



La Semana de la Tapa Micológica en Soria

750 Views

octubre 14, 2014

No Comments

Actualidad, Agenda, Post_inicial, Soria, Soria_actualidad, Soria_agenda, turismo micológico

Destino CyL



Con motivo del “**Congreso Soria Gastronómica**” se celebrará en la ciudad soriana la ya tradicional Semana de la Tapa Micológica en Soria, en la que se podrán degustar tapas a 1'5 euros en los establecimientos participantes.

La Semana de la Tapa Micológica de Soria es un evento gastronómico consolidado, que este año alcanza ya su séptima edición. Una semana en la que sorianos y visitantes podrán probar, en forma de tapa y a 1'5 euros los boletus, setas y otros hongos recolectados en sus bosques y pinares cercanos.

semana de la tapa **Micológica** *Soria*

del 24 de octubre al
2 de noviembre de 2014

VII CONCURSO PROVINCIAL
DE LA TAPA MICOLÓGICA

+ Jornadas de Campeones
del 17 al 23 de noviembre

Ganador concurso de diseño: Beatriz Llorente Rodríguez. I.E.S. Politécnico.



SORIA
turismo



Castilla y León



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



ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES

BAR APOLOIA
BAR GRAN CESA
BAR LA MEJILLONERA
BAR MACHADO
BAR MELILLA
BAR RESTAURANTE ALCOLES
BAR RESTAURANTE ASADOR CUS
BAR RESTAURANTE CALANTIN
BAR RESTAURANTE CARTELERO
BAR RESTAURANTE CASA CANARIO
BAR RESTAURANTE CASA TOSO
BARITE CANTELLAS TAPAS Y GLE

BAR RESTAURANTE DON GUILLOTE
BAR RTE EL ALTO DE LA DEHESA - CASA MANOLO
BAR RESTAURANTE EL CERRO DEL LLIZ
BAR RESTAURANTE EL FERIA DE LEÓN CENTRO
BAR RESTAURANTE EL VENTORIO
BAR RESTAURANTE FOGON DEL SALVADOR
BAR RESTAURANTE GARCIA
BAR RESTAURANTE IRUNA PLAZA
BAR RESTAURANTE LA CHISTERA
BAR RESTAURANTE LA CREPERIA ULOT
BAR RESTAURANTE MESÓN CASTELLANO

BAR RESTAURANTE PALACIO
BAR RTE SANTO DOMINGO II
BAR TABERNA RED LION OF SORIA
BAR TABERNA LA CASCANTE
CAFE BAR EL 87
CAFE BAR PLAZA
CAFE DEL ROSL
CAFETERIA RUT 5
CAFETERIA FRUTICA
CERVECERIA RTE EL TEMPLO
CERVECERIA SAN FRANCISCO

CERVECERIA TORCUATO
HOTEL ALMAGRO
HOTEL CIUDAD DE SORIA
HOSTAL RESTAURANTE LA POSADA
HOTEL RESTAURANTE VALCONADEO
PAPADOR DE TURISMO ANTONIO MACHADO
RESTAURANTE TRASIBURANTE
TABERNA LA BARRA
TABERNA CARRO
TABERNA LA ESTACIÓN

EN LA PROVINCIA
ALMAZÁN
HOTEL RESTAURANTE ANTONIO
HOTEL VILLA DE ALMÁZAN
BURGO DE OSMA
HOTEL VIRREY PALAFOX
HOTEL TIERRAL BURGO DE OSMA
LOS VILLARES
HOTEL RURAL LOS VILLARES
SAN JUAN DE LA REINA
HOTEL RESTAURANTE LAS ABADIAS

ORGANIZA



PATROCINAN



COLABORAN



La organización recomienda el consumo responsable



Finalmente han sido 53 los establecimientos inscritos: 46 bares y restaurantes de la capital y 7 de la provincia: 2 en Almazán, 3 establecimientos en El Burgo de Osma, 1 en Los Villares y otro en San Felices.

Las Jornadas de Campeones

Como novedad instaurada el año pasado, se celebrarán también las **Jornadas de Campeones** en las que participarán los tres establecimientos finalistas de cada una de las cuatro categorías de premios de los que consta este evento, ofreciendo de esta forma al público una nueva oportunidad de degustar las mejores tapas del certamen.

Condenados a 3,9 años de cárcel los dos acusados de traficar con cocaína

Fiscal y defensas llegan a un acuerdo. El tercero implicado se encuentra en busca y captura

SORIA. Tres años y nueve meses de cárcel y multa de 67.231 euros. Esa es la pena que tendrán que cumplir cada uno de los dos condenados por tráfico de cocaína E.G.P. y A.P.C., como autores de un delito contra la salud pública en su modalidad de tráfico de sustancias estupefacientes que causan grave daño a la salud. Dicha pena fue acordada entre la Fiscalía y las defensas de los dos acusados en una reunión previa lo que motivó que no fuera necesario celebrar la vista oral en la Audiencia Provincial, como estaba previsto, y hasta donde llegaron los dos acusados custodiados por agentes policiales, ya que se encuentran ambos en prisión.

En un principio, la Fiscalía sol-

icitaba para cada uno de los acusados una pena de cárcel de seis años así como una multa de 124.162 euros. Se da la circunstancia de que fueron tres los implicados en el caso pero el tercer acusado, D.A.S., se encuentra en busca y captura ya que todavía no ha podido ser localizado.

Según sostiene el Ministerio Público, los dos acusados juzgados ayer, E.G.P. y A.P.C., fueron los receptores de dos paquetes procedentes de Argentina desde donde viajaba la droga. Los dos paquetes postales fueron remitidos desde la ciudad argentina de Córdoba y detectados por el Servicio Fiscal y Aeroportuario de la Guardia Civil del Aeropuerto de Madrid-Barajas, que autorizó judicialmente su circulación y entrega controlada.

Uno de los paquetes iba dirigido a la ciudad de Soria, a nombre del acusado E.G.P., y el otro a nombre de una persona cuya identidad no ha podido ser determinada pero al domicilio del segundo acusado A.P.C., en la localidad de Agreda.

Este último se hizo cargo del aviso de llegada a la oficina de Correos de Agreda, alegando que la persona a la que iba destinado el envío vivía en su domicilio, «lo cual era totalmente incierto», sostiene en sus calificaciones el Ministerio Público, que recuerda que el acusado había procedido a contactar con dicha oficina de Correos solicitando información pa-

ra poder controlar a través de internet el seguimiento y la llegada del mencionado paquete postal.

A.P.C. se desplazó a Soria para acudir con F.G.P. a buscar el primer paquete si bien quedaron en otro lugar. Fue entonces cuando F.G.P. tomó posesión del envío y de forma inmediata la Guardia Civil que controlaba la entrega procedió a su detención.

Al ver A.P.C. que no acudía, sospechó de su detención y contactó con el tercer acusado, D.A.S., advirtiéndole de la posibilidad de que se realizará un registro en su casa, «con la finalidad de que éste pudiera deshacerse de cualquier efecto que le pudiera relacionar con los presentes hechos», según sostiene la Fiscalía en sus

calificaciones. A.P.C. se trasladó a su domicilio la localidad agrediana donde fue detenido horas más tarde.

El primer paquete contenía un bolso tipo bandolera, bajo cuyo falso fueron halladas dos fundas impregnadas de cocaína, y en su interior había dos almohadillas o paños grandes igualmente impregnados.

En el segundo fue hallado otro bolso con iguales características pero las almohadillas más pequeñas y una agendita también impregnada de restos de cocaína. Así, señala el fiscal, de las cuatro fundas intervenidas se han extraído 0,27 gramos de cocaína base, pura y con una pureza del 100%, mientras que en los cuatro paños se obtuvieron 450,6 gramos, con igual pureza.

«La referida sustancia estupefaciente tenía como destino su venta y distribución a terceras personas, por parte de los tres acusados, teniendo un valor en el mercado ilícito de 67.231 euros», recoge la Fiscalía en sus calificaciones previas.

M.J.B.

El Hueco expone sus proyectos en el Senado

EMPRENDIMIENTO. Representantes del Huesco realizaron ayer una visita al Senado, donde estuvieron acompañados por la presidenta del PP de Soria y senadora, Marimac Angulo, y por los también senadores del PP de Soria Gerardo Martínez y Abel Antón. En el encuentro con los representantes sorianos se repasaron diferentes aspectos para el fomento del emprendimiento y la puesta en marcha de iniciativas empresariales, que son los objetivos en los que trabaja El Hueco desde su nacimiento.

Lavilla critica las políticas sociales del PP en Soria

CONGRESO. El diputado socialista por Soria, Félix Lavilla, denunció que con el Gobierno del PP, en el proyecto de PGE 2015, el gasto social ha caído del 5,8% al 5,4%. Según respuesta del Gobierno a pregunta parlamentaria, el Gobierno ha bajado las aportaciones a Castilla y León en 25.410.032 euros, comparando las anualidades de 2011 (PSOE) y la última de 2013 (PP); se ha pasado de los 10.920.260 a los 83.610.569 euros.

El embalse crece y se sitúa en el 50,68% de su capacidad

CUERDA DEL POZO. El embalse de la Cuerda del Pozo contiene actualmente 126.073 hectómetros cúbicos de agua, el 50,68% de su capacidad total. La semana pasada contaba el 50,62%. Desde que comenzara el estiaje, en verano, es la primera semana en la que el volumen de agua embalsada crece en lugar de disminuir.



Actividad en torno a la tapa en un establecimiento de la capital, el año pasado. MUNO TEJEDOR

La VII Semana de la Tapa Micológica bate récord con 53 establecimientos

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

Las creaciones de esta edición destacan por su complejidad y combinaciones sugerentes, dando lugar a platos de verdadera altura culinaria, aunque en formato tapa, bajo nombres tan tentadores como 'explosión monzonzona', 'las setas y sus cenizas' o 'la falsa manzana de amanita'.

Finalmente son 53 los establecimientos inscritos en esta VII edición del Concurso provincial de la Semana de la Tapa Micológica de Soria que se celebrará entre el 24 de octubre y el 2 de noviembre, destaca la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo, Asotur, como organizadora. Entre los ingredientes utilizados destacan los boletus edulis, pero también otras setas comestibles como las amanitas cesáreas, trompetillas negras, nísperos, setas de cardo, trufas, rebollozuelos y senderillas, entre otras.

Como en ediciones anteriores, en los folletos con la información sobre las tapas se indicará cuáles son aptas para celíacos y cuáles

contienen ingredientes propios de la dieta mediterránea. Por otro lado, la VII Semana de la Tapa Micológica de Soria contará un año más con el patrocinio y apoyo de Cervezas Amstel, como cerveza oficial de la campaña. Así pues, los 53 establecimientos que participarán servirán cerveza Amstel, Amstel SIN y Radler al precio de un euro cada una.

Precio asequible
«Los miles de clientes se podrán beneficiar así de un precio muy asequible en la consumición de su bebida sumando al precio de 1,5 euros de cada una de las tapas micológicas de esta cita gastronómica», apunta Asotur, recordando que esta promoción por gentileza de Amstel sólo es válida para mayores de 18 años.

La celebración de la VII de la

Semana de la Tapa Micológica de Soria se completa con otras actividades para reforzar la idea de la importancia del recurso micológico en la provincia.

Taller práctico de identificación
De este modo y con la intención de potenciar el conocimiento sobre los diferentes tipos de setas y hongos que pueden encontrarse en nuestra provincia, Asotur ha preparado una jornada micológica, que tendrá lugar el día 20 de octubre. Esta jornada, totalmente gratuita para todos los asociados que deseen participar, se desarrollará en los montes de Vinuesa y correrá a cargo de los profesionales de la empresa de actividades turísticas Biosfera Soria.

Asimismo, de la mano de esta misma empresa y con el objetivo de difundir el mundo de las setas entre los escolares sorianos, el día 22 de octubre se celebrarán sendas charlas de iniciación a la micología, destinadas a los alumnos de 5º y 6º de Primaria del Colegio Público Puente del Rey de la capital soriana. Esta iniciativa de Asotur ha contado para su puesta en marcha con la colaboración de la Dirección Provincial de Educación de la Junta de Castilla y León en Soria.

