

**ASOHTUR**  
Agrupación Soriana de  
Hostelería y Turismo

# semana de la **tapa micológica**

## Soria

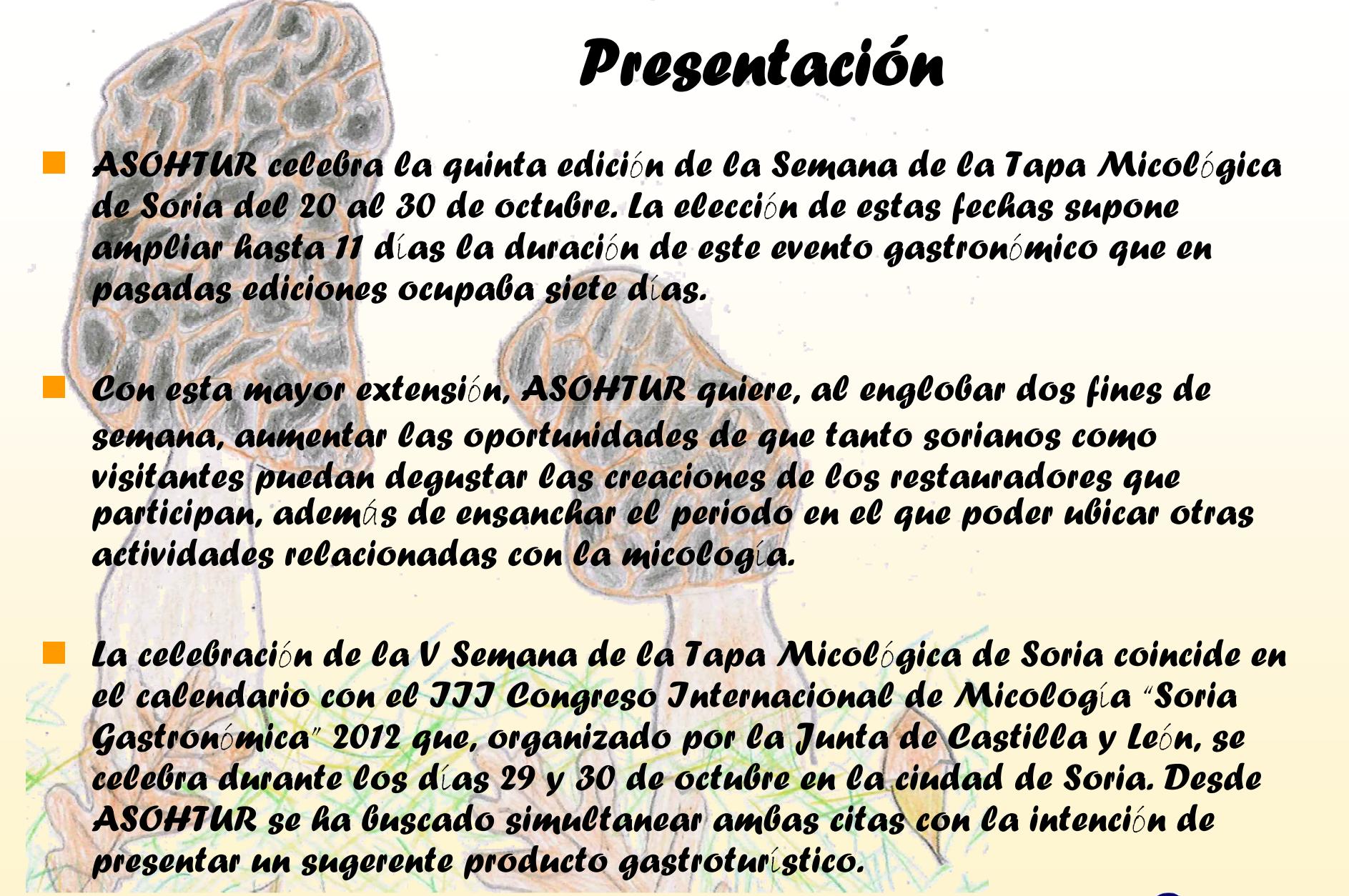
del 20 al 30 de octubre de 2012  
V CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLÓGICA



