

Asohtur y Educación inician hoy en el colegio Fuente del Rey de Soria las jornadas sobre Micología

11/10/2014 - EUROPA PRESS, SORIA

La Agrupación Soriána de Hostelería y Turismo (Asohtur), en colaboración con la Dirección Provincial de Educación, ha programado dos charlas sobre Micología que comenzarán hoy en el colegio Fuente del Rey, para escolares de 5º y 6º de Educación Primaria, dentro de las actividades organizadas con motivo de la VII Semana de la tapa micológica de Soria, que arranca el próximo 24 de octubre.



La presidenta de Asohtur, Yolanda Santos, titulada en Ingeniería Agrícola y guía micológico, será la persona que conduzca estas conferencias que, bajo el título 'Iniciación al Reino Fungi', tendrán lugar este miércoles en horario de 10.00 a 11.30 horas y de 12.15 a 13.30 horas, en el Centro de Educación Infantil y Primaria (CEIP) Fuente del Rey.

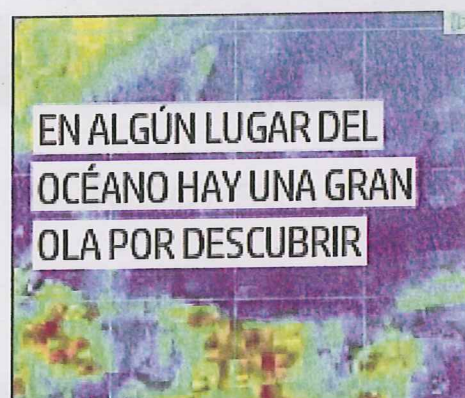
Según ha recordado la Delegación Territorial de la Junta en Soria, el objetivo de esta jornada es el de acercar a los estudiantes de la provincia al mundo micológico, con la inclusión de diversos aspectos como es la diferenciación de las distintas especies, así como las variadas vertientes gastronómicas y turísticas que tienen estos productos tan enraizados en la cultura de Soria.

Las charlas se acompañan de una muestra representativa de las variedades de setas, comestibles o no, más frecuentes en nuestros bosques.

FUNDADORA DE BIOSFERA

Yolanda Santos, socia y fundadora de Biosfera Soria, ha organizado distintas actividades relacionadas con la educación medioambiental, entre las que destacan los recorridos didácticos por el monte Valonsadero, el Día del Árbol y el Día del Agua.

Santos ha participado en talleres de micología, Soria y Turismo,



AL MINUTO

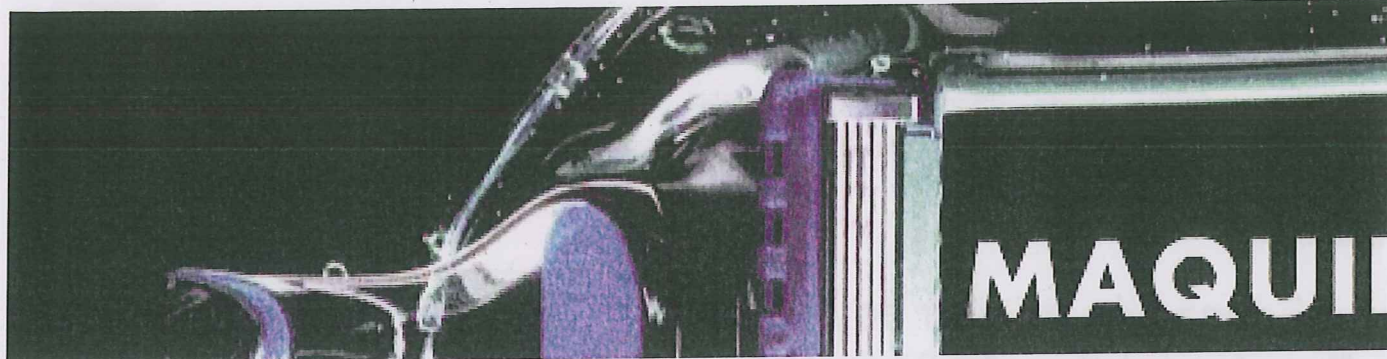
22:50 Vettel espera que pronto pueda anunciar algo

22:50 Vettel espera que pronto pueda anunciar algo

22:49 La Guardia Civil conduce también al empresario David Marjaliza ante un juez de guardia

22:49 Vettel espera que pronto





Descubre todos los secretos de la micología creativa en Soria

22 de octubre de 2014 12:00 GMT



© J. Domínguez



Paroquel

Google+

Orkut

Editor senior en Trendencias Lifestyle

Publicado

MOTO

50€
+
50%

en tu seguro
de MOTO



Contrátalo ya



Estamos en otoño y ya ha comenzado la temporada de setas y hongos: los bosques y pinares de Soria esconden en su interior una gran diversidad de variedades y son ideales para recogerlos. Y no solo eso sino que Soria rinde un homenaje por todo lo alto a este producto de temporada en su conocida Semana de la Tapa Micológica, que se celebrará del 24 de octubre al 2 de noviembre, ya en su séptima edición.

En esos días podremos realizar un delicioso viaje gastronómico por las creaciones que los 83 establecimientos de restauración de la provincia de Soria han elaborado a base de setas y hongos típicos de la zona: el precio de 1,50 euros la tapa. Boletus Edulis, Amanitas Cesáreas, Trompetillas Negras, Nisozelos, Setas de Cardo o Trufa Negra son algunas de las variedades que podremos degustar en tapas con nombres tan originales como: Setas y sus cenizas, Plen de Hongos con nube Trufada, Huevo Transparente y hasta una Falsa Manzana de Amanita o un Café Cream de Boletus o mijo ceviche.

Sigue a Trendencias Lifestyle

Prev article

Los Javieres aprueba la
restauración de su virgen
(/los-javieres-aprueba-la-
restauracion-de-su-virgen)

Next article

Kultama: 'Yo aprendí a rapear
en los 90' (/kultama-yo-
aprendi-rapear-en-los-90)

INICIO (/) / LA VII SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA DE SORIA CONTARÁ CON MEDIO CENTENAR DE PARTICIPANTES

(/users/maria-
s-leon)By María S.
León(/users/maria-
s-leon)

La VII semana de la tapa micológica de Soria contará con medio centenar de participantes

🕒 Octubre 22, 2014 - 16:24

📌 Posted in: [GASTRONOMÍA \(/SECCION/GASTRONOM%C3%ADA\)](/SECCION/GASTRONOM%C3%ADA)

💬 0 comments

Time to
read
1 minute

**Se celebrará entre el 24 de octubre y el 2 de noviembre,
organizada por la Agrupación Soriana de Hostelería y
Turismo**

Share



([https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?
u=http%3A%2F%2Fperiodicodigital.eusa.es%2Fla-](https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=http%3A%2F%2Fperiodicodigital.eusa.es%2Fla-vii-semana-de-la-tapa-micologica-de-soria-contara-con-medio-centenar-de-participantes)

vii-
semana-
de-la-
tapa-
micologica-

VII CONCURSO PROVINCIAL
DE LA TAPA MICOLÓGICAJornadas de Campeones
del 17 al 23 de noviembre

Ganador concurso de diseño: Beatriz Liso Rodrigo. I.E.S. Politécnico.

Descarga nuestra
APP 'Tapa Micológica
Soria 2014' y corre la
'MARATÓN DE LA TAPA'todas las recetas de la tapa:
www.asohtur.com

nt

(http://periodicodigital.eusa.es/sites/periodico/files/cartel_tapa_micologica_2014.jpg)

El concurso provincial de la VII Semana de la Tapa Micológica

(<http://www.elnortedecastilla.es/soria/201410/14/creatividad-variedad-setas-semana-20141014154618.html>), que se celebrará del 24 de octubre al 2 de noviembre, alcanza el medio centenar de participantes, la primera vez que se logra este número, que "ha ido creciendo con cada una de las ediciones organizadas". Tal y como ha informado Asohtur (<http://www.asohtur.com>) (Asociación Soriana de Hostelería y Turismo), organizadora de este evento, el pasado año fueron 47 los establecimientos adheridos.

El aumento de participantes "denota el creciente interés" de los establecimientos en la Semana de la Tapa Micológica

(<http://www.recetum.com/tapas/vii-concurso-provincial-de-la-tapa-micologica-de-soria/>), una iniciativa que les permite mostrar "lo mejor de su cocina en

miniatura con un producto único y especial, las setas y hongos de Soria". El público también responde a este interés y "cada vez son más las personas", de dentro y fuera de la provincia, que consumen y votan las distintas tapas, al precio de 1,5 euros cada una.

Como ya se venía haciendo en ediciones antiguas, se repartirán folletos con la información sobre las tapas en los que se indicará cuáles son aptas para celíacos y cuáles contienen ingredientes propios de la dieta mediterránea. Por otro lado, este evento contará un año más con el patrocinio y apoyo de

Que.es utiliza cookies propias y de terceros para mejorar su experiencia de navegación y realizar tareas de analítica. Si continúa navegando, entendemos que acepta nuestra [política de cookies](#)

CERRAR X

DESCUBRE EL NUEVO OH!

▼ PASA EL RATÓN Y DESCÚBRELO ▼

Qué!

Actualidad ▼ España ▼ Internacional ▼ Economía ▼ Tecnología ▼ Deportes ▼ Famosos ▼ Curiosas ▼ Ocio ▼ Estilo de vida ▼ Blogs ▼ Más ▼

Buscar Búsqueda personalizada

Buscar

f

t

g

Fotos

Videos

Viajes

'Soria Gastronómica' concentrará 13 estrellas Michelin desde el próximo lunes
Vuelve el Congreso Internacional de Micología 'Soria Gastronómica', que en 2014 celebrará su cuarta edición en Soria los días 27 y 28 de octubre. Un Congreso que demuestra la importancia de la gastronomía para Castilla y León, un sector para el que desde la Consejería de Cultura y Turismo se diseñó un Plan Estratégico de Turismo Gastronómico y que está permitiendo un correcto posicionamiento de la gastronomía de la Comunidad como recurso turístico de primer orden.