Maratón de la Tapa
La VII de la Semana de la Tapa Micológica cuenta con una aplicación propia para smartphones con sistemas Androïd que se puede descargar para correr la Maratón de la Tapa, un divertido juego en el que el usuario, cada vez que entra a probar la tapa micológica de cualquiera de los 53 establecimientos participantes podrá realizar 'check-in' y marcar de este modo su posición a través del sistema de geolocalización GPS de su móvil, explíca Asotur. Automáticamente, el usuario comienza a marcar tapas de la Maratón aspirando a premios en función del número de tapas conseguidas. Se sortearán diferentes premios entre las personas que más tapas prueben y más establecimientos recorran.

HERALDO



PLANES

PLANEAS | PAISES | ASIATICA | COLOMBIA | LO MEJOR DEL MERCADO | MALLORCA LIBRE | COMEDY COAST | ELIA RIFKA

Fiesta de sabores en la semana micológica

de ALBERTO VILLARROEL - 11/10/2013

53 bares, cafeterías, restaurantes y hoteles, 46 de la capital y siete de la provincia soriana, participan en la séptima edición del Concurso Provincial

La creatividad, la variedad y el producto de temporada son el reflejo de la calidad de la séptima edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria que se celebra entre el 24 de octubre y el 3 de noviembre, organizada por la Agrupación Soriana de Hoces del Duero y Tardes de Asperges. Entre los ingredientes utilizados destaca la seta negra, acompañada otras setas y hongos como las amarillas comestibles, trufas o la negra, higueras, setas de campo, trufas, escarolas y verduras, entre otras. Las creaciones de esta edición destacan por su complejidad y combinaciones sugerentes, dando lugar a platos de verdadera alta cultura. Durante la feria de la tapa bajo normas de seguridad como la elaboración artesanal, las elaboradas a la hora muestra de sartén.

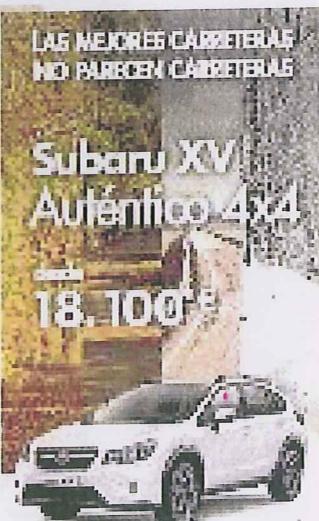
Son 53 los establecimientos que ponen en marcha esta séptima edición del Concurso Provincial de la Semana de la Tapa. Y organizan una cifra que supera las 100 ediciones anteriores. Servicios turísticos y restaurantes de la capital y siete de la provincia son Almazán, con establecimientos en el Burgo de Osma, uno en La Puebla de Sanabria

Un precio asequible

Como en ediciones anteriores, en los folletos con la información sobre la tapa se indican cuáles son establecimientos y cuáles tienen menús y degustaciones propias de la dieta mediterránea. Por otro lado, la VI Semana de la Tapa Micológica de Soria combina el gusto con el disfrute y se celebra de Carnaval. Así, como servicio oficial de la campaña, así como los 10 establecimientos que ponen a punto la víspera carnavalesca. Así es. Sin perder el precio de un vino cada una, precios e inicio de actividad son Almazán.

Los más de diez que podrían beneficiarse al día un precio muy asequible ante la cantidad de establecimientos a precios de 1,5 euros de cada una de las raciones más de 100 de esta 100 por ciento soria que tendrá lugar el 31 de octubre al 3 de noviembre.

La celebración de la VI de la Semana de la Tapa Micológica de Soria se combina con otras actividades para reforzar la idea de la importancia del recurso micológico en la provincia. De este modo, con la intención de posicionar el conocimiento sobre los diferentes tipos de setas y hongos que puedes encontrar en la provincia, Almazán ha celebrado hasta en una jornada todo tipo de actividades sobre los estudiados en los montes de



Las mejores carreteras no parcen carreteras

Subaru XV Auténtico 4x4

desde 18.100€

Las mejores carreteras no parcen carreteras

Subaru XV Auténtico 4x4

desde 18.100€



LA SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA DE SORIA



RECIÉN COCINADO:

Rizcachon d

Inicio Eventos Gastronomicos Semana de la Tapa Micológica de Soria 2014



tapa *Micológica*
Soria del 24 de octubre al
2 de noviembre de 2014

del 24 de octubre al
2 de noviembre de 2014

VII CONCURSO PROVINCIAL
DE LA ESPAÑOLÍA JUVENIL

Jornadas de Campeones



ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES

EN LA PROVINCIA

- HOTEL RESTAURANTE ANTIGUA
HOTEL VIEJA DE ALMAGRO**



A lo largo de diez días 53 establecimientos hosteleros de la ciudad de Soria y su provincia ofrecerán pequeñas delicateses elaboradas con uno de los productos más demandados en esta temporadá: las setas.

Semana de la Tapa Micológica de Soria

Setas y sus cenizas, Flan de hongos con nube trufada, Huevo transparente, Falsa manzana de amanita, Sushi otoñal, Café cream de boletus, Mico ceviche... Son tan solo algunas de las creativas elaboraciones a partir de setas y hongos que se podrán degustar en la Semana de la Tapa Micológica en Soria, del 24 de octubre al 2 de noviembre.



Amanita huevoide, una de las tapas de la Semana

Unas jornadas en las que un total de 53 establecimientos de la provincia de Soria vuelcan toda su creatividad en la elaboración de unas mini delicatessen para que los visitantes puedan realizar un tour gastronómico a base de setas y hongos típicos de la zona, como Boletus

53 bares participan en la Semana de la Tapa Micológica

Se celebrará desde el 24 de octubre y cuenta con diferentes talleres sobre setas

J.M./Soria
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 se celebrará entre el 24 de octubre y el 2 de noviembre, organizada por Asohitur (Agrupación Sorianas de Hostelería y Turismo). Entre los ingredientes utilizados destacan los boletus edulis, pero también otras setas y hongos como las amanitas caseras, tronchillas negras, niscalos, setas de cardo, trufas, rebazuños y sendorillas, entre otras.

Las creaciones de esta edición destacan por su complejidad y combinaciones sugerentes, dando lugar a platos de verdadera altura culinaria, aunque en formato tapa, bajo nombres tan tentadores como 'explosión monzónica', 'las setas y sus cenizas' o 'la falsa manzana de amanita'. Finalmente han sido 53 los establecimientos inscritos en esta séptima edición del Concurso provincial de la Semana de la Tapa Micológica, una cifra que supera las seis ediciones anteriores. Servirán tapas 46 bares y restaurantes de la capital y siete de la provincia: dos en Almazán, tres establecimientos en El Burgo de Osma, uno en Los Villares y otro en San Felices. Como en ediciones anteriores, en los folletos con la información sobre las tapas se indicará cuáles son aptas para celiacos y cuáles

contienen ingredientes propios de la dieta mediterránea. Por otro lado, la VII Semana de la Tapa Micológica de Soria contará un año más con el patrocinio y apoyo de Cervezas Amstel, como cerveza oficial de la campaña. Así pues, los 53 establecimientos que participarán servirán cerveza Amstel, Amstel SIN Y Radler al precio de un euro cada una, gracias al acuerdo alcanzado por Asohitur con el Grupo Amstel.

Los miles de clientes se podrán beneficiar así de un precio muy asequible en la consumición de su bebida sumado al precio de 1,5 euros de cada una de las tapas micológicas de esta cita gastronómica que tendrá lugar del 24 de octubre al 2 de noviembre. Esta promoción por gentileza de Amstel sólo es válida para mayores de 18 años.

La celebración de la VII de la Semana de la Tapa Micológica de Soria se completa con otras actividades para reforzar la idea de la importancia del recurso micológico en la provincia. De este modo y con la intención de potenciar el conocimiento sobre los diferentes tipos de setas y hongos que pueden encontrarse en nuestra provincia, Asohitur ha preparado una jornada micológica, que tendrá lugar el día 20 de octubre. Esta jornada se desarrollará en los montes de Vinuesa y correrá a cargo de las profesionales de la empresa de actividades turísticas Biosfera Soria.



Representación de la obra 'Maribel y la extraña familia', ayer en la Audiencia. /VALENTIN CLAVIJO

El Mihura más bravo en la Audiencia

La programación de otoño acoge la escenificación de la obra 'Maribel y la extraña familia' dirigida por Antonio Vera

J.M./Soria
La programación escénica de otoño en la Audiencia acogió ayer la representación de la obra de teatro 'Maribel y la extraña familia', partiendo de un texto de Miguel Mihura, y bajo la dirección de Antonio Vera y la interpretación de Ana María Vidal, Abel Víton y Chiqui Fernández. La obra se incluyó dentro de la programación teatral de otoño.

Mihura fue un éxito histórico de crítica y público desde su estreno en el Teatro Infanta Beatriz en sep-

tiembre de 1959, año en el que Mihura obtuvo el Premio Nacional de Teatro. Su doble faceta de autor y director le llevaron a crear el entrañable personaje de Maribel, una prostituta de barra americana que aterriza en una casa familiar de la calle de Horaleza donde dos viudas encantadoras la reciben como la prometida de su hijo Marcelino, un chico provinciano, dueño de la fábrica de chocolate Terrón e Hijos. El joven y tímido Marcelino llega a Madrid con el único objetivo de conseguir una esposa que le

haga olvidar un trágico episodio acaecido recientemente y que ha movilizado a toda la familia. Con este argumento tan sencillo, Mihura se permite desarrollar una comedia prodigiosa en cuanto a su sabiduría teatral y su diseño sin fisuras de los personajes.

La próxima cita escénica en la Audiencia será mañana y correrá a cargo de la compañía del claque Sonoritatis, bajo la dirección de Camut Band. Recrea el mundo mágico de los baillarines que hacen música mientras bailan.

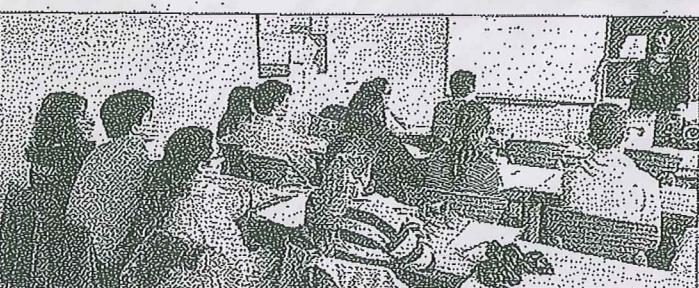


Conferencia ayer de Jesús Alonso Romero. /JAVIER MARTÍNEZ

>CONFERENCIA

Charla taurina en el Casino

La exposición '100 años de fotografía taurina en los fondos de la filoteca', que se viene desarrollando en el centro cultural Gaya Nuño, contó ayer como complemento con una conferencia impartida por Jesús Alonso Romero, doctor en his-



Closes de iniciación al checo ayer en el campus universitario soriano. /JAVIER MARTÍNEZ

>EDUCACIÓN

El campus se inicia en la enseñanza del checo

La facultad de Traducción e Interpretación de campus de Soria acogió ayer el inicio del curso de Introducción a la Lengua y Cultura Checas, que se impartirá hasta el próximo 13 de enero, y está coordinado por Susana Álvarez e

impartido por Petra Vavroušová. El curso está abierto tanto para estudiantes del campus de Soria como al público en general que están interesados en adentrarse en el idioma. Ofrecerá una formación inicial en la lengua checa de-

sarrollando las destrezas de comprensión escrita y oral. También acerca al alumnado a los aspectos culturales de la república Checa. Se celebrará todos los martes de 17.00 a 19.30 horas y la inscripción cuesta 60 euros.



