Soria, 28 de enero de 2016

NOTA DE PRENSA

Soria y Trufa celebra sus segundas jornadas con los 20 mejores restaurantes de la provincia

- **Los mejores establecimientos de la provincia ofrecen sus menús dedicados al diamante negro de Soria desde el 29 de enero hasta el 20 de marzo.**
- **Este año, además, se suman restaurantes de fuera de Soria.**
- **La iniciativa de ASOHTUR engloba diversas acciones para dar a conocer y poner en valor la Trufa Negra de Soria.**

Un total de **20 restaurantes de Soria capital y provincia** celebran desde mañana, y durante los meses de febrero y marzo, las segundas jornadas **Soria y Trufa**, dedicadas a esta joya de la cocina. Los establecimientos ofrecerán menús en los que la Trufa Negra de Soria será la protagonista, con objeto de dar a conocer todas las dimensiones gastronómicas de este especial producto, valorado desde la antigüedad. Este año, como novedad, se han sumado restaurantes de fuera de Soria, cuyos cocineros usan de manera habitual la **Trufa Negra de Soria** en sus platos y menús, actuando así como embajadores del llamado diamante negro soriano. La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) ha puesto en marcha por segundo año consecutivo esta iniciativa a la que se suman otras acciones con el objetivo final de atraer al turismo gastronómico que busca degustar la mejor trufa negra fresca.

Los restaurantes participantes en Soria y Trufa son: Baluarte, Santo Domingo II, Alcores, Fogón del Salvador, Iruña Plaza, Hotel Alfonso VIII, El Ventorro, Trashumante, Casa Garrido, Mesón Castellano, La Candela, La Chistera y Parador Antonio Machado, en la capital, y en la provincia: La Lobita en Navaleno, Hotel Rural Los Villares en Los Villares de Soria, Hotel Termal en El Burgo de Osma, Casa Vallecas en Berlanga de Duero, Hotel Villa de Almazán y Hotel Antonio ambos en la villa adnamantina y las Abadías, en San Felices.

Los **chefs embajadores** de la **Trufa Negra de Soria** regentan renombrados restaurantes, como en el caso del visontino Luis Bartolomé (chef ejecutivo de Domo, en el Hotel NH Collection Eurobuilding de Madrid), Luis Alberto Lera (restaurante Lera, en la localidad zamorana de Castroverde de Campos),

C/ Vicente Tutor, 6 Planta 4ª. 42001 Soria. Tfno. 975 233 222. Fax. 975 233 223.
foes@foes.es www.foes.es

NIF. G-42002683

Toni Canales (restaurante El Gallinero, en la localidad madrileña de Collado Villalba), Álvaro Garrido, al frente del restaurante Mina en Bilbao o al recién nombrado Cocinero Revelación en Madrid Fusión, el madrileño con raíces sorianas Javi Estévez, responsable de La Tasquería, en Madrid. Todos ellos han elaborado platos o menús con la Trufa Negra de Soria como protagonista, un producto que aporta calidad y excelencia a sus propuestas gastronómicas.

En todos los menús propuestos destaca la apuesta por la calidad y el uso de la trufa fresca, además de la originalidad de algunos de los platos, como un 'Truficao', un 'Cup cake de foie y trufa' o una 'Patata trufada con crujiente de torrezno', entre otros. También se ofrecen combinaciones originales, como los escabechados, la coliflor o productos dulces, o acompañamientos más clásicos, como los huevos, el arroz o la caza, entre otros.

El **vino recomendado** este año para las jornadas Soria y Trufa es **Dominio de Atauta**, uno de los mejores Ribera del Duero de origen soriano cuyas características se adaptan a la perfección al particular sabor y aromas de la Trufa Negra de Soria.

La información sobre los menús dedicados a la **Trufa Negra de Soria** de cada uno de los establecimientos, su precio, así como otros datos de los restaurantes, como su ubicación o contacto, está recogida en la web www.soriaytrufa.com, una completa página que incluye además todas las noticias relacionadas con la trufa en la provincia. También a través de Facebook en el siguiente perfil www.facebook.com/soriaytrufa y en Twitter *@SoriayTrufa.*

La iniciativa Soria y Trufa está apoyada por Diputación Provincial y Ayuntamiento de Soria y se completa con otras acciones relacionadas con la Trufa Negra de Soria, como un **taller práctico de cocina** con trufa dirigido a los profesionales del sector que tendrá lugar el próximo 1 de febrero en las instalaciones de Grumer Catering a cargo del cocinero Juan Carlos Benito. Por otro lado, desde ASOHTUR se facilita el contacto entre los establecimientos que lo deseen y los truficultores sorianos para garantizar el suministro de trufa negra fresca mientras dure la campaña.

Asimismo, tanto la Diputación como el Ayuntamiento de Soria, junto a los propios Truficultores, el Ayuntamiento de Abejar y otras entidades privadas han puesto en marcha una serie de iniciativas para lograr que **la Trufa Negra de Soria ocupe un lugar privilegiado entre los reclamos turísticos de primer orden que tiene la provincia**, destacando por sus excepcionales cualidades gastronómicas. Cabe destacar la presencia de la Trufa Negra de Soria en la Feria Internacional de Turismo **Fitur** y en el congreso gastronómico más importante del país, **Madrid Fusión**, (en cuya subasta se alcanzó el precio final de 4.100 euros por dos ejemplares de Trufa Negra de Soria, adquiridas por los conocidos chefs Andrea Tumbarello y Susi Díaz).

Por otro lado, gracias a la colaboración entre las agencias de viaje receptivo Soria Vacaciones y Soria Incomming, la Diputación Provincial y Renfe se pondrá en marcha el primer **Tren de la Trufa**, formando parte de una serie de paquetes turísticos que giran en torno al 'diamante negro' de Soria.

Mercatrufas

La campaña de difusión de Soria y Trufa coincide con la celebración en la capital del segundo **Mercatrufas**, que tendrá lugar en el Palacio de la Audiencia de Soria los días 30 y 31 de enero. Este evento se plantea como un mercado de vocación micoturística y punto de encuentro entre truficultores y consumidores finales.

La Ruta Dorada de la Trufa Negra

Un recorrido por más de 30 bares y restaurantes de la provincia de Soria donde poder degustar tapas elaboradas con Trufa de Soria que tendrá lugar entre el 1 y el 21 de febrero.

Feria de la Trufa de Soria

Desde hace 14 años ininterrumpidamente se celebra en el pueblo de Abejar, a tan sólo 30 kilómetros de la ciudad de Soria, la que está considerada como la mejor Feria de Trufa Negra de España. La Feria de la Trufa de Soria es el centro de reunión y encuentro para truficultores, productores, cocineros, y amantes de la Trufa Negra. Entre las actividades se celebrarán jornadas técnicas y gastronómicas con grandes chefs de España, concurso de "caza" de Trufa y el concurso de la Trufa más grande. Pero además se podrán degustar platos y tapas elaboradas con este hongo tan selecto y comprar Trufa fresca y productos elaborados con este "diamante" de la gastronomía. Este año la cita tendrá lugar el fin de semana los días 20 y 21 de febrero.

Todas estas acciones se enmarcan en el proyecto global "**Trufa de Soria"** liderado por la Diputación Provincial, en el que se han implicado todos los sectores que conforman la cadena de valor de la Trufa Negra de Soria y que cuenta con el apoyo del Ayuntamiento de Soria y del Ayuntamiento de Abejar. Una apuesta por el trabajo colaborativo para impulsar la mejor trufa que se produce en España, la Tuber *melanosporum*, reforzando la conexión entre la provincia y la micología de máxima calidad.

****

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