

Memoria Fotográfica

23 OCT_2 NOV
SORIA 2015

**8 SEMANA DE
LA TAPA MICOLÓGICA**



JORNADAS
DE CAMPEONES
18_22 NOV

**8 SEMANA DE
LA TAPA MICOLÓGICA**



ASOHTUR
Agrupación Soriana de
Hostelería y Turismo
23 OCT_2 NOV
SORIA 2015

Galería de fotos



**8 SEMANA DE
LA TAPA MICOLÓGICA**



ASOHTUR
Agrupación Soriana de
Hostelería y Turismo

23 OCT_2 NOV
SORIA 2015



**8 SEMANA DE
LA TAPA MICOLÓGICA**

23 OCT_2 NOV
SORIA 2015

ASOHTUR
Agrupación Soriana de
Hostelería y Turismo

Soria, 11 de septiembre de 2015

NOTA DE PRENSA

**La octava edición de la Semana de la Tapa
Micológica organizada por ASOHTUR se celebrará del
23 de octubre al 2 de noviembre**

- El plazo de inscripción para los establecimientos finaliza el 22 de septiembre.
- Los talleres sobre elaboración de tapas y sobre identificación de setas, instaurados como novedad el año pasado, se mantienen también este año para los establecimientos participantes.

ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) celebrará del 23 de octubre al 2 de noviembre la Semana de la Tapa Micológica de Soria, evento gastronómico consolidado y de referencia culinaria en nuestra provincia, que este año alcanza ya su octava edición.

La Semana de la Tapa Micológica de Soria 2015 contará también con las Jornadas de Campeones, que se celebrarán durante la tercera semana del mes de noviembre.

En las Jornadas de Campeones participarán los tres establecimientos finalistas de cada una de las cuatro categorías de premios de los que consta este evento, organizado por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo), ofreciendo de esta forma al público una nueva oportunidad de degustar las mejores tapas del certamen.

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



23 OCT 2 NOV
SORIA 2015



En esta edición 2015 y tal como se instauró como novedad el pasado año, se organizarán varios talleres, de carácter práctico y totalmente gratuitos, dirigidos a los establecimientos participantes, que se celebrarán con carácter previo a la Semana de la Tapa Micológica.

Así el primero de estos Talleres sobre "Elaboración de Tapas" que será impartido por el chef soriano Juan Carlos Benito, de la firma Grummer Catering, tendrá lugar el próximo 16 de septiembre. En dicho Taller los participantes tendrán la oportunidad de adquirir nuevos conocimientos, ideas así como resolver las dudas que puedan plantearse de cara a elaborar las tapas de sus respectivos establecimientos.

Por su parte el segundo Taller "Búsqueda e identificación de setas", que se celebrará el día 19 de octubre, será una jornada micológica en el campo y tendrá como objetivo dar a conocer los diferentes tipos de setas y hongos que pueden encontrarse en nuestra provincia.

Por otro lado y con el fin de elegir la imagen que identificará esta nueva edición de la Semana de la Tapa Micológica, ASOHTUR ha organizado en colaboración con la Dirección Provincial de Educación de Soria, un Concurso de Dibujo entre los escolares de los centros educativos de Soria cuyo fallo se dará a conocer a finales de septiembre.

Asimismo y como en ediciones anteriores, la Semana de la Tapa Micológica de Soria contará con el Ayuntamiento de Soria y el resto de instituciones provinciales, colaborando en la promoción de la micología como recurso turístico de primer orden de la provincia.

Las 115.000 tapas vendidas y los 53 establecimientos participantes en la anterior edición así como las excelentes perspectivas micológicas para esta campaña pronostican un año más una gran acogida por parte de los establecimientos.

La Agrupación ha abierto ya el plazo de inscripción para los bares y restaurantes que deseen participar en la Semana de la Tapa Micológica, siendo la fecha límite para formalizar dicha participación el día 22 de septiembre. En este sentido desde ASOHTUR se anima a todos los establecimientos de hostelería y restauración sorianos a participar e inscribirse en la Semana de la Tapa Micológica 2015.



23 OCT 2 NOV
SORIA 2015



Soria, 18 de septiembre de 2015

NOTA DE PRENSA

45 establecimientos ya están inscritos para participar en la Semana de la Tapa Micológica organizada por ASOHTUR

- El plazo de inscripción finaliza el próximo 22 de septiembre.
- La octava edición de la Semana de la Tapa Micológica se celebrará del 23 de octubre al 2 de noviembre.

A falta de varios días para que finalice el plazo de inscripción para participar en la Semana de la Tapa Micológica de Soria organizada por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo), un total de 45 establecimientos de Soria capital y de la provincia, se han inscrito ya en este evento gastronómico en torno a los recursos micológicos de nuestra provincia.

Casi la mitad de los establecimientos participantes han asistido esta misma semana al primero de los Talleres formativos organizados por ASOHTUR con motivo de la celebración de la Semana de la Tapa Micológica 2015.

Bajo el título "Elaboración de Tapas" el chef soriano Juan Carlos Benito, de la firma Grummer Catering, explicó a la veintena de asistentes, numerosas cuestiones relacionadas con las creaciones culinarias protagonistas de la Semana de la Tapa. Así en el Taller celebrado el pasado miércoles 16 de septiembre se abordaron temas como el tratamiento previo de las setas, nuevas técnicas de cocina sobre setas, maridaje con otros ingredientes, montaje y presentación de tapas y organización del trabajo previo al servicio de la tapa.

El segundo de los Talleres organizados por ASOHTUR, "Búsqueda e identificación de setas", tendrá lugar el día 19 de octubre y consistirá en una jornada micológica en el campo cuyo objetivo será dar a conocer los diferentes tipos de setas y hongos que pueden encontrarse en nuestra provincia.

El plazo de inscripción para participar en la octava edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria, que se celebrará del 23 de octubre al 2 de noviembre, finaliza el próximo 22 de septiembre. En este sentido desde ASOHTUR se anima a todos los establecimientos de hostelería y restauración sorianos interesados en participar en la Semana de la Tapa Micológica 2015 que se inscriban antes de la citada fecha.

AGRUPACIÓN SORIANA DE HOSTELERÍA Y TURISMO – ASOHTUR
C/ Vicente Tutor, nº 6 – planta 4º, 42001 Soria. Tfno. 975 23 32 22 Fax 975 23 32 23
asohtur@asohtur.com www.asohtur.com

AGRUPACIÓN SORIANA DE HOSTELERÍA Y TURISMO – ASOHTUR
C/ Vicente Tutor, nº 6 – planta 4º, 42001 Soria. Tfno. 975 23 32 22 Fax 975 23 32 23
asohtur@asohtur.com www.asohtur.com



23 OCT 2 NOV
SORIA 2015



Soria, 25 de septiembre de 2015

NOTA DE PRENSA

El dibujo de una alumna del IES Virgen del Espino ilustrará el cartel de la Semana de la Tapa Micológica de Soria 2015 que se celebrará del 23 de octubre al 2 de noviembre

- El diseño ganador es de Eva Ciria Jiménez, de 3º de la ESO, quien recibirá como premio una tableta electrónica.
- 53 establecimientos de toda la provincia han confirmado su participación en el VIII Concurso Provincial de la Tapa Micológica 2015.

Eva Ciria Jiménez, alumna de tercer curso de ESO (Educación Secundaria Obligatoria) del IES Virgen del Espino ha sido la ganadora del concurso de dibujo escolar convocado por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) para ilustrar el cartel de la VIII edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria, que se celebrará del 23 de octubre al 2 de noviembre.

El dibujo de dos *Cantharellus Cibarius* más conocidos como Rebozuelos, ha resultado elegido como vencedor por el jurado entre los 403 trabajos recogidos procedentes de los cinco centros escolares que han participado, IES Virgen del Espino, IES Politécnico, Colegio de Educación Especial Santa Isabel, IES Castilla y Colegio Santa Teresa de Jesús Madres Escolapias, ubicados todos en la ciudad de Soria.

La creatividad del dibujo, el colorido, la técnica usada, la facilidad para adaptar el dibujo al diseño final del cartel publicitario de esta edición de la Semana de la Tapa Micológica así como la novedad y originalidad en el tipo de seta utilizado, han sido los criterios determinantes a la hora de elegir los seis dibujos finalistas, entre los cuales ha resultado finalmente ganador el realizado por Eva Ciria.

Una tableta electrónica es el premio que recibirá esta alumna de tercer curso de ESO del IES Virgen del Espino como vencedora del concurso que ASOHTUR celebra por cuarto año consecutivo y que sirve para crear la imagen que identificará la VIII Semana de la Tapa Micológica de Soria.

ASOHTUR agradece a la Dirección Provincial de Educación, a los centros escolares y a toda la comunidad educativa de Soria su participación y su esfuerzo para



23 OCT 2 NOV
SORIA 2015



poder desarrollar este concurso que trata de concienciar a los más jóvenes del valor que posee un recurso tan soriano como es la micología para el turismo y la gastronomía.

En esta edición se ha duplicado casi el número de dibujos recibidos, 403, frente a los 202 recibidos el pasado año. El jurado ha destacado también en esta convocatoria que ha sido muy complicada la elección del dibujo ganador por el elevado nivel que presentaban los trabajos que concursaban, por su creatividad, originalidad, así como por la calidad artística plasmada en dichos dibujos.

Por último señalar que, a falta de formalizar los últimos detalles para la inscripción de los establecimientos, 53 bares y restaurantes de Soria y de la provincia han confirmado a ASOHTUR su participación en el VIII Concurso Provincial de la Tapa Micológica de esta edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria.

AGRUPACIÓN SORIANA DE HOSTELERÍA Y TURISMO – ASOHTUR
C/ Vicente Tutor, nº 6 – planta 4º, 42001 Soria. Tfno. 975 23 32 22 Fax 975 23 32 23
asohtur@asohtur.com www.asohtur.com

AGRUPACIÓN SORIANA DE HOSTELERÍA Y TURISMO – ASOHTUR
C/ Vicente Tutor, nº 6 – planta 4º, 42001 Soria. Tfno. 975 23 32 22 Fax 975 23 32 23
asohtur@asohtur.com www.asohtur.com

23 OCT 2 NOV
SORIA 2015

Soria, 1 de octubre de 2015

NOTA DE PRENSA

Nueva ganadora del Concurso de Dibujo de la Semana de la Tapa Micológica de Soria 2015

- El dibujo de Sara Fuentelsaz Sobrino de 3º de la ESO del IES Politécnico será finalmente el que ilustrará el cartel de la VIII edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria.

El cartel publicitario de la VIII Edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria que se celebrará del 23 de octubre al 2 de noviembre, estará finalmente ilustrado con el dibujo realizado por Sara Fuentelsaz Sobrino, alumna de 3º de la ESO del IES Politécnico.

Desde la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) se ha tenido conocimiento que el anterior dibujo ganador dado a conocer el pasado viernes no es único y original tal como establecían las bases de la convocatoria. Es por ello que se ha elegido el trabajo que quedó como segundo finalista del Concurso, el presentado por Sara Fuentelsaz.

El diseño de la ilustración además de ser creativo e innovador, invita a experimentar con todos los sentidos y en definitiva simboliza y plasma los valores de la micología.

En este sentido, la Agrupación reitera una vez más su agradecimiento a todos los alumnos que han participado en el Concurso de Dibujo organizado por ASOHTUR con motivo de la Semana de la Tapa Micológica de Soria así como la implicación de los cinco centros escolares que han colaborado, IES Virgen del Espino, IES Politécnico, Colegio de Educación Especial Santa Isabel, IES Castilla y Colegio Santa Teresa de Jesús Madres Escalapias.

AGRUPACIÓN SORIANA DE HOSTELERÍA Y TURISMO – ASOHTUR
C/ Vicente Tutor, nº 6 – planta 4º, 42001 Soria. Tfno. 975 23 32 22 Fax 975 23 32 23
asohtur@asohtur.com www.asohtur.com

23 OCT 2 NOV
SORIA 2015

Soria, 15 de octubre de 2015

NOTA DE PRENSA

Los restauradores sorianos podrán ampliar su formación micológica con un Taller y una jornada de identificación de setas

- La actividad, asociada a la VIII Semana de la Tapa Micológica, tendrá lugar el próximo día 19 de octubre.
- Finalmente serán 53 los establecimientos participantes en el concurso de cocina micológica en miniatura.

Entre las actividades asociadas a la VIII Semana de la Tapa Micológica, ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) ha organizado un Taller práctico y una Jornada de identificación de setas destinada a sus asociados, quienes podrán asistir de forma gratuita. Tendrá lugar el próximo día 19 de octubre y correrá a cargo de los expertos de Biosfera Soria.

El objetivo es que los restauradores sorianos conozcan todo el potencial de las setas y hongos que crecen en los montes sorianos, más allá de las especies más conocidas y consumidas, para que puedan ofrecerlas en sus restaurantes.

La jornada comenzará a las diez de la mañana en el Salón de Actos de FOES, donde se desarrollará un Taller práctico de identificación de setas. A continuación, sobre las once y cuarto, el grupo partirá hacia la zona de El Valle para recolectar y reconocer especies. La actividad terminará con una comida en un establecimiento de la zona.

Por otro lado, finalmente serán 53 los establecimientos de Soria y de la provincia los que participarán en la VIII Semana de la Tapa Micológica, organizada por ASOHTUR y que se celebrará del 23 de octubre al 2 de noviembre. Un total de 47 bares y restaurantes están ubicados en Soria capital y 6, en diferentes puntos de la provincia (Almazán, El Burgo de Osma, San Felices, Los Villares y Aldehuela de Calatañazor). Se iguala, por tanto, el número de establecimientos participantes en la anterior edición.

En estos días ya se puede ver el cartel anunciador de la VIII Semana de la Tapa Micológica de Soria 2015, con el diseño de Sara Fuentelsaz, la alumna del IES Politécnico ganadora del concurso de dibujo organizado por ASOHTUR, con la colaboración de la Dirección Provincial de Educación y los centros escolares que participan. El diseño de la ilustración además de ser creativo e innovador, invita a experimentar con todos los sentidos y en definitiva simboliza y plasma los valores de la micología.

AGRUPACIÓN SORIANA DE HOSTELERÍA Y TURISMO – ASOHTUR
C/ Vicente Tutor, nº 6 – planta 4º, 42001 Soria. Tfno. 975 23 32 22 Fax 975 23 32 23
asohtur@asohtur.com www.asohtur.com

23 OCT 2 NOV
SORIA 2015

Soria, 9 de octubre de 2015

NOTA DE PRENSA

ASOHTUR organiza una Jornada sobre la nueva normativa que regula la comercialización de setas

- La Jornada tendrá lugar el martes 13 de octubre en el Salón de Actos de FOES y será impartida por Elena del Vado, Jefa del Servicio de Sanidad de la Delegación Territorial de Soria.

Con el objetivo de clarificar todas las dudas y consultas que está generando la nueva normativa que regula la comercialización de setas cuando se adquieren a recolectores locales, la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) ha organizado una Jornada Informativa que se celebrará el próximo martes 13 de octubre en el Salón de Actos de FOES (Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas).

La Jornada dará comienzo a las 10.00 horas y será impartida por Elena del Vado, Jefa del Servicio de Sanidad de la Delegación Territorial de Soria de la Junta de Castilla y León.

Las obligaciones en materia sanitaria para los establecimientos de hostelería tras la publicación de la ORDEN SAN/1175/2014, de 30 de diciembre, por la que se autoriza y regula la comercialización de determinados productos alimenticios directamente por el productor a establecimientos de venta al por menor, será el eje central de la citada Jornada.

Para finalizar y tras la intervención de Elena del Vado, la Presidenta de ASOHTUR, Yolanda Santos, titulada en Ingeniería Agrícola y Guía Micológico, dará unas breves indicaciones sobre buenas prácticas micológicas.

AGRUPACIÓN SORIANA DE HOSTELERÍA Y TURISMO – ASOHTUR
C/ Vicente Tutor, nº 6 – planta 4º, 42001 Soria. Tfno. 975 23 32 22 Fax 975 23 32 23
asohtur@asohtur.com www.asohtur.com

23 OCT 2 NOV
SORIA 2015

Nota de prensa

El Fast Good Micológico llega a nuestras mesas

Mc Boletus, Mico Hot-Dog al Sarmiento con Mostaza de Rebozuelo y Ketchup de Niscalos, Micopapas, Sushi+boletus, micobarrita energética

53 establecimientos hosteleros de Soria exhibirán durante diez días el fruto de su creatividad en forma de tapa. Toda una lección de ingenio al precio de 1,80€ la tapa

ASOHTUR pretende acercar la Micología a todos los turistas que se acerquen a la provincia de Soria desde el 23 de octubre hasta el 1 de noviembre

Mc Boletus, MicoHot-Dog, Chips de setas, Focaccia con sabor a monte, Sushi+Boletus, Yakitori de hongos, Falso Burger, Micobarrita energética, embutido micológico, etc., los chefs sorianos despliegan toda su creatividad y traen a nuestras mesas el *Fast Good Micológico* para celebrar la VIII Semana de la Tapa Micológica (23 octubre al 1 de noviembre). Un homenaje culinario a la gran diversidad de setas y hongos que esconden los pinares y prados de Soria que esta edición destaca por la presencia de platos que emulan el Fast Food en su versión más sana. Estas delicias llenas de imaginación podrán degustarse a un precio al alcance de todos, a tan sólo 1,80€.

Diez días en los que podremos realizar un delicioso viaje gastronómico por las creaciones que los más de 53 establecimientos de restauración de la provincia de Soria han elaborado para esta VIII Edición y en las que las setas y los hongos son los protagonistas. Boletus Edulis, Amanitas Cesáreas, Trompetillas Negras, Niscalos, Setas de Cardo, ninguna variedad se escapa de esta transformación creativa en donde tampoco faltará la presencia del conocido como Diamante Negro de la micología: La Trufa Negra.

Con este nuevo concepto de *Fast Good Micológico* los chef sorianos prometen sorprender a los paladares más expertos en la materia, si bien este tour gastronómico tiene como objetivo acercar la micología a todos los visitantes. Una gran responsabilidad para los restauradores sorianos que cada año derrochan imaginación y creatividad para sorprender con unas tapas que podrán degustarse al precio de 1,80 euros. Pero todo este esfuerzo tiene su premio, pues a lo largo de estos diez días se elige la "Mejor Tapa Micológica", "Mejor Tapa Micológica Mediterránea" y "Mejor Servicio de Barra".

Además de poder degustar y disfrutar con estas delicatessen, la agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR), organizadora del evento, también ha preparado una serie de actividades entre las que destaca la celebración de un Mercasetas, un mercado en el que podemos adquirir setas y hongos de temporada, además de productos elaborados a partir de ingredientes micológicos. El programa de acciones paralelas se completa con concursos gastronómicos, sendas seteras gratuitas para aprender a buscar y recolectar setas

AGRUPACIÓN SORIANA DE HOSTELERÍA Y TURISMO – ASOHTUR
C/ Vicente Tutor, nº 6 – planta 4º, 42001 Soria. Tfno. 975 23 32 22 Fax 975 23 32 23
asohtur@asohtur.com www.asohtur.com



23 OCT 2 NOV
SORIA 2015



en pinares y prados de la provincia de Soria y conferencias micológicas para escolares sobre gastronomía recolección y precauciones.

El amor que sienten los sorianos por las setas y hongos de la provincia es tan grande que numerosos hoteles y restaurantes se unen a esta Semana de la Tapa Micológica con la elaboración de un Menú Micológico que podrán degustarse durante los meses de otoño. Una experiencia culinaria como la que ofrece el Hotel Alfonso VIII que permite saborear hasta diez tipos de setas distintas a través de platos tan delicados como Carpaccio de boletus sobre cola de gambón y parmentier, Tosta de setas con coulis de frutos rojos, timbal de bacalao islandés con tronquillas de la muerte y alioli de ajo negro, o carrillera de ternera estofada con níscalos y pimientos asados. Un menú repleto de sabores micológicos de Soria.

Listado de Establecimientos Restauradores y sus Tapas

ESTABLECIMIENTO	NOMBRE DE LA TAPA
ALCORES	Ternera en teriyaki con boletus en texturas
ALFONSO VIII	Lienzo de boletus con bacalao confitado al romero y trufa
ANTONIO MACHADO (Parador)	Mico hot-dog al Sarmiento con mostaza de rebozuelo y ketchup de níscalo
APOLONIA	Tapa de la abuela
ASADOR ECUS	Table Ecus
CAMELOT PARK	Con las manos...
CAMPOS DE CASTILLA	Forest cheese
CAPOTE	Hongo, hongo
CASA ARÉVALO	La gozadera
CASA GARRIDO	Sinfonía de sabores
CASA TOÑO	Los siete elegantes
CASCANTE	Cock-tail otoñal
CAZUELAS, TAPAS Y... OLÉ	Yakitori con sabor a Soria
CIUDAD DE SORIA	Sinfonía del alba
DON QUIJOTE	Capricho de otoño
EL 87	Monzonletus
EL ALTO DE LA DEHESA - CASA MANOLO	Delicias del alto del parque
EL CERDITO FELIZ	Embutido micológico
EL PORTILLO	Falso burger
EL PRINCIPE	Chupachús de sabores
EL ROSEL	Milhojas de temporada
EL TEMPLO	Patatas de edulis
EL VENTORRO	Recolección micológica con frutos del mar
FOGÓN DEL SALVADOR	Pecera de otoño
GAROA	Cilindro de boletus con papas



23 OCT 2 NOV
SORIA 2015



IRUÑA PLAZA	Hongos eschabechados con atún rojo
LA CANDELA	Manitas braseadas rellenas de edulis e ibérico sobre brotes tiernos y angula de monte
LA CEPÀ	Almadraba
LA CHISTERA	Chips de monte en food trucks
LA CREPERIA LILOT	Dulce muerte del César
LA MEJILLONERA	Octopus en Pinar Grande
LA NIÑA 2	Timbal taurino
LA POSADA	Timbal de la Posada
+ QUE PAN	+ que pan con nectar de boletus
PATATA	Entremeses
PEPI	Horneado de ternera con salsa edulis
PISCIS	Croqueta de setas con bacalao
PLAZA	Trigre micológico
SAN FRANCISCO	Milhojas de ibérico con boletus
SANTO DOMINGO II	Tulipa con boletus edulis y vieira con toque de aguacate y piñones
TAURO	Venado espumoso micológico
THE RED LION OF SORIA	Huevo a baja temperatura, puré trufado y hongos salteados
TIFFANY'S	Flor de otoño
TORCUATO	Mc boletus
TRASHUMANTE	Micopapas by Trashumante
TRISQUEL	Torrezo relleno de foie con cremoso de boletus
VENTA NUEVA	Sushi + boletus
ANTONIO	Huerto micológico
VIRREY PALAFOX	Barrita energética de pollo y mermelada de shitake
LOS VILLARES	El bosque en tu paladar
LAS ABADÍAS	Focaccia de monte

AGRUPACIÓN SORIANA DE HOSTELERÍA Y TURISMO – ASOHTUR
C/ Vicente Tutor, nº 6 – planta 4º, 42001 Soria. Tfno. 975 23 32 22 Fax 975 23 32 23
asohtur@asohtur.com www.asohtur.com

AGRUPACIÓN SORIANA DE HOSTELERÍA Y TURISMO – ASOHTUR
C/ Vicente Tutor, nº 6 – planta 4º, 42001 Soria. Tfno. 975 23 32 22 Fax 975 23 32 23
asohtur@asohtur.com www.asohtur.com



23 OCT 2 NOV
SORIA 2015



Soria, 19 de octubre de 2015

NOTA DE PRENSA

El acto de entrega de la Seta de Oro al Celler de Can Roca será abierto al público

- La entrega tendrá lugar en el Aula Magna Tirso de Molina y se permitirá la entrada al público hasta completar el aforo.
- El próximo viernes comienza la VIII Semana de la Tapa Micológica y el fin de semana, las Sendas Seteras, además del Mercasetas.

Comienza una de las semanas con más actividad en torno a la micología en Soria. Como primer plato fuerte, ASOHTUR (Asociación Soriana de Hostelería y Turismo) hace mañana entrega de la Seta de Oro al Celler de Can Roca, en la persona de Joan Roca. El acto tendrá lugar a las doce de la mañana en el Aula Magna Tirso de Molina, abierto al público hasta completar el aforo.

El premio vendrá precedido de una mesa redonda en la que participará el mayor de los hermanos Roca, uno de los chefs más laureados y reconocidos del mundo, con algunos de los cocineros más representativos de la actual gastronomía soriana. El tema a tratar será la importancia de la micología en la cocina.

El acto de reconocimiento al Celler de Can Roca y su labor por el uso y difusión de la micología será el pistoletazo de salida de unas semanas cargadas de actividades en torno a las setas. El próximo viernes, 23 de octubre y hasta el día 2 de noviembre, comenzará la VIII Semana de la Tapa Micológica, uno de los eventos gastronómicos más importantes de los que se organizan en la provincia, del que cada año disfrutan miles de personas, muchas de ellas llegadas de otras provincias y autonomías. Por 1,80 euros se podrá disfrutar de una de las 53 tapas elaboradas con setas y hongos por otros tantos establecimientos sorianos, en la capital y en la provincia. Como en ediciones anteriores, la Semana de la Tapa Micológica cuenta con el apoyo de Cervezas Amstel como patrocinador oficial.

Por otro lado, el próximo fin de semana (días 24 y 25 de octubre) se ponen en marcha las Sendas Seteras, una actividad que permite a quien lo desee descubrir las setas sorianas en su hábitat y aprender a reconocerlas. Las Sendas Seteras tienen el siguiente programa: A partir de las 10.00 de la mañana se desarrollará un



23 OCT 2 NOV
SORIA 2015



taller de iniciación a la micología, que tendrá lugar en el Salón de Plenos del Ayuntamiento de Soria. A las 11.00 horas, el grupo se trasladará en autobús al monte desde la calle Sorovega (en el lateral del colegio Sagrado Corazón). El regreso tendrá lugar en torno a las 14.00 horas. La sesión estará dirigida por los guías micológicos de Biosfera Soria. La actividad será gratuita y está abierta a cualquier persona que quiera asistir.

La inscripción debe realizarse a través de la Oficina Municipal de Turismo del Ayuntamiento de Soria (Plaza Mariano Granados - Teléfono 975 222 764). A cada participante se le hará entrega de un "vale tapa", con el que podrá consumir de forma gratuita cualquiera de las creaciones participantes en la VIII Semana de la Tapa Micológica de Soria 2015. La reserva de las plazas se realizará por riguroso orden de inscripción. El número de plazas estará limitado al tamaño del autobús, 50 personas por día.

Las actividades micológicas se completarán esta semana con la celebración del segundo Mercasetas en la capital, desde el viernes 23 al domingo 25, organizado por Micacyl con la colaboración del Ayuntamiento de Soria. Esta exitosa iniciativa permite a los consumidores que quieran adquirir setas y hongos de Soria, además de poder asistir a talleres, conferencias y degustaciones.

AGRUPACIÓN SORIANA DE HOSTELERÍA Y TURISMO – ASOHTUR
C/ Vicente Tutor, nº 6 – planta 4º, 42001 Soria. Tfno. 975 23 32 22 Fax 975 23 32 23
asohtur@asohtur.com www.asohtur.com

AGRUPACIÓN SORIANA DE HOSTELERÍA Y TURISMO – ASOHTUR
C/ Vicente Tutor, nº 6 – planta 4º, 42001 Soria. Tfno. 975 23 32 22 Fax 975 23 32 23
asohtur@asohtur.com www.asohtur.com



23 OCT 2 NOV
SORIA 2015



Soria, 23 de octubre de 2015

NOTA DE PRENSA

Los finalistas a la Mejor Tapa Micológica Provincial se disputarán el premio cocinando en directo el 9 de noviembre

- Esta fase final es una de las novedades de esta VIII edición de la Semana de la Tapa Micológica.
- Las jornadas de los campeones, con los finalistas de las cuatro categorías, se llevarán a cabo del 16 al 22 de noviembre.
- Entre todas las personas que voten para elegir la Mejor Tapa Micológica Popular se sorteará un viaje a Roma.

La VIII Semana de la Tapa Micológica de Soria llega este año con una importante novedad. El día 9 de noviembre, los diez finalistas a la Mejor Tapa Micológica Provincial cocinarán en directo sus creaciones ante un jurado en la Escuela de Hostelería de Soria La Merced. En esta fase final se decidirán las tres mejores tapas de 2015. De esta manera se quiere dar especial relevancia al trabajo de los cocineros, quienes pueden mostrar todos los procesos y toques de genialidad que siempre hay detrás de la cocina en miniatura.