30 de octubre de 2014

[Inicio](#) | [Quienes somos](#) | [Enlaces](#) | [Boletines](#) | [Cursos](#) | [Franquicias](#) | [Contacto](#)
[Organizaciones](#) | [Instituciones](#) | [Investigación](#) | [Productos](#) | [Restaurantes](#) | [Empresas](#)

Tapas sin gluten en la VII Semana de la Tapa Micológica de Soria

16 de Octubre de 2014

semana de la tapa Micológica Soria

del 26 de octubre al
2 de noviembre de 2014
en el centro de exposiciones
de la villa romana de
Almazán



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 se celebrará entre el 24 de octubre y el 2 de noviembre, organizada por la Agrupación Sorianas de Hostelería y Turismo (ASOHTUR), y donde se prestará especial atención a las tapas elaboradas sin gluten entre sus ingredientes.

Entre los ingredientes utilizados destacan los boletus edulis, pero también otras setas y hongos como las amanitas césareas, trompetillas negras, mescalos, setas de cardo, trufas, rebollojos o seterillas, entre otras.

Las creaciones de esta edición destacan por su complejidad y combinaciones sugerentes, dando lugar a platos de verdadera altura culinaria, aunque en formato tapa, bajo nombres tan tentadores como 'explosión monzónica', 'las setas y sus cernizas' o 'la falsa manzana de ámenta'.

Finalmente han sido 53 los establecimientos inscritos en esta séptima edición de este concurso provincial, una cifra que supera con creces las seis ediciones anteriores.

En total, servirán tapas, 46 bares y restaurantes de la capital y 7 de la provincia: dos en Almazán, tres establecimientos en El Burgo de Osma, uno en Los Villares y otro en San Felices. Como en ediciones anteriores, en los folletos con la información sobre las tapas se indicará cuáles son aptas para celiacos y cuáles contienen ingredientes propios de la dieta mediterránea.

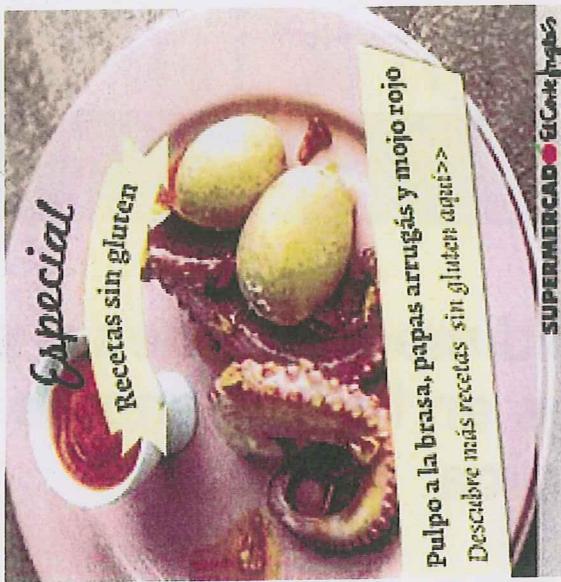
La celebración de la VII de la Semana de la Tapa Micológica de Soria se completa con otras actividades para reforzar la idea de la importancia del recurso micológico en la provincia. De este modo y con la intención de potenciar el conocimiento sobre los diferentes tipos de setas y hongos que pueden encontrarse en la provincia, ASOHTUR ha preparado una jornada micológica, que tendrá lugar el día 20 de

[Recibe nuestro Boletín](#)

[Suscríbete](#)

correo e.

nombre



Pulpo a la brasa, papas arrugás y mojo rojo

Descubre más recetas sin gluten aquí>>

SUPERMERCADO EL CANTERÍA

Recupera dinero de
todas tus compras

EMPIEZA YA

onda saludable

[Portada](#)[Capital](#)[Provincia](#)[Deportes](#)[Castilla y León](#)[Soria Rural](#)[Opinión](#)[Reportajes](#)[Casas de Soria](#)[Empleo](#)[San Saturnio 2014](#)

Partir

8

[Recomendar](#)

7,305

[Twitter](#)[Compartir](#)[Menéame](#)

1

8+1

Actualizado 17/10/2014 21:27:39

Una docena de estos pinchos, de los 53 a concurso, serán aptos para personas con intolerancia al gluten.

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 los 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.

Viaje a Lisboa

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.

SORIA, EL REINO DE LAS SETAS, EPICENTRO DEL OTOÑO MICOLÓGICO

Considerada por los expertos como el paraíso de las setas, la provincia de Soria alberga durante las próximas semanas destacados eventos gastronómicos

Aproximadamente 700 especies de hongos, muchos de ellos comestibles, crecen cada año en los pinares, robledales, encinares, sabinares, hayedos, praderas, pastizales y riberas de la provincia. Su presencia confiere a Soria un atractivo singular que se manifiesta en la recolección, el disfrute del medio natural y el conocimiento, así como la degustación de unos productos gastronómicos de alta calidad y la celebración de eventos únicos, como el Congreso Internacional de Micología 'Soria Gastronómica' o la Semana de la Tapa Micológica.

La provincia de Soria posee en su territorio una naturaleza variada que se integra en su rico patrimonio cultural. No en vano, su conservación y la relación que se establece con su sociedad hunden sus raíces en la historia de sus pueblos. Desde las altas sierras ibéricas a las llanuras fluviales se individualizan ecosistemas diferentes, contrastes paisajísticos e importantes recursos forestales capaces de definir, como en el caso de los micológicos, una parte de sus señas de identidad.

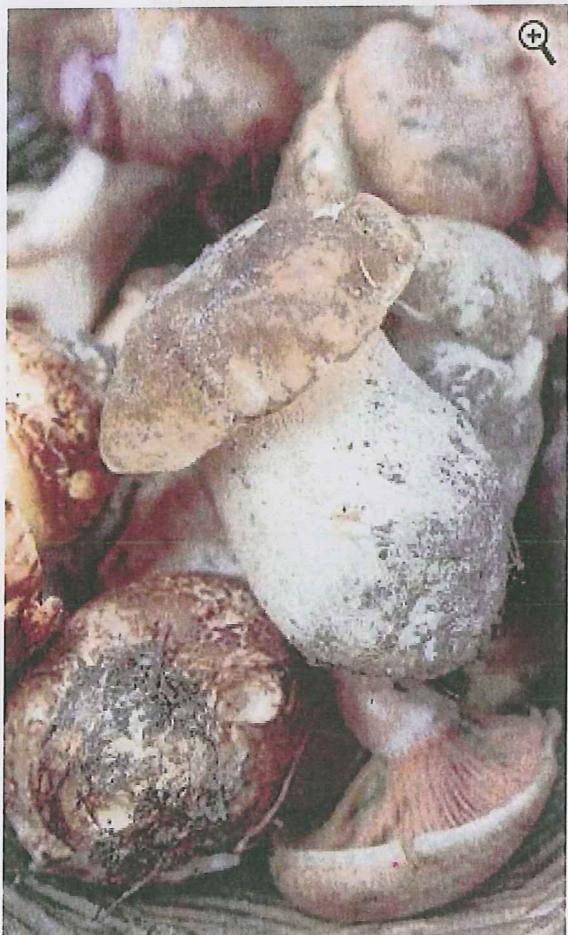
La abundancia de hongos comestibles existente junto a la realización, en los últimos años, de iniciativas innovadoras han facilitado el desarrollo de una oferta micoturística única en España. Centros especializados, sendas seteras, cursos, jornadas, así como una amplia red de restaurantes, bares y alojamientos micológicos ayudarán al visitante a descubrir y disfrutar del apasionante 'Reino de los Hongos'.

Con objeto de garantizar la sostenibilidad del recurso, en algunas zonas la recolección está regulada y se precisa permiso de recolección. Se puede conseguir en: oficinas de turismo, alojamientos hoteleros, casas rurales, ayuntamientos y restaurantes o directamente en internet, a través de la web www.micocyl.es.

La recogida de setas supone un ejercicio saludable a la vez que una apasionante actividad de ocio. Es esencial ser un buen recolector para garantizar su conservación, evitar intoxicaciones y disfrutar de su consumo. Desde la Diputación de Soria se recomienda ir acompañado de un guía micológico, ellos conocen los bosques más productivos y muestran las buenas prácticas recolectoras.

Durante las próximas semanas, además, la provincia alberga destacados acontecimientos gastronómicos ligados al mundo de las setas. El más destacado es la IV edición del Congreso Internacional de





Micología 'Soria Gastronómica', que se celebra los días 27 y 28 de Octubre en la capital provincial y que ya cuenta con la participación confirmada de 15 prestigiosos cocineros que suman un total de 13 Estrellas Michelin, además de investigadores de reconocido calado procedentes de instituciones como el CSIC, las universidades de Salamanca y Murcia, o el Instituto de Neurociencias de Castilla y León.

De forma paralela, del 24 de Octubre al 2 de Noviembre, tiene lugar una nueva edición la Semana de la Tapa Micológica, organizada por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo), con la participación de medio centenar de establecimientos repartidos por Soria capital y las localidades de Almazán, El Burgo de Osma, Los Villares y San Felices.

Se trata, por tanto, del momento ideal para disfrutar de los mejores bares y restaurantes sorianos y ser partícipe, además, del VII Concurso Provincial de la Tapa Micológica, pues con cada tapa, que tiene un precio de 1,50 euros, se hace entrega de un boleto con el que el cliente puede votar por sus tapas o pinchos favoritos, en diferentes categorías.

Más info en www.sorianitelaimaginas.com

[Volver a página anterior](#)

[Portada](#)[Capital](#)[Provincia](#)[Deportes](#)[Castilla y León](#)[Tut](#)[Soria Rural](#)[Opinión](#)[Reportajes](#)[Casas de Soria](#)[Empleo](#)[San Saturnino 2014](#)

Compartir

13

CAPITAL

Soria Gastronómica implica a empresas e instituciones para un recurso internacional



Menéame

1

8+1

Actualizado 17/10/2014 14:21:26

El director general de Turismo, Javier Ramírez, ha destacado la repercusión en el aumento de visitantes y el incremento de gasto turístico. 15 cocineros, con 13 estrellas Michelin, se darán cita en Soria los días 27 y 28 en un Congreso que descarta convertirse en anual "para no saturar" y mantener su proyección internacional.

El Congreso Internacional Soria Gastronómica implica a empresas e instituciones públicas para lograr la difusión de las setas como recurso internacional. Bajo el título de 'Síntesis y trufa negra', el encuentro micológico contará con una gran presencia internacional y otorgará un gran protagonismo a la provincia de Soria los próximos 27 y 28 de octubre. El director general de Turismo de la Junta ha presentado hoy en la Delegación Territorial de la Junta en Soria el IV Congreso de Soria Gastronómica. Ramírez ha destacado la importancia del Congreso en el incremento de visitantes y gasto turístico hasta situar a Soria como "capital de la micología".

El responsable de turismo ha destacado la colaboración con el sector privado, a través de Ashotur, con la organización y difusión de la VII Semana de la Tapa Micológica, y con administraciones públicas, con la Junta de Castilla y León, La Diputación de Soria y el Ayuntamiento de la capital.

Soria, el reino de las setas, epicentro del otoño micológico

LEÍDO: 447 VECES VIERNES 17 DE OCTUBRE DE 2014

¿Problemas con ronquidos?

"Hemos dormido separados 10 años hasta que descubrimos SnoreStopper"

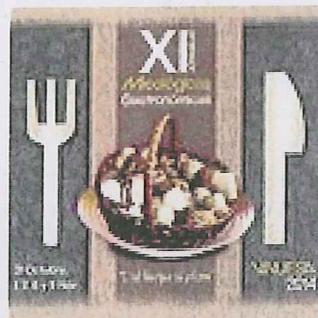


La provincia de Soria posee en su territorio una naturaleza variada que se integra en su rico patrimonio cultural. No en vano, su conservación y la relación que se establece con su sociedad hunden sus raíces en la historia de sus pueblos. Desde las altas sierras ibéricas a las llanuras fluviales se individualizan ecosistemas diferentes, contrastes paisajísticos e importantes recursos forestales capaces de definir, como en el caso de los micológicos, una parte de sus señas de identidad.

