Soria, 6 de marzo de 2017

NOTA DE PRENSA

Los establecimientos de 'Soria&Trufa' perciben un creciente interés por la trufa negra de Soria

- **Una encuesta entre los restaurantes revela que han incrementado sus ventas de manera significativa durante la campaña.**

- **La Feria de la Trufa en Abejar supuso el fin de semana con más afluencia de turistas llegados de diversos puntos del país.**

Existe un creciente interés por el consumo de la trufa negra de Soria y son cada vez más los turistas que visitan la provincia durante los meses de enero, febrero y marzo en busca del preciado hongo. Esta es una de las conclusiones de **una encuesta llevada a cabo por ASOHTUR** entre los 17 establecimientos participantes en la campaña de Soria y Trufa 2017.

A pesar de que la campaña no ha terminado, los restaurantes participantes han confirmado un **aumento de sus ventas** y se muestran satisfechos por la marcha de esta iniciativa que pretende dar el valor que merece a la trufa negra de Soria en fresco como un ingrediente culinario excepcional.

A falta de cifras definitivas, desde que se iniciara la campaña en el mes de febrero se han superado **los 2.000 menús vendidos**, una cifra que podría aumentar puesto que aún no se ha cerrado la temporada de la trufa negra.

Los turistas que viajan a Soria en estos meses de invierno atraídos por la trufa negra proceden fundamentalmente de **Madrid, País Vasco, Navarra, La Rioja, Valencia, Barcelona y Andalucía, además del resto de provincias de Castilla y León**. La llegada de los visitantes tuvo especial incidencia durante los días 18 y 19 de febrero, fin de semana que coincidió con la celebración de la Feria de la Trufa.

La cita trufera de Abejar, que este año celebró su XV edición, registró un **récord de visitantes**, superando los 6.200, la mayoría de ellos llegados de otras provincias (en torno a un 80%). Este creciente interés por conocer de cerca la trufa negra de Soria y participar en las actividades que se organizan en torno a este preciado hongo también se trasladó a los restaurantes de la capital y de la provincia, que ofrecen excelentes menús de trufa negra, dentro de la campaña de Soria y Trufa.

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

Además del balance positivo, los organizadores de la Feria de la Trufa señalaron el camino de **internacionalización** que se va a buscar en próximas ediciones, de tal forma que la trufa negra de Soria se consolide como un verdadero revulsivo gastronómico y económico para la provincia. En este mismo sentido se aúnan los esfuerzos de los establecimientos de Soria y Trufa, las instituciones sorianas, productores y cocineros.

Repercusión

La campaña de Soria y Trufa, que se extenderá a este mes de marzo mientras lleguen ejemplares de trufa negra fresca de la mejor calidad, está teniendo una importante **repercusión en los medios de comunicación**, tanto a nivel regional como nacional, llegando incluso a otros países, como por ejemplo a través del importante diario italiano "Il Corriere Della Sera".

Programas de radio especializados en gastronomía, revistas, páginas web y blogs se han hecho eco de los menús de trufa negra de esta iniciativa en la que participan 17 restaurantes de Soria y de la provincia, además de los cinco embajadores que elaboran platos y menús con el 'diamante negro' de Soria. Estos establecimientos **(Azurmendi, desde Bilbao y con tres estrellas Michelín; restaurante Domo en NH Eurobuilding de Madrid; restaurante Sacha, también en Madrid; Venta Moncalvillo, desde La Rioja y con una estrella Michelín y Casa Silvano-Maracaibo, desde Segovia)** han generado una gran expectación e interés, tanto de público como mediático, por la elaboración de excelentes platos con la trufa negra de Soria como ingrediente principal.

Los menús de los establecimientos participantes de Soria y Trufa pueden conocerse al detalle a través de la página web www.soriaytrufa.com, además de los perfiles de **Facebook y Twitter**.

****

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