## Informe de actuaciones

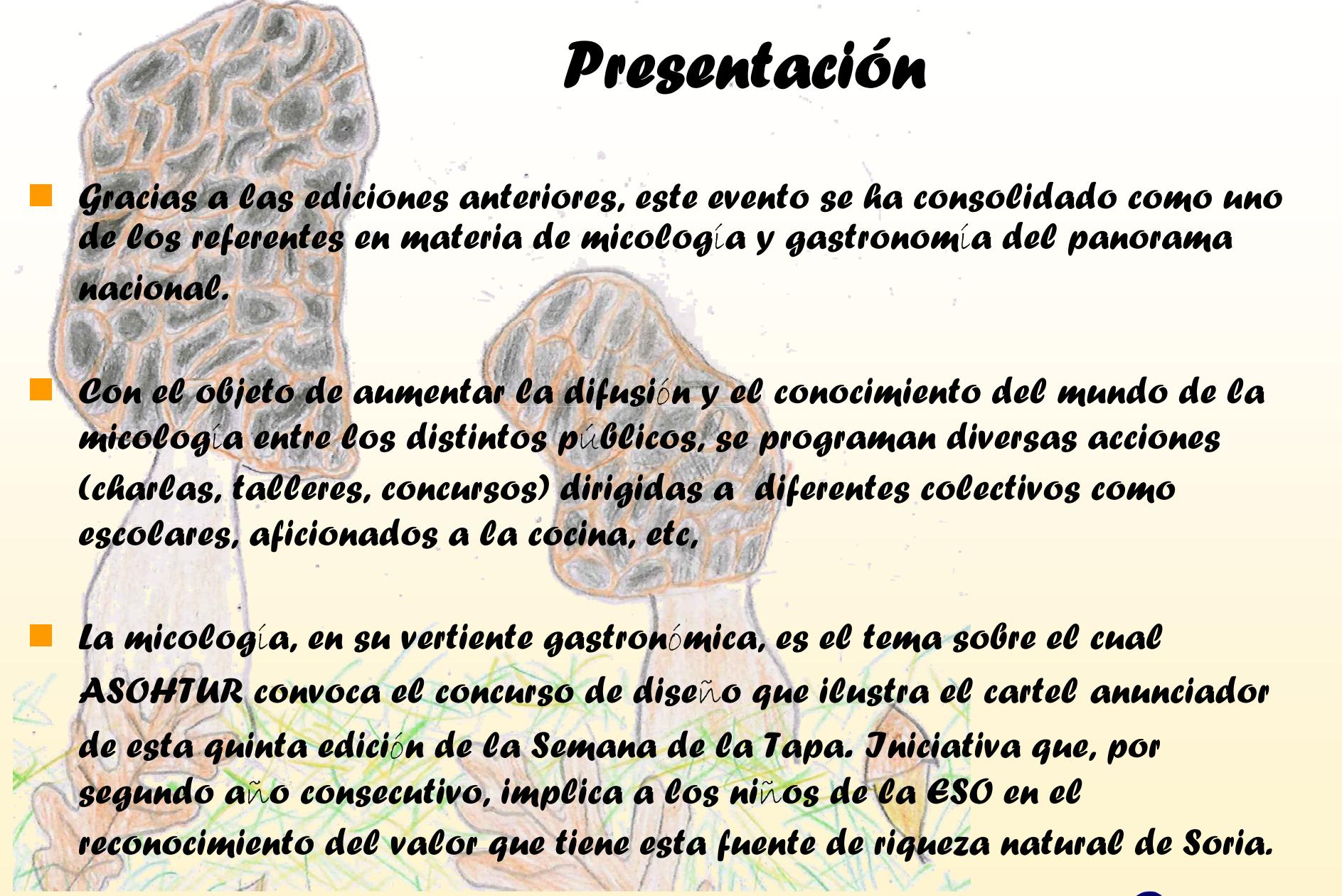
# Índice

■ <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>



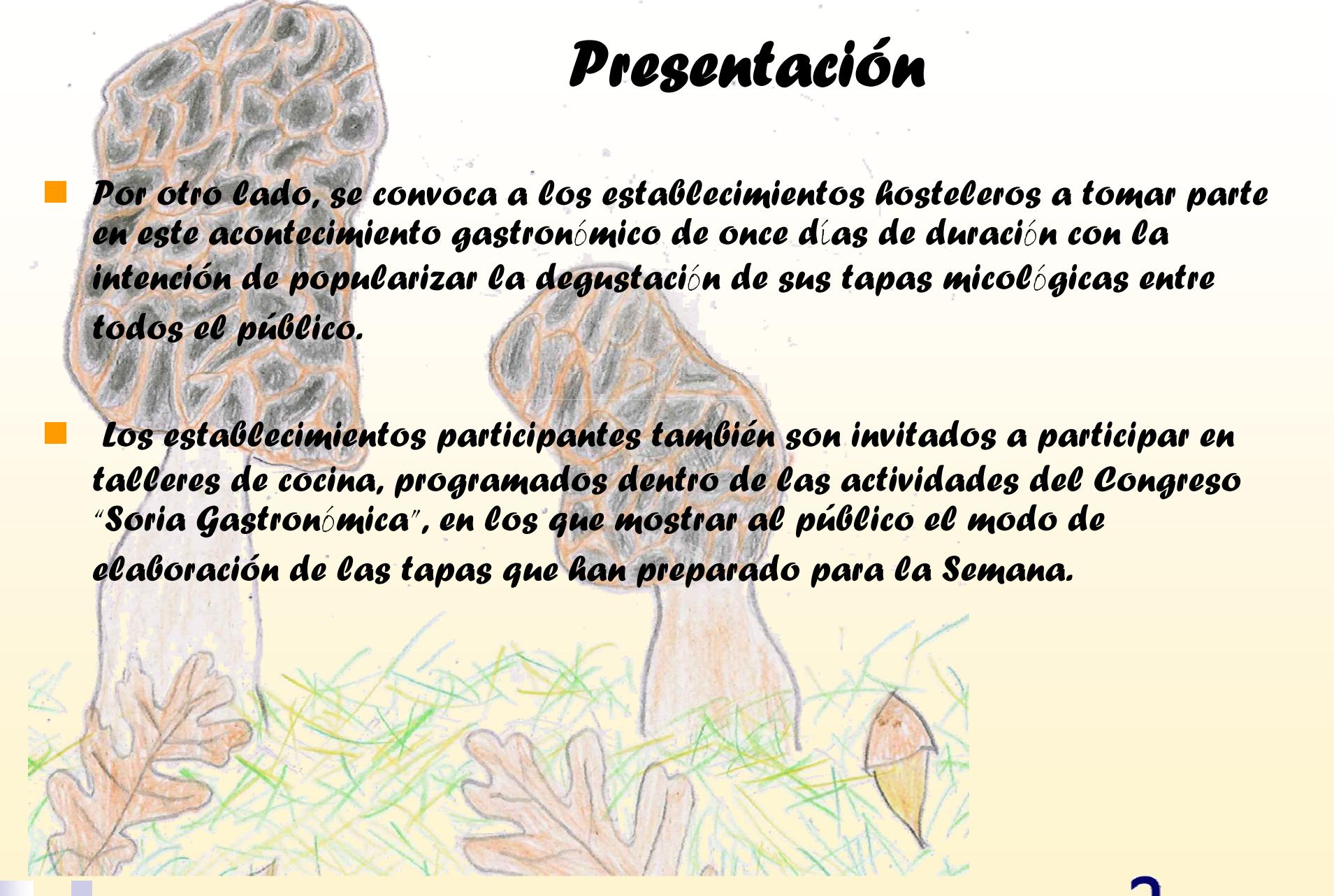
# Presentación

- 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 simultanejar ambas citas con la intención de presentar un sugerente producto gastroturístico.



