

Soria, 19 de abril de 2013

NOTA DE PRENSA

El Parador de Turismo Antonio Machado y Cafetería Tauro, triunfadores de los premios de las II Jornadas de la Cuchara de Soria

- El primero de los establecimientos recogió el trofeo de 'El Cucharón de Madera' a la 'Mejor Tapa de Cuchara' mientras que el segundo recibió este trofeo al vencer en la categoría de 'Mejor Tapa de Cuchara Popular'.

El Parador de Turismo Antonio Machado, premio a la 'Mejor Tapa de Cuchara', y Cafetería Tauro, premiado con el galardón a la 'Mejor Tapa de Cuchara Popular', son los dos grandes triunfadores en la entrega de premios del II Concurso Provincial de la Tapa de Cuchara, certamen inscrito dentro de las II Jornadas de la Cuchara celebradas por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) del 16 al 24 de marzo.

'Cremoso de Oncala, huevo de calamar, panceta trufada y daditos de pulpo', creada por el cocinero Carlos Aldea Jordana y servida en el Parador de Turismo Antonio Machado, ha sido reconocida por el jurado de expertos, coordinado desde la Escuela de Hostelería de Soria - Centro Integrado de Formación Profesional 'La Merced', como 'Mejor Tapa de Cuchara' en el acto celebrado esta mañana en el Salón de Actos de FOES. Juan de la Torre, Director de este establecimiento, ha recogido el diploma y el trofeo de 'El Cucharón de madera' que distingue al vencedor de esta categoría. El vencedor de la 'Mejor Tapa de Cuchara' disfrutará además de una invitación VIP, con gastos pagados, para asistir el 10 y 11 de junio al concurso y a los talleres de cocina del Concurso Provincial de Pinchos de Valladolid, por cortesía de la Junta de Castilla y León.

En esta categoría también han sido reconocidos con diploma el Hotel Villa de Almazán (Almazán), por su tapa 'Las sopas de mi madre', creada por Julia Medrano, como segundo finalista; y Hotel Rural Los Villares (Los Villares de Soria) por su receta 'Potaje de lentejas con chipirones y chocolate', firmada por Melania M^a Lourdes Cascante, como tercer finalista.

En la categoría de 'Mejor Tapa de Cuchara Popular', premio concedido a través de las votaciones realizadas por los internautas desde la página web de ASOHTUR así como, este año, también a través de la aplicación para teléfonos móviles de las Jornadas de la Cuchara, la tapa 'Amarillo sobre blanco', ideada por Nieves del Río para Cafetería Tauro (Soria), obtuvo 86 de los 313 votos recogidos. Julio Antón, responsable de esta cafetería recibió el trofeo de 'El Cucharón de Madera' así como la invitación VIP, con gastos pagados, para acudir también el 10 y 11 de junio al concurso y a los talleres de cocina del Concurso Provincial de Pinchos de Valladolid, concedida por la Junta de Castilla y León.

En este apartado también fueron reconocidos con sendos diplomas Bar El Príncipe, como segundo finalista, gracias a los 36 votos conseguidos por su tapa 'Puchero de invierno con crujiente sorpresa', confeccionada por Sonia Marco y Teresa Martínez; y el Parador de Turismo Antonio Machado, que acumulaba un segundo diploma en virtud de las 28 personas que eligieron su receta como tapa favorita de entre las 31 presentadas en esta edición.

Yolanda Santos, Presidenta de ASOHTUR, condujo la ceremonia de entrega de premios que también contó con la presencia de instituciones y organismos que han colaborado en estas II Jornadas de la Cuchara. Teresa Valdenebro, Concejala de Turismo, Industria y Comercio del Ayuntamiento de Soria; Ascensión Pérez, Vicepresidenta de la Diputación de Soria; Rafael Medina, Secretario Territorial de la Junta de Castilla y León en Soria; Tomás Mugarza, responsable de Instituciones de Caja Rural de Soria y Ana Argüelles, Jefa del Departamento de Hostelería y Turismo de la Escuela de Hostelería de Soria – Centro Integrado de Formación Profesional 'La Merced' participaron en la entrega de diplomas y trofeos de esta edición de las II Jornadas de la Cuchara, evento gastronómico que con aproximadamente 23.000 tapas servidas en los nueve días de duración del encuentro, un 14% más que en la edición inaugural del pasado año, se ha consolidado ya como una cita gastronómica relevante en el calendario y por el que ASOHTUR va a seguir apostando firmemente para próximas ediciones.

Para más información: Carmen Fortea Tfno. 975 233 222 E-mail: cfortea@foes.es