

Soria, 7 de noviembre de 2016

NOTA DE PRENSA

LA CREPERÍA LILOT, LA CHISTERA Y SANTO DOMINGO II, FINALISTAS A LA MEJOR TAPA MICOLÓGICA

- El premio a la Mejor Tapa Micológica Popular estará entre las presentadas por La Crepería Lilot, Restaurante La Chistera y Casa Garrido, las más votadas.
- La Chistera, Santo Domingo II y el Restaurante Virrey Palafox son los finalistas a la Mejor Calidad en el Servicio.
- De nuevo La Chistera, Santo Domingo II, y esta vez, el Hotel Termal del Burgo de Osma son los finalistas al premio Mejor Tapa Micológica Mediterránea.

Crepería Lilot, La Chistera y Santo Domingo II son los tres finalistas al premio Mejor Tapa Micológica Provincial, según el jurado que ha presenciado y probado las diez elaboraciones del concurso realizado esta tarde en el Centro de Formación Profesional La Merced. Han tenido en cuenta en su decisión la presentación, el sabor, la textura, la presencia de las setas, la originalidad y la armonía entre los distintos elementos del plato.

Por otro lado, el público también ha elegido sus tapas favoritas de las 52 presentadas en la **IX Semana de la Tapa Micológica** organizada por **ASOHTUR**. Así, las tres elaboraciones que han recibido más votos en las urnas colocadas a tal efecto han sido las de Restaurante **Casa Garrido, La Chistera** y **La Crepería Lilot**.

En cuanto a la **Mejor Calidad en el Servicio**, el jurado ha considerado que deben ser finalistas **La Chistera**, el Restaurante **Santo Domingo II** y el **Virrey Palafox** en El Burgo de Osma.

Las tapas que optan al premio **Mejor Tapa Micológica Mediterránea**, que promueve la Fundación Científica de la Caja Rural, son también las de **La Chistera** y **Santo Domingo II**, además del **Hotel Termal del Burgo de Osma**, por ser las que mejor han integrado los ingredientes propios de esta dieta saludable.

Los miembros del jurado de la presente edición son Pedro Casas (Vicepresidente 4º de la Diputación Provincial), Tomás Mugarza (Relaciones Institucionales de Caja Rural de Soria), Noelia Lázaro (Promotora de Ventas de Heineken España), Chusja Andrés (Presidente de la Asociación de Profesionales de la Información de Soria), María Eugenia Lafuente (Directora del CIFP La Merced) y Javier Camón (Profesor Técnico de Cocina y Pastelería de La Merced).

Los finalistas de las cuatro categorías (La Chistera, Crepería Lilot, Santo Domingo II y Casa Garrido en la capital y Virrey Palafox y Hotel Termal, en El Burgo de Osma) servirán de nuevo sus tapas en las **Jornadas de los Campeones**, que se celebrarán del **14 al 20 de noviembre**. De esta forma se premia a los establecimientos ganadores y se da oportunidad al público para que pueda probar de nuevo las mejores tapas de esta edición.

Tras estas jornadas se celebrará una gala final (cuya fecha está aún por determinar) donde se conocerán los primeros, segundos y terceros puestos de cada una de las cuatro categorías, así como los ganadores de los premios dirigidos al público, entre ellos, un viaje a **Budapest** para dos personas y un lote de productos AMSTEL, cerveza patrocinadora de la **IX Semana de la Tapa Micológica**.

FINALISTAS DE LA IX SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA

Mejor Tapa Micológica Provincial:

- La Chistera (Cruz de campo micológica)
- Crepería Lilot (Lluvia)
- Santo Domingo II (Flan Micológico)

Mejor Tapa Micológica Popular:

- La Chistera (Cruz de campo micológica)
- Crepería Lilot (Lluvia)
- Casa Garrido (Chipirón caprichoso)

Mejor Calidad en el Servicio:

- Santo Domingo II (Flan micológico)
- La Chistera (Cruz de campo micológica)
- Virrey Palafox (Croqueta de boletus)

Mejor Tapa Micológica Mediterránea:

- La Chistera (Cruz de campo micológico)
- Santo Domingo II (Flan micológico)
- Hotel Termal de El Burgo de Osma (Chipirón relleno de boletus)

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