

Soria, 21 de diciembre de 2022

NOTA DE PRENSA

Los Villares sirve la Mejor Tapa Micológica Provincial de la XIV Semana de la Tapa Micológica

- **Casa Arévalo gana en la categoría de Mejor Tapa Micológica Popular, mientras que el premio a la Mejor Calidad en el Servicio viaja a Las Albardillas del Real.**
- **La Fundación Científica Caja Rural premia ex aequo a Los Villares, Trashumante y a Virrey Palafox en la categoría Mejor Tapa Micológica Mediterránea.**

'Explosión de sabores' de Los Villares ha sido elegida por el jurado especializado del CIFP La Merced como la **Mejor Tapa Micológica Provincial** de la XIV Semana de la Tapa Micológica organizada por ASOHTUR por la excelente combinación de la muselina de niscalos con secreto ibérico realizada por el establecimiento, su exquisita elaboración y su esmerada presentación.

Por su parte, Casa Arévalo ha obtenido el premio del público a la **Mejor Tapa Micológica Popular**, con su tapa de setas y hongos que 'crecen' sobre una base de tierra de galletas, creación titulada el 'Bosque mágico'.

En la categoría Mejor Tapa Micológica Mediterránea, el jurado de la Fundación Científica Caja Rural premia ex aequo a la tapa del restaurante Los Villares, junto a la creación del restaurante Trashumante, 'Con 2 saquitos', y la tapa 'Sopa de setas con copete de hojaldre' del restaurante Virrey Palafox.

El premio a la Mejor Calidad en el Servicio es para el restaurante Las Albardillas del Real y su tapa 'Volcán de boletus silvestre'.

Con la entrega de premios, la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) despide la XIV Semana de la Tapa Micológica, que ha dejado un buen sabor de boca a los 27 establecimientos participantes.

Con 38.000 tapas servidas, los organizadores se declaran muy satisfechos al haber alcanzado el objetivo del certamen: la promoción del magnífico producto micológico de la provincia, el buen hacer de los restauradores sorianos y, por primera vez en la historia del certamen, el impulso de los vinos de la Denominación de Origen Ribera del Duero de Soria, que han debutado en estas jornadas.

Los seis caldos propuestos por las seis bodegas sorianas participantes han tenido una buena aceptación por parte del público, tanto soriano como visitantes. La Semana de la Tapa Micológica les ha servido de inmejorable escaparate, objetivo de ASOHTUR en su trabajo de dinamizar de forma global la Hostelería y el Turismo de la provincia.

Las Redes Sociales de ASOHTUR, con más de 7.000 impresiones, y una campaña publicitaria que ha viajado por distintas provincias de varias Comunidades Autónomas han impulsado la visita de turistas durante la Semana de la Tapa Micológica, que ha sido publicada en medios nacionales generalistas como 'La Razón' y 'El País', además de otros especializados como 'Diario de Gastronomía', 'Origen', 'Vinos y Caminos' y 'Más Viajes', entre otros.

La participación en el certamen gastronómico, así como en la web www.detapasorsoria.com, ha sido premiada por ASOHTUR con un bono viaje que, tras el sorteo celebrado entre todos los votantes a la Mejor Tapa Popular, ha ganado Mateo Blázquez Lafuente, quien dio su voto a la tapa de Bar Restaurante Termancia.

Han colaborado en esta XIV Semana El Ayuntamiento de Soria, la Diputación provincial de Soria, Caja Rural, el CIFP La Merced, la Fundación Científica Caja Rural de Soria, la Asociación Montes de Soria, Malvasía, Arotz, Frisoria, Comercial Hermanos Ortega 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.

Mejor Tapa Micológica Provincial

1. *Hotel Rural Los Villares. Explosión de sabores.*
2. *Bar Rte. Casa Arévalo. El bosque mágico.*
3. *Bar Rte. Las Albardillas del Real. Volcán de boletus silvestre.*

Mejor Tapa Micológica Popular

1. *Bar Restaurante Casa Arévalo. El bosque mágico.*
2. *Hotel Restaurante Villa de Almazán. El Emperador.*
3. *Hotel Rural Los Villares. Explosión de sabores.*

Mejor Calidad en el Servicio

1. *Bar Rte. Las Albardillas del Real. Volcán de boletus silvestre.*
2. *Restaurante Trashumante. Con 2 saquitos.*
3. *Bar Rte. Casa Arévalo. El bosque mágico.*

Mejor Tapa Micológica Mediterránea

Ex aequo:

Hotel Rural Los Villares. Explosión de sabores.

Restaurante Trashumante. Con 2 saquitos.

Restaurante Virrey Palafox. Sopa de setas con copete de hojaldre.
