

# Clipping Asohtur 2012



Realizado por:  
**Borrón y Cuenta Nueva Comunicaciones**  
C/ Orense, 16 Piso 11 A  
28020 Madrid



Fecha: 12 de octubre de 2012

# ABC

Difusión: 190.744 lectores (Datos OJD)

Medio: Prensa Nacional

ABC VIERNES, 12 DE OCTUBRE DE 2012

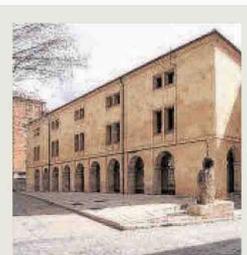
abc.es **E**scapadas

ABC del OCIO 47



Una mañana de setas en los pinares de Vinuesa (Soria)

G. CRUZ



## (Re)leer El siglo de Campos de Castilla

En 2012 se cumple un siglo desde que se editara «Campos de Castilla», el poemario que escribió Antonio Machado durante su época de profesor de instituto en Soria. La lectura de esos versos puede ser una inmejorable compañía en esta escapada. Precisamente en el IES Antonio Machado se celebrará uno de los actos previstos en la capital estos días: el 27 y 28 de octubre habrá varios talleres de enogastronomía especializados en setas. El actual instituto comenzó siendo un colegio de Jesuitas en 1585, aunque un posterior incendio en 1740 lo destruyó. En 1840 volvió a ser un colegio llamado Universidad Catalina, y siete años más tarde será ya el Instituto de Soria, hoy Instituto Antonio Machado.

## Soria Pasión por las setas

**Turismo micológico.** Octubre y noviembre son los meses de setas. En Soria hay tres citas claves para descubrirlas y saborearlas

J. F. ALONSO

No siempre las setas fueron el gran espectáculo del otoño, unas semanas para redescubrir el bosque, para chuparse los dedos a la hora de comer. En Castilla y León al menos. La vicerrectora de la Universidad Complutense, Mercedes Molina, soriana, recuerda si le preguntan cómo visitaba los ayunta-



**Amanita caesarea.** También conocida como oronja



**Seta de cardo.** Una de las más sabrosas en la mesa

mientos para convencer a alcaldes y agricultores de lo esencial de apostar por una política de conservación, por un desarrollo sostenible. Luego vino el Proyecto Myas, la incorporación de todos los sectores, el cuidado del monte mediante una política de mimar la naturaleza, los cocineros con estrella, los productos gourmet... El éxito dulce. Este otoño lleno de propuestas en Castilla y León, y sobre todo en Soria, es una prueba del trabajo bien hecho.

### Saber y comer

En los próximos días hay tres citas que pueden convertirse en excusas sin mácula para planear una escapada. En primer lugar, Soria Gastronómica, cumbre gastronómica bianual —esta vez, el 29 y 30 de octubre— en la que participan cocineros de cinco países, entre ellos los suecos Andreas Lundh y Sebastian Gibrant, el portugués André Magalhaes y los españoles Mario Sandoval y Fernando Sainz. Y alrededor de esta cita más profesional, dos propuestas para todos los públicos: la Semana de la Tapa Micológica de Soria, del 20 al 30 de octubre, en muchos restaurantes de la ciudad; y las jornadas gastronómicas de la micología «Buscasetas 2012», del 2 al 11 de noviembre, en 250 restaurantes de la Comunidad.

En Castilla y León hay más de 1.500 tipos de hongos, lo que da idea del tamaño de este tesoro natural. Y, sin embargo, en las grandes cifras perdemos el detalle: el suave transcurrir de una mañana en los pinares de Navaleno, el rumor del agua, las pisadas sin prisas, los ocre del campo bien avanzado de octubre. Y, luego, por supuesto, fin

de fiesta en las buenas y micológicas mesas en Soria y también en muchos otros pueblos de la Comunidad.

Los grandes cocineros de la tierra (Millán Maroto, Carlos de Pablo, Félix Martínez, José Luis Jiménez, Óscar García, Tomás de Francisco...) han sabido en los últimos años sacar provecho a una materia prima excelente en un entorno tan poco conocido como merecedor de serlo. Sobre todo este año, cuando se cumplen cien de la publicación de «Campos de Castilla», ese canto de amor de Antonio Machado a la tierra que le acogió, que le enseñó el significado de la belleza sin adornos.

### Direcciones

#### Soria Gastronómica

► **Cuándo.** III Congreso Internacional de Micología, el 29 y 30 de octubre.

► **Semana de la Tapa Micológica**

► **Cuándo.** También en la capital soriana, del 20 al 30 de octubre.

#### Buscasetas 2012

► **Cuándo.** Jornadas gastronómicas de las setas, del 2 al 11 de noviembre, en restaurantes de toda Castilla y León. [www.buscasetas.es](http://www.buscasetas.es)

► **Más información**

► **En internet.** [www.turismocastillayleon.com](http://www.turismocastillayleon.com)

► **Teléfono.** 902 20 30 30.



Fecha: 20 de octubre de 2012

mujer hoy

Difusión: 990.387 lectores (Datos OJD)

Medio: Prensa Nacional



# vivir

COCINA, VIAJES, TECNOLOGÍA, DECORACIÓN, TENDENCIAS, RESTAURANTES, HOTELES, POR G. PARADELO

## 1 Setas a gogó

**1. Feria.** Entre el 20 y el 30 de este mes, Soria acoge la V Semana de la Tapa Micológica. En ella, más de 40 bares compiten por alzarse con el premio a la mejor elaboración. Para alojarte, acércate a la casa rural el Vallejuelo ([www.casasruralesoria.com](http://www.casasruralesoria.com)).

**2. De primera mano.** Andrés Madrigal, director gastronómico en Madrid de la escuela Kitchen Club ([www.kitchenclub.es](http://www.kitchenclub.es)), prepara los días 22 de octubre y 16 de noviembre platos con setas.

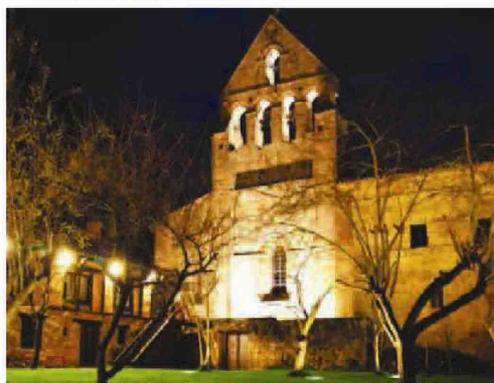
**3. Para conocer.** Desde pastas hasta arroces, pasando por ensaladas y pasteles salados, "Setas la sazón de bosques y prados" (Lectio ediciones) esconde recetas de hoy y de siempre preparadas por la experta Mariona Quadra.

**4. Otoñal.** En Noguera y Guadalaviar (Teruel), se celebran hasta el día 24 las Jornadas Gastronómicas de la Setas: exposiciones, talleres y degustaciones para todos. Para dormir, la Casona del Aljimez, en Albarracín ([www.casonadelaljimez.com](http://www.casonadelaljimez.com)).

**5. Con solera.** Ubicada en un monasterio del siglo XII, la Posada Santa María la Real ([www.alojamientosconhistoria.com](http://www.alojamientosconhistoria.com)), en Aguilar de Campoo, cuenta con el distintivo Gastronomías de calidad micológica. Prueba sus platos con ingredientes silvestres.

**6. Temporada alta.** En un ambiente espectacular, el restaurante Caoba de Madrid ([caobarestaurant.com](http://caobarestaurant.com)) ofrece en octubre platos y sugerencias inspirados en los bosques.

¿Quieres saber más? Visita [mujerhoy.com](http://mujerhoy.com)



Fecha: 28 de octubre de 2012

EL  MUNDO

Difusión: 233.101 lectores (Datos OJD)

Medio: Prensa Autonómica / Local

ELMUNDO

DOMINGO 28 DE OCTUBRE DE 2012

# CASTILLA Y LEÓN

[elmundo-cyl@elmundo.es](mailto:elmundo-cyl@elmundo.es)  
[www.elmundo.es/elmundo/castillayleon.html](http://www.elmundo.es/elmundo/castillayleon.html)

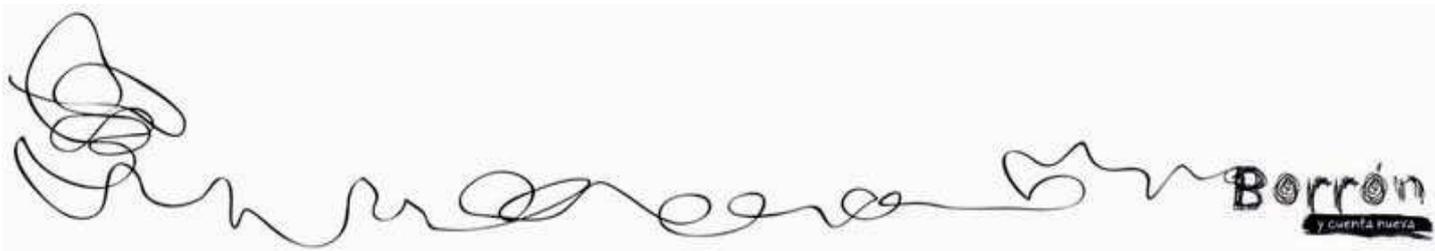


GASTRONOMÍA

## Juan Echanove: «Soria es la capital mundial de las setas»

«Soria, como bien decía Ferrán Adriá, es la capital mundial de las setas y los hongos», elogió ayer Juan Echanove. El actor acudió a los talleres de cocina celebrados en la Semana de la Tapa Micológica que se celebra en la capital soriana.