Por otro lado, la VIII Semana de la Tapa Micológica que hoy empieza y se desarrollará hasta el 2 de noviembre, tendrá su continuación en las **Jornadas de los Campeones**, del 16 al 22 de noviembre. En esta fase participarán los tres finalistas en cada una de las cuatro categorías a concurso. Así se da oportunidad a todas las personas a probar las mejores creaciones de las 53 que este año forman parte de la VIII edición de la Semana de la Tapa. Como se recordará, las categorías establecidas son:

Mejor Tapa Micológica Provincial

Mejor Tapa Micológica Popular (votada por el público)

Mejor Tapa Mediterránea (en colaboración con la Fundación Científica Caja Rural)

Mejor Calidad en el Servicio

AGRUPACIÓN SORIANA DE HOSTELERÍA Y TURISMO – ASOHTUR
C/ Vicente Tutor, nº 6 – planta 4º, 42001 Soria. Tfno. 975 23 32 22 Fax 975 23 32 23
asohtur@asohtur.com www.asohtur.com



23 OCT 2 NOV
SORIA 2015



La VIII Semana de la Tapa Micológica incluirá las **Sendas Seteras** (24 y 25 de octubre), una iniciativa que permite al público que lo deseé conocer en el propio monte las especies más conocidas ypreciadas de setas y hongos sorianos. Ambas iniciativas se suman a otras organizadas por las instituciones locales y provinciales para destacar el recurso micológico soriano y su importancia a la hora de atraer turismo gastronómico, y por tanto, empleo y riqueza, como una nueva edición del **Mercasetas** que se va a celebrar desde hoy hasta el 25 octubre, organizado por el Ayuntamiento de Soria y Micocyl.

En este mismo contexto ha tenido lugar esta semana la entrega de la **Seta de Oro** por parte de ASOHTUR al Celler de Can Roca, y en su nombre, a Joan Roca, quien destaca en Soria la labor de todos los sectores implicados a la hora de valorar y sacar provecho sostenible de un recurso tan preciado como es el de las setas de Soria.

Creatividad

Los cocineros sorianos han echado mano de la creatividad en esta nueva edición para hacer alta cocina en miniatura: Mc Boletus, MicoHot-Dog, Chips de setas, Focaccia con sabor a monte, Sushi+Boletus, Yakitori de hongos, Micobarita energética, embutido micológico, etc., son algunas de las tapas que se podrán probar hasta el día 2 de noviembre, **Fast Good Micológico** con lo mejor de los montes sorianos. Boletus edulis, amanistas cesáreas, níscalos, setas de cardo, trompetas de la muerte e incluso trufa se convierten en las protagonistas de la gran fiesta gastronómica que hoy empieza.



23 OCT 2 NOV
SORIA 2015



Premios

Como en ediciones anteriores, participar tiene premio. Entre todas las personas que voten para elegir la Mejor Tapa Micológica Popular se va a hacer un sorteo de un viaje a Roma para dos personas de un fin de semana, además de un lote de productos Amstel. Por otro lado, la Maratón de la Tapa se corre una vez más en la aplicación para móviles Android **'Tapa Micológica Soria 2015'**, que ya se puede descargar. A través de ella se puede certificar el recorrido por los distintos establecimientos, con los siguientes premios:

1. **'La Décima'**: si se toman 10 tapas –y se hace el correspondiente 'check-in'- se entrará en el sorteo de **vales de tapas gratis**.

2. **'La Media Maratón'**: entre todas las personas que lleguen a las 21 tapas distintas se sorteará una **cena para dos personas en Cafetería Tauro de Soria**.

3. **'La Maratón'**: por último, si se degustan 42 tapas de la Semana de la Tapa Micológica se participan en el sorteo de **una estancia para dos personas en el Hotel Termal Burgo de Osma (El Burgo de Osma, Soria)**.

Además, la participación en las redes sociales también tiene premio. Entre todas las personas que envíen comentarios, suban fotos o difundan la VIII Semana de la Tapa Micológica, en los perfiles de ASOHTUR en **Facebook** y **Twitter**, se sortearán vales de tapas gratis.

Las tapas de esta edición se mantienen a 1,80 euros cada una, un precio popular para que todo el que quiera pueda degustar las creaciones micológicas de los cocineros sorianos. Además, **Amstel** vuelve a patrocinar este importante evento gastronómico, por lo que cualquiera de sus tres variedades de cerveza (Clásica, Radler y Sin) pueden acompañar las tapas a 1 euro cada una.

En la VIII Semana de la Tapa Micológica, un evento consolidado que ayuda a poner en valor un recurso gastronómico destacado en Soria, como es el de las setas, participan este año un total de 53 establecimientos, 47 de Soria capital y 6 de distintas localidades de la provincia, como Almazán, El Burgo de Osma, Los Villares, San Felices y la Venta Nueva, en Aldehuela de Calatañazor. Los hosteleros sorianos aspiran a superar las cifras récord conseguidas el pasado año, 105.000 tapas y 10.000 más en las Jornadas de los Campeones.

Diffusión

Desde ASOHTUR se ha difundido la VIII Semana de la Tapa Micológica en provincias y comunidades limítrofes o que aportan año tras año público a esta iniciativa, como Madrid, País Vasco, La Rioja, Aragón y Navarra, principalmente.

AGRUPACIÓN SORIANA DE HOSTELERÍA Y TURISMO – ASOHTUR
C/ Vicente Tutor, nº 6 – planta 4º, 42001 Soria. Tfno. 975 23 32 22 Fax 975 23 32 23
asohtur@asohtur.com www.asohtur.com



23 OCT 2 NOV
SORIA 2015



23 OCT 2 NOV
SORIA 2015



Soria, 27 de octubre de 2015

NOTA DE PRENSA

45.000 tapas vendidas en el primer fin de semana de la VIII Semana de la Tapa Micológica

- En la pasada edición fueron 42.000 las tapas servidas durante los tres primeros días.
- Dos establecimientos han vendido 3.000 tapas cada uno, otros cinco han servido más de 2.000 y otros once han alcanzado las 1.500 en estos primeros días.
- El interés creciente por la micología, el buen tiempo y las actividades programadas para el fin de semana explican este aumento.

La VIII Semana de la Tapa Micológica de Soria ha arrancado con mucha fuerza. El primer fin de semana de este evento gastronómico ha superado las cifras del pasado año, ya que los establecimientos han vendido **45.000 tapas** frente a las 42.000 de la pasada edición. Teniendo en cuenta que el número de bares y restaurantes participantes es el mismo que en 2014, un total de 53, hay motivos para pensar que este año se pueden superar las cifras récord del pasado año. En 2014 se vendieron 105.000 tapas en total, a las que hay que sumar las 10.000 servidas durante la Jornada de los Campeones.

Dos de los establecimientos participantes han registrado unas ventas en torno a las **3.000 tapas** cada uno durante estos primeros días; otros cinco bares y restaurantes han superado las 2.000 y once más han alcanzado las 1.500 tapas servidas en este primer fin de semana, unas cifras que invitan al optimismo al sector, que ve como esta iniciativa anima al consumo en pleno otoño.

El buen clima que ha acompañado en el arranque de la Semana de la Tapa Micológica, el creciente interés del público por la cocina micológica y las actividades que se han organizado en torno al mundo de las setas y hongos, como el **Mercasetas** o las **Sendas Seteras**, han ayudado sin duda a alcanzar las 45.000 tapas servidas en tres días. También cabría remarcar la influencia de otros eventos, como la tercera edición del **Camino por Soria contra el cáncer**, que animó a miles de sorianos a salir a la calle.

AGRUPACIÓN SORIANA DE HOSTELERÍA Y TURISMO – ASOHTUR
C/ Vicente Tutor, nº 6 – planta 4º, 42001 Soria. Tfno. 975 23 32 22 Fax 975 23 32 23
asohtur@asohtur.com www.asohtur.com

AGRUPACIÓN SORIANA DE HOSTELERÍA Y TURISMO – ASOHTUR
C/ Vicente Tutor, nº 6 – planta 4º, 42001 Soria. Tfno. 975 23 32 22 Fax 975 23 32 23
asohtur@asohtur.com www.asohtur.com



Hay de esperar que las buenas cifras del primer fin de semana se repitan en el próximo, teniendo en cuenta que el lunes día 2 es festivo por el traslado del día de **Todos los Santos**, festividad en la que tradicionalmente Soria recibe muchos visitantes.

Los establecimientos participantes han observado un aumento de personas de otras provincias y comunidades autónomas que se han acercado a Soria atraídos por la micología y la Semana de la Tapa Micológica. Así, han llegado turistas gastronómicos desde **Madrid, País Vasco, Cataluña y Comunidad Valenciana**, territorio desde el que cada vez llegan más visitantes.

El trabajo conjunto de las instituciones y asociaciones y la organización combinada de actividades en torno a la micología, como el Mercasetas junto a la VIII Semana de la Tapa Micológica, están dando sus frutos y consolidando a Soria como el **destino principal de turismo micológico** a nivel nacional.

Participación y premios

Continúa a buen ritmo la participación en la Maratón de la Tapa, un recorrido que puede seguirse y registrarse a través de la aplicación para móviles Android '**Tapa Micológica Soria 2015**' y que consta de los siguientes premios:

1. '**La Décima**': si se toman 10 tapas -y se hace el correspondiente 'check-in'- se entrará en el sorteo de **vales de tapas gratis**.

2. '**La Media Maratón**': entre todas las personas que lleguen a las 21 tapas distintas se sorteará una **cena para dos personas en Cafetería Táu** de Soria.

3. '**La Maratón**': por último, si se degustan 42 tapas de la Semana de la Tapa Micológica se participan en el sorteo de **una estancia para dos personas en el Hotel Termal Burgo de Osma (El Burgo de Osma, Soria)**.

Por otra parte, también crece la participación en las redes sociales a través de los perfiles de ASOHTUR en **Facebook** y **Twitter**, donde se pueden conseguir vales de tapas gratis.

Por último, entre todas las personas que voten por su tapa favorita, lo que ayudará a conocer los ganadores de la Mejor Tapa Micológica Popular, entrarán en un sorteo de un viaje de un **fin de semana a Roma** para dos personas, además de un lote de productos Amstel, cerveza patrocinadora de la VIII Semana de la Tapa Micológica.

AGrupación Soria de Hostelería y Turismo – ASOHTUR
C/ Vicente Tutor, nº 6 – planta 4º, 42001 Soria. Tfno. 975 23 32 22 Fax 975 23 32 23
asohtur@asohtur.com www.asohtur.com



Fase final

La VIII Semana de la Tapa Micológica tiene su continuación el próximo lunes, día 9 de noviembre, donde los finalistas a la Mejor Tapa Micológica Provincial cocinarán en directo sus creaciones ante un jurado en la Escuela de Hostelería de Soria, C.I.F.P. La Merced, en un acto que estará abierto al público y que se desarrollará desde las diez de la mañana. En esta fase final se decidirán las tres mejores tapas de 2015. De esta manera se quiere dar especial relevancia al trabajo de los cocineros, a la postre, los grandes protagonistas de esta iniciativa. Un empate a puntos entre cuatro establecimientos ha originado que sean once los cocineros que accedan a la final. El Jurado ha considerado que los finalistas son:

Bar Restaurante **Alcores**

Parador de Turismo **Antonio Machado**

Hotel Restaurante **Campos de Castilla**

Hotel **Ciudad de Soria**

Bar Restaurante **Garoa**

Bar Restaurante **La Cepa**

Bar Restaurante **La Crepería Lilot**

Hotel Rural **Los Villares**

Cervecería **San Francisco**

Restaurante **Trisquel**

Hotel **Villa de Almazán**

La próxima semana también se conocerán los finalistas de las otras tres categorías a concurso: Mejor Tapa Micológica Popular, Mejor Tapa Mediterránea y Mejor Calidad en el Servicio. Los tres mejores de cada apartado participarán en las **Jornadas de los Campeones**, del 16 al 22 de noviembre. De esta manera se da una nueva oportunidad al público para que pueda probar las mejores tapas de esta edición.

Mayor participación

La Maratón de la Tapa ha conseguido también un importante incremento de participación en la presente edición. Así, se han registrado 906 check-in en la aplicación para móviles Android creada para la Semana de la Tapa Micológica,

AGrupación Soria de Hostelería y Turismo – ASOHTUR
C/ Vicente Tutor, nº 6 – planta 4º, 42001 Soria. Tfno. 975 23 32 22 Fax 975 23 32 23
asohtur@asohtur.com www.asohtur.com



Soria, 6 de noviembre de 2015

NOTA DE PRENSA

La VIII Semana de la Tapa Micológica alcanza las 108.000 tapas vendidas, un nuevo récord

- El pasado año se sirvieron 105.000 tapas, y 10.000 más en las Jornadas de los Campeones.
- Los once finalistas a la Mejor Tapa Micológica Provincial se disputarán los tres primeros puestos cocinando su tapa en directo el próximo lunes en la Escuela de Hostelería La Merced.
- La gran afluencia de turistas ha contribuido a las buenas cifras, especialmente en el puente de Todos los Santos.

La VIII Semana de la Tapa Micológica suma una nueva marca, alcanzando las 108.000 tapas vendidas, 3.000 más que en la pasada edición, lo que demuestra el creciente interés del público por esta iniciativa gastronómica organizada por ASOHTUR. Ocho establecimientos han superado las 4.000 tapas vendidas, siete locales han vendido entre 3.000 y 4.000 tapas, otros siete han servido entre 2.000 y 3.000 y 14 más se han situado en la franja de entre las 1.000 y 2.000 tapas. Estas cifras son muy positivas para el sector hostelero soriano, ya que suponen que el público ha estado muy repartido y las ventas no se han concentrado en determinados establecimientos.

La gran afluencia de turistas durante el fin de semana y el puente de Todos los Santos, a pesar de que el día 2 no fue festivo en todas las Comunidades, ha contribuido sin duda a las fantásticas cifras alcanzadas en esta edición, así como la fidelidad del público soriano, que ya considera la Semana de la Tapa Micológica como el evento gastronómico de referencia cada otoño.

También la coincidencia con otras actividades en torno a la micología soriana, como el Mercasetas, han contribuido a potenciar el turismo que llega a la provincia atraído por la recolección y degustación de setas.

AGrupación Soria de Hostelería y Turismo – ASOHTUR
C/ Vicente Tutor, nº 6 – planta 4º, 42001 Soria. Tfno. 975 23 32 22 Fax 975 23 32 23
asohtur@asohtur.com www.asohtur.com



frente a los 653 registros de la pasada edición. Este dato supone un aumento del 38%.

Un total de 40 'tapeadores' han logrado 'La Décima' (registrar 10 tapas): 14 han superado la 'Media Maratón' (21 tapas) y dos han llegado a la meta, registrando 'La Maratón' de 42 tapas. Entre todas estas personas se sortearán vales de tapas gratis para las Jornadas de los Campeones, una cena para dos en uno de los establecimientos participantes y una estancia de un fin de semana para dos personas en el Hotel Termal de El Burgo de Osma. También entre todas las personas que han votado para elegir la Mejor Tapa Micológica Popular se sorteará un fantástico viaje para dos personas a Roma, además de un lote de productos Amstel, cerveza patrocinadora de esta iniciativa.

La Semana de la Tapa Micológica ha supuesto también un importante incremento de seguidores, de participación y de interacción del público con el evento en los perfiles de ASOHTUR, tanto en Facebook como en Twitter, al mismo tiempo que numerosas publicaciones y blogs gastronómicos se han hecho eco del inicio y transcurso de esta cita con Soria, las setas y la alta cocina en miniatura.

Por otro lado, y en referencia a los casos de salmonelosis detectados en Soria y que se han relacionado con una de las preparaciones de la Semana de la Tapa Micológica, ASOHTUR remite a las informaciones oficiales apartadas por el Servicio Territorial de Sanidad, organismo que continúa investigando para determinar la causa concreta de este brote. En este sentido, la Agrupación está a la espera de que finalice dicha investigación. Asimismo ASOHTUR quiere expresar su solidaridad con las personas afectadas por dicho brote de salmonelosis.

AGrupación Soria de Hostelería y Turismo – ASOHTUR
C/ Vicente Tutor, nº 6 – planta 4º, 42001 Soria. Tfno. 975 23 32 22 Fax 975 23 32 23
asohtur@asohtur.com www.asohtur.com

Soria, 9 de noviembre de 2015

NOTA DE PRENSA

Parador, Alcores y Hotel Villa de Almazán, finalistas a la Mejor Tapa Micológica Provincial

- Las tres tapas más votadas por el público son las de Crepería Lilot, Restaurante Trisquel y Cervecería Restaurante La Candela.
- Los establecimientos finalistas al premio Mejor Calidad en el Servicio son la Crepería Lilot, Bar Restaurante La Chistera y el Parador de Turismo Antonio Machado.
- Las tapas que mejor representan a la Dieta Mediterránea en esta edición son las de Restaurante Santo Domingo II, Bar Restaurante La Chistera y Crepería Lilot.

Las tapas elaboradas por **Restaurante Alcores**, **Hotel Villa de Almazán** y el **Parador de Turismo Antonio Machado** son las tres mejores de la **VIII Semana de la Tapa Micológica** organizada por ASOHTUR. Así lo ha decidido el jurado de expertos cuyos miembros han podido asistir a la elaboración en directo de cada tapa, explicada por sus propios creadores, en una fase final que se ha celebrado por primera vez en la historia de este concurso, y que ha tenido lugar en la Escuela de Hostelería de Soria, CIFF La Merced. El Jurado ha valorado, entre otros aspectos, el sabor, la presentación y la originalidad de cada una de las creaciones, destacando el nivel de las tapas finalistas, para las que se han utilizado distintos tipos de setas y técnicas de cocina y grandes dosis de imaginación.

El público, por su parte, ha decidido que las tres candidatas al premio de la **Mejor Tapa Micológica Popular** este año sean las de **Crepería Lilot**, **Restaurante Trisquel** y **Cervecería Restaurante La Candela**. Cabe destacar en este sentido que los votos han estado más repartidos que en otras ediciones, y que varios establecimientos se han acercado de manera significativa en el número de apoyos.

Los finalistas al premio **Mejor Tapa Mediterránea** son **Restaurante Santo Domingo II**, **Bar Restaurante La Chistera** y **Crepería Lilot**, por hacer el mejor uso de los ingredientes de la dieta que está considerada como Patrimonio de la Humanidad, a criterio de los expertos de la Fundación Científica de la Caja Rural, entidad que colabora con la Semana de la Tapa Micológica.

AGRUPACIÓN SORIANA DE HOSTELERÍA Y TURISMO – ASOHTUR
C/ Vicente Tutor, nº 6 – planta 4º, 42001 Soria. Tfno. 975 23 32 22 Fax 975 23 32 23
asohtur@asohtur.com www.asohtur.com

Finalmente, un jurado compuesto por miembros de la Escuela de Hostelería de Soria, CIFF La Merced, ha considerado que los establecimientos que más han destacado en cuanto a la **Calidad en el Servicio** en esta **VIII Semana de la Tapa Micológica** son **Bar Restaurante La Chistera, Parador de Turismo Antonio Machado y Crepería Lilot**.

Algunos de los establecimientos son finalistas en varias de las categorías, como **Crepería Lilot**, que aparece en tres de los cuatro apartados. El **Parador de Turismo Antonio Machado** también tiene un papel destacado en esta fase final, ya que su tapa ha sido elegida entre las tres mejores de esta **VIII Semana de la Tapa Micológica**, y también es finalista en el premio que valora la **Calidad en el Servicio**. Bar Restaurante **La Chistera** también repite nominaciones, en esta ocasión, en el premio a la **Mejor Tapa Mediterránea y Mejor Calidad en el Servicio**. Algunos de los establecimientos, sin embargo, aparecen por primera vez entre los finalistas.

Jornadas de los Campeones

La coincidencia de nominaciones de varios de los establecimientos a los premios supone que ocho en total participarán en las **Jornadas de los Campeones**, que se celebrarán del 16 al 22 de noviembre. De esta manera se da una nueva oportunidad al público para que pueda probar las mejores tapas de esta edición, en las cuatro categorías a concurso. Los bares y restaurantes que servirán de nuevo sus tapas son **Parador de Turismo Antonio Machado, Bar Restaurante Alcores, Hotel Villa de Almazán, Crepería Lilot, Restaurante Trisquel, Cervecería Restaurante La Candela, Restaurante Santo Domingo II y Bar Restaurante La Chistera**.

Durante las Jornadas se mantienen los precios de la Semana de la Tapa Micológica, a 1,80 euros cada tapa y las Cervezas Amstel (Clásica, Radler y Sin), patrocinadora de este evento, a 1 euro cada una.

Tras las Jornadas de los Campeones se celebrará una gala en la que se darán a conocer los cuatro ganadores de la **VIII Semana de la Tapa Micológica**, así como agraciados con los premios sorteados entre las personas que han completado las distintas metas de la Maratón de la Tapa y entre todos los que han votado para elegir a la **Mejor Tapa Micológica Popular**. Entre los primeros se sorteará una estancia de un fin de semana para dos personas en el Hotel Termal de El Burgo de Osma, y una cena para dos en uno de los establecimientos participantes.

Entre las personas que han depositado su voto en las urnas colocadas a tal efecto en los establecimientos participantes, se sorteará un fin de semana a Roma para dos personas, además de un lote de productos Amstel.

AGRUPACIÓN SORIANA DE HOSTELERÍA Y TURISMO – ASOHTUR
C/ Vicente Tutor, nº 6 – planta 4º, 42001 Soria. Tfno. 975 23 32 22 Fax 975 23 32 23
asohtur@asohtur.com www.asohtur.com

Soria, 16 de noviembre de 2015

NOTA DE PRENSA

Desde hoy y hasta el 22 de noviembre las ocho tapas finalistas participan en las Jornadas de Campeones

- Las creaciones de Crepería Lilot, Trisquel, La Candela, La Chistera, Parador Antonio Machado, Alcores, Hotel Villa de Almazán y Restaurante Santo Domingo II se servirán durante toda la semana.

Desde hoy y hasta el próximo domingo, 22 de noviembre, el público soriano y foráneo tendrá oportunidad de probar de nuevo las tapas finalistas de la cuatro categorías de la **VIII Semana de la Tapa Micológica de Soria**. En esta ocasión participan en las Jornadas de los Campeones ocho establecimientos, siete en la capital y uno en Almazán.

Las tapas finalistas al premio de **Mejor Tapa Micológica Provincial** son las elaboradas por **Bar Restaurante Alcores, Parador de Turismo Antonio Machado y Hotel Villa de Almazán**, con su tapa Ternera en teriyaki con boletus en texturas, Mico hot-dog al sarmiento con mostaza de rebollos y Ketchup de níscalos y Volcán de sabores. Fueron elegidas en una fase final en la que once establecimientos cocinaron sus tapas para el jurado de expertos reunido en la Escuela de Hostelería de Soria, CIFF La Merced.

El público decidió con sus votos que las tres candidatas al premio de la **Mejor Tapa Micológica Popular** fueran las de **Crepería Lilot, Restaurante Trisquel y Cervecería Restaurante La Candela**, con la Dulce muerte del César, Torrezeno relleno de foie con cremoso de boletus y Manitas braseadas rellenas de edulis e ibérico sobre brotes tiernos y angula de monte.

Los finalistas al premio **Mejor Tapa Mediterránea** son **Restaurante Santo Domingo II, Bar Restaurante La Chistera y Crepería Lilot**, con sus creaciones Tulipa con boletus edulis y vieira con toque de aguacate y piñones, Chips de monte en food trucks y la Dulce muerte del César.

Los establecimientos que más destacaron en cuanto a la **Calidad en el Servicio** en esta **VIII Semana de la Tapa Micológica** fueron **Crepería Lilot, Bar Restaurante La Chistera y Parador de Turismo Antonio Machado**.

Durante las Jornadas se mantienen los precios de la Semana de la Tapa Micológica, a 1,80 euros cada tapa y las Cervezas Amstel (Clásica, Radler y Sin), patrocinadora de este evento, a 1 euro cada una.

AGRUPACIÓN SORIANA DE HOSTELERÍA Y TURISMO – ASOHTUR
C/ Vicente Tutor, nº 6 – planta 4º, 42001 Soria. Tfno. 975 23 32 22 Fax 975 23 32 23
asohtur@asohtur.com www.asohtur.com

Por otro lado, desde hoy se pone en marcha la **Senda de los Campeones**, la aplicación para móviles Android creada para la Semana de la Tapa Micológica. Todos aquellos 'tapeadores' que logren certificar que han probado las ocho tapas finalistas entrarán en el sorteo de una cena para dos personas en la Crepería Lilot.

Tras las Jornadas de los Campeones, el martes 1 de diciembre, se celebrará una gala en la que se darán a conocer los cuatro ganadores de la **VIII Semana de la Tapa Micológica**, en sus cuatro categorías, y se procederá al sorteo de un fin de semana a Roma para dos personas entre quienes votaron para elegir la **Mejor Tapa Micológica Popular** así como un lote de productos Amstel entre los votantes mayores de 18 años.

Relación de establecimientos finalistas:

BAR RESTAURANTE ALCORES
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Provincial"

PARADOR DE TURISMO ANTONIO MACHADO
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Provincial"
Finalista a la "Mejor Calidad en el Servicio"

CERVECERÍA RESTAURANTE LA CANDELA
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Popular"

BAR RESTAURANTE LA CHISTERA
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Mediterránea"
Finalista a la "Mejor Calidad en el Servicio"

BAR RESTAURANTE LA CREPERÍA LILOT
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Popular"
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Mediterránea"
Finalista a la "Mejor Calidad en el Servicio"

BAR RESTAURANTE SANTO DOMINGO II
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Mediterránea"

RESTAURANTE TRISQUEL
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Popular"

HOTEL VILLA DE ALMAZÁN
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Provincial"

AGRUPACIÓN SORIANA DE HOSTELERÍA Y TURISMO – ASOHTUR
C/ Vicente Tutor, nº 6 – planta 4º, 42001 Soria. Tfno. 975 23 32 22 Fax 975 23 32 23
asohtur@asohtur.com www.asohtur.com

Soria, 24 de noviembre de 2015

NOTA DE PRENSA

Las Jornadas de los Campeones suman 6.100 tapas vendidas a la VIII Semana de la Tapa Micológica de Soria

- Varios de los establecimientos finalistas han superado las mil tapas en estos últimos días, especialmente durante el fin de semana.
- El martes 1 de diciembre, el Casino Amistad Numancia acogerá la gala en la que se conocerán a los establecimientos ganadores de este año.

Las Jornadas de los Campeones, celebradas del 16 al 22 de noviembre, han sumado **6.100 tapas** más a la VIII Semana de la Tapa Micológica 2015, por lo que la cifra total alcanza las 114.100. Los ocho establecimientos hosteleros que han servido las tapas finalistas se muestran satisfechos, especialmente por la gran afluencia de público durante el fin de semana. Además, tal y como ellos mismos han destacado, las **Jornadas de los Campeones** han atraído a nuevos clientes y a turistas, que de nuevo han llegado a Soria gracias al reclamo de la micología y de la cocina de setas.

Algunos de los ocho locales finalistas han superado las **1.000 tapas** en estas Jornadas de los Campeones, organizadas para dar oportunidad al público de probar las mejores creaciones de la Semana de la Tapa Micológica.

Como se recordará, la VIII Semana de la Tapa Micológica logró alcanzar las **108.000 tapas vendidas**, un cifra récord a lo largo de las ediciones celebradas hasta la fecha. El creciente interés por la gastronomía micológica, la buena climatología y la coincidencia de puentes festivos ayudó a lograr este importante número, además de la celebración de otras actividades en Soria relacionadas con el mundo micológico, como el Mercasetas.

Más allá de las cifras, los hosteleros se muestran satisfechos con la gran acogida que la VIII Semana de la Tapa Micológica de Soria tiene cada año y que ya se ha convertido en un evento gastronómico de primer orden, dentro y fuera de la provincia, lo que supone un revulsivo para el sector durante los meses del otoño.

