

Soria, 13 de diciembre de 2019

NOTA DE PRENSA

ASOHTUR distingue a Carlos de Pablo Ortega con la Seta de Oro

- **Pionero en el tratamiento de setas y hongos, el jefe de cocina de Casa Vallecas ha ayudado de forma sobresaliente a consolidar y profesionalizar la vinculación de Soria con uno de sus recursos endógenos más importantes.**
- **La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo reconoce también con una Mención Especial a la Fundación Científica Caja Rural (FCCR) en el 25 aniversario de la institución.**

Carlos de Pablo Ortega (Casa Vallecas, Berlanga de Duero) recogerá el lunes 16 de diciembre la Seta de Oro con la que la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) reconoce el trabajo que realiza desde hace 36 años al frente de la cocina de Casa Vallecas, así como su carácter pionero en la introducción de las setas y hongos en la cocina local, regional y nacional, su labor como embajador de la gastronomía soriana y su compromiso en la defensa y divulgación de la micología de la provincia de Soria.

La interpretación de la cocina del galardonado ha ayudado de forma sobresaliente a consolidar y profesionalizar la vinculación de Soria con uno de sus recursos endógenos más importantes, en opinión de ASOHTUR que, con su premio bienal, significa además el esfuerzo que el maestro de cocina realiza como participante en foros micológicos y grupos de estudio sobre micología y su aplicación a la cocina.

Impulsor incansable, defensor y embajador, allí donde ha estado, de la cocina soriana y de la micología como seña de identidad de nuestra provincia, De Pablo ha sido pionero, junto a Millán Maroto, en el tratamiento de la micología en los fogones de Casa Vallecas. Sus jornadas micológicas han cumplido ya 20 años y las dedicadas a la trufa suman 14 ediciones.

Convencido de que “la colaboración es la manera de llevar adelante los proyectos”, el premiado es colaborador del programa Myas, creado por ADEMA y la catedrática Mercedes Molina desde sus inicios. Asimismo, es uno de los impulsores del Congreso Internacional de Micología Soria Gastronómica y del Concurso Internacional de Cocina ‘Cocinando con Trufa’, además de ponente y divulgador de las excelencias de la micología en multitud de congresos de primer nivel como Madrid Fusión o el propio Soria Gastronómica.

Miembro de la Mesa de Gastronomía de Castilla y León, presidente de Maestres de Cocina de Castilla y León entre 1999-2006 y maestro en la actualidad, el chef de Casa Vallecas es también el impulsor de los cursos de alto nivel que se organizan en dicha institución. Además, ha sido profesor en la Escuela Nacional de Caza.

Con su actividad, Carlos de Pablo dinamiza el medio rural mediante sus inversiones y la creación de empleo. Junto a su hermano, Jesús de Pablo, y su familia, conserva en Berlanga una casa palacio del s. XV en la que se ubica su restaurante, el bar y el hotel Fray Tomás. En las faldas del castillo de la localidad, poseen una finca que cuenta con salones para eventos con capacidad para 400 comensales y ofrecen, además, servicio de catering con cocina en directo.

Entre sus incontables reconocimientos, Carlos de Pablo ha sido reconocido por la Fundación Soriaactiva con el tercer Premio a la Promoción de la Trufa Negra en 2018 y forma parte de los 10 mejores restaurantes de setas de España según la prensa especializada.

Miembro de Eurotoques, la Comunidad Europea de Cocineros, de ASOHTUR y poseedor de un Sol Repsol, De Pablo recogerá la Seta de Oro en el acto de entrega de Premios de la XII Semana de la Tapa Micológica que organiza ASOHTUR (lunes, 16 de diciembre a las 18.30 horas).

La Seta de Oro es un galardón que, con carácter bienal, entrega la Agrupación como reconocimiento por la trayectoria, significación y contribución del premiado, desde su campo profesional, al mundo de la micología en los ámbitos de la gastronomía y la proyección de la hostelería y el turismo.

En las tres ediciones anteriores, los premiados fueron la catedrática Mercedes Molina Ibáñez (2013), la familia de El Celler de Can Roca (2015) y la chef María Luisa Banzo (2017).

Mención especial a la Fundación Científica Caja Rural

A la entrega de la Seta de Oro, ASOHTUR suma el reconocimiento que realizará durante el acto de entrega de premios a la Fundación Científica Caja Rural (FCCR) de Soria con motivo de su 25 aniversario.

La Agrupación reconocerá en público "su labor en pro de los alimentos y gastronomía de Soria", así como la dedicación de la Fundación en este medio siglo de compromiso con el bienestar y la salud y la inestimable colaboración que viene prestando a la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo en todos los eventos gastronómicos y proyectos turísticos que organiza. Cabe recordar que la FCCR concede el premio Mejor Tapa Micológica Mediterránea de la Semana de la Tapa Micológica.

Dirigida por el doctor Juan Manuel Ruiz Liso, la FCCR representa a Soria ante la UNESCO como comunidad emblemática de la dieta mediterránea en todo el mundo.

El presidente del Patronato de la Fundación Científica Caja Rural de Soria, Carlos Martínez Izquierdo, recogerá la Mención especial que le otorga ASOHTUR, que se suma a las que ya ha recibido la institución, reconocida como Institución Soriana por la Casa de Soria en Madrid en 2003, Premio Ical 2016 al compromiso humano con Soria, finalista de Premios EDIMSA y Farmaindustria, en el 2006, y el reciente Premio Dr. Gaspar de Casal, 2019, entre otros.

La Seta de Oro y la Mención Especial se entregarán en el acto que pondrá el broche final a la XII Semana de la Tapa Micológica, el lunes, 16 de diciembre, en el Círculo Casino Amistad Numancia, a partir de las 18.30 horas.

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) se constituyó en 1978 y es una de las 44 que forman parte de la Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas (FOES).

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