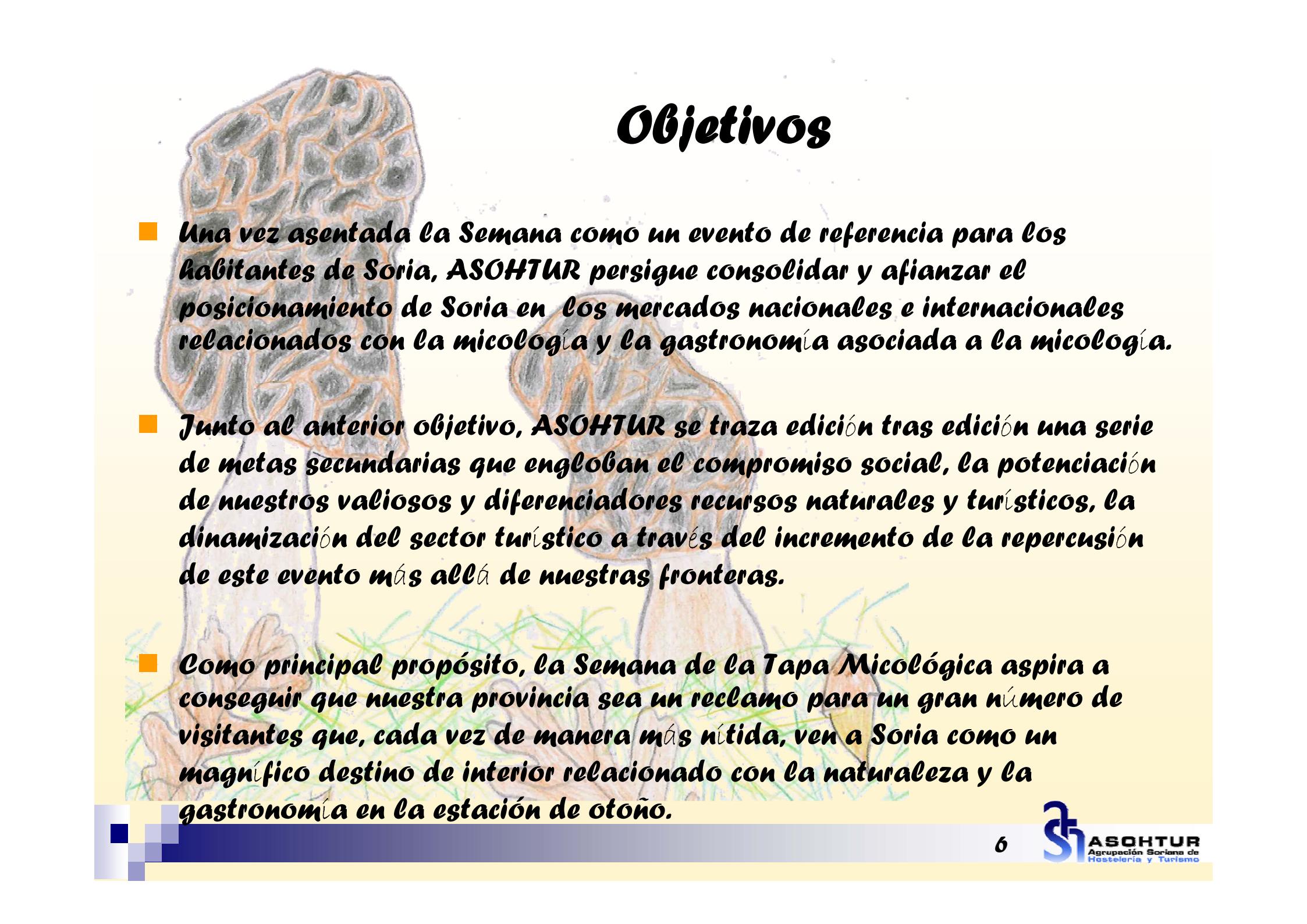
# Presentación

- 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.



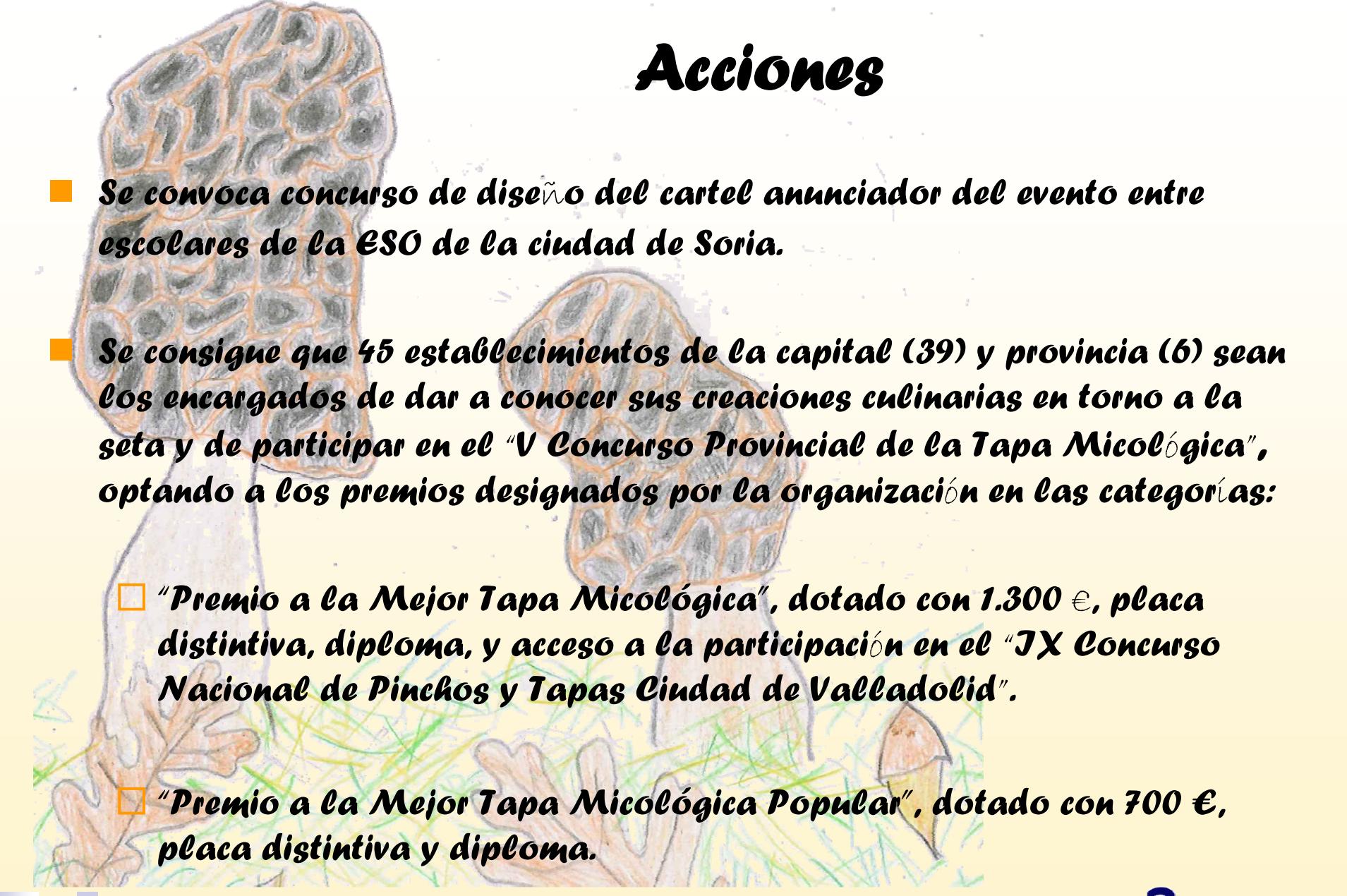
# Presentación

- 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.