Viajes 22 de octubre de 2014

f Recomendar

4

t

Twitter

20

g+

0

En Tuenti

Menéame

4



Foto: Soria Gastronómica se celebra los días 27 y 28 de Octubre

Además...

La unión del cante y la gastronomía

España, destino low cost

Diez Hoteles para hipsters

Ven a Sanitiz



Títulos
Oficiales
Online

Publicidad Ligatus

'Soria Gastronómica' es un acontecimiento consolidado y único en su modalidad que cada dos años reúne en la ciudad de Soria a los mayores expertos, nacionales e internacionales, de setas y hongos del mundo, con el objetivo de ser un referente en el debate de diferentes aspectos relacionados con la micología.

El Congreso volverá a posicionar Soria como epicentro de la micología mundial, convirtiéndose en el escaparate idóneo para los recursos que atesora **Castilla y León** en materia de setas y hongos, con más de 2.700 especies, de las cuales, más de 50 se comercializan, lo que supone gran cantidad y calidad de producto. De esta forma, la cuarta edición del Congreso mostrará un 'Soria Gastronómica' ya consolidado tras sus anteriores convocatorias, donde los asistentes volverán a comprobar el liderazgo de Castilla y León en micología. Es, además, destacable el potencial que esta actividad tiene en la Comunidad, ya que, según datos aportados por Micocyl, la micología puede llegar a generar unos recursos económicos de hasta 65 millones de euros al año.

Desde la Consejería de Cultura y Turismo también se ha trasladado la importancia que supone este sector para la Junta de Castilla y León, que ha regulado la actividad micológica que se ha convertido en un referente en la gestión sostenible del recurso micológico, con más de 400.000 hectáreas de monte público regulado. Una relevancia que también se materializa en la organización de múltiples eventos gastronómicos y acciones de promoción en torno a las setas y los hongos, lo que convierte la región en un referente del turismo micológico, con una estimación de hasta 250.000 micoturistas anuales.

Bajo el título de 'Sinestesia y trufa negra', el Congreso rendirá homenaje a un producto muy preciado de la gastronomía de Castilla y León a nivel nacional. El lema ha sido diseñado, no sólo para mostrar el protagonismo de este hongo, sino con el objetivo de demostrar la vanguardia e innovación que estarán presentes durante toda la cuarta edición del Congreso, ya sea a través de las diferentes sesiones científicas del programa o mediante las diferentes disciplinas que tendrán presencia en el mismo como las gastronómicas, culturales, musicales y artísticas. El Congreso se celebrará el 27 y 28 de octubre en el Aula Magna Tirso de Molina de Soria y ya está abierto el plazo de inscripción.

El programa es fruto de una labor de coordinación institucional y colaboración público-privada, desarrollada desde la Consejería de Cultura y Turismo como pilar estratégico para el desarrollo turístico, y que consiste en identificar eventos culturales como recursos turísticos en sí mismos. Esta estrategia ha permitido contar con expertos

PUBLICIDAD

Nuevo servicio
Pre-iltv

PIDE CITA AHORA >

Consulta las condiciones en
pasamoslaityportil.com



Volkswagen Service

Siete razones diferentes para visitar
Nueva York



Blogs



La excedencia solicitada por la trabajadora para el cuidado de su bebé CITA2 CON EL LABORAL
Cuando trabajadora acaba su permiso de maternidad y se plantea solicitar una excedencia para cuidar ...



Smartphones: Padres adictos, ¿hijos también? CONTROL PARENTAL
Patricia Peyró @kontrolparental

El último Magnum 2007 de "Do Ferreira"
EL BLOG DE MAR ROMERO

En marcha el IV Congreso internacional Soria Gastronómica

Bajo el título 'Sinestesia y trufa negra', el IV Congreso Internacional de Micología Soria Gastronómica se celebrará en Soria el 27 y 28 de octubre. La gastronomía y numerosas actividades relacionadas con las setas y los hongos protagonizarán este encuentro.

Dentro de las acciones de promoción establecidas en el Plan Estratégico de Turismo Gastronómico, Soria volverá a ser el centro mundial de la micología gracias a la celebración del IV Congreso Internacional de Micología Soria Gastronómica.



Soria Gastronómica contará con demostraciones gastronómicas a cargo de importantes chefs

El congreso girará principalmente en torno al uso de uno de los alimentos más apreciados del mundo de la micología, la trufa negra. Será un congreso donde se propiciará la interacción entre público y audiencia, para lo que las presentaciones magistrales se reducirán a tiempos muy ágiles, y se complementarán con sesiones de showcooking, talleres, exposiciones, y sesiones de pregunta y respuesta, en forma de coloquio. Participarán 19 prestigiosos cocineros que suman un total de 12 estrellas Michelin.

Una programación multidisciplinar

El programa del congreso ofrecerá sesiones científicas, con títulos como 'Cienso y cocina: ¿A qué huele el queso?' o 'A todos nos gusta degustar', a cargo de prestigiosos doctores universitarios de CSIC, las universidades de Salamanca y Murcia, así como científicos de la Fundación Torres y del Instituto de Neurociencias de Castilla y León.

También habrá mesas redondas donde los participantes podrán exponer sus puntos de vista y plantear preguntas a los ponentes. Y además contará con demostraciones gastronómicas a cargo de chefs de prestigio internacional como el japonés Yukio Hattori, fundador de la Escuela Hattori de Cocina y Nomenclatura, una referencia mundial de la alimentación oriental con dos estrellas Michelin, o el siciliano Andrea Tumbarello, del restaurante Don Giovanni, reconocido con dos años Repaso, junto a importantes cocineros nacionales y de Castilla y León expertos en la cocina micológica.

El congreso tendrá dos presentadores excepcionales, como la gastronomista navarra Christina Martínez, conocida por su blog Cielos en casa, y el periodista Pepe Ribagorda, presentador de los informativos de fin de semana de Telecinco y responsable del blog 'De las cosas del comer'.

Además este año Soria Gastronómica tendrá como invitada a la Comunidad de Madrid, de donde vendrán algunas de sus más importantes cocineros para mostrar a los participantes sus recetas y métodos de trabajo con hongos y setas.

Premio Amanita

Precisamente Yukio Hattori recibirá en el congreso el Premio Amanita 2014, que reconoce la labor de investigación y divulgación en el campo de la micología. Este galardón fue constituido en el año 1997 por la cocinera italiana Nerea y el químico José Carlos Arceño, y a lo largo de su historia ha premiado a personalidades como Santi Benabarrén, Joan Moca o Massimo Bottura.

Además, la Escuela Internacional de Cocina ha concedido el II Premio Solera, que reconoce la labor de empresas, cocineros o colectivos de Castilla y León cuyo trabajo ayude a promocionar el turismo micológico y gastronómico y que será entregado también en el congreso Soria Gastronómica.

Un evento para todos los públicos

La Consejería de Cultura y Turismo pretende impulsar en este congreso a la población de Soria y, para ello, cuenta a lo largo de la celebración, las actividades y talleres podrán participar en numerosas

PUBLICIDAD



Redes sociales



PUBLICIDAD



OPINION



Invertir en formación, la clave para atraer el turismo emergente de mayor calidad
Nos visitan millones de turistas

RECETAS



La ensalada rusa de Mercedes Morán en el Hoguera London
Una sencilla propuesta casera, tan 'hoguera' y deliciosa como la



Das recetas sencillas y deliciosas con una lista de verduras
Gracias al frío de muchas formas no hay más que un secreto: el



Guarnido de Palencia con crema fina de patata y huevo podrá
El guarnido de Palencia es una de las joyas de la gastronomía

AGENDA



Las ponencias para hoteles y diseñadores: una razón más para visitar Invernia
Si está pensando en reformar o



En marcha el IV Congreso Internacional Soria Gastronómica



FIESTAS DE SAN BLAS RIBAFORADA

DEL 31 DE ENERO AL 3 DE FEBRERO



Miércoles, 28 de enero de 2015 13:12
Tudela

Buscar



Portada Actualidad Deportes Clasificados Tiempo Libre Opinión Protagonistas Especiales Hemeroteca

Este viernes 24 de octubre comienza la Semana de la Tapa Micológica

SE CELEBRARÁ EN 53 ESTABLECIMIENTOS DE SORIA Y SU COMARCA

22 de octubre de 2014

La VII Semana de la Tapa Micológica, que tendrá del 24 de octubre al 2 de noviembre en 53 establecimientos de Soria y su provincia, incluirá este año hasta doce platos aptos para celíacos. De esta manera se da oportunidad a las personas con intolerancia al gluten de probar las creaciones preparadas con setas y hongos de Soria.

Por otra parte, esta iniciativa también pretende fomentar los valores saludables de la Dieta Mediterránea, con ayuda del doctor Juan Manuel Ruiz Liso y la Fundación Científica de Caja Rural. Así, este año ha crecido el número de tapas elaboradas con ingredientes propios de la Dieta Mediterránea hasta llegar a 39 de las 53 totales, frente a las 30 del año pasado. Tanto las tapas aptas para celíacos como las mediterráneas estarán indicadas en el folleto en el que se describen las creaciones presentadas este año.

Además de los productos micológicos se han usado para elaborar las tapas ingredientes tan saludables como dátiles, frutos secos, verduras y hortalizas, aceite de oliva, frutas, miel, carnes magras, pescados azules, huevos, hierbas aromáticas y cereales, entre otros. Como se recordará, la VII Semana de la Tapa Micológica otorgará un premio a la Mejor Tapa Micológica Mediterránea del concurso provincial, a juicio de la propia Fundación Científica Caja Rural.