Página 4



Fecha: 28 de octubre de 2012

EL MUNDO

Difusión: 233.101 lectores (Datos OJD)

Medio: Prensa Autonómica / Local

4

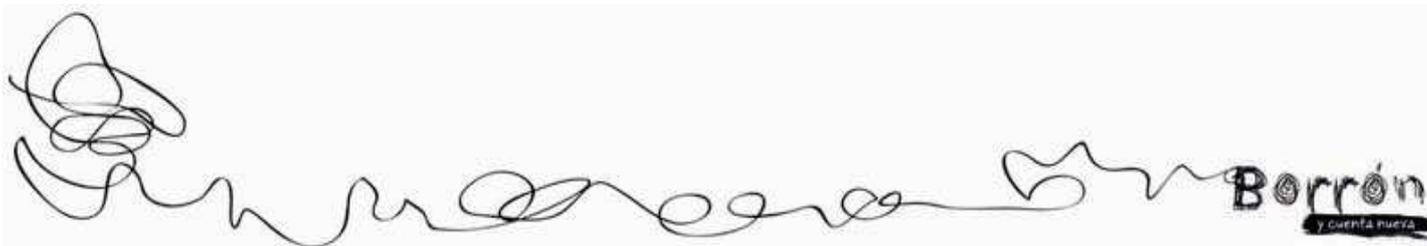
EL MUNDO. I

## CASTILLA Y LEÓN



### Echanove, en la Soria micológica

El actor Juan Echanove visitó ayer Soria y recorrió varios de los establecimientos participantes en la Semana de la Tapa Micológica. «Soria, como bien decía Ferrán Adriá, es la capital mundial de las setas y los hongos», elogió. / DIEGO MAYOR

 Borrón  
y cuenta nueva

Fecha: 28 de octubre de 2012

**El Norte de Castilla**

Difusión: 28.681 lectores (Datos OJD)

Medio: Prensa Autonómica / Local

6 GPS COMER

Viernes 26.10.12  
EL NORTE DE CASTILLA

**+G**  
GASTRONOMÍA

Si tiene alguna noticia sobre su restaurante y quiere que aparezca publicada en esta agenda, envíe un correo electrónico a: [redaccion@javierperezandres.es](mailto:redaccion@javierperezandres.es)

Perfil en Facebook de Javier Pérez Andrés: [facebook.com/javierperezandresARGI](https://www.facebook.com/javierperezandresARGI)  
En Twitter: @JavierPerezARGI

### Micología en la montaña palentina

Las setas de otoño protagonizan la iniciativa micológica del establecimiento Piedra Abierta, situado en la localidad palentina de San Martín de Perapertú. Sus III Jornadas Micológicas se celebrarán el 17 y 18 de noviembre e incluyen recogida de ejemplares, exposición y clasificación de setas, charlas y alojamiento. El curso contempla un máximo de 20 plazas.

**RESERVAS**  
Tel.: 979 605 871

### Gastronomía y turismo berciano

Las Jornadas Gastronómicas del Bierzo apuestan este año no solo por la promoción de la cocina y los productos del entorno, sino también en los atractivos turísticos de su territorio. La 28 edición, que se celebra hasta el 2 de diciembre, cuenta con la participación de 28 restaurantes y 14 alojamientos bercianos.

**INSCRIPCIONES**  
[www.cocinadelbierzo.com](http://www.cocinadelbierzo.com)



### Minicocina por Todos los Santos

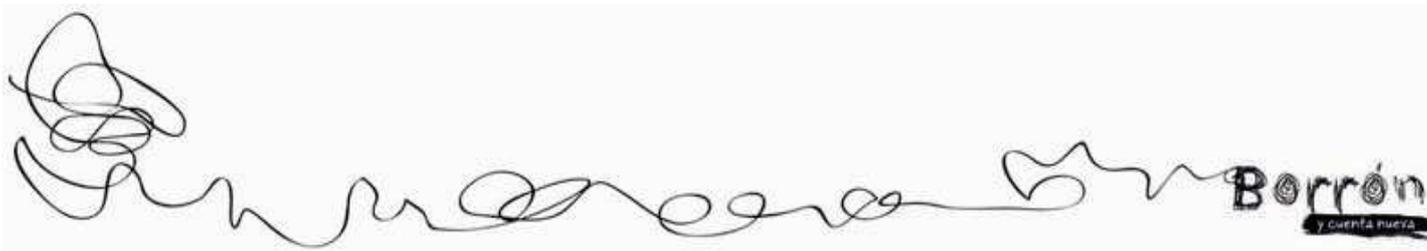
Coincidiendo con la festividad de Todos los Santos, la localidad vallisoletana de Tordesillas organiza un concurso de tapas del 31 de octubre al 4 de noviembre, en el que participarán bares y establecimientos locales. Las denominaciones alusivas al santoral pondrán la nota creativa de esta iniciativa, organizada por el Ayuntamiento.

**CONCURSO**  
Tordesillas (Valladolid)

### Once días de tapas micológicas

La Semana de la Tapa Micológica, que durante once días convierte a Soria en capital de la cocina en miniatura dedicada a las setas y los hongos, cuenta este año con la participación de 45 establecimientos. La iniciativa, que concluye el próximo 30 de octubre, se desarrolla de forma paralela al Congreso Soria Gastronómica.

**SEMANA DE LA TAPA**  
Del 20 al 30 de octubre en Soria



Fecha: 19 de octubre de 2012

Difusión: 38.658 lectores (Datos OJD)

Medio: Prensa Nacional

## PROPUESTAS

# Reserva anticipada de Cruceros 2013

Las navieras y las agencias preparan sus campañas de reservas anticipadas. Logitravel.com, agencia de viajes on-line especializada en cruceros, paquetes vacacionales y hoteles de costa, ha lanzado ya su campaña de reserva anticipada de cruceros 2013. La próxima temporada se presenta llena de novedades: nuevos destinos, nuevos barcos, nuevas rutas, nuevas categorías... Y Logitravel, además, la presenta cargada de descuentos, ventajas y facilidades para los viajeros

que reserven con tiempo. En concreto, para esta campaña, son 30 navieras y más de 3.000 cruceros los que están a la venta desde el portal de cruceros de Logitravel.com, donde, los más demandados por los españoles siguen siendo los cruceros que navegan por el Mediterráneo. La campaña, que incluye también los cruceros de julio y agosto, cuando mayor demanda hay en viajes y vacaciones, estará activa en Logitravel.com hasta el próximo 23 de octubre de 2012.



## BLOGGERS, BLOGTRIP y REDES SOCIALES



## Destinos para noviembre y diciembre

Se acercan los puentes de Noviembre y Diciembre, y me han pedido que os recomiende algunos destinos. Pues aunque los hombres del tiempo digan lo contrario, voy a recomendaros que os escapéis hacia el norte, Cantabria, Asturias o Galicia suelen ser grandes destinos donde pasar un puente. Si empezamos por Cantabria, tenemos infinidad de localidades preciosas que conocer y recorrer, como pueden ser Santillana del Mar, Suances, Comillas o el mismo Santander. También están los Picos de Europa, si nos gusta el senderismo. Por su parte, Asturias también tiene pequeños paraísos en los que perderse, los lagos de Covadonga son un claro ejemplo, visita obligada a la Virgen. Por último, Galicia, y en especial las Rías Bajas, donde destaca Baiona y su Parador, La Guardia y sus langostas o el castro de Santa Tecla.

Por otra parte, si lo que preferís es salir de España, os recomiendo la Selva Negra, en Alemania. Friburgo es una bonita ciudad donde alojarse. En esta época del año, el pice de Feldberg estará nevado y los lagos, como el Titisee, congelados, ofreciéndonos unos paisajes únicos, y si hay oportunidad, os podéis acercar a las cataratas del Rihn.

Recordad que, vayáis donde vayáis, debéis ir abrigados.

**José Manuel Pérez Martínez** es informático de profesión, fotografía cosas por afición y a veces porque le gustan. Lleva un año familiarizándose con el mundo infantil gracias a su hija. Blog:

<http://1dia1foto365momentos.wordpress.com>



# Viajar en otoño a Castilla y León

Con una campaña de promoción bajo el eslogan de "Castilla y León es otoño",

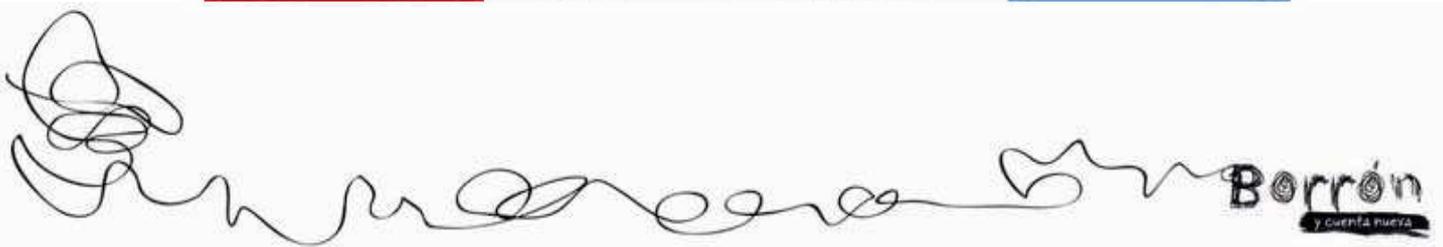
las nueve provincias que integran esta Comunidad esperan incrementar las vi-

sitas del turismo nacional durante los próximos meses. Los tesoros a descubrir que encierra la oferta son el turismo gastronómico, enoturismo, Soria Gastronómica, Semana de la tapa micológica, Buscasetas, Edades del Hombre, Ciudades Patrimonio y turismo urbano y familiar. La vendimia y la recogida de las setas son dos actividades del otoño que permiten atraer turismo a Castilla y León en momentos en los que hay menos demanda y aprovechar así infraestructuras y servicios.