El martes 1 de diciembre, se celebrará una **gala** en el **Casino Amistad Numancia** a partir de las 18.30 horas en la que se darán a conocer los cuatro ganadores de la

AGRUPACIÓN SORIANA DE HOSTELERÍA Y TURISMO – ASOHTUR
C/ Vicente Tutor, nº 6 – planta 4º, 42001 Soria. Tfno. 975 23 32 22 Fax 975 23 32 23
asohtur@asohtur.com www.asohtur.com

AGRUPACIÓN SORIANA DE HOSTELERÍA Y TURISMO – ASOHTUR
C/ Vicente Tutor, nº 6 – planta 4º, 42001 Soria. Tfno. 975 23 32 22 Fax 975 23 32 23
asohtur@asohtur.com www.asohtur.com

Soria, 1 de diciembre de 2015

NOTA DE PRENSA

Bar restaurante Alcores se alza con el Premio a la Mejor Tapa Micológica Provincial 2015

- La tapa de La Crepería Lilot ha sido la más votada por el público en esta edición de la VIII Semana de la Tapa Micológica.
- La tapa más mediterránea la ha servido el Restaurante Santo Domingo II, y la Mejor Calidad en el Servicio ha estado en Bar Restaurante La Chistera.

La tapa elaborada por el Bar **Restaurante Alcores**, 'Ternera en teriyaki con boletus en texturas' ha sido la mejor de la VIII Semana de la Tapa Micológica organizada por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo), según el Jurado de expertos que valoró el trabajo de las once creaciones finalistas. Se alza, por tanto, con el premio a la Mejor Tapa Micológica Provincial 2015, dotado con 1.300 euros y un diploma. En esta categoría, el segundo clasificado ha sido el Hotel Villa de Almazán, con su tapa 'Volcán de sabores' y en tercer lugar, el Parador Antonio Machado, con su 'Mico hot-dog al sarmiento con mostaza de rebozuelo y ketchup de níscalos'.

La tapa más votada por el público en esta edición ha sido 'La dulce muerte del César', elaborada por **La Crepería Lilot**, seguida del 'Torreznito relleno de foie con crema de boletus', de Restaurante Trisquel y de las 'Manitas braseadas rellenas de edulí y ibérico sobre brotes tiernos y angula de monte', servida en el Restaurante La Candela. El premio a la Mejor Tapa Micológica Popular está dotado con 700 euros y un diploma.

El auge de la Dieta Mediterránea también ha estado presente en la VIII Semana de la Tapa Micológica, a través del galardón respaldado por la Fundación Científica de la Caja Rural, que conlleva una distinción. El premio a la Mejor Tapa Micológica Mediterránea ha recaído en el **Bar Restaurante Santo Domingo II**, gracias a su creación 'Tulipa con boletus edulis y vieira con toque de aguacate y piñones'. Las tapas de La Chistera y la Crepería Lilot han quedado en segundo y tercer lugar, respectivamente.

AGRUPACIÓN SORIANA DE HOSTELERÍA Y TURISMO – ASOHTUR
C/ Vicente Tutor, nº 6 – planta 4º, 42001 Soria. Tfno. 975 23 32 22 Fax 975 23 32 23
asohtur@asohtur.com www.asohtur.com

VIII Semana de la Tapa Micológica, en sus cuatro categorías, y se procederá al sorteo de un fin de semana a Roma para dos personas entre quienes votaron para elegir la Mejor Tapa Micológica Popular así como un lote de productos Amstel entre los votantes mayores de 18 años.

Las tapas finalistas al premio de **Mejor Tapa Micológica Provincial** son las elaboradas por **Bar Restaurante Alcores**, **Parador de Turismo Antonio Machado** y **Hotel Villa de Almazán**.

El público decidió con sus votos que las tres candidatas al premio de la **Mejor Tapa Micológica Popular** fueran las de **Crepería Lilot**, **Restaurante Trisquel** y **Cervecería Restaurante La Candela**.

Los finalistas al premio **Mejor Tapa Mediterránea** son **Restaurante Santo Domingo II**, **Bar Restaurante La Chistera** y **Crepería Lilot**.

Finalmente, los establecimientos que más destacaron en cuanto a la **Calidad en el Servicio** en esta VIII Semana de la Tapa Micológica fueron **Crepería Lilot**, **Bar Restaurante La Chistera** y **Parador de Turismo Antonio Machado**.

Por último, el Jurado ha considerado que la Mejor Calidad en el Servicio de las tapas de este año ha sido la del **Bar Restaurante La Chistera**, seguido del **Parador Antonio Machado** y la **Crepería Lilot**. Este premio tampoco tiene dotación económica, pero sí una distinción.

Los premios se otorgarán en la gala que tendrá lugar hoy, a partir de las 18.30 horas en el Casino Amistad Numancia. En el transcurso de la misma se conocerá también el ganador del viaje a Roma para dos personas durante un fin de semana sorteado entre todas las personas que votaron por su tapa favorita en la VIII Semana de la Tapa Micológica, celebrada del 23 de octubre al 2 de noviembre. Igualmente se sabrá quién gana del lote de productos Amstel, cerveza patrocinadora de esta cita gastronómica, entre los votantes mayores de 18 años.

En la gala también se hará entrega de un diploma y una tablet a **Sara Fuentelsaz Sobrino**, alumna de 3º de la ESO del IES Politécnico que ganó el concurso de dibujo organizado entre los escolares sorianos para elegir la imagen de la VIII Semana de la Tapa Micológica.

De esta forma se cierra una nueva edición de la Semana de la Tapa Micológica, un evento que este año ha logrado alcanzar la cifra récord de **108.000 tapas vendidas**, además de las **6.100 tapas** de las Jornadas de los Campeones, en las que participaron los finalistas de las cuatro categorías.

Este año, como novedad, los once finalistas del premio a la Mejor Tapa Micológica Provincial se disputaron los tres primeros premios cocinando en directo para el Jurado de expertos en la Escuela de Hostelería de Soria, CIPP La Merced.

Las cifras demuestran el creciente interés del público soriano y de los turistas por la cocina de setas en otoño, una época tradicionalmente deprimida en el sector hostelero. En Soria, sin embargo, se ha logrado revertir la situación gracias al reclamo micológico. En este sentido, la colaboración entre las instituciones para organizar actividades coincidentes en torno al mundo de las setas y dar a conocer el rico patrimonio micológico resulta crucial a la hora de convertir a Soria en un punto turístico de otoño de primer orden.

LISTA DE PREMIADOS:

PREMIO A LA MEJOR TAPA MICOLÓGICA PROVINCIAL

BAR RESTAURANTE ALCORES
PRIMER PREMIO a la "Mejor Tapa Micológica Provincial"

23 OCT 2 NOV
SORIA 2015

HOTEL VILLA DE ALMAZÁN
SEGUNDO FINALISTA a la "Mejor Tapa Micológica Provincial"

PARADOR DE TURISMO ANTONIO MACHADO
TERCER FINALISTA a la "Mejor Tapa Micológica Provincial"

PREMIO A LA MEJOR TAPA MICOLOGICA POPULAR

BAR RESTAURANTE LA CREPERÍA LILOT
PRIMER PREMIO a la "Mejor Tapa Micológica Popular"

RESTAURANTE TRISQUEL
SEGUNDO FINALISTA a la "Mejor Tapa Micológica Popular"

CERVECERÍA RESTAURANTE LA CANDELA
TERCER FINALISTA a la "Mejor Tapa Micológica Popular"

PREMIO A LA MEJOR TAPA MICOLOGICA MEDITERRÁNEA

BAR RESTAURANTE SANTO DOMINGO II
PRIMER PREMIO a la "Mejor Tapa Micológica Mediterránea"

BAR RESTAURANTE LA CHISTERA
SEGUNDO FINALISTA a la "Mejor Tapa Micológica Mediterránea"

BAR RESTAURANTE LA CREPERÍA LILOT
TERCER FINALISTA a la "Mejor Tapa Micológica Mediterránea"

PREMIO A LA MEJOR CALIDAD EN EL SERVICIO

BAR RESTAURANTE LA CHISTERA
PRIMER PREMIO a la "Mejor Calidad en el Servicio"

PARADOR DE TURISMO ANTONIO MACHADO
SEGUNDO FINALISTA a la "Mejor Calidad en el Servicio"

BAR RESTAURANTE LA CREPERÍA LILOT
TERCER FINALISTA a la "Mejor Calidad en el Servicio"

AGRUPACIÓN SORIANA DE HOSTELERÍA Y TURISMO – ASOHTUR
C/ Vicente Tutor, nº 6 – planta 4º. 42001 Soria. Tfno. 975 23 32 22 Fax 975 23 32 23
asohtur@asohtur.com www.asohtur.com

23 OCT 2 NOV
SORIA 2015

Soria, 22 de octubre de 2015

RUEDA DE PRENSA

**"Presentación
VIII Semana de la Tapa Micológica de Soria"**

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) convoca para **mañana, viernes, 23 de octubre, a las 12:00 horas** en Cafetería Taura (C/ Venerable Palafox, 5 – Soria-), **Rueda de Prensa**, en la que será presentada la **VIII Semana de la Tapa Micológica de Soria**, que se desarrollará del 23 de octubre al 2 de noviembre.

La Rueda de Prensa será ofrecida por la **Presidenta de ASOHTUR**, Yolanda Santos Grande, el **Presidente de la Diputación Provincial de Soria**, Luis Rey de las Heras, el **Concejal de Comercio, Turismo e Industria** del Ayuntamiento de Soria, Javier Muñoz Expósito y el **Delegado Territorial de la Junta** de Castilla y León en Soria, Manuel López Represa.

Al finalizar la Rueda de Prensa se ofrecerá un aperitivo al que están invitados todos los medios de comunicación asistentes.

23 OCT 2 NOV
SORIA 2015

Soria, 15 de octubre de 2015

RUEDA DE PRENSA

Seta de Oro para el mejor restaurante del mundo, El Celler de Can Roca

Con motivo de la **concesión de la Seta de Oro** de la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) al Restaurante **El Celler de Can Roca**, que será **entregada el próximo día 20 de octubre** por ASOHTUR y por el **Ayuntamiento de Soria**, se convoca **Rueda de Prensa** para **mañana viernes 16 de octubre** a las **17.00 horas** en la **Sala de Prensa del Ayuntamiento de Soria**.

El Restaurante **El Celler de Can Roca**, regentado por la Familia Roca, es en la actualidad **el mejor restaurante del mundo** según la prestigiosa revista británica **Restaurant**.

AGRUPACIÓN SORIANA DE HOSTELERÍA Y TURISMO – ASOHTUR
C/ Vicente Tutor, nº 6 – planta 4º. 42001 Soria. Tfno. 975 23 32 22 Fax 975 23 32 23
asohtur@asohtur.com www.asohtur.com

23 OCT 2 NOV
SORIA 2015

Soria, 30 de noviembre de 2015

RUEDA DE PRENSA

Entrega Premios VIII Concurso Provincial de la Tapa Micológica de Soria 2015

Con motivo de la entrega de los **Premios del VIII Concurso Provincial de la Tapa Micológica de Soria 2015**, la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) **convoca** a los medios a dicho Acto, **mañana, martes 1 de diciembre**, a las **18:30 horas** en el **Salón Gerardo Diego del Casino Amistad Numancia** de Soria.

Durante el transcurso de dicho Acto se hará entrega de los siguientes premios: "Mejor Tapa Micológica Provincial", "Mejor Tapa Micológica Popular", "Mejor Tapa Micológica Mediterránea" y "Mejor Calidad en el Servicio".

Los ocho participantes que han conseguido llegar como finalistas en las distintas categorías son: Bar Restaurante Alcores, Parador de Turismo Antonio Machado, Cervecería Restaurante La Candelaria, Bar Restaurante La Chistera, Bar Restaurante La Crepería Lilot, Bar Restaurante Santo Domingo II, Restaurante Trisquel, Hotel Villa de Almazán.

Asimismo **se sorteará un Viaje a Roma** para dos personas entre el público que participó con su votación para la elección de la "Mejor Tapa Micológica Popular" y también se procederá al **sorteo**, entre los votantes mayores de 18 años, **del premio Amstel** consistente en "Un lote de productos Amstel".

ASOHTUR se muestra muy satisfecha por las cifras obtenidas en esta edición tanto en el número de establecimientos participantes (53 establecimientos) como en las ventas alcanzadas (108.000 tapas) en los diez días de duración de la Semana de la Tapa Micológica así como las 6.100 vendidas en la semana de las Jornadas de Campeones.

Posteriormente y al finalizar el Acto se servirá un **Vino Español** en **Restaurante El Fogón del Salvador** al que os invitamos a asistir.

AGRUPACIÓN SORIANA DE HOSTELERÍA Y TURISMO – ASOHTUR
C/ Vicente Tutor, nº 6 – planta 4º. 42001 Soria. Tfno. 975 23 32 22 Fax 975 23 32 23
asohtur@asohtur.com www.asohtur.com

AGRUPACIÓN SORIANA DE HOSTELERÍA Y TURISMO – ASOHTUR
C/ Vicente Tutor, nº 6 – planta 4º. 42001 Soria. Tfno. 975 23 32 22 Fax 975 23 32 23
asohtur@asohtur.com www.asohtur.com



14 OCTUBRE, 2015

CHARO SARDINA



VIII SEMANA DE LA TAPA MICOLOGICA

Que no se te escapen las delicatessen de las setas sorianas

Del 23 de octubre al 1 de noviembre se celebra en Soria la VIII Semana de la Tapa Micológica, en la que los chefs sorianos despliegan toda su creatividad.

Mc Boletus, MicoHot-Dog, Chips de setas, Focaccia con sabor a monte, Sushi-Boletus, Yakitori de hongos, Micobarrita energética, embutido micológico, etc., forman parte del *Fast Good Micológico*, un homenaje culinario a la gran diversidad de setas y hongos que esconden los pinares y prados de Soria que esta edición destaca por la presencia de platos que emulan el Fast Food en su versión más sana. Estas delicias llenas de imaginación podrán degustarse a un precio al alcance de todos, a tan sólo 1,80€.

Diez días para realizar un delicioso viaje gastronómico por las creaciones que los más de 50 establecimientos de restauración de la provincia de Soria han elaborado para esta VIII Edición y en las que las setas y los hongos son los protagonistas. Boletus Edulis, Amanitas Cesáreas, Trompetillas Negras, Niscalos, Setas de Cardo, ninguna

publicidad



publicidad

BUSCAR EN
YELLOWBREAK

Buscar Buscar

ARCHIVO MENSUAL

Elegir mes

TWITTERBREAK

PLACERES



más de 50 establecimientos de restauración de la provincia de Soria han elaborado para esta VIII Edición y en las que las setas y los hongos son los protagonistas. Boletus Edulis, Amanitas Cesáreas, Trompetillas Negras, Niscalos, Setas de Cardo, ninguna variedad se escapa de esta transformación creativa en donde tampoco faltará la presencia del conocido como Diamante Negro de la micología: La Trufa Negra.

Con este nuevo concepto de *Fast Good Micológico*, los chef sorianos prometen sorprender a los paladares más expertos en la materia, si bien este tour gastronómico tiene como objetivo acercar la micología a todos los visitantes. Una gran responsabilidad para los restauradores sorianos que cada año derrochan imaginación y creatividad para sorprender con unas tapas que podrán degustarse al precio de 1,80 euros. Pero todo este esfuerzo tiene su premio, pues a lo largo de estos diez días se elige la "Mejor Tapa Micológica", "Mejor Tapa Micológica Mediterránea" y "Mejor Servicio de Barra".

Además de poder degustar y disfrutar con estas delicatessen, la agrupación Sorianas de Hostelería y Turismo (ASOHTUR), organizadora del evento, también ha preparado una serie de actividades entre las que destaca la celebración de un Mercasetas, un mercado en el que podremos adquirir setas y hongos de temporada, además de productos elaborados a partir de ingredientes micológicos. El programa de acciones paralelas se completa con concursos gastronómicos, sendas seteras gratuitas para aprender a buscar y recolectar setas en pinares y prados de la provincia de Soria y conferencias micológicas para escolares sobre gastronomía recolección y precauciones.

Además numerosos hoteles y restaurantes se unen a esta Semana de la Tapa Micológica con la elaboración de un Menú Micológico que podrán degustarse durante los meses de otoño. Una experiencia culinaria como la que ofrece el Hotel Alfonso VIII que permite saborear hasta diez tipos de setas distintas a través de platos tan delicados como Carpaccio de boletus sobre cola de gambón y parmentier, Tosta de setas con coulis de frutos rojos, timbal de bacalao islandés con trompetillas de la muerte y alioli de ajo negro, o carrillera de ternera estofada con niscalos y pimientos asados. Un menú repleto de sabores micológicos de Soria.

14 OCTUBRE, 2015



VIII SEMANA DE LA TAPA MICOLOGICA

Que no se te escapen las delicatessen de las setas sorianas

Del 23 de octubre al 1 de noviembre se celebra en Soria la VIII Semana de la Tapa Micológica, en la que los chefs sorianos despliegan toda su creatividad.

Mc Boletus, MicoHot-Dog, Chips de setas, Focaccia con sabor a monte, Sushi-Boletus, Yakitori de hongos, Micobarrita energética, embutido micológico, etc., forman parte del *Fast Good Micológico*, un homenaje culinario a la gran diversidad de setas y hongos que esconden los pinares y prados de Soria que esta edición destaca por la presencia de platos que emulan el Fast Food en su versión más sana. Estas delicias llenas de imaginación podrán degustarse a un precio al alcance de todos, a tan sólo 1,80€.

Diez días para realizar un delicioso viaje gastronómico por las creaciones que los



MÁS

[Trufa negra, el manjar prohibido](#)
[Setas, delicatessen exquisitas](#)

gastronostrum.com

Search this website

Diario de un gloton

Artículos

Come y cala

Autoservicio

El sumiller

Produtivos

Sopa de letras

Letras de Gastroconocida

El cocinillas

Justamente

GastroNoticias

Alimentación

Nos vemos en...

Otros gastronómicos

Fast good micológico en Soria

24 octubre, 2012

Facebook Like 1

CITAS



McBoletus, mohoñ-dog, chips de setas, focaccia con sabor a monte, sushi-boletus, yakitori de hongos, micobanana energética, embutido micológico... Más de cincuenta bares y restaurantes de la provincia de Soria han creado el Fast Good Micológico para celebrar la VIII Semana de la Tapa Micológica, del 23 octubre al 1 de noviembre, con propuestas que elevan el fast food a 1.80 euros. Boletus estuña, amanitas cezareas, trompetillas negras, hiciendo setas de cardo y hasta trufa negra intervienen en esas propuestas, entre las que se elegirán la Mejor Tapa Micológica y la Mejor Tapa Micológica Mediterránea, además de premiarse el Mejor Servicio de Bar. La Agrupación Sorianas de Hostelería y Turismo (ASOHTUR), organizadora del evento, también ha preparado actividades como el Mercasetas, los concursos gastronómicos, las kermes salteras o las conferencias gastronómicas. Además, el hotel Alfonso VIII ofrecerá durante todo el año un **Menú Micológico** con diez tipos de setas.

Últimos artículos

Arroces Mallorquines en la playa de Las Arenas

Fast good micológico en Soria

Cooler o scorza de octubre en Casa Carola

Pope Rock'quitz en la Bodega de la Torta del Casar

Oferta en Dáñera, la arrinconada de Alicante

Otros guisos

Tortillitas

Alfons

Atún de Salmón



Like Page 13k likes

Seguir a @gastronostrum

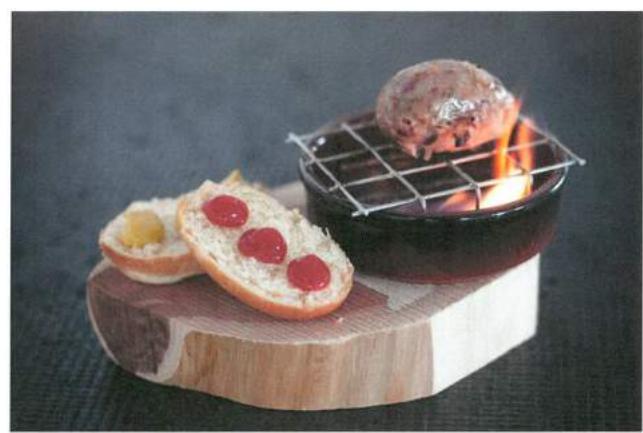
El plugin Adobe Flash ha fallado. Recarga la página para volver a intentarlo.

Fast good micológico en Soria

14 octubre, 2015



McBoletus, micohot-dog, chips de setas, focaccia con sabor a monte, sushi+boletus, yakitori de hongos, micobarrita energética, embutido micológico... Más de cincuenta bares y restaurantes de la provincia de Soria han creado el Fast Good Micológico para celebrar la **VIII Semana de la Tapa Micológica**, del **23 de octubre al 1 de noviembre**, con propuestas que emulan el fast food a 1,80 euros. Boletus edulis, amanitas cesáreas, trampolillas negras, níscalos, setas de cardo y hasta trufa negra intervienen en esas propuestas, entre las que se elegirá la Mejor Tapa Micológica y la Mejor Tapa Micológica Mediterránea, además de premiarse el Mejor Servicio de Barra. La Agrupación Sorianas de Hostelería y Turismo (ASOHTUR), organizadora del evento, también ha preparado actividades como **elMercasetas**, los **concurso**s gastronómicos, las **sendas** seteras o las **conferencias** gastronómico-licológicas. Además, el hotel Alfonso VIII ofrecerá durante todo el otoño un **Menú Micológico** con diez tipos de setas.



50 establecimientos hosteleros de Soria exhibirán en la VIII Semana de la Tapa Micológica el fruto de su creatividad con los hongos en formato de tapa. Toda una lección de Ingenio al precio de 1,80 € la tapa desde el 23 de octubre hasta el 1 de noviembre / [GlobalStylus](#) ?

Mc Boletus, MicoHot-Dog, Chips de setas, Focaccia con sabor a monte, Sushi+Boletus, Yakitori de hongos, Micobarrilla energética, embutido micológico, etc., los chefs sorianos despliegan toda su creatividad y traen a nuestras mesas el *Fast Good Micológico* para celebrar la **VIII Semana de la Tapa Micológico** entre el 23 octubre y el 1 de noviembre. Un homenaje culinario a la gran diversidad de setas y hongos que esconden los pinares y prados de Soria que esta edición destaca por la presencia de platos que emulan el *Fast Food* en su versión más sana. Estas delicias llenas de imaginación podrán degustarse a un precio al alcance de todos, a tan sólo 1,80 €.



Diez días en los que podremos realizar un delicioso viaje gastronómico por las creaciones que los más de 50 establecimientos de restauración de la provincia de Soria han elaborado para esta VIII Edición y en las que las setas y los hongos son los protagonistas. Boletus Edulis, Amanitas Cesáreas, Trompetillas Negras, Niscalos, Setas de Cardo, ninguna variedad se escapa de esta transformación creativa en donde tampoco faltará la presencia del conocido como Diamante Negro de la micología: La Trufa Negra.



Con este nuevo concepto de Fast Good Micológico los chef sorianos prometen sorprender a los paladares más expertos en la materia, si bien este tour gastronómico tiene como objetivo acercar la micología a todos los visitantes. Una gran responsabilidad para los restauradores sorianos que cada año demuestran imaginación y creatividad para sorprender con unas tapas que podrán degustarse al precio de 1,80 euros. Pero todo este esfuerzo tiene su premio, pues a lo largo de estos diez días se elige la "Mejor Tapa Micológica", "Mejor Tapa Micológica Mediterránea" y "Mejor Servicio de Barra".

Además de poder degustar y disfrutar con estas delicatessen, la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR), organizadora del evento, también ha preparado una serie de actividades entre las que destaca la celebración de un Mercasetas, un mercado en el que podremos adquirir setas y hongos de temporada, además de productos elaborados a partir de ingredientes micológicos. El programa de acciones paralelas se completa con concursos gastronómicos, sendas seteras gratuitas para aprender a buscar y recolectar setas en pinares y prados de la provincia de Soria y conferencias micológicas para escolares sobre gastronomía recolección y precauciones.

El amor que sienten los sorianos por las setas y hongos de la provincia es tan grande que numerosos hoteles y restaurantes se unen a esta Semana de la Tapa Micológica con la elaboración de un Menú Micológico que podrán degustarse durante los meses de otoño.



Una experiencia culinaria como la que ofrece el Hotel Alfonso VIII que permite saborear hasta diez tipos de setas distintas a través de platos tan delicados como Carpaccio de boletus sobre cola de gambrón y parmentier, Tosta de setas con coulis de frutos rojos, Timbal de bacalao islandés con trompetillas de la muerte y alioli de ajo negro, o Carrillera de ternera estofada con niscalos y pimientos asados. Un menú repleto de sabores micológicos de Soria.

Esta es la relación de establecimientos participantes en la Semana Micológica de Soria:

Alcores, Alfonso VIII, Antonio Machado (Parador), Apolonia, Asador Ecuus, Camelot Park, Campos de Castilla, Capote, Casa Arévalo, Casa Garrido, Casa Torío, Cascarre, Cazuelas, tapas y... olé, Ciudad de Soria, Don Quijote, El 87, El Alto de la Dehesa-Casa Manolo, El Cerdito Feliz, El Portillo, El Príncipe, El Rosel, El Templo, El Ventorro, Fogón del Salvador, Garoa, Irún Plaza, La Candelaria, La Cepa La Chistera, La Crepería Lilot, La Mejillonera, La Niña 2, La Posada, + que pan, Patata, Pepi, Piscis, Plaza, San Francisco, Santo Domingo II, Tauru, The Red Lion of Soria, Tiffany's, Torcuato, Trashumante, Trisquel, Verita Nueva, Antonio, Virrey Palax, Los Villares y Las Abadias.

Fast Good micológico en Soria

Mc Boletus, MicoHot-Dog, Chips de setas, Focaccia con sabor a monte, Ketchup d niscalos, Sushi-Boletus, Yakitori de hongos, Micobarrita energética, embutido micológico... Un verdadero Fast Good Micológico en el que los chefs sorianos despliegan toda su creatividad para celebrar una nueva edición de la Semana de la Tapa Micológica.

DIARIODEGASTRONOMIA.COM 14/10/2015

6

14



Desde el 23 octubre y hasta el 1 de noviembre, Soria celebra un homenaje culinario a la gran diversidad de setas y hongos que esconden los pinares y prados de la provincia, que esta edición destaca por la presencia de platos que emulan el Fast Food en su versión más sana, un Fast Good Micológico. Originales elaboraciones llenas de imaginación a un precio unificado y al alcance de todos, a tan sólo 1,80 euros.

Boletus Edulis, Amanitas Cesáreas, Trompetillas Negras, Niscalos, Setas de Cardo... todas la rica variedad de seta hongos de la privilegiada tierra soriana, incluido el conocido como 'Diamante Negro' de la micología, la excepcional

Trufa Negra, formarán parte de las elaboraciones que los más de 50 establecimientos de restauración de la provincia han diseñado para esta nueva edición de la Semana de la tapa micológica.

Entre las propuestas que se podrán probar durante estos diez días: *Ternera en teriyaki con boletus en texturas, Mico hot-dog al sarmiento con mostaza de rebozuelo y ketchup de niscalos, Lienzo de boletus con bacalao confitado al romero y trufa, Yakitori con sabor a Soria, Recolección micológica con frutos del mar, Embutido micológico, Hongos escabechados con atún rojo, Manitas braaseadas rellenas de edulis e ibé sobre brotes tiernos y angula de monte, Milhojas de ibérico con boletus, Tulipa con boletus edulis y vieira con toque de aguacate y piñones, o Torrezo relleno de foie con cremoso de boletus*, entre otras.

Propuestas seteras

Además, la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR), organizadora del evento, ha preparado también una serie de actividades entre las que destaca la celebración de un Mercasetas, un mercado en el que se podrán adquirir setas y hongos de temporada y productos elaborados a partir de ingredientes micológicos. El programa de acciones paralelas se completa con concursos gastronómicos, sendas seteras gratuitas para aprender a buscar y recolectar setas en pinares y prados de la provincia de Soria y conferencias micológicas para escolares sobre gastronomía recolección y precauciones.

Finalmente, numerosos hoteles y restaurantes se han unido a esta Semana de la Tapa Micológica con la elaboración de menús micológicos que podrán degustarse durante los meses de otoño, como el que ofrece el Hotel Alfonso VIII que permite saborear hasta diez tipos de setas distintas a través de platos como *Carpaccio de boletus sobre cola de gambrón y parmentier, Tosta de setas con coulis de frutos rojos, Timbal de bacalao islandés con trompetillas de la muerte y alioli de ajo negro, o Carrillera de ternera estofada con niscalos y pimientos asados*.

