Soria, 15 de febrero de 2022

NOTA DE PRENSA

ASOHTUR retoma las Jornadas de la Trufa tras la pandemia con un incremento en la participación del 63% de establecimientos

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) organiza las VII Jornadas de la Trufa, suspendidas el pasado año tras la pandemia, y lo hace con un incremento del 63% en el número de establecimientos que participan en ella, lo que garantiza más variedad y creatividad.

Esta es la edición más participativa de los cinco últimos años. Ocho establecimientos de la provincia y 10 de la capital presentarán sus menús con la tuber melanosporum de Soria como protagonista.

ASOHTUR pone así en valor uno de los productos más apreciados de la provincia, la trufa negra, reina de la gastronomía provincial, motor de empleo de diversas industrias transformadoras y una magnífica embajadora del nombre de Soria, como demuestra el hecho del turismo que atrae en cada una de las ediciones que ha organizado.

En la última, celebrada en 2020, las Jornadas de la Trufa consiguieron romper la estacionalidad más allá de los fines de semana y ASOHTUR confirmó las visitas a los establecimientos participantes también en días laborables. En estas jornadas, se pretende consolidar esta tendencia, fundamental en invierno para el sector de la Hostelería y el Turismo.

Dos restaurantes de Berlanga de Duero (Casa Vallecas y Senderos del Cid), dos de El Burgo de Osma (Hotel Castilla Termal y Virrey Palafox), dos de Medinaceli (Duque y El Cielo de Medinaceli), uno de Garray (Las Albardillas) y el Hotel Rural Los Villares, de Los Villares de Soria, completan la lista de los participantes en la provincia.

En la capital, los diez restaurantes que ofrecerán menús dentro de las Jornada de la Trufa son el Parador de Turismo Antonio Machado, Baluarte, Casa Arévalo, El Fogón del Salvador, La Chistera, La Galiana de Hotel Alfonso VIII, La Taberna del Kiosco, Mesón Castellano, Santo Domingo II y Trashumante.

Durante todo el mes de febrero y hasta el 31 de marzo, los establecimientos pondrán su experiencia, conocimientos y buen hacer en los menús que se ofrecerán al público en plena temporada de la trufa negra fresca. Es en estos meses cuando el producto alcanza su máxima madurez y aroma.

Como en anteriores ediciones, la creatividad de los restauradores sorianos se plasmará en variados menús en los que la versatilidad de la tuber melanosporum conseguirá realzar todos los productos con los que se combine, ya sean verduras, pescados, carnes, casquería, pasta, huevos, frutas o incluso dulces.

Dominio de Atauta, un clásico soriano DO Ribera del Duero será nuevamente el vino recomendado para acompañar los menús de Soria y Trufa. La prestigiosa guía de vinos de Robert Parker premió con un sobresaliente los caldos de Bodegas Dominio de Atauta, ideales para maridar con la Trufa Negra de Soria.

La información sobre los menús dedicados a la tuber melanosporum soriana 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.

Este portal incluye además todas las noticias relacionadas con la trufa en la provincia, al igual que los perfiles de Soria y Trufa en las principales redes sociales: Facebook, Twitter e Instagram.

Con estas jornadas, la patronal del sector, ASOHTUR, contribuye a enriquecer otras iniciativas organizadas bajo la marca Trufa negra de Soria, como el concurso Cocinando con trufa, organizado por la Junta de Castilla y León.

A nivel local, la Diputación Provincial de Soria y el Ayuntamiento de Abejar organizan la Feria de la Trufa de Soria y la Fundación Soriactiva de Caja Rural de Soria desarrolla la Ruta Dorada de la Trufa, en la que participan 31 establecimientos de Soria y provincia durante los fines de semana de febrero.

Desde el punto de vista turístico, Soria Vacaciones ha creado paquetes turísticos en torno a la Trufa Negra de Soria, que combinan actividades como la caza de la trufa con perro, visitas a la provincia y degustación de menús a base de trufa y alojamiento.

Las jornadas 'Soria y Trufa' organizadas por ASOHTUR están 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 45 que forman parte de la Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas (FOES), además de formar parte de la Cámara de Comercio de Soria.

****

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