Según Alicia García, consejera de Cultura y Turismo, la Enogastronomía será uno de los productos estrella de este otoño, con la gastronomía, los vinos y el Mitoturismo, recursos en los que Castilla y León es una de las Comunidades líderes.



PUENTE DE NOVIEMBRE 2012				PUENTE DE DICIEMBRE			
<b>ESTAMBUL</b> Salidas desde: <b>551€</b> • Del 1 al 4 de Nov. • Avión + Hotel 3* + Turismo. • Salidas desde Madrid / Barcelona / Valencia / Zaragoza	<b>VIENA</b> Salidas desde: <b>495€</b> • Del 31 Oct. al 3 de Nov. • Avión + Hotel 3* en Viena. • Salida desde Palma	<b>ESTAMBUL</b> Salidas desde: <b>499€</b> • Del 3 al 6 de Dic. • Avión + Hotel 3* en MD. • Salidas desde: Barcelona / Valencia / Zaragoza / Madrid / Palma / Murcia / Alicante / Benidorm / Sagunto / Alicante / Murcia / Benidorm	<b>NEUVA YORK</b> Salidas desde: <b>1.835€</b> • Del 3 al 6 de Dic. • Avión + Hotel 3* en MD. • Salidas desde: Barcelona / Valencia				
<b>BERLÍN</b> Salidas desde: <b>610€</b> • Del 1 al 4 de Nov. • Avión + Hotel 3* en MD. • Salidas desde: Madrid / Valencia	<b>PRAGA</b> Salidas desde: <b>535€</b> • Del 31 Oct. al 3 de Nov. • Avión + Hotel 3* en MD. • Salidas desde: Madrid	<b>PRAGA</b> Salidas desde: <b>555€</b> • Del 5 al 8 de Dic. • Avión + Hotel 3* en MD. • Salidas desde: Madrid / Valencia / Zaragoza / Murcia / Alicante / Benidorm / Sagunto / Alicante / Murcia / Benidorm	<b>BERLÍN</b> Salidas desde: <b>1.740€</b> • Del 3 al 6 de Dic. • Avión + Hotel 3* en MD. • Salidas desde: Barcelona / Valencia / Zaragoza / Madrid				
<b>MADEIRA</b> Salidas desde: <b>340€</b> • Del 1 al 4 de Nov. • Avión + Hotel 3* en MD. • Salidas desde: España	<b>MARRAKECH</b> Salidas desde: <b>540€</b> • Del 31 Oct. al 3 de Nov. • Avión + Hotel 3* en MD. • Salidas desde: Madrid	<b>PARÍS</b> Salidas desde: <b>354€</b> • Del 1 al 4 de Dic. • Avión + Hotel 3* en MD. • Salidas desde: Madrid / Valencia / Zaragoza / Murcia / Alicante / Benidorm	<b>BERLÍN</b> Salidas desde: <b>1.642€</b> • Del 3 al 6 de Dic. • Avión + Hotel 3* en MD. • Salidas desde: Barcelona / Valencia				
<b>VENEZIA</b> Salidas desde: <b>440€</b> • Del 1 al 4 de Nov. • Avión + Hotel 3* en MD. • Salidas desde: Valencia	Información y reservas en su agencia de viajes <b>POLITOURS</b> <a href="http://www.politours.es">www.politours.es</a>		<b>BERLÍN</b> Salidas desde: <b>1.230€</b> • Del 3 al 6 de Dic. • Avión + Hotel 3* en MD. • Salidas desde: Barcelona / Valencia				



Fecha: 17 de octubre de 2012



Difusión: --

Medio: Agencia de Noticias

## Una veintena de variedades de setas sorprenden el paladar en Soria

16/10/2012 Noticias EFE

Boletus, níscalos, amanitas cesáreas, colmenillas, setas de cardo, chantarellus son algunas de la veintena de hongos y setas comestibles que se podrán degustar del 20 al 30 de octubre en Soria, en la quinta edición de la Semana de la Tapa Micológica, en la que participarán 45 establecimientos.

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) organiza una edición nueva de este evento culinario, donde Soria se vuelca para mostrar a los visitantes su rica gastronomía elaborada con setas y hongos, recogidos en los bosques, praderas y pinares de la provincia, donde pueden encontrarse hasta 150 variedades micológicas, de las que medio centenar son comestibles.

Los cuarenta y cinco establecimientos que participan en esta semana de la tapa micológica ofrecerán un recorrido en el que el visitante podrá degustar tapas micológicas elaboradas con una veintena de variedades distintas de setas y hongos recolectados durante el año en los pinares y bosques de Soria.

ASOHTUR prevé superar las 70.000 tapas de la última edición en este tour gastronómico en el que los hosteleros sorianos desplegarán de nuevo toda su imaginación y buen hacer.

Las pequeñas delicatessen, al precio de un [euro](#) y medio, van desde las hogacitas de boletus con queso de hongos hasta el ravioli de senderillas escabechadas, pasando por los crepes de setas con crema de boletus o el bombón de queso y trufa con trompetillas caramelizadas.

El evento culinario coincide este año con la tercera edición del congreso internacional Soria Gastronómica que, organizado por la Junta de Castilla y León, reunirá a veintiséis cocineros de cinco nacionalidades, especialistas en micología.

Una vez finalizada la Semana de la Tapa Micológica, los visitantes podrán seguir disfrutando de estas delicias culinarias en las Jornadas Micológicas que organizará un hotel de la capital soriana, que pondrá en la mesa durante todos los fines de semana de noviembre, para sorprender al paladar, carpaccio de boletus en aceite trufado, tosta de miguelos con triguero, terrina de setas, lomito de merluza relleno de níscalos, manitas de cerdo con hongos y trufa y coulant de chocolate.EFE

1010772



Fecha: 17 de octubre de 2012

Halcón  
viajes.com  
BLOG

Difusión: ---

Medio: Internet Viajes



## V Semana de la Tapa Micológica de Soria

Fecha Inicio: 20/10/2012

Fecha Fin: 30/10/2012

Web oficial: <http://www.caminosoria.com>

---

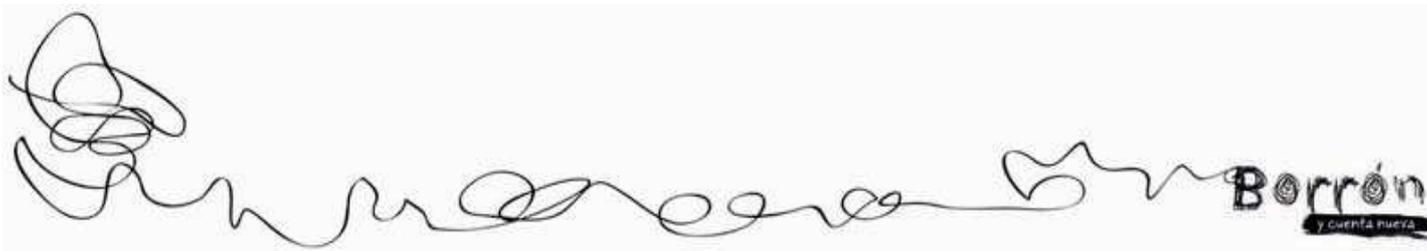
La estación otoñal da paso a las mejores delicias de Soria, y por ello se celebra la **V Semana de la Tapa Micológica**. Alrededor de 45 hoteleros de la provincia trabajarán en mini delicatessen de setas recolectadas en los bosques y pinares de la provincia de Soria. Hasta 70.000 delicias sorianas, que se pueden probar y combinar con las **rutas micológicas** para encontrar tus propios ejemplares. Los restaurantes ofrecerán estos días **Menús de Degustación** especiales con todo el protagonismo para las setas y los hongos.

---

Reserva: [Hoteles](#)

Etiquetas: [2012](#), [micológica](#), [ruta tapa](#), [setas](#), [soria](#)

Categorías: [Fiestas](#), [Nacionales](#)



Fecha: 17 de octubre de 2012



Difusión: ----

Medio: Internet Viajes

## Los manjares de los bosques de Soria

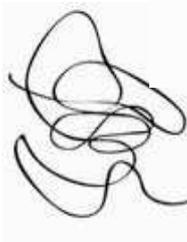
Publicado por [admin](#) a las 18:07 en [Castilla y León](#), [General](#), [turismo](#), [Turismo familiar](#), [Turismo gastronómico](#), [turismo micológico](#), [Turismo rural](#), [Turismo verde](#)

En otoño , [Soria](#) se convierte en destino ideal para los **amantes de la micología** , además de reconocer en tu paseo por los bosques de Soria sus hongos y setas , podrás **degustarlos más tarde** en la **Semana de la Tapa Micológica** .