Por otra parte, entre los premios que se van a sortear en la VII Semana de la Tapa Micológica destacan un viaje a Lisboa para dos personas y un lote de productos Amstel, cerveza oficial de esta iniciativa, entre las personas que voten para elegir a la Mejor Tapa Micológica Popular. Para poder acceder a este último regalo será imprescindible que el concursante sea mayor de 18 años.

Como en años anteriores, los establecimientos participantes dispondrán de boletos que se entregarán con cada consumición. Para participar en el sorteo el cliente deberá cumplimentar el boleto de votación, incluyendo su nombre y apellidos, número de teléfono y el nombre del establecimiento elegido, y deberá depositarlo en cualquiera de las urnas que disponen los establecimientos participantes, durante el periodo establecido para esta Semana de la Tapa Micológica comprendido entre los días 24 de octubre al 2 de noviembre de 2014. El sorteo se realizará ante notario y tendrá lugar el día 27 de noviembre.

+Visto +Comentado Lo último

1. La Policía Foral detiene a un vecino de Tudela por robos en dos empresas de la ciudad 23 enero 2015
2. 'Tarraco Express', un concurso hecho a golpe de fuerza viral 21 enero 2015
3. Podemos Tudela, en busca de una lista de unidad popular 21 enero 2015
4. Contra el "desmantelamiento sanitario" 21 enero 2015
5. El Partido Popular de Navarra participó en la Convención Nacional del PP celebrada en Madrid 25 enero 2015
6. La Policía Foral de Tudela colabora en la incautación de un camión con una tonelada de hachís 15 enero 2015
7. Un fallecido al volcar el vehículo en el que viajaba 18 enero 2015
8. Yus Casajús es el primer secretario municipal de Podemos en Tudela 2 enero 2015
9. A la espera de candidatos en Tudela 14 enero 2015
10. Nueva Carta de Servicios en Tudela 21 enero 2015



0 comentarios

Categoría: Agro Gastronomía

Localización: Soria

Número: 1097

Comparte y valora este artículo:

Twitter Me gusta 410



insuflado y proyectado de celulosa
distribución de estufas y calderas de pellet

¡NUEVA DIRECCIÓN!

Avda. Zaragoza, 82 Tudela

T. 601 180 506 - 609 753 540 - biomart@biomart.es

Nos encargamos de tu proyecto de principio a fin.

Diseño interior, materiales, transporte y mano de obra

En 5 pasos

1. Visita 2. Proyecto 3. Presupuesto 4. Ejecución 5. Fin de obra

Deja tu comentario

Nombre (requerido)

Mail (no será publicado, requerido)

01/10/2017

7

Recomendar

5

Twitter

Compartir

Menéame

1

8-1

CAPITAL

La Junta organiza actividades micológicas previas a la IV edición de 'Soria Gastronómica'

Actualizado 23/10/2014 17:46:50

Durante el fin de semana previo, 25 y 26 de octubre, se organizarán talleres micológicos, 'showcoookings', y sendas seteras para inaugurar un mes en el que Castilla y León será epicentro de la gastronomía micológica y que culminará con las Jornadas 'Buscasetas', que se desarrollarán del 10 al 23 de noviembre. Castilla y León, ha lanzado propuestas organizadas en torno a 19 'Experiencias Micológicas' que estén disponibles en la web www.turismocastillayleon.com

Los próximos días 27 y 28 de octubre tendrá lugar la cuarta edición del Congreso Internacional de Micología 'Soria Gastronómica', un encuentro organizado por la Consejería de Cultura y Turismo que reunirá a destacados expertos en setas y hongos del ámbito nacional e internacional. Cocina, cultura, empresa, ciencia y música se darán cita en un evento que llevará a la ciudad de Soria, desde este fin de semana, diferentes actividades previas abiertas al público con el fin de involucrar a los ciudadanos y visitantes de la provincia en el evento.

Estas iniciativas, diseñadas desde la Consejería, no sólo cumplen el objetivo de dar a conocer la cultura micológica de la Comunidad y su variada producción, sino también el de posicionar a Castilla y León como referente en setas y hongos a nivel nacional e internacional. De esta modo, tanto estas actividades como el propio Congreso, junto a la celebración de la VII Semana de la Tapa Micológica y las Jornadas 'Buscasetas' -que tendrán lugar del 10 al 23 de noviembre-, configuran un mes completo en el que la Comunidad será conocida por sus eventos micológicos.

Actividades previas al Congreso

Entre dichas actividades previas que se van a desarrollar en Soria figuran los Talleres Micológicos de carácter gratuito previstos para los días 25 y 26 de octubre, que se realizarán a las 11.30, 12.30, 17.00 y 18.00 horas en la Sala de exposiciones del IES Antonio Machado. Estos encuentros consisten en una introducción al análisis sensorial de las setas, explicaciones de sus cualidades para la cocina y sus posibles maridajes con vinos y cervezas. Asimismo, los talleres contarán con invitados que realizarán demostraciones en formato de 'showcooking' -a cargo de los chefs Antonio Arrabal, Miguel Cobo y Melania Cascaño- o de 'show-cocktail', al frente del cual se encontrará el maestro coctelero Juan Valls.

La organización de dichos talleres se ha llevado a cabo con la colaboración de empresas del sector privado de la Comunidad, como Frutobos, Arotz, Setenza setas, Abadía Retuerta, Caelia cerveza artesana, Javier Sanz, Valduero y Estancia Piedra, así como con Santiago de Castro Alfageme y Cristina Aldavero Peña para la dirección técnica de los mismos.



lainformacion.com

Me gusta

237.772

Seguir 3

¿Qué le da miedo a Edume?

Busca en miles de textos

lainformacion.com

Secciones

Ciencia

Medio ambiente

Astronomía

Biología

Geología

El tiempo

Eficiencia Energética

Jueves 30/10/14 - 22:01h

etiquetas

Humor

Video

Fotogalerías

Foros

Gráficos

Blogs

Lo último

Lo más

Temas

7

BOQUES

Mercasetas' ofrecerá este fin de semana en Soria la venta de productos micológicos frescos, "sostenibles y de calidad"

lainformacion.com

Jueves 30/10/14 - 17:49

comentar [0]

La Plaza Mayor de Soria ofrecerá en 'Mercasetas' este fin de semana a los micoturistas la posibilidad de comprar setas y hongos frescos, "sostenibles y de calidad", además de asistir a talleres y exposiciones micológicas, comprar cosméticos, degustar elaboraciones de alta cocina e incluso beber gin tónico de setas.

Temas

Almazán | Bosques | Canadá | Covaleta | Diputación de Soria |
Gastronomía, restaurantes y cocina | Golmayo | Quebec | Soria |
Turismo y tiempo libre

0

0

Twitter

8+1

0

0

Recomendar

8

SORIA, 23 (EUROPA PRESS)

La Plaza Mayor de Soria ofrecerá en 'Mercasetas' este fin de semana a los micoturistas la posibilidad de comprar setas y hongos frescos, "sostenibles y de calidad", además de asistir a talleres y exposiciones micológicas, comprar cosméticos, degustar elaboraciones de alta cocina e incluso beber gin tónico de setas.

'Mercasetas', lonja en la que se podrán comprar setas procedentes de los **bosques** de Soria, hará hincapié en la "importancia de adquirir setas bajo una regulación" que garantizan la trazabilidad del producto, tal y como ha señalado el representante del área micológica del Cesefor, Fernando Martínez Peña, en la presentación de este mercado.

La carpa de 'Mercasetas', de 200 metros cuadrados, estará ubicada, a partir de este sábado 25 de octubre, en la Plaza Mayor de la capital soriana. La empresa que resultó adjudicataria de este servicio será la encargada de comprar niscalos y boletus a aquellos recolectores con su permiso en regla.

Esta empresa, denominada Soria Micológica, se ocupará de realizar el proceso de limpieza, transformación, clasificación y etiquetado. Además, varios inspectores de la Marca de Garantía 'Setas de Castilla y León'





La Junta organiza actividades micológicas previas a la IV edición de 'Soria Gastronómica'

A unos días del inicio de la cuarta edición del Congreso Internacional de Micología 'Soria Gastronómica', la Consejería de Cultura y Turismo ha organizado en la capital soriana varias actividades con el objetivo de involucrar a ciudadanos y visitantes en el evento. Así, durante el fin de semana previo, 25 y 26 de octubre, se organizarán talleres micológicos, 'showcooking', y sendas setas para inaugurar un mes en el que Castilla y León será epicentro de la gastronomía micológica y que culminará con las jornadas 'Buscasetas', que se desarrollarán del 10 al 23 de noviembre. A su vez, la Consejería, en colaboración con los empresarios de Castilla y León, ha lanzado propuestas organizadas en torno a 19 'Experiencias Micológicas' que están disponibles en la web www.turismocastillayleon.com hasta el 23 de noviembre.

23 de octubre de 2014

Castilla y León | Consejería de Cultura y Turismo

Los próximos días 27 y 28 de octubre tendrá lugar la cuarta edición del Congreso Internacional de Micología 'Soria Gastronómica', un encuentro organizado por la Consejería de Cultura y Turismo que reúne a destacados expertos en setas y todos del ámbito nacional e internacional. Cultura, empresas, centros y muchos se dan cita en un evento que llevará a la ciudad de Soria, desde este fin de semana, diferentes actividades previas ajenas al público con el fin de involucrar a los ciudadanos y visitantes de la provincia en el evento.

Entre iniciativas, diseñadas desde la Consejería, no sólo cumple el objetivo de dar a conocer la cultura micológica de la Comunidad y su variada producción, sino también de posicionar a Castilla y León como referente en setas y hongos a nivel nacional e internacional. De este modo, tanto estas actividades como el propio Congreso, junto a la celebración de la VII Semana de la Taza Micológica y las Jornadas 'Buscasetas' que tendrán lugar del 10 al 23 de noviembre, configuran un mes completo en el que la Comunidad será conocida por sus eventos micológicos.

