

# semana de la tapa micológica Soria

del 20 al 30 de octubre de 2012  
V CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLÓGICA

Ganador concurso de diseño: Aitor Ridruejo Romera. I.E.S Castilla.



## Informe de actuaciones



# Índice

■ <b>Presentación .....</b>	<b>3</b>
■ <b>Objetivos .....</b>	<b>6</b>
■ <b>Acciones .....</b>	<b>7</b>
■ <b>Promoción .....</b>	<b>12</b>
■ <b>Cartelería .....</b>	<b>18</b>
■ <b>Notas de prensa .....</b>	<b>22</b>
■ <b>Dossier de prensa .....</b>	<b>25</b>
■ <b>Repercusión medios .....</b>	<b>46</b>
■ <b>Galería fotográfica .....</b>	<b>50</b>
■ <b>Resultados .....</b>	<b>61</b>
■ <b>Agradecimientos .....</b>	<b>64</b>



# Presentación

- ***ASOHTUR celebra la quinta edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria del 20 al 30 de octubre. La elección de estas fechas supone ampliar hasta 11 días la duración de este evento gastronómico que en pasadas ediciones ocupaba siete días.***
- ***Con esta mayor extensión, ASOHTUR quiere, al englobar dos fines de semana, aumentar las oportunidades de que tanto sorianos como visitantes puedan degustar las creaciones de los restauradores que participan, además de ensanchar el periodo en el que poder ubicar otras actividades relacionadas con la micología.***
- ***La celebración de la V Semana de la Tapa Micológica de Soria coincide en el calendario con el III Congreso Internacional de Micología "Soria Gastronómica" 2012 que, organizado por la Junta de Castilla y León, se celebra durante los días 29 y 30 de octubre en la ciudad de Soria. Desde ASOHTUR se ha buscado simultanear ambas citas con la intención de presentar un sugerente producto gastroturístico.***



# Presentación

- **Gracias a las ediciones anteriores, este evento se ha consolidado como uno de los referentes en materia de micología y gastronomía del panorama nacional.**
- **Con el objeto de aumentar la difusión y el conocimiento del mundo de la micología entre los distintos públicos, se programan diversas acciones (charlas, talleres, concursos) dirigidas a diferentes colectivos como escolares, aficionados a la cocina, etc,**
- **La micología, en su vertiente gastronómica, es el tema sobre el cual ASOHTUR convoca el concurso de diseño que ilustra el cartel anunciador de esta quinta edición de la Semana de la Tapa. Iniciativa que, por segundo año consecutivo, implica a los niños de la ESO en el reconocimiento del valor que tiene esta fuente de riqueza natural de Soria.**



# Presentación

- *Por otro lado, se convoca a los establecimientos hosteleros a tomar parte en este acontecimiento gastronómico de once días de duración con la intención de popularizar la degustación de sus tapas micológicas entre todos el público.*
- *Los establecimientos participantes también son invitados a participar en talleres de cocina, programados dentro de las actividades del Congreso "Soria Gastronómica", en los que mostrar al público el modo de elaboración de las tapas que han preparado para la Semana.*



# Objetivos

- **Una vez asentada la Semana como un evento de referencia para los habitantes de Soria, ASOHTUR persigue consolidar y afianzar el posicionamiento de Soria en los mercados nacionales e internacionales relacionados con la micología y la gastronomía asociada a la micología.**
- **Junto al anterior objetivo, ASOHTUR se traza edición tras edición una serie de metas secundarias que engloban el compromiso social, la potenciación de nuestros valiosos y diferenciadores recursos naturales y turísticos, la dinamización del sector turístico a través del incremento de la repercusión de este evento más allá de nuestras fronteras.**
- **Como principal propósito, la Semana de la Tapa Micológica aspira a conseguir que nuestra provincia sea un reclamo para un gran número de visitantes que, cada vez de manera más nítida, ven a Soria como un magnífico destino de interior relacionado con la naturaleza y la gastronomía en la estación de otoño.**



# Acciones

- ***Se convoca concurso de diseño del cartel anunciador del evento entre escolares de la ESO de la ciudad de Soria.***
- ***Se consigue que 45 establecimientos de la capital (39) y provincia (6) sean los encargados de dar a conocer sus creaciones culinarias en torno a la seta y de participar en el "V Concurso Provincial de la Tapa Micológica", optando a los premios designados por la organización en las categorías:***
  - ***"Premio a la Mejor Tapa Micológica", dotado con 1.300 €, placa distintiva, diploma, y acceso a la participación en el "IX Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid".***
  - ***"Premio a la Mejor Tapa Micológica Popular", dotado con 700 €, placa distintiva y diploma.***



# Acciones

- ☐ *"Premio a la Mejor Tapa Micológica Mediterránea", dotado con regalo y diploma acreditativo.*
- ☐ *"Premio al Mejor Servicio de Barra", dotado con regalo, placa distintiva y diploma.*
- *Premio para el público participante con sus votaciones a la Mejor Tapa Micológica Popular, sorteo de un viaje para dos personas a la Riviera Maya (México).*
- *Los galardonados recibirán sus premios en un acto oficial que se llevará a cabo, posiblemente, en el Colegio del alumno ganador del diseño de la imagen de la campaña.*



# Acciones

- En colaboración con el Congreso Internacional de Micología "Soria Gastronómica" se realizan las siguientes actuaciones previas a la celebración de este.
- Domingo 28 de octubre, sala de exposiciones IES Antonio Machado.
- Talleres de micología gastronómica: demostración de las recetas de las tapas a cargo de cocineros participantes en la Semana de la Tapa Micológica.

¿Quieres aprender a cocinar Setas?

Talleres de **Micología Gastronómica**

Sábado 27 a las 11:15 - 11:45 - 17:00 y 17:30 h.  
Domingo 28 a las 11:15 - 11:30 - 11:45 - 12:00 - 17:30 - 17:45 y 18:00 h.

Sala de Exposiciones del I.E.S. Antonio Machado  
Información e Inscripción: Oficina de Información Turística de Castilla y León  
c/ Medinaceli 2 - Soria

Talleres Gratuitos previa inscripción

semana de la tapa micológica Soria

es vida

Junta de Castilla y León

FUNDACIÓN SORIANO DE SORIA

**TALLERES DE MICOLOGÍA GASTRONÓMICA**  
SALA DE EXPOSICIONES IES ANTONIO MACHADO → CALLE ADUANA VIEJA, 12

**¿QUIERES APRENDER A COCINAR Y A CATAR LAS SETAS?**

**Soria gastronómica**

**CATA DE SETAS, SUS ARMONÍAS CON EL VINO**  
11:15 SÁBADO 27 OCTUBRE

**CATA DE SETAS, SUS ARMONÍAS CON EL VINO Y LA CERVEZA ARTESANA**  
SÁBADO 27 OCTUBRE 11:45 DOMINGO 28 OCTUBRE 18:00

**CATA DE SETAS, SUS ARMONÍAS CON LA CERVEZA ARTESANA**  
17:00 17:30 SÁBADO 27 OCTUBRE

**TALLER DE COCINA LAS RECETAS DE LA SEMANA DE LA TAPA**  
DOMINGO 28 OCTUBRE  
11:15 11:30 11:45 12:00 17:30 17:45

**ENTRADA GRATUITA**  
RECÓGE TU INVITACIÓN PARA ASISTIR A LOS TALLERES EN LA OFICINA DE TURISMO DE LA JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN → CALLE MEDINACELI, 2

www.congresoSORIAgastronomica.com



# Acciones

## ■ Participantes:

☐ Bar Restaurante Fogón del Salvador

■ "capricho micológico"

☐ Hostal Bar La Vitorina

■ "tapa micológica mediterránea La Vito"

☐ Bar Restaurante La Ceba

■ "canelón de hongos y bacalao"

☐ Restaurante Trashumante

■ "tartar bonito de setas"

☐ Parador de Turismo Antonio Machado

■ "migas con huevo, chorizo y boletus"

☐ Bar Restaurante Alcores

■ "pastel tibio de hongos con pimientos y cecina"





# Acciones

■ **Domingo 28 de octubre, Plaza del Olivo de Soria capital**

□ **Gran quedada "A por setas", en la que se ofrece al público en general una degustación de guiso con setas.**

■ **Lunes 29 de octubre, sala de exposiciones JES Antonio Machado.**

□ **Taller de introducción al análisis sensorial y a la coctelería micológica para Profesionales de la cocina y de la hostelería, a cargo de Santiago de Castro, Fátima Pérez y Juan Valls.**





# Promoción

## ■ **Cartelería:**

□ **40.000 folletos – planos desplegable con impresión fotográfica de las tapas participantes y localización de establecimientos.**

■ **Buzoneados en Soria.**

■ **Repartidos en:**

□ **Establecimientos participantes**

□ **Instituciones:**

- **Ayuntamiento**
- **Diputación Provincial**
- **Junta de Castilla y León**
- **Oficinas de Turismo**
- **Escuela de Hostelería**
- **Aula Magna Tirso de Molina (Congreso Micológico)**
- **Hoteles de la capital**



# Promoción

- ☐ 500 carteles dispuestos por la ciudad, en mupis y en establecimientos participantes.
- ☐ Cartel y roller banner para presentación campaña y para su colocación en los diferentes actos micológicos.
- ☐ Carteles colocados en hitos del Ayuntamiento ubicados en las entradas a Soria capital.
- ☐ 76.500 boletos para votación de clientes a la "Mejor Tapa Popular".
- ☐ Pegatinas para urnas de votación.
- ☐ Pegatinas de distintivo de establecimiento colaborador para participantes.
- ☐ Vales regalo "vale por una tapa".
- ☐ Diplomas para establecimientos ganadores.
- ☐ Cheques premios.



# Promoción

- ***Presentación campaña a medios de comunicación.***
- ***Campaña publicitaria en los siguientes medios:***
  - ☐ ***Heraldo de Soria, Diario de Soria, Mirón de Soria***
  - ☐ ***Cadena Ser y 40 principales, Cadena Cope, Punto Radio, Kiss FM***
  - ☐ ***Televisión EYL8 Soria***
- ***Otras promociones: publicación del evento en:***
  - ☐ ***Web de ASOHTUR***
  - ☐ ***Web Ayuntamiento de Soria***
  - ☐ ***Web de "Día mundial de la tapa"***
  - ☐ ***Web hosteleriadigital de FEHR***
  - ☐ ***Redes sociales: facebook y twitter de ASOHTUR***
- ***Aplicación (descarga gratuita) para móviles con sistema Android para visualizar situación en mapa de establecimientos participantes, foto, ingredientes y elaboración de cada una de las tapas.***



# Promoción

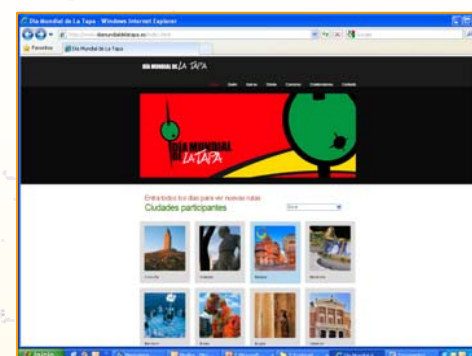
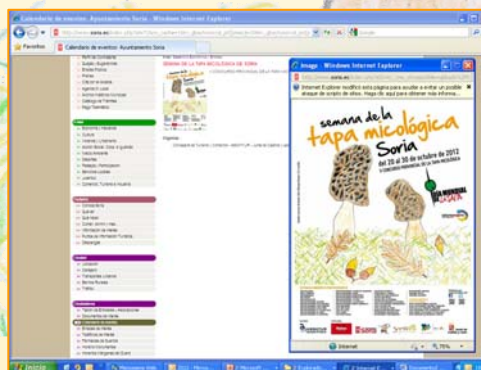
## ■ Menciones de las jornadas en medios de comunicación a nivel nacional:

- ☐ ABC
- ☐ Mujer Hoy
- ☐ El Mundo
- ☐ El Norte de Castilla
- ☐ El Economista
- ☐ EFE
- ☐ En más de 16 páginas web dedicadas al turismo y la gastronomía
- ☐ Entrevistas, reportajes y menciones en programas de TV y Radio:
  - "Más Gente" de Tve
  - "Paisajes y sabores" de Rne
  - "No es un día cualquiera" de Rne



# Promoción

PÁGINAS WEB





# Promoción

A  
P  
L  
I  
C  
A  
C  
I  
O  
N  
  
A  
N  
D  
R  
O  
I  
D





# Cartelería

- Trabajo ganador (izquierda) del concurso de diseño elegido entre los 188 dibujos llevados a cabo por escolares de la ESO.
- Trabajo con mención especial (derecha).





# Cartelería

□ Roll up y cartón pluma presentación evento.

□ Carteles ubicados en hitos del Ayuntamiento en las entradas a Soria capital.







**ASOHTUR**  
Agrupación Soriana de  
Hostelería y Turismo



# Cartelería



- Cartel establecimiento participante
- Pegatina urna
- Boleto votación tapa popular
- Vales canjeables por 1 tapa

**VOTA TU TAPA favorita y vete de viaje**

**Riviera Maya MÉXICO**

Nombre y apellidos \_\_\_\_\_

Teléfono \_\_\_\_\_

Mi tapa favorita es la del establecimiento: \_\_\_\_\_

ASOHTUR Mahou Soria Soria Gastronómica es vida Junta de Castilla y León

**SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA 2012. V CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLÓGICA BASES DEL SORTEO DE UN VIAJE A LA RIVIERA MAYA (MEXICO) ENTRE LOS BOLETOS DE VOTACIÓN PARA EL PREMIO A LA "MEJOR TAPA MICOLÓGICA POPULAR"**

1. Todo cliente que consuma cualquiera de las tapas que participe en la Semana de la Tapa Micológica Popular y V Concurso Provincial de la Tapa Micológica, tiene derecho a solicitar al establecimiento donde la haya consumido un boleto de votación para elegir aquella que considere la "MEJOR TAPA MICOLÓGICA POPULAR".

2. El establecimiento está obligado a entregar al cliente un boleto de votación por cada tapa consumida.

3. Para ello debe cumplimentar el boleto de votación, incluyendo su nombre y apellidos, número de teléfono y el establecimiento elegido, y depositarlo en cualquiera de las urnas que se pondrán a disposición en cada uno de los establecimientos participantes. Las votaciones se podrán realizar durante el periodo que dura la campaña: desde el día 20 hasta el 30 de octubre de 2012.

4. Todos los boletos depositados en las urnas de votación de los establecimientos participantes, entrarán en sorteo de UN VIAJE PARA DOS PERSONAS A LA RIVIERA MAYA, México, organizado por la Agrupación Sorianas de Hostelería y Turismo (ASOHTUR).

5. Este sorteo se realizará entre octubre y el plazo máximo de dos meses desde la finalización de la campaña en la fecha que determine ASOHTUR. Todos los boletos recogidos serán depositados en una gran urna, de la que se extraerá un boleto que será el ganador del premio. Para que el boleto sea válido debe ser posible identificar al ganador.

6. El ganador deberá presentarse en la sede de la entidad organizadora, Agrupación Sorianas de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) en la C/ Vicente Tullio, 6, 4º planta, 40001 Soria (Tfno. 975.293.225), en el plazo de un mes desde la fecha de celebración del sorteo, en horario laboral, donde la organización confirmará la validez del premio.

7. Condiciones del premio del viaje a la Riviera Maya para dos personas (interesado en 1.500,00 €): vuelo desde Madrid a Cancún en clase turista. Duración 9 días, estancia de 7 noches (todo incluido en habitación doble en el hotel Riu Lepida (5\*) o similar). Fechas del viaje: las establecidas por la organización antes del 31 de mayo de 2013. El ganador deberá confirmar sus nombres de las personas que viajarán a disfrutar del viaje en el plazo de 15 días a contar desde la fecha de confirmación del boleto ganador por ASOHTUR. Los gastos que se ocasionen por encima del precio de valoración del viaje correrán a cargo del ganador del mismo.

Soria, 18 de septiembre de 2012

**Mahou**



# Notas de prensa

Soria, 21 de septiembre de 2012

## NOTA DE PRENSA

### "La quinta edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria se amplía a 11 días"

- Este evento gastronómico tendrá lugar entre el 20 y el 30 de octubre, coincidiendo con el Congreso Soria Gastronómica.
- El plazo de inscripción para los bares y restaurantes que deseen participar finaliza el 8 de octubre.

Soria, 28 de septiembre de 2012

## NOTA DE PRENSA

### "Los escolares de Soria pondrán la firma al cartel de la V Semana de la Tapa Micológica"

- ASOHTUR convoca por segundo año un concurso de diseño entre los colegios de la capital provincial.

Soria, 10 de octubre de 2012

## NOTA DE PRENSA

### "El dibujo de un alumno del Instituto Castilla ilustrará el cartel de la Semana de la Tapa Micológica de Soria"

- 45 establecimientos de restauración de Soria y provincia participarán en la edición de 2012.

Soria, 19 de octubre de 2012

## NOTA DE PRENSA

### La Semana de la Tapa Micológica arranca con la meta de hacer de Soria un destino líder en el turismo de interior en otoño

- Este evento gastronómico, organizado por ASOHTUR, se prolonga por primera vez durante 11 días.
- Una aplicación gratuita para teléfonos móviles Android de Google permite tapear por los 45 establecimientos de forma divertida e intuitiva.

Soria, 25 de octubre de 2012

## NOTA DE PRENSA

### Más de 2.000 tapas ha vendido ya alguno de los 45 establecimientos de la Semana de la Tapa Micológica de Soria

- Este evento gastronómico organizado por ASOHTUR ha contabilizado más de 200.000 impresiones en Twitter.
- Más de 500 personas se han descargado ya la aplicación de la Semana para móviles Android.
- La presidenta de ASOHTUR conduce mañana una charla para escolares sobre el tema de la micología.



# Notas de prensa

Soria, 26 de octubre de 2012

## NOTA DE PRENSA

**“El actor Juan Echanove degusta las tapas de la Semana de la Tapa Micológica de Soria”**

- El popular intérprete recorrerá este sábado bares y restaurantes en compañía de representantes de ASOHTUR para probar sus creaciones.
- Seis cocineros explicarán este domingo al público cómo se elabora la tapa con la que concursan en la Semana.

