

Soria, 27 de noviembre de 2014

NOTA DE PRENSA

El 'Huevo transparente' de Cafetería Tauro logra los premios de crítica y público de la VII Semana de la Tapa Micológica

- Cafetería Tauro consigue dos de los tres premios a los que estaba nominado.
- El Hotel Valonsadero se hace con el premio a la Mejor Calidad en el Servicio y el segundo puesto como Mejor Tapa Provincial.
- Premio Ex Aequo a los tres finalistas de la Mejor Tapa Mediterránea: Casa Garrido, Hotel Los Villares y Santo Domingo II.

Cafetería Tauro ha logrado este año concitar el favor de la crítica y el público en la VII Semana de la Tapa Micológica organizada por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo). Su tapa 'Huevo transparente' ha sido considerada como la mejor por el jurado de expertos encargados de otorgar el premio de la Mejor Tapa Micológica Provincial, dotado con trofeo, diploma honorífico y 1.300 euros. También el voto del público ha indicado como Mejor Tapa Micológica Popular a la presentada por la Cafetería Tauro, que se alza por tanto con dos de los tres premios a los que este establecimiento estaba nominado. Este premio está dotado, además del trofeo y el diploma, con 700 euros en metálico.

La segunda tapa más votada por el público ha sido la presentada por la Crepería Lilot, 'Churras con merinas', y la tercera, la 'Cámara Cream Boletus' de La Chistera.

La tapa 'Sol, vino y toros' del Hotel Valonsadero ha conseguido el primer puesto en el premio a la Mejor Calidad en el Servicio, concedido por profesionales de la Escuela de Hostelería La Merced de Soria (Centro Integrado de Formación Profesional de Hostelería y Turismo). El segundo premio ha sido para el restaurante Santo Domingo II y su tapa 'Milhojas de boletus con frutos secos caramelizados' y el tercero ha sido para el 'Huevo transparente' de Cafetería Tauro.

El Hotel Valonsadero también ha destacado en esta VII Semana de la Tapa Micológica, ya que su creación, 'Sol, vino y toros', ha conseguido el segundo premio como Mejor Tapa Micológica Provincial, categoría en que la tapa de la Crepería Lilot, 'Churras con merinas' ha obtenido el tercer premio.

En el apartado de Mejor Tapa Micológica Mediterránea, valorado por la Fundación Científica de la Caja Rural, ha habido un acuerdo para que las tres tapas lograran el premio Ex Aequo. Las creaciones presentadas por Casa Garrido, 'Setas en tinta con taco de merluza'; Hotel Rural Los Villares, 'Pan crujiente de queso, hongos y setas de cardo con vino aromático de Soria' y restaurante Santo Domingo II, 'Milhojas de boletus con frutos secos caramelizados' reunían, según el jurado, las mismas condiciones para hacerse con este premio relacionado con el uso y fomento de los ingredientes de la dieta más saludable del mundo, la Mediterránea.

La entrega de los galardones a los establecimientos está teniendo lugar hoy en el transcurso de una gala en el Casino Amistad Numancia que ha comenzado a las 18.30 horas y en la que también se darán a conocer los ganadores de los distintos premios convocados en esta edición de la VII Semana de la Tapa Micológica que valoran la participación del público. Entre ellos destaca el viaje a Lisboa para dos personas entre todos los que votaron por sus tapas preferidas en los distintos establecimientos participantes y el lote de productos de Cervezas Amstel, patrocinador oficial de esta iniciativa.

Balance Semana de la Tapa y Jornadas de Campeones

La VII Semana de la Tapa Micológica de Soria se cerró con cifras record tanto en el número de establecimientos participantes, **53 establecimientos**, como en las tapas vendidas, **105.000 tapas vendidas**, frente a las 85.000 de la anterior edición. El buen tiempo, la gran campaña micológica, la colaboración con otras administraciones para organizar conjuntamente un calendario de actividades relacionadas con la micología (como Mercasetas o Soria Gastronómica) y la promoción en comunidades limítrofes y el País Vasco, han tenido que ver con el éxito de esta edición de la VII Semana de la Tapa Micológica de Soria.