Actividades previas al Congreso

Entre otras actividades previas que se van a desarrollar en Soria figuran los Talleres Micológicos de carácter gratuito previstos para los días 25 y 26 de octubre, que se realizarán a las 11.30, 12.30, 17.00 y 19.00 horas en la sala de exposiciones de IES Antonio Machado. Estas actividades consisten en una introducción al estudio sensorial de las setas, explicaciones de sus cualidades para la cocina y sus posibles maridajes con vinos y carnes. Asimismo, los talleres contarán con invitados que realizarán demostraciones en formato de 'showcooking' a cargo de los chefs Antonio Arrese, Miguel Cobo y María Cascaño, o de 'show-cake', a frente del cual se encontrará el maestro pastelero Juan Val.

La organización de dichos talleres se ha llevado a cabo con la colaboración de empresas de sector privado de la Comunidad, como Fucosol, Avanz, Sencas setas, Aulas de Restaurant, Casa de setas arriana, Javier Sora, Valdey y Estrella de Sora, así como con Santiago de Castro Alguemey Cigüeta Alcañal para la producción técnica de los mismos.

También de carácter gratuito son las sendas setas, que pretenden profundizar en la cultura resoladora y la botánica. Se realizará una salida a sábado 25 de octubre y otra a domingo 26, y los participantes contarán con el asesoramiento de técnicos micólogos de la Agrupación Soriana de Setas y Turismo, AGOSUTUR. Las jornadas en esta senda serán gratuitas en la Oficina de Turismo de Castilla y León en Soria, ubicada en la calle Marzorell.

De forma complementaria, la Consejería ha comenzado impulsando la colaboración público-privada a través de diseño de 19 'Experiencias Micológicas', itinerarios propuestos entre las que figuran, por ejemplo, la combinación de rutas micológicas y turismo rural, actividades para disfrutar de la micología en familia o media micológica, entre otras. Todas ellas se encuentran disponibles a través de la web www.turismocastillayleon.com y estarán activas desde mañana 24 de octubre hasta el 23 de noviembre.

Promoción en Zaragoza

Ello es como de 'Castilla y León es un evento cultural'. La Junta ha promocionado durante este año el Congreso Internacional de Micología como uno de los acontecimientos de su agenda cultural en diferentes mercados nacionales e internacionales, tanto a través de la presencia en ferias asociadas como mediante la actuación de promoción 'Castilla y León, de gira', que durante este año ha recorrido muchos de ciudades españolas y portuguesas.

Este módulo de promoción turística se encuentra ubicado estos días previos al congreso en una comunidad autónoma vecina y en una ciudad cercana a Soria como es Zaragoza, donde se encuentra instalado en la zona de El Barrio el próximo 24 de octubre con horario de apertura de 11.00 a 21.00 horas, el viernes 24 y el sábado 25, y de 11.00 a 19.00 horas, el domingo 26. Uno de los principales aspectos del turismo en Castilla y León sobre los que la promoción del módulo hace hincapié son precisamente Soria Gastronómica y el turismo micológico, que gran relevancia para la Comunidad, asociado entre en ocio y animación, debido a que Zaragoza es un mercado de proximidad y la celebración de setas con la celebración del Congreso.

Asimismo, continuando las labores de promoción que la Junta ha realizado en diferentes mercados de interés para el turismo en la Comunidad, se ha desarrollado una presentación de Soria Gastronómica en la prensa local y región de Zaragoza con el objetivo de dar a conocer la iniciativa y los recursos micológicos de Castilla y León entre los turistas que visitan la ciudad.

Enviar contenido

Imprimir contenido

Escuchar

Compartir





la residencia
MAZARUBA

EN EL CENTRO DE ZARAGOZA

Un servicio de sea estrellas

DESDE
1230 €/mes

Ver más noticias

18:34 h. ARAGÓN

Soria muestra ante Aragón la vanguardia e innovación en torno a la trufa



EFE 23/10/2014

La ciudad de Soria albergará los próximos días 27 y 28 su congreso internacional de Micología, que este año aúna vanguardia e innovación sobre la trufa negra y en torno al cual se han organizado toda una serie de actividades que hoy se han promocionado en la capital aragonesa.

Con el lema "Sinestesia y trufa negra" se utiliza la figura retórica para incidir en la relación de este hongo con el mundo de los sentidos: aroma, tacto, sabor y vista, como ha explicado en rueda de prensa la coordinadora del congreso y representante de la Consejería de Cultura y Turismo de Castilla y León, Cristina Mateo.

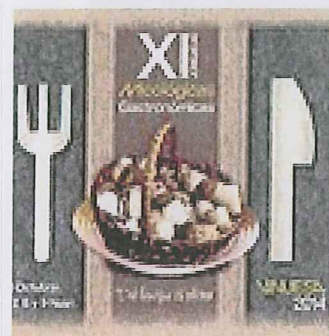
Un congreso, con carácter bianual, que pretende posicionar a Soria y a su comunidad autónoma como epicentro de la micología mundial y que este año por primera vez incorpora a su carácter gastronómico el científico.

Según Mateo, el objetivo es aportar una visión distinta de la trufa desde el punto de vista botánico e incluso neurológico.

La cita reunirá a tres cocineros internacionales, como Yukio Hattori, fundador de la Escuela Hattori de Cocina y Nutrición en Japón; Andrea Tumbarello, propietario del restaurante Don Giovanni de Madrid, y el francés Régis Marcon, con tres estrellas Michelin; a otros cinco nacionales, y a siete regionales que mostrarán los usos, maridajes o tratamiento de las setas.

En las sesiones científicas se contará con la presencia de expertos del Consejo Superior de





Diputación de Soria **AYUDAS/SUBVENCIONES. Sector empresarial 2014**

12.14

Creatividad, sabor y presentación, claves en la elaboración de tapas



Algunos de los establecimientos que participarán en la VII Semana de la Tapa Micológica asistieron ayer lunes al taller práctico sobre elaboración de tapas, organizado por Asotur (Agrupación Soriense de Hostelería y Turismo) e impartido por Grumet Soria. Se trata de trabajar la creatividad, el sabor y la presentación. Este taller es una de las novedades de la VII edición de la Semana de la Tapa Micológica que se celebrará del 24 de octubre al 3 de noviembre. El siguiente taller sobre

lúsquiza e identificación de setas se celebrará el día 30 de octubre y tendrá como objetivo dar a conocer los diferentes tipos de setas y hongos que pueden encontrarse en nuestra provincia. Así mismo, recordar que Asotur ha organizado, en colaboración con la Dirección Provincial de Educación de Soria, un Concurso de Dibujo entre los escolares de los centros educativos de Soria cuyo fallo se dará a conocer el próximo 28 de septiembre para elegir la imagen de esta edición de la Semana de la Tapa Micológica. Por otro lado, los establecimientos que quieran inscribirse en esta edición tienen a plazo hasta el 23 de septiembre.



Foto: Ayuntamiento de Soria

12.14

Recta final de las obras en el cementerio y servicio especial de autobús en Los Santos

El Ayuntamiento de Soria ultimará estos días las obras en el cementerio municipal, una vez concluidas las actuaciones de limpieza y jardinería, de cara a la celebración de Todos los Santos.

Este programa integral de mejora del servicio, vinculado a la recuperación de la gestión, viene completando los trabajos ya ejecutados de ampliación para asegurar el futuro de la instalación con 308 nuevas unidades de enterramiento, tal y como se ha recordado desde el Ayuntamiento d... Seguir

Jueves 30 de Octubre 2014



Buscar...



NACIONAL INTERNACIONAL ECONOMÍA DEPORTES CULTURA SOCIEDAD CIENCIA COMUNICADOS

DE SCO NEC TA

CASTILLA Y LEÓN

Ávila Burgos León Palencia Salamanca

Segovia Soria Valladolid Zamora twitter @sepcastillayleon

Mercasetas' ofrecerá este fin de semana en Soria la venta de productos micológicos frescos, "sostenibles y de calidad"

Directorio: Soria León Marcoa Setas

SORIA, 23 Oct. (EUROPA PRESS) .

La Plaza Mayor de Soria ofrecerá en 'Mercasetas' este fin de semana a los micoturistas la posibilidad de comprar setas y hongos frescos, "sostenibles y de calidad", además de asistir a talleres y exposiciones micológicas, comprar cosméticos, degustar elaboraciones de alta cocina e incluso beber gin tónico de setas.

'Mercasetas', lonja en la que se podrán comprar setas procedentes de las basques de Soria, hará hincapié en la "importancia de adquirir setas bajo una regulación" que garanticen la trazabilidad del producto, tal y como ha señalado el representante del área micológica del Cesefor, Fernando Martínez Peña, en la presentación de este mercado.

La carpa de 'Mercasetas', de 200 metros cuadrados, estará ubicada, a partir de este sábado 25 de octubre, en la Plaza Mayor de la capital soriana. La empresa que resultó adjudicataria de este servicio será la encargada de comprar níscalos y boletus a aquellos recolectores con su permiso en regla.

Esta empresa, denominada Soria Micológica, se ocupará de realizar el proceso de limpieza, transformación, clasificación y etiquetado. Además, varios inspectores de la Marca de Garantía 'Setas de Castilla y León' realizarán el control sobre el producto, lo que permitirá que tenga la garantía sanitaria.

El consumidor podrá adquirir las 'Cajas Mercasetas', un artículo promocional que contiene a bien, boletus de 800 gramos o níscalos de calidad extra y que incluyen recetas para su elaboración del chef soriano Óscar García Marina.

'Mercasetas' se completa con otros puestos de empresas micológicas, que venderán desde productos cosméticos y medicinales elaborados con setas hasta paquetes promocionales de viajes micoturísticos. También habrá degustaciones de tapas micológicas por un euro a probar un gin tónico micológico de la mano de Óscar Lafuente de Blas.

