR). Toda la información en www.asohtur.com

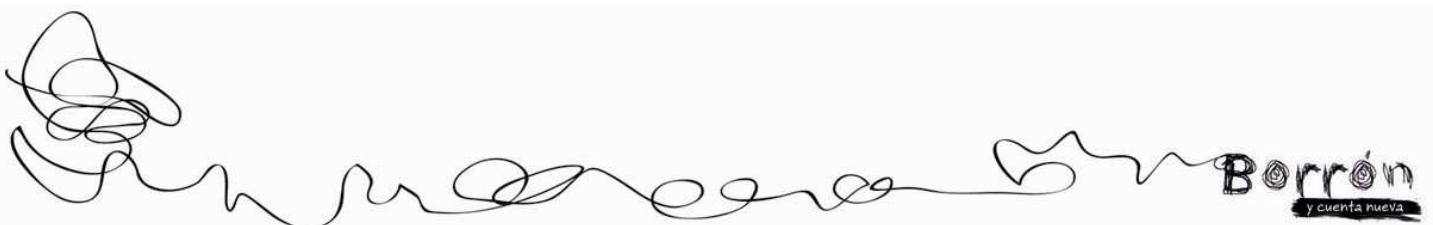
¡Atención! Este evento ya ha concluido. ¿Estuviste allí? Comparte tu experiencia.



información

publicado por Maribel

Lugar: Soria
Dirección: Calle Aguirre, 18D, 42002 Soria, España
Tipo: Gastronomía
Hora Inicio: 12:00
Precio: 1€ cada tapa



Fecha: 19 de marzo de 2013

Difusión: --

Medio: Internet Viajes

» GASTRONOMÍA

Casuelitas de barro creativas en las Jornadas Semanas de la Cuchara



'Postre de lentejas con piperno y chocolate', 'El Triunfo de Basilio y su Cocodrilo', 'Nube de Caramelo y Jambón' son sólo tres de las más de treinta casuelitas de barro que se podrán degustar al precio de 1 euro en las II Jornadas de la Cuchara, que se celebran en Soñá del 18 al 24 de marzo y que están organizadas por la Agrupación Soñana de Hostelería y Turismo, Asotbar.

Entre otros ingredientes, los chefs soñanos utilizarán arroz, trigo negro, púpo, foie, cadernaces o flambéado de foie, junto con alubias, garbanzos, estofados o verduras para elaborar estas deliciosas miniaturas cuyo único punto común es que todas deben ser servidas con cuchara. Productos y modos de elaboración que los bares y restaurantes participantes tienen libertad para elegir.

En su momento, Asotbar, dentro de su filosofía de potenciar los recursos autóctonos, invita a emplear productos soñanos en su confección.

Además, con el fin de que el mayor número posible de personas pueda disfrutar de esta gran gastronomía, Asotbar quiere destacar que con la mitad de estos restaurantes podrán ser consumidos por personas con intolerancia al gluten. Por eso, tanto en los establecimientos informativos de las Jornadas repartidos en puntos de información turística y establecimientos de hostelería, como en la web de Asotbar o en la aplicación para móviles Android que ha desarrollado la organización para las jornadas, las casuelitas aptas para celíacos irán acompañadas de la leyenda y el símbolo universal de 'producto sin gluten'.

Entre las más de treinta casuelitas que podrán degustar durante estas semanas gastronómicas de la cuchara destacan: el Cremoso de Queso, 'Nube de Caramelo', panceta trufada y dátilos de púpo, Crema de puerros con tropezos de bacalao y patata; Crema de garbanzos con foie, reducción de miel y de menta y o ajente de toronja; Pudding de queso; Arroz Tricolor con pollo al gusto del cliente.

Esta segunda edición, y de la misma forma que con la Semana de la Tapa Biológica que también organiza Asotbar, contará con una aplicación para teléfonos móviles con tecnología Android, una herramienta con la que utilizar por GPS cualquier de los bares participantes, visualizar las recetas y los ingredientes de las casuelitas y votar por la tapa favorita para así elegir la Mejor Tapa de Cuchara Soñana.

El voto para este galardón también puede realizarse desde la web de ASOTBAR y todos aquellos que se animen a dejar su valoración podrán participar en el sorteo de un fin de semana en el 'Hotel Duarcaxela' en Pineda de Toro (Zamora) y el 'Hotel Termal' en Guajo de Orma, Soñá.

Los profesionales de la gastronomía que han podido tener estas casuelitas de creatividad también luchan por el galardón a 'Mejor Tapa de la Cuchara', seleccionado por un jurado que designará, en función de distintos criterios, las tres mejores tapas de cuchara.

La realización de las II Jornadas de la Cuchara es una de las actividades gastronómicas organizadas por Asotbar como la Semana de la Tapa Biológica, celebrada anualmente en agosto. Como en ésta, los establecimientos participantes de las Jornadas de la Cuchara recibirán un trofeo y un diploma por su galardón.

La pasada edición, en la que se consumieron en total a 20.000 tapas, 'Las Garbanzas con Basilio, Trufado y Naturretes' creada por el restaurante La Lobita fueron merecedoras del premio a la 'Mejor Tapa de Cuchara' mientras que 'Puchero Tauró' fue el ganador más votado por el público.

Algunos establecimientos visitados el lunes del 'Cuadrante de Madres' que los organizamos como patrocinadores.

Expreso, Redacción A.P.