La abundancia de hongos comestibles existente junto a la realización, en los últimos años, de iniciativas innovadoras han facilitado el desarrollo de una oferta micoturística única en España. Centros especializados, sendas seteras, cursos, jornadas, así como una amplia red de restaurantes, bares y alojamientos micológicos ayudarán al visitante a descubrir y disfrutar del apasionante 'Reino de los Hongos'.

Con objeto de garantizar la sostenibilidad del recurso, en algunas zonas la recolección está regulada y se precisa permiso de recolección. Se puede conseguir en: oficinas de turismo, alojamientos hoteleros, casas rurales, ayuntamientos y restaurantes o directamente en internet, a través de la web www.micocyl.es.

¡O TE QUEDES SIN TU
PLAZA DE PARKING
EN EL CENTRO DE
SORIA
Llama AHORA al 975 22 17 82
NO PIERDAS ESTA OPORTUNIDAD



Diputación
de Soria

AYUDAS/SUBVENCIONES. Sector empresarial 2014

OCT 30.14

El alto nivel y la especialización de 'Soria Gastronómica' suscitan interés entre el sector



La Consejería de Cultura y Turismo organiza la IV edición del Congreso Internacional de Micología que se celebrará en Soria los días 27 y 28 de este mes de octubre. Desde la presentación del programa y la ejecución en marcha de los canales online promoción de 'Soria Gastronómica' se han registrado un alto número de consultas que, en su conjunto y a día de hoy, se aproximan a las 13.000 visitas, lo que comuestra el interés suscitado tanto por el programa y el grupo de expertos asistentes al congreso, como por las actividades paralelas relacionadas con su celebración.

A la IV edición del Congreso Internacional de Micología, 'Soria gastronómica' está suscitando gran interés desde el día de su presentación el pasado 19 de septiembre en Madrid, tanto por el programa de ponentes y comunicadores que van a asistir, cuya calidad obtiene un gran apoyo por parte de los especialistas en la materia, como por el interés que están mostrando el sector, medios de comunicación especializados, empresarios y público general, que están solicitando y recibiendo información sobre el congreso.

En el acto de presentación de 'Soria Gastronómica' en Madrid, comunitad invitada de esta IV edición, la consejera de Cultura y Turismo Alba García presidió, a nivel nacional, los detalles del programa y las novedades de la nueva convocatoria. Dicho compromiso se intensificó la comunicación en los canales promocionales de la Consejería. Así, a través de los canales online del congreso, el interés que se ha generado ha sido muy alto.

A la página web oficial del evento, www.congresosoriatgastronomica.com -donde se encuentra actualizado el formulario para las inscripciones, así como la programación y las semblanzas de todos los ponentes- se ha registrado más de 9.000 visitas, que se suman a las 3.642 que ha recibido el banner del congreso alojado en la página web oficial de Turismo de la Comunidad, www.turismodecastillayleon.com. El resultado, por tanto, asciende a más de 12.600 visitas en menos de los siete meses.

Este tráfico online, hay que sumar el generado a través de la

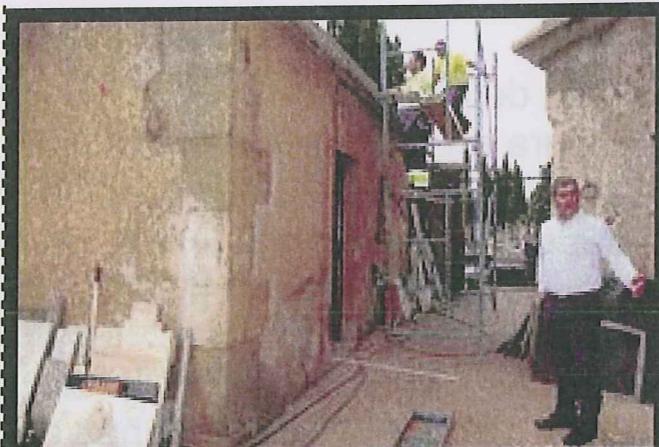


Foto: Ayuntamiento de Soria

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 completo 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 de ... Seguir





Calcula tu Seguro de coche en tan sólo 3 minutos!

SORIA GASTRONÓMICA

La Junta impulsa la micología como producto turístico de carácter mundial

Soria Gastronómica involucra a los empresarios a través de colaboraciones público-privadas

[Twitter](#) [Me gusta](#) [Compartir](#)

14 14 Envíar Imprimir ★ valorar Añade a tu blog 0 Comentarios



ÚLTIMA HORA

22:05. Francisco Granados presenta una denuncia exigiendo su inmediata puesta en libertad

19:46. Las reinas del 'street style'

19:24. Raúl se va a un Cosmos de Segunda División

18:44. Dos detenidos por robar objetos electrónicos a unos turistas en una autocaravana

18:43. Anonymous 'hackea' la web de AEDE en protesta por la 'tasa Google'

Vermás +

Javier Martín 18/10/2014

El Congreso Internacional de Micología Soria Gastronómica se ha convertido en una vitrina de turismo micológico que la Junta impulsa como un producto de carácter internacional, según señaló ayer el director general de Turismo de la Junta, Javier Ramírez. La celebración de este

TEMAS RELACIONADOS

Soria Gastronómica Micología

IBEX 35
10.263,70 (-0,16%)

MADRID
10.039,72 (+0,09%)

EURO STOXX50
3.033,45 (+0,36%)

DAX
9.114,84 (+0,35%)

CYL-SORIA GASTRONÓMICA

Soria Gastronómica, una marca para apoyar la internacionalización turística

17/10/2014 - 13:35 Noticias EFE

[Twittear 0](#)

El director general de Turismo de la Junta de Castilla y León, Javier Ramírez, ha subrayado que "Soria Gastronómica", que celebrará su cuarta edición el 27 y 28 de octubre en Soria, se ha convertido en "una marca de turismo micológico" que puede contribuir a la internacionalización turística de la región.

Ramírez ha presentado hoy en Soria la cuarta edición de Soria Gastronómica, en un acto en el que ha estado acompañado por el presidente de la Diputación provincial, Antonio Pardo, y la presidenta de la Agrupación Soriana de Empresarios de Hostelería y Turismo (ASOHTUR), Yolanda Sánchez.

"Esperamos que el congreso contribuya al objetivo de la Junta de mejorar la internacionalización turística", ha deseado Ramírez.

La marca, según ha apuntado, concentra en Soria una serie de proyectos que la convierten en el epicentro de la micología nacional e internacional.

El congreso, que contará como moderadores con los periodistas José Ribagorda y Cristina Martínez, está impulsando su internacionalización, reflejado, según ha apuntado Ramírez, en la demanda creciente de un tipo de turista que acude cada vez más a España buscando fundamentalmente la especialización del producto, como la micología.

"Debemos aprovechar esa oportunidad y el escaparate de Soria Gastronómica para dar a conocer toda la riqueza micológica de Castilla y León", ha animado.

Quince cocineros de ámbito nacional e internacional, que suman todos trece estrellas Michelin -entre ellos el italiano Andrea Tumbarello, el japonés Yukio Hattori y el francés Régis Marcon-, y veintiún

Movilidad Local Universidad Cultura Provincia Castilla y León Sociedad Sociedad Deportes Campo Foros

Agenda Servicios Ocio **Documentos de Salamanca** Zamora24horas Canal TV Especiales



ADAMS Formación
Confíe en su preparación
para trabajar en la
Administración Pública
Salamanca



VEGA SICELIA ÚNICO
Los vinos vinos de Vega
Sicilia a precios de codicia
en 800000CA
www.vinosegundocamino.com



Vuelos baratos sin
código
Vuelo a Perú y Perú
Salidas 24h
www.buenaventura.com

'Soria Gastronómica' involucra a ciudadanos y empresarios a través de colaboraciones público-privadas

CASTILLA Y LEÓN • SORIA

[Seguir a @salamanca24h](#)

[Twitter](#)

[Me gusta](#)

8.1

0

...

Lluvia para Rodriñán
Miercoles, 17 de Octubre de 2012 - 09:00



Bajo el título "Sineverte y trufa negra", el Congreso Internacional de Micología tendrá una importante presencia internacional y otorgará también gran protagonismo a la provincia de Soria a través de los trabajos desarrollados en materia de colaboración público-privada, así como mediante la participación en los diferentes aspectos del congreso de personalidades de la provincia, cuyas áreas de actividad periodismo, empresa y cocina- están relacionadas directamente con la micología y el micoturismo.

El director general de Turismo, Javier Ramírez, ha presentado hoy la cuarta edición del Congreso Internacional de Micología 'Soria Gastronómica' que se celebrará en la capital soriana los días 27 y 28 de octubre, organizado por la Consejería de Cultura y Turismo. Será una edición que profundizará en la especialización micológica, a través de las diferentes ramas que intervienen en el programa -gastronomía, ciencia, empresa y comunicación- y en la que participarán importantes profesionales de dentro y fuera de la Comunidad, buscando un punto de encuentro y de debate en el que el público también sea protagonista.

Durante la presentación del congreso no solamente se han destacado las claves del programa, sino que

Segovia, jueves 20-10-2014 - 33:57 h.

[Actualidad](#) | [Opinión](#) | [Local](#) | [Provincia](#) | [Cultura](#) | [Castilla y León](#) | [Nacional](#) | [Internacional](#) | [Deportes](#) | [Última](#) | [Humor](#)[de las noticias](#) | [Hemeroteca](#) | [Participa](#) | [Comics](#) | [Recuerdos](#) | [Web TV](#) | [Publicidad](#) | [RSS](#)

| Identificarse

Ir a: [El Adelantado de Segovia](#) | [Prensa](#) | [Cita y Letr.](#)

RETROeconomía

'Soria Gastronómica' profundiza en la especialización micológica

El director de Turismo de la Junta presentó la nueva edición del Congreso Internacional, que se celebrará además a través de la ciencia, la empresa y la comunicación

ICOMA PRESS - 2014-10-16/10/2014

0 votos | Votar ya ha votado | Puntuación

0 votos | [Me Gusta](#) | [Compartir](#)

Presentación de la presentación de la IV edición del Congreso

presentación de Mycología 'Soria Gastronómica' / 2014

pez; el presidente de la Diputación, Antonio Pardo; y la presidenta de Asocetur, Yolanda Santos, significó que 'Soria Gastronómica' "tiene reflejo en las ponencias micológicas y demostraciones de cocina, así como también vertientes científicas, empresarial y de comunicación".

También, el representante de la Junta hizo hincapié en la "relevancia" de la provincia de Soria en esta edición, como consecuencia de "las acciones de colaboración público-

privada" que se realizaron desde la Consejería de Cultura y Turismo, organizadora del encuentro, y las acciones promocionales turísticas por parte de otras entidades.

Este congreso convierte a Soria en la capital de la micología a nivel nacional e internacional y sirve de pabellón para diversas actividades", señaló Ramírez, como en la VII Semana de la Tapa Micológica organizada por Asocetur, Mercesetas, talleres micológicos y rutas de setas previstas para el fin de semana previo al propio congreso, o cuanto a la VII Semana de la Tapa Micológica de Asocetur, que tendrá lugar del 24 de octubre al 2 de noviembre, participarán 53 establecimientos de la provincia, tal y como indicó la señora Yolanda Santos en la presentación, y la colaboración con la Consejería de Cultura y Turismo, se extiende hasta el 23 de noviembre, a través de una propuesta de 'Experiencias Micológicas' organizadas con las asociaciones autonómicas del sector.

