

Soria, 8 de noviembre de 2018

## NOTA DE PRENSA

### Todo listo para la XI Edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria

- Desde mañana viernes 40 establecimientos ofrecerán sus mejores tapas con setas y hongos.

Todo está listo para que mañana de comienzo la undécima edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria, el evento gastronómico popular que organiza la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) y que todos los años llena la provincia de los mejores delicatessens micológicos. Una iniciativa pensada para la promoción de uno de los recursos más valiosos de los montes de Soria, la micología, las setas y hongos. Desde mañana 9 de noviembre y hasta el domingo 18, un total de 40 establecimientos de Soria presentarán sus creaciones micológicas en esta propuesta gastronómica que se ha convertido en todo un acontecimiento tanto para los sorianos como para los turistas que en otoño se acercan a nuestra provincia.

Esta edición cuenta con una mayor participación de establecimientos de la provincia. Un total de siete, que situados en el mapa encontramos a dos de ellos en Almazán, otros dos en El Burgo de Osma y un establecimiento en cada una de las localidades de Los Villares, San Felices y Tiermes, municipio este último que vemos por primera vez reflejado en el cartel de las jornadas.

En esta undécima edición los cocineros sorianos han vuelto a expresar su buen hacer y creatividad, elaborando unas tapas sugerentes en las que el boletus se convierte en principal protagonista sin dejar a un lado otras variedades de setas como las de cardo, las trompetas de la muerte, rebozuelos, pie azul, angula de monte, champiñones, etc. que los creativos han maridado con productos de la gastronomía internacional como el afamado ceviche de Perú, los gofres belgas, baos asiáticos o la pasta fresca italiana.

Las 40 elaboraciones, creadas por los cocineros participantes, compiten en las diferentes categorías de premios que establece el XI Concurso Provincial de la Tapa Micológica.

El premio a la Mejor Tapa Micológica Provincial será concedido por un jurado de expertos que valorará las tapas concursantes bajo los criterios de sabor, presentación, originalidad y calidad. La tapa ganadora saldrá de entre las 10 mejor puntuadas y que previamente serán elaboradas por sus creadores ante el jurado en la Fase Final que tendrá lugar una vez finalicen las jornadas. Este premio está dotado con 1.300€ y distinción.

El premio a la Mejor Tapa Micológica Mediterránea será otorgado a aquella cuyos ingredientes se ajusten mejor a los que comprende la dieta mediterránea, siendo seleccionada entre las 23 tapas que compiten en esta categoría. La tapa premiada será decidida por la Fundación Científica de Caja Rural de Soria, cuyo premio consistirá en una distinción a la "Mejor Tapa Micológica Mediterránea".

Igualmente, el jurado formado por miembros del Centro Integrado de Formación Profesional "La Merced" será el encargado de conceder el premio a la Mejor Calidad en el Servicio, valorando a los participantes conforme a los criterios de calidad en el servicio: presentación visual de la tapa (composición del utillaje utilizado para la presentación y degustación de la tapa, material y colorido del utillaje acorde con la tapa elaborada, facilidad para degustarla), uniformidad de los camareros, estado de la barra, etc. El premio consistirá en distinción y reconocimiento a la "Mejor Calidad en el Servicio".

Por su parte, el público participante en la Semana de la Tapa Micológica concede el premio a la Mejor Tapa Micológica Popular votando a su tapa favorita con los boletos de votación que, una vez rellenos, depositarán en las urnas dispuestas por la organización en los establecimientos participantes. Este premio está dotado con 700 € y distinción.

Cada una de las tapas se venderá al precio de **2 euros**. Como en ediciones anteriores, **AMSTEL** será la cerveza oficial de la Semana de la Tapa Micológica con sus tres variedades: AMSTEL ORIGINAL (receta mejorada, con más sabor, más cuerpo, más aroma), Radler o la variedad sin alcohol 0,0. AMSTEL recomienda un consumo responsable. Asimismo, se recuerda que el horario establecido para la degustación de tapas es de 13:00 a 15:00 horas y de 20:00 a 23:00 horas (no obstante, se recomienda consultar con el establecimiento).

### **Premios para el público**

Entre el público que participe con sus votos para determinar el premio a la Mejor Tapa Micológica Popular se sorteará un viaje de un fin de semana para dos personas a **Oporto**. El segundo premio consistirá en un lote de productos Amstel. Para poder acceder a este premio es preciso que el concursante tenga más de 18 años. Este sorteo se realizará ante notario y tendrá lugar en el transcurso del acto de entrega de premios de la Semana.