Resumen



Evento Semana de la tapa micológica

Soria,

Emplaza 10/23/2015

Acaba 11/01/2015

CAPITAL

Los restauradores podrán aumentar su formación micológica

23 OCT 2 NOV
SORIA 2015

8 LA TAPA MICOLÓGICA



SORIA Noticias.com

El cartel de la VIII Tapa Micológica.

Actualizado 15/10/2015 20:59:11

Dentro de las actividades de la VIII Semana de la Tapa, los profesionales del sector podrán acceder a un taller de identificación de setas.

Entre las actividades asociadas a la VIII Semana de la Tapa Micológica, ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) ha organizado un taller práctico y una jornada de identificación de setas destinada a sus asociados, quienes podrán asistir de forma gratuita. Tendrá lugar el próximo día 19 de octubre y correrá a cargo de los expertos de Biosfera Soria.

El objetivo es que los restauradores sorianos conozcan todo el potencial de las setas y hongos que crecen en los montes sorianos, más allá de las especies más conocidas y consumidas, para que puedan ofrecerlas en sus restaurantes.

EVENTOS GASTRONÓMICOS

Semana de la Tapa Micológica de Soria 2015

Del 23 de octubre al 1 de noviembre de 2015 se celebra la octava edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria, con la participación de más de 50 establecimientos que ofrecerán tapas creativas al precio de 1,80 euros. Conoce aquí los bares y restaurantes participantes y los premios a los que optan las mejores tapas.

VeSd
14 OCT 15



Se celebra la VIII Semana de la Tapa Micológica de Soria, un evento gastronómico esperado por todos los amantes de la gastronomía y especialmente de las setas, sobre todo pudiendo desplazarse o acercarse hasta este rincón de España que posee una de las mayores despensas micológicas del país. La idea para disfrutar de estas jornadas gastronómicas dedicadas a la seta es en la noche del 23 de octubre al 1 de noviembre de 2015.

Durante estos diez días, más de medio centenar de bares y restaurantes de la provincia de Soria ofrecerán una tapa en la que las setas y hongos serán los protagonistas, bocados, entradas, platos principales, postres, etc. de carne o de seta negra, entre otros, pondrán el broche a los vinos y el sabor a los platos.

Porque se que la población sigue apostando por la calidad de los Fast Food y de la comida rápida o Fast Food, pero además de ser creaciones con productos de calidad, se ha buscado que sean platos saludables, por eso se han hecho de **Fast Good Micológico**, un punto de encuentro entre las propuestas de la Semana de la Tapa Micológica de Soria 2015, se encuentran presentes como el Mc Boletus, el Mc Hot-Dog al surimi con ensalada de setas y hongos, el McBull con setas y hongos, el Bulet + setas, la McBoletus, las Mcsetas, el Entremo micológico, la Focaccia con setas y el Yakibro de Hongos.

Si todos, muchos de los tapas sorprendentes de creatividad y ricos insinúan que cocinar con setas puede ser más divertido y variado de lo que hayamos podido hasta ahora. A continuación se transcriben los listados de establecimientos participantes en la Semana Micológica de Soria:

Alcones, Alfonso VIII, Antonio Machado (Parador), Apóstoles, Asador Esca, Cármen Park, Campus de Castilla, Capricho, Casa Arribalzaga, Casa Gómez, Casa Tello, Cercania, Cenizales, Iglesias y V., Iñaki, Ciudad de Soria, Don Quijote, El 187, El Abi de la Defensa-Casa Marcial, El Cachirulo, El Príncipe, El Príncipe, El Roset, El Templo, El Venero, Fogón del Salvador, Gacela, Iglesia Plaza, La Cendrilla, La Cope, La Chilera, La Coperina, Lidi, La Mel, La Cenicienta, La Ruta 2, La Tocada, Iqqa pan, Peñal, Pepe, Pescado, San Francisco, Santa Domingo II, Tauri, The Real Leon de Soria, Tiffany y Torcaza, Trasandina, Trasquel, Venta Nueva, Antonio, Vivero Pádel, Los Villares y Las Asociadas.

Las tapas no podrán degustar al precio de 1,80 euros, sin buen precio, pero no será lo único de lo que se podrá disfrutar durante la última semana de octubre en Soria, pues ASOHTUR (la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) ha organizado también algunas actividades como Mercasetas, el mercadillo en el que se podrán comprar setas y hongos, así como productos elaborados con ellos.

También se realizarán salidas a bosques seteros para aprender a boscar, a recolectar y a distinguir las especies de los pinares y prados de la provincia de Soria, conferencias micológicas, concursos gastronómicos, etc. Además, varios restaurantes también han creado un menú completo dedicado a las setas que se podrá degustar, no sólo durante esta semana, sino durante todo el año.

Por cierto, como es habitual se podrá votar por las tapas que más hayan gustado de las que se han probado en la Semana Micológica, así que los setaderos optarán a alzarse con alguno de los premios establecidos: Mejor Tapa Micológica, Mejor Tapa Micológica Mediterránea y Mejor Servicio de Barrio. También podrán descargarse la App para tener toda la información en el móvil. Si quieren conocer más detalles de este evento, podrán acceder a la [página](#) de la organización.

La jornada comenzará a las diez de la mañana en el salón de Actos de FOES, donde se desarrollará un Taller práctico de identificación de setas. A continuación, sobre las once y cuarto, el grupo partirá hacia la zona de El Valle para recolectar y reconocer especies. La actividad terminará con una comida en un establecimiento de la zona.

Por otro lado, finalmente serán 53 los establecimientos de Soria y de la provincia los que participarán en la VIII Semana de la Tapa Micológica, organizada por ASOHTUR y que se celebrará del 23 de octubre al 2 de noviembre. Un total de 47 bares y restaurantes están ubicados en Soria capital y 6, en diferentes puntos de la provincia (Almazán, El Burgo de Osma, San Felices, Los Villares y Aldehuela de Calatañazor). Se iguala, por tanto, el número de establecimientos participantes en la anterior edición.

En estos días ya se puede ver el cartel anunciador de la VIII Semana de la Tapa Micológica de Soria 2015, con el diseño de Sara Fuentelaz, la alumna del IES Politécnico ganadora del concurso de dibujo organizado por ASOHTUR, con la colaboración de la Dirección Provincial de Educación y los centros escolares que participan. El diseño de la ilustración además de ser creativo e innovador, invita a experimentar con todos los sentidos y en definitiva simboliza y plasma los valores de la micología.

El Fast Good Micológico llega a nuestras mesas



Mc Boletus, MicoHot-Dog, Chips de setas, Focaccia con sabor a monte, Sushi+Boletus, Yakitoro de hongos, Micobarritas energética, embutido micológico, etc., los chef sorianos despliegan toda su creatividad y traen a nuestras mesas el *Fast Good Micológico* para celebrar la VIII Semana de la Tapa Micológica (23 octubre al 1 de noviembre). Un homenaje culinario a la gran diversidad de setas y hongos que esconden los pinares y prados de Soria que esta edición destaca por la presencia de platos que emulan el *Fast Food* en su versión más sana. Estas delicias llenas de imaginación podrán degustarse a un precio al alcance de todos, a tan sólo 1,80€.

Diez días en los que podremos realizar un delicioso viaje gastronómico por las creaciones que los más de 50 establecimientos de restauración de la provincia de Soria han elaborado para esta VIII Edición y en las que las setas y los hongos son los protagonistas. Boletus Edulis, Amanitas Cesáreas, Trompetillas Negras, Niscalos, Setas de Cardo, ninguna variedad se escapa de esta transformación creativa en donde tampoco faltarán la presencia del conocido como Diamante Negro de la micología: La Trufa Negra.

Con este nuevo concepto de *Fast Good Micológico* los chef sorianos prometen sorprender a los paladares más expertos en la materia, si bien este tour gastronómico tiene como objetivo acercar la micología a todos los visitantes. Una gran responsabilidad para los restauradores sorianos que cada año derrochan imaginación y creatividad para sorprender con unas tapas que podrán degustarse al precio de 1,80 euros. Pero todo este esfuerzo tiene su premio, pues a lo largo de estos diez días se elige la "Mejor Tapa Micológica", "Mejor Tapa Micológica Mediterránea" y "Mejor Tapa de Barra".

Además de poder degustar y disfrutar con estas delicatessen, la agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR), organizadora del evento, también ha preparado una serie de actividades entre las que destaca la celebración de un Mercasetas, un mercado en el que podremos adquirir setas y hongos de temporada, además de productos elaborados a partir de ingredientes micológicos. El programa de acciones paralelas se completa con concursos gastronómicos, sendas seteras gratuitas para aprender a buscar y recolectar setas en pinares y prados de la provincia de Soria y conferencias micológicas para escolares sobre gastronomía, recolección y precauciones.

El amor que sienten los sorianos por las setas y hongos de la provincia es tan grande que numerosos hoteles y restaurantes se unen a esta Semana de la Tapa Micológica con la elaboración de un Menú Micológico que podrán degustarse durante los meses de otoño. Una experiencia culinaria como la que ofrece el Hotel Alfonso VIII que permite saborear hasta diez tipos de setas distintas a través de platos tan delicados como Carpaccio de boletus sobre col de gambón y parmentier, Tosta de setas con coulis de setas rojas, timbal de bacalao islandés con trompetillas de la muerte y alioli de ajo negro, o carrillera de ternera estofada con niscalos y pimientos asados. Un menú repleto de sabores micológicos de Soria.

Listado de Establecimientos Restauradores y sus Tapas

ESTABLECIMIENTO

ALCORES

NOMBRE DE LA TAPA

Ternera en teriyaki con boletus en texturas

ALFONSO VIII

Lienzo de boletus con bacalao confitado al romero y trufa

ANTONIO MACHADO (Parador)	Mico hot-dog al Sarmiento con mostaza de rebozuelo y ketchup de níscalo
APOLOANIA	Tapa de la abuela
ASADOR ECUS	Tabla Ecus
CAMELOT PARK	Con las manos ...
CAMPOS DE CASTILLA	Forest cheese
CAPOTE	Hongo, hongo
CASA ARÉVALO	La gozadera
CASA GARRIDO	Sinfonia de sabores
CASA TOÑO	Los siete elegantes
CASCANTE	Cóck-tail otoñal
CAZUELAS, TAPAS Y... OLÉ	Yakitori con sabor a Soria
CIUDAD DE SORIA	Sinfonia del alba
DON QUIJOTE	Capricho de otoño
EL 87	Monzonletus
EL ALTO DE LA DEHESA - CASA MANOLO	Delicias del alto del parque
EL CREDITO FELIZ	Embutido micológico
EL PORTILLO	Falso burger
EL PRINCIPE	Chupachús de sabores
EL ROSEL	Milhojas de temporada
EL TEMPLO	Patatas de edulis
EL VENTORRO	Recolección micológica con frutos del mar
FOGÓN DEL SALVADOR	Pecera de otoño
GAROA	Cilindro de boletus con papas
IRUÑA PLAZA	Hongos eschabechados con atún rojo
LA CANDELA	Manitas braeadas rellenas de edulis e ibérico sobre brotes tiernos y angula de monte
LA CEPA	Almadraba
LA CHISTERA	Chips de monte en food trucks
LA CREPERIA LILOT	Dulce muerte del César
LA MEJILLONERA	Octopus en Pinar Grande
LA NIÑA 2	Hongo taurino
LA POSADA	Timbal de la Posada
+ QUE PAN	+ que pan con nectar de boletus

PATATA	Entremeses
PEPI	Horneado de ternera con salsa edulis
PISCIS	Croqueta de setas con bacalao
PLAZA	Trigre micológico
SAN FRANCISCO	Milhojas de ibérico con boletus
SANTO DOMINGO II	Tulipa con boletus edulis y vieira con toque de aguacate y piñones
TAURO	Venado espumoso micológico
THE RED LION OF SORIA	Huevo a baja temperatura, puré trufado y hongos sauteados
TIFFANY'S	Flor de otoño
TORCUATO	Mc boletus
TRASHUMANTE	Micopapas by Trashumante
TRISQUEL	Torreznito relleno de foie con cremoso de boletus
VENTA NUEVA	Sushi + boletus
ANTONIO	Huerto micológico
VIRREY PALAFOX	Barrita energética de pollo y mermelada de shitake
LOS VILLARES	El bosque en tu paladar
LAS ABADÍAS	Focaccia de monte

El Fast Good Micológico llega a nuestras mesas

16/10/2015

Mc Boletus, Mico Hot-Dog al Sarmiento con Mostaza de Rebozuelo y Ketchup de Níscalo, Micopapas, Sushi+boletus, micobarrita energética

50 establecimientos hosteleros de Soria exhibirán durante diez días el fruto de su creatividad en forma de tapa. Toda una lección de ingenio al precio de 1,80€ la tapa

ASOHTUR pretende acercar la Micología a todos los turistas que se acerquen a la provincia de Soria desde el 23 de octubre hasta el 1 de noviembre

Mc Boletus, Mico Hot-Dog, Chips de setas, Pecera con sabor a monte, Iberi-Boletus, Yakitori de hongos, Micobarrita energética, embutido micológico, etc., los chefs sorianos despliegan toda la creatividad y traen a nuestras mesas el Fast Good Micológico para celebrar la VIII Semana de la Tapa Micológica (23 octubre al 1 de noviembre). Un menúeo culinario a la gran diversidad de setas y hongos que escogen los pinares y prados de Soria que esta edición destaca por la presencia de platos que imitan el Fast Food en su versión más sana. Estas delicias llenas de imaginación podrán degustarse a un precio de 1,80€ la tapa.

Diez días en los que podremos realizar un delicioso viaje gastronómico por las creaciones que los más de 50 establecimientos de restauración de la provincia de Soria han elaborado para esta VIII Edición y que nos permitirán degustar con los protagonistas, Boletus Edulis, Amanitas Cesáreas, Trampetas Negras, Hisciazo, Setas de Corte, ninguna variedad se escapa de esta transformación creativa en donde tampoco faltará la presencia del conocido chamomile Negro de la micología. La Trufa Negra.

Con este nuevo concepto de Fast Good Micológico los chef sorianos prometen sorprender a los paladares más expertos en la materia, si bien este tour gastronómico tiene como objetivo acercar la micología a todos los visitantes. Una gran responsabilidad para los restauradores sorianos que cada año desbordan imaginación y creatividad para sorprender con unas tapas que podrán degustarse al precio de 1,80 euros. Pero todo este esfuerzo tiene su premio, pues a lo largo de estos diez días se elegir la "Mejor Tapa Micológica", "Mejor Tapa Micológica Mediterránea" y "Mejor Servicio de Barra".

Además de poder degustar y disfrutar con estas delicatessen, la agrupación Sorianos de Hostelería y Turismo (ASOHTUR), organizadora del evento, también ha preparado una serie de actividades entre las que destaca la celebración de un Mercasetas, un mercado en el que podremos adquirir setas y hongos de todo tipo, además de productos elaborados a partir de ingredientes micológicos. El programa de actividades incluye congresos y talleres gastronómicos, master classes gratuitas para aprender a buscar y recolectar setas en su hábitat y prueba de la provincia de Soria y conferencias micológicas para escolares sobre gastronomía, recopilación y precauciones.

El amor que sienten los sorianos por las setas y hongos, de la provincia, es tan grande que numerosos bares y restaurantes se unen a esta Semana de la Tapa Micológica con la elaboración de un Menú Micológico que podrás degustar durante los meses de otoño. Una experiencia cultural como la que ofrece el Hotel Alfonso VIII que permite saborear hasta diez tipos de setas distintas a través de platos elaborados con setas y hongos de la provincia, como la seta de romero, seta con caldo de fruto rojo, fideos de hongos aliñados con trampillas de la muerte y aljóf de ajo negro, o cuchara de ternera estofada con hongos y pimientos morados. Un menú explotado de sabores micológicos de Soria.

Lista de Establecimientos Restauradores y sus Tapas

ESTABLECIMIENTO	NOMBRE DE LA TAPA
ALCORES	Ternera en teriyaki con boletus en texturas
ALFONSO VIII	Setas de boletus con bacalao confitado al romero y trufa
ANTONIO MACHADO (Parador)	Mico hot-dog al Sarmiento con mostaza de rebozuelo y ketchup de níscalo

AFOLONIA	Tapa de la abuela
ASADOR ECUS	Tabla Ecus
CAMELOT PARK	Con las manos...
CAMPOS DE CASTILLA	Forest cheese
CAPOTE	Hongo, hongo
CASA ARÉVALO	La gozadera
CASA GARRIDO	Sinfonia de sabores
CASA TOÑO	Los siete elegantes
CASCANTE	Cóck-tail otoñal
CAZUELAS, TAPAS Y... OLÉ	Yakitori con sabor a Soria
CIUDAD DE SORIA	Sinfonia del alba
DON QUIJOTE	Capricho de otoño
EL 87	Monzonletus
EL ALTO DE LA DEHESA - CASA MANOLO	Delicias del alto del parque
EL CREDITO FELIZ	Embutido micológico
EL PORTILLO	Falso burger
EL PRINCIPE	Chupachús de sabores
EL ROSEL	Milhojas de temporada
EL TEMPLO	Patatas de edulis
EL VENTORRO	Recolección micológica con frutos del mar
FOGÓN DEL SALVADOR	Pecera de otoño
GAROA	Cilindro de boletus con papas
IRUÑA PLAZA	Hongos eschabechados con atún rojo
LA CANDELA	Manitas braeadas rellenas de edulis e ibérico sobre brotes tiernos y angula de monte
LA CEPA	Almadraba
LA CHISTERA	Chips de monte en food trucks
LA CREPERIA LILOT	Dulce muerte del César
LA MEJILLONERA	Octopus en Pinar Grande
LA NIÑA 2	Hongo taurino

LA POSADA	Timbal de la Posada
+ QUE PAN	+ que pan con nectar de boletus
PATATA	Entremeses
PEPI	Horneado de ternera con salsa edulsa
PISCIS	Croqueta de setas con bacalao
PLAZA	Trigre micológico
SAN FRANCISCO	Millorape de Ibérico con boletus
SANTO DOMINGO II	Tulipas con boletus edulis y vino con toque de aguacate y pimientos
TAURUD	Venado espumoso micológico
THE RED LION OF SORIA	Huevo a baja temperatura, puré trufado y hongos salteados
TIFFANY'S	Flor de setas
TORCUATO	Mc boletus
TRASHERMANTE	Micopapas by Trashermante
TRIGUEL	Torneado relleno de fresa con crema de boletus
VENTA NUEVA	Sushi + boletus
ANTONIO	Huerto micológico
VIRREY PALAFOK	Banita energética de pollo y mermelada de shiitake
LOS VILLARES	El bosque en tu plato
LAS ABADÍAS	Focaccia de monte

Últimas noticias

GRAN EXPECTACIÓN Y ACOGIDA EN LA PRESENTACIÓN DE LA NUEVA IMAGEN DEL COCHINILLO Y LECHAS EN SORIA, CASTELLÓN.

El Fast Good Micológico llega a nuestras mesas

LA ESCUELA INTERNACIONAL DE COCINA, MÁS INTERNACIONAL

EL CHEF GREGORY ACHATZ TRASLADARA SU RESTAURANTE ALINEA AL HOTEL HH COLLECTION EUROBUILDING DE MADRID

Oriol Balaguer resaltará La Duquesita

El Fast Good Micológico llega a nuestras mesas en la VIII Semana de la Tapa Micológica

BY REDACCIÓN - 14 DE OCTUBRE DE 2015

Ya os hablamos hace unos días de que en este mes de octubre teníamos una cita micológica indispensable como era la VIII Semana de la Tapa Micológica. Pues llega con nuevas propuestas.

Mc Boletus, Mico Hot-Dog al Sarmiento con Mostaza de Rebozuelo y Ketchup de Níscalos, Micopapas, Sushi+boletus, micobarrita energética

50 establecimientos hosteleros de Soria exhibirán durante diez días el fruto de su creatividad en forma de tapa. Toda una lección de ingenio al precio de 1,80€ la tapa

ASOHTUR pretende acercar la Micología a todos los turistas que se acerquen a la provincia de Soria desde el 23 de octubre hasta el 1 de noviembre

Mc Boletus, MicoHot-Dog, Chips de setas, Focaccia con sabor a monte, Sushi+Boletus, Yakitori de hongos, Micobarrita energética, embutido micológico, etc., los chefs sorianos despliegan toda su creatividad y traen a nuestras mesas el Fast Good Micológico para celebrar la VIII Semana de la Tapa Micológica (23 octubre al 1 de noviembre). Un homenaje culinario a la gran diversidad de setas y hongos que esconden los pinares y prados de Soria que esta edición destaca por la presencia de platos que emulan el Fast Food en su versión más sana. Estas delicias llenas de imaginación podrán degustarse a un precio al alcance de todos, a tan sólo 1,80€.

Diez días en los que podremos realizar un delicioso viaje gastronómico por las creaciones que los más de 50 establecimientos de restauración de la provincia de Soria han elaborado para esta VIII Edición y en las que las setas y los hongos son los protagonistas. Boletus Edulis, Amanitas Cesáreas, Trompetillas Negras, Níscalos. Setas de Cardo, ninguna variedad se escapa de esta transformación creativa en donde tampoco faltará la presencia del conocido como Diamante Negro de la micología: La Trufa Negra.

Con este nuevo concepto de Fast Good Micológico los chef sorianos prometen sorprender a los paladares más expertos en la materia, si bien este tour gastronómico tiene como objetivo acercar la micología a todos los visitantes. Una gran responsabilidad para los restauradores sorianos que cada año derrochan imaginación y creatividad para sorprender con unas tapas que podrán degustarse al precio de 1,80 euros. Pero todo este esfuerzo tiene su premio, pues a lo largo de estos diez días se elige la "Mejor Tapa Micológica", "Mejor Tapa Micológica Mediterránea" y "Mejor Servicio de Barra".

Además de poder degustar y disfrutar con estas delicatessen, la agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR), organizadora del evento, también ha preparado una serie de actividades entre las

Semana de la Tapa Micológica de Soria 2015

by Jesús Miguel García Martín • octubre 14, 2015



Podriamos decir que las setas son a Soria lo que el cochinillo es a la ciudad de Segovia. Partiendo de esta base, y que la próxima semana dará comienzo la VIII Semana de la Tapa Micológica, que tendrá lugar del 23 de octubre al 1 de noviembre, no hace falta decir que durante estos días la ciudad castellana se convertirá en la capital micológica de España. Mc Boletus, MicoHot-Dog, Chips de setas, Focaccia con sabor a monte, Sushi+Boletus, Yakitori de hongos, Micobarrita energética, embutido micológico, etc., son algunos de los nombres de las tapas ...

Lea la receta completa: [El Aderezo - Blog de Recetas de Cocina y Gastronomía](#)

que destaca la celebración de un Mercasetas, un mercado en el que podremos adquirir setas y hongos de temporada, además de productos elaborados a partir de ingredientes micológicos. El programa de acciones paralelas se completa con concursos gastronómicos, sendas seteras gratuitas para aprender a buscar y recolectar setas en pinares y prados de la provincia de Soria y conferencias micológicas para escolares sobre gastronomía recolección y precauciones.

El amor que sienten los sorianos por las setas y hongos de la provincia es tan grande que numerosos hoteles y restaurantes se unen a esta Semana de la Tapa Micológica con la elaboración de un Menú Micológico que podrán degustarse durante los meses de otoño. Una experiencia culinaria como la que ofrece el Hotel Alfonso VIII que permite saborear hasta diez tipos de setas distintas a través de platos tan delicados como Carpaccio de boletus sobre cola de gambón y parmentier, Tosta de setas con coulis de frutos rojos, timbal de bacalao islandés con trompetillas de la muerte y alioli de ajo negro, o carrillera de ternera estofada con níscalos y pimientos asados. Un menú repleto de sabores micológicos de Soria.

carrillera de ternera estofada con níscalos y pimientos asados. Un menú repleto de sabores micológicos de Soria.



Semana de la Tapa Micológica de Soria 2015

14 OCTUBRE, 2015 12:56 PM 0 COMMENTS

VIEWS:



Podríamos decir que las setas son a Soria lo que el cochinillo es a la ciudad de Segovia. Partiendo de esta base, y que la próxima semana dará comienzo la VIII Semana de la Tapa Micológica, que tendrá lugar del 23 de octubre al 1 de noviembre, no hace falta decir que durante estos días la ciudad castellana se convertirá en la capital micológica de España. Mc Boletus, MicoHot-Dog, Chips de setas, Focaccia con sabor a monte, Sushi+Boletus, Yakitori de hongos, Micobarritas energética, embutido micológico, etc., son algunos de los nombres de las tapas que los establecimientos participantes han elaborado para la celebrar la VIII Semana de la Tapa Micológica. A lo largo de estos diez días que dura la Semana de la Tapa Micológica 2015 de Soria, podremos realizar un delicioso viaje gastronómico por los bosques, montes y pinares de Soria, tan solo visitando cualquiera de los más de 50 establecimientos de Soria y su provincia que se han apuntado a esta nueva edición.



15 OCT 2015 16:27

Semana micológica en Soria

Diez días en los que podremos realizar un delicioso viaje gastronómico por las creaciones que los más de 50 establecimientos de restauración de la provincia de Soria han elaborado para esta VIII Edición de la Semana de la Tapa Micológica en la que hongos y setas se convierten en los protagonistas. Boletus Edulis, Amanitas Cesáreas, Trompetillas Negras, Nísculos, Setas de Cardo, ninguna variedad se escapa de esta transformación creativa en donde tampoco faltará la presencia del conocido como Diamante Negro de la micología: La Trufa Negra.

Este año la temática común de las tapas es "Fast Good Micológico", por lo que las creaciones de los restaurantes emularán a la típica comida americana como hamburguesas, perritos calientes o chips.

Será del 23 de octubre al 1 de noviembre, y además del concurso de tapas se desarrollarán otras actividades como tours gastronómicos, concursos y búsquedas de setas en grupo.

Actualidad

Soria celebra su Fast Good Micológico

Fecha Publicación Web: 15 de octubre de 2015



Del 23 octubre al 1 de noviembre se celebra en Soria la [VIII Semana de la Tapa Micológica](#), unas jornadas en las que se pretende destacar la gran diversidad de setas y hongos que esconden los pinares y prados de Soria.

Más de 50 restaurantes participarán en este Fast Good Micológico donde los chefs desplegarán toda su creatividad y elaborarán sus mejores tapas (1,80€) a base de Boletus Edulis, Amanitas Cesáreas, Trompetillas Negras, Nísculos, Setas de Cardo o la Trufa Negra, entre otros.

Además, se organizarán diversas actividades, entre las que destacan concursos gastronómicos, sendas setas gratuitas para aprender a buscarlas, conferencias micológicas y un mercado en el que se podrá adquirir la variedad de setas y hongos de temporada, así como productos elaborados a partir de ingredientes micológicos.

Al finalizar esta semana se elegirá entre todos los participantes la "Mejor Tapa Micológica", "Mejor Tapa Micológica Mediterránea" y "Mejor Servicio de Barra".

El Fast Good Micológico llega a nuestras mesas

October 16, 2015

Mc Boletus, Mico Hot-Dog al Sarmiento con Mostaza de Rebozuelo y Ketchup de Niscalos, Micopapas, Sushi+boletus, micobarrita energética

50 establecimientos hosteleros de Soria exhibirán durante diez días el fruto de su creatividad en forma de tapa. Toda una lección de ingenio al precio de 1,80€ la tapa

ASOHTUR pretende acercar la Micología a todos los turistas que se acerquen a la provincia de Soria desde el 23 de octubre hasta el 1 de noviembre



Virrey Palafox

Mc Boletus, MicoHot-Dog, Chips de setas, Focaccia con sabor a monte, Sushi+Boletus, Yakitori de hongos, Micobarrita energética, embutido micológico, etc., los chefs sorianos despliegan toda su creatividad y traen a nuestras mesas el Fast Good Micológico para celebrar la VIII Semana de la Tapa Micológica (23 octubre al 1 de noviembre). Un homenaje culinario a la gran diversidad de setas y hongos que esconden los pinares y prados de Soria que esta edición destaca por la presencia de platos que emulan el Fast Food en su versión más sana. Estas delicias llenas de imaginación podrán degustarse a un precio al alcance de todos, a tan sólo 1,80€.

Diez días en los que podremos realizar un delicioso viaje gastronómico por las creaciones que los más de 50 establecimientos de restauración de la provincia de Soria han elaborado para esta VIII Edición y en las que las setas y los hongos son los protagonistas. Boletus Edulis, Amanitas Cesáreas, Trompetillas Negras, Niscalos, Setas de Cardo, ninguna

variedad se escapa de esta transformación creativa en donde tampoco faltará la presencia del conocido como Diamante Negro de la micología: La Trufa Negra.