EXPRESO | 19/03/2013 | gastronomía

[Handwritten signature] Borrón
y cuenta nueva

Fecha: 13 de marzo de 2013

Food & Cooking around the world

Difusión: --

Medio: Internet Gastronomía

Jornadas de la Cuchara de Soria 2013

Posted by María Guzmán AMPTP



Puede resultar un poco increíble que se puedan degustar tapas a 1 euro, pues así será en las **Jornadas de la Cuchara de Soria 2013** que se van a celebrar del 16 al 24 de marzo de 2013. Habrá que ver cómo son, pero las creemos que serán tapas nuevas y geniales que en otros eventos de este tipo, AS, AMPTP, la Agrupación Soria de Hostelería y Turismo, organizadora de estas jornadas gastronómicas, afirma que además de platos tradicionales, hay creatividad en la elaboración de las tapas creadas para estas Jornadas de la Cuchara y nos pone algunos ejemplos: Picadillo-Chips, Carillones estofados con fideos, El pil-pilado de bacalao y un cocido...

Si os acordáis también cuáles son las principales materias primas para la elaboración de las tapas que ofrecen un total de 12 establecimientos de Soria en sus respectivos mercados cotidianos de la cuchara, entre ellas se encuentran las legumbres y las verduras, la cepa, el foie, las codornices, el pulpo, la trucha negra, la mantisgorda de Soria, etc... seguimos comprando los productos del precio de las tapas, 1 euro.

Además del uso de productos sencillos como es el foie libertad a los hostellers para elegir las materias primas que deseen en la elaboración de las tapas de este evento, todos los establecimientos colaboran en el precio y también en la presentación, las tapas serán servidas en cuencillitas de barro y como bien indica el lema de las jornadas, se deben comer con cuchara.

Una duda que aparece es la posible falta de tapas que podemos organizar por Soria es que con la ayuda de las tapas con apps para celulares, se podrán recomendar, porque en los distintos medios de información (en los desplegados, web de la organización, aplicación móvil...) en los que se muestran las cuencillitas se acompaña de la leyenda y el símbolo de producto al gluten. La misma ayuda aplicación para teléfonos móviles con sistema Android, además de proporcionar la información por GPS de los bares y restaurantes participantes en las jornadas de la Cuchara de Soria, mostrará los ingredientes y recetas de las cuencillitas.

Y como es habitual en este tipo de eventos gastronómicos, los cuencillitas se podrán comprar por 1 euro (incluido el transporte) en un punto de venta, como premio en este caso es un fin de semana en un hotel de Mondra de Toro y de Burgo de Osma. Mientras que los hostellers captarán además al premio de un punto (ambos) al darse con el galardón 'Mejor Tapa de la Cuchara'.

A través de este enlace (TMD) también podéis acceder al mapa, listado de establecimientos participantes con la dirección (con fotos) que ofrece cada uno y más información relacionada que os puede resultar de interés si os a disfrutáis a partir del próximo sábado de las jornadas de la cuchara soriana.

Fecha: 14 de marzo de 2013



Difusión: --

Medio: Internet Gastronomía

Jornadas de la Cuchara de Soria 2013



Puede resultar un poco increíble que se puedan degustar tapas a 1 euro, pues así es en las **Jornadas de la Cuchara de Soria 2013** que se van a celebrar del 16 al 24 de marzo de 2013. Habrá que ver cómo son, pero no creemos que sean tapas menos generosas que en otros eventos de este tipo. ASOHTUR, la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo, organizadora de estas jornadas gastronómicas, afirma que además de cocina tradicional, hay creatividad en la elaboración de las tapas creadas para estas *Jornadas de la Cuchara*, y nos pone algunos ejemplos: Picadillo Chips, Carrilleras estofadas con limonada, Pif pil trufado de bacalao y su cococha...

Nos cuentan también cuáles son las principales materias primas para la elaboración de las tapas que ofrecerán un total de 31 establecimientos de Soria en sus segundas jornadas sorianas de la cuchara, entre ellas se encuentran las *legumbres* y las verduras, la sepia, el foie, las codornices, el pulpo, la trufa negra, la mantequilla (de Soria, claro)... seguimos sorprendiéndonos del precio de las tapas, 1 euro.

Además del uso de productos autóctonos (aunque se da total libertad a los hosteleros para elegir las materias primas que deseen) en la elaboración de las tapas de este evento, todos los establecimientos coinciden en el precio y también en la presentación, las tapas irán servidas en cazuelitas de barro y como bien indica el nombre de las jornadas, se deben comer con

Otro punto que favorece la posible ruta de **tapas** que podemos organizar por **Soria** es que casi la mitad de las tapas son aptas para celíacos, se podrán reconocer porque en los distintos medios de información (en los desplegados, web de la organización, aplicación móvil...) en los que se muestran las cazuelitas se acompaña de la leyenda y el símbolo de producto sin gluten. La mencionada aplicación para teléfonos móviles con sistema Android, además de proporcionar la ubicación por GPS de los bares y restaurantes participantes en las Jornadas de la Cuchara de Soria, mostrará los ingredientes y *recetas* de las cazuelitas.

