

Soria, 28 de noviembre de 2017

NOTA DE PRENSA

El Hotel Alfonso VIII gana los dos premios más importantes de la Semana de la Tapa Micológica 2017, Mejor Tapa Micológica Provincial y Mejor Tapa Popular

- **La chef de Navaleno María Luisa Banzo recoge el premio 'Seta de Oro' 2017 por su labor de promoción de la gastronomía micológica y soriana**

El **Hotel Alfonso VIII** ha puesto de acuerdo a jurado y público este año al alzarse con los dos premios más importantes del X Concurso Provincial de la Tapa Micológica de Soria, por un lado, con el primer premio a la 'Mejor Tapa Micológica Provincial' y con el primer puesto de la 'Mejor Tapa Micológica Popular'. Su "*Rollito de ibérico y boletus, concassé de manzana y crujiente de leche frita micológica*", cautivó a más de 5.000 personas durante los diez días que duró la Semana Micológica y al jurado de expertos que han valorado su calidad y su maridaje de sabores –dulce, salado, crujiente y micológico-. Los premios están dotados con 1.300€ y 700€ respectivamente, siendo la primera vez que los recibe este conocido establecimiento hotelero de la capital.

El segundo premio a la 'Mejor Tapa Micológica Provincial' ha sido para el **Bar Restaurante Termancia** y su tapa "*Negro y Blanco*" y el tercer premio se ha ido hasta el **Hotel Rural Los Villares** con su trampantojo "*No es lo que parece*".

Por su parte, en el Premio a la 'Mejor Tapa Micológica Popular' que se elige por votación ciudadana, el segundo puesto este 2017 ha sido para la tapa "*Vieira con boletus y angula de monte*" del **Restaurante El Fogón El Salvador** y la tercera tapa más votada fue la del **Restaurante La Chistera** "*Tapa el humo*" (*boletus y cangrejo*).

En relación a la Mejor Tapa Micológica Mediterránea que otorga la Fundación Científica de Caja Rural, el primer premio fue para el **Hotel Rural Los Villares**, seguido del **Bar Restaurante Santo Domingo II** y su "*Falso ravioli de los montes de Soria con aire de pesto y frutos rojos*" y en tercera posición la **Cafetería Tiffany's** y su tapa llamada "*Suave otoño*".

Los últimos premiados de la X Edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria fueron los de la categoría a la 'Mejor Calidad en el Servicio'. Premio que concede el CIFP "La Merced" y que este año fueron para **Bar La Mejillonera** y su divertida tapa "*Rodolfo en la Laguna Negra*", seguido de **Cafetería Tiffany's** y su tapa "*Suave Otoño*" y tercer puesto para **Bar Restaurante Santo Domingo II** y su tapa "*Falso ravioli de los montes de Soria con aire de pesto y frutos rojos*".

En el transcurso de la gala de los premios de la X Semana de la Tapa Micológica, celebrada en el Casino Amistad Numancia, se hizo entrega de la **'Seta de Oro' 2017** a la chef navalense María Luisa Banzo Amat, por su labor como embajadora de la gastronomía soriana y su compromiso en la defensa y divulgación de la micología, por ser una de las pioneras en poner en valor y destacar la importancia de las setas en la alta cocina.

Mujer emprendedora, estudiosa de la cultura micológica, que durante décadas ha luchado por sacar a la luz aquellos recursos que atesora nuestra rica provincia de Soria, ensalzando los aromas y las texturas de cada variedad de setas que, con extrema delicadeza y sumo cuidado, trabaja en su cocina.

Todo ello, le ha hecho merecedora de un importante número de reconocimientos, entre ellos:

- Se convierte en la primera mujer MAESTRE DE COCINA DE CASTILLA Y LEÓN.
- Participa activamente en el proyecto Soria Desarrollo Sostenible.
- Colabora con Soria Saludable con cursos de gastronomía y salud "La salud banda sonora de tu vida".
- Colabora con Malvasía en aulas y jornadas gastronómicas del pato.
- Participa en las jornadas de exaltación de la gastronomía de Castilla y León en Boecillo (Valladolid), donde le conceden la mención de honor.
- Es reconocida con el título de Cofrade de Honor al mérito gastronómico por su trabajo y colaboración en las jornadas de exaltación del Cava de San Sadurní de Noia.
- Es la primera mujer que forma parte del jurado del Campeonato de España de Cocineros.
- Recibe el premio Amanita por su cocina de setas vinculada a su tierra.
- Se le concede la Distinción de Honor por su labor en el proyecto GASTROMYAS, a favor de la puesta en valor de los recursos micológicos y micoturismo en Castilla y León.
- Es condecorada con el "Premio Soriano del Año" en el área de Turismo, por la Casa de Soria en Madrid.
- Recibe el premio XII Premio Empresaria del Año 2013 de la Comunidad de Madrid.
- Actúa como ponente en Soria Gastronomía y Micología de Madrid Fusión, con la ponencia titulada "SETAS, AGUA Y ACEITE".