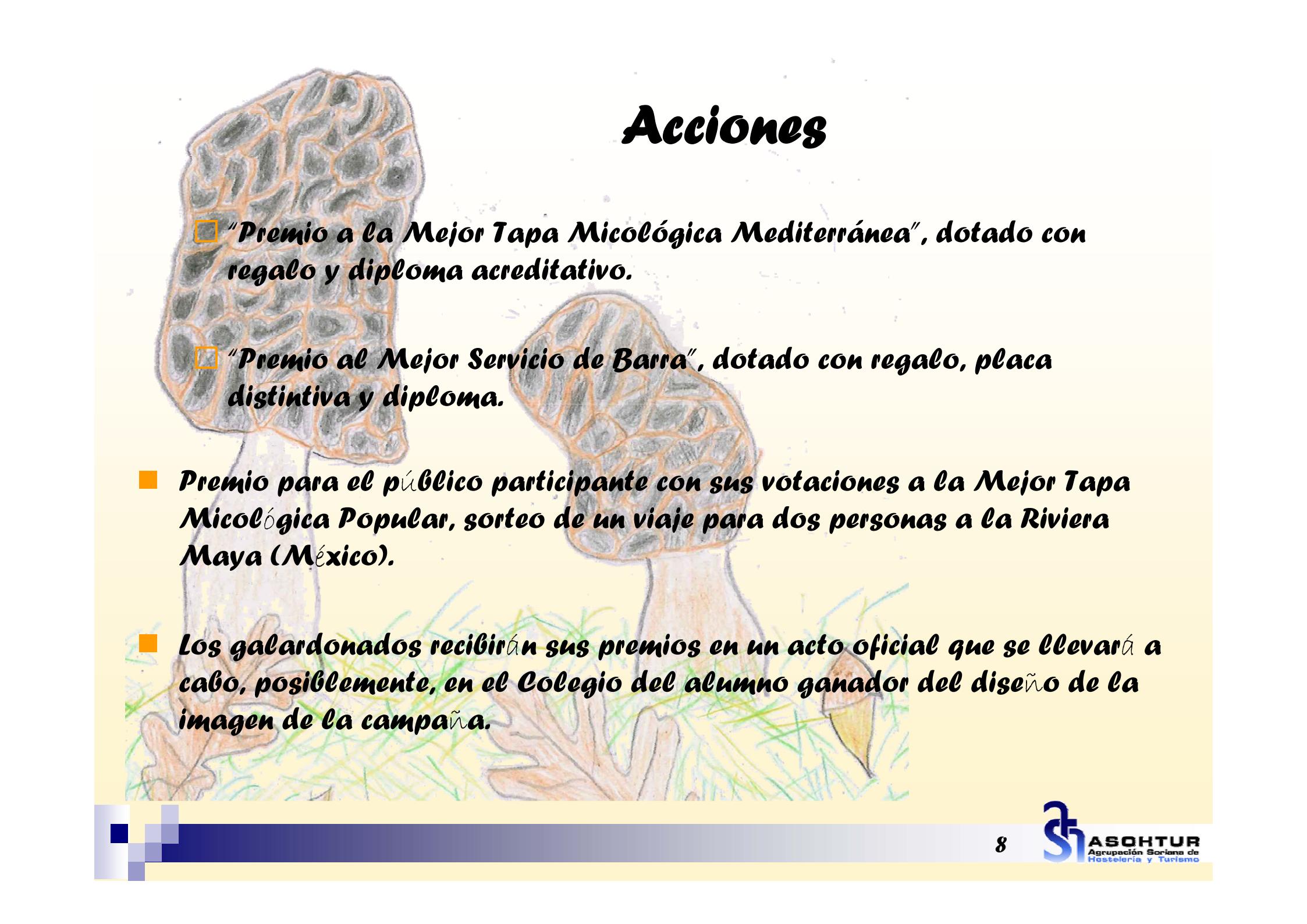
# Objetivos

- 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 (Méjico).
- 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.



**TALLERES DE MICROLOGÍA 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 ARMONIAS CON EL VINO  
11:15 SÁBADO 27 OCTUBRE

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

CATA DE SETAS, SUS ARMONIAS  
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**  
RECOGE TU INVITACIÓN PARA ASISTIR A LOS TALLERES EN LA OFICINA DE  
TURISMO DE LA JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN → CALLE MEDINACELI, 2

# Acciones

## Participantes:

- Bar Restaurante Fogón del Salvador
  - "capricho micológico"
- Hostal Bar La Vitorina
  - "tapa micológica mediterránea La Vito"
- Bar Restaurante La Cepa
  - "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

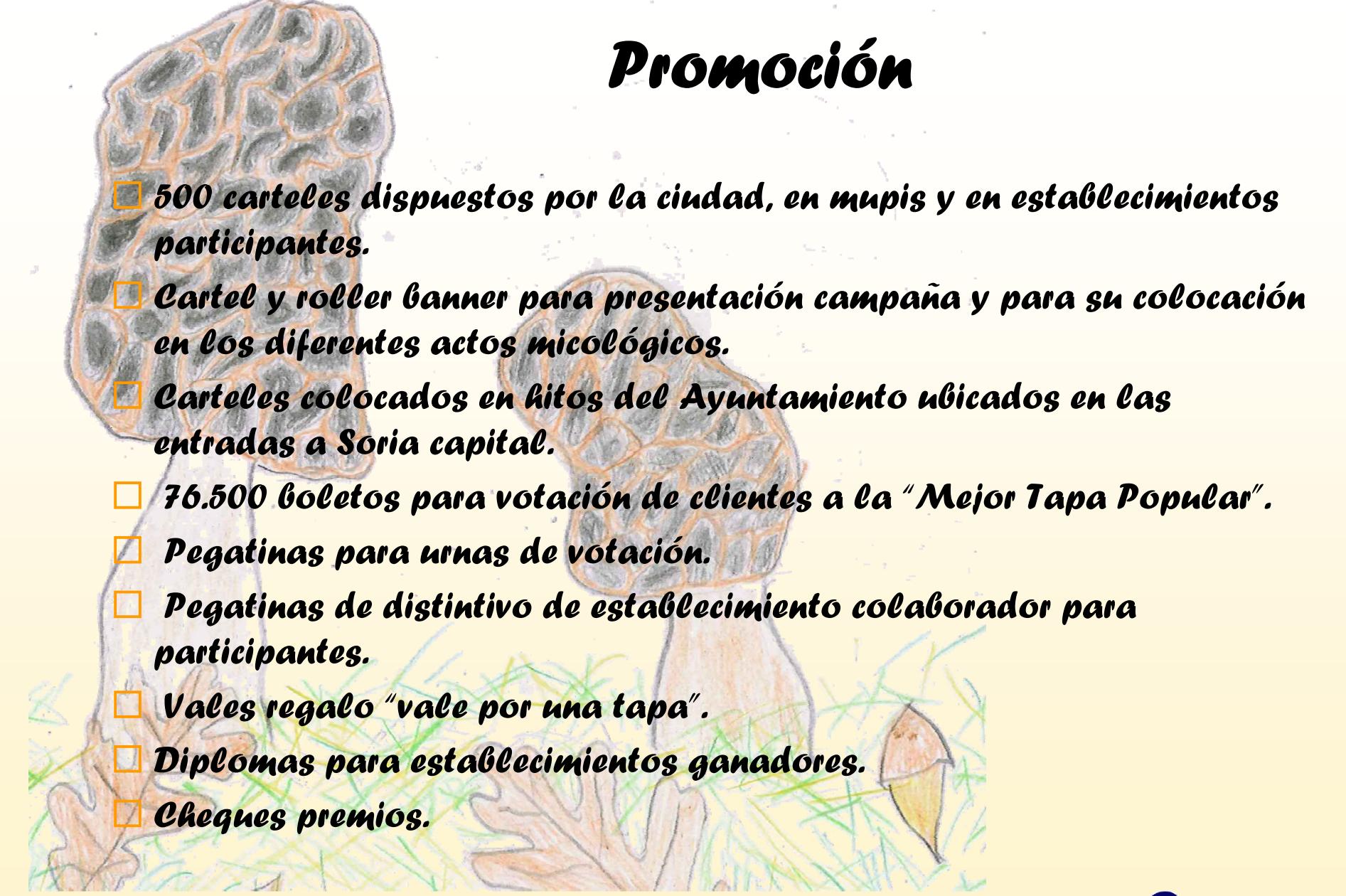
- Junta de Castilla y León

- 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 CyL8 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 twíter 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.