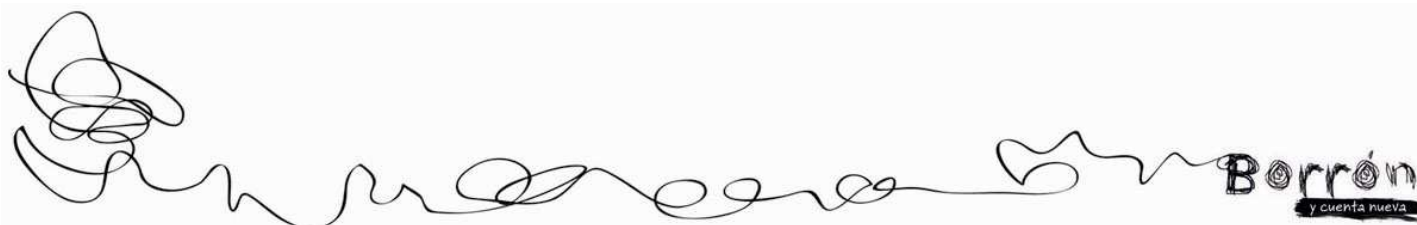
Y como es habitual en este tipo de eventos gastronómicos, los consumidores podrán votar por su tapa favorita, optando así a participar en un sorteo, cuyo premio en este caso es un fin de semana en un hotel de Morales de Toro y de Burgo de Osma. Mientras que los hosteleros optarán además al premio de un jurado profesional, alzándose con el galardón 'Mejor Tapa de la Cuchara'.

A través de [este enlace](#) (Pdf) también podéis acceder al mapa, listado de establecimientos participantes con la cazuelita (con foto) que ofrece cada uno, y más información relacionada que os puede resultar de interés si vais a disfrutar a partir del próximo sábado de las jornadas de la cuchara soriana.

Escrito por [VeSiid](#) el 13 marzo 2013 Gastronomía & Cía 2013-03-13 | Categorías: [Eventos Gastronómicos](#)

Etiquetas: [Castilla y León](#), [concurso tapas](#), [tapas](#)

Failed To Verify Referrer



Fecha: 11 de marzo de 2013



Difusión: --

Medio: Internet Gastronomía

Jornadas de la cuchara en Soria: cazuelitas a 1 euro

Posted on 11 marzo, 2013 by latetaverde

Like 1

0

Twitter 1

'Potaje de lentejas con chipirones y chocolate', 'Pii Pii trufado de bacalao y su cococha' o 'Nube de calabaza al jamón' son sólo algunas de las más de treinta **cazuelitas** de barro que se podrán degustar al precio de **1 euro** en las **II Jornadas de la Cuchara** que se celebran en **Soria** del 16 al 24 de marzo.



Ajoarriero del Restaurante La Cepa

Entre otros ingredientes, los chefs sorianos utilizarán sepia, trufa negra, pulpo, foie, codornices o mantequilla de Soria, junto con alubias, garbanzos, estofados o verduras para elaborar estas miniaturas cuyo único punito común es que todas deben ser tomadas con cuchara y, en muchos casos, con productos autóctonos sorianos.

Fecha: 13 de marzo de 2013

KEDIN

Difusión: --

Medio: Internet Otros

Jornadas Sorianas de la Cuchara

Variados restaurantes de la ciudad ofrecerán miniaturas gourmet servidas en cazuelitas de barro tradicionales todas ellas al precio de 1€.

Del 16/03 al 24/03 +

De 13:00 h a 23:00 h

1 €

Plaza de San Esteban

A mi lista



0

Me gusta

0

Twitter

0



+ Añadir foto + Añadir vídeo Ver todas las fotos y videos (1)


Acerca del evento Jornadas Sorianas de la Cuchara

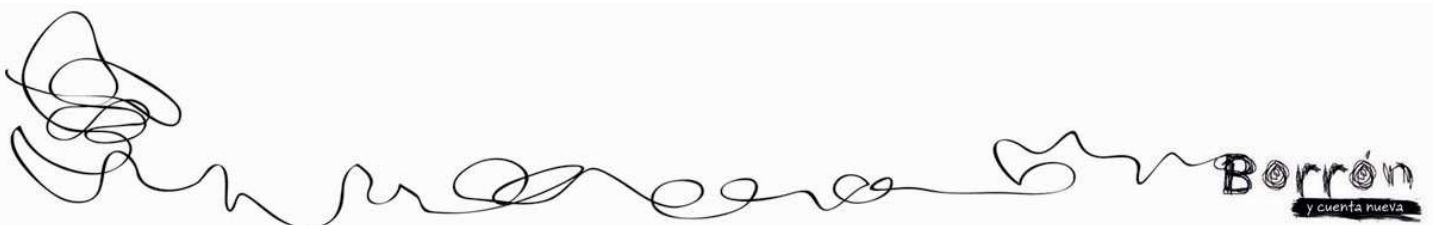
publicidad

Más de treinta establecimientos de Soria ofrecerán del 16 al 24 de marzo sus mejores creaciones gastronómicas servidas en cazuelitas de barro al precio de 1€.

Entre otros ingredientes, los chefs sorianos utilizarán sepia, trufa negra, pulpo, foie, codornices o mantequilla de Soria junto con **alubias, garbanzos, estofados** o verduras. Todo para elaborar estas deliciosas miniaturas cuyo único punto común es que deben ser tomadas con cuchara.

Puedes consultar la lista completa de locales participantes en asohtur.com

Sugerido por:  Yai Za

 Borrón
y cuenta nueva

Fecha: 12 de marzo de 2013



Difusión: --

Medio: Internet Gastronomía

Cazuelitas de barro llenas de creatividad en las Jornadas Sorianas de la Cuchara

12-3-2013

Del 16 al 24 de marzo, más de 30 establecimientos ofrecen sus creaciones culinarias para degustar con cuchara al precio de un euro.