Con este nuevo concepto de Fast Good Micológico los chef sorianos prometen sorprender a los paladares más expertos en la materia, si bien este tour gastronómico tiene como objetivo acercar la micología a todos los visitantes. Una gran responsabilidad para los restauradores sorianos que cada año derrochan imaginación y creatividad para sorprender con unas tapas que podrán degustarse al precio de 1,80 euros. Pero todo este esfuerzo tiene su premio, pues a lo largo de estos diez días se elige la "Mejor Tapa Micológica", "Mejor Tapa Micológica Mediterránea" y "Mejor Servicio de Barra".



Parador Antonio Machado

Además de poder degustar y disfrutar con estas delicatessen, la agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR), organizadora del evento, también ha preparado una serie de actividades entre las que destaca la celebración de un Mercasetas, un mercado en el que podremos adquirir setas y hongos de temporada, además de productos elaborados a partir de ingredientes micológicos. El programa de acciones paralelas se completa con concursos gastronómicos, sendas seteras gratuitas

para aprender a buscar y recolectar setas en pinares y prados de la provincia de Soria y conferencias micológicas para escolares sobre gastronomía recolección y precauciones.

El amor que sienten los sorianos por las setas y hongos de la provincia es tan grande que numerosos hoteles y restaurantes se unen a esta Semana de la Tapa Micológica con la elaboración de un Menú Micológico que podrán degustarse durante los meses de otoño. Una experiencia culinaria como la que ofrece el Hotel Alfonso VIII que permite saborear hasta diez tipos de setas distintas a través de platos tan delicados como Carpaccio de boletus sobre cola de gambón y parmentier, Tosta de setas con coulis de frutos rojos, timbal de bacalao islandés con trompetillas de la muerte y alioli de ajo negro, o carillera de ternera

estofada con niscalos y pimientos asados. Un menú repleto de sabores micológicos de Soria.



Chistera

Listado de Establecimientos Restauradores y sus Tapas

ESTABLECIMIENTO NOMBRE DE LA TAPA

ALCORES :Ternera en teriyaki con boletus en texturas

ALFONSO VIII: Lienzo de boletus con bacalao confitado al romero y trufa

ANTONIO MACHADO: (Parador) Mico hot-dog al Sarmiento con mostaza de rebozuelo y ketchup de niscalos

APOLONIA: Tapa de la abuela

ASADOR ECUS :Tabla Ecus

CAMELOT PARK: Con las manos ...

CAMPOS DE CASTILLA: Forest cheese

CAPOTE :Hongo, hongo

CASA ARÉVALO :La gozadera

CASA GARRIDO: Sinfonia de sabores

CASA TOÑO: Los siete elegantes

CASCANTE: Cóck-tail otoñal

CAZUELAS, TAPAS Y... OLÉ: Yakitori con sabor a Soria

CIUDAD DE SORIA: Sinfonia del alba

DON QUIJOTE: Capricho de otoño

EL 87: Monzonletus

EL ALTO DE LA DEHESA – CASA MANOLO: Delicias del alto del parque

EL CERDITO FELIZ :Embutido micológico

EL PORTILLO: Falso burger

EL PRINCIPE: Chupachús de sabores

EL ROSEL: Milhojas de temporada

EL TEMPLO: Patatas de edulis

EL VENTORRO: Recolección micológica con frutos del mar

FOGÓN DEL SALVADOR: Pecera de otoño

GAROA:Cilindro de boletus con papas

IRUÑA PLAZA: Hongos eschabechados con atún rojo

LA CANDELA : Manitas braseadas rellenas de edulis e ibérico sobre brotes tiernos y angula de monte

LA CEPA :Almadraba

LA CHISTERA : Chips de monte en food trucks

LA CREPERIA LILOT : Dulce muerte del César

LA MEJILLONERA: Octopus en Pinar Grande

LA NIÑA 2: Hongo taurino

LA POSADA: Timbal de la Posada

+ QUE PAN :+ que pan con nectar de boletus

PATATA: Entremeses

PEPI : Horneado de ternera con salsa edulis

PISCIS :Croqueta de setas con bacalao

PLAZA: Trigre micológico

SAN FRANCISCO : Milhojas de ibérico con boletus

SANTO DOMINGO II: Tulipa con boletus edulis y vieira con toque de aguacate y piñones

TAURO: Venado espumoso micológico

THE RED LION OF SORIA: Huevo a baja temperatura, puré trufado y hongos salteados

TIFFANY'S : Flor de otoño

TORCUATO : Mc boletus

TRASHUMANTE: Micopapas by Trashumante

TRISQUEL : Torreznos relleno de foie con crema de boletus

VENTA NUEVA : Sushi + boletus

ANTONIO : Huerto micológico

VIRREY PALAFOX: Barrita energética de pollo y mermelada de shiitake

LOS VILLARES: El bosque en tu paladar

LAS ABADÍAS: Focaccia de monte

23 OCT - 2 NOV
SORIA 2015

8 SEMANA DE
LA TAPA MICOLÓGICA

T
+ JORNADAS
DE CAMPEDIES
16-22 NOV

PROGRAMA
DE ACTIVIDADES

CONFERENCIAS

CONCURSOS

EXPOSICIONES

EXPOSIC



Los chefs sorianos despliegan toda su creatividad en este encuentro con imaginativas recetas como Mc Boletus, MicoHot-Dog, Chips de setas, Focaccia con sabor a monte, Sushi+Boletus, Yakitori de hongos, Micoarrita energética, embutido micológico... durante diez días expertos en el ámbito culinario te propondrán **curiosas elaboraciones con las setas y hongos como protagonistas**.

Además, durante este encuentro se elegirá la "Mejor Tapa Micológica", "Mejor Tapa Micológica Mediterránea" y "Mejor Servicio de Barra". Asimismo, la agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR), organizadora del evento, también ha preparado una serie de actividades entre las que destaca la celebración de un **Mercasetas, un mercado en el que podremos adquirir setas y hongos de temporada**, además de productos elaborados a partir de ingredientes micológicos.

Concursos gastronómicos, sendas seteras gratuitas y conferencias micológicas para escolares completan esta densa agenda. Asimismo, numerosos hoteles y restaurantes se unen a esta **Semana de la Tapa Micológica** con la elaboración de un Menú Micológico que podrán degustarse durante los meses de otoño.

Gastromarket en La Industrial

Pero los habitantes de la capital también cuentan con una interesante agenda gastronómica, ya que el **próximo domingo 18 de octubre regresa el ya popular Gastromarket de La Industrial**. Este mercado gastronómico que ofrece productos gourmet y muy selectos te acercará productos ecológicos y de proximidad para los que buscan algo diferente y muy cuidado.

La cosmética natural será la protagonista durante la primera edición del otoño, con cremas faciales, corporales, jabones naturales y cosmética elaborada con ozono. También estarán presentes los productos más representativos de nuestra dieta mediterránea: aceite, vinagre, queso, las legumbres más selectas... junto a otras sorpresas como **Reishi Elixir**, una bebida aromatizada a base de vino tinto y reishi (es la seta más estudiada y con más usos medicinales a lo largo de la historia).

Este evento se configura como un espacio ideal para toda la familia ya que mientras los adultos degustan distintas delicias, los niños podrán asistir a talleres y actividades infantiles. **El próximo domingo de 12 a**



20 horas tienes una cita en el barrio de Malasaña (La Industrial, calle San Vicente Ferrer, 33).

Hoy, celebra el World Bread Day #WBD2015

Alimento milenario de primera necesidad, el pan cuenta con un gran bagaje a sus espaldas pero también un prometedor futuro. La celebración del **Día Mundial del Pan** durante la jornada es la mejor oportunidad para conocer y hablar sobre sus propiedades, tipos y sabores.

Esta celebración establecida por la Federación Internacional de Panaderos (UIB) desarrolla un sinfín de actividades alrededor de todo el mundo para conmemorar este día. Un año más, multitud de ciudadanos están convocados a escala mundial para hacer un pan, tomar una foto y publicarla en las redes sociales bajo el hashtag **#WBD2015**. Podrás encontrar más información en este [enlace](#). ¿Te animas a mostrar tus dotes como panadero/a?

Las setas y el Fast Good Micológico

Hasta 50 restaurantes de Soria ofrecerán a sus comensales las tapas más creativas con un ingrediente en común: las setas. Por tan solo 1,80 euros, entre el 23 de octubre y el 1 de noviembre, estos establecimientos se convertirán en museos de este alimento de temporada que hará las delicias de los turistas más expertos, en la llamada **VIII Feria de la Tapa Micológica**.

Se trata de un homenaje culinario a la gran diversidad de setas y hongos que esconden los pinares y prados de Soria y que este año trata de emular la cocina Fast Food en su versión más sana.



La **Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR)** es la precursora de esta iniciativa que, además, ha preparado una serie de actividades. Entre ellas destaca la celebración de un **Mercasetas, un mercado en el que podremos adquirir setas y hongos de temporada**, además de productos elaborados a partir de ingredientes micológicos, también concursos gastronómicos, sendas seteras gratuitas para aprender a buscar y recolectar setas en pinares y prados de la provincia de Soria y conferencias micológicas para alumnos de los colegios.

Además, durante los días de feria se premiará a la "Mejor Tapa Micológica", "Mejor Tapa Micológica Mediterránea" y "Mejor Servicio de Barra".



Las setas y el Fast Good Micológico

Durante diez días, 50 establecimientos de la capital soriana darán rienda suelta a su imaginación para crear los pinchos más originales con un ingrediente de temporada, las setas, y con un objetivo principal, el de acercar la micología a todos los turistas que pasen por la ciudad.

Algunos de los pinchos ya tienen nombre propio: Mc Boletus, MicoHot-Dog, Chips de setas, Focaccia con sabor a monte, Sushi+Boletus, Yakitori de hongos... son algunas de las propuestas de los chefs sorianos en este **Fast Good Micológico**.



Viaje gastronómico por los pinares sorianos

Para los amantes de las setas, detallamos las variedades que protagonizarán esta feria soriana: Boletus Edulis, Amanitas Cesáreas, Trompetillas Negras, Niscalos o Setas de Cardo, sin olvidar al conocido como Diamante Negro de la micología: La Trufa Negra.

ALFONSO VIII

ANTONIO MACHADO (Parador)

APOLONIA
ASADOR ECUS
CAMELOT PARK
CAMPOS DE CASTILLA
CAPOTE
CASA ARÉVALO
CASA GARRIDO
CASA TOÑO
CASCANTE
CAZUELAS, TAPAS Y... OLÉ
CIUDAD DE SORIA
DON QUIJOTE
EL 87
EL ALTO DE LA DEHESA - CASA MANOLO
EL CERDITO FELIZ
EL PORTILLO
EL PRÍNCIPE
EL ROSÉL
EL TEMPLO
EL VENTORRO
FOGÓN DEL SALVADOR
GARDA
IRUÑA PLAZA
LA CANDELA

LA CEPA
LA CHISTERA
LA CREPERIA LILOT
LA MEJILLONERA
LA NIÑA 2
LA POSADA
+ QUÉ PAN
PATATA
PEPI
PISCIS
PLAZA
SAN FRANCISCO
SANTO DOMINGO II

TAURO
THE RED LION OF SORIA

TIFFANY'S
TORCUATO
TRASHUMANTE
TRISQUEL
VENTA NUEVA
ANTONIO
VIRREY PALAFAX
LOS VILLARES

Lienzo de boletus con bacalao confitado al romero y trufa
Mico hot-dog al Sarmiento con mostaza de rebozuelo y ketchup de níscalos
Tapa de la abuela
Tabla Ecus
Con las manos ...
Forest cheese
Hongo, hongo
La gozadera
Sinfonía de sabores
Los siete elegantes
Cock-tail otoñal
Yakitori con sabor a Soria
Sinfonía del alba
Capricho de otoño
Monzonletus
Delicias del alto del parque
Embutido micológico
Falso burger
Chupachús de sabores
Milhojas de temporada
Patatas de edulis
Recolección micológica con frutos del mar
Pecera de otoño
Cilindro de boletus con papas
Hongos eschabechados con atún rojo
Menitas braseadas rellenas de edulis e ibérico sobre brotes tiernos y angula de monte
Almadraba
Chips de monte en food trucks
Dulce muerte del César
Octopus en Pinar Grande
Hongo taurino
Timbal de la Posada
+ que pan con nectar de boletus
Entremeses
Horneado de ternera con salsa edulis
Croqueta de setas con bacalao
Trigre micológico
Milhojas de ibérico con boletus
Tulpa con boletus edulis y vieira con toque de aguacate y pifiones
Venado espumoso micológico
Huevo a baja temperatura, puré trufado y hongos salteados
Flor de otoño
Mc boletus
Micopapas by Trashumante
Torrezno relleno de foie con cremoso de boletus
Sushi + boletus
Huerto micológico
Barrita energética de pollo y mermelada de shiitake
El bosque en tu paladar

LAS ABADÍAS

Focaccia de monte



Inicio > Agenda Gastronómica > 30º Congreso-Natural de la Cocina de Autor

...> 30º Congreso-Natural de la Cocina de Autor

No faltarán las clásicas Amanitas, Desnudas, Trufas Negras, ni Setas de Cardo, que junto con los boquitos nisquitos y las delicadas texturas de los Boletus Edulis, encantará de nuevo al dandereño de la gastronomía actual, que también cuenta con su particular momento de celebración y maridaje, como el celebrado el año pasado en estas tierras alcarreñas en honor a la Trufa Negra.



Las Actividades de la Semana se completan con diferentes actos y desarrollos como el Mercado de Setas y Hongos de Temporada, Mercadillo, los pasos formativos de sendas seteras y las conferencias para los alevines, para formarlos en el campo de la gastronomía tradicional, y sobre todo las precauciones a la hora de la recolección.

[Más](#) [Fotos](#) [+1 Recomendado este en Google](#)

Categorías: Alimentación, Cocineros, Concurso, Eventos Gastronómicos, Formación Culinaria, Gastronomía, Gourmet, Iñakiadas Gastronómicas, Tapa de la Semana

Entrada más reciente

[Página principal](#)

Entrada antigua

0 comentarios:

[Publicar un comentario en la entrada](#)

09 octubre 2015 09:00

Comentar como: [-Cuenta de Goso-](#)

[Publicar](#) [Visita previa](#)

Suscríbete a: [Enviar comentarios \(Atom\)](#)



Calle (7) Feria alimentaria (7) Jornadas Gastronómicas (7) Encuentro del Serrano (6) Día de la Encuentro (6) Festivales (6) Formación Culinaria (6) Iñakiadas (6) Deporte (5) Asociación (5) Aprender (4) Cine gastronómico (4) Eventos Saludables (4) Eventos de Espectáculos (4) Literatura gastronómica (4) Ocio (4) Recetas (4) Cine (3) Día de las Añoranzas (3) Málaga (3) Participación (3) Experiencias turísticas (3) Iñakiadas (3) Paseos (3) Ruta (3)

Los invitados más visitados

[Claves para aplicar correctamente la Ley de Alérgenos](#)
La nueva normativa sobre las alergias alimentarias establece que todas las empresas operadoras y productoras de alimentos tendrán que...

[Cómo elaborar atoletes caseros](#)
Se trata de un método gastronómico en forma de salsa que sirve para conservar los alimentos como la carne de cerdo, aves o pescados, rejas...

[Elaborar patatas fritas caseras](#)
Para que las patatas queden bien crujientes debemos evitar, una vez fritas, aclararlas y taparlas. La patata es una planta procedente...

[La Cocina de la Crítica. Historia, Teoría y Práctica de la Crítica Gastronómica](#)
Fernando @FancheGomez publica La Cocina de la Crítica. Historia, Teoría y Práctica de la Crítica Gastronómica como Género Periodístico.

[Comer en casa: productos de temporada con TVE y los Hermanos Tomás](#)
Nuevo programa de gastronomía de la mano de los Hermanos Tomás para la paella de "prime time" de TVE. Descubra de las edi...

Restaurantes



Días

Vamos de Tapas

DE TAPAS POR ESPAÑA PLANES DE COLABORACIÓN QUIÉNES SOMOS CONTACTO

Empieza la Semana de la Tapa Micológica de Soria



¡Vótanos como mejor blog de Tapas!



Nueva panadería EROSKI
Pan recién hecho y más natural.
¿Oyes cómo crujir? ¡Desclíbralo!

Últimos posts

- Empieza la Semana de la Tapa Micológica de Soria octubre 20, 2015
- Simpáticas allendeñas de ratón con Tapas octubre 18, 2015
- Este fin de semana tienen lugar las Jornadas del Pavo de Pericosol octubre 16, 2015
- Empieza la Feria del Pan de Valladolid octubre 15, 2015
- Esta semana tiene lugar la IV Ruta del Pincho de San Sebastián octubre 14, 2015

Participan en estas jornadas unos 50 establecimientos

El próximo viernes día 23 de octubre se inaugura la VIII Semana de la Tapa Micológica de Soria, que se alargará durante 10 días, finalizando el lunes día 2 de noviembre. Se trata de unas jornadas organizadas por la Asociación de Empresarios de Hostelería y Turismo de la provincia de Soria.

El Fast Good Micológico sorprende en la VIII Semana de la Tapa Micológica de Soria

20 oct, 2015
by Nandi Monteagudo

[Print this article](#)
Font size 16

Bañada por el río Duero y ciudad alabada por poetas como Machado o Bécquer, Soria tiene muchos atractivos de los que disfrutar, entre ellos una gran riqueza paisajística, un rico patrimonio histórico artístico y, por supuesto, una exquisita gastronomía. Y ahora más que nunca es un buen momento para disfrutar de todos ellos ya que, como cada otoño y con la llegada de las lluvias, nace uno de los tesoros máspreciados de esta bella provincia: las setas.



Setas en los bosques de Soria

La ciudad acoge en las próximas días diferentes eventos gastronómicos como VIII la Semana de la Tapa Micológica, que viene cargada de sorpresas y muchos bocados deliciosos llenos de imaginación con el Fast Good Micológico. ¿La cita? Del 23 de octubre al 2 de noviembre.



En el evento, que nos llega bajo el nombre de "Fast Good Micológico", participan más de 50 establecimientos de hostelería de la próxima semana, los cuales pondrán a prueba todo su ingenio y creatividad, elaborando unas exquisitas tapas con ingrediente principal las setas, pertenecientes a los distintos variedades que tanto abundan en las tierras sorianas, como los níscalos, los trufas negras o las setas de nardo, entre otras muchas.



Al mismo tiempo se desarrollarán a lo largo de un buen número de actividades paralelas, todas ellas relacionadas con la micología, como la Ruta de las Mercadetas, un mercadillo en el que podrás comprar tanto las distintas variedades de setas como productos elaborados con ellas. También habrá salidas para aprender a recolectar setas y conferencias especiales para escolares.



Los distintos establecimientos optarán, con sus creaciones, a conseguir alguno de los premios que se entregan durante estos días, en los que se celebra la Mejor Tapa Micológica, la Mejor Tapa Micológica Mediterránea y al Mejor Servicio de Barra.

Tweets
[Vamos de Tapas](#) 12 oct
Comienza feria en la isla de Tenerife las jornadas gastronómicas del pescado y el plátano, ¡no te pierdas!

[Vamos de Tapas](#) 12 oct
La temporada de primavera llega con muchas aventuras gastronómicas. Aquí uno de ellos en la isla de Tenerife: la Feria del Choclo.

[Vamos de Tapas](#) 12 oct
Comienza en Agosto la Feria de la Piel del Túnel y del Choclo a la Piel. ¡Qué se os parece una tapa de choclo?

[Turismo Chipre](#) 11 oct
Del 29 al 27 septiembre VI Congreso Pinchos: Unos en elicios estupendos: Arroz, ensaladas, Risotto, pescado, etc.

[Vamos de Tapas](#) 11 oct
Del 29 al 27 septiembre VI Congreso Pinchos: Unos en elicios estupendos: Arroz, ensaladas, Risotto, pescado, etc.

[Vamos de Tapas](#) 11 oct
Del 29 al 27 septiembre VI Congreso Pinchos: Unos en elicios estupendos: Arroz, ensaladas, Risotto, pescado, etc.

[Vamos de Tapas](#) 11 oct
Del 29 al 27 septiembre VI Congreso Pinchos: Unos en elicios estupendos: Arroz, ensaladas, Risotto, pescado, etc.

[Vamos de Tapas](#) 11 oct
Del 29 al 27 septiembre VI Congreso Pinchos: Unos en elicios estupendos: Arroz, ensaladas, Risotto, pescado, etc.

[Vamos de Tapas](#) 11 oct
Del 29 al 27 septiembre VI Congreso Pinchos: Unos en elicios estupendos: Arroz, ensaladas, Risotto, pescado, etc.

[Vamos de Tapas](#) 11 oct
Del 29 al 27 septiembre VI Congreso Pinchos: Unos en elicios estupendos: Arroz, ensaladas, Risotto, pescado, etc.

[Vamos de Tapas](#) 11 oct
Del 29 al 27 septiembre VI Congreso Pinchos: Unos en elicios estupendos: Arroz, ensaladas, Risotto, pescado, etc.

[Vamos de Tapas](#) 11 oct
Del 29 al 27 septiembre VI Congreso Pinchos: Unos en elicios estupendos: Arroz, ensaladas, Risotto, pescado, etc.

[Vamos de Tapas](#) 11 oct
Del 29 al 27 septiembre VI Congreso Pinchos: Unos en elicios estupendos: Arroz, ensaladas, Risotto, pescado, etc.

[Vamos de Tapas](#) 11 oct
Del 29 al 27 septiembre VI Congreso Pinchos: Unos en elicios estupendos: Arroz, ensaladas, Risotto, pescado, etc.

[Vamos de Tapas](#) 11 oct
Del 29 al 27 septiembre VI Congreso Pinchos: Unos en elicios estupendos: Arroz, ensaladas, Risotto, pescado, etc.

[Vamos de Tapas](#) 11 oct
Del 29 al 27 septiembre VI Congreso Pinchos: Unos en elicios estupendos: Arroz, ensaladas, Risotto, pescado, etc.

[Vamos de Tapas](#) 11 oct
Del 29 al 27 septiembre VI Congreso Pinchos: Unos en elicios estupendos: Arroz, ensaladas, Risotto, pescado, etc.

[Vamos de Tapas](#) 11 oct
Del 29 al 27 septiembre VI Congreso Pinchos: Unos en elicios estupendos: Arroz, ensaladas, Risotto, pescado, etc.

[Vamos de Tapas](#) 11 oct
Del 29 al 27 septiembre VI Congreso Pinchos: Unos en elicios estupendos: Arroz, ensaladas, Risotto, pescado, etc.

[Vamos de Tapas](#) 11 oct
Del 29 al 27 septiembre VI Congreso Pinchos: Unos en elicios estupendos: Arroz, ensaladas, Risotto, pescado, etc.

[Vamos de Tapas](#) 11 oct
Del 29 al 27 septiembre VI Congreso Pinchos: Unos en elicios estupendos: Arroz, ensaladas, Risotto, pescado, etc.

[Vamos de Tapas](#) 11 oct
Del 29 al 27 septiembre VI Congreso Pinchos: Unos en elicios estupendos: Arroz, ensaladas, Risotto, pescado, etc.

[Vamos de Tapas](#) 11 oct
Del 29 al 27 septiembre VI Congreso Pinchos: Unos en elicios estupendos: Arroz, ensaladas, Risotto, pescado, etc.

[Vamos de Tapas](#) 11 oct
Del 29 al 27 septiembre VI Congreso Pinchos: Unos en elicios estupendos: Arroz, ensaladas, Risotto, pescado, etc.

[Vamos de Tapas](#) 11 oct
Del 29 al 27 septiembre VI Congreso Pinchos: Unos en elicios estupendos: Arroz, ensaladas, Risotto, pescado, etc.

[Vamos de Tapas](#) 11 oct
Del 29 al 27 septiembre VI Congreso Pinchos: Unos en elicios estupendos: Arroz, ensaladas, Risotto, pescado, etc.

[Vamos de Tapas](#) 11 oct
Del 29 al 27 septiembre VI Congreso Pinchos: Unos en elicios estupendos: Arroz, ensaladas, Risotto, pescado, etc.

[Vamos de Tapas](#) 11 oct
Del 29 al 27 septiembre VI Congreso Pinchos: Unos en elicios estupendos: Arroz, ensaladas, Risotto, pescado, etc.

[Vamos de Tapas](#) 11 oct
Del 29 al 27 septiembre VI Congreso Pinchos: Unos en elicios estupendos: Arroz, ensaladas, Risotto, pescado, etc.

[Vamos de Tapas](#) 11 oct
Del 29 al 27 septiembre VI Congreso Pinchos: Unos en elicios estupendos: Arroz, ensaladas, Risotto, pescado, etc.

[Vamos de Tapas](#) 11 oct
Del 29 al 27 septiembre VI Congreso Pinchos: Unos en elicios estupendos: Arroz, ensaladas, Risotto, pescado, etc.

[Vamos de Tapas](#) 11 oct
Del 29 al 27 septiembre VI Congreso Pinchos: Unos en elicios estupendos: Arroz, ensaladas, Risotto, pescado, etc.

[Vamos de Tapas](#) 11 oct
Del 29 al 27 septiembre VI Congreso Pinchos: Unos en elicios estupendos: Arroz, ensaladas, Risotto, pescado, etc.

[Vamos de Tapas](#) 11 oct
Del 29 al 27 septiembre VI Congreso Pinchos: Unos en elicios estupendos: Arroz, ensaladas, Risotto, pescado, etc.



La Gozadera de Casa Arévalo

Serán diez días en los que **Soria** rendirá un homenaje culinario a la gran diversidad de setas y hongos que esconden sus pinares pero, en esta edición, con la presencia de platos que emulan el **Fast Food** en su versión más sana. Y es que llega a la mesa de los restaurantes sorianos el **Fast Good Micológico**, inspirado en la moda de los food trucks y la comida rápida.



Fogón del Salvador. Pecera de Otoño

Así los *Boletus Edulis*, las *Trompetillas Negras*, los *Niscalos* y las *setas de Cardovan* a dar a lugar a creaciones tan sorprendentes como *Mc Boletus*, *MicoHot-Dog*, *Chips de setas*, *Focaccia con sabor a monte*, *Sushi+Boletus*, *Yakitori de hongos* o una *Micoburrito* energética entre otros. Unos bocados deliciosos y originales que podrán degustarse a un precio muy asequible, a tan sólo 1,80 €.



Parador de Antonio Machado. Mico hot-dog al Sarmiento con mostaza de rebozuelo y ketchup de niscalos

Una nueva edición de la Tapa Micológica, organizada por ASOHTUR, en la que los chefs de medio centenar de restaurantes repartidos por Soria capital y provincia nos van a sorprender con sus exquisitas creaciones. Derroche de talento que se verá recompensado con premios a la "Mejor Tapa Micológica", "Mejor Tapa Micológica Mediterránea" y "Mejor Servicio de Barra".



La Crepería Lilot. Dulce Muerte del César

Degustar estas delicatessen no será lo único de lo que se podrá disfrutar en esta gran cita gastronómica. Otras actividades como la celebración de un Mercasetas, el mercado en el que podremos adquirir hongos de temporada; concursos gastronómicos o sendas seteras para aprender a buscar y a distinguir las setas en los pinares, nos acercará a todos los que vayamos a Soria en estos días al maravilloso mundo micológico. Y para los que no se puedan escapar, algunos restaurantes han elaborado un Menú Micológico, que se podrá degustar durante los meses de otoño.



Don Quijote. Capricho de Otoño

HERALDO
DE SORIA

Auto - Neos

Dacia Sandero

6.300€
Prestación y calidad

LÍDER
DE PRESTACIÓN

DISPONIBLE

6.300€
Prestación y calidad

DISPONIBLE

Joan Roca recogerá en Soria la 'Seta de Oro' concedida por Asohtur al Celler de Can Roca

La entrega se realizará dentro de la feria que se celebra en la localidad de San Esteban de Gormaz

Por Iván Gómez | 12-10-2019 a las 10:12

Bruselas | Compartir en Facebook

El chef Joan Roca. EFE

¡Hola tumbona
en el jardín!