Hasta **150 variedades de setas y hongos** se pueden encontrar en las **praderas, pinares y bosques de Soria** , de las que al menos **50 son comestibles** . Déjate llevar por los deliciosos sabores del **Boletus** , el **Níscalo** , la **Amanita Cesárea** , las **Colmenillas** , el **Chantarellus** , la **Trufa Negra** , las **Setas de Cardo** , el **Níscalo o el Perrechico** . Si no has probado nunca alguna de ellas en la Semana de la Tapa Micológica **tendrás oportunidad de probarlas** .

Durante diez días, del **20 al 30 de octubre**, más de **45 establecimientos** de restauración se unen formando un recorrido en el que pueden **degustarse diversas tapas elaboradas con alrededor de 20 variedades distintas de setas y hongos recolectados** durante el año en los pinares y bosques de Soria, como los de Navaleno , San Leonardo , Almazán , ...



Fecha: 17 de octubre de 2012

diario de  
**Gastronomía.com**

Difusión: ----

Medio: Internet Gastronomía

## Soria, otoño y setas, un buen plan

MARTES, 16 DE OCTUBRE DE 2012 12:48  
DIARIODEGASTRONOMIA.COM



Me gusta 59 | [Twitter](#) 29



Soria es un destino ideal para los fines de semana de otoño y más en estos meses de octubre y noviembre cuando se convierte en el paraíso de la micología. La provincia se vuelca para mostrar su rica gastronomía elaborada con **setas** y hongos tan exquisitos como el Boletus, el Niscalco, la Amanita Cesárea, las Colmenillas, el Chantarellus, la Trufa Negra, las Setas de Cardo, el Niscalco o el Perrechico.

Y es que en los bosques, praderas y pinares de Soria pueden encontrarse hasta 150 variedades diferentes de hongos, de las que alrededor de 50 son comestibles.

### V Semana de la Tapa Micológica de Soria



Durante diez días, del 20 al 30 de octubre, más de 45 establecimientos se unen formando un recorrido en el que pueden degustarse diversas tapas elaboradas con alrededor de 20 variedades distintas de setas y hongos recolectados durante el año en los pinares y bosques de Soria. Una cita que poco a poco se consolida como uno de los referentes en materia de micología y gastronomía del panorama nacional.

Un tour gastronómico en el que los hosteleros sorianos despliegan toda su imaginación y en el que ASOHTUR, Asociación de Hosteleros de Soria, tiene

previsto superar las 70.000 tapas que se consumieron durante la pasada edición.

Esta V Semana de la Tapa Micológica sorprende con sus pequeñas delicatessen al precio de 1,50 euros la tapa, como Hogacitas de Boletus con queso de hongos, Ravioli de Senderillas escabechadas y chipirones encebollados o Crepes de setas con crema de Boletus, entre otras. Y de postre, las tapas dulces como el Bombón de queso y trufa con Trompetillas caramelizadas.

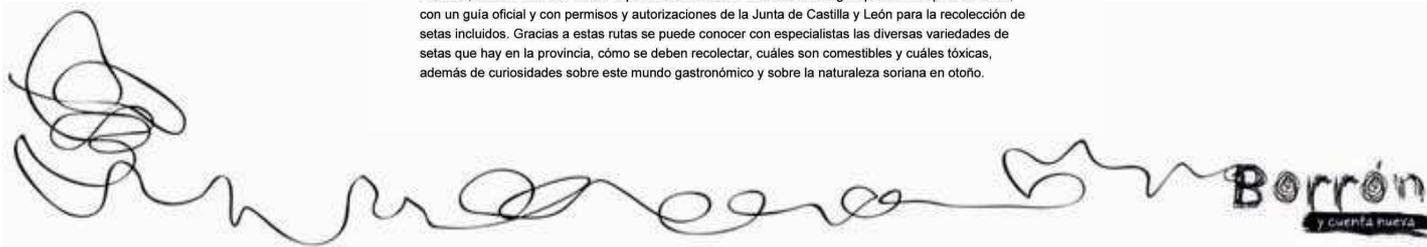
### Congreso internacional Soria Gastronómica

Además, esta cita culinaria coincide con el congreso internacional, Soria Gastronómica, que reunirá a 26 cocineros de cinco nacionalidades, especialistas en micología. ASOHTUR como colaborador del congreso ha preparado un show-cooking de tapas micológicas y una quedada con degustación gratuita dentro de las actividades paralelas del certamen.

### Fines de semana micológicos

Una vez finalizada la Semana de la Tapa Micológica, los visitantes pueden seguir disfrutando de las Jornadas Micológicas que organiza el Hotel Alfonso XVIII. Durante los fines de semana de octubre y noviembre el establecimiento hotelero más selecto de la ciudad de Soria elabora un menú micológico de degustación que se planea y se lleva a cabo durante todo el año.

Además, el hotel también ofrece la posibilidad de hacer una ruta micológica por los bosques de Soria, con un guía oficial y con permisos y autorizaciones de la Junta de Castilla y León para la recolección de setas incluidos. Gracias a estas rutas se puede conocer con especialistas las diversas variedades de setas que hay en la provincia, cómo se deben recolectar, cuáles son comestibles y cuáles tóxicas, además de curiosidades sobre este mundo gastronómico y sobre la naturaleza soriana en otoño.



**Fecha:** 17 de octubre de 2012

El aderezo  
Recetas | Gastronomía | Noticias | Vino



**Difusión:** 5.845.000 lectores (Datos OJD)

**Medio:** Internet Gastronomía

## Semana de la Tapa Micológica de Soria 2012

Unos días donde la provincia se vuelca para mostrar al visitante su rica gastronomía elaborada con setas y hongos.

Coincidiendo con Soria Gastronómica 2012, del 20 al 30 de octubre, se celebrará la V Semana de la Tapa Micológica de Soria.



No hace falta decir que Soria es uno de los destinos micológicos más importantes en nuestro país. Y es precisamente en este tiempo, en otoño, cuando se convierte en el paraíso de los amantes de la micología.

Para estas personas, y todas aquellas que quieran acercarse hasta estas tierras Castellanas, la provincia se vuelca para mostrarles su rica gastronomía elaborada con setas y hongos tan exquisitos como el Boletus, el Níscalo, la Amanita Cesárea, las Colmenillas, el Chantarellus, la Trufa Negra, las Setas de Cardo o el Perrechico, entre las 50 especies comestibles que se pueden encontrar en los bosques, praderas y pinares de Soria.

Con algunas de estas variedades de setas y hongos, más de 45 establecimientos hosteleros de la ciudad y provincia de Soria elaborarán las tapas de la **V Semana de la Tapa Micológica**. Un evento que se celebrará entre el 20 al 30 de octubre y que contará con unas tapas tan sugerentes como "Hogacitas de Boletus con queso de hongos", "Ravioli de Senderillas escabechadas y chipirones encbollados" o "Crepes de setas con crema de Boletus", entre otras, a un precio de 1'50€ por cada una de ellas.

La **Semana de la Tapa Micológica de Soria 2012** coincide con los días de celebración del Congreso Internacional de Micología de Castilla y León "Soria Gastronómica", un certamen que, como ya os comentamos cuando os anunciamos su [programa de actividades](#), reunirá a un gran número de cocineros y especialistas en micología en la ciudad de Soria.

### Se habla de

- freidora philips hd9220/20 sin aceite
- bizcocho de chocolate y platano
- recetas termomix
- recetas de bizcochos faciles
- pastel manzana
- salmorejo cuantas cucharadas de aceite
- receta de aderezo de berenjena
- buñuelos de santo
- armario de carro extraible con puerta de armario de una hoja
- recetas con jamon york

### Últimos post



Candidatos al Mejor Plato Vegetal del Año 2012  
19 de octubre de 2012



Diálogos de Cocina 2013  
17 de octubre de 2012



Participantes en el Concurso Nacional de Tapas y Pinchos de Valladolid 2012  
16 de octubre de 2012

Semana de la Tapa Micológica de Soria 2012  
16 de octubre de 2012



<b>Fecha:</b> 19 de octubre de 2012
<b>Difusión:</b> ----



<b>Medio:</b> Internet Gastronomía
------------------------------------

## Semana de la Tapa Micológica Soria 2012



Ya hemos superado el ecuador del mes de octubre y todavía no han hecho más que asomar algunas setas, no obstante está cada vez más cerca la celebración del congreso micológico [Soria Gastronómica 2012](#), recordad el programa está disponible, accederéis a él pulsando sobre el nombre de la feria. Pero este congreso no viene solo, es más, antes de que dé comienzo se celebrará la **Semana de la Tapa Micológica en Soria**.