0 comentarios 0 votos

"Pelaje de lentejas con chipirones y chocolate", "El Pif Trufado de Bacalao y su Corocha", "Nutre de Calabaza al jamón" son sólo tres de las más de treinta cazuelitas de barro que se podrán degustar al precio de un euro en las 8 Jornadas de la Cuchara, que se celebran en Soria del 16 al 24 de marzo y que están organizadas por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR).

Entre otros ingredientes, los chefs sorianos utilizarán sepiá, Trufa Negra, pulpo, foie, codornices o Mantecquilla de Soria, junto con alubias, garbanzos, estofados o verduras para elaborar estas deliciosas miniaturas cuyo único punto común es que todas deben ser menudas con cuchara. Productos y modos de elaboración que los bares y restaurantes participantes tienen libertad para elegir. No obstante, ASOHTUR, dentro de su filosofía de potenciar los recursos autóctonos, invita a emplear productos sorianos en su confección.

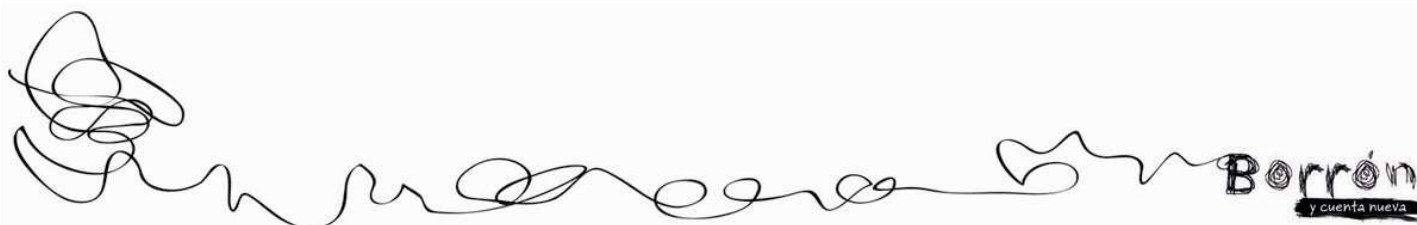
Además, con el fin de que el mayor número posible de personas pueda disfrutar de esta cita gastronómica, ASOHTUR quiere destacar que casi la mitad de estas delicatessas podrán ser consumidas por personas con intolerancia al gluten. Por eso, tanto en los desplegados informativos de las Jornadas repartidos en puntos de información turística y establecimientos de hostelería, como en la web de ASOHTUR (www.asohtur.com) o en la aplicación para móviles Android que ha desarrollado la organización para estas Jornadas, las cazuelitas aptas para celiacos irán acompañadas de la leyenda y el símbolo universal de "producto sin gluten".

Entre las más de treinta cazuelitas que podremos degustar durante esta semana gastronómica de la cuchara destacan: el Cremoso de Oncala, "huevo de calamar", pañoca trufada y daditos de pulpo; Crema de puerros con chispas de beicon y cebolla; Crema de garbanzos con foie; reducción de vinagre de manzana y crujiente de torrezno; Picadillo chips; Anroz Trífida con pollo al gusto del cliente.

Esta Segunda Edición, y de la misma forma que con la Semana de la Tapa Micológica que también organiza ASOHTUR, contará con una aplicación para teléfonos móviles con tecnología Android. Una herramienta con la que ubicar por GPS cada uno de los bares participantes, descubrir las recetas y los ingredientes de las cazuelitas y votar por la tapa favorita para así elegir la "Mejor Tapa de Cuchara Popular". El voto para este galardón también puede realizarse desde la web de ASOHTUR, www.asohtur.com. Todos aquellos que se animen a dejar su valoración podrán participar en el sorteo de un fin de semana en el Hotel Duermevela en Matillas de Taro (Zamora) y el Hotel Trama en Burgo de Osma (Soria).

Los profesionales de la gastronomía que han decidido llevar estas cazuelitas de creatividad también lucharán por el galardón a "Mejor Tapa de la Cuchara", seleccionado por un jurado que designará, en función de distintos criterios, las tres mejores tapas de cuchara.

La realización de las 8 Jornadas de la Cuchara se une al programa de eventos gastronómicos organizados por ASOHTUR como la Semana de la Tapa Micológica, celebrada anualmente en otoño. Como en ésta, los establecimientos vencedores de las Jornadas de la Cuchara recibirán un trofeo y un diploma por su galardón. La pasada edición, en la que se consumieron en total a 20.000 tapas, "Los Garbanzos con Selenia: Tradición y Naturaleza" creados por el restaurante La Lobita fueron merecedores del premio a la "Mejor Tapa de Cuchara" mientras que "Pachero Tapa" fue el ganador más votado por el público. Ambos establecimientos llevarán el trofeo del "Cucharón de Madera" que les consagraba como vencedores.