Relaciones

■ **Joan Roca**, mejor chef del mundo, recibe la 'Seta de Oro' de Asohtur

■ **El chef Joan Roca**, mejor chef del mundo, recibe la 'Seta de Oro' de Asohtur

■ **Laura**, primera ministra de Hungría, visita el 'Joan Roca'

■ **El chef Joan Roca**, mejor chef del mundo, recibe la 'Seta de Oro' de Asohtur

■ **Joan Roca**, mejor chef del mundo, recibe la 'Seta de Oro' de Asohtur

■ **El chef Joan Roca**, mejor chef del mundo, recibe la 'Seta de Oro' de Asohtur

■ **Turismo de Soria** y el Celler de Can Roca, premio a la excelencia en turismo gastronómico

■ **El restaurante**, D. Joan Roca, mejor chef del mundo, recibe la 'Seta de Oro'

■ **El restaurante**, Joan Roca, mejor chef del mundo, recibe la 'Seta de Oro'

MÁS LEÍDO HOY

Vuelos a Europa Ryanair

Autos Dacia y Autostar Lleida

Autos Dacia y Autostar Lleida

desdeSoria
TU PERIÓDICO

Inicio Agenda Castilla y León Reportajes

FOESPA

Cursa de 80 horas

GESTIÓN DE PROVEEDORES

Del 28 de octubre
al 19 de noviembre

Diputación de Soria

AYUDAS/SUBVENCIONES. Sector empresarial 2015

El acto de entrega de la Seta de Oro al Celler de Can Roca estará abierto al público

Foto: www.elcellarcanroca.com

Comienza una de las semanas con más actividad en torno a la micología en Soria. Tanto el viernes 23 de octubre, Asprotur (Asociación Soria de Hostelería y Turismo) hace este miércoles entrega de la Seta de Oro a El Celler de Can Roca, en la categoría de la mejor seta. El acto tendrá lugar a las 12.00 horas en el Aula Magna Tres de Mayo, abierto al público hasta completar el aforo.

El próximo viernes 23 procederá de una mesa redonda en la que participará el mayor de los hermanos Roca, uno de los chef más laureados y reconocidos del mundo, con aportaciones de los técnicos más representativos de la actual gastronomía española. El tema a tratar será la importancia de la micología en la cocina.

El acto de reconocimiento a El Celler de Can Roca y su labor con el uso y el estudio de la seta a cargo de un jurado de salida de unas semanas cargadas de actividades en torno a la seta.

VIII Semana de la Festa Micológica

El próximo viernes, 23 de octubre y hasta el día 2 de noviembre, comienza la VIII Semana de la Festa Micológica, una de las ferias gastronómicas más importantes de las que se organizan en la provincia, de carácter más difusivo y más de aforo. Muchas de las degustaciones de las tres próximas fechas tienen un aforo limitado.

Para el 18 de octubre se podrá disfrutar de una de las 30 tapas elaboradas con setas y con las que se hace la muestra gastronómica.

Foto: Santiago Fernández

REC 10.16

El Ministerio declarará como zona de actuación especial el área del incendio de Barcebalejo

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente publicará, en breve, una declaración de zona de actuación especial para la restauración forestal y medioambiental de las superficies más gravemente afectadas por los incendios, derivados en la tarde noche del viernes 10 de julio, que afectó al término municipal de Trubia y a la comarca suriana de Bureo de Dema, en concreto el bosque en Barcebalejo que llevó lugar el pasado 28 de julio y que arrojó 567 hectáreas.

Para llevar a cabo dichas actuaciones, se prevé una inversión total de 250.800 euros (125.000 ...)

A group of people in a hallway, with one man in a dark suit holding a framed certificate or award. The video is from a YouTube channel.

JOAN ROCA RECOCERÁ LA 'SETA DE ORO' QUE CONCEDE ASOHTRUR EL PRÓXIMO 20 DE OCTUBRE EN SORIA

El restaurador Joan Roca —en nombre de la familia del considerado como mejor restaurante del mundo, El Celler de Can Roca— visitará el próximo 20 de octubre a Soria para recoger el premio 'Seta de Oro' que cada dos años concede la Agrupación Soria de Hostelería y Turismo de Soria (Asohtur). 

ECO  Poco activismo social  187  43                            

EUROPA PRESS | 16/10/2016

El restaurante Joan Roca —en nombre de la familia del considerado como mejor restaurante del mundo, El Celler de Can Roca— visitará el próximo 20 de octubre a Soria para recoger el premio 'Seta de Oro' que cada dos años concede la Agrupación Soria de Hostelería y Turismo de Soria (Asohtur). 

Así lo ha anunciado la presidenta de Asohtur, Yolanda Bartos, que ha comparecido este viernes junto al concejal de Comercio y Turismo del Ayuntamiento de Soria, Javier Muñoz, quien ha recordado que El Celler de Can Roca está considerado el mejor restaurante del mundo por la revista 'Restaurant' y cuenta con tres estrellas Michelin, tres Soles Repsol y 'decanas' premios.

El acto tendrá lugar el martes 20 de octubre a las 12.00 horas en el Aula Magna Tiso de Molina, donde se realizará una pequeña introducción de lo que representa la micología en Soria y después se exhibirá una mesa redonda en la que intervendrán Oscar García (Bacalao), Carlos Roca (Casa Velescas), Elena Juncos (La Loca), Juan Esteban Michelena, Francisco de Gregorio (Vivero), Carlos Alcalá (Prestón) y Juan Carlos Benito (Güner Catering). El tema es esta charla coloquio sobre la micología como elemento importante en la gastronomía moderna y el aporte contribuye con la estrategia de la sostenibilidad.

La noche de la soñada ha reconocido así el trabajo de la familia Roca y 'sus creaciones' como ejemplo de la tradición culinaria de cocinas generaciones hasta. Ayer a la vanguardia.

Los hermanos Roca proceden de una familia con tradición en la cocina, en el mundo de la restauración y por supuesto, con una formación especializada.

Esta familia de restauradores ha demostrado que los productos locales pueden ser la máxima expresión de la gastronomía y ese camino es el que también intentamos seguir en Soria", ha añadido.

El Director Ejecutivo de Joan Roca ha agradecido por su nombramiento esta distinción a El Celler de Can Roca en el nombre de Joan Roca, por su gran aportación a favor de la cocina y la cocina micológica, su reconocimiento a la calidad de los productos de Soria, desde su participación en la primera



Infojobs
CHALLENGE

Pregunta en directo
a un experto
#MondayChallenge

Descúbrelo

NOTICIAS DE TU CIUDAD

Soria | Castilla y León

El presidente de la Diputación turística propone denominar 'Verano de los comunicados' a Soria

Joan Roca afirma que Soria es una 'soñada' de la que es un honor la micología y condena en su nombre la taurina

Soria, sede en Madrid de Soria Una Experiencia para las empresas congresos de acceso a la montaña

El Ayuntamiento de Soria pone en marcha un plan de recogida de frutas y hortalizas concretas de acceso a la montaña

Soria, sede en Madrid de Soria Una Experiencia para las empresas congresos de acceso a la montaña

Joan Roca: "Seremos embajadores de la Soria micológica"

Alabar la «lección» de Soria al convertir la micología en «un imán»

Twitter | Me gusta |

Facebook | Google+ | LinkedIn | Míralo en YouTube | Míralo en Dailymotion | Míralo en Dailymotion



ÚLTIMA HORA

- 23:02 | La alcaldesa, Reymundo, cumple el año
- 22:55 | La alcaldesa, Reymundo, cumple el año
- 22:54 | La alcaldesa, Reymundo, cumple el año
- 22:53 | La alcaldesa, Reymundo, cumple el año
- 22:51 | El nuevo jefe de Estado asume como rey
- 22:15 | El PSOE apoya en el Congreso el ley
- 21:57 | En su edición de hoy veintiún reconocido
- 21:56 | La alcaldesa, Reymundo, cumple el año

MÁS



Valoración

Seta de Oro para el Celler de Can Roca

21 de octubre de 2015

Valoración



Comienza una de las semanas con más actividad en torno a la micología en Soria. Como primer plato fuerte, ASOHTUR (Asociación Sorianas de Hostelería y Turismo) ha hecho entrega, hoy, de la **Seta de Oro** al **Celler de Can Roca**, en la persona de Joan Roca. El acto ha tenido lugar a medio día en el Aula Magna Tiso de Molina, ante más de 300 personas, un aforo completo que muestra la importancia de la gastronomía en Soria.

La entrega de premio ha venido precedida de una mesa redonda en la que ha participado el mayor de los hermanos Roca, **Joan Roca**, uno de los chefs más laureados y reconocidos del mundo, con algunos de los cocineros más representativos de la gastronomía Sorianas actual. El tema a tratar ha sido la importancia de la micología en la cocina. Y para Joan Roca "la provincia de Soria pone en valor la micología porque le da relevancia, la mima y la convierte en un imán de atracción del turismo gastronómico. Soria da visibilidad a este producto y también pone en valor la importancia de cuidar su entorno y los bosques". Incluso el gran chef catalán ha ido más lejos "La micología no sólo está vinculada al mundo gastronómico y en cómo cocinar un hongo sino que es una forma de preservar el paisaje y el medio ambiente, y eso, Soria lo hace de una forma excepcional".

En el acto ha estado arropado por los **grandes cocineros de la provincia**: Elena Lucas del restaurante La Lobita, primera y única estrella Michelin de Soria, Oscar García del restaurante Balaúrt, Carlos de Pablo de Casa Vallecás, Carlos Aldea chef del Parador de Soria, Juan Carlos Benito de Grumer y Francisco de Gregorio, del Virrey Palafox.

El acto de reconocimiento al **Celler de Can Roca** y su labor por el uso y difusión de

Sociedad

El chef Joan Roca insta a regular el aprovechamiento micológico en España

Iniciar sesión | Unirme a la lista

Añadir a favoritos

Publicidad

Una historia de éxito

Un futuro prometedor

Covestro

Bayer MaterialScience is now Covestro

Joan Roca, chef de El Celler de Can Roca (Girona) reconocido como el mejor restaurante del mundo, ha incidido hoy en Soria que la micología tiene como su regulación, desde la extracción a la comercialización.

Roca ha recogido hoy la segunda edición del premio 'Seta de Oro', concedido por la Asociación Sorianas de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) al Celler de Can Roca por su "gran labor por la cocina micológica y su trabajo constante en la investigación y pedagogía culinaria".



Etiquetas de la noticia

10

Días Mínimos en todos los sitios, todos los viernes, tu periódico y la revista Días Mínimos por 1,80€

Entrevistas

Esta noticia ha sido leída 100.000 veces

Añadir a favoritos

Días Mínimos regalados para todos los usuarios

Visitar cada noticia



A preguntas de los periodistas, Roca ha dicho que es "lógico y es sentido común que se esté regulando un mundo maravilloso como el micológico que está creciendo y es el momento de tomar conciencia, quien lo ponga en la mesa".

Ha señalado que sería positivo que las setas se "muevan" un poco más por los mercados "lo que sería bueno para todo el público interesado y que viven de ellas".

Roca, que ha resaltado la suerte de contar con una gran variedad micológica para cocinar, ha subrayado que las zonas con más tradición tienen la responsabilidad de ser pioneros en la regulación.

Además ha destacado el interés creciente que está suscitando la cocina en España.

"Deberemos someternos a todo esto todo muy en serio. Mirar la gastronomía y mirar los recursos", ha subrayado.

El chef, que ha recogido con agrado el premio este año por poner el valor a este producto que "está en la base de la gastronomía", ha recordado que el cocinero tiene la responsabilidad de ser pionero en la regulación.

Roca ha señalado que Soria es una lección con su interés por querer preservar la gastronomía micológica y darle relevancia y "máximo" para convertirlo en un "hit" de turismo gastronómico y por concienciar a la sociedad de la importancia de conservar el

El próximo viernes, 23 de octubre y hasta el día 2 de noviembre, comenzará la **VIII Semana de la Tapa Micológica**, uno de los eventos gastronómicos más importantes de los que se organizan en la provincia, del que cada año disfrutan miles de personas, muchas de ellas llegadas de otras provincias y autonomías. Por 1,80 euros se podrá disfrutar de una de las 53 tapas elaboradas con setas y hongos por otros tantos establecimientos sorianos, en la capital y en la provincia. Como en ediciones anteriores, la Semana de la Tapa Micológica cuenta con el apoyo de Cervezas Amstel como patrocinador oficial.

Por otro lado, el próximo fin de semana (días 24 y 25 de octubre) se ponen en marcha las **Sendas Seteras**, una actividad que permite a quien lo desee descubrir las setas sorianas en su hábitat y aprender a reconocerlas. Las Sendas Seteras tienen el siguiente programa:

A partir de las 10.00 de la mañana se desarrollará un taller de iniciación a la micología, que tendrá lugar en el Salón de Plenos del Ayuntamiento de Soria. A las 11.00 horas, el grupo se trasladará en autobús al monte desde la calle Sorovega (en el lateral del colegio Sagrado Corazón). El regreso tendrá lugar en torno a las 14.00 horas. La sesión estará dirigida por los **guías micológicos de Biosfera Soria**. La actividad será gratuita y está abierta a cualquier persona que quiera asistir.

La inscripción debe realizarse a través de la Oficina Municipal de Turismo del Ayuntamiento de Soria (Plaza Mariano Granados- Teléfono 975 22 27 64). A cada participante se le hará entrega de un "vale tapa", con el que podrá consumir de forma gratuita cualquiera de las creaciones participantes en la **VIII Semana de la Tapa Micológica de Soria 2015**. La reserva de las plazas se realizará por riguroso orden de inscripción. El número de plazas estará limitado al tamaño del autobús, 50 personas por día.

Las actividades micológicas se completarán esta semana con la celebración del **segundo Mercasetas** en la capital, desde el viernes 23 al domingo 25, organizado por Micocyl con la colaboración del Ayuntamiento de Soria. Esta exitosa iniciativa permite a los consumidores que quieran adquirir setas y hongos de Soria, además de poder asistir a talleres, conferencias y degustaciones.

La Semana de la Tapa Micológica de Soria llega a su octava edición

20.10.15 | 14:59. Archivado en [Restaurantes](#), [Cocina](#), [Bares](#), [qué lugares](#)



El Fast Good Micológico llega a nuestras mesas, nos dicen. Pero, ¿estamos preparados para probar un Mc Boletus, el MicoHot-Dog al sarmiento con mostaza de rebozuelos y

ketchup de níscalos, acompañarlo con chips de setas o paradegustar una focaccia con sabor a monte, sushi+boletus, yakitori de hongos, embutido micológico y finalizar con una micobarrita energética? Los chefs sorianos despliegan toda su creatividad y traen a nuestras mesas el Fast Good Micológico para celebrar la **VIII Semana de la Tapa Micológica de Soria** (desde el viernes 23 de octubre al 1 de noviembre, domingo). Un homenaje culinario a la gran diversidad de setas y hongos que esconden los pinares y prados de **Soria** y que esta edición destaca por la presencia de platos que emulan el Fast Food en su versión más sana. Estas

delicias llenas de imaginación podrán degustarse a un precio al alcance de todos, a 1,80 € cada una de estas tapas.

Diez días en los que podremos realizar un delicioso viaje gastronómico por las creaciones que los más de 50 establecimientos de restauración de la provincia de **Soria** han elaborado para esta **VIII Edición de la Semana de la Tapa Micológica** en la que hongos y setas se convierten en los protagonistas. *Boletus edulis*, amanitas cesáreas, trompetillas negras, níscalos, setas de cardo... Ninguna variedad se escapa de esta transformación creativa en donde tampoco faltará la presencia del conocido como diamante negro de la micología: La trufa negra. Pues todo esto ofrecerán 50 establecimientos hosteleros de **Soria** que exhibirán durante diez días el fruto de su creatividad en forma de tapa. Toda una lección de ingenio al precio de 1,80 € la tapa.

De este modo, **ASOHTUR** pretende acercar la micología a todos los turistas que se acerquen a la provincia de **Soria** desde el 23 de octubre hasta el 1 de noviembre. Un homenaje culinario a la gran diversidad de setas y hongos que esconden los pinares y prados de **Soria** que esta edición destaca por la presencia de platos que



emulan el Fast Food en su versión más sana. Con este nuevo concepto de Fast Good Micológico los chef sorianos prometen sorprender a los paladares más expertos en la materia, si bien este tour gastronómico tiene como objetivo acercar la micología a todos los visitantes. Una gran responsabilidad para los restauradores sorianos que cada año derrochan imaginación y creatividad para sorprender con unas tapas que podrán degustarse al precio de 1,80 euros. Pero todo este esfuerzo tiene su premio, pues a lo largo de estos diez días se elige la "Mejor Tapa Micológica", "Mejor Tapa Micológica Mediterránea" y "Mejor Servicio de Barra".

Además de poder degustar y disfrutar con estas delicatessen, la **Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR)**, organizadora del evento, también ha preparado una serie de actividades entre las que destaca la celebración de un Mercasetas, un mercado en el que podremos adquirir setas y hongos de temporada, además de productos elaborados a partir de ingredientes micológicos. El programa de acciones paralelas se

completa con concursos gastronómicos, sendas seteras gratuitas para aprender a buscar y recolectar setas en pinares y prados de la provincia de **Soria** y conferencias micológicas para escolares sobre gastronomía, recolección y precauciones.



El amor que sienten los sorianos por las setas y hongos de la provincia es tan grande que numerosos hoteles y restaurantes se unen a esta **Semana de la Tapa Micológica** con la elaboración de un Menú Micológico que podrán degustarse durante los meses de otoño. Una experiencia culinaria como la que ofrece el **Hotel Alfonso VIII** que permite saborear hasta diez tipos de setas distintas a través de platos tan delicados como el carpaccio de boletus sobre cola de gambón y parmentier, la tosta de setas con coulis de frutos rojos, el timbal de bacalao islandés con trompetillas de la muerte y alioli de ajo negro, o la carrillera de ternera estofada con níscalos y pimientos asados. Un menú repleto de sabores micológicos de **Soria** a nuestra disposición.

El Celler de Can Roca, Seta de Oro de Soria

El Celler de Can Roca ha sido distinguido con la Seta de Oro que otorga la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo, ASOHTUR, por su difusión y apoyo a la micología. El galardón ha sido recogido por Joan Roca a lo largo de un acto que ha tenido lugar esta mañana en Soria y ha contado con la presencia de los más importantes chefs de la provincia.

DIARIO DE GASTRONOMÍA.COM 2010/2015

31 67



La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo, ASOHTUR, ha hecho entrega hoy de la Seta de Oro al Celler de Can Roca, recogida por Joan Roca. El acto ha tenido lugar en el Aula Magna Tirso de Molina, ante más de 300 personas: entre ellas las más importantes chefs de la provincia.

"La labor de Soria por la micología es espectacular y hay que aprender de los restaurantes de esta provincia que ha sabido cuidar, no sólo este ingrediente fundamental de la cocina, sino también los bosques", aseguraba el chef Joan Roca al recoger el galardón Seta de Oro de Soria.

El mejor restaurante del mundo Celler de Can Roca recoge la Seta de Oro de Soria

Comienza una de las semanas con más actividad en torno a la micología en Soria. Como primer plato fuerte, ASOHTUR (Asociación Soriana de Hostelería y Turismo) ha hecho entrega, hoy, de la Seta de Oro al Celler de Can Roca, en la persona de Joan Roca. El acto ha tenido lugar a medio día en el Aula Magna Tirso de Molina, ante más de 300 personas, un aforo completo que muestra la importancia de la gastronomía en Soria.



Entrega de la Seta de Oro al Celler de Can Roca

La entrega de premio ha venido precedida de una mesa redonda en la que ha participado el mayor de los hermanos Roca, Joan Roca, uno de los chefs más laureados y reconocidos del mundo, con algunos de los cocineros más representativos de la gastronomía Soriana actual. El tema a tratar ha sido la importancia de la micología en la cocina. Y para Joan Roca "la provincia de Soria pone en valor la micología porque le da relevancia, la mima y la convierte en un imán de atracción del turismo gastronómico. Soria da visibilidad a este producto y también pone en valor la importancia de cuidar su entorno y los bosques". Incluso el gran chef catalán ha ido más lejos "La micología no sólo está vinculada al mundo gastronómico y en cómo cocinar un hongo sino que es una forma de preservar el paisaje y el medio ambiente, y eso, Soria lo hace de una forma excepcional".

En el acto ha estado arropado por los grandes cocineros de la provincia: Elena Lucas del restaurante La Lobita, primera y única estrella Michelin de Soria, Oscar García del restaurante Baluarte, Carlos de

A la entrega de premio ha precedido una mesa redonda sobre la importancia de la micología en la cocina, en la que participado el propio Joan Roca y algunos de los cocineros más representativos de la gastronomía soriana actual. En otras reflexiones, el chef del mejor restaurante del mundo ha afirmado que "la provincia de Soria pone en valor la micología porque le da relevancia, la mima y la convierte en un imán de atracción del turismo gastronómico. Soria da visibilidad a este producto y también pone en valor la importancia de cuidar su entorno y los bosques. La micología sólo está vinculada al mundo gastronómico y a cómo cocinar un hongo sino que es una forma de preservar el paisaje y el medio ambiente, y eso, Soria lo hace de una forma excepcional".

En el acto ha estado arropado por los grandes cocineros de la provincia, como Elena Lucas, del restaurante La Lobita, primera y única estrella Michelin de Soria, Oscar García, del restaurante Baluarte, Carlos de Pablo, de Casa Vallecás, Carlos Aldea, chef del Parador de Soria, Juan Carlos Benito, de Grumer y Francisco de Gregorio, del Virrey Palafox.

Semana de la Tapa Micológica

Comienza una de las semanas con más actividad en torno a la micología en Soria, y la entrega de esta distinción a Celler de Can Roca ha servido de pistoletazo de salida.

Desde este próximo viernes 23 de octubre y hasta el día 2 de noviembre se celebra la VIII Semana de la Tapa Micológica, uno de los eventos gastronómicos más importantes de los que se organizan en la provincia. En total participan 53 establecimientos sorianos, en la capital y en la provincia, que ofrecerán diferentes tapas elaboradas con setas y hongos a un precio unificado de 1,80 euros.

Por otro lado, los días 24 y 25 de octubre se ponen en marcha las Sendas Seteras, una actividad que permite a quien lo desee descubrir las setas sorianas en su hábitat y aprender a reconocerlas.

Las actividades micológicas se completarán esta semana con la celebración del segundo Mercasetas en la capital, desde el viernes 23 al domingo 25, una iniciativa que adquirir setas y hongos de Soria, además de poder asistir a talleres, conferencias y degustaciones.

Pablo de Casa Vallecás, Carlos Aldea chef del Parador de Soria, Juan Carlos Benito de Grumer y Francisco de Gregorio, del Virrey Palafox.

El evento de reconocimiento al Celler de Can Roca y su labor por el uso y difusión de la micología es el pistoletazo de salida de unas semanas cargadas de actividades en torno a las setas.

El próximo viernes, 23 de octubre y hasta el día 2 de noviembre, comenzará la VIII Semana de la Tapa Micológica, uno de los eventos gastronómicos más importantes de los que se organizan en la provincia, del que cada año disfrutan miles de personas, muchas de ellas llegadas de otras provincias y autonomías. Por 1,80 euros se podrá disfrutar de una de las 53 tapas elaboradas con setas y hongos por otros tantos establecimientos sorianos, en la capital y en la provincia.

Por otro lado, el próximo fin de semana (días 24 y 25 de octubre) se ponen en marcha las Sendas Seteras, una actividad que permite a quien lo desee descubrir las setas sorianas en su hábitat y aprender a reconocerlas. Las Sendas Seteras tienen el siguiente programa:

A partir de las 10.00 de la mañana se desarrollará un taller de iniciación a la micología, que tendrá lugar en el Salón de Plenos del Ayuntamiento de Soria. A las 11.00 horas, el grupo se trasladará en autobús al monte desde la calle Sorovega (en el lateral del colegio Sagrado Corazón). El regreso tendrá lugar en torno a las 14.00 horas. La sesión estará dirigida por los guías micológicos de Biosfera Soria. La actividad será gratuita y está abierta a cualquier persona que quiera asistir.

La inscripción debe realizarse a través de la Oficina Municipal de Turismo del Ayuntamiento de Soria (Plaza Mariano Granados- Teléfono 975 22 27 64). A cada participante se le hará entrega de un "vale tapa", con el que podrá consumir de forma gratuita cualquiera de las creaciones participantes en la VIII Semana de la Tapa Micológica de Soria 2015. La reserva de las plazas se realizará por riguroso orden de inscripción. El número de plazas estará limitado al tamaño del autobús, 50 personas por día.

Las actividades micológicas se completarán esta semana con la celebración del segundo Mercasetas en la capital, desde el viernes 23 al domingo 25, organizado por Micocyl con la colaboración del Ayuntamiento de Soria. Esta exitosa iniciativa permite a los consumidores que quieran adquirir setas y hongos de Soria, además de poder asistir a talleres, conferencias y degustaciones.

El mejor restaurante del mundo Celler de Can Roc recoge la Seta de Oro de Soria

OPINIÓN 23 Octubre 2015 Visto: 70 Redacción

Compartir:



El próximo viernes día 23 de octubre comienza la VIII Semana de la Tapa Micológica y el fin de semana, las Sendas Seteras y el Mercasetas.

Comienza una de las semanas con más actividad en torno a la micología en Soria. Como primer plato fuerte, ASOHTUR (Asociación Soriana de Hostelería y Turismo) ha hecho entrega, hoy, de la Seta de Oro al Celler de Can Roca, en la persona de Joan Roca. El acto ha tenido lugar a medio día en el Aula Magna Tirso de Molina, ante más de 300 personas, un aforo completo que muestra la importancia de la gastronomía en Soria.

La entrega de premio ha venido precedida de una mesa redonda en la que ha participado el mayor de los hermanos Roca, Joan Roca, uno de los chefs más laureados y reconocidos del mundo, con algunos de los cocineros más representativos de la gastronomía Soriana actual. El tema a tratar ha sido la importancia de la micología en la cocina. Y para Joan Roca "la provincia de Soria pone en valor la micología porque le da relevancia, la mima y la convierte en un ímán de atracción del turismo gastronómico. Soria da visibilidad a este producto y también pone en valor la importancia de cuidar su entorno y los bosques". Incluso el gran chef catalán ha ido más lejos "La micología no sólo está vinculada al mundo gastronómico y en cómo cocinar un hongo sino que es una forma de preservar el paisaje y el medio ambiente, y eso, Soria lo hace de una

En el acto ha estado arropado por los grandes cocineros de la provincia: Elena Lucas del restaurante La Lobita, primera y única estrella Michelín de Soria, Oscar García del restaurante Baluarte, Carlos de Pablo de Casa Vallecas, Carlos Aldea chef del Parador de Soria, Juan Carlos Benito de Grumer y Francisco de Gregorio, del Virrey Palafox.

El acto de reconocimiento al Celler de Can Roca y su labor por el uso y difusión de la micología es el pistoletazo de salida de unas semanas cargadas de actividades en torno a las setas.

El próximo viernes, 23 de octubre y hasta el día 2 de noviembre, comenzará la VIII Semana de la Tapa Micológica, uno de los eventos gastronómicos más importantes de los que se organizan en la provincia, del que cada año disfrutan miles de personas, muchas de ellas llegadas de otras provincias y autonomías. Por 1,80 euros se podrá disfrutar de una de las 53 tapas elaboradas con setas y hongos por otros tantos establecimientos sorianos, en la capital y en la provincia. Como en ediciones anteriores, la Semana de la Tapa Micológica cuenta con el apoyo de Cervezas Amstel como patrocinador oficial.

Por otro lado, el próximo fin de semana (días 24 y 25 de octubre) se ponen en marcha las Sendas Seteras, una actividad que permite a quien lo deseé descubrir las setas sorianas en su hábitat y aprender a reconocerlas. Las Sendas Seteras tienen el siguiente programa:

A partir de las 10.00 de la mañana se desarrollará un taller de iniciación a la micología, que tendrá lugar en el Salón de Plenos del Ayuntamiento de Soria. A las 11.00 horas, el grupo se trasladará en autobús al monte desde la calle Sorovega (en el lateral del colegio Sagrado Corazón). El regreso tendrá lugar en torno a las 14.00 horas. La sesión estará dirigida por los guías micológicos de Biosfera Soria. La actividad será gratuita y está abierta a cualquier persona que quiera asistir.

La inscripción debe realizarse a través de la Oficina Municipal de Turismo del Ayuntamiento de Soria (Plaza Mariano Granados- Teléfono 975 22 27 64). A cada participante se le hará entrega de un "vale tapa", con el que podrá consumir de forma gratuita cualquiera de las creaciones participantes en la VIII Semana de la Tapa Micológica de Soria 2015. La reserva de las plazas se realizará por riguroso orden de inscripción. El número de plazas estará limitado al tamaño del autobús, 50 personas por día.