CONGRESO INTERNACIONAL

La Diputación de Soria, el Ayuntamiento de la capital, la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asotur) y el Centro de Servicios y Promoción Forestal y de su Industria de Castilla y León (Cesefor) han organizado estas actividades previas a la celebración del Congreso Internacional de Micología 'Soria Gastronómica', que se celebra



Últimas noticias

23:35 La española Aina Colom, campeona del Mundo de la clase Optimist



VISTO EN CHANCE



¿Qué le han pasado a los senos de Miley Cyrus?



DESCONECTA



Cáceres, ciudad de monumentos



Vinos mediterráneos en alta mar



Tiempo de otoño y vendimia



Navarra, paraíso micológico



Islas C...

INGRESO SORIA GASTRONÓMICA

Soria, capital internacional de la Micología

Directorio

Soria
Micología
León
Congreso

BUENA desde
20€



Foto: EUROPA PRESS

ZARAGOZA, 23 Oct. (EUROPA PRESS) -

El Congreso Internacional de Micología 'Soria Gastronómica' reunirá los próximos días 27 y 28 de octubre, a los mayores expertos de setas y hongos, a cocineros de reconocido prestigio y a bloggers y periodistas gastronómicos.

Este certamen multidisciplinar, de carácter bianual, a punto de iniciar su cuarta edición, que en esta ocasión lleva por título 'Sinestesia y Trufa Negra', convertirá de nuevo a la ciudad de Soria en



EN LA M



El Trotamanteles

Fogones, tripulantes y pasajeros



La Semana de la Tapa Micológica de Soria arranca este viernes

Celso Vázquez Manzanares, octubre 23, 2014



La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asotur) celebrará del 24 de octubre al 2 de noviembre la Semana de la Tapa Micológica de Soria, un evento gastronómico "consolidado y de referencia culinaria en la provincia" que este año alcanza ya su séptima edición.

Según ha informado la agrupación, la Semana de la Tapa Micológica de Soria 2014 contará también con las Jornadas de Campeones, novedad instaurada el año pasado, al bien en esta edición se ha ampliado la duración de las mismas pasando de dos a siete días.

En estas jornadas participarán los tres establecimientos finalistas de cada una de las cuatro categorías de premios de



la que consta este evento.

Las bases y la estructura de esta séptima edición de la Semana de la Tapa Micológica se corresponden con las que en años anteriores han consolidado este evento como uno de los referentes en materia de micología y gastronomía del panorama nacional, que año a año sujeta por la mejora continua y la calidad de las tapas ofertadas.

Así, de la misma forma que en 2013, el precio de cada tapa será de 1,50 euros, cantidad que no ha variado desde la primera edición de 2005 con el propósito de popularizar la Semana y hacer partícipes de ella a todos los públicos.

TALLERES



Una de las novedades programadas en esta edición es la organización de varios talleres de "coaching práctico" y totalmente gratuitos dirigidos a los establecimientos participantes que se celebrarán con carácter previo a la Semana de la Tapa Micológica.

Así el primero de estos talleres sobre "Elaboración de Tapas" tendrá lugar el próximo 22 de septiembre.

Por su parte el segundo taller sobre "Búsqueda e identificación de setas" se celebrará el día 20 de octubre y tendrá como objetivo dar a conocer los diferentes tipos de setas y hongos que pueden encontrarse en la provincia.

**El Trotamanteles**
[Me gusta](#)

A 542 personas les gusta El Trotamanteles



[Ir a la página de Facebook](#)

Búsquedas

Search

Publicidad



Mundofruta
pensando en hostelería

El restaurante

BLOG DE COCINA DE SESÉ SAN MARTÍN **mis cinco tenedores**



23/10 2014 **Soria, capital del Reino Fungi este otoño**

¿Estás pensando en salsas, en recogerlas e identificarlas, aprender a cocinarlas y mantenerlas, comprar distintas especias, ir a grandes cocineros, probar nuevas platos con productos micológicos, tapar de salsas o incluso, en participar en un concurso sobre las mejores salsas de tu colección? Soria es tu lugar este otoño. Sólo hace falta echar un vistazo a la multitud de actividades organizadas para este otoño para comprobar que Soria es, sin lugar a dudas, la capital del Reino Fungi y merece la pena hacer una escapada para conocerla.

Muchas de estas actividades se concentrarán esta fin de semana. Una de las principales será el comienzo de la **VII Semana de la Hapa Micológica**, que se celebrará en 23 establecimientos de Soria y su provincia del 24 de octubre al 2 de noviembre. Se trata de una cita gastronómica consolidada en la que se pueden degustar platos creativos a base de salsas, hongos y trufas de Soria.

Soy fundadora y directora de la Escuela de Cocina Telva desde sus comienzos. Periodista y Gran Diploma Cordon Bleu de París en la modalidad de cocina y pastelería, soy también Miembro de la Real Academia de Gastronomía y Vicepresidenta de la Academia Madrileña de Gastronomía. Desde la Escuela atendemos a cerca de 1.000 personas cada curso enseñando cocina en diferentes niveles y especialidades. Estoy casada y tengo 6 hijos desde los 23 años hasta 8 que tiene el más pequeño.



Una de las citas más importantes de este otoño en torno a las salsas tendrá lugar los días 27 y 28 con la celebración del concurso **Soria Gastronómica**, que organiza la Junta de Castilla y León cada dos años en la capital soriana. En este concurso se darán cita algunas de las mejores cocineras del panorama nacional e internacional que trabajan con un producto cada vez más apreciado en la alta gastronomía, como son las salsas y los hongos. Simpatías y trufa negra es el título escogido para esta cuarta edición en la que se podrá ver la maestría, entre otros, del japonés Yukio Matsun, el francés Jérémy Marcon, el italiano afincado en Madrid Andrea Turbarello y otros chefs que triunfan en la cocina nacional, como Javier Velasco, Diego Guerrero, Rodrigo de la Caba, Víctor Gutiérrez, Miguel Ángel de la Cruz o los cocineros sorianos José Antonio Amón (La Chabarra) y César García Martín (El Cuerno). En total serán 15 grandes cocineros expertos en el manejo de salsas y hongos que alcanzarán hasta 13 estrellas Michelin.

Por otro lado, del 25 al 27 de octubre se celebrará en la capital el **mercado micológico Mercasoria**. Se trata de un espacio en el que los recolectores en posesión de un permiso pueden vender su producto en fresco o, igualmente, los

eDarling.es

¿Estás buscando a tu pareja ideal?



registrarse gratis sugerencias cómo anunciarse buscar por autores revistas anteriores artículos e informes



**AHORRA
DINERO**

NOTICIAS

Noticias > Nacionales

Boria, capital internacional de la Micología. 24-10-2014

El Congreso Internacional de Micología 'Boria Gastronómica' reunirá los próximos días 27 y 28 de octubre, a los mayores expertos de setas y hongos, a cocineros de reconocido prestigio y a bloggers y periodistas gastronómicos.

Este certamen multidisciplinar, de carácter bianual, a punto de iniciar su cuarta edición, que en esta ocasión lleva por título 'El hestesia y Trufa Negra', convertirá de nuevo a la ciudad de Boria en el centro de la micología. Ha sido organizado por la Junta de Castilla y León, en colaboración con la Diputación de Boria y Fundación Duques de Boria.

Castilla y León, con más de 400.000 hectáreas de bosque regado, donde se pueden encontrar más de 2.700 especies de setas y hongos, de las cuales, más de 50 se comercializan, recibe anualmente 250.000 micoturistas. En esta comunidad autónoma la micología genera unos recursos económicos de 55 millones de euros al año.

El congreso, que se ha ido consolidando, sirve de escaparate a este enorme potencial micológico y gastronómico, según ha destacado la gerente de la Fundación Ego para el Turismo y las Artes de Castilla y León, Cristina Mateo, durante la presentación en Zaragoza. Además es el único de estas características que se celebra en España.

El Aula Magna Tirso de Molina de Boria albergará el congreso, al que asistirán 200 personas. Las inscripciones, que se han de realizar a través de la web www.congresoboriagastronomica.com, casi se han completado. La cuota de inscripción, 50 euros, incluye el acceso a las sesiones, almuerzos y los cócteles-coloquio, aunque desempleados y estudiantes tienen un 50 por ciento de descuento.

En esta edición se rendirá homenaje a un producto de la gastronomía de Castilla y León, la trufa negra y su relación con los sentidos. Por primera vez, se han programado sesiones científicas con la participación de químicos, botánicos y neurólogos que aportarán sus conocimientos sobre la relación entre la ciencia y el mundo de las setas.

Un total de quince cocineros estarán en el congreso, siete de ellos de Castilla y León, cinco nacionales y otros tres internacionales, todos expertos en el manejo de las setas y los hongos en la cocina.

Entre otros, se acercarán a Boria Gastronómica el japonés Yukio Hattori, fundador de la Escuela Hattori de Cocina y Nutrición -dos estrellas Michelin-, que recibió el Premio Ambiente del congreso; Andrea Tambarelli, Raga Marsón, Diego Herrero y Óscar Velasco, Rodrigo de la Cella, Juan Pablo Felipe y Víctor Martín.

Durante los dos días que dura el certamen se abordarán aspectos gastronómicos, culturales, científicos y artísticos, showcooking, degustaciones e incluso se ofrecerán sesiones prácticas de recolección de setas.

La 7ª Semana de la Tapa Micológica, que se desarrollará en la ciudad de Boria del 24 de octubre al 2 de noviembre, y las Jornadas 'Buscasetas', que se llevarán a cabo del 10 al 23 de noviembre, son algunas de las actividades paralelas al Congreso Internacional de Micología 'Boria Gastronómica'.

