Soria, 21 de febrero de 2020

NOTA DE PRENSA

Soria&Trufa atrae a nuevos visitantes y la tuber melanosporum se confirma en Soria como creadora de empleo en Hostelería y Turismo

- **Las VI Jornadas de Soria&Trufa organizadas por ASOHTUR reúnen en esta edición a 11 restaurantes de Soria capital y provincia, muy satisfechos por su desarrollo**
- **El evento se celebra hasta el 31 de marzo y suma el esfuerzo de los restauradores sorianos a otras acciones de promoción en torno al producto puestas en marcha por instituciones públicas y privadas**
- **"Soria hace trufa y el turista lo sabe", asegura Carlos de Pablo (Casa Vallecas), uno de los pioneros en el uso de la trufa en la cocina española**

"Soria hace trufa. El turista lo sabe porque se la metemos por los ojos y eso lo estamos haciendo bien", asegura Carlos de Pablo (Casa Vallecas, Berlanga de Duero) uno de los restauradores que participan en las VI Jornadas de Soria&Trufa, que muestra así su satisfacción por el desarrollo de la presente edición, que finaliza el 31 de marzo.

Hasta un 30% de nuevos clientes, según la experiencia de Óscar García (Baluarte, Soria, una Estrella Michelin) y con alguna ampliación de plantilla de hasta un 30%, caso del restaurante de Ángel Cortés (Duque, en Medinaceli), es el balance provisional de Soria&Trufa, que llena los fines de semana este mes de febrero y atrae a visitantes incluso entre semana.

"El fin de semana de la Feria de Abejar fue increíble de público", confirman desde Baluarte. "Entre semana también está funcionando bien, con clientes que se desplazan desde zonas cercanas como Vitoria, pero que llegan incluso desde Valencia", explica Óscar García.

La grandeza de la trufa garantiza un público repetidor, "pero vienen bastantes nuevos comensales de Madrid, País Vasco y Barcelona, si hay puente allí, aporta bastante. Valladolid empieza a verse", asegura Carlos de Pablo desde Berlanga, opinión que refrenda desde La Chistera (Soria capital), José Antonio Antón que, como la gran mayoría de los 11 restaurantes participantes en las Jornadas, recibe este año a nuevos clientes atraídos por la tuber melanosporum.

Carlos de Pablo y Óscar García han sido pioneros en España en el tratamiento del considerado 'oro negro de Soria'. Casa Vallecas cumple este año su XV edición de las Jornadas. Las del restaurante Baluarte, por su parte, cumplen 11 años, si bien Óscar García ya celebró dos en Vinuesa en el arranque de este siglo.

"El éxito de la trufa en la cocina soriana ha sido cuestión de tiempo, de creer en ello y de ir todos a una", asegura De Pablo recordando los inicios. "Que el turista relacione hoy Soria con la trufa es fruto de un esfuerzo particular y colectivo; si hemos hecho algo importante es porque hemos ido en colectividad", asegura.

Las jornadas de ASOHTUR a favor de la Trufa Negra de Soria se suman a otras iniciativas de promoción que desarrollan tanto la Junta de Castilla y León, como la Diputación Provincial de Soria, los ayuntamientos de Soria y de Abejar, Caja Rural de Soria junto a Cesefor, los propios truficultores y otras entidades privadas.

En opinión del jefe de cocina de Casa Vallecas "todo importa, todo suma. Es un trabajo que se hace desde hace mucho y que da frutos desde hace tiempo". En su dilatada experiencia, "el acto más importante en torno a la trufa de Soria es la subasta de Madrid Fusión porque supone una llamada de atención más que notoria".

Entre los actos y eventos provinciales, destaca, no obstante, la Feria de Abejar –que ha cumplido 18 años esta edición–. Es uno de los eventos más veteranos y en él, ASOHTUR ha estado presente un año más con la organización de la V Jornada Técnica para Profesionales de la Hostelería en colaboración con Óscar García.

"Es una actividad muy interesante", considera el chef de Baluarte, que reconoce, además, el tirón que tiene la Feria para la hostelería de la provincia, "el fin de semana de la Feria fue increíble de público".

En las instalaciones de Malvasía y del albergue Cañada Real de Abejar, la Jornada para Profesionales de la Hostelería aumenta el conocimiento sobre el producto y sus aplicaciones en cocina.

"La trufa se deja querer en la cocina, tiene muchas posibilidades", explica Ángel Cortés desde el restaurante Duque de Medinaceli, que se ha incorporado a las jornadas desde hace cuatro años. Quienes multiplican por tres o por cinco su experiencia en la elaboración de menús con trufa, también creen en el largo reinado de este producto en la gastronomía nacional e internacional.