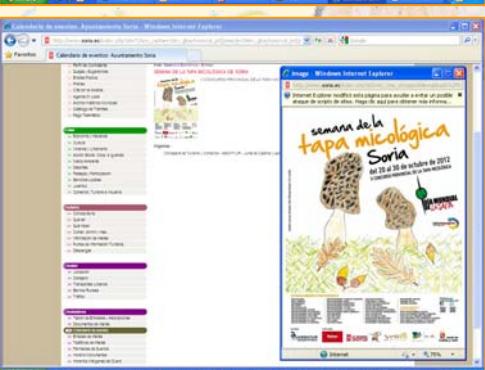
# Promoción

## ■ 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

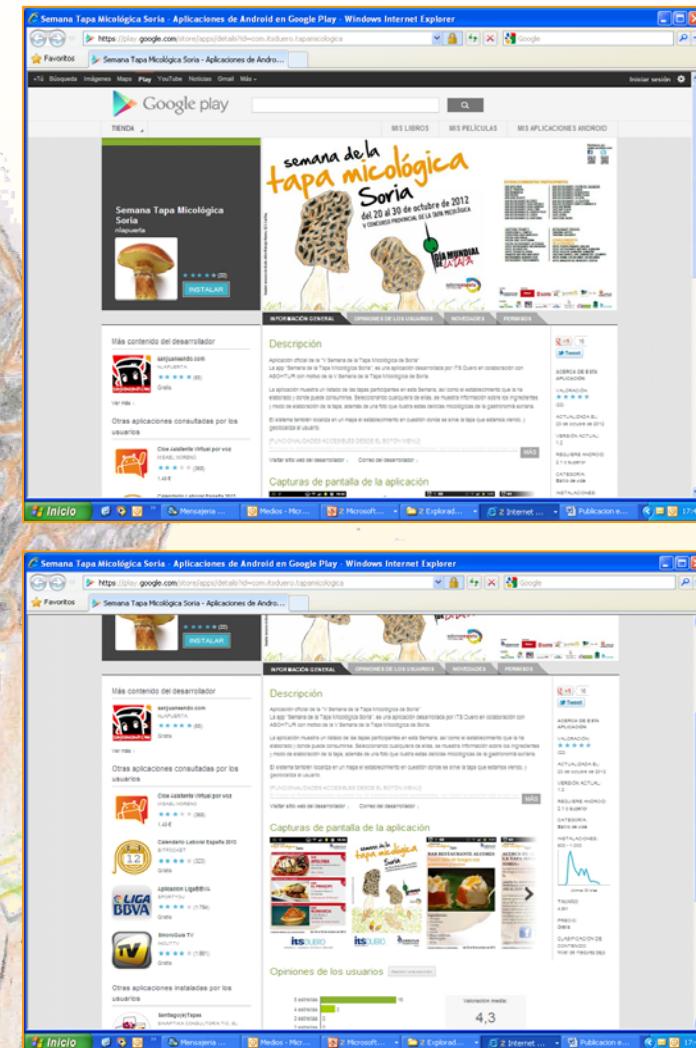
# Promoción

P  
Á  
G  
I  
N  
A  
S  
  
w  
e  
b



# 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.



# Cartelería

**semana de la  
tapa micológica**

**Soria**

del 20 al 30 de octubre de 2012

V CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLÓGICA

DÍA MUNDIAL DE LA TAPA

saboreaespana  
TASTY SPAIN

ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES

- BAR APOLOÑIA
- BAR EL PRINCIPE
- BAR BONITA
- BAR PATATA
- BAR PINTORESCA
- BAR RESTAURANTE ALCONES
- BAR RESTAURANTE CASA AREVALO
- BAR RESTAURANTE CASA DEL VENTO
- BAR RESTAURANTE CASA TORO
- BAR RESTAURANTE EL CERDITO FELI
- BAR RESTAURANTE EL GEMELO
- BAR RESTAURANTE EL VENTORIO
- CAFETERIA TAURINA
- BAR RESTAURANTE FOGL DEL SALVADOR
- BAR RESTAURANTE GARCIA
- BAR RESTAURANTE LOS MADEROS
- BAR RESTAURANTE IRUNA PLAZA
- BAR RESTAURANTE LA CRISTINA
- BAR RESTAURANTE SANTO DOMINGO II
- CAFE BAR PLAZA
- CAFE BAR ROSAL
- HOSTAL BAR BRASIL
- HOTEL RESTAURANTE LA POSADA
- HOTEL CIUDAD DE SORIA
- PARADISO ANTONIO MACHADO
- RESTAURANTE LA ECOLA
- RESTAURANTE TRASHUMANTE
- CAFETERIA TIFFANY'S
- CERVEceria EL TEMPLO
- CERVEceria SANTO DOMINGO
- HOSTAL LA LAVANDERA
- HOTEL RESTAURANTE LA POSADA
- HOTEL CIUDAD DE SORIA
- PARADISO ANTONIO MACHADO
- RESTAURANTE LA ECOLA
- RESTAURANTE TRASHUMANTE
- TABERNA CAPITE
- TABERNA DEL CANTANTE
- ESTABELECIMIENTOS EN LA PROVINCIA
- HOTEL PUERTA PINARES, ALAEAR
- HOTEL RESTAURANTE ANTÓN ALMÁZAN
- HOTEL VILLA DE ALMÁZAN ALMÁZAN
- CAFE BAR BLANCO URE CAMARETAS, GOLMAYO
- HOTEL MIRADOR DE LOS VILARES
- HOTEL MIRADOR DEL MONCayo, CERVERA
- RESTAURANTE FOGL DEL SALVADOR
- RESTAURANTE GARCIA
- RESTAURANTE LOS MADEROS
- RESTAURANTE IRUNA PLAZA
- RESTAURANTE LA CRISTINA
- RESTAURANTE SANTO DOMINGO II
- CAFE BAR PLAZA
- CAFE BAR ROSAL
- HOSTAL BAR BRASIL
- HOTEL RESTAURANTE LA POSADA
- HOTEL CIUDAD DE SORIA
- PARADISO ANTONIO MACHADO
- RESTAURANTE LA ECOLA
- RESTAURANTE TRASHUMANTE
- TABERNA CAPITE
- TABERNA DEL CANTANTE
- ESTABELECIMIENTOS EN LA PROVINCIA
- HOTEL PUERTA PINARES, ALAEAR
- HOTEL RESTAURANTE ANTÓN ALMÁZAN
- HOTEL VILLA DE ALMÁZAN ALMÁZAN
- CAFE BAR BLANCO URE CAMARETAS, GOLMAYO
- HOTEL MIRADOR DE LOS VILARES
- HOTEL MIRADOR DEL MONCayo, CERVERA

Visítanos en: [www.asohetur.com](http://www.asohetur.com)

ORGANIZA: ASOHETUR. PATROCINA: Mahou. COLABORAN: Caja Rural de Soria, Soria Gourmet, Caja España, Caixa Daurada, Tudemur, Rural Promoción, la merced.