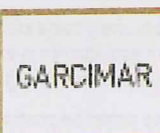
PROMOCIÓN TURÍSTICA EN ZARAGOZA

La Junta de Castilla y León es un punto cultural de promoción durante este año el Congreso



web patrocinada por

**Soluciones
Tecnológicas
para la
Restauración
Moderna**



**Jornadas del
exportador
y el negocio
internacional**



otros titulares



Semana de la Tapa Micológica en Soria



biencomidoybienbebido

On octubre 24, 2014

¡Buenas amantes de las tapas!

Si estos días estáis por Castilla y León o simplemente sois lugareños no os podéis perder la **Semana de la Tapa Micológica en Soria** que arranca hoy.

Desde el 24 de octubre y hasta el 2 de noviembre, los establecimientos restauradores de la provincia de Soria vuelcan toda su creatividad en la elaboración de unas delicatessen para que los visitantes puedan realizar un tour gastronómico que promete no dejar indiferente a ningún paladar.

Esta iniciativa que pretende promocionar uno de los productos gastronómicos más presentes en el territorio del lugar, los boletus o setas.

Para ello cada uno de los 53 establecimientos participantes prepara su tapa a un precio anti-crisis de sólo 1,5€.

semana de la tapa **Micológica** Soria

del 24 de octubre al
2 de noviembre de 2014

VI CONCURSO PROVINCIAL
DE LA TAPAS MICOLÓGICA

+
Jornada de Degustación
del 1 al 2 de noviembre



Organizado por:
Ayuntamiento de Soria
Asociación de Hostelería de Soria
Asociación de Restaurantes de Soria
Asociación de Turistas de Soria



ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES

1. BARRIO DE SAN JUAN
2. BARRIO DE SAN JUAN
3. BARRIO DE SAN JUAN
4. BARRIO DE SAN JUAN
5. BARRIO DE SAN JUAN
6. BARRIO DE SAN JUAN
7. BARRIO DE SAN JUAN
8. BARRIO DE SAN JUAN
9. BARRIO DE SAN JUAN
10. BARRIO DE SAN JUAN

11. BARRIO DE SAN JUAN
12. BARRIO DE SAN JUAN
13. BARRIO DE SAN JUAN
14. BARRIO DE SAN JUAN
15. BARRIO DE SAN JUAN
16. BARRIO DE SAN JUAN
17. BARRIO DE SAN JUAN
18. BARRIO DE SAN JUAN
19. BARRIO DE SAN JUAN
20. BARRIO DE SAN JUAN

21. BARRIO DE SAN JUAN
22. BARRIO DE SAN JUAN
23. BARRIO DE SAN JUAN
24. BARRIO DE SAN JUAN
25. BARRIO DE SAN JUAN
26. BARRIO DE SAN JUAN
27. BARRIO DE SAN JUAN
28. BARRIO DE SAN JUAN
29. BARRIO DE SAN JUAN
30. BARRIO DE SAN JUAN

31. BARRIO DE SAN JUAN
32. BARRIO DE SAN JUAN
33. BARRIO DE SAN JUAN
34. BARRIO DE SAN JUAN
35. BARRIO DE SAN JUAN
36. BARRIO DE SAN JUAN
37. BARRIO DE SAN JUAN
38. BARRIO DE SAN JUAN
39. BARRIO DE SAN JUAN
40. BARRIO DE SAN JUAN



MÁS POSTS

Popular

Recent

Facebook

¡Apúntate y Gana un super lote!

Ver



Benedictine, la cerveza
alemana de trigo del Monasterio
de Ebbw

Ver

Logos de cerveza por el mundo



Ver



Cerveza Urbana

Ver



De tapas por Madrid
(Actualizado)

Ver



Frases cerveceras

Ver



Primer ganador de la
promoción: ¡Llévate un jamón!

Ver



Más playas favoritas de España
(Actualizado)

Ver



Cerveza y salud

Ver



Un trazo de cerveza

Ver

TWEETS

Tweets

Seguir



BienComidoBienBevido

@Patxi_F



Descubre aquí los nuevos
temáticos de cerveza para
WhatsApp -> goo.gl/PD5H



BienComidoBienBevido

@Patxi_F



Tu nombre aquí

Semana de la Tapa Micológica de Soria

Publicado por Eduardo Garre Victoria a las 10/24/2014 09:00:00 a. m. con Sin comentarios

semana de la tapa Micológica Soria



Hoy comienza la Semana de la Tapa Micológica de Soria, que celebra este año su VII concurso provincial de la Tapa Micológica.

El evento gastronómico esta organizado por Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR).

Durante toda la semana, los visitantes podrán degustar una tapa con la recolección de los bosques y pinares cercanos a un precio de 1,5 euros.

Serán en esta ocasión 53 establecimientos de hostelería entre bares y restaurantes de la capital y la provincia los que participen en el evento y nos ofrezcan sus creaciones con el ánimo de participar o alzarse con uno de los premios de certamen.

Las categorías para concursar son:

- PREMIO A LA MEJOR TAPA MICOLÓGICA PROVINCIAL. dotado con 1,300 y valorará por un jurado profesional la presentación su sabor y la originalidad de la tapa.
- PREMIO A LA MEJOR TAPA MICOLÓGICA POPULAR. dotado con 700 y será el público quien elija al ganador
- PREMIO A LA MEJOR TAPA MICOLÓGICA MEDITERRÁNEA. Se premiará a la que mejor represente los

¿Qué quieres buscar?

Escribe aquí...

Publicidad



Selección de Productos

Publicidad



Arranca la VII Semana de la Tapa Micológica de Soria con la participación de 53 establecimientos

Directorio

- Soria
- Turismo
- Hostelería
- Lisboa



Foto: EUROPA PRESS/REMITIDO

SORIA, 24 Oct. (EUROPA PRESS) -

La VII Semana de la Tapa Micológica de Soria ha arrancado este viernes y se prolongará hasta el próximo 2 de noviembre, con la participación de 53 bares de la provincia (48 en la capital y siete de otras localidades sorianas) que ofrecerán sus tapas a 1,50 euros y la cerveza a 1 euro.

La presentación oficial ha tenido lugar en el restaurante La Chistera, ganador el año pasado del premio del público y del jurado, y ha contado con la asistencia de la presidenta de la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asotur), Yolanda Santos; el presidente de la Diputación, Antonio Pardo; la concejala de Turismo, Teresa Valdenebro; el secretario de la Delegación Territorial de la Junta, Rafael Medina; y el dueño del establecimiento, el cocinero José Antonio Antón.

Precisamente, una de las características que se ha resaltado de este evento es la "colaboración de todas las instituciones para potenciar un producto que atrae a la provincia una gran cantidad de turistas".

La presidenta de Asotur ha recordado que los clientes podrán votar para el premio a la mejor tapa popular, que les dará derecho para participar en el sorteo de un viaje a Lisboa, y también habrá premios para la mejor tapa provincial, al mejor servicio y la mejor tapa



Ultimos vídeos de turismo: Sami ...



A LA ÚLTIMA GASTRONOMÍA PRINCIPAL

VII SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA DE SORIA

SILVIA ARZANA | 24 octubre 2014 a las 07:00

109

Del 24 de octubre al 2 de noviembre se celebra en Soria la **VII Semana de la Tapa Micológica**, una gran fiesta dedicada a las **setas** que sale a la calle para que todos podamos disfrutarla. Un homenaje a un producto de temporada que se secunda en los bosques sorianos y que con la llegada del otoño alcanza su mejor momento del año.

Boletus Edulis, Amanitas Cesáreas, Trompetillas Negras, Níscalos, Setas de Cardo y hasta Trufa Negra... un montón de variedades con las que jugarán un total de 53 establecimientos para dar forma a originales bocados como Fian de Hongos con nube Trufada, Huevo Transparente, Falsa Manzana de Amanita o Café Cream de Boletus. Tapas que estarán disponibles para todo el que se acerque por solo 1,5€.

El homenaje se completa con actividades como charlas sobre micología o un taller práctico sobre búsqueda e identificación de setas.

★ Placeres by YellowBreak ★

REPORTAJES NOTICIAS SAL DE CASA BLOGS

24 OCTUBRE, 2014

MARCOS FÉDIZ

SHARE



VII SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA DE SORIA

Setas y hongos, mini delicatessen de alta cocina para degustar por 1,5€

Del 24 de octubre al 2 de noviembre se celebra en Soria la Semana de la Tapa Micológica, un homenaje a las setas y los hongos que esconden en su interior los bosques y pinares de esta capital castellano-leonesa.

Esta es la séptima edición de una cita en la que no faltará en la degustación que proponen los establecimientos sorianos las Setas y sus cenizas, el Flan de Hongos con nube Trufada, el Huevo Transparente y hasta una Falsa Manzana de Amanita o un Café Cream de Boletus, mico ceviche... unas mini delicatessen de alta cocina a un precio al alcance de todos, 1,5 euros.

semana de la tapa Micológica Soria

del 24 de octubre al 2 de noviembre de 2014

en colaboración con la Asociación de Gastronomía de Soria



En total son 33 establecimientos los adheridos a este viaje gastronómico elaborado a base de setas y hongos típicos de la zona. Boletus Edulis, Amanitas Casareas, Trompetillas Negras, Niscales, Setas de Cardo, ninguna variedad se escapa de esta transformación creativa en donde tampoco faltará la presencia del conocido como Diamante Negro de la micología: La Trufa Negra.

Esta VIII Semana de la Tapa Micológica mercea minidelicias saladas y dulces capaces de sorprender a los paladares más expertos en la materia si bien este tour gastronómico tiene también como objetivo acercar la micología a todos los visitantes.

Este esfuerzo tiene su premio, ya que se elegirá la 'Mejor Tapa Micológica', 'Mejor Tapa Micológica Mediterránea' y 'Mejor Servicio de Barra'.

