Soria, 31 de enero de 2017

NOTA DE PRENSA

Soria y Trufa reúne 17 restaurantes con los mejores menús dedicados al diamante negro

- **Los establecimientos de la capital y la provincia han preparado menús temáticos que servirán durante febrero y marzo.**
- **Este año habrá cinco restaurantes embajadores de la Trufa Negra de Soria, entre ellos, Azurmendi, con tres estrellas Michelín.**
- **El 13 de febrero tendrá lugar en Abejar la Jornada Técnica para Profesionales de la Hostelería, que contará con varios de los embajadores de la Trufa Negra de Soria.**

Un total de 17 **restaurantes de Soria capital y provincia** celebran durante los meses de febrero y marzo (entre el 3 de febrero y el 19 de marzo), las terceras jornadas **Soria y Trufa**, dedicadas a uno de los productos estrella de la gastronomía soriana. Los establecimientos ofrecerán menús temáticos con un claro protagonista: la Trufa Negra de Soria. La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) ha puesto en marcha esta iniciativa a la que se suman otras acciones con el objetivo final de atraer al turismo gastronómico que busca degustar la mejor trufa negra fresca.

Este año también se han sumado restaurantes de fuera de Soria, cuyos cocineros usan de manera habitual la **Trufa Negra de Soria** en sus platos y menús, actuando así como embajadores de esta iniciativa. Cabe destacar la colaboración de Azurmendi, el restaurante vizcaíno de Eneko Atxa que es uno de los ocho establecimientos de España que cuenta con tres estrellas Michelín.

Los restaurantes participantes en Soria y Trufa son: Baluarte, Santo Domingo II, Alcores, Fogón del Salvador, Hotel Alfonso VIII, La Candela, La Chistera, El Kiosco de Soria y Parador Antonio Machado, en la capital, y en la provincia: La Lobita en Navaleno, Los Villares, Hotel Termal en El Burgo de Osma, Casa Vallecas en Berlanga de Duero, Las Abadías, en San Felices, restaurante Doña Juana y El Bosque en Ágreda y restaurante Duque en Medinaceli.

C/ Vicente Tutor, 6 Planta 4ª. 42001 Soria. Tfno. 975 233 222. Fax. 975 233 223.
foes@foes.es www.foes.es

NIF. G-42002683

Los **chefs embajadores** de la **Trufa Negra de Soria** en la presente edición, además de Eneko Atxa, de Azurmendi, son el visontino Luis Bartolomé (chef ejecutivo de Domo, en el Hotel NH Collection Eurobuilding de Madrid), Sacha Hormaechea (restaurante Sacha, también en Madrid), Óscar Hernando (restaurante Maracaibo-Casa Silvano, en Segovia) e Ignacio Echapresto, al frente del restaurante Venta Moncalvillo en Daroca de Rioja. Todos ellos han elaborado platos o menús con la Trufa Negra de Soria como protagonista, un producto que aporta calidad y excelencia a sus propuestas gastronómicas.
Tanto los cocineros sorianos como los embajadores de esta campaña han derrochado imaginación y combinaciones acertadas para resaltar los valores culinarios de la Trufa Negra de Soria en platos tan originales como el Gua-Bao de txangurro con mayonesa de trufa y reducción de vino blanco, Pepitoria de conejo y trufa, Niguiri soriano (con arroz, queso Rocío Alayeto, trufa y cigala) o Ajo blanco, berberecho, cardo rojo y trufa, entre otros.

La información sobre los menús dedicados a la **Trufa Negra de Soria** de cada uno de los establecimientos, su precio, así como otros datos de los restaurantes, como su ubicación o contacto, está recogida en la web www.soriaytrufa.com, una completa página que incluye además todas las noticias relacionadas con la trufa en la provincia. También a través de Facebook en el siguiente perfil www.facebook.com/soriaytrufa y en Twitter *@SoriayTrufa*.

Esta acción viene apoyada por el Ayuntamiento Soria y la Diputación Provincial de Soria y se enmarca dentro de las acciones de promoción de la Trufa de Soria.

La iniciativa Soria y Trufa se completa con otras acciones programadas en la Feria de la Trufa de Soria en Abejar, relacionadas con la Trufa Negra de Soria, como la **Jornada Técnica para Profesionales de la Hostelería** que organiza el Ayuntamiento de Abejar y ASOHTUR en colaboración con el chef Oscar García, de Restaurante Baluarte, y que tendrá lugar el próximo **13 de febrero** en las instalaciones de Malvasía. Incluirá dos ponencias a cargo de los cocineros Sacha Hormaechea, del restaurante madrileño Sacha, un clásico de la buena mesa, así como de Ignacio Echapresto, el chef de la Venta Moncalvillo, un restaurante riojano que atesora una estrella Michelín y que también es una referencia del buen comer. Se completará la jornada con una demostración de caza de trufa con perro y de una comida en el Albergue de Abejar a cargo de Óscar García, chef de Baluarte, recientemente galardonado con una estrella Michelín y cocinero que ha impulsado este encuentro de chefs en la localidad soriana.

El vino recomendado este año para los menús de Soria y Trufa y para la Jornada Técnica para Profesionales es **Dominio de Atauta**, uno de los mejores Ribera del Duero de origen soriano cuyas características se adaptan a la perfección al particular sabor y aromas de la Trufa Negra de Soria.

Por otro lado, el **17 de febrero**, también en el marco de la Feria de la Trufa de Soria en Abejar, el Ayuntamiento de Abejar celebrará una jornada científica sobre la trufa en el salón de actos de la Delegación Territorial de la Junta de Castilla y León en Soria, organizada en colaboración con Cesefor.

Estas actividades serán la antesala de la 15ª edición de la Feria de la Trufa de Soria, que se celebrará en Abejar los días 18 y 19 de febrero con un amplio y variado programa de actividades, entre las que se incluyen demostraciones de caza de trufa, degustaciones, concursos gastronómicos, talleres, etc.

Por otra parte, tanto la Diputación como el Ayuntamiento de Soria, junto a Cesefor, los propios truficultores y otras entidades privadas han puesto en marcha una serie de iniciativas para promocionar la Trufa Negra de Soria a nivel nacional e internacional. Cabe destacar la presencia de la trufa soriana en la Feria Internacional de Turismo **Fitur** y en el congreso gastronómico más importante del país, **Madrid Fusión**, (en cuya subasta se alcanzó el precio final de 4.900 euros por dos ejemplares de Trufa Negra de Soria, adquiridas por los conocidos chefs Andrea Tumbarello y Susi Díaz).

Todas estas acciones van encaminadas a resaltar los valores culinarios únicos de un producto como la Trufa Negra de Soria, *Tuber melanosporum* en su mejor versión, utilizada en fresco.

****

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

C/ Vicente Tutor, 6 Planta 4ª. 42001 Soria. Tfno. 975 233 222. Fax. 975 233 223.
foes@foes.es www.foes.es

NIF. G-42002683