La vida de la Trufa Negra de Soria en los fogones españoles no es larga. "Al principio era difícil introducirla en la cocina porque la trufa no pertenece a tu cultura y a tu forma de pensar, como las setas, que las hemos visto desde niños", recuerda De Pablo, que considera que la dificultad de trabajarla es, precisamente, su exclusividad. "Hay muchos tipos de setas, pero solo hay una trufa. Es un monólogo y hay que saber usarla para no saturar".

De ahí que no sea fácil –reflexiona– "pensar" el producto. Pese a todo, no hay dos menús iguales entre todos los que ofrecen los 11 participantes en Soria&Trufa.

Tampoco repiten menús los establecimientos, que todos los años sorprenden con creaciones como el postre que este año presenta en copa Casa Vallecas o con menús que trascienden la mera cocina para convertirse en loas a los productos autóctonos, como el ideado por Óscar García. Entre los restaurantes reconocidos con Estrella Michelin, Baluarte se ha consolidado como el referente en trufa en España.

"La trufa sigue teniendo posibilidades después de tantos años de trabajarla, sí. Es un producto que llega a donde llega tu cocina", explica el jefe de cocina, que este año lleva a sus jornadas de la Trufa un menú con mucha caza (en plena temporada) y con una "cocina de altura" en la que utiliza productos criados o cosechados a más de 1.000 metros. "Conseguir sabores sutiles con productos potentes, ése era el reto", afirma Óscar García.

Ya sean seis años (La Chistera), cuatro (Duque) o los 28 que suman Casa Vallecas y Baluarte, la Trufa Negra de Soria tiene un largo recorrido en las jornadas de ASOHTUR y en la cocina soriana y un importante tirón sobre todo el sector, en unos meses de invierno en los que los turistas se muestran más reacios a viajar. "Y no hemos tocado techo", confían en el restaurante Duque, en Medinaceli, puerta de entrada de buena parte de los madrileños que visitan Soria.

Mantener, incluso aumentar, el empleo y generar riqueza es el objetivo de ASOHTUR en la celebración de estas jornadas que, junto al resto de eventos organizados por administraciones y empresas hacen que la trufa "se vea y venda bien en Soria", en palabras de Óscar García que aboga por no dormirse en los laureles y "trabajar para que lo hagamos bien. Tenemos que apostar por la calidad".

Carlos de Pablo lo resume así: "Lo estamos haciendo bien pero lo podemos hacer aún mucho mejor". Las claves del futuro son, en su opinión, el rodaje y experiencia "y aquí en Soria sabemos manejarnos con soltura". Un futuro al que esta generación de cocineros sorianos dejará un buen legado gracias al esfuerzo colectivo que ha hecho esta generación. "Los que nos sucedan tendrán una buena cultura gastronómica", cree el berlangués.

Los restaurantes sorianos participantes en esta VI edición de Soria&Trufa son: Baluarte, Santo Domingo II, El Fogón del Salvador, La Chistera, El Ventorro y Parador Antonio Machado, en la capital, mientras que en la provincia participan Hotel Rural Los Villares en la localidad de Los Villares de Soria, Hotel Castilla Termal y Virrey Palafox en El Burgo de Osma, Casa Vallecas en Berlanga de Duero y restaurante Duque en Medinaceli.

Los cinco chefs colaboradores que ofician como embajadores de la Trufa Negra de Soria en España con sus menús creados al efecto son Paolo Casagrande, al frente de la cocina del restaurante Lasarte (Barcelona), con tres Estrellas Michelin y el chef Diego Guerrero, del restaurante DSTAgE Concept (Madrid), con dos Estrellas Michelin encabezan el elenco de embajadores de las VI Jornada de Soria&Trufa, que completan Isabel Álvarez, presidenta de Eurotoques y jefa de cocina del restaurante cervecería En Tiempos de Maricastaña (Burgos), David Pérez, chef del restaurante Ronquillo (Ramales de la Victoria-Cantabria.) y el visontino Luis Bartolomé, chef ejecutivo de Domo NH Collection Eurobuilding en Madrid.

Las jornadas Soria&Trufa organizadas por ASOHTUR hasta el 31 de marzo vienen apoyadas por la Diputación Provincial de Soria y el Ayuntamiento de Soria, además de contar con la colaboración de Dominio de Atauta, uno de los mejores Ribera del Duero de origen soriano. 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

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