Como luce en el cartel de este evento, por el que hay que felicitar a Aitor Ridruejo del IES Castilla, ganador del concurso convocado por ASOHTUR para ilustrar el cartel de la **V Semana de la Tapa Micológica de Soria**, estas jornadas tendrán lugar del 20 al 30 de octubre de 2012. Participan en ellas 45 establecimientos de hostelería que se encuentran en Soria y provincia, que además de ofrecer sus tapas con setas, entran a formar parte del 'Concurso Provincial de la Tapa Micológica'.

Este concurso les permitirá alzarse con uno de los cuatro galardones que se otorgarán, el Premio a la Mejor Tapa Micológica, el Premio a la Mejor Tapa Micológica Popular, el Premio a la Tapa Micológica Mediterránea y el Premio al Mejor Servicio de Barra.

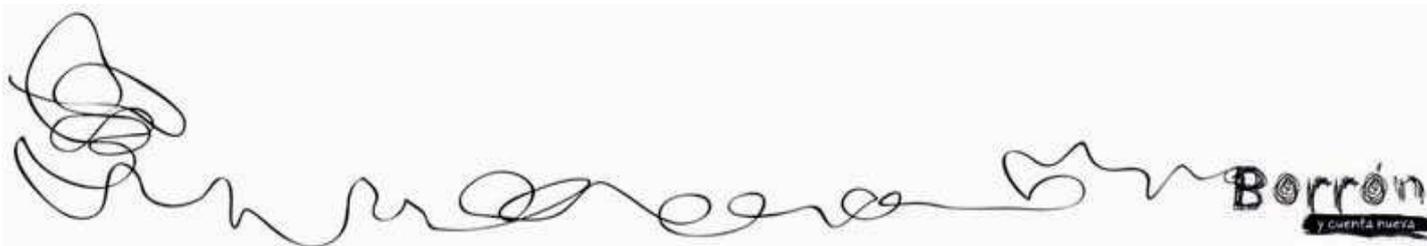
No sabemos cómo llegarán las **setas** a los establecimientos participantes en estas **jornadas gastronómicas**, pero sí que ofrecerán sus **tapas** al precio de 1'50 euros (sin bebida), viendo los premios que se otorgarán podéis suponer que como consumidores, se podrá votar por la tapa que más haya gustado, será el premio popular. Pero antes que nada habrá que conocer qué barras ofrecerán una creación con **setas** para deleitar a los clientes y optar a uno de los premios, pues podéis consultarlos en la parte inferior del cartel, accediendo a través de [este enlace](#) (Pdf). Los bares y restaurantes están en su mayoría en Soria, el resto son de Abejar, Almazán, Gomayo, Los Villares y Ólvega.

Se prevé la consumición de más de 70.000 tapas que fueron las que se elaboraron en la pasada edición de estas jornadas micológicas, para lo que se ha trabajado en crear bocados más que apetitosos como Ravioli de senderillas escabechadas, Hogacitas de **boletus** con queso de hongos, Crepes de setas con crema de boletus... En la **Semana Micológica** de la Tapa habrá mucho que ver y que degustar, suponemos que quienes estáis por la zona no os lo vais a perder, así que compartid la experiencia, sólo faltan dos días para que den comienzo.

Escrito por [VelSid](#) el 18 octubre 2012 Gastronomía y Cía. 2012-10-18 | Categorías: [Eventos Gastronómicos](#)

Etiquetas: [Castilla y León](#), [concurso tapas](#), [jornadas gastronómicas](#), [setas](#), [tapas](#)

Valora esta noticia: ★★★★★ (1 votos, media: 5,00 de 5)



Fecha: 19 de octubre de 2012



Difusión: ---

Medio: Internet Viajes

### Buscar setas, el placer del otoño



Pasear por un bosque en otoño es todo un placer, y hacerlo buscando setas una nueva manera de disfrutar del paisaje, de los mil tonos de ocre, marrón, rojo, naranja y amarillo con que nos regalan árboles y arbustos.

El otoño es la época ideal para ir a buscar setas. Para aquellos a los que les gusta la naturaleza y el senderismo, la micología es la gran actividad lúdica de la temporada. Un entretenimiento que, además, es perfecto para toda la familia, y que combina el ocio al aire libre con la gastronomía. ¿Qué más se puede pedir?

### Mantener una actitud precavida



Si te gusta salir a buscar setas, ya sabrás que es una experiencia formidable en la que se disfruta de lo lindo. Pero no es un juego. Hemos de estar muy seguros de que los hongos que recolectamos son comestibles. Ante la más mínima duda, mejor dejarlos en el bosque.

Una buena manera de aprender a distinguir las diferentes especies es participar en las muchas jornadas micológicas que se celebran en estas fechas en todo el territorio español. Por ejemplo, las **Jornadas Micológicas de Otoño de la Sierra de Albarracín** tendrán lugar este año los días 20 y 21 de octubre, en la localidad de Griegos (Teruel). Además de salir a buscarlas, se impartirá un taller de cocina de setas. Apetecible, ¿no?

### Para anotar en la agenda



También están las **Jornadas Micológicas de la Serranía de Cuenca**. Se recolectarán y se darán charlas con consejos para aprender a reconocer las que son comestibles y a detectar las venenosas. Será los fines de semana del 26-28 de octubre y 9-11 de noviembre.

Soria es otra de las provincias que en otoño se convierte en todo un paraíso para los buscadores de setas. En sus bosques se pueden encontrar nada menos que 150 variedades de hongos, de las cuales 50 son comestibles, entre las que destacan las setas de cardo, los niscalos y los boletus. Puedes participar en las diferentes jornadas y paseos micológicos que se celebran en muchas poblaciones sorianas. Además, a finales de noviembre tendrá lugar en la capital la **Semana de la Tapa Micológica**.

Fecha: 17 de octubre de 2012

Difusión: ----

Medio: Internet Viajes

## » GASTRONOMÍA

### Este Otoño, turismo micológico en Soria



Soria es un destino ideal para los fines de semana de otoño y más en estos meses de octubre y noviembre cuando se convierte en el paraíso de la micología. La provincia se vuelca para mostrar a los visitantes su rica gastronomía elaborada con setas y hongos tan exquisitos como el Boletus, el Níscalo, la Amanita Cesárea, las Colmenillas, el Chantarellus, la Trufa Negra, las Setas de

Cardo, el Níscalo o el Perrechico.

Y es que en los bosques, praderas y pinares de Soria pueden encontrarse hasta 150 variedades de hongos de las que alrededor de 50 son comestibles.

#### V Semana de la Tapa Micológica de Soria

Durante diez días, del 20 al 30 de octubre, más de 45 establecimientos de restauración se unen formando un recorrido en el que pueden degustarse diversas tapas elaboradas con alrededor de una veintena de variedades distintas de setas y hongos recolectados durante el año en los pinares y bosques de Soria. Una cita que poco a poco se consolida como uno de los referentes en materia de micología y gastronomía del panorama nacional. Su buena acogida entre hosteleros, vecinos y turistas ha logrado que este año celebre su quinta edición.

Un tour gastronómico en el que los hosteleros sorianos despliegan toda su imaginación y en el que **ASOHTUR**, Asociación de Hosteleros de Soria, tiene previsto superarlas 70.000 tapas que se consumieron durante la pasada edición.

Esta *V Semana de la Tapa Micológica* nos sorprende con sus pequeñas delicatessen como Hogacitas de Boletus con queso de hongos, Ravioli de Senderillas escabechadas y chipirones encabollados o Crepes de setas con crema de Boletus, entre otras. Y de postre, el visitante también podrá saborear las tapas dulces como el Bombón de queso y trufa con Trompetillas caramelizadas.

Esta cita culinaria coincide con el congreso internacional, *Soria Gastronómica*, que reunirá a 26 cocineros de cinco nacionalidades, especialistas en micología. ASOHTUR como colaborador del congreso ha preparado un show-cooking (muestra de cocina) de tapas micológicas y una quedada con degustación gratuita dentro de las actividades paralelas del certamen.

#### Fines de semana micológicos

Una vez finalizada la *Semana de la Tapa Micológica*, los visitantes pueden seguir disfrutando de estas delicias culinarias en las Jornadas Micológicas que organiza el *Hotel Alfonso VIII*.

Durante los fines de semana de octubre y noviembre el establecimiento hotelero más selecto de la ciudad de Soria elabora un menú micológico de degustación que se planea y se fragua durante todo el año. Un esfuerzo que queda reflejado en cada plato y que a buen seguro no dejará indiferente a los comensales.

*Carpaccio de boletus en aceite trufado*

*Tosta de miguelos con trigueros*

*Terrina de setas*

*Lomito de merluza relleno de níscalos*

*Manitas de cerdo con hongos y trufa*

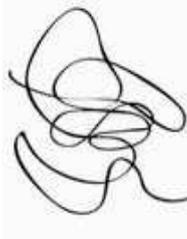
*Coulant de chocolate*

Además, el **Hotel Alfonso VIII** también pone a disposición de sus clientes la posibilidad de hacer una ruta micológica por los bosques de Soria, con un guía oficial y con permisos y autorizaciones de la Junta de Castilla y León para la recolección de setas incluidos. Gracias a estas rutas se puede conocer con especialistas las diversas variedades de setas que hay en la provincia, cómo se deben recolectar, cuáles son comestibles y cuáles tóxicas, además de curiosidades sobre este mundo gastronómico y sobre la naturaleza soriana en otoño.