Por otra parte, la novedad de extender las **Jornadas de Campeones** durante una semana, en la que participaban los siete establecimientos finalistas, ha logrado doblar las ventas de la pasada edición. Los hosteleros estiman que entre el 17 y el 23 de noviembre han vendido alrededor de **10.000 tapas**, frente a las 5.000 del año anterior. Así por ejemplo, Cafetería Tauro cifra en 2.400 tapas las vendidas esa semana, 3.000 las servidas en el restaurante Santo Domingo II y alrededor de las 2.000 en la Crepería Lilot. Cabe destacar que la mayor afluencia de público ha coincidido con el segundo fin de semana de las Jornadas de los Campeones, cuando la celebración del

partido entre Numancia y Real Zaragoza y el Cross Internacional atrajeron hasta Soria a numerosos aficionados de ambos eventos deportivos.

Como balance final, ASOHTUR se muestra muy satisfecha tanto por el número de establecimientos participantes como respecto a las ventas alcanzadas en los diez días de duración de la Semana de la Tapa Micológica así como durante los siete días de las Jornadas de Campeones.

Con la entrega de premios hoy, se cierra una de las ediciones más exitosas de esta iniciativa que este año ha celebrado su séptimo año de vida y que ha contado con la colaboración de instituciones y empresas, entre ellas de nuevo el patrocinio de Cervezas Amstel. Asimismo, ASOHTUR quiere agradecer a todo el público que se ha acercado a los establecimientos participantes a degustar las tapas, la gran acogida y el interés mostrado una vez más, por esta iniciativa, que se ha convertido en referente gastronómico en nuestra provincia y fuera de ella.

PREMIOS:

- Primer Premio MEJOR TAPA MICOLÓGICA PROVINCIAL
CAFETERÍA TAURO
Por su tapa: *"Huevo transparente"*
- Segundo Finalista MEJOR TAPA MICOLÓGICA PROVINCIAL
HOTEL RESTAURANTE VALONSADERO
Por su tapa: *"Sol, vino y toros"*
- Tercer finalista MEJOR TAPA MICOLÓGICA PROVINCIAL
BAR RESTAURANTE LA CREPERÍA LILOT
Por su tapa: *"Churras con merinas"*

-
- Primer Premio MEJOR TAPA MICOLÓGICA POPULAR
CAFETERÍA TAURO
Por su tapa: *"Huevo transparente"*
 - Segundo Finalista MEJOR TAPA MICOLÓGICA POPULAR
BAR RESTAURANTE LA CREPERÍA LILOT
Por su tapa: *"Churras con merinas"*

- Tercer Finalista MEJOR TAPA MICOLÓGICA POPULAR
BAR RESTAURANTE LA CHISTERA
Por su tapa: *“Cámara crem boletus”*

-
- Primer Premio MEJOR CALIDAD EN EL SERVICIO
HOTEL RESTAURANTE VALONSADERO
Con su tapa: *“Sol, vino y toros”*

- Segundo Finalista MEJOR CALIDAD EN EL SERVICIO
BAR RESTAURANTE SANTO DOMINGO II
Con su tapa: *“Milhojas de boletus con frutos secos caramelizados”*

- Tercer Finalista MEJOR CALIDAD EN EL SERVICIO
CAFETERÍA TAURO
Con su tapa: *“Huevo transparente”*

-
- Premio a la MEJOR TAPA MICOLÓGICA MEDITERRÁNEA

Ex-Aequo:

HOTEL RURAL LOS VILLARES

Por su tapa: *“Pan crujiente de queso, hongos y setas de cardo con vino aromático de Soria”*

BAR RESTAURANTE SANTO DOMINGO II

Por su tapa: *“Milhojas de boletus con frutos secos caramelizados”*

BAR RESTAURANTE CASA GARRIDO

Por su tapa: *“Setas en tinta con taco de merluza”*