En esta edición, también la participación del público en los perfiles de las redes sociales de ASOHTUR (Facebook, Twitter e Instagram) tendrá premio ya que se podrán conseguir **vales de tapas gratis** siempre que se comente o se compartan fotografías 'micotapeando' en los diferentes establecimientos. Como todos los años, desde mañana viernes 9 de noviembre estará operativa la app para móviles de la Semana de la Tapa Micológica 2018 donde poder participar en el Maratón de la Tapa. Los concursantes que consuman la tapa de los 40 establecimientos, realizando la MicoMaratón o, tomando 20 tapas, en la Media Maratón, conseguirán distintos premios entre los que se encuentran comidas para dos personas en el restaurante del Hotel Alfonso VIII.

Aquellos que tan sólo consigan alcanzar la décima tapa degustada entrarán en el sorteo de vales de tapas gratis.

La XI Semana de la Tapa Micológica se celebra desde este viernes 9 y hasta el 18 de noviembre. Este evento cuenta con la colaboración de Ayuntamiento de Soria, Diputación Provincial de Soria, Junta de Castilla y León, Caja Rural, Fundación Científica de Caja Rural, CIFP "La Merced" y AMSTEL, patrocinador oficial.

Establecimientos participantes:

NOMBRE	LOCALIDAD	TAPA
HOTEL ALFONSO VIII	SORIA	Tronco de boletus y manitas y chupa chups crujiente de queso negro con trompeta de los muertos
PARADOR DE TURISMO ANTONIO MACHADO	SORIA	Chipirones rellenos con pepitoria de amanitas
BAR APOLONIA	SORIA	Nube rebosante
HOTEL CAMPOS DE CASTILLA	BARRIO DE LAS CASAS SORIA	Torrija micológica
TABERNA CAPOTE	SORIA	Velero de cecina con boletus
CASA ARÉVALO	SORIA	Micowonton
CASA TOÑO	BARRIO DE LAS CASAS SORIA	Tartar de setas y bacalao marinado
TABERNA CASCANTE	SORIA	Piruleta de hongos
BAR CAZUELAS, TAPAS Y... OLÉ	SORIA	Aguja de Montes de Soria
BAR ECUS	SORIA	Pastel de boletus en su salsa
BAR ALTO DE LA DEHESA - CASA MANOLO	SORIA	Pato pomme
HOTEL LEONOR CENTRO	SORIA	Cigarros crujientes de pato y rebozuelo con salsa de naranja y trufa
EL FOGÓN DEL SALVADOR	SORIA	La gallina de los huevos de oro
CERVECERÍA EL TEMPLO	SORIA	Hongos, setas y carbón de mar
RESTAURANTE EL VENTORRO	SORIA	Hot dog micológico
BAR GAROA	SORIA	Pasta fresca rellena a la marinera
BAR HERRADORES	SORIA	Papa en carbonara de clitocybe nuda
BAR IRUÑA PLAZA	SORIA	Albóndigas de hongos y chipirones
BAR LA CAPITAL	SORIA	Maceta de boletus con pulled pork
RESTAURANTE LA CEPA	SORIA	Pollo pintón

RESTAURANTE LA CHISTERA	SORIA	Pedo de lobo
RESTAURANTE LA FLOR DE TAPAS	Soria	Cookies
CAFÉ LA ISLA	SORIA	Pinar salvaje con boletus en flor
BAR LA MEJILLONERA	SORIA	Tadeo Jones
HOSTAL LA POSADA	SORIA	Copito de merluza
RESTAURANTE MÁS QUE 2	SORIA	Ceviche de ahumados y amanita caesarea
BAR PATATA	SORIA	Mico ensalada de escabechados
CERVECERÍA SAN FRANCISCO	SORIA	Terrina de ternera escabechada con crema de boletus
RESTAURANTE SANTO DOMINGO II	SORIA	Sabores del Valle
TABERNA MERCEDES	SORIA	Bao de panceta con hoisin de boletus
BAR TERMANCIA	SORIA	Mediterráneo
RESTAURANTE TRASHUMANTE	SORIA	Brocheta de escabeches micológicos estilo Trashumante
CAFETERÍA TRIBECA	SORIA	Fósil
BAR SABORES	Almazán	Gofre de torrezno con shitake
HOTEL VILLA DE ALMAZÁN	Almazán	Pasión con peineta
HOTEL CASTILLA TERMAL	El Burgo de Osma	Seta de cardo macerada ligeramente, frutos del bosque, aire de jugo y polvo de jamón ibérico
HOTEL VIRREY PALAFOX	El Burgo de Osma	Carrillera rellena de hongos
HOTEL RURAL LOS VILLARES	Los Villares de Soria	Ave que vuela, a la cazuela
HOTEL LAS ABADÍAS	San Felices	Nido de monte
HOTEL LA VENTA DE TIERMES	Montejo de Tiermes	Sierra Pela

\*\*\*\*\*

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