La propuesta se va a promocionar a través de los canales 'on line' de la Comunidad de Madrid, con el objetivo de crear un 'Mapa Micológico de Castilla y León', anotando en su interior

Apartamentos económicos

Reserva ahora tu apartamento! 50% más barato que un hotel



Ver más

CAMINO DE SAN FRUTOS

[Le + valorado](#) | [Le + leído](#) | [Le + respondido](#)

LOCALES. Más de 1.200 personas se han inscrito ya en la Marcha contra el cáncer

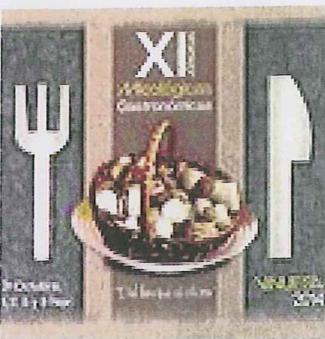
CUELLAR. Tarifa de buen humor

CUELLAR. Un XXI Jardín del Micológico se celebrará el 8 y 9 de noviembre

LOCALES. Peñafiel: "Quiero tener vocación por la cultura, pero sin medida excesiva"

LOCALES. Peñafiel: Una mujer se casa cerca un cuento que es una vivienda en el barrio de Santa Teresa

MÁS NOTICIAS



Diputación
de Soria

AYUDAS/SUBVENCIONES. Sector empresarial 2014

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, 'showcookings', y sendas culturales para inaugurar un mes en el que Castilla y León será epicentro de la gastronomía micológica y que culminará con las jornadas 'Euscasitas', que se desarrollarán del 13 al 23 de noviembre. A su vez, la Consejería, en colaboración con los ayuntamientos 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.

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 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 este modo, tanto estas actividades como el propio Congreso, junto a la celebración de la VII Semana de la Tapa Micológica y las Jornadas 'Euscasitas' -que tendrán lugar del 13 al 23 de noviembre-, configuran un mes como ésto 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 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

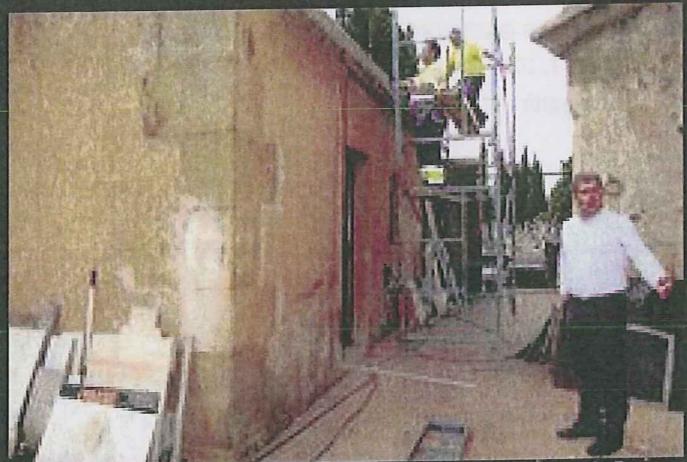


Foto: Ayuntamiento de Soria

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 completo 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 de Soria.



<http://informaria.com/>

La provincia de Soria alberga durante las próximas semanas destacados eventos gastronómicos

EVENTOS GASTRONÓMICOS, SORIA

18 OCT, 2014

Compartir



Considerada por los expertos como el paraíso de las setas, la provincia de Soria alberga durante las próximas semanas destacados eventos gastronómicos

Aproximadamente 700 especies de hongos, muchos de ellos comestibles, crecen cada año en los pinares, robledales, encinares, sabinares, hayedos, praderas, pastizales y riberas de la provincia. Su presencia confiere a Soria un atractivo singular que se manifiesta en la recolección, el disfrute del medio natural y el conocimiento, así como la degustación de unos productos gastronómicos de alta calidad y la celebración de eventos únicos, como el Congreso Internacional de Micología 'Soria Gastronómica' o la Semana de la Tapa Micológica.

La provincia de Soria posee en su territorio una naturaleza variada que se integra en su rico patrimonio cultural. No en vano, su conservación y la relación que se establece con su sociedad hunden sus raíces en la historia de sus pueblos. Desde las altas sierras ibéricas a las llanuras fluviales se individualizan ecosistemas diferentes, contrastes paisajísticos e importantes recursos forestales capaces de definir, como en el caso de los micológicos, una parte de sus señas de identidad.

La abundancia de hongos comestibles existente junto a la realización, en los últimos años, de iniciativas innovadoras han facilitado el desarrollo de una **oferta micoturística única en España**. Centros especializados, sendas seteras, cursos, jornadas, así como una



Encuentro de las cinco tunas participantes en la VI edición del Certamen Nacional Ciudad de Soria, en una imagen de ayer. / REPORTAJE GRÁFICO: VALENTÍN GUISANDE

La música de las tunas universitarias se apodera de Soria

La capital acogió hasta hoy la sexta edición del Certamen Nacional de Tunas

Soria
La capital acoge desde ayer la VI edición del Certamen Nacional de Tunas 'Ciudad de Soria'. Una iniciativa que cuenta con la participación de la Tuna de Derecho de la Universidad de Valladolid, la Tuna Universitaria de Santander, la Tuna Universitaria de Oviedo, la Tuna de la UNED de Úbeda y la Tuna Distrito Granada.

Así lo explicó Jesús Bárez, con-

cejal de Cultura, quien apuntó que este evento cuenta con la participación de un centenar de personas y está organizado por el propio Ayuntamiento de Soria y la Universidad de Valladolid.

El certamen arrancó ayer por la tarde a las 19.00 horas con un acto de recepción a las tunas. Hora y media después se celebró un concurso de rondas, y por la tarde no dudaron en amenizar con su música

la noche soriana, durante la celebración de una fiesta universitaria.

Las actividades continúan esta mañana: A las 13.00 horas tendrá lugar un pasacalle de las cinco tunas participantes por El Collado. Una hora después tendrá lugar el bautizo de los novatos de cada una de las formaciones, que se celebrará en la plaza Mayor de la capital.

Por la tarde está previsto que se celebre una actuación de las cinco tunas en el Palacio de la Audiencia. Bárez explicó que está previsto que las actuaciones culminen con la entrega de premios a las mejores actuaciones. La sexta edición de este certamen concluye esta noche con una nueva fiesta universitaria por el centro de Soria.

La celebración de este certa-

Claves del Certamen Nacional

» El VII Certamen Nacional de Tunas 'Ciudad de Soria' arrancó ayer y se celebra hasta hoy.



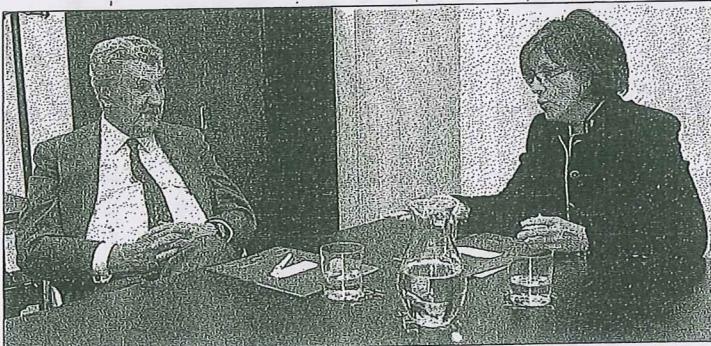
Representantes de las tunas ayer, en Soria

» Participan cinco tunas procedentes las universidades de Valladolid, Oviedo, Úbeda, Granada y Santander.

men llega después de un par de años en los que no tuvo lugar esta actividad. Así lo reconoció Bárez, quien explicó que se ha retomado esta iniciativa cultural gracias a la iniciativa sobre todo de la Tuna de Derecho de la Universidad de Valladolid, por recuperar un certamen

que en el caso de la capital tiene su origen durante la etapa de Eloísa Álvarez como alcaldesa de la capital soriana.

Bárez destacó que esta actividad permitirá durante este fin de semana «amenizar» el centro de la ciudad, con la «música popular» y la «alegría» que caracteriza a las tunas. Además, significó que este tipo de actuaciones musicales suelen tener tirón en Soria y siempre suelen gustar a los sorianos.



Jesús Posada y Marimar Angulo reunidos ayer en la sede del PP. / ÁLVARO MARTÍNEZ

>POLÍTICA

Posada y Angulo analizan el curso político

Soria
El presidente del Congreso de los Diputados, Jesús Posada, y la presidenta del PP de Soria, Marimar

Angulo, se reunieron ayer para analizar el inicio del curso político que contará con elecciones municipales, autonómicas y gene-

rales. «El PP de Soria no renuncia a nada y se va a presentar en todas las partes con la intención de ganar», advirtió Posada.

La semana de la tapa micológica incluye 12 creaciones para celiacos

Un total de 39 recetas presentadas tienen ingredientes de la Dieta Mediterránea

Soria
La VII Semana de la Tapa Micológica, que tendrá lugar del 24 de octubre al 2 de noviembre en 53 establecimientos de Soria y su provincia, incluirá este año hasta 12 platos aptos para celiacos. 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 celiacos 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 y pescados azules.

Arranca la V Semana de la Tapa Micológica en Soria que en esta edición se prolonga durante 11 días

Castilla y León | 15/10/2012 - 17:10h



Notificar error



Ajustes



Notificar error

Lo más » "La Caixa"

Lo más visto

Lo más comentado

Ir a lo más

AL MINUTO »

12:29 • El Blas: Music Festival busca una nueva voz femenina de soul

12:23 • La ANC y Omníum replican al TC: 'El domingo votaremos'

12:23 • La ANC presenta un recurso de suplicio ante el juez

12:21 • Fidenc 20 años dará el nombre que mató a su mujer tras dejarla cuatro...

12:20 • El Ecopulismo de Podemos

12:20 • La representante de los hosteleros sorianos, que ha estado acompañada por el delegado territorial de la Junta, Manuel López, y por la concejal de Turismo de Soria, Teresa Valdenebro, ha confiado en alcanzar en esta edición al menos las 50.000 tapas que se vendieron el año pasado.

Blog acercada de este artículo Si comentas y enlaces este artículo en tu blog, tu entrada se anclará desde aquí.

He clickeado el dios o Twitter ya dices que due lo encontrémos.

En este sentido, Yolanda Santos se ha referido a las buenas cifras de turistas recibidos durante el pasado puente del Pilar y a las "optimistas" previsiones que maneja Asohtur de cara al puente de Todos los Santos.

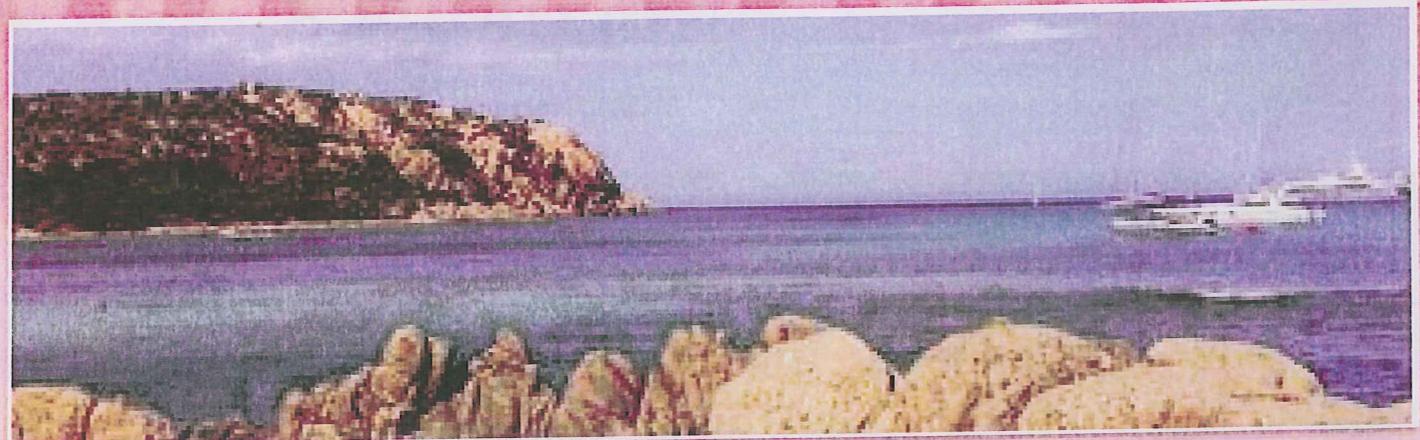
SORIA, 19 (EUROPA PRESS)

La presidenta de la Asociación Soriana de Hostelería y Turismo de Soria (Asohtur), Yolanda Santos, ha presentado este viernes la V Semana de la Tapa Micológica que comenzará mañana y se prolongará durante once días, con el fin de que los dos últimos días coincidan con el III Congreso Internacional de Micología Soria Gastronómica, que organiza la Junta de Castilla y León entre el 29 y el 30 de octubre.