Las actividades micológicas se completarán esta semana con la celebración del segundo Mercasetas en la capital, desde el viernes 23 al domingo 25, organizado por Micocyl con la colaboración del Ayuntamiento de Soria. Esta exitosa iniciativa permite a los consumidores que quieran adquirir setas y hongos de Soria, además de poder asistir a talleres, conferencias y degustaciones.

Fast Good Micológico en la VIII Semana de la Tapa Micológica de Soria



La VIII Semana de la Tapa Micológica de Soria, un evento gastronómico esperado por los seguidores de la gastronomía de las setas, tendrá lugar este año del 23 de octubre al 1 de noviembre de 2015.

En un homenaje a la diversidad de setas y hongos de los pinares y prados de Soria, los platos creados para esta edición de la semana micológica emulan el Fast Food en su versión más sana a un precio de 1,80€ la tapa. Algunas de las propuestas de este Fast Good Micológico, como lo han denominado los organizadores, que ofrecerán los chefs sorianos del más medio centenar de bares y restaurantes de la provincia de Soria que participan de esta cita se encuentran creaciones como el Mc Boletus, el Mico Hot-Dog al sarmiento con mostaza de rebollo y ketchup de níscalos, el Sushi + boletus, la Micobarrita energética, las Micopapas, el Embutido micológico, la Focaccia con sabor a monte, los Chips de setas, el Yakitori de hongos...



Mico hot-dog al Sarmiento con mostaza de rebollo y ketchup de níscalos, del Parador Nacional de Soria Antonio Machado.

Como es habitual en este tipo de eventos se podrá votar por las tapas que más hayan gustado de las que se han probado en la Semana Micológica, así que los hosteleros optarán a alzarse con alguno de los premios establecidos, Mejor Tapa Micológica, Mejor Tapa Micológica Mediterránea y Mejor Servicio de Barra.

Además, la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur), organizadora del evento ha preparado una serie de actividades entre las que destaca la celebración de un Mercasetas, un mercado en el que podremos adquirir setas y hongos de temporada, además de productos elaborados a partir de ingredientes micológicos.

Joan Roca recibe la 'Seta de Oro' en Soria

Los hosteleros de la provincia, a través de Asohtr, han querido premiar la labor del chef de Girona, con la entrega del galardón bianual, tras una mesa redonda sobre la importancia de la micología en la cocina.

Un premio que trajo consigo la unanimidad de todo el jurado y que vuelve a poner de manifiesto la importancia de la gastronomía hoy día y sigue situando al mejor restaurante del mundo en 2013 y 2015 como referente mundial.



El premio, que se entrega cada dos años, estuvo precedido de un coloquio sobre la importancia micológica en la cocina ya que los mejores restaurantes del mundo cuentan en sus cartas con este preciado elemento.

El acto de reconocimiento al Celler de Can Roca y su labor por el uso y difusión de la micología ha sido el pistoletazo de salida de unas semanas cargadas de actividades en torno a las setas. El próximo viernes, 23 de octubre y hasta el día 2 de noviembre, comenzará la **VIII Semana de la Tapa Micológica**, uno de los eventos gastronómicos más importantes de los que se organizan en la provincia, del que cada año disfrutan miles de personas, muchas de ellas llegadas de otras provincias y autonomías.

SEMANA DE LA TAPA MICOLOGICA DE SORIA 2015 DEL 23 DE OCTUBRE AL 1 DE NOVIEMBRE EN MÁS DE 50 LOCALES

21 OCTUBRE, 2015 / ABZABALETA



El viernes arranca una nueva edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria. Una edición marcada por el **Fast Good Micológico**, inspiraciones del fast food pero con productos de calidad creando tapas saludables.

Esta octava edición participan más de 50 establecimientos que ofrecerán tapas creativas al precio de 1'80 euros. Tendrá lugar del 23 de octubre al 1 de noviembre y entre las tapas participantes encontramos el Mc Boletus, el Mico Hot-Dog al sarmiento con mostaza de rebozuelo y kétchup de níscalos, el Sushi + boletus, la Micobarrita energética, las Micopapas, el Embutido micológico, la Focaccia con sabor a monte, los Chips de setas o el Yakitori de hongos.

Paralelamente se han organizado actividades como el Mercasetas, donde se podrán comprar setas y hongos frescos, así como productos elaborados con ellos. Se realizarán salidas a buscar setas para aprender a buscar, a recolectar y a distinguir las estás de los pinares y prados de la provincia de Soria, conferencias micológicas, concursos gastronómico y mucho más. Además, varios restaurantes también han creado un menú exclusivamente de setas que se podrá probar durante toda la temporada de setas.

Para tener toda la info no dejéis descargaros la [app oficial](#) de la Semana de la Tapa Micológica de Soria y para concluir esta semana de setas en esta 8ª Edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria no faltará la votación para elegir las mejores tapas realizadas con setas. Dentro del concurso encontramos las siguientes categorías: [\(Vía - Gastronomía y cía\)](#)

- Mejor Tapa Micológica
- Mejor Tapa Micológica Mediterránea
- Mejor Servicio de Barra

Planes de otoño que merecen una escapada de fin de semana



Un coche que aúna diseño, el estilo y las nuevas tecnologías, el SsangYong Tivoli es el mejor de otoño.



21 oct 2015 ANA CALVO

Ni el verano es la única época para viajar, ni tampoco el otoño se vive solo en Nueva York. Te proponemos 4 escapadas de temporada para las que solo tendrás que preparar una pequeña maleta de mano, cargarla en el maletero del coche y dejarte llevar por los colores, aromas y sabores de la estación más bonita del año. ¡Te vienes!

Sábado, 9 de la mañana. Después de apurar el primer café de la mañana, cargamos las bolsas de viaje en el maletero de nuestro **SsangYong Tivoli**. A menos de 3 horas de camino según **suTomtom integrado** nos espera la desconexión total, pero antes hemos preparado una buena 'playlist' que ponga banda sonora a nuestro viaje (yo la llevo en el iPhone, pero él se adelanta y carga su USB). Nuestros compañeros de viaje nos están ya esperando impacientes y no pueden evitar llamarnos 3 veces antes de pasar a recogerlos. ¡Bendito (y seguro) **manos libresBluetooth!**

El destino de nuestra primera excursión del otoño nos lleva a los **campos de Soria** que retrató con palabras Machado. Allí nos hemos apuntado a una 'ruta setera' gratuita en la que nos enseñarán a buscar y recolectar setas y hongos en sus pinares y prados. Además de una jornada de campo, al volver a la ciudad nos espera la deliciosa ruta de tapas **Fast Good Micológico** que se celebra en la ciudad castellana hasta el próximo 1 de noviembre.

Aprovechando que en Madrid es puente el 9 de noviembre, ponemos rumbo a **Barcelona**. La Ciudad Condal siempre merece una visita, y da gusto disfrutar de su clima templado de otoño paseando por la Barceloneta, de su oferta cultural, de las tiendas del Paseo de Gracia, de una calçotada regada con un buen cava. Los más de 600 km que nos separan de nuestro destino se hacen

cortos gracias a la **comodidad de su interior y la seguridad de nuestro 'crossover'**, y al activar el modo Confort en su sistema FlexSteer la conducción por ciudad es facilísima.

El siguiente fin de semana la agenda se nos complica un poco, pero nos da tiempo a 'escaparnos' el domingo al campo y disfrutar de los colores del otoño en un escenario que es una delicia para los sentidos: el **Hayedo de Montejo**. Nos metemos por caminos y senderos que ya dejan ver las primeras nieves gracias al **espíritu 4x4 de nuestro SsangYong Tivoli en su modo 4WD**, y descubrimos un paisaje de cuento que se pinta de ocre, rojo y verde para delicia de nuestra cámara de fotos.

Y antes de dejarnos llevar por la vorágine de la Navidad, una última escapada de otoño que esta vez nos lleva a Orense. Su **Ribera Sacra** huele a castañas asadas y a viñao blanco y ofrece un espectáculo de color inigualable. Nos alojamos en el Monasterio de Santo Estevo, al que llegamos con el maletero bien cargado esta vez: menos mal que los asientos de atrás de nuestro coche son completamente abatibles y el interior de nuestro **SsangYong Tivoli** podemos configurarlo en función de las necesidades de cada día.

Y hablando de personalizar el coche... Como de lunes a viernes soy una urbanita empiedrada y me dejo llevar por las tendencias, el **SsangYong Tivoli es mi mejor compañero en la ciudad**: es práctico, cómodo, versátil, dinámico y con un estilo único, lujoso y moderno que hace que todos le miren (a él, no a mí) cuando recorremos las calles.

El Celler de Can Roca galardonado con la 'Seta de Oro 2015'



Sara Fraga

Seta de Oro 2015. Soria. VIII Semana de la Tapa Micológica

22 octobre 2015

Compartelo:

Calificar

Los aficionados y apasionados de la micología ya están al corriente porque Malatinta ya os informó la semana pasada: el 23 de octubre arranca la **VIII Semana de la Tapa Micológica**, un evento gastronómico organizado por ASOHTUR (Asociación Soriana de Hostelería y Turismo) que se desarrollará hasta el día 2 de noviembre.

Sin embargo, para ir abriendo apetito, ha hecho **entrega esta semana de la Seta de Oro al Celler de Can Roca**, en la persona de Joan Roca, uno de los chefs más laureados y reconocidos del mundo y que además ha realizado una mesa redonda en torno a la importancia de la micología en la cocina.

"La micología no sólo está vinculada al mundo gastronómico y en cómo cocinar un hongo sino

que es una forma de preservar el paisaje y el medio ambiente, y eso, Soria lo hace de una forma excepcional", afirmó el chef catalán durante un acto en el que estuvo acompañado por grandes cocineros de la provincia : Elena Lucas del restaurante La Lobita, primera y única estrella Michelín de Soria, Oscar García del restaurante Balaúster, Carlos de Pablo de Casa Vallecás, Carlos Aldea chef del Parador de Soria, Juan Carlos Benito de Grumer y Francisco de Gregorio, del Virrey Palafax.

Como ya os avanzamos la semana pasada, tan sólo por **1,80 euros los participantes podrán degustar una de las 53 tapas elaboradas con setas y hongos por otros tantos establecimientos sorianos**. Además, disfrutarán de las Sendas Seteras para descubrir los mejores ejemplares de la zona, un 'Mercasetas' así como de talleres, actividades, conferencias y diversas degustaciones.

PERIODISTA
DIGITAL

CIW
Daniel Wellington

COMpra AHORA

EL BUEN VIVIR

de Juan Luis Recio

PORTRÁTAS **MUNDO** **PERIODISMO** **POLÍTICA** **RELIGIÓN** **CULTURA** **ECONOMÍA** **TECNOLOGÍA** **DEPORTES** **CIENCIA** **SAÚL** **OPINIÓN**

La Semana de la Tapa Micológica de Soria llega a su octava edición

22.10.18 - 14:48 | [Envíos](#) | [Restaurantes](#) | [Coches](#) | [Series](#) | [Qué lugares](#)



El Fast Good Micológico llega a nuestras mesas, nos dicen Perce. ¿Estamos preparados para probar un McBoletus, el Micolito-Dog al sarmiento con mostaza de rebecuelos y ketchup de niscalos, acompañarlo con chips de setas o para degustar una focaccia con sabor a monte, sushi-boletus, yakitori de hongos, embutido micológico y finalizar con una micobarrita energética? Los chefs sorprenden desplegando toda su creatividad y traen a nuestras mesas el Fast Good Micológico para celebrar la **VIII Semana de la Tapa Micológica de Soria** (desde el viernes 23 de octubre al 1 de noviembre, domingo). Un homenaje culinario a la gran diversidad de setas y hongos que esconden los pinares y prados de Soria y que esta edición destaca por la presencia de platos que emulan el Fast Food en su versión más sana. Estas delicias llenas de imaginación podrán degustarse a un precio al alcance de todos, a 1,80 € cada una de estas tapas.

Diez días en los que podremos realizar un delicioso viaje gastronómico por las creaciones que los más de 50 establecimientos de restauración de la provincia de Soria han elaborado para esta **VIII Edición de la Semana de la Tapa Micológica en la que** hongos y setas se convierten en los protagonistas. Boletus edulis, amanitas cesáreas, trompetillas negras, niscalos, setas de cardo... Ninguna variedad se escapa de esta transformación creativa en donde lampiño faltará la presencia del conocido como diamante negro de la micología: La trufa negra. Pues todo esto ofrecerán 50 establecimientos hosteleros de Soria que exhibirán durante diez días el fruto de su creatividad en forma de tapa. Toda una lección de ingenio al precio de 1,80 € la tapa.

De este modo, ASORTUR pretende acercar la micología a todos los turistas que se acerquen a la provincia de Soria desde el 23 de octubre hasta el 1 de noviembre. Un homenaje culinario a la gran diversidad de setas y hongos que esconden los pinares y prados de Soria.

MÁS [LA TAPA MICOLÓGICA](#)

Miércoles, 24 de octubre

[SUSCRÍBETE](#) [Blog](#) [Vídeo](#)

Editado por

**Juan Luis Recio**
Autor
Corazón
El Periodók

Los mejores videos

**en 60s Poledanza**
Poledanza en 60 segundos: Gemini

Revisado: 2018-10-23 10:20

**Tribute to Ed Marinaro**

**Marta Cárdenas**

Suscríbete

HERALDO DE SORIA

entre las que destaca un **Mercasetas**: mercado en el que se podrán adquirir setas de distintas variedades, así como productos realizados con ellas.

Todas las tapas tienen un precio de 1,80 euros, pero llenar el bueche no es la única excusa para trasladarse a Soria durante estos días. Los organizadores también ofrecen la posibilidad de realizar unas **rutas seteras gratuitas** para poder aprender a distinguir y recolectar los diferentes hongos de la provincia.

Semana de la Tapa Micológica en Soria: nos rendimos a las setas

escrito por Rosalia



23 OCT 2 NOV
SORIA 2015

8 LA TAPA MICOLÓGICA

Soria es conocida por muchas razones pero cada vez más por la grandiosidad de su patrimonio micológico, uno de los más ricos de España. Por eso, del 23 de octubre al 22 de noviembre, más de cincuenta establecimientos de la región participan en la Semana de la Tapa Micológica de Soria, un evento que celebra su octava edición y que congrega a más de cincuenta restaurantes y bares de la capital y de la provincia que prepararán creativas tapas protagonizadas por hongos y setas por tan solo 1,80 euros.

Organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR), este festival, uno de los más importantes de España en el ámbito micológico, contará también con las Jornadas de Campeones, que se celebrarán durante la tercera semana del mes de noviembre. En estas, participarán los tres establecimientos finalistas de cada una de las cuatro categorías de premios de los que consta este evento (Mejor tapa provincial, mejor tapa micológica popular, mejor tapa micológica mediterránea y a la mejor calidad de servicio), que darán al público una nueva

oportunidad de degustar las mejores tapas del certamen.

En esta edición, como ya se instauró en la anterior, se organizarán varios talleres, muy prácticos y totalmente gratuitos, dirigidos a los establecimientos participantes, que han tenido lugar en diferentes fechas anteriores a esta gran cita que nos brinda la mejor excusa para disfrutar de los sabores de un mundo, el de las setas y hongos, en el que Soria es ya una autoridad.

marabilias	Marta Semitiel	
LA FRANCA GLA **** <small>Reseña a una noche, 2010 a vista simple, piano mba</small>	CLÍTMA      	
Historia y cultura Cortada la cerca: protesta para bajar la puerta de la casa de los	Chips de setas, Mc Boletus, Nicolas Due, Melchor de los Nudos, Bocadillo de mora, Estan van aljuron, Los productos Real Food que hace la iniciativa Serrana de la Faja Merindades de Soria, un encuentro de industria tanto para los amantes de las setas como para los fans de la comida rápida.	 Setas, chips de setas y otros bocadillos de la iniciativa Serrana de la Faja Merindades de Soria.
5  	5  	 Mc Boletus, chips de setas y otros bocadillos de la iniciativa Serrana de la Faja Merindades de Soria.
LAMBRES DE TU INTERES	LAMBRES DE TU INTERES	 Mc Boletus, chips de setas y otros bocadillos de la iniciativa Serrana de la Faja Merindades de Soria.
10  	10  	 Mc Boletus, chips de setas y otros bocadillos de la iniciativa Serrana de la Faja Merindades de Soria.
OTRAS NOTICIAS DEL ACTUAL	OTRAS NOTICIAS DEL ACTUAL	 Mc Boletus, chips de setas y otros bocadillos de la iniciativa Serrana de la Faja Merindades de Soria.
Jamón de condeco: el nuevo pato negro español	Jamón de condeco: el nuevo pato negro español	 Mc Boletus, chips de setas y otros bocadillos de la iniciativa Serrana de la Faja Merindades de Soria.

Un jurado formado por reconocidos críticos gastronómicos decidirá qué bocado merece subir a lo más alto del pódium en esta sabrosa competición, que contempla un premio de 3.000 euros para la tapa ganadora.



[VER GALERÍA](#)

Todo ello en una cita 'gastro' aderezada además con interesantes actividades paralelas: desde **exhibiciones de tiraje de cerveza** (en la que el público puede participar), hasta **demostraciones de cocina en directo** a cargo de prestigiosos maestros de los fogones entre los que, por cierto, no faltará [nuestro bloguero Fernando del Cerro](#) (al frente de Casa José, una estrella Michelin) y cuya exhibición versará sobre el mundo vegetal. La entrada a este sabroso mercado es gratuita y su horario de apertura: de 12:00h a 16:30h y de 20:00h a 00:00h.

BOCADOS 'CELESTIALES'

'MERCAT DE MERCATS': BARCELONA, CON SABOR A PERÚ

Y de un mercadillo que 'sabe a gloria' a otro mercado que, en realidad, aúna muchos a la vez. Hablamos del 'Mercat de Mercats', cuya sexta edición se celebra estos días (23, 24 y 25 de octubre) en la 'Plaza de la Catedral' de Barcelona. Este espacio volverá a convertirse en una fiesta gastronómica cuyos asistentes tendrán la posibilidad de conoce, probar y adquirir **productos procedentes de los mercados más importantes de la ciudad**: La Boquería, Santa Caterina, Felip II, Lesseps, La Libertad y Galvany.

23 paradas, 20 productores de proximidad, 10 bodegas de vinos y cavas, 14 bares y restaurantes... Todo ello en una cita 'gastro' que también reunirá a un buen número de reputados chefs, encargados de ofrecer **showcookings**: Oriol Rovira, Nandu Jubany, Oriol Balaguer, Carles Caig, Mey Hoffman, Raúl Balam... Grandes espadas del panorama culinario catalán, a las que esta vez se suman también importantes cocineros llegados desde el otro lado del charco. Más concretamente de Perú, país invitado en esta edición de 'Mercat de Mercats'.

Antes de dejar Madrid queremos proponeros otro plan gasto absolutamente 'divino': la feria de venta de productos que cada año organiza 'DeClausura' (proyecto de ayuda a Monasterios y Conventos) y que este fin de semana -23 y 24 de octubre- celebra una nueva edición.

Y es que, entre los artículos artesanales que se pueden adquirir en este mercadillo, los productos 'deli' cuentan con un protagonismo especial: **confituras, mieles, aceites de oliva, licores, vinos, quesos, chocolates, dulces de Navidad...**



Delicias elaboradas de manera totalmente artesanal por distintas congregaciones religiosas, con gran mimo y dedicación. La cita tiene lugar en el espacio '1001 Atmosphera' (Paseo de La Habana, 24) en horario de 11:00h a 20:30h. (Más información: www.declausura.com).



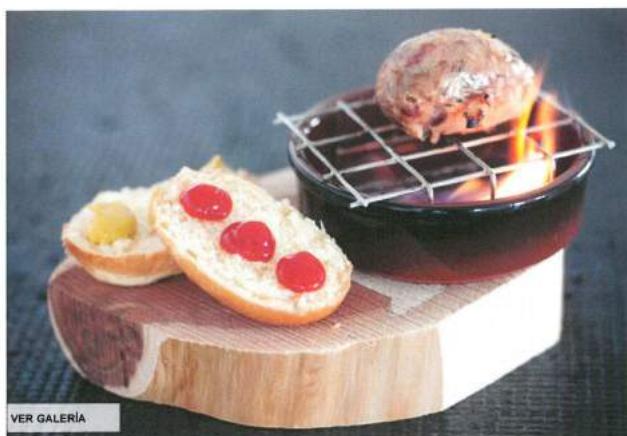
Así, la organización ha previsto un **stand** dedicado en exclusiva al país andino, al que acudirán tótems de la **cocina perunana** como **Gastón Acurio** y su 'pandilla de la leche del tigre' (formada por algunos de los mejores chefs de Perú) para ofrecer ponencias y sesiones gastronómicas. Gracias a ellas, los visitantes podrán probar delicias como la **causa limeña**, el **cebiche criollo**, ensalada de **quinoa**, aji de gallina... Todo ello, cómo no podía ser menos, regado un sabroso **pisco**. ¡Salud!

'DE SETAS' POR SORIA

Terminamos hoy con un plan ideal para los más seteros. Ahora que estamos en plena temporada de estos pequeños tesoros gastronómicos, son numerosas las iniciativas relacionadas con la micología que se suceden a lo largo del otoño.

Es, por ejemplo, el caso de la **'Semana de la tapa micológica de Soria'**, que arranca hoy viernes y se prolonga hasta el próximo 1 de noviembre. Durante estos

días, un total de 47 bares y restaurantes ubicados en Soria capital y otros seis, en diferentes puntos de la provincia (Almazán, El Burgo de Osma, San Felices, Los Villares y Aldehuela de Calatañazor) ofrecen **tapas con las setas como ingrediente principal, por un precio 1,80 euros.**



[VER GALERÍA](#)

Trompetas de muerte, rebozuelos, níscalos, boletus... los hongos más variados protagonizan estos bocados, entre los que podemos encontrar desde opciones más ligadas a la cocina tradicional hasta alternativas de cocina creativa tan originales como este 'Mico-Hot Dog al sarmiento con mostaza de rebozuelo y kétchup de níscalos' que vemos en la imagen superior.

Esta octava edición de las jornadas (organizadas una vez más por la 'Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo'), cuentan además con actividades paralelas como 'Mercasetas' (mercado donde el visitante puede adquirir sus variedades favoritas); salidas a recoger setas de la mano de expertos; conferencias micológicas... Si eres un *seta-lover*... ¿a qué esperas para poner 'camino Soria' este finde?

conseguir una textura de mostaza, si hiciera falta darle un poco de color con colorante alimenticio.

Para el Ketchup de níscalos: limpiar los níscalos y cortarlos en trozos, añadir en una cazuela un chorrito de aceite y el ajo, a continuación los níscalos, el pimentón y el resto de ingredientes, tapar y dejarlo a fuego muy lento unos 40 minutos. Turbinar hasta conseguir textura de Ketchup.

Presentación: Colocar en una cazuelita de barro el sarmiento y un chorrito de alcohol de quemar, la parrillita, la salchicha ya templada. A parte abrir el pan y ponerle las salsas. Prender el alcohol y dejar un minuto que coja aroma. Meter en el pan.

Receta de mico hot-dog

23 de octubre de 2015

Valoración



Durante la Semana de la Tapa Micológica de Soria los establecimientos participantes han elaborado creaciones bajo la temática "Fast Good Micológico". Una de las más destacadas ha sido el mico hot-dog al sarmiento con mostaza de rebozuelo y ketchup de níscalos, elaborado por Carlos Aldea Jordana del Parador de Turismo de Antonio Machado. Te damos la receta:

Ingredientes:

Para la salchicha: panceta adobada, níscalos, ajo pelado, tomillo, tripa sintética pequeña, mezcla de especias de salchicha, pan mini navette, sarmiento seco, alcohol de quemar

Para la mostaza de rebozuelo: rebozuelo, mostaza dijon, agua, ajo pelado
Para el ketchup de níscalos: níscalos, tomate pelado, ajo pelado, vinagre de vino, azúcar, pimentón dulce.

Elaboración:

Para la salchicha: limpiar los níscalos y quitarle la piel a la panceta, desecharla. Cortar los níscalos en trocitos pequeños y saltearlos con el ajo picado también y un chorrito de aceite sin sal. Dejarlos que suelten el agua y enfriar. Pasar la mitad de los níscalos y la panceta por la máquina de picar carne, añadir el tomillo picado, las especias y el resto de níscalos, mezclar todo bien y con ayuda de una embutidora rellenar las tripas, atando un extremo de la tripa e ir haciendo dobleces para que queden mini salchichas, al llegar al final de la tripa atar con hilo. Envasar al vacío y confitar durante 8 horas a 70°.

Para la mostaza de rebozuelo: poner los rebozuelos en un recipiente y cubrir con agua, dejar reposar 24 horas. Escurrir y picarlos en trocitos. Mezclar con la mostaza dijon, agua y ajo pelado.

- TEATROS
- OBRAS DE TEATRO
- SALAS DE CONCIERTOS
- CONCIERTOS
- SALAS DE ARTE
- EXPOSICIONES
- LOCALES DE NOCHE

en familia. La oferta incluye todo lo necesario para pasar un día perfecto: viaje en un tren típico de los años 50, degustación de fresas, visita guiada a Aranjuez (que incluye el Palacio Real y el Palacio de Falués), tiempo libre y vuelta a casa.

En este viaje de un día, los niños pueden aprender un poquito de trenes y de la historia de Aranjuez, mientras que los padres y abuelos tienen la posibilidad de recordar otros tiempos, porque el tren está ambientado en los años 50 y el personal, vestido de época, recorre los vagones y entreteniendo a los viajeros con sus animaciones teatrales. El Tren de la Fresa estará en funcionamiento hasta el 25 de octubre y volverá a ponerse en marcha en mayo, todos los sábados y domingos. El precio para adultos es de 29 euros y los niños de 4 a 12 años pagan 14,90 euros.

Los billetes se pueden comprar en [Cercanías](#), máquinas de autoventa y agencias de viajes. El tren sale los sábados y domingos a las 10,00 h. desde el [Museo del Ferrocarril de Madrid](#) (Paseo de las Delicias, 61) y regresa desde la estación de Aranjuez a las 18 horas. El viaje dura una hora.

2. Culto a la micología en Soria

Navaleno es un pueblecito soriano que acoge las [Jornadas Micológicas 'Tiempo de Setas'](#) desde hace casi 20 años. Los visitantes acuden normalmente para disfrutar de la gastronomía, pero una vez allí suelen sorprenderse con la oferta de ocio y actividades educativas relacionadas con la micología: rutas guiadas, exposiciones, una feria micológica, conferencias, degustaciones y hasta un concurso de fotografía.

Estos días, Soria capital celebra [la Semana de la Tapa Micológica](#) (hasta el 2 de noviembre) y organiza una competición entre las mejores tapas a finales de mes.

3. Los secretos de Cazorla

En esta época del año la Sierra de Cazorla (Jaén) está bellísima. Disfrutar de una jornada de senderismo por sus parajes es un regalo apto para todos los bolsillos. El buen tiempo y las recientes lluvias animan aún más a pasar un día feliz de naturaleza. Los requisitos son mínimos: ropa cómoda, mochila, bocata y gorra.

Con un poco de suerte, podremos asistir a uno de los espectáculos más impresionantes de la naturaleza en esta época del año: la berrea. Con la caída del sol emergen los sonidos que anuncian el otoño y los ciervos dirimen sus asuntos de celo a voces. Los bramidos de los machos resuenan y corren ladera abajo, con un retumbar sólo comparable al de las tormentas más tempestuosas. De acompañamiento, los cantos de mirlos, grillos y cigarras y los mil sonidos de la naturaleza que despiertan al anochecer en este bellísimo entorno natural.

Para viajeros indómitos que se encuentren en la zona se recomienda la **Lancha de la Agracea**: una cadena de barrancos, pendientes y vegetación espesa rodeada de arroyos y fuentes que comienzan a fluir a estas alturas del año, cortados y desniveles casi imposibles.

Más información y rutas [aquí](#).

En la página web de los [Parques Naturales de Andalucía](#) se pueden encontrar rutas guiadas de cuatro días, desde 240 euros.

4. Belleza Sacra

La Ribeira Sacra (provincia de Lugo) ha sido declarada uno de los "10 lugares únicos de Galicia", a la altura del Camino de Santiago, las Islas Cíes o el Cabo Fisterra. Allí se encuentra la mayor concentración de construcciones religiosas de estilo románico de toda España. Pero esta zona no sólo vive del arte... de la Ribeira Sacra procede el vino con el que este año ha brindado el mismísimo presidente Obama en la Gala de la Hispanidad.

