

Soria, 23 de octubre de 2015

NOTA DE PRENSA

Los finalistas a la Mejor Tapa Micológica Provincial se disputarán el premio cocinando en directo el 9 de noviembre

- Esta fase final es una de las novedades de esta VIII edición de la Semana de la Tapa Micológica.
- Las jornadas de los campeones, con los finalistas de las cuatro categorías, se llevarán a cabo del 16 al 22 de noviembre.
- Entre todas las personas que voten para elegir la Mejor Tapa Micológica Popular se sorteará un viaje a Roma.

La **VIII Semana de la Tapa Micológica** de Soria llega este año con una importante novedad. El día 9 de noviembre, los diez finalistas a la Mejor Tapa Micológica Provincial cocinarán en directo sus creaciones ante un jurado en la Escuela de Hostelería de Soria La Merced. En esta fase final se decidirán las tres mejores tapas de 2015. De esta manera se quiere dar especial relevancia al trabajo de los cocineros, quienes pueden mostrar todos los procesos y toques de genialidad que siempre hay detrás de la cocina en miniatura.

Por otro lado, la VIII Semana de la Tapa Micológica que hoy empieza y se desarrollará hasta el 2 de noviembre, tendrá su continuación en las **Jornadas de los Campeones**, del 16 al 22 de noviembre. En esta fase participarán los tres finalistas en cada una de las cuatro categorías a concurso. Así se da oportunidad a todas las personas a probar las mejores creaciones de las 53 que este año forman parte de la VIII edición de la Semana de la Tapa. Como se recordará, las categorías establecidas son:

Mejor Tapa Micológica Provincial
Mejor Tapa Micológica Popular (votada por el público)
Mejor Tapa Mediterránea (en colaboración con la Fundación Científica Caja Rural)
Mejor Calidad en el Servicio

Premios

Como en ediciones anteriores, participar tiene premio. Entre todas las personas que voten para elegir la Mejor Tapa Micológica Popular se va a hacer un sorteo de un viaje a Roma para dos personas de un fin de semana, además de un lote de productos Amstel. Por otro lado, la Maratón de la Tapa se corre una vez más en la aplicación para móviles Android '**Tapa Micológica Soria 2015**', que ya se puede descargar. A través de ella se puede certificar el recorrido por los distintos establecimientos, con los siguientes premios:

1. '**La Décima**': si se toman 10 tapas –y se hace el correspondiente 'check-in'– se entrará en el sorteo de **vales de tapas gratis**.
2. '**La Media Maratón**': entre todas las personas que lleguen a las 21 tapas distintas se sorteará una **cena para dos personas en Cafetería Tauro de Soria**.
3. '**La Maratón**': por último, si se degustan 42 tapas de la Semana de la Tapa Micológica se participan en el sorteo de **una estancia para dos personas en el Hotel Termal Burgo de Osma (El Burgo de Osma, Soria)**.

Además, la participación en las redes sociales también tiene premio. Entre todas las personas que envíen comentarios, suban fotos o difundan la VIII Semana de la Tapa Micológica, en los perfiles de Asohtur en **Facebook y Twitter**, se sortearán vales de tapas gratis.

Las tapas de esta edición se mantienen a 1,80 euros cada una, un precio popular para que todo el que quiera pueda degustar las creaciones micológicas de los cocineros sorianos. Además, **Amstel** vuelve a patrocinar este importante evento gastronómico, por lo que cualquiera de sus tres variedades de cerveza (Clásica, Radler y Sin) pueden acompañar las tapas a 1 euro cada una.

En la VIII Semana de la Tapa Micológica, un evento consolidado que ayuda a poner en valor un recurso gastronómico destacado en Soria, como es el de las setas, participan este año un total de 53 establecimientos, 47 de Soria capital y 6 de distintas localidades de la provincia, como Almazán, El Burgo de Osma, Los Villares, San Felices y la Venta Nueva, en Aldehuela de Calatañazor. Los hosteleros sorianos aspiran a superar las cifras récord conseguidas el pasado año, 105.000 tapas y 10.000 más en las Jornadas de los Campeones.

Difusión

Desde ASOHTUR se ha difundido la VIII Semana de la Tapa Micológica en provincias y comunidades limítrofes o que aportan año tras año público a esta iniciativa, como Madrid, País Vasco, La Rioja, Aragón y Navarra, principalmente.

La VIII Semana de la Tapa Micológica incluirá las **Sendas Seteras** (24 y 25 de octubre), una iniciativa que permite al público que lo desee conocer en el propio monte las especies más conocidas y apreciadas de setas y hongos sorianos. Ambas iniciativas se suman a otras organizadas por las instituciones locales y provinciales para destacar el recurso micológico soriano y su importancia a la hora de atraer turismo gastronómico, y por tanto, empleo y riqueza, como una nueva edición del **Mercasetas** que se va a celebrar desde hoy hasta el 25 octubre, organizado por el Ayuntamiento de Soria y Micocyl.

En este mismo contexto ha tenido lugar esta semana la entrega de la **Seta de Oro** por parte de ASOHTUR al Celler de Can Roca, y en su nombre, a Joan Roca, quien destacó en Soria la labor de todos los sectores implicados a la hora de valorar y sacar provecho sostenible de un recurso tanpreciado como es el de las setas de Soria.

Creatividad

Los cocineros sorianos han echado mano de la creatividad en esta nueva edición para hacer alta cocina en miniatura: Mc Boletus, MicoHot-Dog, Chips de setas, Focaccia con sabor a monte, Sushi+Boletus, Yakitori de hongos, Micobarrita energética, embutido micológico, etc., son algunas de las tapas que se podrán probar hasta el día 2 de noviembre, *Fast Good Micológico* con lo mejor de los montes sorianos. Boletus edulis, amanistas cesáreas, niscalos, setas de cardo, trompetas de la muerte e incluso trufa se convierten en las protagonistas de la gran fiesta gastronómica que hoy empieza.

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