Los amantes de la micología que se animen a buscar en los bosques sorianos no deben olvidar que los expertos en micología recomiendan sólo recoger aquellos hongos y setas que sepamos con certeza que no son tóxicos y, ante cualquier duda, consultar a una persona experta que nos asesore sobre cuáles coger y cómo realizar su recolección. De ahí la importancia de estos paseos micológicos en los que no sólo se disfruta de la recolección sino que nos asesorarán para futuras rutas que queramos realizar.

Los Fines de Semana Micológicos del Hotel Alfonso VIII se celebran en octubre y noviembre de 2012 a un precio de 70 euros por persona, que incluyen alojamiento y desayuno + menú especial de temporada (IVA incluido) en habitación doble.

Expreso. Redacción. A.R



Fecha: 17 de octubre de 2012

Difusión: ----

Medio: Internet Gastronomía



## V Semana de la Tapa Micológica de Soria

Pintxo hace un día

11 | Veces Compartido

**Conoce los detalles de la V Semana de la Tapa Micológica de Soria que se celebrará del 20 al 30 de octubre.**

**C**omo cada año, desde hace cinco años, se va a celebrar en Soria la **V Semana de la Tapa Micológica de Soria del 20 al 30 de octubre**, como es lógico coincidiendo con la mejor época para visitar Soria, paraíso español de todo lo que tiene ver con las setas y los hongos, y es que allí se dan de los mejores durante todo el año como son: el Boletus, el Niscalco, la Amanita Cesárea, las Colmenillas, el Chantarellus, la Trufa Negra, las Setas de Cardo, el Niscalco o el Perrechico. Así hasta un total de más de 150 variedades de las cuales 50 son comestibles.

La **V Semana de la Tapa Micológica de Soria** estará organizada por más de 45 establecimientos que forman un recorrido por el que se pueden degustar las tapas elaboradas con unas 20 variedades de setas y hongos diferentes y recolectados en los pinares de la provincia.

De este modo se pueden probar elaboraciones con estos nombres tan suculentos: Hogacitas de Boletus con queso de hongos, Ravioli de Senderillas escabechadas y chipirones encebollados o Crepes de setas con crema de Boletus, entre otras. Y de postre, el visitante también podrá saborear las tapas dulces como el Bombón de queso y trufa con Trompetillas caramelizadas.

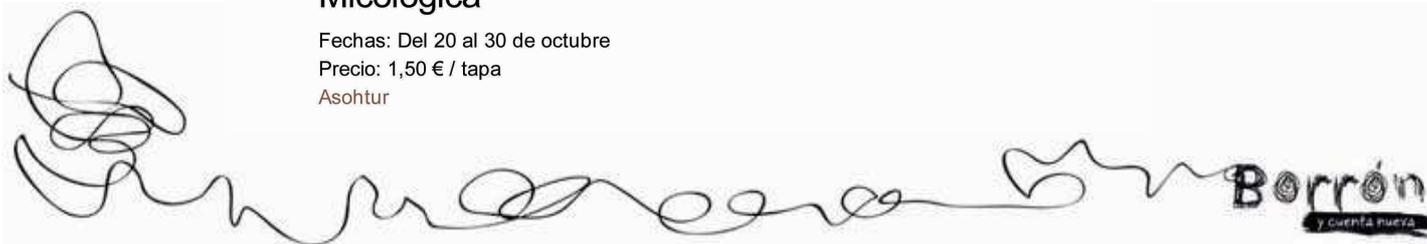
Se da la coincidencia que además se desarrolla a la vez que el **congreso internacional, Soria Gastronómica**, que reunirá a 26 cocineros de cinco nacionalidades, especialistas en micología.

### Más información V Semana de la Tapa Micológica

Fechas: Del 20 al 30 de octubre

Precio: 1,50 € / tapa

Asohtur



Fecha: 22 de Octubre de 2012

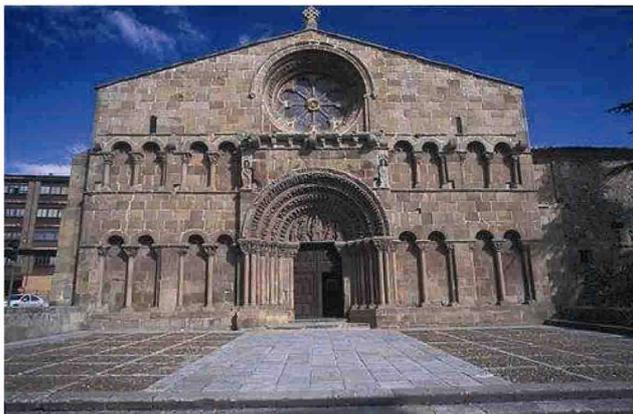
Difusión: ----

Medio: Internet Viajes

## VIAJES: : Este otoño, turismo micológico en Soria

22/10/2012

Soria es un destino ideal para los fines de semana de otoño y más en estos meses de octubre y noviembre cuando se convierte en el paraíso de la micología. La provincia se vuelca para mostrar a los visitantes su rica gastronomía elaborada con setas y hongos tan exquisitos como el Boletus, el Níscalo, la Amanita Cesárea, las Colmenillas, el Chantarellus, la Trufa Negra, las Setas de Cardo, el Níscalo o el Perrechico. Y es que en los bosques, praderas y pinares de Soria pueden encontrarse hasta 150 variedades de hongos de las que alrededor de 50 son comestibles.



### V Semana de la Tapa Micológica de Soria

Durante diez días, del 20 al 30 de octubre, más de 45 establecimientos de restauración se unen formando un recorrido en el que pueden degustarse diversas tapas elaboradas con alrededor de 20 variedades distintas de setas y hongos recolectados durante el año en los pinares y bosques de Soria. Una cita que poco a poco se consolida como uno de los referentes en materia de micología y gastronomía del panorama nacional. Su buena acogida entre hosteleros, vecinos y turistas ha logrado que este año celebre su quinta edición.



Un tour gastronómico en el que los hosteleros sorianos despliegan toda su imaginación y en el que ASOHTUR, Asociación de Hosteleros de Soria, tiene previsto superar las 70.000 tapas que se consumieron durante la pasada edición.

Esta V Semana de la Tapa Micológica nos sorprende con sus pequeñas delicatessen como Hogacitas de Boletus con queso de hongos, Ravioli de Senderillas escabechadas y chipirones encebollados o Crepes de setas con crema de Boletus, entre otras. Y de postre, el visitante también podrá saborear las tapas dulces como el Bombón de queso y trufa con Trompetillas caramelizadas.

Esta cita culinaria coincide con el congreso internacional, Soria Gastronómica, que reunirá a 26 cocineros de cinco nacionalidades, especialistas en micología. ASOHTUR como colaborador del congreso ha preparado un *show-cooking* (muestra de cocina) de tapas micológicas y una quedada con degustación gratuita dentro de las actividades paralelas del certamen.

Más información V Semana de la Tapa Micológica

Fechas: Del 20 al 30 de octubre

Precio: 1,50 € / tapa

[www.asohtur.com](http://www.asohtur.com)

Fecha: 23 de octubre de 2012

# Escapada Rural

Difusión: ----

Medio: Internet Viajes



Tartar de bonito de setas. Fuente: [ASOHTUR](#)

He visto 10 tapas juntas en una bandeja y me parecían muchísimas. En la V Semana de la Tapa Micológica de Soria se espera que se consuman más de **70.000 tapas**. Claro que no en una sola bandeja, sino repartidas en 10 días en torno a 45 establecimientos hosteleros.

La V Semana de la Tapa Micológica de Soria se celebra del 20 al 30 de octubre, unos días antes de la tercera edición del congreso micológico [Soria Gastronómica 2012](#). Organizada por la ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo de Soria), la Semana de la Tapa Micológica aspira a consolidarse como un producto turístico de la **temporada de otoño**. Complementa el programa gastronómico las Rutas Micológicas.



#### 70.000 bocados de monte y tradición

Las tapas son a la gastronomía lo que Twitter al periodismo. **Síntesis**, titulares, pequeños bocados de información resumida hasta el extremo que conservan toda la intensidad para ser consumida.

Durante la V Semana de la Tapa Micológica de Soria se repartirán más de 70.000 síntesis de la tradición cultural y culinaria de la provincia. A un precio de **1,5 € cada una**, las tapas retienen todo el sabor del monte y sus productos de otoño. El año pasado se consumieron 50.000 tapas, lo que unido a los buenos datos del pasado Puente del Pilar permite augurar el éxito para esta edición.



Flor de achachofa con setas y crujiente de mantequilla de Soria trufada. Fuente: [ASOHTUR](#)

Pero ¿qué puedes encontrar en Soria estos días? El menú degustación del Hotel Alfonso VIII, elaborado sobre el protagonismo de las setas, será el más selecto de la Semana y duradero: hasta noviembre. Y habrá más, mucho más. Tal y como informa ASOHTUR, podréis probar *delicatessen* como:

Flor de achachofa con otoño soriano y crujiente de mantequilla de Soria trufada  
Ravioli rosa de senderillas escabechadas y chipirones encabollados  
Bombón de queso y trufa con trompetillas caramelizadas  
Sugerentes, ¿verdad?