Soria, 9 de noviembre de 2012

## NOTA DE PRENSA

**La Chistera, Casa Garrido y Tauro son los finalistas del Premio a la Mejor Tapa Micológica Popular**

- Más de 2.000 personas votaron por cada una de las tapas de la terna de establecimientos participantes en la Semana de la Tapa Micológica de Soria organizada por ASOHTUR.
- La aplicación de la Semana para teléfonos móviles sobrepasa las 800 descargas.

Soria, 30 de octubre de 2012

## NOTA DE PRENSA

**La V Semana de la Tapa Micológica de Soria llega a su fin con alrededor de 70.000 tapas vendidas entre los 45 establecimientos participantes**

- Uno de los negocios de hostelería habría servido más de 5.500 unidades, según el sondeo estimativo efectuado por ASOHTUR.
- La aplicación de la Semana para teléfonos móviles contabiliza más de 600 descargas.

Soria, 16 de noviembre de 2012

## NOTA DE PRENSA

**La Chistera, Maná y Santo Domingo II son los finalistas del Premio a la Tapa Micológica Mediterránea**

- La Chistera también opta al Premio a la Mejor Tapa Micológica Popular.





# Notas de prensa

Soria, 22 de noviembre de 2012

## NOTA DE PRENSA

**La Chistera, Tauro y Valonsadero son los finalistas del Premio al Mejor Servicio de Barra del Concurso de la Tapa Micológica de Soria**

- Tauro, que acumula dos nominaciones en otras tantas categorías, opta a retener el galardón obtenido en 2011.
- El acto de entrega de premios tendrá lugar el día 11 de diciembre en el Centro Cultural Gaya Nuño.

Soria, 30 de noviembre de 2012

## NOTA DE PRENSA

**Ciudad de Soria, Tauro y Valonsadero compiten por el Premio a la Mejor Tapa Micológica de 2012**

- Tauro y La Chistera aspiran como finalistas a tres de los cuatro galardones del Concurso organizado por ASOHTUR.
- Valonsadero recibe dos nominaciones para otros tantos trofeos.

Soria, 11 de diciembre de 2012

## NOTA DE PRENSA

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

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





# Dossier de prensa

Martes, 18 de septiembre de 2012 | Heraldo de Soria

## Asohtur confía en que la temporada micológica «salve» el otoño

La agrupación cerrará en los próximos días el programa de las jornadas micológicas, que se celebrarán del 20 al 30 de octubre

SORIA. La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) confía en que la temporada mico-

lógica salve el otoño, aunque se marca el reto de poder ofrecer productos turísticos fuera de la época estival sin necesidad de depender de los recursos naturales, como es en este caso con las variedades setas. La presidenta de Asohtur, Yolanda Santos, explicó ayer que los hosteleros han puesto «mucha ilusión en la micología» porque son conscientes de

que deja ingresos en la provincia, y que tiene ya relevancia no solo a nivel nacional, sino también internacional.

No obstante, reconoce que existe el problema de que para que la temporada sea un éxito los hosteleros dependen directamente del cielo: «Sería un reto no tener que estar pendientes de las condiciones climatológicas y poder ven-

der el producto turístico sin tener el recurso», añadió Yolanda Santos.

Por ello, trabaja ya la agrupación en las jornadas de la tapa micológica, que se celebrarán del 20 al 30 de octubre, para que coincidan con la organización de Soria Gastronómica, que tendrá lugar los días 29 y 30 de octubre y «hacer sinergias».

A este respecto, la presidenta de Asohtur espera que «al menos participen» en el certamen los establecimientos del año pasado, que fueron un total de 44.

También estudian la puesta en marcha de un taller de cocina en el que los cocineros participantes en las jornadas muestren sus recetas al público.

LILY.

Heraldo de Soria | Sábado, 22 de septiembre de 2012

## La Semana de la Tapa Micológica amplía su duración a 11 días

El plazo de inscripción para participar continuará abierto hasta el próximo 8 de octubre

SORIA. La Semana de la Tapa Micológica de Soria, que celebrará su quinta edición del 20 al 30 de octubre, ampliará este año su duración a 11 días. La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) amplía así la programación de este evento gastronómico a dos fines de semana para aumentar las oportunidades de que tanto sorianos como visitantes puedan degustar las creacio-

nes de los restauradores participantes. La celebración de la V Semana de la Tapa Micológica de Soria coincidirá en el calendario, además, con el Congreso Soria Gastronómica 2012 que, organizado por la Junta de Castilla y León, se celebrará durante los días 29 y 30 de octubre en la capital soriana. Desde Asohtur se ha buscado simultanear ambas citas con la intención de presentar un sugerente producto gastronómico. Ya está abierto (hasta el 8 de octubre) el plazo de inscripción para los bares y restaurantes que deseen participar.

HERALDO



LA REVISTA DIGITAL DE LA MANCA DE CRUJIDO PARA RESTAURANTES COCINA CASTILLA Y LEÓN

V Semana de la Tapa Micológica de Soria

ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) celebrará la quinta edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria del 20 al 30 de octubre. ASOHTUR ya ha abierto el plazo de inscripción para los bares y restaurantes que deseen participar en la Semana de la Tapa Micológica. La fecha límite para formalizar la participación finaliza el 8 de octubre. La duración del evento se alargará durante 11 días.



DIARIO DE SORIA. SÁBADO, 22 DE SEPTIEMBRE DE 2012

## » HOSTELERÍA la Semana de la Tapa Micológica se amplía a once días

Madrid. La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) celebrará la quinta edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria del 20 al 30 de octubre. La elección de estas fechas supone ampliar hasta 11 días la duración de este evento gastronómico que en pasadas ediciones ocupaba siete días. Con esta mayor extensión, Asohtur quiere, al englobar dos fines de semana, aumentar las oportunidades de que tanto sorianos como visitantes puedan degustar las creaciones de los restauradores que participan en este evento gastronómico. Además, se busca simultanear ambas citas con la intención de presentar un sugerente producto gastronómico.

Asohtur ya ha abierto el plazo de inscripción para los bares y restaurantes que deseen participar en la Semana de la Tapa Micológica. La fecha límite para formalizar la participación finaliza el 8 de octubre. En este sentido, Asohtur pretende mantener el número de participantes registrado el año anterior que superó los 40 establecimientos.

Las bases de la quinta edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria se corresponden con las que en años anteriores han correspondido a este evento como uno de los referentes en materia de micología y gastronomía del panorama nacional. La realización de diversas acciones programadas de la Semana de la Tapa Micológica dirigidas a diferentes colectivos como escolares y aficionados a la cocina tratan de aumentar la difusión y el conocimiento del mundo de la micología entre los distintos públicos.

DIARIO DE SORIA. LUNES 24 DE SEPTIEMBRE DE 2012

## Soria celebra la Semana de la Tapa del 20 al 30 de octubre

Soria. Asohtur celebrará la quinta edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria del 20 al 30 de octubre, lo que significa ampliar hasta 11 días la duración de este evento gastronómico que en pasadas ediciones ocupaba siete días.

El plazo de inscripción para los bares y restaurantes que deseen participar finalizará el próximo 8 de octubre.

Con la mayor extensión de la Semana de la Tapa Micológica, Asohtur quiere, al englobar dos fines de semana, aumentar las oportunidades de que tanto sorianos como visitantes puedan degustar las creaciones de los restauradores que participan en este evento gastronómico. Además, se busca simultanear ambas citas con la intención de presentar un sugerente producto gastronómico.

La celebración de la V Semana de la Tapa Micológica de Soria coincidirá en el calendario con el Congreso Soria Gastronómica 2012 que, organizado por la Junta de Castilla y León, se celebrará durante los días 29 y 30 de octubre en la ciudad de Soria. Desde Asohtur se ha buscado simultanear ambas citas con la intención de presentar un sugerente producto gastronómico.

Las bases de la quinta edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria se corresponden con las que en años anteriores han correspondido a este evento como uno de los referentes en materia de micología y gastronomía del panorama nacional. La realización de diversas acciones programadas de la Semana de la Tapa Micológica dirigidas a diferentes colectivos como escolares, aficionados a la cocina, etc., tratan de aumentar la difusión y el conocimiento del mundo de la micología entre los distintos públicos.



# Dossier de prensa

DIARIO DE SORIA. SÁBADO 29 DE SEPTIEMBRE DE 2012.

## Los escolares eligen el cartel de la Tapa Micológica

Soria. La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) ha convocado un concurso de diseño entre los escolares de la ESO de los colegios de la capital para elegir entre todas las obras presentadas la que ilustrará el cartel de la V Semana de la Tapa Micológica, que se celebrará del 20 al 30 de octubre. Implicar a los niños en el reconocimiento del valor que tiene una fuente de riqueza natural como es la micología, es la razón que argumenta Asohtur para...

## Los escolares podrán diseñar el cartel de la tapa micológica

SORIA. La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) ha convocado un concurso de diseño entre los escolares de ESO de los colegios de la ciudad de Soria para elegir entre todas las obras presentadas la que ilustrará el cartel de la V Semana de la Tapa Micológica de Soria, que se celebra del 20 al 30 de octubre, según informaron ayer fuentes de la organización organizadora.

Será el segundo año que Asohtur recurre a la imaginación de los estudiantes con el objetivo de implicar a los niños en el reconocimiento del valor que tiene una fuente de riqueza natural de Soria como es la micología.

La micología en su vertiente gastronómica es el tema sobre el que los participantes han de centrar sus obras. La fecha límite para entregar los trabajos concluye el próximo día 9 de octubre a las 14.00 horas. La secretaria de cada centro escolar participante o las oficinas de la agrupación de hostelería son los puntos habilitados para recibir los trabajos.

Un ordenador portátil de última generación y una impresora fotográfica son los premios que recibirá el ganador de este concurso de dibujo en el que el año pasado participaron más de un centenar de alumnos de cuatro colegios de la capital.

HERALDO

Heraldo de Soria | Jueves, 11 de octubre de 2012

CARTEL

## SEMANA DE LA TAPA



Aitor Ridruejo Romera, alumno del IES Castilla, ha sido el ganador del concurso de diseño convocado por Asohtur para ilustrar el cartel de la V Semana de la Tapa Micológica, que se celebra del 20 al 30 de octubre.

Ridruejo ilustra el cartel de la Semana de la Tapa Micológica



elMIRÓN  
06  
del 5 al 18  
de octubre de 2012

## »»HOSTELERÍA

La Semana de la Tapa Micológica se amplía a once días

ASOHTUR CELEBRARÁ la quinta edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria del 20 al 30 de octubre. La elección de estas fechas supone ampliar de siete a once días la duración de este evento para englobar a dos fines de semana.

DIARIO DE SORIA. SÁBADO 20 DE OCTUBRE DE 2012.

## AL LORO

## Tapa micológica

Se trata de unas iniciativas que están consolidándose y que el pasado año dio un salto cuantitativo. La semana de la tapa arranca hoy con el reto de aumentar los días, hasta once, e incrementar el número de tapas vendidas el pasado año llegó a 50.000. Desde luego se trata de una iniciativa que ayuda al sector hostelero a través de un producto identificado a Soria como las apreciadas setas de la provincia.

DIARIO DE SORIA. VIERNES 19 DE OCTUBRE DE 2012

## Dos identificados como presuntos autores de un timo del 'tocomocho'

Consiguieron un botín de 5.100 euros con esta estafa que ocurrió el 12 de septiembre.

Soria. Agentes de la Brigada Provincial de Policía Judicial de la Comarca de Soria lograron identificar a dos personas como presuntos autores de un timo de 5.100 euros, según informaron desde la Subdelegación del Gobierno en Soria.



## VOX POPULI SORIANA

ASOHTUR

## Semana de la Tapa Micológica

Un total de 45 establecimientos sorianos participan en la quinta edición de la Semana de la Tapa Micológica que arranca hoy.



# Dossier de prensa

Fecha: 12 de octubre de 2012	<b>ABC</b>
Difusión: 190.744 lectores (Datos OJD)	Medio: Prensa Nacional

ABC VIERNES, 12 DE OCTUBRE DE 2012

**Escapadas**



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

## 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, una semana 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 ayuntamientos para convencer a alcaldes y agricultores de la necesidad de apostar por una política de conservación, por un desarrollo sostenible. Luego vino el Proyecto Misa, 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.

### Direcciones

**Soria Gastronómica**  
• Cuando: II Congreso Internacional de Micología, el 29 y 30 de octubre.  
**Semana de la Tapa Micológica**  
• Cuando: También en la capital soriana, del 20 al 30 de octubre.  
**Buscasetas 2012**  
• Cuando: Jornadas gastronómicas de las setas, del 2 al 4 de noviembre, en restaurantes de toda Castilla y León. [www.buscasetas.es](http://www.buscasetas.es)

**Más información**  
• En internet: [www.turismomicologico.com](http://www.turismomicologico.com)  
• Teléfono: 952 20 20 30.



Amanita caesarea. También conocida como oronja



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

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 sorianos Andreas Landt y Sebastián Gilbert, el portugués André Magalhães 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 4 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 Navarrete, el rumor del agua, las pisadas sin pisas, los ceros del campo bien avanzados octubre. Y luego, por supuesto, fin

### 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 sorianos Andreas Landt y Sebastián Gilbert, el portugués André Magalhães 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 4 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 Navarrete, el rumor del agua, las pisadas sin pisas, los ceros del campo bien avanzados octubre. Y luego, por supuesto, fin

Fecha: 20 de octubre de 2012	<b>mujerhoy</b>
Difusión: 990.387 lectores (Datos OJD)	Medio: Prensa Nacional



Fecha: 19 de octubre de 2012	<b>elEconomista</b>
Difusión: 38.658 lectores (Datos OJD)	Medio: Prensa Nacional

## 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.

Fecha: 17 de octubre de 2012	<b>EFE</b>
Difusión: —	Medio: Agencia de Noticias

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

16/10/2012 Noticias EFE

Boletus, niscalos, 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 vuelve 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 migueles con trigo, terrina de setas, lomo de merluza relleno de niscalos, manitas de cerdo con hongos y trufa y coulant de chocolate.EFE



# Dossier de prensa

Fecha: 17 de octubre de 2012



Difusión: 59.640 lectores (Datos OJD)

Medio: Internet Otros

ATA-BORSA MICOLÓGICA

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

Boletus, ricinales, amanitas cesáreas, colmenillas, setas de cardo, chantarellos 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 Soriense de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) organiza una edición nueva de este evento culinario, donde Soria se vuelve para mostrar a los visitantes su rica gastronomía elaborada con setas y hongos, recolectados 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 ofrecen 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 hogachitas de boletus con queso de hongos hasta el ravioli de sendelinas 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 veintidós cocineros de cinco nacionalidades, especialistas en micología.

Una vez finalizada la Semana de la Tapa Micológica, los visitantes podrán seguir disfrutando de estas deliciosas culinarias en las Jornadas Micológicas que organizará un hotel de la capital soriana, que pondrá en la mesa durante toda la semana de noviembre, para sorprender al paladar, creaciones de boletus en aceite trufado, tarta de requesón con trufas, semola de setas, fondito de merluza relleno de ricinales, merluza de cardo con hongos y trufa y coulant de chocolate.

Fecha: 17 de octubre de 2012



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 hosteleros 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.

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 Niscalo, la Amanita Cesárea, las Colmenillas, el Chantarellus, la Trufa Negra, las Setas de Cardo, el Niscalo 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 Navaleño, San Leonardo, Almazán, ...



Fecha: 17 de octubre de 2012



Difusión: —

Medio: Internet Gastronomía

## Soria, otoño y setas, un buen plan

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

Me gusta 50 | Tweetar 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 vuelve para mostrar su rica gastronomía elaborada con setas y hongos tan exquisitos como el Boletus, el Niscalo, la Amanita Cesárea, las Colmenillas, el Chantarellus, la Trufa Negra, las Setas de Cardo, el Niscalo 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 Hostelería de Soria, tiene previsto superar las 70.000 tapas que se consumieron durante la pasada edición.

Esta V Semana de la Tapa Micológica soriana con sus pequeñas delicatessen al precio de 1,50 euros la tapa, como Hogachitas de Boletus con queso de hongos, Ravioli de Sendelinas escabechadas y chirones 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 20 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 Almazán 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 inocuas. 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.





# Dossier de prensa

Fecha: 17 de octubre de 2012	<b>El aderezo</b> Recetas   Gastronomía   Noticias   Votos
Difusión: 5.845.000 lectores (Datos QUD)	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.

**Se habla de**

fredora philps h9220/20 sin a  
bieroch de chocolate y platos  
recetas termomix  
recetas de bocachos fáciles  
pastel manzana  
salmorejo cuantas cucharadas  
receta de aderezo de berenjena  
buitos de santo  
armario de carne extraible con p  
armario de una hoja  
recetas con jamon york

**Últimos post**

Candidatos al Mejor F  
Vegetal del Año 2012  
19 de octubre de 20

Diálogos de Cocina 2  
17 de octubre de 20

Participantes en el Co  
Nacional de Tapas y  
Valladolid 2012  
16 de octubre de 20

Semana de la Tapa Micológica de  
16 de octubre de 2012

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 todos aquellos 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 Amanta Cesárea, las Comenillas, el Chantarelus, la Trufa Negra, las Setas de Cabello o el Perrechito, 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 superpuestas como "Hogachitas de Boletus con queso de hongos", "Ravioli de Sanderillas escabechadas y chipirones escabechados" 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", en certamen que, como ya es costumbre cuando os anunciamos su programa de actividades, reunirá a un gran número de cocineros y especialistas en micología en la ciudad de Soria.

Fecha: 19 de octubre de 2012	<b>Gastronomía&amp;Cía</b> La ciencia y el arte culinario, recetas tradicionales y cocina de autor
Difusión: ---	Medio: 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, Gómago, 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 sanderillas escabechadas, Hogachitas 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 YelSíd 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	<b>Diario Rural</b> Ta para de trabajar rural
Difusión: ---	Medio: Internet Viajes

### Buscar setas, el placer del otoño



Buscar 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 rojo, naranja, rojo, amarillo y verde 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 preventiva



Si les gusta salir a buscar setas, ya sabrán que es una experiencia fascinante 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 desistirse de ir a buscar.

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 Guadarrama** tendrán lugar este año los días 20 y 21 de octubre, en la localidad de Omeque (Torrelaguna). Además de salir a buscarlas, se impartirá un taller de cocina de setas. Apetecibles, ¿no?