- Cartel anunciador del evento.
- Folleto plano



# Cartelería



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



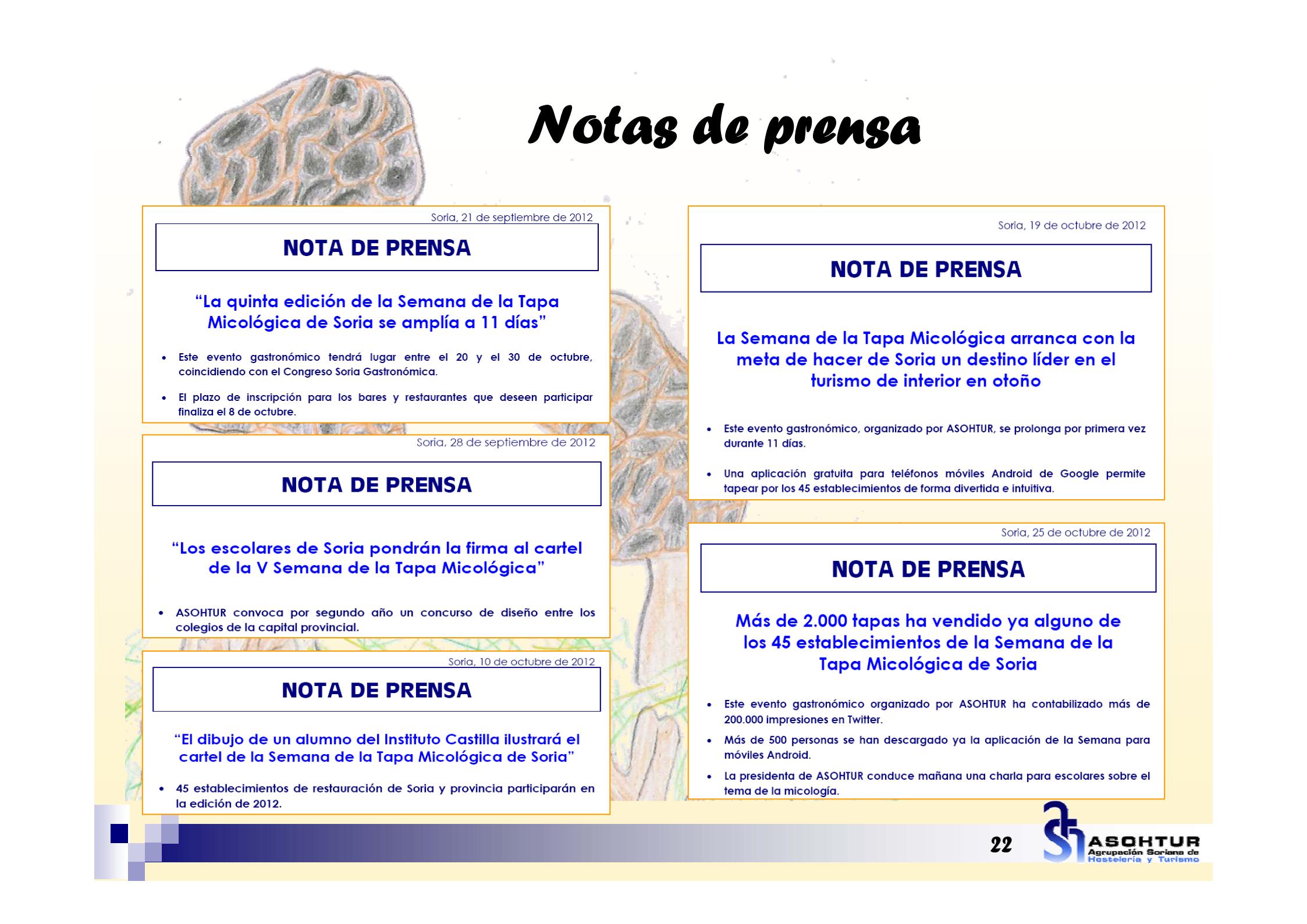
**SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA 2012. V CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLÓGICA**  
**BASES DEL SORTEO DE UN VIAJE A LA RIVIERA MAYA (MÉXICO) ENTRE LOS BOLETOS DE VOTACIÓN PARA EL PREMIO A LA "MEJOR TAPA MICOLÓGICA POPULAR"**

- Todo cliente que consuma cualquiera de las tapes que se presenten en los establecimientos participantes en el V Concurso Provincial de la Tapa Micológica, tiene derecho a participar en el sorteo de un viaje para dos personas consumiendo un boleto de votación para elegir aquella que consideren la "MEJOR TAPA MICOLÓGICA POPULAR".
- El establecimiento que obtenga más votaciones dará al cliente un boleto de votación por cada tapa consumida.
- El ganador debe cumplimentar el boleto de votación incluyendo su nombre y apellido, número de teléfono y el establecimiento en el que se realizó la compra de la tapa que le permitió participar y depositarla en una urna de los establecimientos participantes. Las votaciones se podrán depositar en las urnas de los establecimientos establecidas por la organización antes del 31 de mayo de 2012. Los boletos de votación no serán devueltos a las personas que vayan a disfrutar del viaje en el plazo de 15 días a contar desde la fecha de confirmación del boleto. Los boletos de votación que no sean devueltos dentro de este plazo serán destruidos.
- Todos los boletos depositados en las urnas de votación serán sometidos a un sorteo para el premio a la "MEJOR TAPA MICOLÓGICA POPULAR" entre los establecimientos que participaron en el sorteo de UN VIAJE PARA DOS PERSONAS A LA RIVIERA MAYA (MÉXICO).
- Este sorteo se realizará ante notario en el plazo máximo de 15 días a contar desde la fecha de confirmación del boleto en la fecha que determine ASOHTUR. Todos los boletos recibidos serán depositados en una gran urna, de la que se extraerá un boleto que determinará el ganador del premio. Para que el boleto sea válido debe ser posible identificar al ganador.
- Condiciones del premio del viaje a la Riviera Maya para dos personas (valores en 5000 €). Vuelo directo de Madrid a Cancún (Méjico), vuelo de ida y vuelta, estancia de 7 noches (todo incluido) en habitación doble con desayuno, y traslado en taxi entre el aeropuerto y el hotel establecido por la organización antes del 31 de mayo de 2012. El viaje se realizará en el mes de junio de 2012, las personas que vayan a disfrutar del viaje en el plazo de 15 días a contar desde la fecha de confirmación del boleto, deberán abonar el importe correspondiente al viaje más por encima del precio de valoración del viaje correrán a cargo del ganador del mismo.

Soria, 18 de septiembre de 2012

ASOHTUR  
Agrupación Sorianas de Hostelería y Turismo (ASOHTUR)