Fecha: 13 de marzo de 2013



Difusión: --

Medio: Internet Otros

II Jornadas de la Cuchara en Soria

RECIBE AVISOS GRATIS

Introduzca su email

16 24
Mar 2013 Mar 2013 Soria

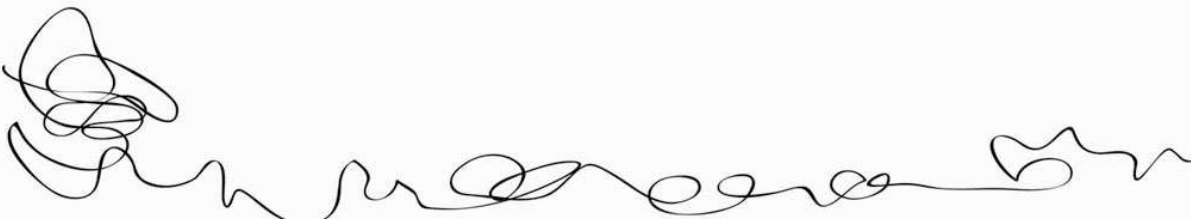
Wia.com | pac3 | base | eventos

Wia.com | pac3 | base | eventos

"Pocajé de lentejas con chipirones y chocolate", "Pili Pili Trufado de Bacalao y su Cocochra", "Nube de Calabaza al Jamón" son sólo tres de las más de treinta cazuelitas de barro que se podrán degustar al precio de 1€ en las II Jornadas de la Cuchara, que se celebran en Soria del 16 al 24 de marzo y que están organizadas por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASCHTURI).



🏠 🍷 @ 📧 📱

 Borron
y cuenta nueva

Fecha: 12 de marzo de 2013

RADIO GOURMET

Difusión: --

Medio: Internet Gastronomía

Recetas » Pastas y platos

Cazuelitas de barro llenas de creatividad en las Jornadas Sorianas de la Cuchara

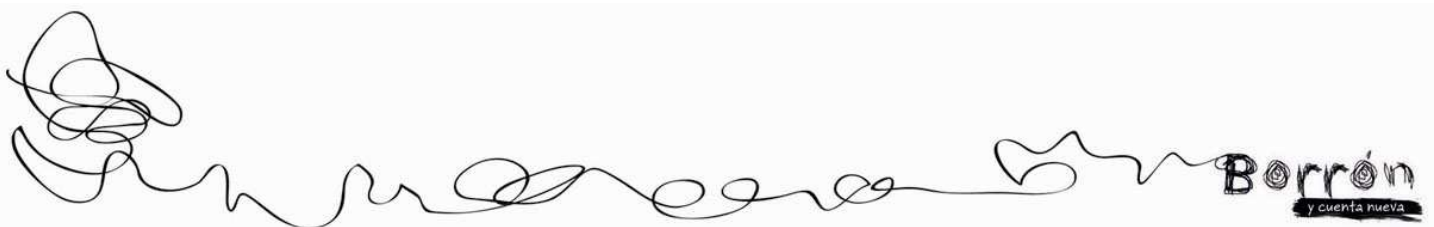
12.03.2013

Se interesó a 53 personas

Registra



Problejo de lentejas con chiveiros y crocantes, "El Pí Pí Tortado de Biscaino y su Coccona", "Nube de Castaña al Jilmar" son sólo tres de las más de treinta cazuelitas de barro que se podrán degustar al precio de 1€ en las Jornadas de la Cuchara. [Leer más...](#)

 Borron
y cuenta nueva

Fecha: 12 de marzo de 2013



Difusión: --

Medio: Internet Gastronomía

Portales y Eventos y eventos

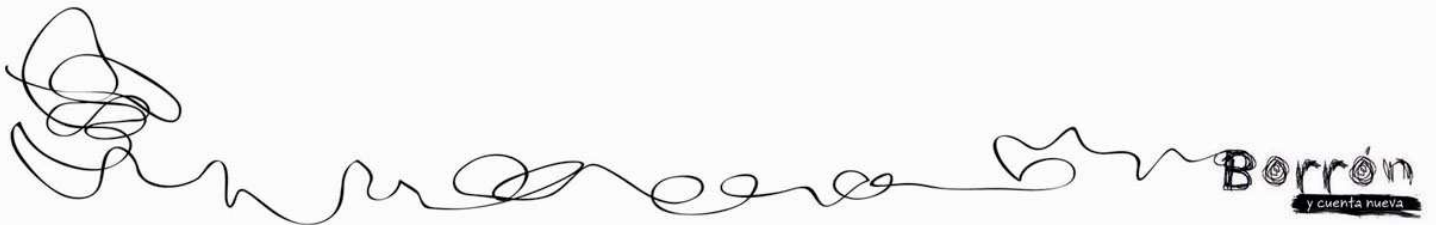
Cazuelitas de barro llenas de creatividad en las Jornadas Sorianas de la Cuchara

12-03-2013 Leíste esto a 64 personas

0 2 76 vistas 11



"Porción de Jirafas con empíreo y chocolate", "El Pá Tufido de Bacalao y su Cacocha", "Nube de Cabello al Jambón" son sólo tres de las más de treinta cazuelitas de barro que se podrán degustar al inicio de las Jornadas de la Cuchara. [Leer artículo completo »](#)

 Borrón
y cuenta nueva

Fecha: 14 de marzo de 2013

The Spanish Food

Difusión: --

Medio: Internet Gastronomía

II JORNADAS DE LA CUCHARA EN SORIA DEL 16 AL 24 MARZO



CAZUELITAS DE BARRO LLENAS DE CREATIVIDAD EN LAS JORNADAS SORIANAS DE LA CUCHARA

Del 16 al 24 de marzo, más de 30 establecimientos ofrecen sus creaciones culinarias para degustar con cuchara al precio de 1€

Mañana, marzo de 2013: "Tostito de bistrot con chabames y abochamas", "El Piti Tostido de Sabeo y su Cocotte", "Tubo de calabaza al Jable", etc. Más de 34 los más de treinta cazuelitas de barro que podrás degustar al precio de 1€ en las II Jornadas de la Cuchara, que se celebran en Soria del 16 al 24 de marzo y que están organizadas por la Agrupación Soriana de Gastronomía y Turismo (ASOGTUR).