Para anotar en la agenda



También están las **Jornadas Micológicas de la Sierra de Guadarrama**. Sin necesidad de ir demasiado lejos, con caminos para aprender a reconocer las que son comestibles y a detectar las venenosas. Será los fines de semana del 25-26 de octubre y 3-11 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 los que destacan las setas de cabello, los riciclados y los boletus. Pueden participar en las diferentes jornadas y talleres micológicos que se celebran en muchas localidades sorianas. Además, a finales de noviembre tendrá lugar en la capital la **Semana de la Tapa Micológica**.



# Dossier de prensa

## RADIO

RNE / Radio Exterior / Internet

**rne**

Fecha: 18 de octubre de 2012

Programa: Paisajes y Sabores

Duración: 15 minutos

Entrevista a Yolanda

RNE / Radio 1

**rne**

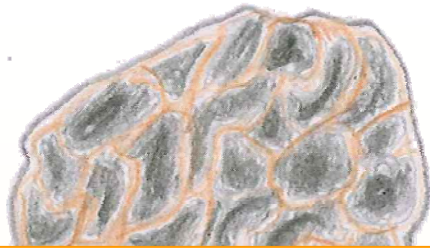
Fecha: 20 de octubre de 2012

Programa: No es un Día Cualquiera

Duración: 5 minutos

Menciones y reportaje setas





# Dossier de prensa

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 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.

Fecha: 17 de octubre de 2012	
Difusión: ---	Medio: Internet Gastronomía



## V Semana de la Tapa Micológica de Soria

Precio: 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.

Como 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 Níscalo, la Amanita Cesárea, las Colmenillas, el Chantarellus, la Trufa Negra, las Setas de Cardo, el Níscalo 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: 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 rumanos.

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 especializadas 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: 19 de octubre de 2012	
Difusión: ---	Medio: Internet Ocio



## V Semana de la Tapa Micológica de Soria

18 de octubre de 2012 a las 12:17

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, el precio de 1,50 € por tapa, hace que esta sea una cita gastronómica muy interesante.

31

 **ASOHTUR**  
Agrupación Soriana de  
Hostelería y Turismo



# Dossier de prensa

6 | SORIA

Sábado, 20 de octubre de 2012 | Heraldo de Soria

## Arranca la Semana de la Tapa Micológica, que se desarrollará en 11 días y 45 bares

El evento cuenta por primera vez con una aplicación para teléfonos móviles

SORIA. Ayer arrancó una nueva edición y ya van cinco de la Semana de la Tapa Micológica, la más larga hasta el momento, ya que se desarrollará durante 11 días, hasta el martes 30 de octubre, haciéndola coincidir con otra de las citas gastronómicas más importantes en la provincia, el congreso Soria Gastronómica, organizado por la Junta de Castilla y León, que se desarrollará los días 29 y 30 del presente mes.

Un total de 45 establecimientos de hostelería participan en esta ocasión, 39 de los cuales se encuentran ubicados en la capital y los otros seis en distintas localidades de la provincia. Todos ellos ofrecerán cada tapa al público al precio de 1,50 euros, precio que no ha variado desde la primera edición, celebrada en 2006, para popularizar la degustación de las tapas micológicas entre todos los públicos», explicaron desde Asohtur.

Parellélosa de sanderillas, encabachadas y chipirones encabachados, dor de alacachola con otón sorianos y cuajero de manzanilla de Soria rellena o bonón de queso y trufa con tomperillas caramelizadas son tan solo tres ejemplos de las deliciosas denominaciones elegidas por los 45 comercios de la provincia.

### Los premios

Además de poder degustar unas succulentas creaciones a un precio popular, el consumidor optará a una estancia para dos personas de nueve días en un hotel de cinco estrellas en la Riviera Maya (México) al votar por su tapa favorita con los boletines que se le entregará en cada uno de los establecimientos al solicitar la tapa micológica y que podrá depositarse en las diferentes urnas que se instalarán en cada uno de los bares y restaurantes. De esta forma, el público decidirá el ganador del Premio a la Mejor Tapa Micológica Popular, dotado con 700 euros.

Pero no solo los clientes deciden la mejor tapa, sino que al final que las elecciones anteriores, la



Presentación de la quinta edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria.

## 39

De los 45 establecimientos de hostelería participantes, 39 se encuentran ubicados en la capital, mientras que los seis restantes pertenecen a localidades de la provincia.

### NUÉVAS TECNOLOGÍAS

La novedad de esta edición es el lanzamiento de una aplicación para teléfonos móviles, que presenta el listado de las 45 tapas participantes, así como la ubicación de los establecimientos que la elabora. Seleccionando las tapas, el sistema muestra una imagen junto con los ingredientes y el modo de elaboración.

### LOS PREMIOS

El público decidirá el Premio a la Mejor Tapa Micológica Popular. Dotado con 700 euros, Asohtur entregará el Premio a la Mejor Tapa Micológica, con 1.300 euros de premio. Por su parte, la Fundación Científica de Caja Rural de Soria entregará el Premio a la Mejor Tapa Micológica Mediterránea. Por último, un jurado seleccionado por el Centro Integrado de Formación Profesional "La Morca" entregará el Premio al Mejor Servicio de Barrio.

La quinta edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria se celebrará en 45 establecimientos de hostelería, como restaurantes, bares, cafés y pubs, repartidos por toda la provincia. La primera edición se celebró en 2006, con 39 establecimientos participantes.

Por último, un jurado seleccionado por el Centro Integrado de Formación Profesional "La Morca" determinará el Premio al Mejor Servicio de Barrio, dotado con un regalo y una mención especial.

La aplicación para móviles. La principal novedad de esta edición es que la Semana de la Tapa Micológica de Soria se sumerge en el ámbito de las nuevas tecnologías con el lanzamiento de una aplicación para teléfonos móviles que permite acceder a la información de las tapas participantes, así como a la ubicación de los establecimientos que las elaboran. Seleccionando cualquiera de las deliciosas gastronomías, el sistema muestra una imagen junto con los ingredientes y el modo de elaboración. Gracias a este sistema, la aplicación funciona como un guía de bolsillo que puede acceder a forma

gratuita a través de la Play Store de Google. Asohtur ha desarrollado en colaboración con ITS Duo esta aplicación para poder disfrutar de una forma fácil y divertida, teniendo toda la información necesaria en el móvil.

La aplicación presenta el listado de las 45 tapas participantes, así como la ubicación de los establecimientos que las elabora. Seleccionando cualquiera de las deliciosas gastronomías, el sistema muestra una imagen junto con los ingredientes y el modo de elaboración. Gracias a este sistema, la aplicación funciona como un guía de bolsillo que puede acceder a forma

gratuita a través de la Play Store de Google. Asohtur ha desarrollado en colaboración con ITS Duo esta aplicación para poder disfrutar de una forma fácil y divertida, teniendo toda la información necesaria en el móvil.

## Heraldo de Soria | Sábado, 20 de octubre de 2012

posibilidad de por parte de los consumidores. A su vez, algunas iniciativas privadas, como el caso de la Asociación de Hostelería de Soria, han impulsado la creación de eventos gastronómicos que permitan a los visitantes disfrutar de la oferta gastronómica de la provincia. En este sentido, la Asociación de Hostelería de Soria ha impulsado la creación de la Semana de la Tapa Micológica, un evento que se celebrará los días 29 y 30 de octubre en 45 establecimientos de hostelería repartidos por toda la provincia. Este evento tiene como objetivo promover la gastronomía local y ofrecer a los visitantes una experiencia gastronómica única. La Asociación de Hostelería de Soria ha impulsado la creación de la Semana de la Tapa Micológica, un evento que se celebrará los días 29 y 30 de octubre en 45 establecimientos de hostelería repartidos por toda la provincia. Este evento tiene como objetivo promover la gastronomía local y ofrecer a los visitantes una experiencia gastronómica única.



Javier Moreno, al frente de FSC-CCOO.

Javier Moreno, presidente de FSC-CCOO, ha participado en la presentación de la quinta edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria. En su intervención, ha destacado la importancia de este evento para promover la gastronomía local y ofrecer a los visitantes una experiencia gastronómica única. Ha agradecido la colaboración de todos los establecimientos participantes y ha expresado su confianza en que esta edición sea un éxito.

**semana de la tapa micológica de Soria**  
del 20 al 30 de octubre de 2012  
45 COMERCIOS PARTICIPAN EN LA TAPA MICOLÓGICA

La Asociación de Hostelería de Soria ha impulsado la creación de la Semana de la Tapa Micológica, un evento que se celebrará los días 29 y 30 de octubre en 45 establecimientos de hostelería repartidos por toda la provincia. Este evento tiene como objetivo promover la gastronomía local y ofrecer a los visitantes una experiencia gastronómica única.

## SORIA | > GASTRONOMÍA

## Asohtur espera superar las 50.000 tapas micológicas vendidas en 2011

Lanzan una aplicación de móvil para informar sobre la celebración de la semana de la tapa

La quinta edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria se celebrará en 45 establecimientos de hostelería, como restaurantes, bares, cafés y pubs, repartidos por toda la provincia. La primera edición se celebró en 2006, con 39 establecimientos participantes. Este evento tiene como objetivo promover la gastronomía local y ofrecer a los visitantes una experiencia gastronómica única.

La aplicación para móviles. La principal novedad de esta edición es que la Semana de la Tapa Micológica de Soria se sumerge en el ámbito de las nuevas tecnologías con el lanzamiento de una aplicación para teléfonos móviles que permite acceder a la información de las tapas participantes, así como a la ubicación de los establecimientos que las elaboran. Seleccionando cualquiera de las deliciosas gastronomías, el sistema muestra una imagen junto con los ingredientes y el modo de elaboración. Gracias a este sistema, la aplicación funciona como un guía de bolsillo que puede acceder a forma



Presentación de la quinta edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria.

La aplicación para móviles. La principal novedad de esta edición es que la Semana de la Tapa Micológica de Soria se sumerge en el ámbito de las nuevas tecnologías con el lanzamiento de una aplicación para teléfonos móviles que permite acceder a la información de las tapas participantes, así como a la ubicación de los establecimientos que las elaboran. Seleccionando cualquiera de las deliciosas gastronomías, el sistema muestra una imagen junto con los ingredientes y el modo de elaboración. Gracias a este sistema, la aplicación funciona como un guía de bolsillo que puede acceder a forma

La aplicación para móviles. La principal novedad de esta edición es que la Semana de la Tapa Micológica de Soria se sumerge en el ámbito de las nuevas tecnologías con el lanzamiento de una aplicación para teléfonos móviles que permite acceder a la información de las tapas participantes, así como a la ubicación de los establecimientos que las elaboran. Seleccionando cualquiera de las deliciosas gastronomías, el sistema muestra una imagen junto con los ingredientes y el modo de elaboración. Gracias a este sistema, la aplicación funciona como un guía de bolsillo que puede acceder a forma

## VOX POPULI SORIANA

### TAPA MICOLÓGICA

## Gran acogida en los establecimientos

La tapa micológica vuelve a ser un éxito. Así se atestigua por el excelente recibimiento que ha tenido en los bares de Soria.

## Junta



Presentación de la quinta edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria.

La aplicación para móviles. La principal novedad de esta edición es que la Semana de la Tapa Micológica de Soria se sumerge en el ámbito de las nuevas tecnologías con el lanzamiento de una aplicación para teléfonos móviles que permite acceder a la información de las tapas participantes, así como a la ubicación de los establecimientos que las elaboran. Seleccionando cualquiera de las deliciosas gastronomías, el sistema muestra una imagen junto con los ingredientes y el modo de elaboración. Gracias a este sistema, la aplicación funciona como un guía de bolsillo que puede acceder a forma

La aplicación para móviles. La principal novedad de esta edición es que la Semana de la Tapa Micológica de Soria se sumerge en el ámbito de las nuevas tecnologías con el lanzamiento de una aplicación para teléfonos móviles que permite acceder a la información de las tapas participantes, así como a la ubicación de los establecimientos que las elaboran. Seleccionando cualquiera de las deliciosas gastronomías, el sistema muestra una imagen junto con los ingredientes y el modo de elaboración. Gracias a este sistema, la aplicación funciona como un guía de bolsillo que puede acceder a forma



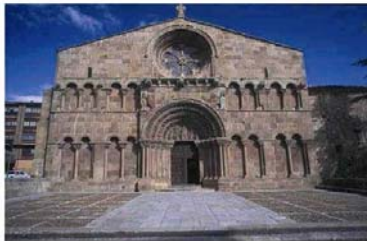


# Dossier de prensa

Fecha: 22 de Octubre de 2012	<b>DIARIO top TURISME</b> REVISTA INFORMATIVA DE TURISMO
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 vuelve para mostrar a los visitantes su rica gastronomía elaborada con setas y hongos tan exquisitos como el Boletus, el Niscolo, la Amanita Cesárea, las Colmenillas, el Chantarellus, la Trufa Negra, las Setas de Cardo, el Niscolo 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	<b>Escapada Rural</b>
Difusión: ---	Medio: Internet Viajes



Tarta de queso de setas. Fuente: ASOHTUR

He visto 10 tapas juntas en una hostal y me parecen maravillosas. 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 hostal, 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 GASTRONOMICA 2012. Organizada por la ASOHTUR (Asociación Soriana de Hosteleros y Turismo de Soria), la Semana de la Tapa Micológica nace a coincidir con un producto turístico de la temporada de otoño. Complementa el programa gastronómico las Rutas Micológicas.



70.000 bocanitos de queso y tradición  
Las tapas son la gastronomía lo que Twitter al periodismo. Símbolo, símbolo, pequeños bocanitos de información reunidos hasta el extremo que conservan toda la intensidad para ser consumidos.

Durante la V Semana de la Tapa Micológica de Soria se repartirán más de 70.000 bocanitos de la tradición cultural y culinaria de la provincia. A un precio de 1,5 € cada una, las tapas reparten todo el sabor del monte y sus productos de calidad. El año pasado se consumieron 70.000 tapas, lo que sirvió a los buenos datos del pasado Pádel del Fútbol para asegurar el éxito para esta edición.



Filet de atún con setas y crema de manzanilla de Soria trufada. Fuente: ASOHTUR

Para poder encontrar en Soria estos días? El menú degustación del Hotel Alfonso VIII, elaborado sobre el patrimonio de la zona, será el menú selecto de la Semana y durará hasta noviembre. Y hasta más, mucho más. Así como ASOHTUR, podría probar deliciosos platos.

Filet de atún con setas y crema de manzanilla de Soria trufada  
Ravioli de setas y senderillas escabechadas y chipirones encebollados  
Bocanitos de queso y trufa con trompetillas caramelizadas  
Seguimos, ¿verdad?

Fecha: 23 de octubre de 2012	<b>Viajes por España</b> Escapadas de interés por territorio español
Difusión: ---	Medio: Internet Viajes

Fecha: 18 de octubre de 2012	<b>Cocina.es</b>
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

## 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 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.



# Dossier de prensa

14  
SORIA  
DIARIO DE SORIA, DOMINGO 21 DE OCTUBRE DE 2012

**> GASTRONOMÍA**

**Tapa Mar y Tierra, 10 €**  
**APOLONIA**  
El bar Apolonia presenta la tapa Mar y Tierra. En ella se combinan los sabores de la tierra soriana con otros productos del mar, como son los langostinos, como se puede ver en la fotografía. Se puede degustar en la plaza de Heróclides.

**Tapa Sensación Herradores, 10 €**  
**HERRADORES**  
En el restaurante Herradores se puede degustar la especialidad micológica Sensación de Herradores. Se convierte en una de las especialidades más vistas en la presente edición, combinando diferentes productos de la tierra.

**Tapa Minuto de hongos, 10 €**  
**LATINO**  
En café Latino ofrece para la presente edición de la semana de la tapa micológica una elaboración centrada en el Minuto de Hongos. Es su propuesta para la presente edición en la que se pretende promocionar el producto soriano.

## Tapas con sabor a otoño

Soria inicia la andadura para convertirse en la abanderada de la micología con la semana de la tapa que culminará a finales de mes con el congreso Soria Gastronómica

Las setas se convertirán desde ayer a mediados de las abanderadas de la gastronomía soriana cuando se dio el pistoletazo de salida a la Semana de la Tapa Micológica, que en realidad durará 11 días hasta el próximo 30 de octubre. Los sorianos podrán degustar las especialidades a base de hongos en un total de 45 establecimientos de la provincia, 30 de ellos ubicados en la capital y otros en diferentes pueblos.

Con esta iniciativa la Agrupación Soria de Hostelería y Turismo pretende fomentar el turismo gastronómico en la zona, lo que se

verá reforzado con el congreso Soria Gastronómica que organiza la Junta a finales de mes. Con ello se espera superar la cifra de las 50.000 tapas vendidas el año pasado, aprovechando así la excepcional temporada micológica que se está dando por las lluvias registradas en los últimos días.

Las lluvias otorgan de visitantes recibidos durante el pasado. Puntos del Pilar y las optimistas pre-

visiones que otorga la agrupación para el próximo puente de noviembre hacen que la Semana de la Tapa sea como un momento para un gran número de visitantes que, cada vez de manera

mas rápida, ven a Soria como un magnífico destino de ocio y relación con la naturaleza y la gastronomía en esta estación de otoño.

En cuanto a los premios, el igual que en las ediciones anteriores, la

semana de la Tapa Micológica conserva un apartado dedicado a los profesionales de la cocina con el quinto concurso provincial de la tapa micológica, que vuelve a entregar cuatro premios. De esta forma, el público que acuda a los establecimientos participantes recibirá un boleto con el que podrá decidir el ganador del Premio a la Mejor Tapa Micológica Popular.

Además del anterior premio, Asohtur entrega el Premio a la Mejor Tapa Micológica. Este galardón, dotado con 1.200 euros, se otorga a la mejor tapa micológica soriana. El ganador recibirá también una invitación para participar como finalista en el concurso nacional de pinchos de Valladolid.



Tapa Seta cremosa de boletus y diente de pajarito. 10 €

**PLAZA**

El café bar plaza se ha centrado en la presente edición de la semana de la tapa micológica en una seta cremosa de boletus y diente de pajarito. De esta manera se combinan diferentes tipos de productos con tradición en la zona de Soria.