# 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

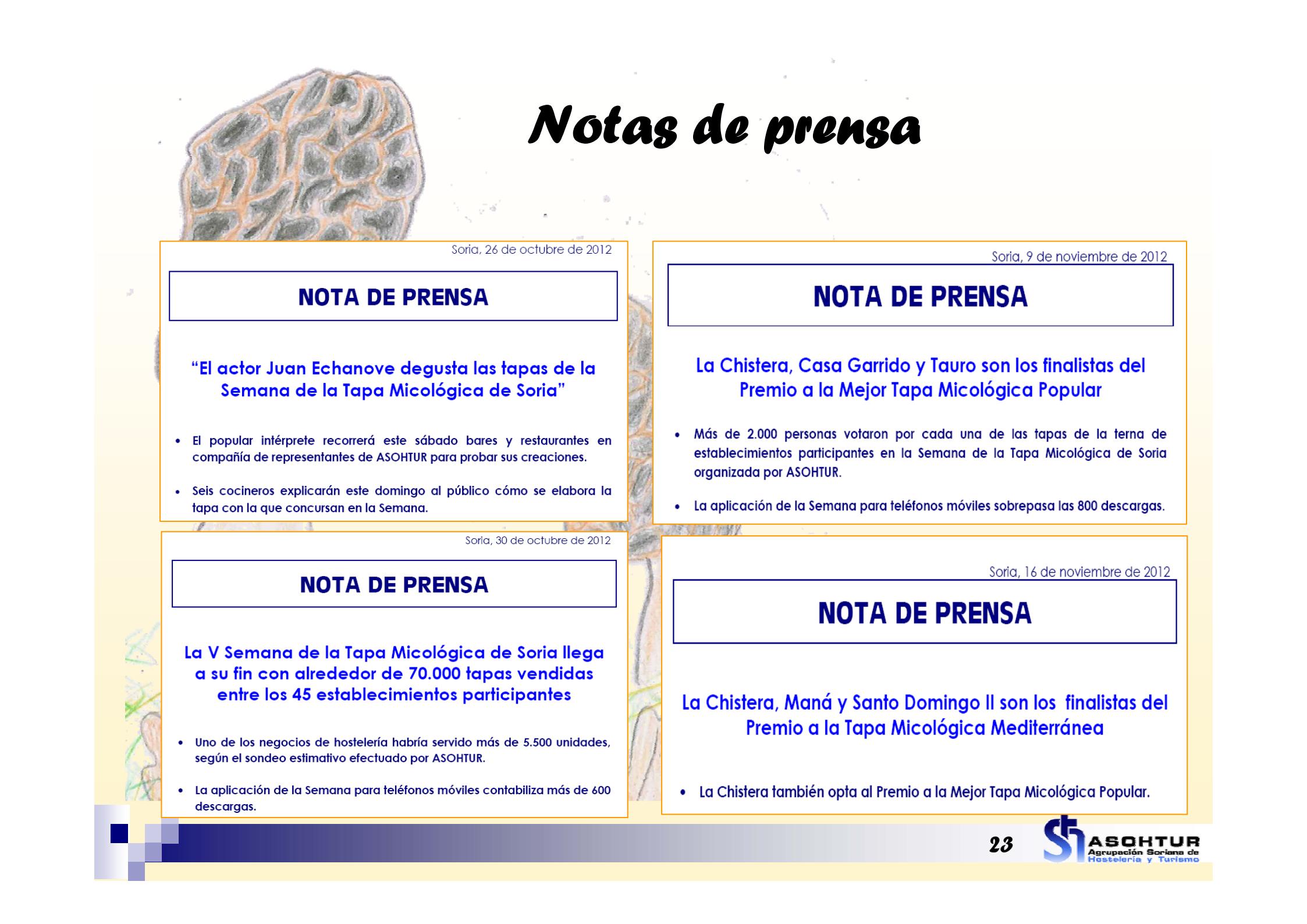
- Este evento gastronómico, organizado por ASOHTUR, se prolonga por primera vez durante 11 días.
- Una aplicación gratuita para teléfonos móviles Android de Google permite tapear por los 45 establecimientos de forma divertida e intuitiva.

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, 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, 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 feria 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, 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 micológica

salve el otoño, aunque se marca el reto de poder ofrecer productos turísticos fuera de la época festiva sin necesidad de depender de los recursos naturales, como es en este caso con las variaciones setosas. La presidenta de Asohtur, Yolanda Santos, explicó ayer que los hosteleros han puesto «mucho 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 en las jornadas muestra sus recetas al público.

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 muestran sus recetas al público.

ILLY.

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 coincide en el calendario, además, con el Congreso 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 gastronómico.

HERALDO



**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. En este sentido, Asohtur informa que 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 corresponden con las que en años anteriores han consolidado este evento como uno de los referentes en materia de micología y gastronomía del panorama nacional. La realización de diversas acciones programadas en la Semana de la Tapa Micológica dirigidas a diferentes colectivos como escuelas, aficionados a la cocina tratan de aumentar la difusión y conocimiento del mundo de la micología entre los distintos públicos.

La participación finaliza el 8 de octubre. La duración del evento se alargará durante 11 días.

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

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.

En la actualidad, 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 posibles actividades relacionadas con la micología en la que la Agrupación está trabajando.

La celebración de la quinta edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria coincide en el calendario con el Congreso 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 gastronómico.

Asohtur ya ha abierto el plazo de inscripción para los bares y restaurantes que desean participar en la Semana de la Tapa Micológica. La fecha límite para formalizar la participación finaliza el 8 de octubre. En este sentido, Asohtur informa que 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 corresponden con las que en años anteriores han consolidado este evento como uno de los referentes en materia de micología y gastronomía del panorama nacional. La realización de diversas acciones programadas en la Semana de la Tapa Micológica dirigidas a diferentes colectivos como escuelas, aficionados a la cocina, etc., tratan de aumentar la difusión y el conocimiento del mundo de la micología entre los distintos públicos.

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

DIARIO DE SORIA. SÁBADO, 22 DE SEPTIEMBRE DE 2012

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 además de ensanchar el periodo en el que poder ubicar posibles actividades relacionadas con la micología en la que la agrupación está trabajando.

La celebración de la V Semana de la Tapa Micológica de Soria coincide en el calendario con el Congreso 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 gastronómico.

Las bases de la quinta edición de la Semana de la Tapa Micológica corresponden con las que en años anteriores han consolidado este evento como uno de los referentes en materia de micología y gastronomía del panorama nacional. La realización de diversas acciones programadas en la Semana de la Tapa Micológica dirigidas a diferentes colectivos como escuelas, 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

## Los escolares eligen el cartel de la Tapa Micológica

Soria  
La Agrupación Soriaña 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 esta iniciativa.

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

SORIA. La Agrupación Soriaña 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. La organización ha establecido como criterio de selección el diseño más creativo y original.

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 secretaría de cada centro escolar y 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 participan más de 400 alumnos de cuatro colegios de la capital.

HERALDO

Sábado, 29 de septiembre de 2012 | Heraldo de Soria

## CARTEL SEMANA DE LA TAPA



Heraldo de Soria | Jueves, 11 de octubre de 2012

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. 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

Agente de la Brigada Judicial de la Comisaría de Policia Judicial de la Comisaría de la Policía Local de Soria. Una persona menor de edad que realizó una estafa en la noche del 12 de septiembre de 2012, en la que se llevó un botín de 5.100 euros, ha sido identificada por la Policía Local de Soria. La persona menor de edad que realizó la estafa es un menor de 14 años que reside en la localidad de Almazán. La persona menor de edad que realizó la estafa es un menor de 14 años que reside en la localidad de Almazán.

Este menor de edad, el llamado 'tocomocho', realizó una estafa en la noche del 12 de septiembre de 2012, en la que se llevó un botín de 5.100 euros. La persona menor de edad que realizó la estafa es un menor de 14 años que reside en la localidad de Almazán. La persona menor de edad que realizó la estafa es un menor de 14 años que reside en la localidad de Almazán.

"Ya puedes tapear con tu móvil con nuestra aplicación para teléfonos con sistema Android".

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

de una iniciativa que ayuda al sector hostelero a través de un producto identificado a Soria como las apreciadas setas de la provincia.