Un total de 45 establecimientos (39 ubicados Soria capital y seis en otras localidades de la provincia) toma parte en este acontecimiento gastronómico que ofrece cada tapa al público al precio de 1,50 euros, coste que no ha variado desde la primera edición en 2008 con la intención de "popularizar la degustación de las tapas micológicas entre todos los públicos".

La representante de los hosteleros sorianos, que ha estado acompañada por el delegado territorial de la Junta, Manuel López, y por la concejal de Turismo de Soria, Teresa Valdenebro, ha confiado en alcanzar en esta edición al menos las 50.000 tapas que se vendieron el año pasado.

BLOG DE HOSTELERÍA Y TURISMO



www.Gizmodo.com/2212

Semana de la tapa micológica de Soria 2014

En el grupo de 16 varones con hipertensión y 16 varones sin HT, se observó una mayor actividad de la enzima glicoproteína IIb/IIIa en la sangre en varones con hipertensión arterial que en los sin HT, y mayor actividad de la glicoproteína IIb/IIIa en la sangre en varones con HT que en varones sin HT.

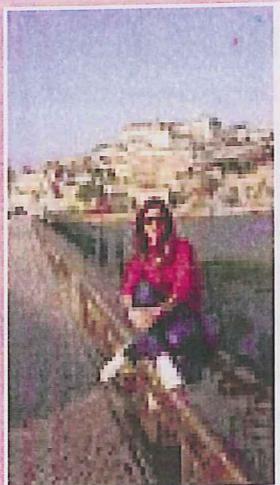


La información que se recopila en la fase de diseño es amplia y sirve para obtener una visión general de las necesidades y los deseos de los usuarios.

For more information, call 202-293-9393 or go online at www.hrsa.gov. You can also contact your local office of HRSA for more information.

On the basis of general consensus of experts in the field, the main features of the Cenozoic are discussed, starting with the Paleogene.

"Una vez al año ve a algún lugar en el que no hayas estado antes." Dolores James



Dicas para cair

March 2011

Research Seminar will also be
published. The professor
in Economics Department is
responsible for this. The
seminar papers will be sent
to the professor to receive his
own professorial comments
and suggestions. The
seminar papers will be sent
to the professor to receive his
own professorial comments
and suggestions.

T-Hee

七

卷之三

- ANSWER**

卷之三

**Low-Dimensional Models
for Image Processing**

Micológica

Miriam Fernández 20/10/2014



Micología creativa en Soria.

Del próximo viernes 24 de octubre al 2 de noviembre, ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) hace que la Micología se apodere de los establecimientos de Soria. Unos 53 locales hosteleros (46 en Soria capital, 2 en Almazán, 3 en El Burgo de Osma, 1 en los Villares y 1 en San Felices) presentarán su creatividad en forma de tapa micológica, que los visitantes y vecinos podrán degustar por 1.50 euros sin consumición y 2.50 con consumición la unidad.

Con esta VII Semana de la Tapa Micológica se pretende acercar el mundo de la micología a todos aquellos que visiten la provincia de Soria durante esas fechas. Soria está poblada de bosques y pinares donde podemos encontrar multitud de especies de hongos y setas, un valor gastronómico que en su época de temporada ofrece diversidad de preparaciones. Mediterránea de hongos con emulsión de aceite trufado, Buen rollito soriano, Las setas y sus cenizas, Pan crujiente de queso, hongos y setas de cardo con vino aromático de Soria, o Fiesta de sabores en salsa de hongos y trufa , son algunas de las tapas que los hosteleros ofrecerán con intención de sorprender y mostrar la polifacética gastronomía que ofrecen las setas y hongos de la tierra soriana.

Entre todos los establecimientos participantes se elegirá la mejor tapa en tres categorías, 'Mejor Tapa Micológica', 'Mejor Tapa Micológica Mediterránea' y 'Mejor Servicio de Barra'. Los tres primeros de cada categoría participarán en las Jornadas de Campeones del 17 al 23 de noviembre, ofreciendo de nuevo al público la posibilidad de degustar de nuevo las mejores tapas de su cocina.

Además de las tapas, la agrupación Soriana de Hostelería y Turismo ha organizado una serie de actividades que acercan al público a la micología. Se podrá participar en el 'Taller práctico sobre búsqueda e identificación de setas' donde los que se sumen a este taller conocerán los diferentes tipos de setas y hongos que pueden encontrarse en la provincia de Soria, con una salida a los montes de Vinuesa. También habrá charlas sobre Micología para alumnos de 5º y 6º de primaria.

Y para que no pierdas detalle de todo esto, desde la organización de la VII Semana de la Tapa Micológica han lanzado una aplicación para Android, la cual podrás descargar para recorrer el 'Maratón de la Tapa', un juego interactivo donde podrás marcar las tapas que vas consumiendo y ascender en un escalafón, pudiendo conseguir estupendos premios.

CAPITAL

El Fuente del Rey acoge este jueves una jornada sobre micología

Menéame

Actualizado 21/10/2014 20:34:16

0

8+1

Esta iniciativa se encuadra en las acciones educativas llevadas a cabo por ASOHTUR en la 'Semana de la seta micológica de Soria'.

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR), en colaboración con la Dirección Provincial de Educación, ha programado dos charlas sobre micología, para escolares de 5º y 6º de Educación Primaria, dentro de las actividades organizadas con motivo de la 'VII Semana de la seta micológica de Soria', que arranca el próximo 24 de octubre.

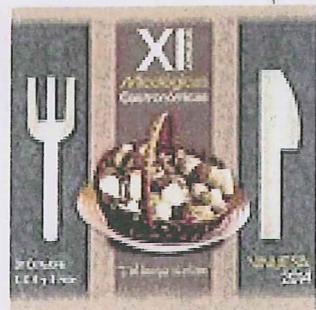
Yolanda Santos, presidenta de ASOHTUR, titulada en Ingeniería Agrícola y guía micológico, será la persona que conduzca estas conferencias que, bajo el título 'Iniciación al Reino Fungi', tendrán lugar mañana 22 de octubre en horario de 10:00 a 11:30 horas y de 12:15 a 13:30 horas, en el Centro de Educación Infantil y Primaria (CEIP) Fuente del Rey.

El objetivo de esta jornada es el de acercar a los estudiantes de la provincia al mundo micológico, incluyendo diversos aspectos como es la diferenciación de las distintas especies, así como las variadas vertientes gastronómicas y turísticas que tienen estos productos tan arraizados 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.

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. Ha participado en talleres de micología, Soria y Turismo, en la Expo de Zaragoza y, también como guía, en las jornadas micológicas de El Burgo de Osma y en las rutas de la trufa de Soria.



Diputación de Soria

AYUDAS/SUBVENCIONES. Sector empresarial 2014

OCT 14

El colegio Fuente del Rey acoge una jornada sobre micología

La Agrupación Sorianas de Hostelería y Turismo (Asphitur), en colaboración con la Dirección Provincial de Educación, ha programado dos charlas sobre micología, para los años 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 se celebra el próximo 24 de octubre. Yolanda Santos, presidenta de Asphitur, titulada en Ingeniería Agrícola y Guía Micológico, será la persona que conduzca estas conferencias, que, bajo el título 'Iniciación al Reino Fungi', tendrán lugar mañana 23 de octubre 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.

El objetivo de esta jornada es el de acercar a los estudiantes de la región a un mundo micológico, introduciendo diversos aspectos como la diferenciación de las distintas especies, así como las variedades culinarias gastronómicas y turísticas que tienen estos productos en enraizado en la cultura de Soria.

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

Yolanda Santos

La Fundación de Bodegas Soria, ha organizado distintas actividades relacionadas con la cultura micológica, entre las que destaca los recorridos didácticos por el monte Alamedero, el Día del Árbol y el Día del Agua.

A participado en la Jornada de micología, Soria y Turismo, en la Rioja y Zaragoza y, tanto en como guía, en las jornadas micológicas de Burgos de Osma y en las rutas de la trufa de Soria.

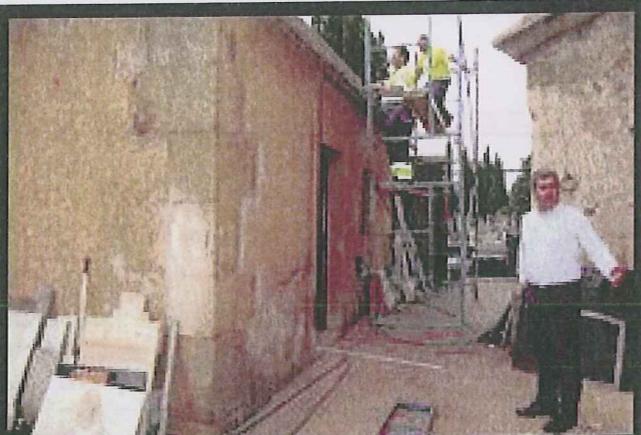


Foto: Ayuntamiento de Soria

OCT 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 de... Seguir



NOTICIAS	DESTINOS
transporte	a bordo
agencias	callejeando
españña	décubre
internacional	sabores
hotels	con reserva
gastronomía	azul marino
biblioteca	edición limitada
agenda	de negocios
profesional	

GASTRONOMÍA

Soria, el reino de las setas, epicentro del otoño micológico

Aproximadamente 700 especies de hongos, muchos de ellos comestibles, crecen cada año en los pinares, robledales, encinares, sabinares, hayedos, praderas, pastizales y riberas de la provincia.

Su presencia confiere a Soria un atractivo singular que se manifiesta en la recolección, el disfrute del medio natural y el conocimiento, así como la degustación de unos productos gastronómicos de alta calidad y la celebración de eventos únicos, como el Congreso Internacional de Micología 'Soria Gastronómica' o la Semana de la Tapa Micológica.

La provincia de Soria posee en su territorio una naturaleza variada que se integra en su rico Patrimonio cultural. No en vano, su conservación y la relación que se establece con su sociedad hunden sus raíces en la historia de sus pueblos.

Desde las altas sierras ibéricas a las llanuras fluviales se individualizan ecosistemas diferentes, contrastes paisajísticos e importantes recursos forestales capaces de definir, como en el caso de los micológicos, una parte de sus señas de identidad.

La abundancia de hongos comestibles existente junto a la realización, en los últimos años, de iniciativas innovadoras han facilitado el desarrollo de una oferta micoturística única en España. Centros especializados, sendas seberas, cursos, jornadas, así como una amplia red de restaurantes, bares y alojamientos micológicos ayudarán al visitante a descubrir y disfrutar del apasionante 'Reino de los Hongos'.

Con objeto de garantizar la sostenibilidad del recurso, en algunas zonas la recolección está regulada y se precisa permiso de recolección. Se puede conseguir en: oficinas de turismo, alojamientos hoteleros, casas rurales, ayuntamientos y restaurantes o directamente en internet, a través de la web micocyle.es.

La recogida de setas supone un ejercicio saludable a la vez que una apasionante actividad de ocio. Es esencial ser un buen recolector para garantizar su conservación, evitar intoxicaciones y disfrutar de su consumo.

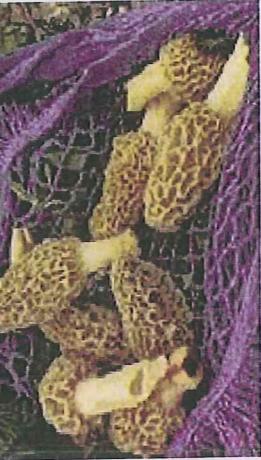
Desde la Diputación de Soria se recomienda ir acompañado de un guía micológico, ellos conocen los bosques más productivos y muestran las buenas prácticas recolectoras.