Tapa Hamburguesa de hongos y langostinos. 10 €

**IRUÑA**

El bar restaurante Iruña se ha decantado por una versión de las tradicionales hamburguesas y ha elaborado una hamburguesa de hongos y langostinos, que acompaña con unas patatas fritas como se muestra en la fotografía.



Tapa Crocanti de setas. 10 €

**CHISTERA**

El restaurante La Chistera ha optado por una tapa a base de crocanti de setas con forma de helado. Es su particular manera de dar la bienvenida al sabor micológico en la celebración de la Semana de la Tapa Micológica.

Domingo, 21 de octubre de 2012 | Heraldo de Soria

## Animado inicio entre los sorianos de la semana de la tapa micológica

Este año las jornadas se prolongan durante once días con la participación de 45 establecimientos

de Soria y seis en otras localidades de la provincia que este año participan en esta nueva jornada organizada por la Agrupación Soria de Hostelería y Turismo de Soria.

Este acontecimiento gastronómico ofrece cada tapa al público al precio de 1,50 euros, precio que no ha variado desde la primera edición de 2008 con la intención buscada por Asohtur de popularizar la degustación de las tapas micológicas entre todos los públicos haciendo de Soria un destino líder en el turismo de interior en otoño.

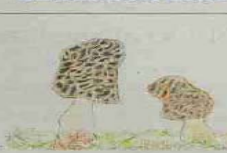
La semana de la tapa micológica, que en esta edición se prolongará durante once días, ha contado con un inicio muy animado por los sorianos, a tenor de la situación de los establecimientos más céntricos de la capital. Una situación que se repitió en la mayor parte de los 45 bares y restaurantes (39 ubicados en la ciudad



La semana de la tapa micológica contó ayer con una animada respuesta de los sorianos. V.A.

Domingo, 21 de octubre de 2012 | Heraldo de Soria

## OBSERVATORIO



## Tapas micológicas

La afición por las tapas sigue activa en Soria, como lo demuestran estas últimas jornadas organizadas por Asohtur, que esta vez se enfrentan a la adversa climatología, con un fin de semana eminentemente lluvioso. La iniciativa trata de dar un valor añadido a los establecimientos participantes, de modo que se incentive el consumo, en un momento de crisis económica que lleva a ajustarse el bolsillo. La calidad debe ser el principal atractivo de esta Semana de la Tapa Micológica.

DIARIO DE SORIA, DOMINGO 21 DE OCTUBRE DE 2012  
SORIA  
DIARIO DE SORIA, DOMINGO 21 DE OCTUBRE DE 2012

**> GASTRONOMÍA**

**Tapa observo de setas de pajarito.**  
**RECETAS MICOLÓGICAS**  
El fin de semana de Soria Gastronómica se celebra el 21 de octubre en 45 bares. Se celebran tapas micológicas en 45 bares. Se celebran tapas micológicas en 45 bares. Se celebran tapas micológicas en 45 bares.

## Turismo con sabor a seta

El turismo micológico ha supuesto un revulsivo económico para las zonas rurales, si bien los expertos alertan de que la situación se les puede ir de las manos

Con la llegada del otoño y de las lluvias, el turismo micológico se convierte en una actividad muy atractiva para los sorianos. La iniciativa, organizada por Asohtur, busca dar un valor añadido a los establecimientos participantes, de modo que se incentive el consumo, en un momento de crisis económica que lleva a ajustarse el bolsillo. La calidad debe ser el principal atractivo de esta Semana de la Tapa Micológica.

**Tapa de Pajarito de setas de pajarito.**  
**Tapa de Pajarito de setas de pajarito.**  
**Tapa de Pajarito de setas de pajarito.**



# Dossier de prensa

Heraldo de Soria | Lunes, 22 de octubre de 2012

## El III Soria Gastronómica presentará dulces o pizzas de setas

El congreso coincidirá con la proliferación dada por las últimas lluvias, con cerca de 156 litros contabilizados ayer en la provincia

MADRID. Con la llegada de las primeras lluvias los montes sorianos se llenan de setas y hongos. Sólo en la jornada de ayer se recogieron 156 litros por metro cuadrado en las estaciones micológicas de la provincia. Myriam, un proyecto para la recuperación y conservación de los recursos micológicos en la región, ha creado su propia marca de comercialización: 'Setas de Castilla y León' y reclama que la explotación de este recurso cuente con una normativa concreta.

El gerente de la iniciativa, Arturo Esteban explica que, pese a que no se conoce con exactitud la cantidad de hongos que crecen en el territorio micológico, el fenómeno aumenta cada año de manera exponencial, por lo que se corre el peligro de que la recolección sea una de las mayores. El perfil del turista interesado en la recolección de las setas es muy variado, desde familias que buscan disfrutar de un día de ocio a los que ven en ellas una fuente de ingresos a los que se dedican a la investigación, indica Esteban.



La lluvia condiciona el inicio de la Semana de la Tapa Micológica

Primer fin de semana de las jornadas de la Tapa Micológica, condicionado por la climatología, como recordaron los establecimientos consultados por HOTA DO de los 43 participantes. El balance, positivo, pero con mayor flujo que en otros años en el arranque de esta semana de la Tapa. «En la última lluvia que nos alcanzó, contamos uno de los bares, con la previsión de que la afluencia siga incrementándose. La calidad de las tapas y el precio adecuado de 15 euros son los atractivos para esta iniciativa de Asotur», ha señalado.

También participará, en el III Congreso Soria Gastronómica, que se celebrará en una semana, iniciada en la que participarán 36 comarcas con experiencia en micología y donde se analizará la recolección de setas sostenibles, entre otras muchas actividades.

Una de ellas será Elena Laca, del restaurante «La Lobelia», de Navafranca. «El congreso presenta una propuesta de talleres con setas, como las cazuelas de bolones, las espárragos de trufas y a las gominolas de plátano».

También, para los más pequeños, las «setas de postre», con una masa a base de arroz, mantequilla de leche, azúcar y queso rallado. Laca cree que el «boom» de los últimos años en la recolección de setas ha generado una revolución en la cocina.

Queremos resaltar la actividad lo más pronto posible. Para empezar, necesitamos una cantidad limitada de madera para garantizar las ventas que tenemos y ayudar a que los trabajadores vuelvan a sus puestos de trabajo.

Necesitamos: MADERA EN BLOQUE, RESIDUOS DE

## AL LORO

### Soria micológica

Soria será protagonista de un reportaje que emitirá el programa +Gente, de Anne Igartiburu, y que se centrará en la micología, como potencia que es la provincia de este recurso natural. Durante estas jornadas, periodistas y cámaras de RTVE han recogido la información centrándose especialmente en la Tapa Micológica de los bares sorianos y en una localidad tan micológica como Navafranca.

DIARIO DE SORIA, MARTES 23 DE OCTUBRE DE 2012

**semana de la tapa micológica Soria**  
del 20 al 26 de octubre de 2012  
CIVILIZACIÓN Y LA MADERA

PROVINCIA	BAR	UBICACIÓN
CAPITAL	1. EL PRÍNCIPE	San Francisco
	2. EL PRÍNCIPE	San Francisco
	3. EL PRÍNCIPE	San Francisco
	4. EL PRÍNCIPE	San Francisco
	5. EL PRÍNCIPE	San Francisco
	6. EL PRÍNCIPE	San Francisco
	7. EL PRÍNCIPE	San Francisco
	8. EL PRÍNCIPE	San Francisco
	9. EL PRÍNCIPE	San Francisco
	10. EL PRÍNCIPE	San Francisco
PROVINCIA	11. EL PRÍNCIPE	San Francisco
	12. EL PRÍNCIPE	San Francisco
	13. EL PRÍNCIPE	San Francisco
	14. EL PRÍNCIPE	San Francisco
	15. EL PRÍNCIPE	San Francisco
	16. EL PRÍNCIPE	San Francisco
	17. EL PRÍNCIPE	San Francisco
	18. EL PRÍNCIPE	San Francisco
	19. EL PRÍNCIPE	San Francisco
	20. EL PRÍNCIPE	San Francisco

DIARIO DE SORIA, MARTES 23 DE OCTUBRE DE 2012

**GASTRONOMÍA**

**HOTEL VILLA DE ALMAZÁN**  
El restaurante de hotel Villa de Almazán se puede disfrutar la especialidad micológica. En ella se combinan los platos con otros productos de la tierra soriana, como la paleta de cerdo en la trufa.

**HOTEL VILLA DE ALMAZÁN**  
El restaurante de hotel Villa de Almazán se puede disfrutar la especialidad micológica. En ella se combinan los platos con otros productos de la tierra soriana, como la paleta de cerdo en la trufa.

**HOTEL VILLA DE ALMAZÁN**  
El restaurante de hotel Villa de Almazán se puede disfrutar la especialidad micológica. En ella se combinan los platos con otros productos de la tierra soriana, como la paleta de cerdo en la trufa.

## Récord en venta de tapas

El primer fin de semana de la celebración de la tapa micológica se salda con 18.000 unidades vendidas, con lo que se espera superar las 50.000 de la pasada edición

Soria. Los 43 establecimientos participantes en la Semana de la Tapa Micológica de Soria han vendido a lo largo del fin de semana unas 18.000 tapas, con una media de 400 cada uno de ellos, según ha señalado la presidenta de Asotur, Navafranca. En algunas localidades del centro de la capital se han observado más de 1.000 tapas a lo largo del fin de semana, desde que el sábado se puso en marcha la actividad, a lo que se le suma el aumento de la oferta de tapas, que se incrementa hasta 10 de octubre, cuando comienza con la celebración del congreso. Soria Gastronómica que organiza la Junta de Castilla y León.

Según se ve, en algunos los bares registrados fueron de 200 a 300 tapas el sábado y el domingo. Entre 18.000 tapas vendidas como el fin de semana han supuesto para los establecimientos participantes un ingreso de 27.000 euros, teniendo en cuenta que cada tapa cuesta 1,5 euros.

La presidenta de Asotur, Navafranca, ha señalado que la actividad de tapas es un éxito y que se espera que se repita en la próxima edición, que se celebrará el próximo fin de semana, cuando comienza con la celebración del congreso. Soria Gastronómica que organiza la Junta de Castilla y León.

**Datos de la semana de la tapa**

Las tapas micológicas se pueden disfrutar en los establecimientos de la provincia de Soria, con lo que se espera superar las 50.000 de la pasada edición.

El primer fin de semana de la celebración de la tapa micológica se salda con 18.000 unidades vendidas, con lo que se espera superar las 50.000 de la pasada edición.

El primer fin de semana de la celebración de la tapa micológica se salda con 18.000 unidades vendidas, con lo que se espera superar las 50.000 de la pasada edición.



# Dossier de prensa

ESCOLAR HERALDO DE SORIA  
MIÉRCOLES, 24 OCTUBRE 2012

**DIARIO DE SORIA, MIÉRCOLES 24 DE OCTUBRE DE 2012**

**>GASTRONOMÍA**

**TABERNA CASCAÑOTE**  
La Taberna Cascañote propone la tapa "Pimientos" en la semana micológica. En ella se combinan los setos con otros productos de la tierra soriana, como se puede ver en la fotografía.

**Capuchinos de setas.**

**RESTAURANTE CASA GARRIDO**  
En el restaurante Casa Garrido se puede degustar la especialidad micológica de Calabrita de Soria. Se sirve en una de las especialidades más vistosas y la primera en el día.

**Muchuelos de hongos.**

**Torta de hongos con ensalada de tomates.**

**RESTAURANTE EL CERDITO PÍLIZ**  
En el restaurante El Cerdito Píliz se ofrece para la primera edición de la semana de la tapa micológica una especialidad denominada: Torta de hongos con ensalada de tomates.

**La capital celebra la Semana de la Tapa Micológica**

■ Las últimas lluvias están animando la salida al campo de los amantes de las setas y los hongos. El otoño es la mejor época del año en Soria para poder disfrutar de estos frutos que nos dan de comer, si bien hasta estos días la siega no ha permitido que la micología fuera protagonista de los menús sorianos. Pero paralelamente a la aparición de las setas se celebra en buena parte de los bares y restaurantes de la capital y provincia las jornadas de las setas en las que se ofrecen menús vinculados con estos productos y también semanas de la Tapa Micológica. La capital está albergando estos días esta cita con la gastronomía más intensa y de menos tamaño. La tapa es un bocado delicioso en la que se hacen los cocineros y los sorianos salir a probarlos con sus amigos.

**Jornadas de la Tapa Micológica en uno de los establecimientos hosteleros de la capital.**

**DIARIO DE SORIA, JUEVES 25 DE OCTUBRE DE 2012**

**>GASTRONOMÍA**

**Tapa "Pimientos"**  
En el restaurante Cascañote se sirve la tapa "Pimientos" en la semana micológica. En ella se combinan los setos con otros productos de la tierra soriana, como se puede ver en la fotografía.

**Tapa "Hongos de nuestra tierra"**  
En el restaurante Casa Garrido se sirve la tapa "Hongos de nuestra tierra" en la semana micológica. En ella se combinan los setos con otros productos de la tierra soriana, como se puede ver en la fotografía.

**Pastelillo de hongos con patatas y queso**  
En el restaurante Casa Garrido se sirve el pastelillo de hongos con patatas y queso en la semana micológica. En ella se combinan los setos con otros productos de la tierra soriana, como se puede ver en la fotografía.

**Capichos micológicos**  
En el restaurante Casa Garrido se sirven los capichos micológicos en la semana micológica. En ella se combinan los setos con otros productos de la tierra soriana, como se puede ver en la fotografía.

## Dinamizador del turismo local

Asotur destaca la celebración de la semana de la tapa micológica en 45 restaurantes para impulsar el turismo de la gente de la provincia a la capital y viceversa

«La semana de la tapa micológica es la oportunidad que se le ofrece al turista de la provincia de Soria para conocer la capital y viceversa. Así lo señala la presidenta de la Asociación Soriana de Hostelería y Turismo (Asotur), Yolanda Saldaña. Cada vez que se celebra esta actividad se genera una actividad que atrae a grandes masas de turistas a la provincia, lo que viene a coincidir con el resto de la campaña hostelera de la provincia, que se celebra en el mes de octubre. Así lo destaca la presidenta de Asotur, Yolanda Saldaña, quien destaca que esta actividad es la que dinamiza el turismo local y viceversa, lo que genera un turismo de la provincia a la capital y viceversa.

**El actor de Soria**

El actor de Soria, Juan Antonio Machado, es el protagonista de la semana de la tapa micológica. En ella se combinan los setos con otros productos de la tierra soriana, como se puede ver en la fotografía.

**El actor de Soria**

El actor de Soria, Juan Antonio Machado, es el protagonista de la semana de la tapa micológica. En ella se combinan los setos con otros productos de la tierra soriana, como se puede ver en la fotografía.

**DIARIO DE SORIA, SÁBADO 27 DE OCTUBRE DE 2012**

**>GASTRONOMÍA**

**Echanove degusta las tapas sorianas**

El actor recorre hoy los establecimientos de la Semana de la Tapa Micológica

**Echanove degusta las tapas sorianas**

El actor recorre hoy los establecimientos de la Semana de la Tapa Micológica

**Talleres de cocina del domingo**

En el taller de cocina del domingo se ofrece para la primera edición de la semana de la tapa micológica una especialidad denominada: Torta de hongos con ensalada de tomates.

## Difusión micológica en redes sociales

Los 45 establecimientos sorianos donde se venden las tapas han conseguido distribuir más de 31.500 en cinco días, en parte gracias a la difusión por internet

La semana de la tapa micológica es la oportunidad que se le ofrece al turista de la provincia de Soria para conocer la capital y viceversa. Así lo señala la presidenta de la Asociación Soriana de Hostelería y Turismo (Asotur), Yolanda Saldaña. Cada vez que se celebra esta actividad se genera una actividad que atrae a grandes masas de turistas a la provincia, lo que viene a coincidir con el resto de la campaña hostelera de la provincia, que se celebra en el mes de octubre. Así lo destaca la presidenta de Asotur, Yolanda Saldaña, quien destaca que esta actividad es la que dinamiza el turismo local y viceversa, lo que genera un turismo de la provincia a la capital y viceversa.

**El actor de Soria**

El actor de Soria, Juan Antonio Machado, es el protagonista de la semana de la tapa micológica. En ella se combinan los setos con otros productos de la tierra soriana, como se puede ver en la fotografía.

**El actor de Soria**

El actor de Soria, Juan Antonio Machado, es el protagonista de la semana de la tapa micológica. En ella se combinan los setos con otros productos de la tierra soriana, como se puede ver en la fotografía.



# Dossier de prensa

Viernes, 26 de octubre de 2012 | Herald de Soria

## La Semana de la Tapa ayuda a vender más de 2.000 unidades en algunos bares

SORIA. Alguno de los 45 establecimientos participantes en la Semana de la Tapa Micológica de Soria ha superado ya las 2.000 unidades vendidas desde que comenzó el pasado 20 de octubre este evento gastronómico que finaliza el martes día 30. Aunque las previsiones meteorológicas no son especialmente favorables para este fin de semana, según un sondeo efectuado por Asohtur (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo), organizadores de la campaña, los establecimientos mantienen una previsión de ventas optimista para, como mínimo, alcanzar las cifras obtenidas el pasado fin de semana que se cerró con una estimación media de 400 tapas servidas por local entre sábado y domingo.

A lo largo de estos días, los bares y restaurantes encuestados destacan como notas dominantes la significativa rotación de nuevos clientes que visitan por primera vez un establecimiento únicamente para probar la tapa micológica y la notoriedad de un segmento de cliente joven, especialmente activo durante estas jornadas laborales.

En el ámbito concreto de los medios de comunicación, Asohtur se muestra especialmente satisfecho con la positiva respuesta que ha encontrado la Semana de la Tapa en televisiones, periódicos y radios de ámbito nacional. Se ha hecho eco de este evento, entre otros, RTVE, que el miércoles y ayer han estado grabando un reportaje sobre la micología que se emitirá en el espacio "Cocinero" de La 1 a principios de la próxima semana.

**Twitter y Facebook**  
Al mismo tiempo, la Semana de la Tapa ha atraído la atención de una elevada audiencia recogiendo más de 200.000 impresiones en la red Twitter. Además, el sitio de Asohtur en Facebook ha subido un 500% el alcance de sus contenidos entre los usuarios de esta red desde que comenzó la Semana de la Tapa. La media de personas que ha visto contenido relacionado con la Semana de la Tapa Micológica en Facebook es de 3.000 personas diarias.

