

Soria, 14 de junio de 2012

## **NOTA DE PRENSA**

### **La Lobita y Tauro son los grandes triunfadores de los premios del I Concurso Provincial de la Tapa de la Cuchara**

- El primero recibe el galardón del jurado a la 'Mejor Tapa de Cuchara' mientras que el segundo se hace con el de 'Mejor Tapa de Cuchara Popular' otorgado por el público.
- En la entrega de premios se reconoce las recetas de seis de los 37 establecimientos que participaron en estas jornadas celebradas entre el 13 y el 23 de abril.
- Los premiados levantan una gran cuchara de madera como trofeo en el acto de entrega de los galardones.

El Restaurante La Lobita, de Navaleno, y Cafetería Tauro, de la ciudad de Soria, se han alzado como ganadores de los máximos galardones en las categorías de 'Mejor Tapa de Cuchara' y 'Mejor Tapa de Cuchara Popular', respectivamente, que comprendía el Concurso Provincial de las Jornadas de la Tapa de la Cuchara 2012 organizado por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo), en colaboración con la Cámara de Comercio de Soria, entre el 13 y el 23 de abril.

La tapa 'Los garbanzos con boletus: tradición y naturaleza' creada por el Restaurante La Lobita ha sido merecedora del primer premio a la 'Mejor Tapa de Cuchara' que otorgaba un jurado coordinado por el Centro Integrado de Formación Profesional La Merced. En esta categoría, Bar Restaurante Alcores (Soria), con 'Crema de cardo rojo de Ágreda con espuma de foië', ha obtenido el segundo premio mientras que el tercer premio concedido por el jurado ha ido a parar a manos de Cafetería Tauro (Soria), por 'Puchero Tauro'. La terna de vencedores ha sido distinguida con un diploma honorífico y un trofeo consistente en una gran cuchara de madera.

El último de los establecimientos citado recibió un segundo trofeo al levantar el primer premio de la categoría 'Mejor Tapa de Cuchara Popular' de las Jornadas de la Tapa de Cuchara 2012. Las votaciones de sus tapas favoritas realizadas por los internautas en las páginas web de ASOHTUR y de la Cámara de Comercio dirimían a los triunfadores de esta categoría. De esta forma, Cafetería Tauro, con 159 votos, lograba este galardón en forma de trofeo y diploma acreditativo. Además, recibieron también una mención especial Bar El Príncipe (Soria), como segundo finalista al conseguir su tapa 'El cocido del abuelo' 38 votos, y Hotel Rural Los Villares (Los Villares de Soria), que se erigía como tercer finalista con 23 votos para 'Deconstrucción del cocido'.

"Las alrededor de 20.000 tapas vendidas durante los 10 días de abril que duraron las Jornadas de la Tapa de Cuchara nos confirman que los sorianos y visitantes sienten interés y ganas de dejarse sorprender por las tapas que inventan nuestros cocineros", señaló durante la ceremonia Yolanda Santos, presidenta de ASOHTUR que, junto a Pilar Sánchez Barreiro, presidenta de la Cámara de Comercio de Soria, y María Eugenia Lafuente, directora del Centro Integrado de Formación Profesional La Merced, presidieron la ceremonia de entrega de premios.

"Como presidenta de ASOHTUR", subrayó Santos, "traslado mi sincero agradecimiento no sólo a los establecimientos premiados que están hoy aquí sino también a las miles de personas que han degustado las tapas y a los 37 bares y restaurantes que han hecho posible, con su imaginación y su esfuerzo, estas primeras Jornadas de la Tapa de Cuchara. Porque estos premios también son suyos".

Elena Lucas era precisamente una de las afortunadas. "Era un plato que forma parte de nuestra carta al que para esta ocasión le hemos renovado algunas texturas", explicaba la cocinera de La Lobita sobre la tapa triunfadora 'Los garbanzos con boletus: tradición y naturaleza'. Flores de diente de león, almendro y ciruelo, crujiente de panceta o salsa de jamón son algunos de los singulares ingredientes que se conjugaban en este plato. "A la gente le encantaba", explica Lucas, "cada cucharada era un mundo en el que se distinguían diferentes texturas".

En este pequeño plato, servido caliente y fundamentado sobre “productos de casa”, los garbanzos eran, no obstante, los protagonistas. “Elegimos una legumbre diferente a la habitual. Los garbanzos eran mucho más pequeños que los normales. Muy delicados cuando los comías”, concreta la cocinera.

Los clientes no olvidan el ‘Puchero Tauro’ del bar restaurante que lleva su nombre. “La croqueta de morcilla que ponía con el puchero me la pidieron para el banquete de una comunión que di hace poco”, descubre Julio Antón, responsable de Cafetería Tauro, ganador de la ‘Mejor Tapa de Cuchara Popular’. El ‘Puchero Tauro’, una compleja miniatura de elaborados sabores y formas, surgió tras un largo proceso de prueba-error. “Desde 15 días antes de que comenzaran las Jornadas yo ya estaba probando lo que se le ocurría a mi mujer [Nieves, cocinera de Cafetería Tauro y alma mater de la ingeniería gastronómica del restaurante]. “Al final pusimos unas judías, pero las queríamos poner de diferente manera a las que comemos habitualmente”, detalla Antón. Una detallista y esmerada presentación acompañaba a este puchero, que contenía en su interior unas alubias sorianas “buenísimas”, aprecia el premiado, “de la comarca de El Burgo de Osma”.

\*\*\*\*\*