EXPRESATE

Gana dos noches con hotel, info para descubrir Roma con quien tú quieras

4º Salón de la Muestra a Roma? Tú decide, nosotros te invitamos al Hotel para que nos dirijas que presentas de interesante...

vernes 31/10/2014



¡MADRID!

+ suscríbete gratis

contests

inicia sesión

¿profesional del turismo?

INSCRIBETE

EXPRESATE

Gana dos noches con hotel, info para descubrir Roma con quien tú quieras

4º Salón de la Muestra a Roma? Tú decide, nosotros te invitamos al Hotel para que nos dirijas que presentas de interesante...

DE CERCA

Consejos en Teruel a Aragón

Los alcaldes han analizado las potencialidades de desarrollo del sector y las oportunidades de internacionalización y generación de empleo en diversos sectores, así como las problemáticas que amenazan el desarrollo sostenible del sector...

leer más



EXPRESO | 21/10/2014 | Gastronomía

16 estudiantes del centro de La Merced compiten por la I Beca de Tapa Micológica

Manuel Antonio Canal del Campo y Ricardo Marín Corredor fueron los ganadores

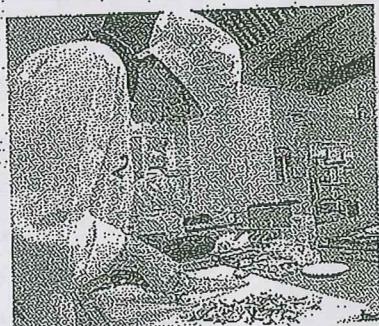
El jurado destacó el gran nivel, en especial, de los alumnos de primer curso

SORIA. Tres tipos de setas: cardo, boletus edulis y níscalo; una hora y media de preparación, más otros cinco minutos para la presentación final. Un objetivo: ser los ganadores de la primera beca municipal de la 'tapa micológica', una iniciativa con la que el Ayuntamiento de Soria busca fomentar la cantera de futuros chef de la capital y, de paso, contribuir a seguir difundiendo uno de sus mayores reclamos gastronómicos: el reino fungi.

Un total de 16 alumnos de primer y segundo curso de restauración del Centro Específico de Formación Profesional 'La Merced', jefe de cuchillos en mano, se midieron ayer ante los fogones con el reto de sorprender a un jurado técnico y externo. Finalmente, Margarita de falsos huevos rotos con boletus y verduritas de texturas, de Manuel Antonio Canal del Campo, presentada en copa, se alzó con el galardón en la categoría de primer curso y 'Milhojas de bacalao con boletus en texturas y crujiente de Oporto'; de Ricardo Marín Corredor, en la de segundo curso. Predominó más el boletus que la seta de cardo (el níscalo fue el menos utilizado). Y se maridaron, fundamentalmente con pescado, con predominio del bacalao o la sepia. No obstante se pudieron degustar algunas tapas con carne como una pequeña hamburguesa.

Los nervios precedieron a esta cita gastronómica. «Tílatremos por ahí en la cocina», comentó con humor, minutos antes del comienzo de la prueba, uno de los docentes de este centro dedicado a la hostelería y el turismo. «Y tiritas también», agregó otro de los docentes, parte del jurado de La Merced que valoró la técnica 16 propuestas presentadas. Así que los organizadores combinaron a tomarse esta prueba como un ejercicio de clase más. «Disfrutad. Vamos a valorar las tapas con el máximo cariño», añadió Valdenebro.

Fernando Delgado Sanz, estudiante de primer curso de Cocina y Gastronomía, propuso 'Boletus'; Julia Lavilla de Toro elaboró un 'Hojaldre de setas con salsa de jamón'. 'Tapa de setas con jamón en papillote' fue la propuesta de María Luna Fernández, mientras que Vicente Macián Gómez presentó un 'Rollito de otoño'; con rematadas



Arriba, todos los participantes del concurso. Abajo, dos detalles de la preparación. | JOSÉ ANGEL TELLO

cencias de la cocina vasca, Iñaki Héctor Raga de Francisco ideó un 'Bocadillo de hongos al pilpil de Bacalao'; Patricia Blázquez Pinilla, estudiante de primer curso de Dirección en Cocina presentó unos 'Raviolis de boletus en su crema con sirope de frambuesa'; Julia Rodríguez Salcedo presentó 'Rollito de boletus con jamón y gamba'. Entre los participantes de segundo curso las propuestas se decantaron desde la 'Tostada de foie y hongos' que elaboró Ismael de Miguel Bartolomé, pasando por el 'Crujiente de boletus con sepia sobre gel de níscalo' que presentó Sergio García Ramos. Alberto Gil Soldevilla preparó una 'Patata con crema de boletus'. Pilar Oliver Romero presentó 'Hestia' en honor a

la diosa griega de la cocina, mientras que Alberto Vaquero Ruiz se decantó por unas 'Berengenas rellenas de setas y tomate'. Carlos López Martínez ideó 'El saquito', mientras que Nicolás Vargas Muñoz propuso un 'Tesoro de boletus'. Aunque se jugaban un premio de 300 euros, primó el compañerismo entre los participantes. De hecho, tuvieron que compartir fogones y adaptar la preparación del plato a la utilización de las placas u otros utensilios por parte del resto de compañeros. Las empresas micológicas Elfo y Seta, setacolaboraron suministrando los ingredientes micológicos. El resto, fue aportado por el Centro de La Merced.

La edil del departamento de Tu-

rismo y Comercio espera que ésta sea la primera de muchas otras convocatorias. Porque el objetivo, reseñó, sería poder dar continuidad a este certamen que busca también impulsar más el recurso micológico en Soria. Por ello, cuando se pensó en la creación de esta beca, no se tuvo dudas sobre cuál debía ser el ingrediente protagonista. En este sentido, el objetivo sería seguir mejorando un certamen que este año, confesó Valdenebro, se ha organizado en muy poco tiempo.

Los premios se entregarán este domingo, a las 12.00 horas, en el marco de la celebración del Mercasetas, que tendrá lugar en la plaza Mayor.

SONIA ALMOGUERA

El humor de los Monty Python llega a la Audiencia de la mano de Yllana

La programación del Centro Cultural regresa el martes con el espectáculo que recuerda el Concurso de Cante Jondo de 1922

cuyo éxito se manifestó a lo largo de tres años de cartel. La representación en el Palacio de la Audiencia, dentro de la programación de otoño-invierno, acercó al público soriano el humor surrealista y absurdo del famoso grupo de humoristas británico, cuyas actuaciones en la BBC hicieron las delicias de los televidentes en los años 70. También son ampliamente conocidos por sus películas como 'La vida de Brian' y 'El sentido de la vida'.

La programación de la Audiencia se reanudará el próximo miér-



Actuación de Yllana ayer en la Audiencia. | MIGUEL CASTRO

SORIA. Los mejores 'sketches' de los Monty Python desembocaron ayer en el Palacio de la Audiencia de la mano del montaje de las compañías Yllana y L'Om Improbis. El espectáculo es continuación del procedente de 2004 y

res a las 20.30 horas. El Ballet Flamenco de Andalucía pondrá en escena el espectáculo 'La memoria del cante, 1922'. El montaje es un homenaje a un importante evento artístico: el Concurso de

Cante Jondo que se celebró en Granada en 1922, impulsado por Manuel de Falla y que contó con la colaboración de Federico García Lorca. Entradas, 15 euros.

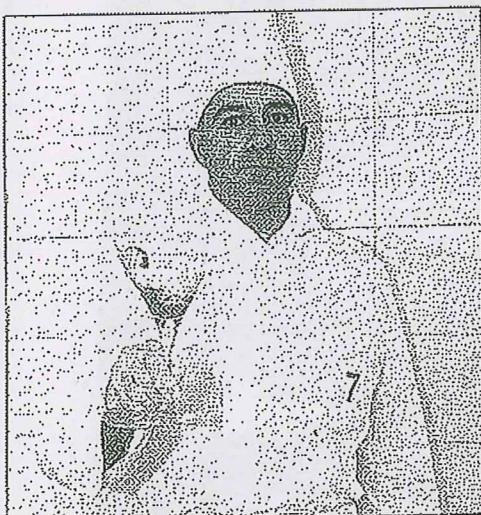
HERALDO

Cambio de fechas en el Cineclub

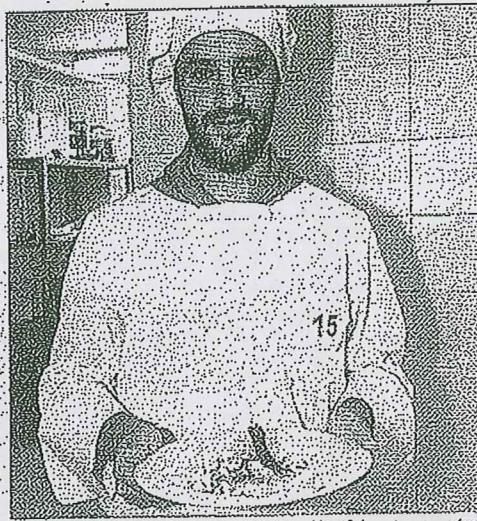
SORIA. El Cineclub de la UNED adelantará a este jueves 23 de octubre la proyección del filme de Roman Polanski 'La Venus de las pieles', prevista originalmente para el miércoles 29 de octubre. El cambio de fecha del espectáculo del Ballet Flamenco Andaluz ha motivado la modificación de la fecha del Cineclub de la UNED.

Por tanto, esta semana se podrá disfrutar de forma excepcional de dos sesiones consecutivas de esta iniciativa cultural, el miércoles 29 y el jueves 23 de octubre.

S.A.



Manuel Antonio Canal (1º de Dirección de cocina) y Ricardo Marín (2º de Cocina y gastronomía), ganadores del Concurso de Tapas Micológicas. ALVARO MARTÍNEZ



Pardo dice que el compromiso es terminar la A-11 en 2017

T.O.- SORIA

El presidente de la Diputación y alcalde de El Burgo de Osma, Antonio Pardo, comentó ayer que lo importante con relación a la A-11 es que «empiecen todos los tramos a ejecutarse» y subrayó que «hay un compromiso de que esos tramos de la autovía del Duero estarán terminados en 2017». Pardo fue cuestionado por el apoyo dado por algunos alcaldes a la marcha reivindicativa que Soria Va celebrará este sábado, los alcaldes tienen que ser reivindicativos y sobre todo cuando se trata de una infraestructura que pasa por su término municipal y que es una comunicación vital para el desarrollo de esa zona, comentó el presidente provincial que añadió «el alcalde de Langra, el de San Esteban y el de El Burgo ya han dicho que están satisfechos con las previsiones de todos los tramos para 2015».

Pardo insistió en que «ahora mismo si que hay un compromiso económico, está muy bien que la gente reivindique y se expresa, pero hay un compromiso de que esos tramos de la autovía estarán terminados en 2017». «Hay suficiente para empezar, lo más importante es comenzar», reiteró el presidente de la Diputación.

CONCURSO GASTRONÓMICO

Ganadores. Manuel Antonio Canal (1º de Dirección en cocina) con 'Margarita de falsos huevos rotos con boletus y verduritas en texturas' y Ricardo Marín (2º de Cocina y gastronomía) con 'Milhojas de bacalao con boletus en texturas y crujiente de Oporto'.

Premios. Los ganadores obtendrán una beca de 300 euros, un diploma y un obsequio del Ayuntamiento. Los premios se entregarán el domingo a las 12.00 horas en el Mercasetas.

Participantes. El Concurso Gastronómico de Tapas Micológicas contó con la participación de 16 alumnos, 8 de primer curso y 8 de segundo de los grados de Cocina y gastronomía y Dirección en Cocina.