Una de las novedades tecnológicas de la presente edición es la aplicación para teléfonos móviles Android, que contabiliza ya más de 500 descargas desde la Play Store de Google. Por otro lado, en el marco de la Semana de la Tapa Micológica, Yolanda Santos, presidenta de Asohtur, conducirá una charla informativa de iniciación a la micología dirigida a escolares de la ESO a partir de las 12-30 horas de hoy, viernes en el Centro Cultural Gaya Nuri de Soria.

HERALDO

DIARIO DE SORIA. VIERNES 26 DE OCTUBRE DE 2012

## 2.000 tapas, balance de algún bar en el concurso

SORIA. Alguno de los 45 establecimientos participantes en la Semana de la Tapa Micológica de Soria ha superado ya las 2.000 unidades vendidas desde que comenzó el pasado 20 de octubre este evento gastronómico que finaliza el martes día 30, según un comunicado de Foes.

Aunque las previsiones meteorológicas no son especialmente favorables para este fin de semana, según un sondeo efectuado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur), organizadores de la campaña, los establecimientos mantienen una previsión de ventas optimista para, como mínimo, alcanzar las cifras obtenidas el pasado fin de semana que se cerró con una estimación media de 400 tapas servidas por local entre sábado y domingo.

A lo largo de estos días, los bares y restaurantes encuestados destacan como notas dominantes la significativa rotación de nuevos clientes que visitan por primera vez un establecimiento únicamente para probar la tapa micológica, y la notoriedad de un segmento de cliente joven, especialmente activo durante estas jornadas laborales.

En el ámbito concreto de los medios de comunicación, Asohtur dice mostrarse especialmente satisfecho con la positiva respuesta que ha encontrado la Semana de la Tapa Micológica de Soria en televisiones, periódicos y radios de ámbito nacional. La Agrupación considera que el interés que despierta la Semana en los medios de comunicación es consecuencia directa del reconocimiento que año tras año está cobrando esta campaña para el gran público.

DIARIO DE SORIA. VIERNES 26 DE OCTUBRE DE 2012

## VOX POPULI SORIANA

### ASOHTUR

## Algún bar supera las 2.000 tapas

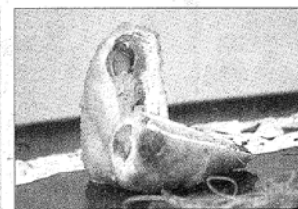
La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) está encantada con la aceptación de la Semana de la Tapa Micológica.

DIARIO DE SORIA. SÁBADO 27 DE OCTUBRE DE 2012

## Echanove degusta las tapas sorianas

El actor recorre hoy los establecimientos de la Semana de la Tapa Micológica

SORIA. El actor Juan Echanove recorrerá hoy varios establecimientos de la Semana de la Tapa Micológica de Soria para degustar las pequeñas miniaturas de cada uno de ellos, según informó la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur), a través de una nota de prensa. El popular actor de series españolas de televisión como "Cuéntame cómo pasó" estará acompañado en su recorrido gastronómico por miembros del Comité Ejecutivo de Asohtur, entidad organizadora de este evento que comenzó el pasado 20 de octubre y que finaliza el próximo martes 30 de octubre. Aunque su trabajo como actor le ha impedido al actor Echanove en un momento gastronómico además de excelente cocinero. En su faceta culinaria, el intérprete español ha escrito libros de cocina y protagonizado reportajes televisivos como los realizados para RTVE con "Un



Soria acoge estos días la Semana de la Tapa. (ALBERTO GARCÍA)

pais para comerse", en compañía del también actor Imanol Arias. Echanove, vinculado afectivamente a Soria, provincia que visita con cierta regularidad, viajará hasta la capital de la provincia para participar en uno de los talleres de cocina organizados este

DIARIO DE SORIA. SÁBADO 27 DE OCTUBRE DE 2012

## AL LORO

### De tapas

Será un soriano más de tapeo por la capital. El popular actor y experto gastronómico Juan Echanove estará durante la mañana de hoy en Soria para degustar algunas tapas micológicas, dos días antes de que arranque el congreso 'Soria Gastronómica'. Echanove, además, estará presente en el taller sobre cocina micológica que se desarrollará durante la mañana en el IES Antonio Machado.

15  
SORIA

treras Altiarrea, de Fogón del Salvador; Víctor Luengo Sevilla, de Hostal La Vitorina; Rafael Pedro Pérez, de Restaurante La Cepa; Alfonso Romero, de Restaurante Trashumante; Bruno Praga, de Parador Nacional de Turismo Antonio Machado y José Ángel Soto, de Restaurante Alcorcón.

Los talleres se realizarán este domingo 28, en la sala de exposiciones del IES Antonio Machado, entre las 11:15 y las 18:00 horas. La inscripción en estos talleres es gratuita y se puede efectuar a través de la Oficina de Turismo de la Junta de Castilla y León.

Asohtur desveló el jueves que alguno de los 45 establecimientos participantes en la Semana de la Tapa Micológica de Soria ha superado ya las 2.000 unidades vendidas desde que comenzó el pasado 20 de octubre este evento gastronómico que finaliza el martes día 30.

A lo largo de estos días, los bares y restaurantes encuestados destacan como notas dominantes la significativa rotación de nuevos clientes que visitan por primera vez un establecimiento únicamente para probar la tapa micológica.



# Dossier de prensa

DIARIO INDEPENDIENTE

## HERALDO DE SORIA

Año XXVII. Nº 29.291. 2,50 €

Domingo, 28 de octubre de 2012



**ECHANOVE ELOGIA LA MICOLOGÍA SORIANA** «Estoy aquí para apoyar el desarrollo gastronómico de Soria y, especialmente, la riqueza micológica que es uno de sus pilares». Con estas palabras, el actor Juan Echanove, de madre soriana, quiso expresar su apoyo al congreso Soria Gastronómica al que asistió de forma altruista. Y como la mejor manera de conocer un producto es degustarlo, participó en una de las sesiones que se desarrollaron en el 425 Antonio Machado. Foto: J. M. García

## Juan Echanove destaca la riqueza de la micología en Soria Gastronómica

«Estoy aquí para apoyar el desarrollo micológico de Soria y la riqueza de sus bosques, que es uno de sus pilares» y lo que la hace única, indicó el actor



Juan Echanove, Soria Norte y María Menéndez en la presentación de una cartina turística. Foto: J. M. García

SORIA. El congreso Soria Gastronómica de octubre se ha desarrollado ayer con la presencia de Juan Echanove, de madre soriana, en la sesión de presentación de la cartina turística de Soria Gastronómica. El actor, que asistió de forma altruista, destacó la riqueza micológica de Soria y la importancia de los bosques como uno de sus pilares. Echanove, que es actor y productor, expresó su apoyo al desarrollo gastronómico de Soria y la riqueza de sus bosques, que es uno de sus pilares. Echanove, que es actor y productor, expresó su apoyo al desarrollo gastronómico de Soria y la riqueza de sus bosques, que es uno de sus pilares.

EL MIRÓN

06

del 28 de octubre de 2012

de tapas

Soria tiene mucho que decir

EL ACTOR JUAN ECHANOVE HA SUBRAYADO EN SORIA QUE EL PRODUCTO MICOLÓGICO QUE DESTACA EN LA PENÍNSULA IBERICA ES LA RIQUEZA DE SUS BOSQUES.

El actor Juan Echanove, de madre soriana, destacó la riqueza micológica de Soria y la importancia de los bosques como uno de sus pilares. Echanove, que es actor y productor, expresó su apoyo al desarrollo gastronómico de Soria y la riqueza de sus bosques, que es uno de sus pilares.

EL MUNDO

## DIARIO DE SORIA

DIARIO DE LA PRENSA SORIANA

www.diariosoria.es

Página 6



**Echanove vende las setas como un producto 'único' de Soria**

Le dijo que el micólogo actor Juan Echanove, que recorrió los bosques del centro de la capital soriana por las setas que se venden durante la

DIARIO DE SORIA, DOMINGO 28 DE OCTUBRE DE 2012

SORIA

SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA

## Echanove subraya que Soria es la «capital mundial» de la micología

Recorre varios restaurantes de la capital y reconoce la evolución de la cocina soriana

El actor Juan Echanove, de madre soriana, destacó la riqueza micológica de Soria y la importancia de los bosques como uno de sus pilares. Echanove, que es actor y productor, expresó su apoyo al desarrollo gastronómico de Soria y la riqueza de sus bosques, que es uno de sus pilares.



**SEMANA DE LA TAPA**

**Más calidad porque el producto es fresco**

La presencia de Soria en la capital soriana es la riqueza micológica que destaca en la cartina turística de Soria Gastronómica. El actor Juan Echanove, de madre soriana, destacó la riqueza micológica de Soria y la importancia de los bosques como uno de sus pilares. Echanove, que es actor y productor, expresó su apoyo al desarrollo gastronómico de Soria y la riqueza de sus bosques, que es uno de sus pilares.

DIARIO DE SORIA, DOMINGO 28 DE OCTUBRE DE 2012

## AL LORO

### El vermut

La presencia del popular actor Juan Echanove en Soria revolucionó ayer el vermut en la capital. El intérprete y experto gastronómico con raíces sorianas se erigió en la jornada de ayer en la principal atracción en muchos de los bares que estuvo degustando las tapas micológicas que, sin duda, han logrado cumplir con el objetivo de constituir un auténtico reclamo para los establecimientos hosteleros sorianos.



# Dossier de prensa

Fecha: 28 de octubre de 2012	<b>EL MUNDO</b>
Difusión: 233.101 lectores (Datos OJD)	Medio: Prensa Autonómica / Local

DOMINGO 28 DE OCTUBRE DE 2012

## CASTILLA Y LEÓN

eimundo-cyl@elmundo.es  
www.elmundo.es/eimundo/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 se dedicó a los talleres de cocina celebrados en la Semana de la Tapa Micológica que se celebra en la capital soriana.

Página 4

4 EL MUNDO

## 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

Fecha: 28 de octubre de 2012	<b>El Norte de Castilla</b>
Difusión: 28.681 lectores (Datos OJD)	Medio: Prensa Autonómica / Local

6 GPS COMER

Viernes 26.10.12  
EL NORTE DE CASTILLA

**+G GASTRONOMÍA**

**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 Peraperru. 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.

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

Perfil en Facebook: [javierperezarceandres](https://www.facebook.com/javierperezarceandres)  
En Twitter: @javierPerezARCE

**RESERVAS**  
Tel: 979 605 571

**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.cocinadeberzo.com](http://www.cocinadeberzo.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

## TELEVISIÓN

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



# Dossier de prensa

**4 SORIA**  
DIARIO DE SORIA, LUNES 29 DE OCTUBRE DE 2012

**CASTRONOMIA 2012**



**La micología soriana: del bosque al plato**

El Aula Magna Tío de Molina acogió el III Congreso Soria Gastronómica, con la participación de 26 de los más prestigiosos cocineros del mundo especialistas en micología. En una temporalidad de recuperación, los primeros gastronómicos se celebran por toda la provincia.

**Los platos de la tarde** de Andrés y Mari Sánchez participaron en el III Congreso Soria Gastronómica, que se celebró en el Aula Magna Tío de Molina. Los platos de la tarde fueron: **Una cocina in memoriam a Santi Santamaria**.

Los platos de la tarde fueron: **Una cocina in memoriam a Santi Santamaria**.

**4 SORIA**  
DIARIO DE SORIA, LUNES 29 DE OCTUBRE DE 2012

**CASTRONOMIA 2012**



**La micología soriana: del bosque al plato**

El Aula Magna Tío de Molina acogió el III Congreso Soria Gastronómica, con la participación de 26 de los más prestigiosos cocineros del mundo especialistas en micología. En una temporalidad de recuperación, los primeros gastronómicos se celebran por toda la provincia.

**Los platos de la tarde** de Andrés y Mari Sánchez participaron en el III Congreso Soria Gastronómica, que se celebró en el Aula Magna Tío de Molina. Los platos de la tarde fueron: **Una cocina in memoriam a Santi Santamaria**.

Los platos de la tarde fueron: **Una cocina in memoriam a Santi Santamaria**.

**4 SORIA**  
DIARIO DE SORIA, LUNES 29 DE OCTUBRE DE 2012

**CASTRONOMIA 2012**

**La V Semana de la Tapa acaba con unas 70.000 ventas en los 45 bares participantes**

Uno de los negocios de hostelería habría servido más de 5.500 unidades, según el sondeo estimativo efectuado por Asohtur



**Una cocina in memoriam a Santi Santamaria**

Los platos de la tarde fueron: **Una cocina in memoriam a Santi Santamaria**.

Los platos de la tarde fueron: **Una cocina in memoriam a Santi Santamaria**.

**DIARIO DE SORIA, MIÉRCOLES 31 DE OCTUBRE DE 2012**

**70.000 tapas micológicas vendidas en once días**

Algunos bares participantes superan los 5.500 pinchos distribuidos



**Europa nos mueve a ser más competitivos.**

**VOX POPULI SORIANA**

**ASOHTUR**

**Récord de tapas micológicas**

**Los 45 establecimientos hosteleros que han participado en la Semana de la Tapa Micológica han vendido 70.000 pinchos.**

**TURISTAS GASTRONÓMICOS**

**CONSEJERÍA DE TURISMO**

**ASOHTUR**



# Dossier de prensa

DIARIO DE SORIA. SÁBADO 10 DE NOVIEMBRE DE 2012



## Tres finalistas para la tapa de setas popular

La Chistera, Casa Garrido y Cafetería Tauro / Página 10

## La Chistera, Garrido y Tauro, finalistas de la mejor tapa micológica popular

Está dotado con 700 euros y se entrega al establecimiento que obtenga más votos

Soria. Bar Restaurante La Chistera, Bar Restaurante Casa Garrido y Cafetería Tauro son los tres finalistas que optan al Premio a la Mejor Tapa Micológica Popular del V Concurso Provincial de la Tapa Micológica, organizado por la Agrupación Sorianita de Hostelería y Turismo (Asohtur) entre el 20 y el 30 de octubre. Dotado con un premio en metálico de 700 euros, este galardón se entrega al establecimiento cuya tapa recibe mayor número de votos del público. Cada bar y restaurante disponía en un lugar visible una urna en la que los consumidores depositaban los boletos. Tras la apertura de las urnas, se han contabilizado más de 50.000 votos de consumidores, según un comunicado de Asohtur. Además, cada boleto cumplimentado permitía participar en el sorteo de un viaje para dos personas cuyo destino en esta edición es la Riviera Maya (México).

Más de 2.000 consumidores han apostado por cada una de las tres tapas finalistas: 'Crocanti de setas' de La Chistera, 'Capuchino de setas' de Casa Garrido y 'Fungus de nuestra tierra' de Tauro. Además de estos tres locales, otras tres tapas han sumado también más de 2.000 votos mientras que un total de 11 rebasan a su vez los 1.000 boletos.

El nombre del establecimiento

### Las tapas finalistas



>Crocanti de setas: El bar restaurante La Chistera optó por esta creación que recuerda a los helados. Un crocanti de setas ha tenido el respaldo popular.

>Capuchino de setas: Obra del restaurante Garrido de la capital soriana en el que se observa la nata que emula al capuchino por encima de las setas.



>Fungus de nuestra tierra: La cafetería Tauro optó por esta tapa micológica muy creativa e igualmente sabrosa de hongos con un nombre internacional.

ganador se dará a conocer en el acto de entrega de premios que Asohtur convocará en los próximos días y en el que también se hará público el resto de premiados,

los merecedores del Premio a la Mejor Tapa Micológica, el Premio a la Tapa Micológica Mediterránea y el Premio al Mejor Servicio de Barra.

En el transcurso de dicho acto también se extraerá el boleto con el nombre del ganador del viaje para dos personas a la Riviera Maya.

En el marco de la Semana de la Tapa Micológica de Soria, la aplicación para teléfonos móviles con sistema Android creada por Asohtur, en colaboración con la empresa soriana de soluciones informáticas ITS Duero, ha superado las 800 descargas desde la Play Store de Google. La aplicación ha sido calificada por los usuarios que la han empleado con una nota de 4,3 sobre 5.

Organizada por Asohtur, en colaboración con el Ayuntamiento de Soria, la III Semana de la Tapa Micológica hizo las delicias a todas aquellas personas que se acercaron hasta algunas de las barras de los mejores bares y restaurantes de la capital y provincia a degustar las tapas elaboradas con diversas especies de setas y hongos, entre ellas boletus, amanitas, setas de cardo o chatarellus.

A un precio de 1,5 euros la tapa, sin bebida, el cliente tuvo la oportunidad de probar unas pequeñas delicatessen micológicas. Además, por cada consumición, se le hizo entrega de un boleto con el cual se pudo votar a su pincho favorito. Un boleto que da ahora la posibilidad de ganar un cruceo de 8 días para dos personas por la costa del mar Adriático.

## Heraldo de Soria | Sábado, 10 de noviembre de 2012

## La Chistera, Garrido y Tauro, finalistas del voto popular de la tapa

Cada creación micológica de estos establecimientos acumuló más de 2.000 votos del público durante el Concurso Provincial

SORIA. La Chistera, Casa Garrido y Tauro son los tres establecimientos finalistas que optan al Premio a la Mejor Tapa Micológica Popular del V Concurso Provincial de la Tapa Micológica, organizado por Asohtur (Agrupación Sorianita de Hostelería y Turismo).

Además, cada boleto cumplimentado permitía participar en el sorteo de un viaje para dos personas cuyo destino en esta edición es la Riviera Maya (México).

Más de 2.000 consumidores han apostado por cada una de las tres tapas finalistas: 'Crocanti de setas' de La Chistera, 'Capuchino de setas' de Casa Garrido y 'Fungus de nuestra tierra' de Tauro. Además de estos tres locales, otras tres tapas han sumado también más de 2.000 votos mientras que un total de once rebasan a su vez

los 1.000 pronunciamientos populares. El nombre del establecimiento ganador se dará a conocer en el acto de entrega de premios que Asohtur convocará en los próximos días y en el que también se hará público el resto de premiados, los merecedores del Premio a la Mejor Tapa Micológica, el Premio a la Tapa Micológica Mediterránea y el Premio al Mejor Servicio de Barra.