Entre otros ingredientes, los chefs sorianos utilizan: queso, huevo negro, pato, vino, coqueiro o manduca de Soria, jamón picado, ajonjolí, zanahoria o crema de pato elaborada a partir de los productos de la zona, cuyo precio como en sus días anteriores también con cuchara. Además, y gracias a la colaboración que se tiene y realiza con los productores locales, desde el inicio de la iniciativa se potencia la compra directa de productos de origen en su territorio.

Además, con el fin de que el mayor número posible de personas pueda disfrutar de estas actividades gastronómicas, ASOGTUR hace saber que cada la lista de estas actividades podrá ser consultada por personas con movilidad reducida. Por eso, tanto en las actividades gastronómicas de las Jornadas registradas en puntos de información turística y establecimientos de toda Soria, como en la web de ASOGTUR (www.asogtur.com) se aplicó para mejorar accesibilidad que ha desarrollado la organización para otras personas, las cosas se hace para proporcionar información de la oferta y el servicio de los establecimientos gastronómicos.

Entre las más de veinte cazuelitas que podemos degustar durante estas jornadas gastronómicas de la cuchara destacan: Crema de Cerezo de Ocaña, "Tubo de calabaza", paleta a la brasa y arroz de pulpo, Crema de puerros con chispas de queso y cebolla; Crema de garbanos con las verduras de verano de verano y cogonito de torrozo; Picadillo de cerdo; El bacalao para el gusto del cliente.



Aperitivo del Restaurante El Pito

Fecha: 14 de marzo de 2013



Vámonos de Tapas

Los mejores bares de tapas y pinchos de España

Difusión: --

Medio: Internet Gastronomía

Jornadas de la Cuchara de Soria 2013

Relata en 140 caracteres o menos lo que estás leyendo o viendo

Jornadas Gastronómicas
Restaurantes Colores, El Cambrón de 1961 y Don Vicente Zaragoza
www.gastronomiasoria.es/jornadas

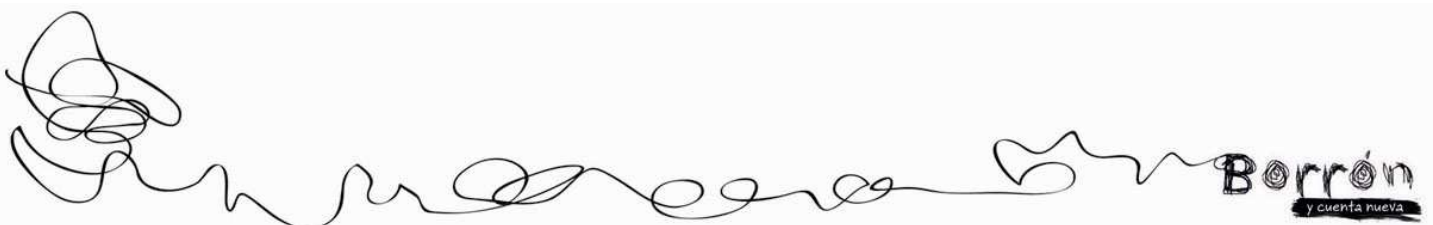
Ver fotos



Puede resultar un poco extraño que se puedan degustar tapas a 1 euro, pero así es en las **Jornadas de la Cuchara de Soria 2013** que se van a celebrar del 16 al 24 de marzo de 2013. Habrá que ver cómo son, pero de creativos que son. Como platos generosos que en otros eventos de este tipo, ASOCHIUR, la Asociación Soria de Hostelería y Turismo, organizadora de estas jornadas gastronómicas, afirma que además de cocinas tradicionales hay creatividad en la elaboración de las tapas creadas para estas jornadas de la Cuchara, y nos pone algunos ejemplos: Pasaño-Chipe, Camilero, estofado con fresas; Pá pa trufado de tabaibo y su cococho.

No obstante también cuáles son las principales materias primas para la elaboración de las tapas que ofrecerán un total de 31 establecimientos de Soria en sus segundas jornadas soñadas de la cuchara, entre ellas se encuentran las legumbres y las setas, la soja, el ajo, los ochonivos, el puyón, la trufa negra, la mantaza (la de Soria, claro), segamos y emprendedores del gusto de las tapas. ¡¡¡!!!

Además del uso de productos autóctonos (aunque se da total libertad a los jorroceros para elegir las materias primas que deseen) en la elaboración de las tapas de este evento, todos los establecimientos coinciden en el precio y también en la presentación: las tapas van servidas en cazuelitas de barro y como bien indica el nombre [...]