Su restaurante en el barrio de Salamanca de Madrid es, desde hace 14 años, un rinconcito de Soria donde poder degustar la rica y variada gastronomía de nuestra provincia y sus más populares productos. Su carta y menú incluye durante todo el año hongos y setas de temporada llegados de diversas zonas de Soria. María Luisa Banzo ha agradecido de corazón este reconocimiento a su labor gastronómica y de embajadora sobre todo por recibirlo de sus compañeros sorianos de profesión.

Además, se ha reconocido el trabajo de **Daniel Bozal Chércoles**, alumno de 3º de la ESO del IES Antonio Machado que resultó ganador del cartel de este evento gastronómico de Soria. Una imagen que llamó la atención de público y jurado por el uso por primera vez del diseño gráfico y que representaba un trampantojo donde una magdalena parecía un hongo. Un trabajo que destacó por su originalidad y su imagen limpia, moderna y atrevida.

En el transcurso del acto se ha dado a conocer el nombre del ganador del **viaje a Varsovia** para dos personas durante un fin de semana, sorteado ante Notario, entre todas las personas que votaron por su tapa favorita en la X Semana de la Tapa Micológica, que ha recaído en el boleto de **Andrés Vergara** quién votó como favorita la tapa de **Restaurante El Fogón El Salvador**.

Igualmente se ha dado a conocer al ganador del **lote de la gama Amstel**, cerveza patrocinadora de este evento gastronómico, que en esta ocasión ha ido a parar a **Fernando Maján** que en su boleto eligió como tapa favorita la elaborada por **Restaurante El Fogón El Salvador**.

MARATÓN DE LA TAPA 2017

Durante los diez días que ha durado la Semana de la Tapa Micológica de Soria, el que está considerado como el acto gastronómico popular más importante de Soria, se consumieron 69.500 minidelicatessens. Un gran número de consumidores participaron en el concurso de la Maratón de la Tapa gracias a la aplicación para Android creada para las jornadas. Los usuarios realizaban el *check in* en cada uno de los establecimientos en los que degustaban las tapas y así participaban en el sorteo de regalos.

Este año ningún participante pudo terminar el recorrido y entrar en el sorteo del regalo de la maratón (consumir 42 tapas) que regalaba el Hotel Castilla Termal de El Burgo de Osma. El ganador de la media maratón (consumir 21 tapas) ha sido Jesús Madroño quien disfrutará de una comida en el Restaurante Santo Domingo II de Soria y los 3 ganadores de la décima (haber probado 10 tapas) han sido: Ana Moreno, Irene Muñoz y Patricia Castillo, quienes podrán disfrutar de un bautismo aéreo de vuelo sin motor gentileza de Airpull Aviation.

La X Semana de la Tapa Micológica de Soria ha contado con la colaboración del Ayuntamiento de Soria, Diputación Provincial de Soria, Junta de Castilla y León, Caja Rural de Soria, Fundación Científica de Caja Rural, CIFP "La Merced" y de cervezas AMSTEL, patrocinador oficial de esta propuesta gastronómica que busca de nuevo seguir posicionando a la provincia como el principal destino turístico nacional en los meses de otoño.

GANADORES Y FINALISTAS SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA 2017

- **Mejor Tapa Micológica Provincial:**

Primer Premio: **HOTEL ALFONSO VIII**. Por su tapa: *"Rollito de ibérico y boletus, concassé de manzana y crujiente de leche frita micológica"*

Segundo Premio: **BAR RESTAURANTE TERMANCIA**. Por su tapa: "Negro y blanco"

Tercer Premio: **HOTEL RURAL LOS VILLARES**. Por su tapa: "No es lo que parece"

.....

- **Mejor Tapa Micológica Popular:**

Primer Premio: **HOTEL ALFONSO VIII**. Por su tapa: "Rollito de ibérico y boletus, concassé de manzana y crujiente de leche frita micológica"

Segundo Premio: **BAR RESTAURANTE EL FOGÓN DEL SALVADOR**. Por su tapa "Vieira con boletus y angula de monte"

Tercer Premio: **BAR RESTAURANTE LA CHISTERA**. Por su tapa: "Tapa el humo" (boletus y cangrejo)

.....

- **Mejor Tapa Micológica Mediterránea:**

Primer Premio: **HOTEL RURAL LOS VILLARES**. Por su tapa: "No es lo que parece"

Segundo Premio: **BAR RESTAURANTE SANTO DOMINGO II**. Por su tapa: "Falso ravioli de los montes de Soria con aire de pesto y frutos rojos"

Tercer Premio: **CAFETERÍA TIFFANY'S**. Por su tapa: "Suave otoño"

.....

- **Mejor Calidad en el Servicio:**

Primer Premio: **BAR LA MEJILLONERA**. Por su tapa: "Rodolfo en la Laguna Negra"

Segundo Premio: **CAFETERÍA TIFFANY'S**. Por su tapa: "Suave otoño"

Tercer Premio: **BAR RESTAURANTE SANTO DOMINGO II**. Por su tapa: "Falso ravioli de los montes de Soria con aire de pesto y frutos rojos"

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