TWITTERBREAK

PLACERES

Tweets de una lista de YellowBreak

RAYMOND WEI Geniva 20m

It's a FRAYMONDOW!! watch on your phones shopping list this year! And our retailers and colleagues have #RAYMONDOW

Reply

Tunamo Sibaria 40m

Recorramos mundo como @ibonias con cada post de nuestro blog #mundoibonias

Bill & Ross 40m

DePaul Magazine January 2015 #DPAI #DPAIgraph #DPAIgraph #DPAIgraph #DPAIgraph #DPAIgraph #DPAIgraph #DPAIgraph #DPAIgraph #DPAIgraph

+ PLACERES EN YB

POSADA DEL BOSQUE

Para disfrutar un fin de semana en los Pinos de Europa La Posada El Bosque se encuentra... [\[Leer +\]](#)

GUMBALL 3000

La Gumball 3000 es un "gato" azul de 3.000 Km., que a bordo de coches de distintos lujo y... [\[Leer +\]](#)

BOSE SOUNDLINK ON-EAR BLUETOOTH

Auriculares inalámbricos para los amantes de la libertad BOSE presenta sus nuevos auriculares... [\[Leer +\]](#)

SONY BRAVIA S90

Con pantalla curva y solo para privilegiados Sony lanza su televisor de pantalla curva, el Bravia... [\[Leer +\]](#)

The Spanish Food

Si te gusta cocinar, la buena mesa, una buena comida, todas las novedades en gastronomía, este es tu sitio



Inicio

COCINAMOS CON

LOS RECETAS

ALIMENTACIÓN SALUDABLE

RESTAURANTES

LIBROS DE COCINA

RENOVEA TU COCINA

MICOLOGIA CREATIVA EN LA VII SEMANA DE LA TAPA MICOLOGICA DE SORIA

Comenta

Recomendar esto en Google

semana de la tapa *Micológica* Soria

del 24 de octubre al
2 de noviembre de 2014

VI CONCURSO PROVINCIAL
DE LA TAPA MICOLOGICA

+ Premios de Campeón
del 27 al 29 de noviembre



¿QUÉ PARTICIPANTES?

En esta edición participan 53 establecimientos hosteleros de Soria que durante diez días exhibirán el fruto de su creatividad en forma de tapa.

Los participantes son:

En esta edición participan 53 establecimientos hosteleros de Soria que durante diez días exhibirán el fruto de su creatividad en forma de tapa.

Los participantes son:

En esta edición participan 53 establecimientos hosteleros de Soria que durante diez días exhibirán el fruto de su creatividad en forma de tapa.



Micología creativa en la VII Semana de la Tapa Micológica de Soria

Setas y sus cenizas, Flan de Hongos con nube Trufada, Huevo Transparente, Falsa Manzana de Amanita, Sushi Otañal, Café Cream de Boletus, mica ceviche

53 establecimientos hosteleros de Soria exhibirán durante diez días el fruto de su creatividad en forma de tapa. Toda una lección de ingenio al precio de 1,5€ la tapa

ASOHTUR pretende acercar la Micología a todos los turistas que se acerquen a la provincia de Soria desde el 24 de octubre hasta el 2 de noviembre



Gastronomía Soria

Gastronomía

La Semana de la Tapa Micrológica arranca superando las expectativas

R. Michel/El heraldo de sororia.es

Actualizado a 27/10/2014 a las 14:33

0 Comentarios

A+ A-

Algunos establecimientos consideran que, al inicio del evento, han sobrepasado las previsiones.

Temas relacionados

[Micrológica en Soria](#)

[Gastronomía Soria](#)

Twittear

Recomendar

Imprimir

WhatsApp

Enviar

Share

Compartir

Enviar

Imprimir

Favoritos

RELACIONADAS

[Los finalistas de los Chef, cocinero y de tapas](#)

[Tumbacalor: A day](#)



Una joven 'madridista' a punto de degustar una tapa. **Mario Tejedor**

Todos los factores han sido favorables para garantizar el buen arranque de la VII Semana de la Tapa Micrológica en Soria. El fin de semana con muchos visitantes de fuera, el tiempo a favor y la programación de eventos paralelos como el Mercadillo y Soria Gastronómica han sido propicios para superar las expectativas de algunos establecimientos hosteleros que esperan que la tendencia se mantenga hasta el final del evento que culmina el 2 de noviembre.



APARTAMENTOS ECONÓMICOS

Reserva online el apartamento 129, más barato que el resto

SORIA

El Norte de Castilla

La Semana de la Tapa Micológica de Soria arranca mañana y se desarrollará hasta el 2 de noviembre

El precio de cada pincho será de 1,50 euros, cantidad que no ha variado desde la primera edición de 2008

EL NORTE 4/2014

11 12

La Agrupación Soriense de Hostelería y Turismo (AHOSTUR) celebrará del 24 de octubre al 2 de noviembre la Semana de la Tapa Micológica de Soria, un evento gastronómico, cultural y de referencia cultural en la provincia que este año alcanza ya su séptima edición.

Según ha informado la agrupación a través de un comunicado remitido a Europa Press, la Semana de la Tapa Micológica de Soria 2014 contará también con las jornadas de Campesinos, novedad incorporada el año pasado, y en esta edición se ha ampliado la duración de las mismas, pasando de dos a siete días.

En estas jornadas participarán los tres establecimientos finalistas de cada una de las cuatro categorías de premios de los que consta este evento.

Las tapas y la excursión de esta séptima edición de la Semana de la Tapa Micológica se complementarán con las que en años anteriores han consolidado este evento como uno de los referentes en materia de tradición y gastronomía del panorama nacional, que año a año, **aportan por la calidad continua y la calidad de las tapas, elaboradas**.

Así y de la misma forma que en 2013, el precio de cada tapa será de 1,50 euros, cantidad que no ha variado desde la primera edición de 2008 con el propósito de popularizar la Semana y hacer partícipe de ella a todos los públicos.

INUEVO SERVICIO

Motocraft

ESCOJILLAS
FORD MOTORCRAFT
POR SOLO **30€ + 5€**

LO MÁS

WAPC COMERCIO

COMERCIO

1 La nueva Micro España,
nuestro de siempre

1.000 1.000

7 En cada rincón de la calle
tejerá la vida cotidiana

1.000 1.000

Compartir

1

Recomendar

6

Twitter

Compartir

Menéame

1

8+1

CAPITAL

La Chistera acoge la presentación de la VII Semana de la Tapa micológica en Soria



Antón recoge el premio en 2013. Foto: Dióscorón

Actualizado 23/10/2014 14:20:55

53 establecimientos, entre bares y restaurantes, se han sumado al programa que este año coincide con una excelente temporada de boletus.

El restaurante La Chistera de la ciudad de Soria acoge la presentación de la VII Semana de la Tapa micológica este viernes 24 a partir de las 10,30 horas. La actividad está organizada por la Agrupación Provincial de Hostelería, Ashotur.

El regente del establecimiento, José Antonio Antón, recogía el pasado año el premio a la mejor tapa micológica en la sexta edición del Certamen.

Unos 53 establecimientos se han sumado a la iniciativa que coincide con una de las mejores temporadas en proliferación de boletus y en la que también se están recogiendo ejemplares de amanita cesárea, más propia de otras épocas del año, como es el verano.

**Del 1 Nov
al 8 Dic**

Fines de
semana

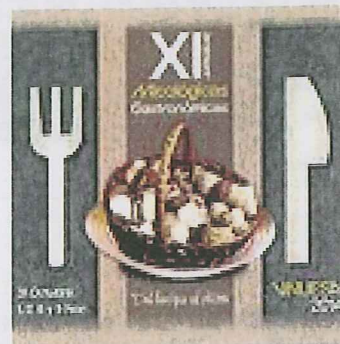
Reservas
975 36 59 36

**semana de la
tapa Micológica
Soria**



**NO TE QUEDES SIN TU
PLAZA DE PARKING
EN EL CENTRO DE
SORIA**

**LLAMA AHORA AL 975 22 17 82
Y NO PIERDAS ESTA OPORTUNIDAD**



**Diputación
de Soria**

AYUDAS/SUBVENCIONES. Sector empresarial 2014

oct 24-14

Diez días en busca de la tapa micológica



Empieza la Semana de la Tapa Micológica. O para hablar con propiedad, entre hoy viernes 24 de octubre y el próximo domingo 3 de noviembre, 88 bares de la provincia (46 en la capital, 7 en los pueblos) ofrecerán su tapa micológica a los miles de sorianos

y visitantes que aprovecharán estos días para degustar uno de los grandes manjares de Soria.

En ello es en lo que se ha hecho especial: iniciará en la presentación de esta mañana en el restaurante La Chistora, ganador el año pasado del premio del público y del jurado. A dicha presentación han acudido la presidenta de Asontur, Yolanda Santos; el presidente de la Diputación, Antonio Rando; la concejala de Turismo, Teresa Valdencoro; el secretario de la Delegación de la Junta, Rafael Medina; y el anfitrión del establecimiento, José Antonio Antón. Esa es otra de las características de este evento, la colaboración de todas las instituciones para potenciar un producto que atrae a la provincia una gran cantidad de turistas.

Santos ha resumido las líneas maestras de estos diez días micológicos en la ciudad, que además han sido promocionados en Aragón, Madrid, La Rioja y el País Vasco. Se ha conseguido subir de 47 establecimientos a 88. Los clientes podrán votar para el premio a la mejor tapa popular, lo que les dará derecho para participar en el sorteo de un viaje a Lisboa. También habrá premios para la mejor tapa provincial, el mejor servicio y la mejor tapa mediterránea. Las tres finalistas en las cuatro categorías participarán en las jornadas de Camposanos, del 17 al 23 de noviembre.

Además, como en años anteriores, se podrá descargar la aplicación "Tapa Micológica Soria 2014" para correr el "Maratón de la Tapa" que les derecho igualmente a participar en el sorteo de regalos. Las tapas tienen un precio unitario de 1,5 euros, y podrán ser acompañadas por una cerveza Amstel por un euro más.

