

Soria, 11 de diciembre de 2012

NOTA DE PRENSA

Hotel Valonsadero es el ganador de la Mejor Tapa Micológica de Soria 2012

- **Cafetería Tauro, con el Premio a la Mejor Tapa Micológica Popular y Restaurante La Chistera, con los Premios a la Mejor Tapa Micológica Mediterránea y al Mejor Servicio de Barra, completan el elenco de ganadores del Concurso Provincial de la Tapa Micológica de Soria 2012, organizado por ASOHTUR.**

‘Cremita de setas y zamburiñas’, de Hotel Restaurante Valonsadero ha sido reconocida por el jurado como la Mejor Tapa Micológica de Soria 2012 en el acto de entrega de premios del V Concurso Provincial de la Tapa Micológica de Soria, organizado por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) y celebrado hoy 11 de diciembre en el salón de actos del Centro Cultural Gaya Nuño de Soria. Al mismo tiempo, también recibieron trofeo la tapa ‘Fungus de nuestra tierra’, de Cafetería Tauro, como Mejor Tapa Micológica Popular y ‘Crocanti de setas’, de Bar Restaurante La Chistera, que se llevó los premios a la Mejor Tapa Micológica Mediterránea y al Mejor Servicio de Barra.

La tapa de Hotel Restaurante Valonsadero, establecimiento situado en el paraje del Monte Valonsadero, cercano a la ciudad de Soria, alzó el trofeo de la Mejor Tapa Micológica de 2012 además de obtener el diploma y el cheque de 1.300 euros con el que se gratifica al ganador de este premio. En esta categoría, Cafetería Tauro recogió el diploma honorífico como segundo finalista mientras que ‘Flor de alcachofa con otoño soriano y crujiente de Mantequilla de Soria trufada’, de Hotel Ciudad de Soria, fue designada por el jurado como tercer finalista.

El Premio de la Mejor Tapa Micológica de este Concurso está dotado con un cheque de 1.300 euros y es concedido por un jurado que cata cada una de las tapas presentadas por los 45 bares y restaurantes que tomaron parte en la Semana de la Tapa Micológica de Soria 2012. El ganador recibe también una invitación para participar como finalista en el Concurso Nacional de Pinchos de Valladolid.

Dentro de la categoría de Mejor Tapa Micológica Popular, Cafetería Tauro, situado en la ciudad de Soria, recibió diploma, trofeo y un cheque por valor de 700 euros como ganador de este premio, otorgado al establecimiento cuya tapa recibe mayor número de votos del público. Con 6.522 votos Tauro se erigió como ganador mientras que La Chistera, con 3.896 votos, resultó segundo finalista y Bar Restaurante Casa Garrido, fue el tercer finalista gracias a los 2.502 votos que el público otorgó a su tapa 'Capuchino de setas'.

Con dos galardones, La Chistera se convirtió en uno de los vencedores de la velada. Este restaurante ubicado en la calle Alberca de la ciudad de Soria recogió el Premio al Mejor Servicio de Barra, dotado con trofeo y mención especial, que otorga un jurado formado por el Centro Integral de Formación Profesional 'La Merced' de Soria al establecimiento que presente un mejor servicio de barra (uniformidad de los camareros, estado de la barra...) y una óptima presentación visual de la tapa. Hotel Restaurante Valonsadero, segundo finalista en esta categoría y Cafetería Tauro, como tercer finalista, completaron el podio.

Como también ganador de la Mejor Tapa Micológica Mediterránea, La Chistera recibió el trofeo y la mención que concede la Fundación Científica de Caja Rural de Soria al vencedor. Este trofeo valora únicamente a los participantes cuya tapa ha sido elaborada con ingredientes que se ajustan a los de la dieta mediterránea. Bar Restaurante Santo Domingo II, por 'Tosta de hongos tropical' y Café Bar Maná, con 'Verduras y setas' resultaron segundo y tercer finalista, respectivamente.

Celebrada del 20 al 30 de octubre, este Concurso se integra dentro de las actividades de la Semana de la Tapa Micológica, un evento gastronómico que reunió este año a 45 establecimientos (39 ubicados en Soria capital y 6 radicados en otras localidades de la provincia) participaron en este acontecimiento que alcanzó este año su quinta edición. Alrededor de 70.000 tapas fueron servidas por los 45 bares y restaurantes durante los 11 días de duración del evento.

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