



EL “WASKA” TIENE LA MEJOR CROQUETA DE ALAVA

La I Semana de la Croqueta de Alava otorgó la plata y bronce a los hoteles “Jardines de Uleta” y “Silken Ciudad de Vitoria”

La final de la **I Semana de la Croqueta de Alava** certificó ayer el “Oro” al establecimiento **“Waska”** de **Carlos Dávalos** por su propuesta **“Croquepiesdetxerri”**. La final se desarrolló en el Aula de Cocina del Mercado de Abastos de Vitoria-Gasteiz y fue en el “Espacio Gasteiz” donde el jurado y el público pudo vibrar con la presentación de las 14 croquetas finalistas así como con la entrega de los premios. Además de los principales premios, también obtuvieron reconocimiento:

- Premio a la creatividad e innovación de Chovi: “Kobijo”
 - Premio a la croqueta tradicional de Bodegas Aimarez: “Kaskazuri”
 - Distinción al mejor punto de fritura con Aceites Urzante: “Sutan Cook”
 - Distinción a la máxima cremosidad con Leche Kaiku: “Sagartoki”
 - Distinción al mejor maridaje con Bodegas Aimarez: “El Trasgu Fartón”
 - Distinción al mejor rebozado con Aceites Urzante: “Toloño Plaza”
1. **Oro: “Waska”** (Croquepiesdetxerri) Clasificado para la final de Euskal Herria organizada por Kroketak.eus
El Jurado valoró “su intensidad, untuosidad y equilibrio así como engrandecer una propuesta culinaria que forma parte del recetario tradicional”.

Antolatzaileak/
Organizadores

 **URDANOZ.**

LA RUTA SLOW

Babesleak/
Patrocinadores

Nagusia

 **HOSTELERÍA
OSTALARITZA**

Erakundeak

araba **álava**
baita alavak elkarrekin

**VITORIA
GASTEIZ**
goren kapitala

 **Aimarez**

Kaiku
Km.0

URZANTE

Chovi
Fundación
Fundación

Laguntzaileak/
Colaboradores

 **KROKETAK**
euskal



2. **Plata: “Hotel Jardines de Uleta”** (Croqueta casera Uleta)
El Jurado valoró “su apuesta por productos del entorno, los ingredientes utilizados, su untuosidad y delicado rebozado”.
3. **Bronce: “Silken Ciudad de Vitoria”** (Croqueta de txitxikis de potro alavés con trufa de Orbiso)
El Jurado valoró “su sabrosura y la conjunción con productos del territorio alavés para una propuesta identificable por su sabor e identidad”

La I Semana de la Croqueta de Álava, organizada por **Harinas Urdanoz** y **La Ruta Slow**, ha contado con el patrocinio principal de **SEA Hostelería-Ostalaritza**. **Alvaro Urdanoz** y **Juan Carlos Antolín**, respectivamente, entrega el premio “Oro”. Por su parte, el patrocinio institucional por parte de **Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz** y **Diputación Foral de Álava**, en las personas de su concejala **María Nanclares** y la diputada foral **Cristina González**, entregaron respectivamente el premio “Plata” y “Bronce”. Además, también entregaron diferentes reconocimientos **Bodegas “Aimarez”**, que acompañaron la velada con sus vinos de Rioja Alavesa, **Aceite Urzante**, **Kaiku**, **Chovi** además de la colaboración de **Cooperativa de Hostelería Navarra** y **Kroketak.eus**.

El jurado estuvo conformado por:

- **Aitzol Zugasti**, asesor en AZ Gastronomía.
- **Mari Jose García**, gerente de Sukaldea.
- **Juan Gil**, copropietario de “Kroketak.eus”.
- **Gontzal Mugaburu**, en representación del jurado popular.
- **Kontxi Foronda**, sukaldaria gasteiztarra.

[ENLACE FOTOGRAFÍAS](#)

Antolatzaileak/ Organizadores	Babesleak/ Patrocinadores	Erakundeak	Laguntzaileak/ Colaboradores