Descárgate el folleto

Ver todos los bares que entran y más información

Desde hoy a mediodía ya es posible ver a mucha gente con el folleto en la mano eligiendo el recorrido de los bares. Será una costumbre habitual durante esta semana y media. Arranca el



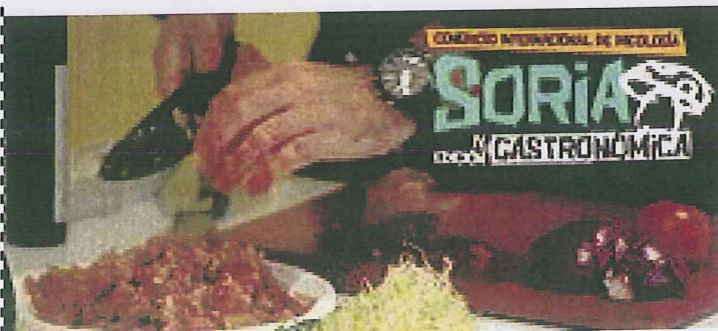
Foto: Ayuntamiento de Soria

oct 30-14

Recta final de las obras en el cementerio y servicio especial de autobús en Los Santos

El Ayuntamiento de Soria ultima estos días las obras en el cementerio municipal, una vez concluidas las actuaciones de limpieza y jardinería, de cara a la celebración de Todos los Santos.

Este programa integral de mejora del servicio, vinculado a la recuperación de la gestión, viene completa los trabajos ya ejecutados de ampliación para asegurar el futuro de la instalación con 308 nuevas unidades de enterramiento, tal y como se ha recordado desde el Ayuntamiento d... Seguir





Gastronomía

Arranca la Semana de la Tapa Micológica

[Historia de Soria](#)
[Actualizado 24-10-2014 a las 10:44](#)

[C Comerencia](#)
[A](#)
[A](#)

Esta edición cuenta con un novedoso taller práctico sobre búsqueda e identificación de setas en los montes de Vinuesa.

[Gastronomía Soria](#)
[Micología en Soria](#)

[Twitter](#)

[Recomendar](#)

[Twitter](#)

[Facebook](#)

[G+1](#)

[Share](#)

[Compartir](#)

[Enviar](#)

[Imprimir](#)

[Favoritos](#)



Presentación de las Jornadas sobre setas en el restaurante La Chabrita. Diputación de Soria.



RELACIONADAS

[Soria Gastronomía](#)
[Cruce al Vascón](#)

[Soria](#)
[Cruce al Vascón](#)
[Cruce al Vascón](#)

[La primera web de](#)

"La creatividad, la variedad y los productos de temporada" son las señas de identidad de la VII edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria que arranca este viernes, 24 de octubre, y durará hasta el 2 de noviembre, destaca la Agrupación Soriense de Hostelería y Turismo, Asotitur, como organizadora.

Entre los ingredientes utilizados destacan los boletus edulis, pero también otras setas y hongos como las amanitas, cecreos...

PIDIENDO SUS PRIVILEGIOS
EURO 6000 AL PAGAR

SUBIDO/N,
SUBID/ON,

TIENE
DESCUENTO
SEGURO



Apartamentos
desde 19€/n

300.000+ apartamentos de
vacaciones Precios bajos y
reserva segura!



NUEVO
RODIUS
SOLUCIÓN A DE COCHE
EL ÚNICO 74+710
solo 22.900€

SAATCHI & SAATCHI



FOOD SERVICE MAGAZINE

NOTICIAS Y TENDENCIAS PARA LOS PROFESIONALES DE LA RESTAURACIÓN Y LA HOSTELERÍA... MUCHO MÁS EN DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTACIÓN.

INICIO

NOTICIAS Y ACTUALIDAD

ALIMENTACIÓN

DISTRIBUCIÓN

FORMACIÓN

COCINA

CONTACTO



Semana de la Tapa Micológica de Soria

Publicado por Eduardo Garre Victoria a las 10/24/2014 09:00:00 a. m. con Sin comentarios

semana de la tapa Micológica Soria



Hoy comienza la Semana de la Tapa Micológica de Soria, que celebra este año su VII concurso provincial de la Tapa Micológica.

El evento gastronómico está organizado por Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR).

Durante toda la semana, los visitantes podrán degustar una tapa con la recolección de los bosques y pinares cercanos a un precio de 1,5 euros.

Serán en esta ocasión 53 establecimientos de hostelería entre bares y restaurantes de la capital y la provincia los que participen en el evento y nos ofrezcan sus creaciones con el ánimo de participar o alzarse con uno de los premios de certamen.

Las categorías para concursar son:

- PREMIO A LA MEJOR TAPA MICOLÓGICA PROVINCIAL. dotado con 1,300 y valorará por un jurado profesional la presentación su sabor y la originalidad de la tapa,
- PREMIO A LA MEJOR TAPA MICOLÓGICA POPULAR, dotado con 700 y será el público quien elija al ganador
- PREMIO A LA MEJOR TAPA MICOLÓGICA MEDITERRÁNEA. Se premiará a la que mejor represente los ingredientes de la dieta mediterránea.
- PREMIO A LA MEJOR CALIDAD EN EL SERVICIO, se premiará a la tapa y a quien la elabore, con los materiales utilizados y con la uniformidad de quien la sirva y el entornos del local o barra.

En esta edición se presenta como novedad las Jornadas de Campeones, donde los tres finalistas de cada categoría, podrán tener una nueva oportunidad de ofrecer al público de sus locales las tapas que realizaron para el certamen.



Combinaciones sugerentes y complejas elaboraciones nos esperan en esta semana de Setas, boletus, rebozuelos, trompetillas negras, senderillas, trufas etc...

El maratón de la Tapa estrena APP

Se ha desarrollado para la ocasión una aplicación móvil para smartphones, que llamada la Maratón de la Tapa, el juego consiste en hacer check-in en cada establecimiento donde se consuma alguna de las tapas a concurso, mediante la geolocalización del dispositivo. Cuantas más tapas consumidas y en mas lugares, más posibilidades de optar a los premios que se sortearán entre los maratonianos.

Recomendar esto en Google

Categories: Alimentación, Bar, Ferias gastronómicas, Gastronomía, Gourmet, Hostelería, Restaurantes, Tapa de la Semana, Tecnología

¿Qué quieres buscar?

Escribe aquí...



Publicidad



Publicidad



Publicidad



Publicidad



Entrada más reciente

Página principal

Entrada antigua

Arranca la VII Semana de la Tapa Micológica con la implicación pública y privada

Un total de 46 establecimientos de la capital y siete de otras localidades ofrecen sus pinchos de setas y hongos a 1,50 euros

SORIA. La VII Semana de la Tapa Micológica organizada por Asohtur comenzó ayer con la participación de 53 establecimientos que ofrecen sus pinchos micológicos a 1,50 euros (2,50 con una cerveza). 'Explosión monzónica', 'Falsa manzana de amanita' o 'Las setas y sus cenizas' son algunas de las creaciones ofrecidas por los establecimientos hosteleros de Soria que se han volcado un año más con esta iniciativa.

La presentación oficial tuvo lugar en el restaurante La Chistera, ganador el año pasado del premio del público y del jurado, y contó con la asistencia de la presidenta de la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur), Yo-

landa Santos, el presidente de la Diputación, Antonio Pardo, la concejala de Turismo, Teresa Valdenebro, el secretario de la Delegación Territorial de la Junta, Rafael Medina; y el dueño del establecimiento, el cocinero José Antonio Antón.

La presidenta de Asohtur, Yolanda Santos, destacó ayer la «implicación» de las administraciones públicas y del sector privado en este evento que se une este fin de semana a la celebración de otras actividades relacionadas con el Congreso Soria Gastronómica, a Mercasetas y al concurso de escaparatismo micológico. Todo ello con la ambición de convertir Soria en la «capital mundial



Un momento de la presentación de la VII Semana de la Tapa Micológica. MARIANO CASTEJÓN

LA CITA

7

La séptima edición de la Semana de la Tapa Micológica se desarrollará entre el día 24 y el día 2 de noviembre. Un total de 53 establecimientos, 46 de la capital y 7 de otras localidades de la provincia ofrecerán sus pinchos a 1,50 euros.

de las setas», dijo Yolanda Santos, parafraseando la cita del chef Ferrán Adrià.

«Este año ha aumentado la aceptación de la Semana de la Tapa Micológica, hemos pasado de 47 a 53 establecimientos, lo que prueba que el evento está institucionalizado», indicó Yolanda Santos, quien estimó que «será difícil» superar las 85.000 tapas vendidas el año pasado.

La presidenta de Asohtur explicó que se han repartido ya los folletos en los que se puede conocer las «joyas gastronómicas a 1,50 euros». Además, indicó que se es-

pera que aumente la repercusión de los eventos a nivel nacional «e incluso internacional». «Soria va a estar en los medios», aseguró Yolanda Santos, quien citó algunos de calado nacional que ya se han hecho eco de las actividades.

Destacó la presidenta de Asohtur los concursos que se van a llevar a cabo, entre ellos el sorteo de un viaje a Lisboa entre los participantes que voten la mejor tapa micológica, así como otros sorteos que se desarrollarán a través de las redes sociales y de una aplicación específica para móviles.

HERALDO



Parte de ti

ESPACIOS NATURALES DE CASTILLA Y LEÓN

Castilla y León atesora 2 parques nacionales, 2 parques regionales y otros 23 espacios naturales protegidos. Lugares únicos en biodiversidad. Tienes que conocerlos, vivirlos y cuidarlos; porque son tuyos, serán de los tuyos y porque son la vida que forma parte de ti.

Parque Natural Fuentes Carrionas y Fuente Cobre
Montaña Palentina
Palencia

www.jcyl.es

Junta de
Castilla y León