Borrón
y cuenta nueva

Fecha: 15 de marzo de 2013



Difusión: --

Medio: Internet Gastronomía

Jornadas de la Cuchara de Soria 2013



Eva Martín 14/03/2013

Las tapas a 1 euro son el principal atractivo de estas Jornadas:

[Adiestramiento canino](http://www.adiestramientoperros.com)

www.adiestramientoperros.com

Adiestramiento perros Madrid. Centro canino de 10.000 m2



Soria celebra, del 16 al 24 de marzo, la segunda edición de sus Jornadas de la Cuchara. La organización del evento corre a cargo de ASOHTUR, la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo, quienes aseguran que la cocina tradicional irá acompañada de la creatividad y la novedad en la elaboración de las tapas especialmente creadas para estas Jornadas, con propuestas tan curiosas como Picadillo-Chips, Camilleas estufadas con limonada o Pij pil trufado de bacalao con us cococha.

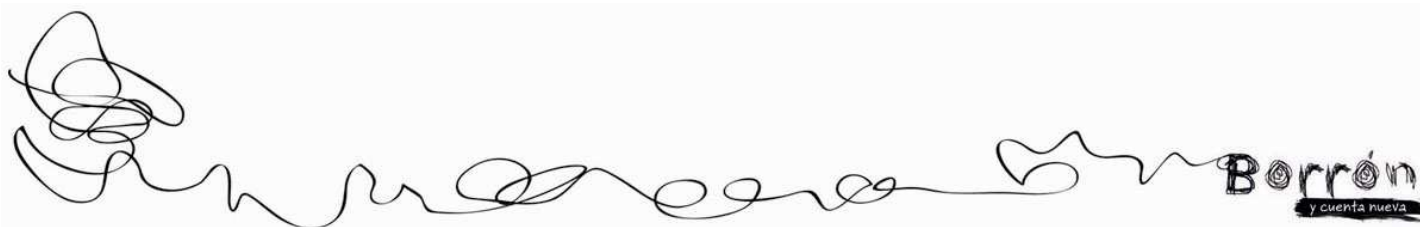
Las tapas del evento estarán realizadas en su mayoría con productos autóctonos de la zona, entre los que se encuentran las legumbres y las verduras, al sepia, el foie, las codornices, el pulpo, a trufa negra, la mantequilla...

Las Jornadas acogen a 31 establecimientos participantes, los cuales comparten un precio increíble: las tapas costarán a los asistentes un euro. Además, todos ellos coinciden también en la presentación. Las tapas irán servidas en cazuelitas de barro y se comerán, como se sospecha del nombre de las Jornadas, con cuchara.

Un aspecto muy interesante de la oferta es que casi la mitad de las tapas son aptas para celíacos. Para distinguirlas, las cartas y folletos del evento muestran en ellas el símbolo de productos libres de gluten.

Como toque final, las Jornadas de la Cuchara de Soria tiene un carácter competitivo, pues los asistentes podrán votar su tapa favorita, optando así a participar en un sorteo, cuyo premio será un fin de semana en un hotel de Morales de Toro y de Burgo de Osma. Los hosteleros poseedores de la mejor tapa también tendrán su premio, otorgado por un jurado profesional, que consistirá en la entrega del galardón a la "Mejor Tapa de la Cuchara".

Este enlace os llevará al mapa con el listado de los establecimientos participantes y toda la información necesaria para asistir a este evento tan apetecible con precios antixxisis.

 Borrón
y cuenta nueva

Fecha: 21 de marzo de 2013

TurismoHispania
.com

Difusión: --

Medio: Internet Viajes

Se celebran las II Jornada de Cuchara en Soria



Hasta el próximo 24 de marzo 'Potaje de lentejas con chipirones y chocolate', 'Pil Pil Trufado de Bacalao y su Cococha', 'Nube de Calabaza al Jamón' son sólo tres de las más de treinta cazuelitas de barro que se podrán saborear al precio de 1 euro en las **II Jornadas de la Cuchara** que tienen lugar en [Soria](#) (Castilla-León)

Los chefs sorianos usarán sepia, trufa Nuegra, pulpo, foie, codornices o la sabrosa mantequilla de Soria, junto con alubias, garbanzos, estofados o verduras para hacer estas maravillosas miniaturas que deben ser tomadas con cuchara. Se podrán saborear en los bares y restaurantes sorianos participantes en estas jornadas gastronómicas.

Además, con el objetivo de que el mayor número posible de personas pueda disfrutar de este evento gastronómico, casi la mitad de estas delicatessen podrán ser tomadas por personas con intolerancia al gluten.

Entre las más de treinta cazuelitas sobresalen: el Cremoso de Oncala, 'huevo de calamar', panceta trufada y daditos de pulpo; Crema de puerros con chispitas de beicon y cebolla; Crema de garbanzos con foie, reducción de vinagre de manzana y crujiente de torrezno; Picadillo chips; Arroz Tribeca con pollo al gusto del cliente.

Esta segunda edición de las II Jornadas de Cuchara contará con una aplicación para **teléfonos móviles con tecnología Android**. Una herramienta con la que ubicar por GPS cada uno de los bares participantes, conocer las recetas y los ingredientes de las cazuelitas y votar por la tapa preferida para así designar la '**Mejor Tapa de Cuchara Popular**'.

Además, los profesionales de la gastronomía pugnan por el galardón a '**Mejor Tapa de la Cuchara**', seleccionado por un jurado que designará, en función de distintos criterios, las tres mejores tapas de cuchara de este evento gastronómico.

Por lo tanto, una gran ocasión para visitar la bella y tranquila Soria para disfrutar de su gastronomía. Como dice el slogan turístico de esta ciudad castellana: "Soria, ni te lo imaginas".