En el transcurso del acto también se extraerá el boleto con el nombre del ganador del viaje para dos personas a la Riviera Maya de México.

Por otra parte, en el marco de la Semana de la Tapa Micológica de Soria, la aplicación para teléfonos móviles con sistema Android creada por Asohtur, en colaboración con la empresa soriana de soluciones informáticas ITS Duero, superó las 800 descargas desde la Play Store de Google. La aplicación ha sido calificada por los usuarios que la han empleado con una nota de 4,3 sobre cinco.

HERALDO

DIARIO DE SORIA. SÁBADO 17 DE NOVIEMBRE DE 2012

## La Chistera, Maná y Santo Domingo, a por la tapa

Soria. Bar Restaurante La Chistera, Café Bar Maná y Bar Restaurante Santo Domingo II son los tres finalistas del Premio a la Tapa Micológica Mediterránea convocado por la Agrupación Sorianita de Hostelería y Turismo (Asohtur) dentro del Concurso de la Semana de la Tapa Micológica que tuvo lugar del 20 al 30 de octubre de 2012. La Fundación Científica de Caja Rural de Soria es la institución encargada de designar al ganador del 'Premio a la Tapa Micológica Mediterránea', uno de los cuatro premios que comprende el Concurso Provincial de la Semana de la Tapa Micológica de Soria. Este trofeo, consistente en un regalo más diploma acreditativo, valora únicamente a los participantes cuya tapa ha sido elaborada con ingredientes que se ajustan a los de la dieta mediterránea, según un comunicado de Asohtur.

Sábado, 17 de noviembre de 2012 | Heraldo de Soria

## La Chistera, Maná y Santo Domingo, optan a la tapa mediterránea

SORIA. El bar restaurante La Chistera, café bar Maná y bar restaurante Santo Domingo II son los tres finalistas del Premio a la Tapa Micológica Mediterránea convocado por Asohtur dentro del Concurso de la Semana de la Tapa Micológica que tuvo lugar del 20 y el 30 de octubre de 2012.

La Fundación Científica de Caja Rural de Soria es la institución encargada de designar al ganador del 'Premio a la Tapa Micológica Mediterránea', uno de los cuatro premios que comprende el Concurso Provincial de la Semana de la Tapa Micológica de Soria. Este trofeo, consistente en un regalo más diploma acreditativo, valora únicamente a los participantes cuya tapa ha sido elaborada con ingredientes que se ajustan a los de la dieta mediterránea.

'Crocanti de setas', de La Chistera; 'Verduras y setas', de Maná y 'Tosta de hongos tropical', de Santo Domingo II son las tres tapas que optan a este galardón. Como particularidad, La Chistera también aspira a un segundo premio ya que también forma parte de la terna de finalistas, junto a Casa Garrido y cafetería Tauro, del Premio del público a la Mejor Tapa Micológica Popular. Los otros dos trofeos comprendidos dentro de este Concurso son el Premio a la Mejor Tapa Micológica y el Premio al Mejor Servicio de Barra. Las pequeñas creaciones culinarias de un total de 45 establecimientos (39 ubicados en Soria y 6 en otras localidades de la provincia) participan en este Concurso que cumple este año su quinta edición. En torno a 70.000 fueron servidas por los 45 bares.

HERALDO

DIARIO DE SORIA. VIERNES 23 DE NOVIEMBRE DE 2012

## Asohtur premia al mejor servicio de barra

Soria. Bar Restaurante La Chistera, Cafetería Tauro y Hotel Restaurante Valonsadero forman el trío de finalistas del premio al mejor servicio de barra del concurso provincial de la Semana de la Tapa Micológica de Soria 2012, organizado por la Agrupación Sorianita de Hostelería y Turismo (Asohtur).

Un jurado seleccionado por el Centro Integrado de Formación Profesional La Merced determina el premio al mejor servicio de barra. Dotado con regalo y mención especial, este galardón valora, entre otros criterios, el servicio de barra (uniformidad de los camareros, estado de la barra...) y la presentación visual de la tapa. 'Crocanti de setas', 'Fungus de nuestra tierra' y 'Cremita de setas y zamburifias' son las tapas con las que competían cada uno de los finalistas de esta categoría.



# Dossier de prensa

Heraldo de Soria | Viernes, 23 de noviembre de 2012

## Tres establecimientos, finalistas del mejor servicio en la tapa micológica

Se trata del bar-restaurante La Chistera, la cafetería Tauro y el hotel-restaurante Valonsadero

SORIA. El bar-restaurante La Chistera, la cafetería Tauro y el hotel-restaurante Valonsadero forman el trío de finalistas del

Premio al Mejor Servicio de Barra del Concurso Provincial de la Semana de la Tapa Micológica de Soria 2012, organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur).

Un jurado seleccionado por el Centro Integrado de Formación Profesional La Merced determina el Premio al Mejor Servicio de Barra. Dotado con regalo y mención

especial, este galardón valora, entre otros criterios, el servicio de barra (uniformidad de los camareros, estado de la barra...) y la presentación visual de la tapa.

'Crocanti de setas', de La Chistera; 'Fungus de nuestra tierra', de Tauro; y 'Cremita de setas y zamburriñas', de Valonsadero son las tapas con las que compiten cada uno de los finalistas de esta cate-

goría. En esta categoría, Tauro intentará revalidar el galardón que ya obtuvo en 2011. Por su parte, La Chistera acumula tres nominaciones ya que también se encuentra entre los finalistas de otros dos premios de este concurso, Mejor Tapa Micológica Popular y Mejor Tapa Micológica Mediterránea; mientras que Valonsadero repite como finalista en esta sección tras

su candidatura en la edición del pasado año.

La entrega de premios se celebrará el 11 de diciembre en el salón de actos del Centro Cultural Gaya Nuño. También se extraerá el boleto ganador del viaje para dos personas a la Riviera Maya sorteado entre el público que participó en la Semana de la Tapa.

HERALDO

DIARIO DE SORIA. SÁBADO 1 DE DICIEMBRE DE 2012

## Ciudad de Soria, Valonsadero y Tauro optan a la 'Mejor Tapa'

La entrega de premios de la Semana de la Tapa Micológica tendrá lugar el 11 de diciembre en el centro cultural Gaya Nuño

SORIA. El hotel Ciudad de Soria, la cafetería Tauro y el hotel Restaurante Valonsadero son los tres finalistas del Premio a la Mejor Tapa Micológica del Concurso Provincial de la Tapa Micológica de Soria 2012, organizado por Asohtur. Este galardón, dotado con 1.300 euros, será concedido por los miembros de un jurado, coordinado por el Centro Integrado de Formación Profesional 'La Merced', que catan cada una de las tapas presentadas por los bares y restaurantes. La tapa 'Lasaña crujiente de setas con espuma de Caelia y bole-

también se extraerá el boleto ganador del viaje para dos personas a la Riviera Maya sorteado entre el público que tapó en la Semana de la Tapa Micológica de Soria.

Para el Concurso de 2012, Restaurante La Chistera y cafetería Tauro parten con mayor número de posibilidades de levantar alguno de los 4 trofeos que comprende este Concurso al acumular cada uno tres nominaciones a otros tantos premios. La Chistera es candidato como finalista para las categorías de 'Mejor Tapa Micológica Popular', 'Mejor Tapa Micológica Mediterránea' y 'Mejor Servicio de Barra'; mientras que Tauro opta a premios en las secciones de 'Mejor Tapa Micológica Popular', 'Mejor Servicio de Barra' y la susodicha de 'Mejor Tapa Micológica'.

Por último, Restaurante Valonsadero aspira a recoger los galardones de 'Mejor Servicio de Barra' y 'Mejor Tapa Micológica'.

Celebrado del 20 al 30 de octubre, este Concurso se integra den-

tro de las actividades de la Semana de la Tapa Micológica, un evento gastronómico que reunió este año a 45 establecimientos. Alrededor de 70.000 tapas fueron servidas por los 45 bares y restaurantes durante los 11 días de duración del evento.

rtvcl Noticias | Deportes | Programación | Directo |

Ir a Rtvcl.es  
Inicio  
Agroalimentación  
Vino  
Turismo Rural  
Recetas Tradicionales  
Otras Recetas  
Sugerimos  
Agenda  
Buzón  
Alojamiento >>> Agroalimentación



### 'La Chistera', 'Cafetería Tauro' y 'Hotel Valonsadero' finalistas de la Tapa Micológica de Soria

■ Las tapas son 'Crocanti de setas', 'Fungus de nuestra tierra' y 'Cremita de setas y zamburriñas'

Europa Press Bar Restaurante La Chistera, Cafetería Tauro y Hotel Restaurante Valonsadero forman el trío de finalistas del Premio al Mejor Servicio de Barra del Concurso Provincial de la Semana de la Tapa Micológica de Soria 2012, organizado por Asohtur (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo). Un jurado seleccionado por el Centro Integrado de Formación Profesional 'La Merced' es el que determina el Premio al Mejor Servicio de Barra, dotado con regalo y mención especial y que valora, entre otros criterios, el servicio de barra (uniformidad de los camareros, estado de la barra) y la presentación visual de la tapa. 'Crocanti de setas', de La Chistera; 'Fungus de nuestra tierra', de Tauro; y 'Cremita de setas y zamburriñas', de Valonsadero son las tapas con las que compiten cada uno de los finalistas de esta categoría. En esta categoría, Tauro intentará revalidar el galardón que ya obtuvo en 2011. Por su parte, La Chistera acumula tres nominaciones ya que también se encuentra entre los finalistas de otros dos premios de este concurso, Mejor Tapa Micológica Popular y Mejor Tapa Micológica Mediterránea; mientras que Valonsadero repite como finalista en esta sección tras su candidatura en la edición del pasado año. Celebrado del 20 al 30 de octubre, este Concurso se integra dentro de las actividades de la Semana de la Tapa Micológica, un evento gastronómico que reunió este año a 45 establecimientos (39 ubicados en Soria capital y seis radicados en otras localidades de la provincia) participaron en este acontecimiento que alcanzó este año su quinta edición. Aproximadamente 70.000 tapas fueron servidas por los 45 bares y restaurantes durante los 11 días de duración del evento. La entrega de premios del Concurso Provincial de la Tapa Micológica de Soria 2012 se celebrará el 11 de diciembre en el salón de actos del Centro Cultural Gaya Nuño de Caja Duero, situado en la ciudad de Soria. En el acto de nominación de los ganadores, también se extraerá el boleto ganador del viaje para dos personas a la Riviera Maya sorteado entre el público que participó en la Semana de la Tapa Micológica de Soria.

## Asohtur ya tiene a los tres finalistas del concurso de la mejor tapa micológica

Se trata del hotel Ciudad de Soria, la cafetería Tauro y el hotel restaurante Valonsadero

SORIA. El hotel Ciudad de Soria, la cafetería Tauro y el hotel restaurante Valonsadero son los tres finalistas del Premio a la Mejor Tapa Micológica del Concurso Provincial de la Tapa Micológica de Soria 2012, organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) del 20 al 30 de octubre.

Este galardón, dotado con 1.300 euros, será concedido por los miembros de un jurado, coordinado por el Centro Integrado de Formación Profesional 'La Merced', que catan cada una de las tapas presentadas por los bares y restaurantes. 'Lasaña crujiente de setas con espuma de Caelia y bole-

tus', ideada por 'Restaurante Trashumante, de la ciudad de Soria, fue designada por el jurado como la Mejor Tapa Micológica de 2011. El ganador de este premio recibe también una invita-

ción para participar como finalista en el Concurso Nacional de Pinchos de Valladolid. 'Flor de alcachofa con otoño soriano y crujiente de Mantequilla de Soria trufada', de Ciudad de Soria; 'Fungus de nuestra tierra', de Tauro; y 'Cremita de setas y zamburriñas', de Valonsadero son las tapas creadas por los finalistas para este Concurso cuya entrega de premios tendrá lugar el 11 de diciembre en el salón de actos del Centro Cultural Gaya Nuño de Caja España Duero, situado en la ciudad de Soria. En el acto de nominación de los ganadores también se extraerá el boleto ganador del viaje para dos personas a la Riviera Maya sorteado entre el público que tapó en la Semana de la Tapa Micológica de Soria.

Para el Concurso de 2012, Restaurante La Chistera y Cafetería Tauro parten con mayor número de posibilidades de levantar alguno de los cuatro trofeos que comprende este Concurso al acumular cada uno tres nominaciones a otros tantos premios.

HERALDO

### El restaurante Trashumante ganó en 2011 este concurso gastronómico

tus', ideada por 'Restaurante Trashumante, de la ciudad de Soria, fue designada por el jurado como la Mejor Tapa Micológica de 2011. El ganador de este premio recibe también una invitación para participar como finalista en el Concurso Nacional de Pinchos de Valladolid.

'Flor de alcachofa con otoño soriano y crujiente de Mantequilla de Soria trufada', del hotel Ciudad de Soria; 'Fungus de nuestra tierra', de Tauro; y 'Cremita de setas y zamburriñas', del hotel Valonsadero son las tapas creadas por los finalistas para este Concurso cuya entrega de premios tendrá lugar el 11 de diciembre en el salón de actos del Centro Cultural Gaya Nuño de Caja España-Duero, situado en la ciudad de Soria. En el acto de nominación de los ganadores

### TABLET PC (Media Int)

\* Promoción válida hasta el 31 de diciembre



Hasta agotar existencias

### TELEVISOR NPG LED Grabador de 19" Formato Ultra Slim



\* Promoción válida hasta el 31 de diciembre

Hasta agotar existencias

Y reciba ...



# Dossier de prensa

MARTES 11 DE DICIEMBRE DE 2012

## Premio a las mejores tapas

Asohtur da a conocer en el Centro Cultural Gaya Nuño a los vencedores del V Concurso de la Tapa Micológica de Soria

Soria La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) organiza esta tarde a las 18.00 horas el acto de entrega de los premios del V Concurso Provincial de la Tapa Micológica de Soria 2012. La gala tendrá lugar en el salón de actos del Centro Cultural Gaya Nuño de Caja Duero en Soria.

La entrega de premios contará con la presencia del Director General de Turismo de la Junta de Castilla y León, Javier Ramírez Utrilla y del alcalde de Soria, Carlos Martínez Minguéz.

Durante el transcurso de dicho Acto se hará entrega de los premios de las cuatro categorías: 'Premio a la Mejor Tapa Micológica', 'Premio a la Mejor Tapa Micológica Popular', 'Premio a la Mejor Tapa Micológica Mediterránea' y 'Premio al Mejor Servicio en Barra'.

Asimismo se procederá al sorteo de un viaje a la Riviera Maya entre el público que participó con su votación para la elección de la Mejor Tapa Popular y se concederá también el premio al ganador del Concurso de diseño de la imagen de esta edición de la Semana de la Tapa Micológica.

Hotel Ciudad de Soria, Cafetería Tauro y Hotel Restaurante Valonsadero son los tres finalistas del 'Premio a la Mejor Tapa Micológica'. Este galardón, dotado con 1.300 euros, será concedido por los miembros de un jurado, coordinado por el Centro Integrado de Formación Profesional 'La Merced', que cuman cada una de las tapas presentadas por los bares y restaurantes. El ganador de este premio recibe también una invita-



Tapa del Hotel Ciudad de Soria.



Tapa de la Cafetería Tauro.



Tapa del Hotel Restaurante Valonsadero.

ción para participar como finalista en el Concurso Nacional de Pinchos de Valladolid.

'Flor de alcachofa con oporto so-

riano y crujiente de Mantecilla de Soria trufada', de Ciudad de Soria; 'Fungus de nuestra tierra', de Tauro y 'Cremita de setas y zamburín', de Valonsadero son las tapas creadas por los finalistas para este concurso.

En la edición de este año, Restaurante La Chistera y Cafetería Tauro parten con mayor número de posibilidades de levantar alguno de los cuatro trofeos que comprende este concurso al acumular cada uno tres nominaciones a otros tantos premios.

La Chistera es candidata como finalista para las categorías de 'Mejor Tapa Micológica Popular', 'Mejor Tapa Micológica Mediterránea' y 'Mejor Servicio de Barra'; mientras que Tauro opta a premios en las secciones de 'Mejor Tapa Micológica Popular', 'Mejor Servicio de Barra' y la susodicha de 'Mejor Tapa Micológica'. Por último, Restaurante Valonsadero aspira a recoger los galardones de 'Mejor Servicio de Barra' y 'Mejor Tapa Micológica'.

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

de 70.000 tapas fueron servidas por los 45 bares y restaurantes durante los 11 días de duración del evento.

Martes, 11 de diciembre de 2012 | Herald de Soria

## Asohtur entrega los premios del quinto Concurso de la Tapa

**SORIA.** Asohtur entrega hoy a las 18.00 horas en el salón de actos del Centro Cultural Gaya Nuño de Caja Duero los premios del V Concurso Provincial de la Tapa Micológica de Soria 2012: El 'Premio a la Mejor Tapa Micológica', el 'Premio a la Mejor Tapa Micológica Popular', el 'Premio a la Mejor Tapa Micológica Mediterránea' y el 'Premio al Mejor Servicio en Barra'. Asimismo se procederá al sorteo de un viaje a la Riviera Maya entre el público que participó con su votación para la elección de la 'Mejor Tapa Popular' y se concederá también el premio al ganador del concurso de diseño de la imagen de esta edición.



El hotel Valonsadero, mejor tapa micológica 'Cremita de setas y zamburín' logra el premio de 2012 / Página 11

DIARIO DE SORIA, VIERNES 12 DE DICIEMBRE DE 2012



Finalistas y organizadores del Concurso Provincial de la Tapa Micológica de Soria. (FOTOGRAFÍA DE JAVIER GARCÍA)

## Hotel Valonsadero, mejor tapa micológica

El jurado elige su propuesta 'Cremita de setas y zamburín' como la ganadora del Concurso de la Tapa Micológica / Cafetería Tauro y La Chistera también son premiados

Soria 'Cremita de setas y zamburín', de Hotel Restaurante Valonsadero fue reconocida por el jurado como la Mejor Tapa Micológica de Soria 2012 en el acto de entrega de premios del V Concurso Provincial de la Tapa Micológica de Soria, organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur). Como ganador obtuvo el diploma, un cheque de 1.300 euros y una invitación para participar en el Concurso Nacional de Pinchos de Valladolid.