**Fecha:** 18 de octubre de 2012

**Cocina.es**

**Difusión:** ---

**Medio:** Internet Gastronomía

## Semana de la Tapa Micológica



2 € [Ir a la web del evento](#)

**Fecha:** Del 20/10/2012 al 30/10/2012

**Donde:** [Soria](#)

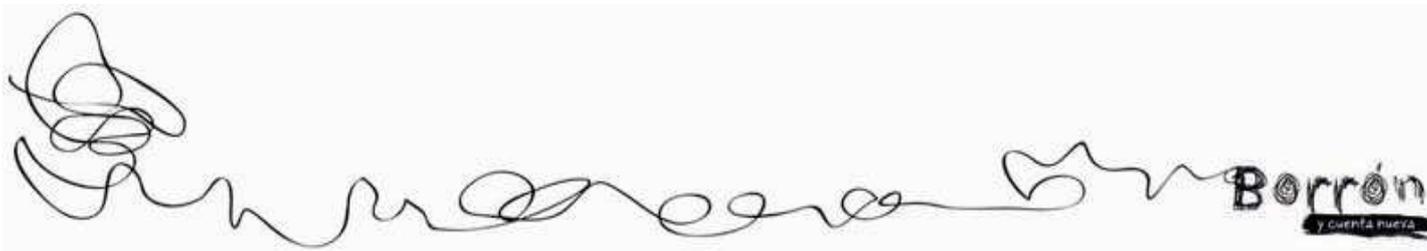
### INFORMACIÓN SOBRE: SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA

La V edición de la Semana de la Tapa Micológica tendrá lugar del 20 al 30 de octubre de 2012 en Soria.

Durante estas diez jornadas, más de 45 establecimientos de la zona, prepararán mini delicatessen con alrededor de 20 variedades de setas y hongos recolectados en la provincia de Soria.

Los visitantes pueden realizar un tour gastronómico degustando y saboreando cada tapa por 1,5€.

El listado de restaurantes participantes y demás información, se encuentra disponible en la propia web del evento.



Fecha: 23 de octubre de 2012

**V**iajes por España  
Escapadas de Interés por territorio español.

Difusión: ----

Medio: Internet Viajes



Tartar de bonito de setas. Fuente: [ASOHTUR](#)

He visto 10 tapas juntas en una bandeja y me parecían muchísimas. En la V Semana de la Tapa Micológica de Soria se espera que se consuman **más de 70.000 tapas**. Claro que no en una sola bandeja, sino repartidas en 10 días en torno a 45 establecimientos hosteleros.

La V Semana de la Tapa Micológica de Soria se celebra del 20 al 30 de octubre, unos días antes de la tercera edición del congreso micológico *Soria Gastronómica 2012*. Organizada por la ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo de Soria), la Semana de la Tapa Micológica aspira a consolidarse como un producto turístico de la **temporada de otoño**. Complementa el programa gastronómico las Rutas Micológicas.



#### 70.000 bocados de monte y tradición

Las tapas son a la gastronomía lo que Twitter al periodismo. **Síntesis**, titulares, pequeños bocados de información resumida hasta el extremo que conservan toda la intensidad para ser consumida.

Durante la V Semana de la Tapa Micológica de Soria se repartirán más de 70.000 síntesis de la tradición cultural y culinaria de la provincia. A un precio de **1,5 € cada una**, las tapas reúnen todo el sabor del monte y sus productos de otoño. El año pasado se consumieron 50.000 tapas, lo que unido a los buenos datos del pasado Puente del Pilar permite augurar el éxito para esta edición.



Flor de alcachofa con setas y crujiente de mantequilla de Soria trufada. Fuente: [ASOHTUR](#)

Pero ¿qué puedes encontrar en Soria estos días? El menú degustación del Hotel Alfonso VIII, elaborado sobre el protagonismo de las setas, será el más selecto de la Semana y duradero: hasta noviembre. Y habrá más, mucho más. Tal y como informa ASOHTUR, podréis probar *délicatessen* como:

Flor de alcachofa con otoño soriano y crujiente de mantequilla de Soria trufada  
Ravioli rosa de senderillas escabechadas y chipirones encabollados  
Bombón de queso y trufa con trompetillas caramelizadas  
Sugentes, ¿verdad?

*Borrón y cuenta nueva*

**Fecha:** 18 de octubre de 2012



**Difusión:** ----

**Medio:** Internet Viajes

## V SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA DE SORIA

V SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA DE SORIA

18/10/2012

Soria es probablemente una de las regiones con mayor tradición micológica de todo el país. Durante los meses de otoño, cientos de aficionados recorren sus bosques, praderas y pinares en busca de setas y hongos tan exquisitos como el Boletus, la Trufa Negra, el Níscalo o la Amanita Cesárea; algunas de las variedades más apreciadas de entre las casi cincuenta especies comestibles que durante esta época del año crecen entre los campos numantinos.

Por quinto año consecutivo, Soria celebrará su Semana de la Tapa Micológica contando con la participación de más de 45 establecimientos, que integrarán un recorrido gastronómico en el que podrán degustarse todo tipo de tapas elaboradas con cerca de una veintena de diferentes variedades de setas, recolectadas durante el año en los bosques y valles de la región.

Del 20 al 30 de octubre, todo aquel que lo desee podrá paladear algunas de las pequeñas delicatessen presentes en esta quinta edición, entre las que destacan creaciones tan suculentas como los Ravioli de Senderillas escabechadas y chipirones encebollados, las Hogacitas de Boletus con queso de hongos, los Crepes de setas con crema de Boletus, e incluso tapas dulces como el Bombón de queso y trufa con Trompetillas caramelizadas. ¿A quien no se le hace la boca agua?

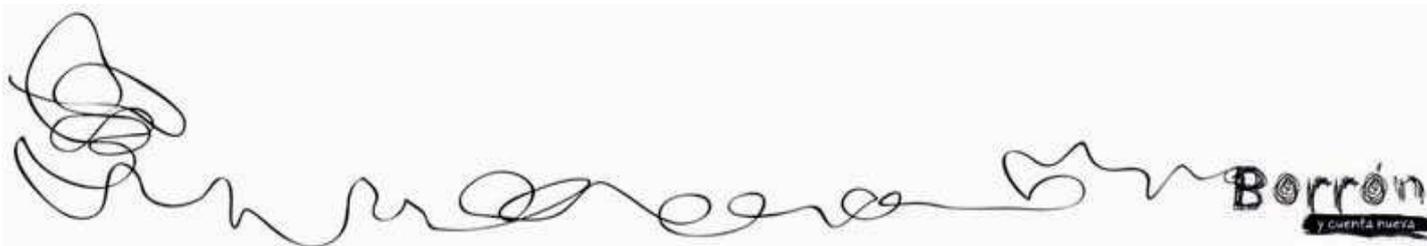
Además, por si esto os supiese a poco, La semana de la tapa coincidirá con la celebración del Congreso Internacional Soria Gastronómica, en el que se darán cita 26 cocineros de distintas nacionalidades especializados en micología, los cuales participarán en una exhibición de cocina en directo de tapas micológicas, que como no podía ser de otra manera, podrán ser degustadas gratuitamente por todos sus asistentes.

Si después de leer este artículo te ha picado el gusanillo y te gustaría vivir una experiencia culinaria original a la par que deliciosa, puedes consultar la programación completa de esta semana temática en la página web del [ayuntamiento de Soria](#).

¡Buen provecho!

¡Encuentra los mejores hoteles de Soria en nuestro buscador!

Gonzalo González Beneytez.



**Fecha:** 17 de octubre de 2012



**Difusión:** 59.640 lectores (Datos OJD)

**Medio:** Internet Otros

CYL-SORIA MICOLÓGICA

## Una veintena de variedades de setas sorprenden el paladar en Soria

16/10/2012 Noticias EFE

Comentar



1

Share

Boletus, níscalos, amanitas cesáreas, colmenillas, setas de cardo, chantarellus son algunas de la veintena de hongos y setas comestibles que se podrán degustar del 20 al 30 de octubre en Soria, en la quinta edición de la Semana de la Tapa Micológica, en la que participarán 45 establecimientos.

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) organiza una edición nueva de este evento culinario, donde Soria se vuelca para mostrar a los visitantes su rica gastronomía elaborada con setas y hongos, recogidos en los bosques, praderas y pinares de la provincia, donde pueden encontrarse hasta 150 variedades micológicas, de las que medio centenar son comestibles.

Los cuarenta y cinco establecimientos que participan en esta semana de la tapa micológica ofrecerán un recorrido en el que el visitante podrá degustar tapas micológicas elaboradas con una veintena de variedades distintas de setas y hongos recolectados durante el año en los pinares y bosques de Soria.

ASOHTUR prevé superar las 70.000 tapas de la última edición en este tour gastronómico en el que los hosteleros sorianos desplegarán de nuevo toda su imaginación y buen hacer.

Las pequeñas delicatessen, al precio de un [euro](#) y medio, van desde las hogacitas de boletus con queso de hongos hasta el ravioli de senderillas escabechadas, pasando por los crepes de setas con crema de boletus o el bombón de queso y trufa con trompetillas caramelizadas.

El evento culinario coincide este año con la tercera edición del congreso internacional Soria Gastronómica que, organizado por la Junta de Castilla y León, reunirá a veintiséis cocineros de cinco nacionalidades, especialistas en micología.