A large, stylized handwritten signature in black ink, followed by the logo for 'Borrón y cuenta nueva'. The logo consists of the word 'Borrón' in a bold, sans-serif font, with 'y cuenta nueva' in a smaller font below it, all enclosed in a decorative border.

Fecha: 15 de marzo de 2013

Mi diario gastronómico

Difusión: --

Medio: Internet Gastronomía

- Jornadas de la cuchara en Soria: cazuelitas a 1€

'Potaje de lentejas con chipirones y chocolate', 'Pil Pil trufado de bacalao y su cococha' o 'Nube de calabaza al jamón' son sólo algunas de las más de treinta cazuelitas de barro que se podrán degustar al precio de 1 euro en las II Jornadas de la Cuchara que se celebran en Soria del 16 al 24 de marzo.



Restaurante La Copa

Ajoarriero del

Entre otros ingredientes, los chefs sorianos utilizarán sepia, trufa negra, pulpo, foie, codornices o mantequilla de Soria, junto con alubias, garbanzos, estofados o verduras para elaborar estas miniaturas cuyo único punto común es que todas deben ser tomadas con cuchara y, en muchos casos, con productos autóctonos sorianos.

Además, casi la mitad de estas propuestas podrán ser consumidas por personas con intolerancia al gluten. Esta opción puede consultarse tanto en los folletos informativos como en esta dirección.

Los establecimientos participantes podrán optar al galardón a 'Mejor Tapa de la Cuchara' que ofrece la organización —la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR)— seleccionado por un jurado que designará, en función de distintos criterios, las tres mejores tapas de cuchara.

Fecha: 14 de marzo de 2013

Innovar.org

Difusión: --

Medio: Internet Otros

Cazuelitas de barro llenas de creatividad en las Jornadas Sorianas de la Cuchara

“Potaje de lentejas con chipirones y chocolate”, “Pil Pil Trufado de Bacalao y su Coccocha”, “Nube de Calabaza al Jamón” son sólo tres de las más de treinta cazuelitas de barro que se podrán degustar al precio de 1€ en las II Jornadas de la Cuchara, que se celebran en Soria del 16 al 24 de marzo y que están organizadas por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR).

Entre otros ingredientes, los chefs sorianos utilizarán sepia, Trufa Negra, pulpo, foie, codornices o Mantequilla de Soria, junto con alubias, garbanzos, estofados o verduras para elaborar estas deliciosas miniaturas cuyo único punto común es que todas deben ser tomadas con cuchara. Productos y modos de elaboración que los bares y restaurantes participantes tienen libertad para elegir. No obstante, ASOHTUR, dentro de su filosofía de potenciar los recursos autóctonos, invita a emplear productos sorianos en su confección.

Además, con el fin de que el mayor número posible de personas pueda disfrutar de esta cita gastronómica, ASOHTUR quiere destacar que casi la mitad de estas delicatessen podrán ser consumidas por personas con intolerancia al gluten. Por eso, tanto en los desplegables informativos de las Jornadas repartidos en puntos de información turística y establecimientos de hostelería, como en la web de ASOHTUR (www.asohtur.com) o en la aplicación para móviles Android que ha desarrollado la organización para estas jornadas, las cazuelas aptas para celíacos irán acompañadas de la leyenda y el símbolo universal de “producto sin gluten”.

Entre las más de treinta cazuelitas que podremos degustar durante esta semana gastronómica de la cuchara destacan: el Cremoso de Oncala, “huevo de calamar”, panceta trufada y daditos de pulpo; Crema de puerros con chispitas de beicon y cebolla; Crema de garbanzos con foie, reducción de vinagre de manzana y crujiente de torrezno; Picadillo chips; Arroz Tribeca con pollo al gusto del cliente.

Esta Segunda Edición, y de la misma forma que con la Semana de la Tapa Micológica que también organiza ASOHTUR, contará con una aplicación para teléfonos móviles con tecnología Android. Una herramienta con la que ubicar por GPS cada uno de los bares participantes, descubrir las recetas y los ingredientes de las cazuelitas y votar por la tapa favorita para así elegir la “Mejor Tapa de Cuchara Popular”. El voto para este galardón también puede realizarse desde la web de ASOHTUR, www.asohtur.com. Todos aquellos que se animen a dejar su valoración podrán participar en el sorteo de un fin de semana en el Hotel Duermevela en Morales de Toro (Zamora) y el Hotel Termal en Burgo de Osma (Soria).

Los profesionales de la gastronomía que han decidido llenar estas cazuelitas de creatividad también luchan por el galardón a “Mejor Tapa de la Cuchara”, seleccionado por un jurado que designará, en función de distintos criterios, las tres mejores tapas de cuchara.

La realización de las II Jornadas de la Cuchara se une al programa de eventos gastronómicos organizados por ASOHTUR como la Semana de la Tapa Micológica, celebrada anualmente en otoño. Como en ésta, los establecimientos vencedores de las Jornadas de la Cuchara recibirán un trofeo y un diploma por su galardón. La pasada edición, en la que se consumieron en torno a 20.000 tapas, “Los Garbanzos con Boletus: Tradición y Naturaleza” creados por el restaurante La Lobita fueron merecedores del premio a la “Mejor Tapa de Cuchara” mientras que “Puchero Tauro” fue el ganador más votado por el público. Ambos establecimientos levantaron el trofeo del “Cucharón de Madera” que les consagraba como vencedores.

