

Soria, 26 de septiembre de 2016

## NOTA DE PRENSA

### **El dibujo de Zaira Gonzalo, del IES Politécnico, será la imagen de la IX Semana de la Tapa Micológica**

- **El Jurado ha considerado que el diseño aúna creatividad, limpieza y facilidad de adaptación a distintos formatos.**
- **47 establecimientos ya han confirmado su participación en la iniciativa gastronómica organizada por ASOHTUR.**

La alumna de 3º de la ESO del IES Politécnico de Soria, Zaira Gonzalo Romera, ha sido la ganadora del concurso de dibujo para elegir el cartel ilustrador de la IX Semana de la Tapa Micológica, organizada por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR).

Su diseño ha sido el mejor según el jurado de expertos nombrado para la ocasión, ya que reúne creatividad, limpieza y claridad en el concepto y una buena técnica de dibujo, además de asociar gastronomía y micología. Por otro lado, permite una fácil adaptación a distintos formatos, como carteles, folletos, etc.

El trabajo de Zaira ha sido escogido entre el total de 154 dibujos presentados por los alumnos del colegio Nuestra Señora del Pilar, el colegio de Educación Especial Santa Isabel y el IES Politécnico, todos ellos de la capital. El Instituto ha sido el centro que más dibujos ha presentado, con un total de 122, de alumnos de 1º, 3º y 4º de la ESO.

De todos los dibujos del concurso se eligieron los once mejores y cuatro pasaron a la última fase. Finalmente, fue el dibujo de Zaira Gonzalo, una seta cuyo pie se convierte en un tenedor, el escogido por el Jurado.

Como en las anteriores ediciones, ASOHTUR agradece a los centros escolares y a la Dirección Provincial de Educación su participación en este concurso de diseño para elegir la imagen de esta iniciativa que ya forma parte de la Semana de la Tapa Micológica como una de sus principales actividades.

## **47 establecimientos confirmados**

Un total de 47 establecimientos de la capital y de la provincia ya han confirmado su participación en la IX Semana de la Tapa Micológica, que se celebrará del 21 al 30 de octubre. El objetivo de la presente edición es igualar o superar las estupendas cifras logradas el pasado año, en el que participaron 53 bares y restaurantes y se lograron las cifras récord de 108.000 tapas vendidas y 6.100 más durante las Jornadas de los Campeones.

Como en anteriores ediciones, la Semana de la Tapa Micológica cuenta con la colaboración del Ayuntamiento de Soria y de cervezas AMSTEL, patrocinador oficial de esta iniciativa que busca de nuevo posicionar a la provincia como el principal destino turístico de otoño.

El concurso provincial de la IX Semana de la Tapa Micológica llega acompañado de otras actividades con el mismo fin de atraer turismo a Soria en esta época del año y dar a conocer la riqueza gastronómica de la provincia, especialmente en cuanto a setas y hongos.

El calendario de actividades asociadas comenzó ya el pasado día 20 de septiembre con un taller práctico de Elaboración de Tapas impartido por el cocinero Juan Carlos Benito en el Centro de Formación Grummer. Participaron un total de 19 personas que aprendieron distintas técnicas sobre conservación, producción, ahorro de tiempo y costes, así como montaje de tapas.

Por otro lado, ya se busca una fecha para llevar a cabo el segundo Taller "Búsqueda e identificación de setas", una jornada micológica en el campo cuyo objetivo es dar a conocer los diferentes tipos de setas y hongos que pueden encontrarse en nuestra provincia.

## **Soria Gastronómica**

La IX Semana de la Tapa Micológica de Soria se une este año a la celebración de la V Edición del congreso Soria Gastronómica, un evento bienal organizado por la Junta de Castilla y León que reúne en la capital a cocineros, productores y científicos que aportan sus conocimientos en torno a la cocina micológica. En esta ocasión se celebrará los días 24 y 25 de octubre en el Palacio de la Audiencia de Soria, bajo el título 'Boletus. Territorio y sostenibilidad', con la participación de importantes expertos y 20 cocineros nacionales e internacionales que reúnen un total de 17 estrellas Michelin.

En paralelo tendrá lugar una nueva edición de Mercasetas en la plaza Mayor de Soria, punto de encuentro de productores y consumidores finales. Por otro lado, el final del congreso será el arranque de las XV Jornadas Buscasetas en las que participarán 200 restaurantes de Castilla y León.

\*\*\*\*\*

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