

Soria, 5 de diciembre de 2022

NOTA DE PRENSA

Las Albardillas del Real, Casa Arévalo y Los Villares se disputan la Mejor Tapa Micológica Provincial

'El bosque mágico' de Casa Arévalo, 'Volcán de boletus silvestre' de Las Albardillas del Real y 'Explosión de sabores' de Los Villares son las tres tapas que compiten a la **Mejor Tapa Micológica Provincial**, el concurso organizado por ASOHTUR dentro de las Jornadas de la Tapa Micológica que concluyeron el último fin de semana de noviembre.

Cuscús, ajo negro, queso crema y aceite de oliva, entre otros ingredientes, ensalzan los boletus edulis utilizados en la tapa 'Volcán de boletus silvestre' de Las Albardillas. Junto a ella compite la tapa de setas y hongos que 'crecen' sobre una base de tierra de galletas del 'Bosque mágico' de Casa Arévalo. La triada de finalistas la completa la 'Explosión de sabores' de Los Villares, que combina los níscalos con secreto ibérico en un bocado que también ha sido destacado por el jurado, formado por expertos jurado formado por expertos en Cocina del CIFP La Merced.

Son estos especialistas los que valorarán también **Mejor Calidad en el Servicio**, categoría en que han resultado finalistas también Las Albardillas del Real y Casa Arévalo, que compiten en esta categoría con el restaurante Trashumante y sus saquitos de pasta wonton con mix de setas, peta zetas de frambuesa y sésamo con el nombre 'Con 2 saquitos'.

La Fundación Científica Caja Rural de Soria es la responsable de valorar la **Mejor Tapa Micológica Mediterránea**, donde el restaurante Los Villares vuelve a competir con el restaurante Trashumante y la tapa del Virrey Palafox, con su tapa 'Sopa de setas con copete de hojaldre'.

Los comensales, por su parte, eligen la **Mejor Tapa Micológica Popular**, donde nuevamente se encuentran las tapas de Casa Arévalo y Los Villares, junto a la tapa del restaurante Villa de Almazán, que ha deleitado a su público con 'El emperador', un timbal de calabacín relleno de boletus y espuma corona de kale.

Los ganadores de cada categoría se conocerán dentro de dos semanas.

Más de 38.000 tapas han sido servidas durante esta XIV Semana de la Tapa Micológica, que ha contado con la participación de 27 establecimientos, 7 de ellos ubicados en 4 localidades de la provincia (Almazán, El Burgo de Osma, Garray y Los Villares).

ASOHTUR ha destacado el éxito de esta edición que ha conseguido que varios de los establecimientos hayan servido más de 4.000 tapas, animando así el consumo durante el mes de noviembre.

El certamen ha sido, además, una magnífica promoción para los vinos D.O. Ribera del Duero de Soria.

Por primera vez en la historia de esta cita gastronómica, la Semana de la Tapa Micológica ha contado con la participación de seis bodegas sorianas.

Dominio de Atauta ha acompañado las tapas micológicas con La Celestina crianza, un vino elaborado con uvas de la comarca de San Esteban de Gormaz, mientras Lunas de Castromoro ofrecía su vino Rayo de Luna.

Por su parte, bodega Rudeles servía Rudeles 23, las bodegas Castillejo de Robledo propuso Silentium y la bodega La Quinta Vendimia aportaba Q'Vendimia. El vino de autor Camino Soria, de la bodega del mismo nombre, completó la participación de los caldos con D.O. Ribera del Duero en el certamen.

La XIV Semana de la Tapa Micológica ha contado con la colaboración del Ayuntamiento de Soria, la Diputación Provincial de Soria, Caja Rural de Soria, el CIFP La Merced, la Fundación Científica Caja Rural de Soria, la Asociación Montes de Soria, Arotz, Frisoria, Comercial Hermanos Ortega, Malvasía y las Bodegas de Dominio de Atauta, Lunas de Castromoro, Castillejo de Robledo, Rudeles, La Quinta Vendimia y Camino Soria.

La Agrupación de Hostelería y Turismo, constituida en 1978, es miembro de la Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas (FOES) y de la Cámara Oficial de Comercio e Industria de Soria.

Finalistas de las 4 categorías (por orden alfabético):

Casa Arévalo:

Mejor Tapa Micológica Provincial
Mejor Tapa Micológica Popular
Mejor Calidad en el Servicio

Las Albardillas del Real:

Mejor Tapa Micológica Provincial
Mejor Calidad en el Servicio

Los Villares:

Mejor Tapa Micológica Provincial
Mejor Tapa Micológica Popular
Mejor Tapa Micológica Mediterránea

Virrey Palafox:

Mejor Tapa Micológica Mediterránea

Trashumante:

Mejor Tapa Micológica Mediterránea
Mejor Calidad en el Servicio

Villa de Almazán:

Mejor Tapa Micológica Popular

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