En otoño, la Ribeira Sacra se llena de vida, color, sabor y sonido; la caída de las hojas convierte sus rincones en paisajes espectaculares. Entre los más recomendables están el **Cañón del Río Mao**, con sus saltos de agua, la **Parada del Sil**, rodeada de montañas escarpadas y los **Balcones de Madrid**, con sus cañones colgados sobre el vacío, no aptos para personas con miedo a las alturas.

Patronato de la Ribeira Sacra

Para los amantes de la arquitectura, dos recomendaciones esenciales: el **convento de Santo Estevo**, rehabilitado e integrado en la red de Paradores, y el de **San Pedro de Rocas**, una especie de

cueva primitiva excavada en la piedra, cubierta de liquenes y cuyos primeros ocupantes datan del año 573.

Alojamiento con crucero en catamarán por los cañones del Río Sil, visita a bodega y cata, desde 45 euros por persona. Ofertas y detalles, [aquí](#).

5. Los molinos de La Mancha

Immortalizados por Cervantes en su *Don Quijote*, los molinos son el símbolo indudable de la región. En estas fechas, La Mancha ofrece su mejor cara: buen tiempo, buenas viandas y un paisaje recuperado gracias a las lluvias. Los molinos en mejor estado de conservación son los de los municipios de **Consuegra**, **Campo de Criptana** y **Mota del Cuervo**. Además en la zona está **El Toboso**, residencia de la sin par Dulcinea.

En **Madridejos** podremos recorrer el **Molino del Tío Genaro**, preparado para la visita de los turistas, así como el **Museo del Azafán** (el oro rojo de la región, ahora en plena campaña de recolección) y el **Museo Etnográfico**, además de las típicas plazas castellanas y sus iglesias románicas. En **El Romeral** podremos recorrer cuatro magníficos molinos de viento abiertos al público para conocer de primera mano la molienda, imaginar las andanzas del Hidalgo Caballero Don Quijote y agradecer a Cervantes su singular forma de immortalizar La Mancha para los lectores de todo el mundo.

Más información [aquí](#).

Fast Good micológico, déjate sorprender por la cocina más creativa hecha con setas

Autor: Mabel - 29/10/2015 - Tendencias - No hay comentarios



Alucinada me hallo con las propuestas de tapas micológicas que se pueden gozar en Soria estos días: Mc Bofetos, MicoHot-Dog, Chips de setas, Focaccia con sabor a monte, Sushi+Boletus, Yakitori de hongos, Micoburrito energética, embutido micológico... Los chef's sorianos despliegan toda su creatividad con el **Fast Good Micológico** para festejar la **VIII Semana de la Tapa Micológica** que se festeja entre el 23 octubre y el uno de noviembre.

Mucha originalidad en el diseño y grandes contrastes de sabores en este homenaje culinario a la gran diversidad de setas y hongos que esconden los pinares y prados de Soria. Los platos emulan el **Fast Food** pero en su versión más sana, delicias llenas de imaginación que se pueden degustar por tan solo 1.80 euros por tapa. Si que tienen fortuna los que están en Soria.

23 OCT - 2 NOV SORIA 2015

8 LA TAPA MICOLÓGICA

**JORNADAS
DE CAMPORÉS**
15.22 NOV



En estos 10 días podremos gozar de las creaciones que los más de 50 establecimientos de restauración de la provincia de Soria han producido para esta VIII Edición y en las que las setas y los hongos son los

TRENDENCIAS 

lifestyle

Portada **Decoración** **Hoteles** **Recetas** **Shopping** **Móviles** **Más**

RECETAS **HERBARIOS** **Recetas** **Estilo de vida** **Más** **Revistas de alimentación** **Máxima para viajar**

MÁXIMO

Fast Good micológico, déjate sorprender por la cocina más creativa hecha con setas

23 de octubre de 2015 | 12:01 CET





Comentario 1 

Algunas me hallo con las propuestas de tapas micológicas que se pueden disfrutar en Soria estos días. Mc Boletus, Micóter-Hot-Dog, Chiper con setas, Focaccia con sabor a monte, Sushi+Boletus, Yakitori de hongos, Micobarraca energética, embutido micológico... Los chefs sorianos despliegan toda su creatividad con el **Fast Good Micológico** para celebrar la **VIII Semana de la Tapa Micológica** que se celebra entre el 23 octubre y el 1 de noviembre.

Mucha originalidad en el diseño y grandes contrastes de sabores en este homenaje culinario a la gran diversidad de setas y hongos que esconden los pinares y prados de Soria. Los platos emulian el **Fast Food** pero en su versión más sana, delicias llenas de imaginación que se pueden degustar por tan solo 1,80 euros por tapa. Si queréis saber cuáles los que están

lifestyle
Sofía Gómez
Editor senior en **Tendencias**
Editor senior en **Tendencias**



El Corte Inglés
El Corte Inglés
El Corte Inglés

El Corte Inglés
El Corte Inglés
El Corte Inglés

AgendaGastronómica.com

donde se encuentran los sabores de España

Eventos

Recetas

Cócteles

Gastromapas

Eventos gastronómicos

VIII Semana de la Tapa Micológica en Soria

ASOCYTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y

Turismo), se celebra el 23 de

noviembre la Semana de la Tapa

Micológica de Soria.

Este año gastronómico se ha dedicado y de referencia

solamente a la seta

previamente, sus actividades ya se estaban celebrando

la Semana de la Tapa Micológica de Soria 2013

contará también con las

Jornadas de Campestre, que se celebrarán durante la

última semana del

mes de noviembre.

En las Jornadas de Campestre se celebrarán los Día

del Serranito

Análisis de cada una de las cuatro categorías de

premio de los Día

del Serranito, organizadas por ASOCYTUR (Agrupación

Soriana de Hostelería y

Turismo), ofreciendo de esta forma al público una

nueva oportunidad de

desglosar las mejores tapas del serranito.

La base y la estructura de cada establecimiento de la

Semana de la Tapa

Micológica se corresponde con la que en años

anteriores han tenido.

Este evento es una de las referencias en materia de

micología y

gastronomía del panorama nacional, sus actividades

se realizan por la mejora

continua y la calidad de las tapas ofertadas.

En este edición 2013 y tal como se realizó el año

anterior se ha establecido

organizar varias talleres de carácter práctico y

extremadamente prácticos.

El grupo de los establecimientos participantes, que se

celebrarán con carácter

anterior a la Semana de la Tapa Micológica,

que el primero de estos talleres sobre "Elaboración de

Tapas" suscribió

impulsado por el chef sorianense Juan Carlos Benito, de la

Restaurante Gómez.

Este año tendrá lugar el próximo 23 de noviembre, en

este taller los

establecimientos tendrán la oportunidad de adquirir

nuevas conocimientos.

Así como se realizan las dulces que ayudan

placar de cara a elaborar

las tapas de sus respectivas establecimientos.

Por su parte el segundo taller "Estructura de

identidad de la seta" que se

celebrará el día 23 de noviembre, será una jornada

impulsada por el chef

de la firma

de setas y hongos

que se ha querido celebrar en este año previo a

eventos

septiembre 2013						
L	M	X	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

2013

2014

CLUB DE FERIA

Unidos mejorando la hostelería

Tienes un ? envianosal!

¿diseñas una ? envianosal!

Conseguirás:

Generar nuevos ingresos
entre los profesionales de la hostelería

Opinión

griegos mandan en Europa
Dava María, Dava Bocan
sabores que lleva la vien
Toro

griegos mandan en Europa
Gómez Gómez de la Tapa

...

Los finalistas a la Mejor Tapa Micológica Provincial se disputarán el premio cocinando en directo el 9 de noviembre

Esta fase final es una de las novedades de esta VIII edición de la Semana de la Tapa Micológica

ISABEL G. VILLARROEL

La VIII Semana de la Tapa Micológica de Soria llega este año con una importante novedad. El día 9 de noviembre, los diez finalistas a la Mejor Tapa Micológica Provincial cocinarán en directo sus creaciones ante un jurado en la Escuela de Hostelería de Soria La Merced. En esta fase final se decidirán las tres mejores tapas de 2015. De esta manera se quiere dar especial relevancia al trabajo de los cocineros, quienes pueden mostrar todos los procesos y toques de genialidad que siempre hay detrás de la cocina en miniatura.

Por otro lado la VIII Semana de la Tapa Micológica que hoy empieza y se desarrollará hasta el 2 de noviembre, tendrá su continuación en las jornadas de los Campeones, del 16 al 22 de noviembre. En esta fase participarán los tres finalistas en cada una de las cuatro categorías a concurso. Así se da oportunidad a todas las personas a probar las mejores creaciones de los 53 que este año forman parte de la VIII edición de la Semana de la Tapa.

Como en ediciones anteriores, participar tiene premio. Entre todas las personas que voten para elegir la Mejor Tapa Micológica Popular se va a hacer un sorteo de un viaje a Roma para dos personas de un fin de semana además de un lote de productos Amstel. Por otro lado, la Maratón de la Tapa se corre una vez más en la aplicación para móviles Android 'Tapa Micológica Soria 2015', que ya se puede descargar.

Además, la participación en las redes sociales también tiene premio. Entre todas las personas que envíen comentarios, suban fotos o difundan la VIII Semana de la Tapa Micológica, en los perfiles de Asocitur en Facebook y Twitter, se sortearán vale de tapas gratis.

Las tapas de esta edición se mantienen a 180 euros cada una, un precio

ESPECIAL
TAPAS
EXPOSICIÓN
25 ANIVERSARIO
VALLADOLID

Agencia ICAL
Agencia de Castilla y León
Exposición
25 ANIVERSARIO
VALLADOLID
ZAMORA
LEÓN
AVILA
SEGOVIA
BURGOS
SORIA
PALENCIA
MADRID
BARCELONA
SEVILLA
BILBAO
ACORUÑA

ICAL - Los hosteleros esperan superar las cifras récord del año pasado con 105.000 tapas dispensadas

La VIII Semana de la Tapa Micológica ensalza el trabajo en miniatura de los cocineros sorianos

La VIII Semana de la Tapa Micológica, que arranca hoy y se prolongará hasta el 2 de noviembre, pondrá en valor el trabajo de los cocineros, que podrán mostrar los procesos que hay detrás de la cocina en miniatura. Para ello, los diez finalistas a la 'Mejor Tapa Micológica Provincial' cocinarán en directo sus creaciones ante un jurado de la Escuela de Hostelería La Merced el próximo 9 de noviembre.

Agencia de Noticias de Castilla y León, ICAL. Teléfono 923 226 4022 / 923 226 4023



Noticias agencias

La VIII edición de Semana de Tapa Micológica llega a Soria con 53 creaciones

23-10-2015 | 13:11 h EPE

La octava edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria, organizada por la Agrupación Sorianas de Hostelería y Turismo (ASOHTUR), se ha abierto hoy en Soria con cincuenta y tres pequeñas creaciones de alta cocina y el objetivo de seguir siendo un referente para atraer turismo en el otoño soriano.

Los cocineros sorianos ha echado mano de nuevo de su creatividad, según ha subrayado hoy la presidenta de ASOHTUR, Yolanda Santos, en esta nueva edición, que se desarrollará hasta el 2 de noviembre en una primera fase, para hacer alta cocina en miniatura.

Esta nueva edición llega además con una importante novedad, según ha subrayado Santos en la rueda de prensa convocada para presentar este evento gastronómico, ya que los diez finalistas a la mejor tapa micológica provincial cocinarán el próximo 9 de noviembre, en directo, sus creaciones, ante un jurado de la Escuela de Hostelería de Soria, a imagen y semejanza de los programas televisivos.

"De esta manera se quiere dar especial relevancia al trabajo de los cocineros, quienes pueden mostrar todos los procesos y toques de genialidad que siempre hay detrás de la cocina en miniatura", ha

Twitter | 0
Me encanta | 0

Por comunidades

Andalucía
Aragón
Baleares
Cantabria
Castilla La Mancha
Castilla y León
Cataluña
Casa
Comunidad Valenciana
País Vasco
Córdoba
Extremadura
La Rioja
Madrid
Málaga
Murcia
Navarra
Sevilla
Canarias

Todas las comunidades
Internacionales
Noticias Deportivas

ABC VIAJAR

AA donde quieras viajar!
Paseo de la Castellana, 100
28046 Madrid

Portada | Lo Último | Destinos | Top | Gastronomía | Alojamiento | Paseo | Notas y Escapadas | Canarias | Pueblos | Los 100 de ABC | Viaja con ABC

NAUTALIA
Convierte tu vida en la mundo

Seis restaurantes imprescindibles para comer setas

02/10/2015 | 00:45

Del 23 de octubre al 2 de noviembre Soria celebra la VIII Semana de la Tapa Micológica



Del 23 de octubre al 2 de noviembre Soria celebra la VIII Semana de la Tapa Micológica, en la que participan cerca de 45 establecimientos de la ciudad y otros seis repartidos por toda la provincia. Arranca así la temporada de setas, que llegan con las primeras lluvias de otoño y se vuelven protagonistas de gran cantidad de platos de invierno.

[Relacionado: Algunos de los mejores restaurantes de setas y caza de España.]

Como a la hora de cocinarlas el conocimiento es esencial, hay que saber el punto de cocción justo y los alimentos con los que armonizarlas. Para facilitar las cosas, os proponemos una lista con seis restaurantes (tres de ellos en Soria y provincial) para probarlas.

Compartir

Imprimir

Enviar

Noticias relacionadas

Paradas para ir con

**La Posada
DIARIO DE SORIA**

 Participe en nuestro diario
Periodismo ciudadano

Noticias Deportes Multimedios Suplementos Servicio Guía de Empresas Pericias

Soria Provincia Castilla y León Ovación Reportajes Mitele.com Economía Cultura Género Tránsito Ocio y ocio

MÁS DE SORIA

45.000 tapas micológicas este fin de semana

Twitter | Me gusta



Jornadas de las tapas micológicas - OVIÓN NAVAR

Javier Martín | 21/10/2014

Durante el primer fin de semana de las Jornadas de la Tapa Micológica se han distribuido un total de 45.000 tapas en los 53 bares y restaurantes de la provincia asistidos a esta promoción, según estimaciones de la presidenta de la Agrupación Soria de Hostelería y Turismo, Yolanda Santos. Hay que tener en cuenta que el año pasado durante el primer fin de semana de las jornadas se distribuyeron 42.000 tapas en 52 establecimientos.

Santos destaca que los asistentes han respondido de este fin de semana con todos las actividades que ha hecho, como son las degustaciones, las sesiones de setas, hasta mucho más allá, el hecho de que este fin de semana en la capital se celebra la feria de setas y hongos, tanto en lo que se refiere a mucha gente a la que se ha acercado. Todo esto es muestra de que los establecimientos han vendido más de lo que se esperaba.

Según la presidenta de Asohor, tenemos que seguir trabajando con productos de la zona, utilizando el recurso y ofreciendo cada vez más calidad. Al final que todos los establecimientos revisen para ver en qué medida se pueden mejorar las condiciones de la propia convivencia.

Twitter | Me gusta | Enviar | Imprimir | Vídeo | Leer más | Añadir a mi blog | Comentarios



ÚLTIMA HORA

- 21/11. Interior licita en 1.035 millones el mantenimiento de 1.000 y centros de investigación de Salud Pública y Ciencia
- 21/12. La patronal se lleva una caída del empleo de 10.000 trabajos
- 21/12. Nueve por la Unión Europea en las empresas
- 20/12. La lista de Casado para las principales acciones y empresas de Moncloa / Resumen
- 19/12. María Serra es alcaldesa

Ver todos

Índice | Sobre mí | Opinión | Deportes | Reportajes | Ocio | Cyl | Salario | Anuncios | Baterías

SORA

La VIII Semana de la Tapa Micológica abre el apetito con 45.000 tapas vendidas

27 OCTUBRE 2015

Facebook | Twitter | Google+ | Pinterest | LinkedIn | Comentarios

ASOHTUR confía en superar la cifra récord de tapas vendidas el año pasado

La VIII Semana de la Tapa Micológica Soria ha arrancado con mucha fuerza. El primer fin de semana de este evento gastronómico ha superado las cifras del pasado año, ya que los establecimientos han vendido 45.000 tapas frente a las 42.000 de la pasada edición.

Teniendo en cuenta que el número de bares y restaurantes participantes es el mismo que en 2014, un total de 53, ASOHTUR entiende que para pensar que este año se pueden superar las cifras récord del pasado año.

En 2014 se vendieron 105.000 tapas en total, a las que hay que sumar las 10.000 servidas durante la jornada de los Campeones.

Los 53 establecimientos participantes han registrado unas ventas en torno a las 3.000 tapas cada uno durante estos primeros días; otros cinco bares y restaurantes han superado las 2.000 y once más han alcanzado las 1.000 tapas servidas en este primer fin de semana, unas cifras que invitan al optimismo al sector hostelero, que ve como esta iniciativa anima al consumo en pleno otoño.

El buen clima que ha acompañado en el arranque de la Semana de la Tapa Micológica, el creciente interés del público por la cocina micológica y las actividades que se han organizado en torno al mundo de las setas y hongos, como el Mercasetas o las Sendas Seteras, han ayudado sin duda a alcanzar las 45.000 tapas servidas en tres días.

También califica destartar la influencia de otros eventos, como la tercera edición del Camino por Soria contra el cáncer, que anima a miles de surcantes a salir a la calle. ASOHTUR confía que las buenas cifras del primer fin de semana se repitan en el próximo, trascendiendo en curva que el lunes da comienzo al festival del día de Todos los Santos, festival en el que tradicionalmente Soria recibe muchos visitantes.

Todos los establecimientos participantes han observado un aumento de personas de otras provincias y comunidades autónomas que se han acercado a Soria atraídos por la micología y la Semana de la Tapa Micológica. Así, han llegado turistas gastronómicos desde Madrid, País Vasco, Cataluña y Comunidad Valenciana, territorio desde el que cada vez llegan más visitantes.



LO MÁS LEÍDO DE SORIA

- Cincuenta y tres creaciones para degustar la Semana de la Tapa Micológica
- Siete mil sorianos caminan Unidos contra el cáncer
- La Gran Carravana por la Paz y la No Violencia llega a Soria
- Cita este fin de semana con el mundo micológico, la solidaridad y el deporte
- Mercasetas lanza el micromaratón nacional e internacional en Soria
- Presentación en el cine-club Cinedel documental 'Texas de los Alamo'
- La segunda gala de 'Vamos a dar el Cante' será el próximo 23 de octubre
- El VI Concurso 'Dibujos de Agua' ya tiene ganadores
- El próximo fin de semana toca retrasar el reloj
- Soria se cita con Mercasetas este fin de semana



elEconomistas

España

Viernes, 23 de Octubre de 2015 | Actualizado a las 17:08

Portada | Mercados y Cotizaciones | Empresas | Economía | Tecnología | Vivienda | OpenData/Blogs | Autonomías |康城网 | Servicios

Datos Macro | Indicadores | Países | Calendario | Notas económicas

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

D

EN ECONOMÍAS | Frenazo a la renovación de Keeyor Navas

Expertos en CFDs Forex | Pruebe una Cuenta Demo

CMC Markets | CMC Markets es una marca registrada de CMC Markets UK Ltd. © 2015 CMC Markets UK Ltd. CMC Markets UK Ltd. es una sociedad autorizada y regulada por la FCA (nº de registro 544542) y una entidad autorizada y regulada por la FCA (nº de registro 544542).

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE MADERO: +0,16% | ECO12: +0,08% | COW JONES: +0,24% | BNP/PT: +0,50% | EUR/USD: +0,31%

IBEX 35: +0,17% | EUR/USD: -0,14% | GENERAL DE M

10 ALEXANDRA El pichichi del Numancia marca 4 de sus 5 goles saliendo desde el banquillo

4 MUNICIPAL El Ayuntamiento tumba las alegaciones al IBI que presentó FOES

INNOVACIONES GMV crea un sistema para recoger albercas urbanas y metropolitanas a través del móvil

SORIA. MARTES 20 DE NOVIEMBRE DE 2018 | AÑO: 21.798 | PÁGINA 6 | DIARIO DE SORIA | 100

EL MUNDO DIARIO DE SORIA 100

DECANO DE LA PRENSA SORIANA

Las VPO tocan fondo con sólo 14 pisos en el último año

La Junta contabiliza unas 45 viviendas sin adjudicar, 36 de ellas de promotores privados

4.100
La incrementación de viviendas de promoción en Soria tiene fondo. Cuatro promotores a veces tienen que vender las viviendas que han adquirido para devolverlas, con la adquisición de viviendas, compra y alquiler de pisos y fases de hipotecas, que es lo que ha hecho la VPO «Vivienda de Protección Oficial» con las demoliciones. No para que se mítice más que crece el número de viviendas que quedan en el sistema. Y las viviendas que se agotan tiene que serán las que han adquirido para devolverlas.

MÁS

El PP de Soria se jacta de haber conseguido sus objetivos con el Gobierno de Rajoy

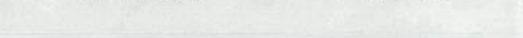
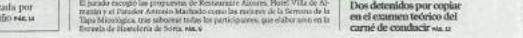
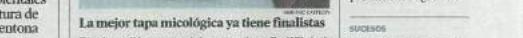
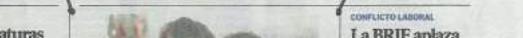
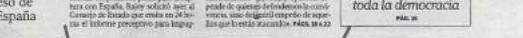
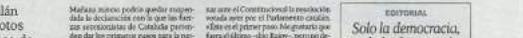
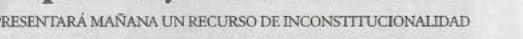
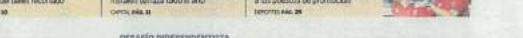
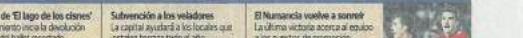
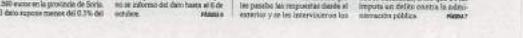
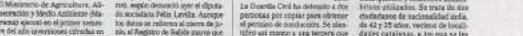
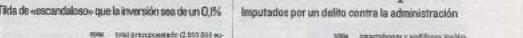
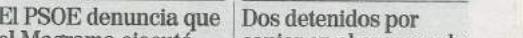
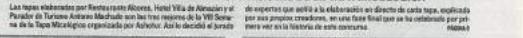
Reunión de affiliados en la que Angulo lanza el mensaje de que no la A-11 «ya» es una realidad y más trabajadores

MÁS

Un soriana 'celestial'

FOTOGRAFÍA
Mamen Álvarez gira un
Concurso de Astrofotografía

MÁS





Parador, Alcores y Villa de Almazán, finalistas a la Mejor Tapa Micológica Provincial



Montaje de la tapa por parte de la representante del Villa de Almazán.

Actualizado 10/11/2015 20:42:43

Las tapas que mejor representan a la Dieta Mediterránea en esta edición son las de Restaurante Santo Domingo II, Bar Restaurante La Chistera y Crepería Lilot.

Las tapas elaboradas por Restaurante Alcores, Hotel Villa de Almazán y el Parador de Turismo Antonio Machado son las tres mejores de la VIII Semana de la Tapa Micológica organizada por ASOHTUR. Así lo ha decidido el jurado de expertos cuyos miembros han podido asistir a la elaboración en directo de cada tapa, explicada por sus propios creadores, en una fase final que se ha celebrado por primera vez en la historia de este concurso, y que ha tenido lugar en la Escuela de Hostelería de Soria, CIFP La Merced. El jurado ha valorado, entre otros aspectos, el sabor, la presentación y la originalidad de cada una de las creaciones, destacando el nivel de las tapas finalistas, para las que se han utilizado distintos tipos de setas y técnicas de cocina y grandes dosis de imaginación.

El público, por su parte, ha decidido que las tres candidatas al premio de la Mejor Tapa Micológica Popular este año sean las de Crepería Lilot, Restaurante Trisquel y Cervecería Restaurante La Candela. Cabe destacar en este sentido que los votos han estado más repartidos que en otras ediciones, y que varios establecimientos se han acercado de manera significativa en el número de apoyos.

Sorianoticias.com

Parador, Alcores y Villa de Almazán, finalistas a la Mejor Tapa Micológica Provincial



Montaje de la tapa por parte de la representante del Villa de Almazán.

Actualizado 10/11/2015 20:42:45

Las tapas que mejor representan a la Dieta Mediterránea en esta edición son las de Restaurante Santo Domingo II, Bar Restaurante La Chistera y Crepería Lilot.

Las tapas elaboradas por Restaurante Alcores, Hotel Villa de Almazán y el Parador de Turismo Antonio Machado son las tres mejores de la VIII Semana de la Tapa Micológica organizada por ASOHTUR. Así lo ha decidido el jurado de expertos cuyos miembros han podido asistir a la elaboración en directo de cada tapa, explicada por sus propios creadores, en una fase final que se ha celebrado por primera vez en la historia de este concurso, y que ha tenido lugar en la Escuela de Hostelería de Soria, CIFP La Merced. El Jurado ha valorado, entre otros aspectos, el sabor, la presentación y la originalidad de cada una de las creaciones, destacando el nivel de las tapas finalistas, para las que se han utilizado distintos tipos de setas y técnicas de cocina y grandes dosis de imaginación.

El público, por su parte, ha decidido que las tres candidatas al premio de la Mejor Tapa Micológica Popular este año sean las de Crepería Lilot, Restaurante Trisquel y Cervecería Restaurante La Candela. Cabe destacar en este sentido que los votos han estado más repartidos que en otras ediciones, y que varios establecimientos se han acercado de manera significativa en el número de apoyos.

Los finalistas al premio Mejor Tapa Mediterránea son Restaurante Santo Domingo II, Bar Restaurante La Chistera y Crepería Lilot, por hacer el mejor uso de los ingredientes de

la dieta que está considerada como Patrimonio de la Humanidad, a criterio de los expertos de la Fundación Científica de la Caja Rural, entidad que colabora con la Semana de la Tapa Micológica.

Finalmente, un jurado compuesto por miembros de la Escuela de Hostelería de Soria, CIFP La Merced, ha considerado que los establecimientos que más han destacado en cuanto a la Calidad en el Servicio en esta VIII Semana de la Tapa Micológica son Bar Restaurante La Chistera, Parador de Turismo Antonio Machado y Crepería Lilot.

Algunos de los establecimientos son finalistas en varias de las categorías, como Crepería Lilot, que aparece en tres de los cuatro apartados. El Parador de Turismo Antonio Machado también tiene un papel destacado en esta fase final, ya que su tapa ha sido elegida entre las tres mejores de esta VIII Semana de la Tapa Micológica, y también es finalista en el premio que valora la Calidad en el Servicio. Bar Restaurante La Chistera también repite nominaciones, en esta ocasión, en el premio a la Mejor Tapa Mediterránea y Mejor Calidad en el Servicio. Algunos de los establecimientos, sin embargo, aparecen por primera vez entre los finalistas.

Jornadas de los Campeones

La coincidencia de nominaciones de varios de los establecimientos a los premios supone que ocho en total participarán en las Jornadas de los Campeones, que se celebrarán del 16 al 22 de noviembre. De esta manera se da una nueva oportunidad al público para que pueda probar las mejores tapas de esta edición, en las cuatro categorías a concurso. Los bares y restaurantes que servirán de nuevo sus tapas son Parador de Turismo Antonio Machado, Bar Restaurante Alcores, Hotel Villa de Almazán, Crepería Lilot, Restaurante Trisquel, Cervecería Restaurante La Candela, Restaurante Santo Domingo II y Bar Restaurante La Chistera.

Durante las Jornadas se mantienen los precios de la Semana de la Tapa Micológica, a 1,80 euros cada tapa y las Cervezas Amstel (Clásica, Radler y Sin), patrocinadora de este evento, a 1 euro cada una.

Tras las Jornadas de los Campeones se celebrará una gala en la que se darán a conocer los cuatro ganadores de la VIII Semana de la Tapa Micológica, así como agraciados con los premios sorteados entre las personas que han completado las distintas metas de la Maratón de la Tapa y entre todos los que han votado para elegir a la Mejor Tapa Micológica Popular. Entre los premios se sorteará una estancia de un fin de semana para dos personas en el Hotel Termal de El Burgo de Osma, y una cena para dos en uno de los establecimientos participantes.

Entre las personas que han depositado su voto en las urnas colocadas a tal efecto en los establecimientos participantes, se sorteará un fin de semana a Roma para dos personas, además de un lote de productos Amstel.

Galería