Una vez finalizada la Semana de la Tapa Micológica, los visitantes podrán seguir disfrutando de estas delicias culinarias en las Jornadas Micológicas que organizará un hotel de la capital soriana, que pondrá en la mesa durante todos los fines de semana de noviembre, para sorprender al paladar, carpaccio de boletus en aceite trufado, tosta de miguelos con triguero, terrina de setas, lomito de merluza relleno de níscalos, manitas de cerdo con hongos y trufa y coulant de chocolate.



<p><b>Fecha:</b> 19 de octubre de 2012</p>	
<p><b>Difusión:</b> ----</p>	



### V Semana de la Tapa Micológica de Soria

18 de octubre de 2012 a las 12:17

#### Por Hogaradas

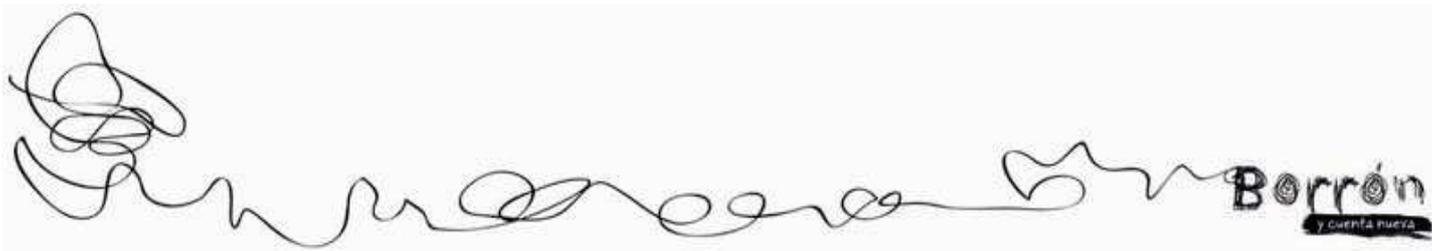
Uno de los destinos micológicos por excelencia de nuestro país es, sin duda alguna, Soria, donde se celebrará entre el 20 y el 30 de octubre la V Semana de la Tapa Micológica, una ocasión excelente para que todos los amantes de la micología disfruten con las propuestas de los 45 establecimientos participantes, de la ciudad y provincia.

Setas y hongos como el Boletus, el Níscalo, la Amanita Cesárea, las Colmenillas, el Chantarellus, la Trufa Negra, las Setas de Cardo o el Perrechico, se encuentran entre las 50 especies comestibles que se pueden encontrar en Soria y que durante estos días serán las estrellas de la gastronomía.

Desde luego que será imposible resistirse ante unas "Hogacitas de Boletus con queso de hongos", unos "Crepes de setas con crema de Boletus" o unos "Ravioli de Senderillas escabechadas y chipirones encebollados", entre otras delicatessen, y además al precio de 1,50 €, asequible para todos los bolsillos.

[Descargar Establecimientos participantes](#)

Más de una semana de unión intensa entre micología y gastronomía, coincidiendo además con la celebración del Congreso Internacional de Micología de Castilla y León "[Soria Gastronómica](#)". ¿Te lo vas a perder?



Fecha: 17 de octubre de 2012



Difusión: ----

Medio: Internet Otros

## Soria, otoño y setas, un buen plan

MARTES, 16 DE OCTUBRE DE 2012 12:48



Me gusta 59 | [Twitter](#) 29



Soria es un destino ideal para los fines de semana de **otoño** y más en estos meses de octubre y noviembre cuando se convierte en el paraíso de la micología. La provincia se vuelca para mostrar su rica gastronomía elaborada con **setas** y hongos tan exquisitos como el Boletus, el Niscalco, la Amanita Cesárea, las Colmenillas, el Chantarellus, la Trufa Negra, las Setas de Cardo, el Niscalco o el Perrechico.

Y es que en los bosques, praderas y pinares de Soria pueden encontrarse hasta 150 variedades diferentes de hongos, de las que alrededor de 50 son comestibles.

### V Semana de la Tapa Micológica de Soria



Durante diez días, del 20 al 30 de octubre, más de 45 establecimientos se unen formando un recorrido en el que pueden degustarse diversas tapas elaboradas con alrededor de 20 variedades distintas de setas y hongos recolectados durante el año en los pinares y bosques de Soria. Una cita que poco a poco se consolida como uno de los referentes en materia de micología y gastronomía del panorama nacional.

Un tour gastronómico en el que los hosteleros sorianos despliegan toda su imaginación y en el que ASOHTUR, Asociación de Hosteleros de Soria, tiene

previsto superar las 70.000 tapas que se consumieron durante la pasada edición.

Esta V Semana de la Tapa Micológica sorprende con sus pequeñas delicatessen al precio de 1,50 euros la tapa, como Hogacitas de Boletus con queso de hongos, Ravioli de Senderillas escabechadas y chipirones encabollados o Crepes de setas con crema de Boletus, entre otras. Y de postre, las tapas dulces como el Bombón de queso y trufa con Trompetillas caramelizadas.

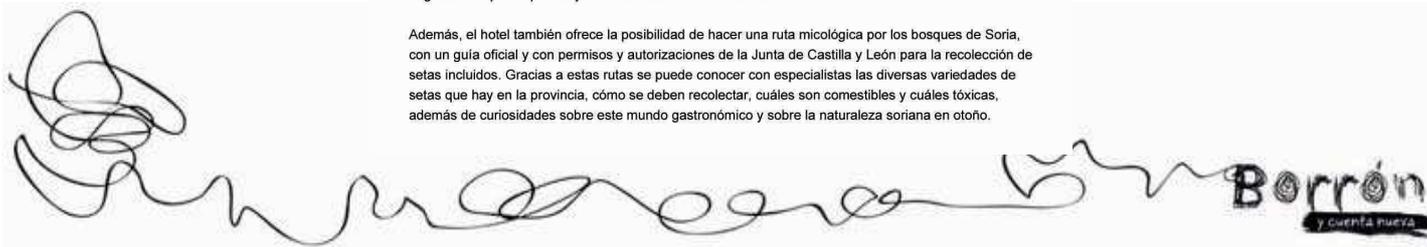
### Congreso internacional Soria Gastronómica

Además, esta cita culinaria coincide con el congreso internacional, Soria Gastronómica, que reunirá a 26 cocineros de cinco nacionalidades, especialistas en micología. ASOHTUR como colaborador del congreso ha preparado un show-cooking de tapas micológicas y una quedada con degustación gratuita dentro de las actividades paralelas del certamen.

### Fines de semana micológicos

Una vez finalizada la Semana de la Tapa Micológica, los visitantes pueden seguir disfrutando de las Jornadas Micológicas que organiza el Hotel Alfonso XVIII. Durante los fines de semana de octubre y noviembre el establecimiento hotelero más selecto de la ciudad de Soria elabora un menú micológico de degustación que se planea y se lleva a cabo durante todo el año.

Además, el hotel también ofrece la posibilidad de hacer una ruta micológica por los bosques de Soria, con un guía oficial y con permisos y autorizaciones de la Junta de Castilla y León para la recolección de setas incluidos. Gracias a estas rutas se puede conocer con especialistas las diversas variedades de setas que hay en la provincia, cómo se deben recolectar, cuáles son comestibles y cuáles tóxicas, además de curiosidades sobre este mundo gastronómico y sobre la naturaleza soriana en otoño.



# RADIO Y TELEVISIÓN

tve

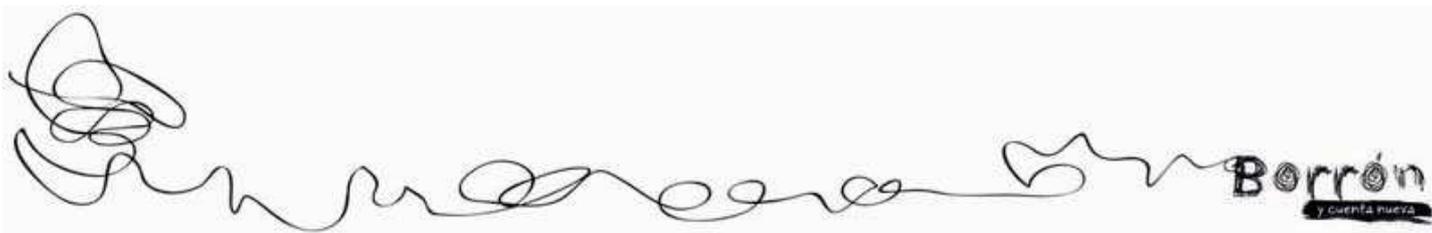
<b>TVE</b>	
<b>Fecha:</b> 29 de octubre de 2012	<b>Programa:</b> Más Gente
<b>Duración:</b> 5 minutos	Reportaje Setas y Semana Tapa

rne

<b>RNE / Radio Exterior / Internet</b>	
<b>Fecha:</b> 18 de octubre de 2012	<b>Programa:</b> Paisajes y Sabores
<b>Duración:</b> 15 minutos	Entrevista a Yolanda

rne

<b>RNE / Radio 1</b>	
<b>Fecha:</b> 20 de octubre de 2012	<b>Programa:</b> No es un Día Cualquiera
<b>Duración:</b> 5 minutos	Menciones y reportaje setas

 Borrón  
y cuenta nuestra