Dentro de esta categoría, Cafetería Tauro resultó el diploma como segundo finalista mientras que 'Flor de alcachofa con oporto soriano y crujiente de Mantecilla de Soria trufada', de Hotel Ciudad de Soria, fue tercer finalista.

En la categoría de Mejor Tapa Micológica Popular, Cafetería Tauro recibió diploma, trofeo y un cheque por valor de 700 euros como ganador. Con 5.522 votos Tauro se eligió como vencedor mientras que La Chistera, con 3.565 votos, resultó

### Los triunfadores de la noche

'Mejor tapa micológica popular, Cafetería Tauro se alza con este premio. Nieves del Río, representante de esta bar, se encargó de manos del delegado territorial de la Junta de Castilla y León, Manuel López Napariza.

'Mejor tapa micológica mediterránea y mejor servicio, La Chistera ganó los dos premios. José Antonio Antón, representante de esta local, recibió el premio de manos de la presidenta de Asohtur, Valonsadero.

'Mejor tapa micológica mediterránea y mejor servicio, La Chistera ganó los dos premios. José Antonio Antón, representante de esta local, recibió el premio de manos de la presidenta de Asohtur, Valonsadero.

'Mejor tapa micológica popular, Cafetería Tauro se alza con este premio. Nieves del Río, representante de esta bar, se encargó de manos del delegado territorial de la Junta de Castilla y León, Manuel López Napariza.

'Mejor tapa micológica mediterránea y mejor servicio, La Chistera ganó los dos premios. José Antonio Antón, representante de esta local, recibió el premio de manos de la presidenta de Asohtur, Valonsadero.

'Mejor tapa micológica mediterránea y mejor servicio, La Chistera ganó los dos premios. José Antonio Antón, representante de esta local, recibió el premio de manos de la presidenta de Asohtur, Valonsadero.

10 segundo finalista y Bar Restaurante Casa Garrido, fue el tercero con los 2.502 votos que el público otorgó a su tapa 'Capuchino de setas'.

Con dos galardones, La Chistera se convirtió en uno de los vencedores de la edición. Este restaurante recibió el Premio al Mejor Servicio de Barra, dotado con trofeo y medalla especial. Hotel Restaurante Valonsadero fue el segundo finalista en esta categoría y Cafetería Tauro tercer finalista.

La Chistera fue el ganador absoluto de la Mejor Tapa Micológica Mediterránea. Recibió el trofeo y la medalla que concede la Federación Científica de Caza Rural de Soria al vencedor. Este trofeo valora a los participantes cuyo tapa ha sido elegida por los jurados, que se reparten a lo largo de la dieta mediterránea. Bar Restaurante Santa Dorotea, por 'Torta de hongos tropicales' y Café Bar Mami, con 'Verdura y setas' resultaron segundo y tercer finalista, respectivamente.



# Dossier de prensa



Miércoles, 12 de diciembre de 2012 | **Heraldo de Soria**

naria». La razón hay que buscarla



Los ganadores de las cuatro categorías recogieron ayer sus trofeos en el centro Gaya Nuño. MARIANO CASTELLÓN

## El hotel Valonsadero obtiene el premio a la Mejor Tapa Micológica

La Chistera el Mejor Servicio de Barra y Mejor Tapa Mediterránea, mientras el voto popular fue para la cafetería Tauro

SORIA. La 'Cremita de setas y zamburriñas' del hotel Valonsadero conquistó al Jurado del concurso provincial de la Tapa Micológica 2012, organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur). Es

ta creación, surgida de «un momento de inspiración», tal y como confesó su autor, Roberto Aldea, destacó entre las 45 tapas que participaron en el certamen, seguida de cerca por las recetas de cafetería Tauro ('Fungus de nuestra tierra') y del hotel Ciudad de Soria ('Flor de alcachofa con otono soriano y crujiente de mantecilla de Soria trufada').

La tapa del hotel Valonsadero se alzó, además con el segundo premio de Mejor Servicio en Barra. En esta categoría, la primera posición fue para el 'Crocanit de setas' del bar restaurante La Chis-

tera, que destacó por su originalidad a la hora de presentar la tapa. «Intentamos buscar una nueva forma de servirla», explicó el encargado del local, José Antonio Antón. Y el resultado fue utilizar un divi como soporte que, además, incluía información sobre la elaboración y los ingredientes de la tapa, aspecto sobre el que hizo hincapié la directora del centro La Merced, María Eugenia Lafuente. «Algunos miembros del jurado nos han hecho llegar aspectos negativos como fallos en la información facilitada al cliente, en la presentación y menaje», explicó. «Hay que cuidar la atención y buscar personal cualificado», matizó la directora del centro, quien insistió en la importancia de la formación del personal.

Una de las categorías más esperadas fue la de Mejor Tapa Micológica Popular, cuyo premio otorga el público con sus votos. En esta ocasión, el 'Fungus de nuestra tierra', de la cafetería Tauro, fue la más aclamada, con un total de 6.522 votos. «Cuesta mucho ganar un premio así, pero más mantener el nivel año tras año», explicó Julio Antón, encargado del establecimiento que ha obtenido varios premios a lo largo de las distintas ediciones. Tras la tapa de la cafetería Tauro se situaron La Chistera (3.896 votos) y Casa Garrido (2.502 votos).

El restaurante ganador de la Mejor Tapa Micológica Mediterránea fue La Chistera, seguido del bar restaurante Santo Domingo II con su 'Tosta de hongos tropical' y café bar Maná con 'Verduras y setas'.

La presidenta de Asohtur, Yolanda Santos, aseguró la celebración de la sexta edición de la Tapa Micológica que, con una gran acogida entre los sorianos, también pretende atraer al turista.

A.L.V.

La entidad S.C.L. UNION GRAFICA, en liquidación, notifica la disolución de la misma y el nombramiento de socio liquidador mediante acuerdo adoptado en Asamblea General Extraordinaria Universal de socios de fecha 30 de noviembre de 2012.

En Soria, a 11 de diciembre de 2012.  
El Liquidador

elMIRÓN  
**06**  
del 14 al 27 de  
diciembre de 2012

de récords  
**6.627**  
desempleados

SON LOS QUE  
registran en Soria  
las Oficinas de Em-  
pleo al cerrarse el  
mes de noviembre.  
En el último año,  
los desempleados  
han aumentado en  
1.206, un 22,25 por  
ciento, el mayor

### SANIDAD

#### HOSPITALIZACIÓN DE CORTA ESTANCIA

EL HOSPITAL SANTA Bárbara de Soria está abriendo camino en Castilla y León en la hospitalización de corta estancia, un programa pionero del que se han beneficiado más de quinientos pacientes en el último año y medio y que está llamando la atención de otros centros hospitalarios de la región.

Luis Lapuerta, jefe de Ur-

gencias, ha resaltado que la Unidad de Hospitalización de Corta Estancia ha permitido ahorrar ochocientos días de estancia tradicional en el centro, con el consiguiente ahorro económico. Durante el año y medio del servicio, la estancia media ha sido de 19,4 horas cuando en el ingreso tradicional la estancia es de 148 horas.

### CULTURA

#### CINCO MIL AFICIONADOS AL CINE

CERCA DE CINCO MIL personas han participado en alguna de las actividades programadas en los dieciséis días del XX Festival de

los ciudadanos. 'Nekama', un cortometraje dirigido por Yoav Cohen que narra la historia de un palestino que se

## a la vista



SORIA MICOLÓGICA.- Una combinación de setas de cardo con zamburriñas y trufa, realizada por el hotel-restaurante Valonsadero, ha sido la mejor tapa micológica de la quinta edición del concurso organizado por ASOHTUR y en el que han participado 45 establecimientos. 'Fungus de nuestra tierra', de Cafetería Tauro, ha sido la mejor tapa micológica popular, mientras que 'Crocanit de setas', del bar restaurante La Chistera, ha sido el primer premio de la mejor tapa micológica mediterránea.

DIARIO DE SORIA. MIÉRCOLES 12 DE DICIEMBRE DE 2012

## VOX POPULI SORIANA

### HOTEL VALONSADERO

#### Mejor tapa micológica 2012

♦ 'Cremita de setas y zamburriñas' del hotel restaurante Valonsadero ha sido reconocida como la mejor tapa micológica de 2012.



# Dossier de prensa

DIARIO INDEPENDIENTE

## HERALDO

DE SORIA

Miércoles, 12 de diciembre de 2012

### Valonsadero, La Chistera y Tauro tienen las mejores tapas micológicas

'Cremita de setas y zamburriñas', de Hotel Restaurante Valonsadero, fue reconocida ayer como la Mejor Tapa Micológica de Soria este año, en el concurso provincial organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Ashotur). Cafetería Tauro, con su 'Fungus de nuestra Tierra', ganó el premio popular y el 'Crocanti de setas' del Bar Restaurante La Chistera se llevó los galardones a la mejor tapa mediterránea y al mejor servicio de mesa. Pág. 4




Hotel Restaurante Valonsadero, Cafetería Tauro, Bar Restaurante La Chistera.

DIARIO DE SORIA, JUEVES 13 DE DICIEMBRE DE 2012

### PREMIO

## Ángeles Calonge viajará a la Riviera Maya

Ángeles Calonge Delso ha sido la ganadora del viaje a la Riviera Maya para dos personas, dentro del V Concurso de la Semana de la Tapa Micológica. El viaje está valorado en 1.900 euros e incluye la estancia y el todo incluido en un hotel de cinco estrellas, antes del 31 de mayo de 2013.

9 | SORIA

Domingo 16 de diciembre de 2012 | Heraldo de Soria

## GASTRONOMÍA | El Jurado del concurso organizado por Asoturn ha destacado tres recetas que sus autores desvelan en esta página

### Tapas micológicas 'de premio'

Si en algo coinciden los premiados de la Tapa Micológica 2012, además de haber servido miles de tapas, es en considerar esta iniciativa como un éxito: «emplear» para sus propios establecimientos y para la gastronomía soriana. «En unos días hemos repartido 5.700 tapas», explica Beto Antón, encargado de la cafetería Tauro. «En algunos momentos tuvimos que bajar la persiana para atender a la gente por turnos porque no dabamos abasto», recuerda. Ahora, tanques de cocina se disputan las recetas de los ganadores.

oro de los establecimientos ganadores. «En los últimos cinco años ha subido el nivel de las tapas en Soria», explica. «En la provincia hay buena hostelería, el nivel está por encima de la media y, obviamente, ya se identifica con gastronomía». En La Chistera ya están pensando en la receta del próximo año. «La gente quiere probar, le da más vueltas a la cabeza», asegura el cocinero José Antonio Antón. «A nosotros ya nos han pedido la tapa ganadora en las cenas de Navidad». A.A.V.

#### CREMA DE PATATA TRUFADA CON SETAS DE CARDO Y ZAMBURIÑAS: MEJOR TAPA MICOLÓGICA

**INGREDIENTES:** Setas de cardo, Cebolla, Ajo, Trufas, Crema de patata, Sal, Pimentón, Aceite de oliva.

Una base de crema de patata con aceite de oliva, se cubre con setas de cardo, ajo y todo ello coronado con una zamburriña a la plancha. El toque final trufa rallada y una pizca de pimentón. Con esta receta, ideada por Roberto Aldas, el local Valonsadero se llevó con el premio a la Mejor Tapa Micológica 2012. Se sirve caliente y en plato hondo. La mejor combinación: «No hay que ganarse con el aceite de trufa porque quita el sabor», explicó la cocinera, Noemí Secundo, quien desde el primer momento tuvo la intención de que iba a ser la tapa ganadora. «No es una receta complicada, pero sí atrevida en cuanto al concepto de la crema y la trufa», destacó Aldas. Se hace y se sirve en el momento.

#### FUNGUS DE NUESTRA TIERRA: MEJOR TAPA MICOLÓGICA POPULAR

**INGREDIENTES:** Crema de leche, Crema de queso, Crema de leche, Crema de queso, Ajo, Sal, Pimentón, Aceite de oliva.

Fun de leche tostado y vertido con una crema de queso «fuerte» sobre crema de calabaza. Encima, una fronda de boletus y ajo y, sobre esta, una coque de bacalao al pil pil. Y la pizca de zamburriña de boletus. El resultado: una combinación de sabores que queda deliciosa en boca a cada momento. Para elaborar esta tapa, ganadora del Premio Popular, en la cafetería Tauro se pusieron 140 kilos de boletus y 800 kilos de bacalao. «Es una tapa que se hace en el momento de servir, por lo que el trabajo en cocina debe hacerse en caliente», explicaron sus autores, Julio y Nieves. La idea surgió gracias a una exhibición que «nos llegó como regalo». La principal complicación: la salsa pil pil.

#### CROCANTI DE SETAS: MEJOR TAPA MICOLÓGICA MEDITERRÁNEA Y MEJOR SERVICIO EN BARRA

**INGREDIENTES:** Setas, Cebolla, Pimiento de colorado, Pimiento verde, Cebolla, Leche, Harina, Pimiento, Doradillo en forma de cono.

Una tapa con dos partes por un lado: el cono de virgilio relleno con una 'tapa' elaborada con setas variadas, pimiento, cebolla, ajo, leche y huevo. Por otro, una 'bolita' de huevo de inventura congelada, rebozada con pan de galleta y frita. Una receta que merece la pena probar: la crema con el crujido del rebozado. El montaje, fácil de servir y de comer, se realizó sobre un dvd en el que la familia Antón, de La Chistera, explicaba a los clientes la elaboración de la tapa y las posibilidades de su restaurante, algo que le valió el Premio Mejor Servicio en Barra. «Queríamos relacionar la tapa con las nuevas tecnologías», explicaron. «También tiene dos pequeños secretos que no podemos revelar».

**EL SECRETO:** Comparar sabores y texturas, equilibrar la trufa con la seta de cardo.

**EL SECRETO:** Se puede emplear a comer en barra o como tapa, terminando con el sabor dulce fuera de los platos a insertar todos los sabores.

**EL SECRETO:** La estación de la barra al momento de servir, el huevo de virgilio rebozado con pan de galleta y frito.



# Repercusión medios

## Estudio por noticias

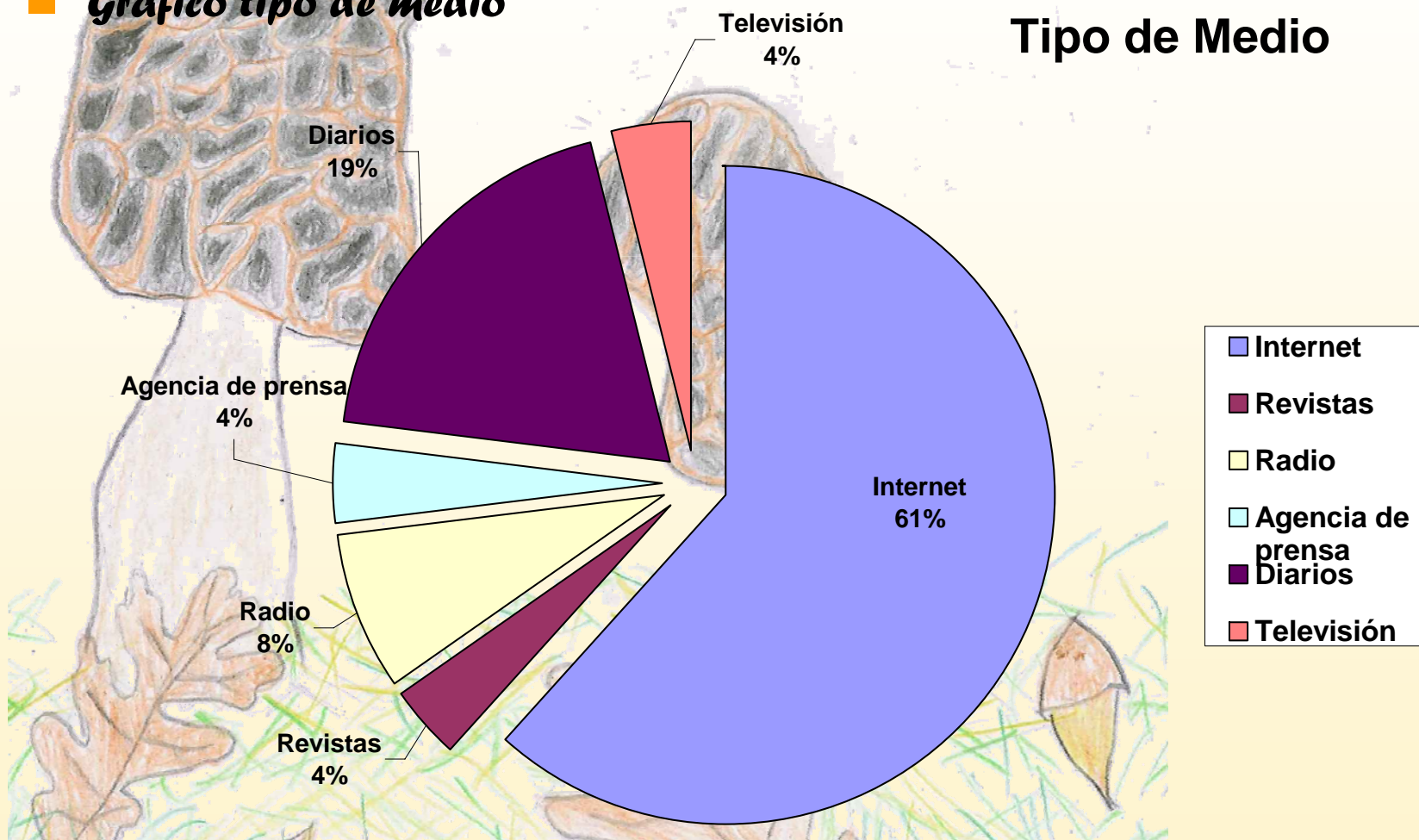
Fecha	Noticia	Medio	Tipo de Publicación	Tipo de Medio	Audiencia / OJD - EGM	Valoración Subjetiva	Observaciones
12/10/2012	Semana de la Tapa	ABC	Diario	Prensa Nacional	190.744	Muy Positivo	Suplemento de Ocio
18/10/2012	Semana de la Tapa	RNE	Radio	Radio	635.000	Muy Positivo	Paisajes y Sabores
20/10/2012	Semana de la Tapa	Mujer Hoy	Revista	Prensa Nacional	990.387	Muy Positivo	Suplemento Vocento
20/10/2012	Semana de la Tapa	RNE	Radio	Radio	635.000	Muy Positivo	Mención NO es un Día Cualquiera
17/10/2012	Semana de la Tapa	Agencia EFE	Agencia	Agencia		Positivo	
17/10/2012	Semana de la Tapa	Blog Halcón Viajes	Internet	Internet Viajes		Muy Positivo	
18/10/2012	Semana de la Tapa	Cocina.es	Internet	Internet Gastronomía		Positivo	
17/10/2012	Semana de la Tapa	Diario de Gastronomía	Internet	Internet Gastronomía		Muy Positivo	
19/10/2012	Semana de la Tapa	Diario Rural	Internet	Internet Viajes		Positivo	
18/10/2012	Semana de la Tapa	Easy Viajar	Internet	Internet Viajes		Positivo	
17/10/2012	Semana de la Tapa	El Aderezo	Internet	Internet Gastronomía	5.845.000	Muy Positivo	
19/10/2012	Semana de la Tapa	elEconomista	Diario	Prensa Nacional	38.658	Muy Positivo	
17/10/2012	Semana de la Tapa	Expreso	Internet	Prensa Nacional		Positivo	
17/10/2012	Semana de la Tapa	Finanzas	Internet	Internet Otros	59.640	Positivo	
19/10/2012	Semana de la Tapa	Gastronomía y Cía	Internet	Internet Gastronomía		Muy Positivo	
18/10/2012	Semana de la Tapa	Hogaradas	Internet	Internet Ocio		Positivo	
17/10/2012	Semana de la Tapa	Iberia Rural	Internet	Internet Viajes		Positivo	
17/10/2012	Semana de la Tapa	La Teta Verde	Internet	Internet Otros		Positivo	
17/10/2012	Semana de la Tapa	Sabrosía	Internet	Internet Gastronomía		Positivo	
22/10/2012	Semana de la Tapa	Top Turisme	Internet	Internet Viajes		Positivo	
22/10/2012	Semana de la Tapa	Escapada Rural	Internet	Internet Viajes		Positivo	
23/10/2012	Semana de la Tapa	Viajes por España	Internet	Internet Viajes		Positivo	
28/10/2012	Semana de la Tapa	El Mundo	Diario	Prensa Autonómica / Local	233.101	Muy Positivo	Portada
28/10/2012	Semana de la Tapa	El Mundo	Diario	Prensa Autonómica / Local	233.131	Muy Positivo	Interior
27/10/2012	Semana de la Tapa	Norte de Castilla	Diario	Prensa Autonómica / Local	28.681	Muy Positivo	
29/10/2012	Semana de la Tapa	TVE	Televisión	Televisión	747.000	Muy Positivo	Más Gente