Minguez valora dirigir el Consejo de Alcaldes

B.S.- SORIA
Carlos Martínez Minguez dirigirá el Consejo de Alcaldes que quiere desarrollar el nuevo secretario del PSCyL siempre que sea compatible con sus obligaciones en la Alcaldía de Soria. El secretario general del PSOE soriano explicó ayer que Luis Hidalgo le hizo esta propuesta en la semana previa al congreso regional, pero advirtió que «hay mucho que hablar sobre el tema y mucho que definir». Aún así recordó que son los alcaldes los que están en contacto directo con la ciudadanía y afirmó que «es un paso más para que el partido se acerque a los ciudadanos, que es la asignatura pendiente que tenemos».

«Siempre he dicho que asumiré la responsabilidad que tengo como militante siempre que sea compatible con la ciudadanía. Lo que me importa es la responsabilidad del Ayuntamiento de Soria», añadió.

el Concurso de Escaparatismo, el Congreso Soria Gastronómica o el Mercasetas...

Durante el concurso, los alumnos tuvieron que elaborar una tapa con productos micológicos como ingrediente principal, en concreto, con setas de cardo, boletus o níscales. La organización puso a disposición de los participantes los ingredientes básicos necesarios, así como la materia prima micológica, dejando en sus manos cualquier ingrediente más especial.

El tiempo máximo del que dispuso cada participante para la elaboración de su tapa fue de una hora y media y de cinco minutos para finalizar la presentación antes de sacar el plato. Cada alumno elaboró además 5 raciones, cuatro para la degustación del jurado y una para la presentación.

El concurso contó además con dos jurados. Uno externo que valoró las tapas bajo criterios de sabor, presentación y originalidad; y otro interno que analizó el trabajo de los participantes durante las elaboraciones bajo los criterios de orden, limpieza, destreza, técnica, aprovechamiento del género, e independientemente, el uso de productos micológicos de Soria.

BELEN SANTOS SORIA
Manuel Antonio Canal y Ricardo Marín ganaron ayer el Concurso Gastronómico de Tapas Micológicas organizado por el Ayuntamiento de Soria en colaboración con la Escuela de Hostelería. Estos alumnos consiguieron la mayor puntuación en sus categorías (primer y segundo curso) gracias a las elaboraciones 'Margarita de falsos huevos rotos con boletus y verduritas en texturas' y 'Milhojas de bacalao con boletus en texturas y crujiente de Oporto'.

El Concurso Gastronómico ha sido creado por el Ayuntamiento de Soria con el objetivo de potenciar la micología y apoyar el papel de los futuros profesionales del sector de la cocina dentro de la hostelería. Debió a la cada vez más estrecha relación entre la gastronomía y el sector turístico, y teniendo en cuenta la gran cantidad de sinergias que se generan entre ambos, el Ayuntamiento decidió crear las Becas Municipales para el ciclo de grado medio de Cocina y Gastronomía y el ciclo superior de Dirección en Cocina para el curso académico 2014-15.

Un total de 16 alumnos de primero y segundo participaron ayer en este concurso, cuyos premios se entregarán este domingo coincidiendo con la celebración del Mercasetas. El Ayuntamiento concedo-



Manuel Antonio Canal, uno de los ganadores, durante el montaje de su tapa. ALVARO MARTÍNEZ

El colegio Fuente del Rey acoge una jornada sobre micología

Esta iniciativa se encuadra en las acciones educativas llevadas a cabo por ASOHTUR en la 'Semana de la tapa micológica de Soria'

La Agrupación Soriaña de Hostelería y Turismo (ASOHTUR), en colaboración con la Dirección Provincial de Educación, ha programado dos charlas sobre micología para escolares de 3º 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.

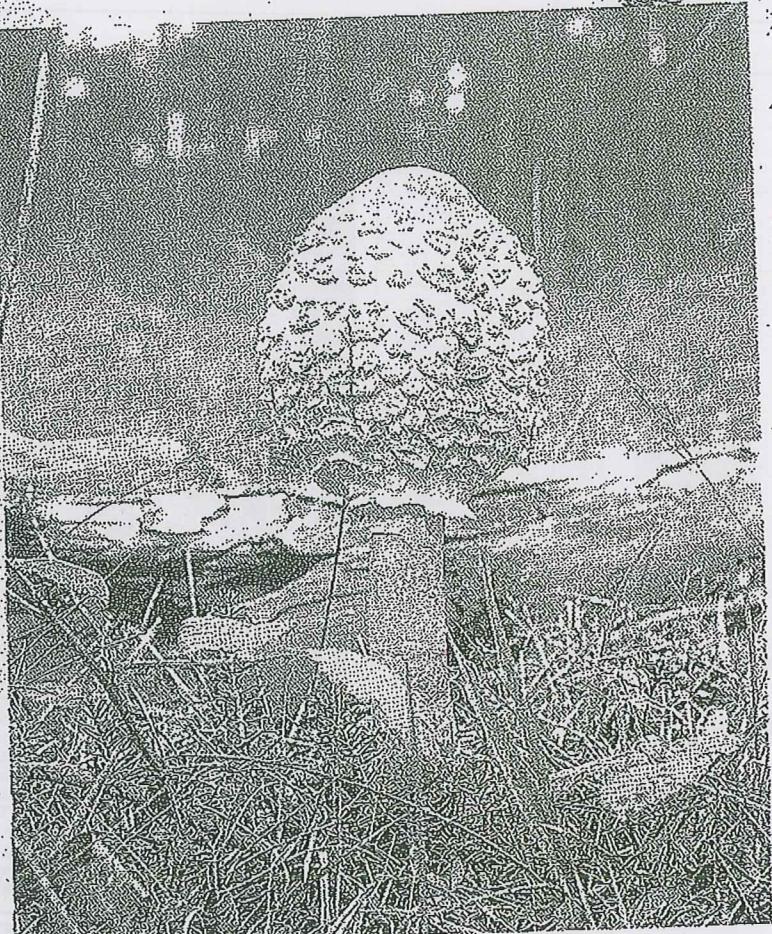
Yolanda Santos, presidenta de ASOHTUR, titulada en Ingeniería Agrícola y Guía Micológico, será la persona que conduzca estas conferencias que, bajo el título 'Iniciación al Reino Fungi', tendrán lugar hoy 22 de octubre en horario de 10,00 a 11,30 horas y de 12,15 a 13,30 horas, en el Centro de Educación Infantil y Primaria (CEIP) Fuente del Rey.

Objetivo de esta jornada es el de acercar a los estudiantes de la provincia al mundo micológico, incluyendo diversos aspectos como

la diferenciación de las distintas especies, así como las variadas vertientes gastronómicas y turísticas que tienen estos productos tan arraigados 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. Socia y fundadora de 'Biosfera Soria', Yolanda Santos ha organizado distintas actividades relacionadas con la educación medioambiental, entre las que destaca los recorridos didácticos por el monte Valonsadero, el Día del Árbol y el Día del Agua. Ha participado en talleres de micología, Soria y Turismo, en la Expo de Zaragoza, también como guía, en las Jornadas micológicas de El Burgo de Osma y en las rutas de la trufa de Soria.

H.DA/DO



Un parasol en pleno monte soriano. N. MUÑOZ CASTIÑO

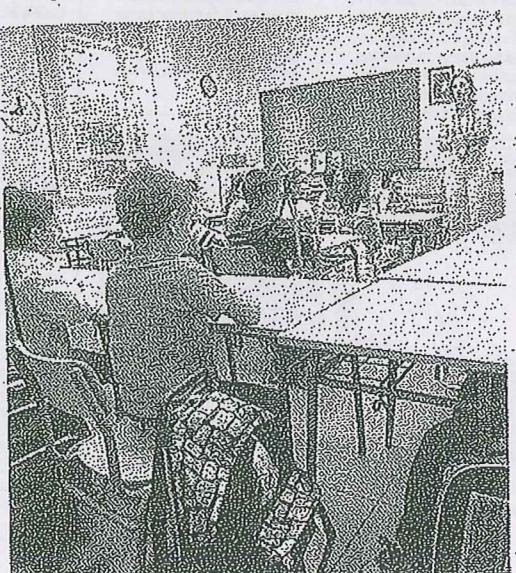
Docentes de Secundaria reivindican lenguas clásicas y la formación artística

En las jornadas se quiso fomentar también la cultura emprendedora

La Asociación de Profesores de Enseñanza Secundaria (ASPES) en Castilla y León reivindicó la semana pasada la presencia de las lenguas clásicas y la formación artística en las aulas de las enseñanzas medias.

Los asistentes a las Jornadas «Saberes ignorados y experimentos educativos», que se celebraron en León, reclamaron la presencia de las lenguas clásicas, la formación artística y otras asignaturas de carácter humanista en las aulas de Secundaria y Bachillerato. Los participantes, profesores de enseñanzas medias en su mayoría, trabajaron en debates, ponencias y mesas redondas cómo potenciar esta formación en el currículo académico.

Los docentes abordaron tam-



Un aula soriana en plena actividad docente. M. MUÑOZ CASTIÑO

bien el fomento y la presencia de la cultura emprendedora en ESO y Bachillerato.

En su alocución en el acto de clausura, Manuel Seoane, profesor de griego en el IES Ordoño II y la Universidad de León y miembro de la Sociedad Española de Estudios Clásicos, analizó la necesidad del latín y el griego en la Secundaria y su aportación en la formación integral de los alumnos.

«A todos los alumnos hay que darles la oportunidad de que conozcan los conocimientos clásicos», aseró. Seoane añadió que, «como la educación es una necesidad, las leyes educativas no sólo deben velar por mantener los principios democráticos, sino también pensarlos, comprender los pilares en los que están fundados, por qué tienen que preferirlos a otros planteamientos».

Explicó que son las asignaturas de base humanista y clásica las que dotan al alumnado de esos conocimientos para asimilar los valores cívicos y democráticos, entre otros beneficios.

«No vale todo, el relativismo no es una opción seria», advirtió.

A juicio de Seoane, estos saberes tradicionales están viéndose solapados por un descrédito de la lectura. «La crisis de la lectura viene derivada de un cambio pro-

ducido en la tecnología. La pantalla del ordenador impide una concentración plena en lecturas complejas. A lo mejor hay que regresar a la pureza del estudio por sí. Hay que regresar al mundo clásico», concluyó.

Por su parte, Belén Sola, responsable de Educación y Acción Cultural del Museo de Arte Contemporáneo de Castilla y León (Musac), mostró a los asistentes las técnicas de enseñanza que se desarrollan desde su organización. Sola recordó que un museo «es un recurso educativo» que complementa la actividad de los docentes en las aulas.

La ponente mostró un enfoque novedoso en el estilo de la formación, con creaciones audiovisuales con los que el museo pretende reivindicar la educación artística y llevar la enseñanza de estas materias a diferentes colectivos.

El rector de la Universidad de León, José Ángel Hermida, recordó la importancia de la producción de conocimiento en el sistema educativo. «El 50% del PIB de los países desarrollados está basado en el conocimiento», señaló Hermida, quien agregó que, junto al conocimiento, se ha incrementado también la información que cualquier individuo recibe.

EFE

Jueves 30 de Octubre 2014



Buscar...



NACIONAL INTERNACIONAL ECONOMÍA DEPORTES CULTURA SOCIEDAD CIENCIA COMUNICADOS

Ávila Burgos León Palencia Salamanca

Segovia Soria Valladolid Zamora [Twitter @depcastileyleon](#)

(DE) (SO) (NE) (TA)

CASTILLA Y LEÓN

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

Directorio: Soria Educación Micología Turismo

SORIA, 22 Oct. (EUROPA PRESS).

La Agrupación Soriana 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 arraigados 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, en la Expo de Zaragoza y, también como guía, en las jornadas micológicas de El Burgo de Osma y en las rutas de la trufa de Soria.

Apartamentos económicos

Reserva ahora tu apartamento 50% más barato que un hotel

[Sigue a @europapress](#)

VISTO EN CHANCE



Nieves Álvarez se desnuda para View, en todo su esplendor



Aparece en Google Maps un misterioso gato en Auckland