



La I Semana de la Croqueta de Alava se estrena con 44 establecimientos inscritos

Del 27 de febrero al 8 de marzo en bares, cafeterías, hoteles... de Vitoria-Gasteiz, Aiaraldea y Agurain-Salvatierra

El viernes, 27 de febrero, arranca la **I Semana de la Croqueta de Álava** en 44 establecimientos que presentan una croqueta singular elaborada para esta edición. Las elaboraciones pueden ser tradicionales, innovadoras y además hay versiones sin gluten y sin lactosa. Hasta el próximo 8 de marzo se podrán degustar diferentes propuestas que participan en esta iniciativa gastronómica organizada por **Harinas Úrdanoz**, promotora de www.semanadelacroqueta.es, con apoyo del periodista gastronómico **Aitor Buendía** en la organización, y que cuenta con el patrocinio principal de **SEA Hostelería-Ostalaritza**, además del **Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz** y la **Diputación Foral de Álava**. Junto a ello, el patrocinio de firmas como **Bodegas "Aimarez"** desde Labastida (Rioja Alavesa), **Aceite Urzante**, **Chovi** y **Kaiku**, y la colaboración de **Cooperativa de Hostelería de Navarra** y **Kroketak.eus**

"Desde el Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz apoyamos este novedoso evento gastronómico que contribuirá a dinamizar y dar visibilidad a los establecimientos de hostelería de nuestra ciudad. El número de establecimientos participantes da idea de la gran aceptación que ha tenido", ha señalado la concejala de Promoción Económica, Empleo, Comercio y Turismo del Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz, **María Nanclares**. Por su parte, la primera teniente diputado general de Álava y diputada foral de Empleo, Comercio y Turismo, **Cristina González**, ha valorado una iniciativa que genera actividad en la ciudad y el Territorio, y ha animado a alaveses/as y visitantes a participar y disfrutar de *"una propuesta gastronómica atractiva vinculada a nuestra tradición culinaria que va a estar presente en Vitoria-Gasteiz y en otras localidades como Agurain y Amurrio"*

Antolatzaileak/ Organizadores	Babesleak/ Patrocinadores	Erakundeak	Laguntzaileak/ Colaboradores
 		 	     

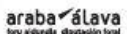


Por su parte, **Juan Carlos Antolín**, presidente de SEA Hostelería-Ostalaritza, ha reconocido que “tuvimos muy claro desde el principio que teníamos que apoyar un evento de estas características, pensando en nuestros bares, cafeterías, hoteles... y también en la propia ciudadanía. Ya solo la cifra de participantes da idea de lo que tenemos entre manos”. Por último, **Aitor Buendía**, ha destacado desde la parte organizativa *“la buena acogida y participación de la hostelería en esta primera edición. Tenemos muy claro que se va a convertir en una actividad fija en el calendario gastronómico”*.

La Semana de la Croqueta cuenta con la participación de 44 establecimientos -es imprescindible para participar que se ofrezca la croqueta en barra- agrupados por los diferentes rutas y zonas de Vitoria-Gasteiz y dos rutas en otros puntos de Alava como Aiaraldea y Lautada.

Un poco de historia

Este conocido frito es muy versátil por la variedad de ingredientes con la que puede ser elaborada, ya sea de verduras, carnes o pescados y por su formato de bocado. Este aperitivo surgió en Francia de la mano del aristócrata Louis de Bechamel que era el encargado de la cocina del rey Luis XIV. Se cree que su origen, en la península, tiene lugar durante la Guerra de la Independencia al llegar numerosas costumbres francesas. Gracias a este fenómeno, en 1830 se registró la primera receta de croquetas, pero no era tal y como la conocemos ahora, sino que eran croquetas de arroz dulces concebidas para el postre. Hoy, siglo y medio después se ha convertido en uno de fritos más populares y que más personas adeptas tiene.

Antolatzaileak/ Organizadores	Babesleak/ Patrocinadores	Laguntzaileak/ Colaboradores
 	Nagusia  Erakundeak  	     



PREMIOS

La Semana de la Croqueta es un certamen en el que todos los establecimientos participan con sus elaboraciones y son valorados, primero, por un jurado previo, y los finalistas por un jurado profesional. Éste se encargará de valorarlas según las siguientes categorías: 1º, 2º y 3º premio, premio a la creatividad e innovación, premio a la croqueta tradicional, distinción al mejor punto de fritura, distinción a la máxima cremosidad y distinción al mejor maridaje.

FINAL Y ENTREGA DE DIPLOMAS

El lunes, **9 de marzo**, se celebrará la final en el aula de cocina del **Mercado de Abastos** de Vitoria-Gazteiz. Los establecimientos finalistas presentarán sus elaboraciones a un jurado formado por profesionales de la gastronomía.

Para más información/entrevistas:

Aitor Buendía

“La Ruta Slow”

gestion@larutaslow.com

Tfno: 659 16 88 78

PARTICIPANTES

Antolatzaileak/ Organizadores	Babesleak/ Patrocinadores	Laguntzaileak/ Colaboradores
 	Nagusia  Erakundeak  	     