# Repercusión medios

## ■ Gráfico tipo de medio

## Tipo de Medio

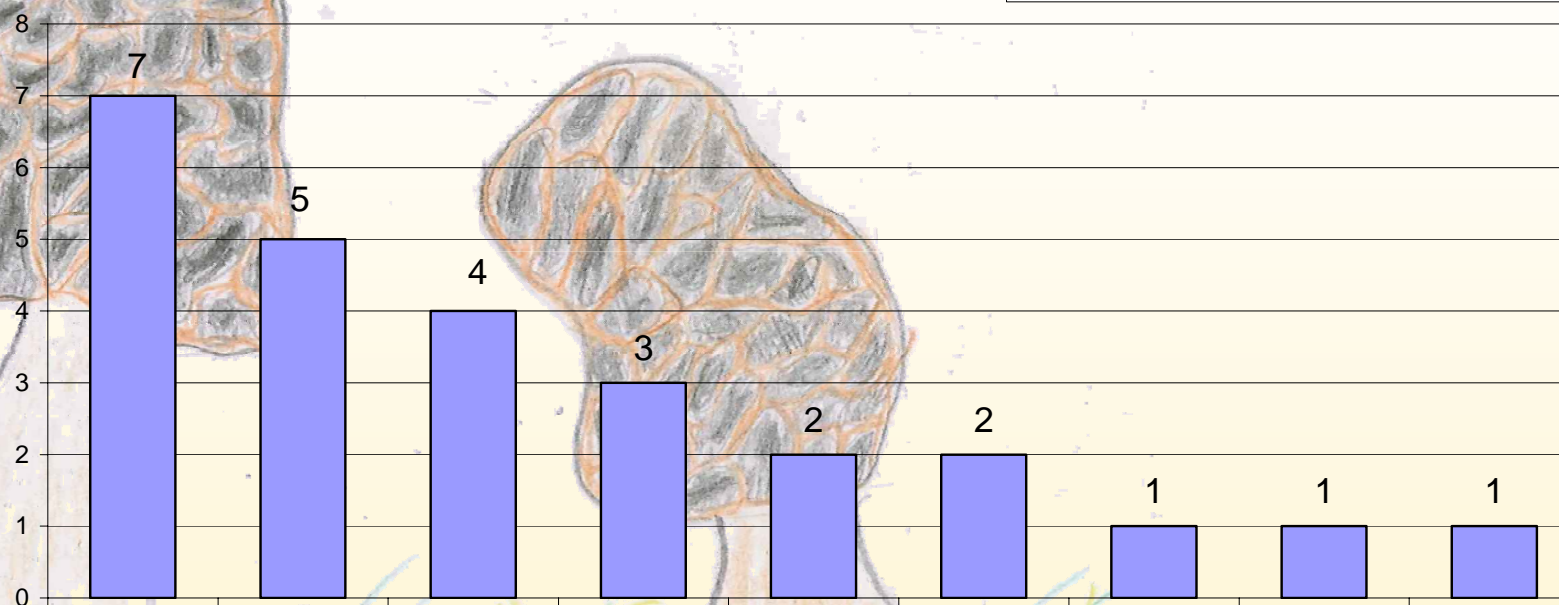




# Repercusión medios

## ■ Tipo de publicación / medio

■ Tipo de Publicación/Medio



Internet Viajes

Internet Gastronomía

Prensa Nacional

Prensa Autonómica / Local

Radio

Internet Otros

Internet Ocio

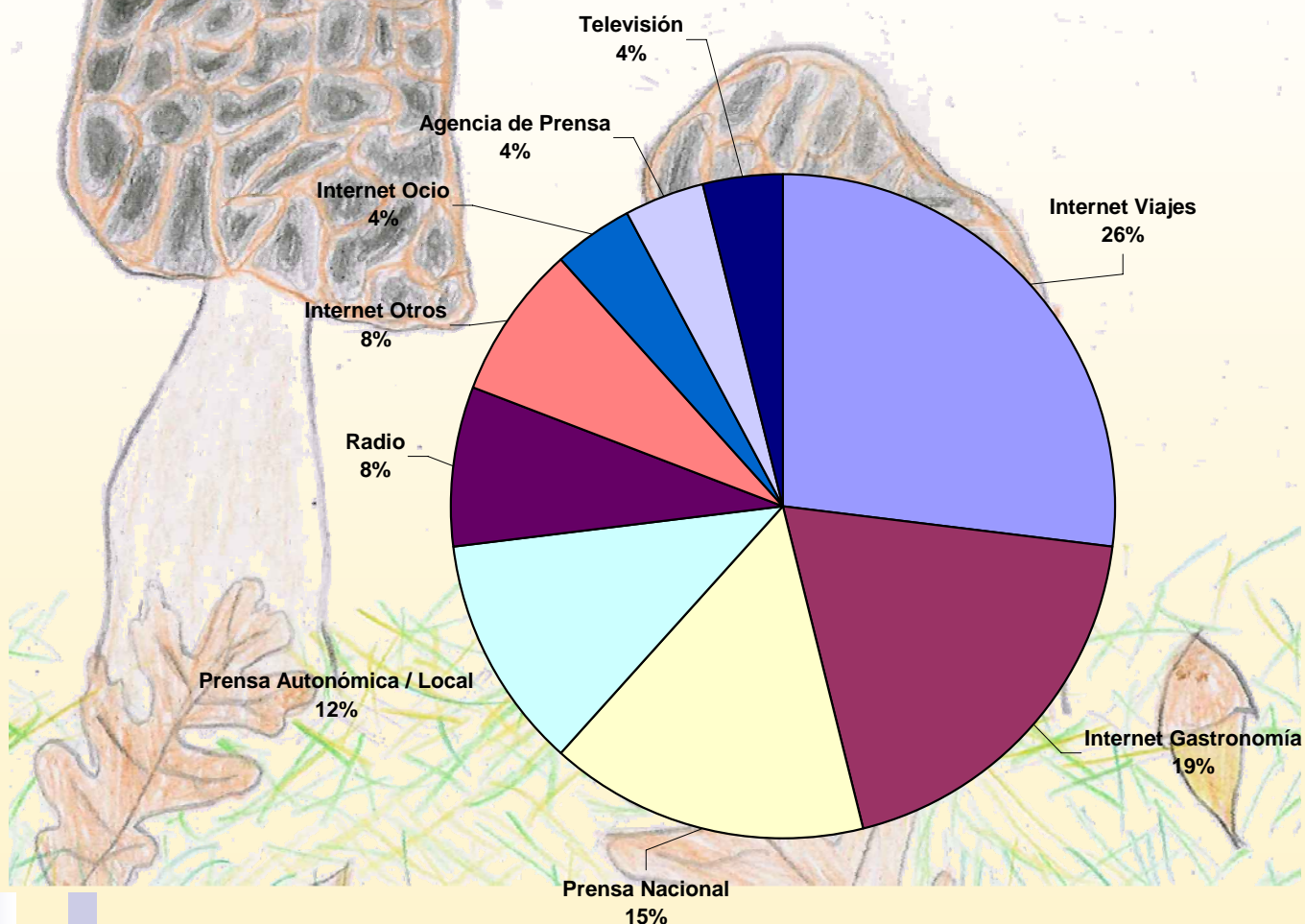
Agencia de Prensa

Televisión

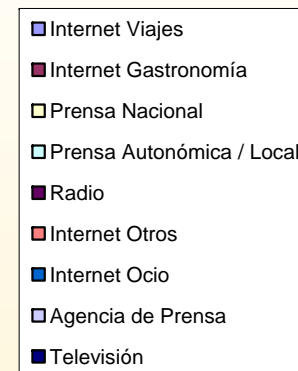


# Repercusión medios

## ■ Porcentaje tipo de publicación



## Porcentaje de Tipo de Medio





# Galería fotográfica



□ Rueda de prensa presentación Congreso Internacional de Micología "Soria Gastronómica"

□ Rueda de prensa presentación "Semana de la Tapa Micológica"





# Galería fotográfica

- ❑ *Charla iniciación a la micología para escolares de la ESO*
- ❑ *Talleres de gastronomía micológica*
- ❑ *Gran quedada "A por setas" y degustación guiso con setas*





# Galería fotográfica



▣ Taller de introducción al análisis sensorial y a la coctelería micológica





# Galería fotográfica



- *Presentación acto entrega de premios*
- *Mención especial concurso diseño imagen semana de la tapa*
- *Ganador concurso diseño imagen semana de la tapa*





# Galería fotográfica



## Finalistas Premio a la "Mejor Tapa Micológica Mediterránea"

- 1er premio Bar Restaurante La Chistera
- 2º finalista Bar Restaurante Santo Domingo JJ
- 3er finalista Café Bar Maná





# Galería fotográfica



## Finalistas Premio al "Mejor Servicio en Barra"

- 1er premio Bar Restaurante La Chistera
- 2º finalista Hotel Restaurante Valonsadero
- 3er finalista Cafetería Tauro





# Galería fotográfica



## Finalistas Premio a la "Mejor Tapa Micológica Popular"

- 1er premio Cafetería Tauro
- 2º finalista Bar Restaurante La Chistera
- 3er finalista Bar Restaurante Casa Garrido





# Galería fotográfica



## Finalistas Premio a la "Mejor Tapa Micológica Popular"

- 1er premio Cafetería Tauro
- 2º finalista Bar Restaurante La Chistera
- 3er finalista Bar Restaurante Casa Garrido





# Galería fotográfica

## Tapas finalistas al Premio a la "Mejor Tapa Micológica"

1er premio "cremita de setas y zamburiñas" Hotel Restaurante Valonsadero

2º finalista "fungus de nuestra tierra" Cafetería Tauro

3er finalista "flor de alcachofa con otoño soriano y crujiente de mantequilla de Soria trufada" Hotel Ciudad de Soria





# Galería fotográfica



## Finalistas Premio a la "Mejor Tapa Micológica"

- 1er premio Hotel Restaurante Valonsadero
- 2º finalista Cafetería Tauro
- 3er finalista Hotel Ciudad de Soria





# Galería fotográfica





# Resultados

- *Las alrededor de 70.000 tapas servidas por los 45 establecimientos participantes (39 ubicados en Soria capital y 6 en pueblos de la provincia) ponen de relieve la excelente acogida que el público ha deparado a esta quinta edición de la Semana de la Tapa Micrológica de Soria 2012. El número de tapas vendidas representa el mayor alcanzado en las cinco ediciones de la Semana, marca que tiene lugar además en un contexto de crisis económica en el que el consumidor ha reducido drásticamente su gasto en ocio y tiempo libre.*
- *Esta cantidad cobra mayor envergadura si, como referencia orientativa de la dimensión adquirida por este evento gastronómico, ponemos esta cantidad en concordancia con el potencial público al que se dirige. De esta forma, si establecemos el ratio tapas vendidas/número de habitantes ciudad de Soria (40.000 habitantes), el resultado que se desprende indica que cada habitante habría consumido 1,75 tapas; mientras que si*



# Resultados

*realizamos este cálculo sobre los 95.000 habitantes de la provincia el ratio es de 0,73. Nota: en esta operación no se habrían contabilizado los turistas que participaron en la Semana durante sus 10 días de duración.*

- *Como botón de muestra de la masiva respuesta del público a esta cita micológica, alguno de los establecimientos participantes sirvió más de 5.000 tapas a lo largo de la Semana y muchos de ellos vieron colmados sus espacios el fin de semana -días de mayor rotación de clientes- registrando colas de personas que esperaban fuera para conseguir su tapa.*
- *El alto grado de interés deparado por el público camina en paralelo al dedicado desde los medios de comunicación, con más de 26 apariciones en medios de carácter nacional de televisión, radio, prensa e internet, además de alrededor de 80 apariciones en los medios de carácter provincial.*



# Resultados

- *De manera complementaria al trabajo de promoción publicitaria realizado a través de canales tradicionales como correo postal o prensa, radio y televisión, la Semana de la Tapa Micológica de Soria también se posiciona en las redes sociales mayoritarias de Twitter y Facebook efectuando acciones como concursos para aumentar su seguimiento. Como novedad de la presente edición, el lanzamiento de la aplicación de la Semana para teléfonos Android se ha saldado con más de 700 descargas.*
- *Todos estos indicadores hablan del interés creciente que acapara la Semana de la Tapa Micológica y de la positiva evolución que va adquiriendo esta cita año tras año. Para seguir alimentando esta tendencia, ASOHTUR, como entidad creadora y organizadora, mantiene su firme apuesta por esta iniciativa con el fin de potenciar todavía más el reconocimiento conseguido dentro del abanico de acontecimientos gastronómicos celebrados en España.*



# Agradecimientos

## ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES

BAR APOLONIA  
BAR EL PRÍNCIPE  
BAR NUMANCIA  
BAR PATATA  
BAR BON QUIJOTE  
BAR RESTAURANTE ALCORES  
BAR RESTAURANTE CASA AREVALO  
BAR RESTAURANTE CASA GARRIBO  
BAR RESTAURANTE CASA TONO  
BAR RESTAURANTE EL CERDITO FELIZ  
BAR RESTAURANTE EL CORZO  
BAR RESTAURANTE EL VENTORRO

BAR RESTAURANTE FOGÓN DEL SALVADOR  
BAR RESTAURANTE GAROA  
BAR RESTAURANTE HERRADORES  
BAR RESTAURANTE IRUÑA PLAZA  
BAR RESTAURANTE LA CÉPA  
BAR RESTAURANTE LA CHISTERA  
BAR RESTAURANTE SANTO DOMINGO II  
CAFÉ BAR MANA  
CAFÉ BAR PLAZA  
CAFÉ DEL ROSAL  
CAFÉ LATINO  
CAFETERIA TAURÓ

CAFETERIA TIFFANY'S  
CERVECERIA EL TEMPLO  
CERVECERIA SAN FRANCISCO  
HOSTAL BAR BRASIL  
HOSTAL BAR LA VITORINA  
HOSTAL RESTAURANTE LA POSADA  
HOTEL RESTAURANTE VALONSADERO  
HOTEL ALFONSO VIII  
HOTEL CIUDAD DE SORIA  
PARADOR ANTONIO MACHADO  
RESTAURANTE ASADOR ECUS  
RESTAURANTE TRASUMANTE

RESTAURANTE TRISQUEL  
TABERNA CAPOTE  
TABERNA CASCANTE

## ESTABLECIMIENTOS EN LA PROVINCIA

HOTEL PUERTA PINARES, ABEJAR  
HOTEL RESTAURANTE ANTONIO, ALMAZÁN  
HOTEL VILLA DE ALMAZÁN, ALMAZÁN  
CAFÉ BAR BLANCO, URB. CAMARETAS, GÓLMAYO  
HOTEL RURAL LOS VILLARES, LOS VILLARES  
HOTEL MIRADOR DEL MONCAYO, OLVEGA



# Agradecimientos



## Patrocinadores:

- Grupo Mahou
- Junta de Castilla y León
- Fundación Siglo para las Artes de Castilla y León
- Excmo. Ayuntamiento de Soria



es vida



Junta de  
Castilla y León



AYUNTAMIENTO

Soria





# Agradecimientos

## Colaboradores:

- ☐ Caja Rural de Soria
- ☐ Caja España Duero
- ☐ Fundación Científica de Caja Rural de Soria
- ☐ C.J.F.P. La Merced
- ☐ Comercial Hnos. Ortega
- ☐ Rural Vacaciones
- ☐ Dirección Provincial de Educación.
- ☐ Profesorado y alumnado de los colegios
  - ☐ IES Castilla
  - ☐ IES Politécnico
  - ☐ CEE Santa Isabel
  - ☐ PP Escolapios
  - ☐ C. Sagrado Corazón







 **ASOHTUR**  
Agrupación Soriana de  
Hostelería y Turismo