## 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



**ABC**  
Medio: Prensa Nacional

Fecha: 12 de octubre de 2012  
Difusión: 190.744 lectores (Datos OJD)

VIERDOS, 12 DE OCTUBRE DE 2012  
**Escapadas**



## Soria Pasión por las setas

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

J. F. ALONSO  
**N**o siempre las setas fueron el gran espectáculo que hoy son. Existe un largo camino para recorridarlo y hacerlo que, para disfrutarlos los debes a la hora de cocinar. En Castilla y León al norte. La voluntaria de la Universidad Complutense, Mercedes Molina, sorianita, recuerda si le preguntan cómo visitaba los ayuntamientos para conseguir alicates y agricultores de lo esencial de apoyar por una política de conservación, por un desarrollo sostenible. Los vino por un desafío. Hoy, en el mundo de los sectores, el cuidado del monte mediante la conservación de la naturaleza, los cocineros con estrella, los restaurantes, los hoteles, los bares, el otoño lleno de propuestas en Castilla y León, y sobre todo en Soria, es una prueba del trabajo bien hecho.

En los próximos días hay tres citas que pueden convertirse en excusas sin medida para planear una escapada. En primer lugar, Soria Gastronómica, cumple su quinta edición, que se celebra el 20 y 30 de octubre —en la que participan cocineros de cinco países, entre ellos el portugués José Pedro Bastos Gilbrant, el portugués André Magalhães y los españoles Mario Sanz y Fermín Suárez. Y al finalizar las fiestas, el 30 de octubre, se presentan las dos propuestas para todos los públicos: la Semana de la Tapa Micológica de Soria, que organiza la Asociación de Restaurantes de la ciudad y las jornadas gastronómicas de la Micología a Buscasetas 2012, que el 31 de octubre, 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 la colección. Y aunque no es un borgo, en las grandes cifras perdemos el detalle: el suave transcurrir de una mañana en la montaña, el susurro del viento, el rumor del agua, las pizcas sin prisas, los olores del campo bien avanzado otoño. Y luego, por supuesto, fin



**Direcciones**  
Soria Gastronómica  
• Casilla. Al Congreso  
Internacional de Micología, el 29 y 30 de octubre.  
Semana de la Tapa Micológica  
• Casilla. Al Congreso en la capital sorianita, del 20 al 30 de octubre.  
Buscasetas 2012  
• Casilla. Período  
gastromágico en las setas del 2 al 11 de noviembre, en restaurantes de toda Castilla y León y sus comarcas.  
Más información  
• En Internet:  
www.soriahostelturismo.com  
• Teléfono: 962 20 30 20.

**mujer hoy**  
Medio: Prensa Nacional

Fecha: 20 de octubre de 2012  
Difusión: 990.387 lectores (Datos OJD)

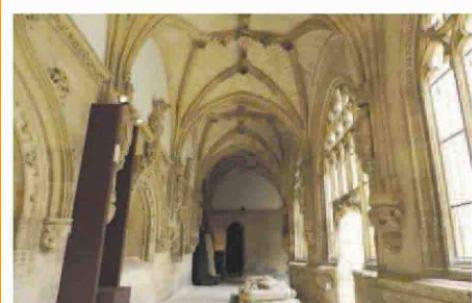


**elEconomista**  
Medio: Prensa Nacional

Fecha: 19 de octubre de 2012  
Difusión: 38.658 lectores (Datos OJD)

## 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 la visita



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 Micturismo, recursos en los que Castilla y León es una de las Comunidades líderes.

**EFE:**  
Medio: Agencia de Noticias

Fecha: 17 de octubre de 2012  
Difusión: –

## 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 vuelca para mostrar a los visitantes su rica gastronomía elaborada con setas y hongos, recogidos en los bosques, praderas y pinares de la provincia, donde pueden encontrarse hasta 150 variedades micológicas, de las que medio centenar son comestibles.

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

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

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

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

Una vez finalizada la Semana de la Tapa Micológica, los visitantes podrán seguir disfrutando de estas delicias culinarias en las Jornadas Micológicas que organizará un hotel de la capital soriana, que pondrá en la mesa durante todos los fines de semana de noviembre, para sorprender al paladar, carpaccio de boletus en aceite trufado, tosta de miguelas con triguero, terrina de setas, lomito 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

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

Boletus, maita, amanita cesárea, cromellines, setas de cardo. Chantarellus son algunas de las variedades de hongos y setas comestibles que se podrán degustar del 20 al 30 de octubre en la V 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 menú de degustación de 20 variedades de setas y hongos, elaboradas con diferentes sabores y 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 despliegan de nuevo toda su imaginación y buen hacer.

Las pequeñas delicadezas, al precio de un euro y medio, van desde las hogazetas de boletus con queso de hongos hasta el ravioli de endibillas escabechadas, pasando por los crepes de setas con crema de boletus o el bombón de queso y trufa con trufipollas 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 célebres cocineros de cinco países.

Una vez finalizada la Semana de la Tapa Micológica, los visitantes podrán seguir disfrutando de estas delicias culinarias en las Jornadas Micológicas que organizará el 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, torta de inigualables con trufa, terrina de setas, lombito de puerco relleno de crecillas, miniatas de setas 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 hoteleros de la provincia trabajarán en mini delicateses 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 sus 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	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 . Díjate 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 el año en los pinares y bosques de Soria. Una cita que poco a poco se considera como uno de los referentes en materia de micología y gastronomía del panorama nacional.



Fecha: 17 de octubre de 2012	Medio: Internet Gastronomía

## Soria, otoño y setas, un buen plan

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

Me gusta 59 Twitter 29



Soria es un destino ideal para los fines de semana de otoño y más en estos meses de octubre y noviembre cuando se convierte en el paraíso de la micología. La provincia se 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 el año en los pinares y bosques de Soria. Una cita que poco a poco se considera como uno de los referentes en materia de micología y gastronomía del panorama nacional.

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

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

### Congreso internacional Soria Gastronómica

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

### Fines de semana micológicos

Una vez finalizada la Semana de la Tapa Micológica, los visitantes pueden seguir disfrutando de las Jornadas Micológicas que organiza el Hotel Alfonso XVIII. Durante los fines de semana de octubre y noviembre el establecimiento hotelero más selecto de la ciudad de Soria elabora un menú micológico de degustación que se plantea 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 incluidas. Gracias a estas rutas se puede conocer con especialistas las diversas variedades de setas que hay en la provincia, cómo se deben recoger, 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

**El aderezo**  
Recetas | Gastronomía | Naturas | Vinos

Difusión: 5.845.000 lectores (Datos OJD)

Medio: Internet Gastronomía

## Semana de la Tapa Micológica de Soria 2012

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

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



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

Para estas personas, y todas aquellas que quieran acercarse hasta estas tierras Castellanas, la provincia se vuelve para mostrarse su rica gastronomía elaborada con setas y hongos tan exquisitos como el Boletín, el Nicalo, la Amanita Césarea, las Comerelles, el Chantarello, la Trufa Negra, las Setas de Cardo o el Pericarbon, entre las 50 especies comestibles que se pueden encontrar en los bosques, praderas y pinares de Soria.

Con algunas de estas variedades de setas y hongos, más de 45 establecimientos hosteleros de la ciudad y provincia de Soria elaborarán las tapas de la V Semana de la Tapa Micológica. Un evento que se celebrará entre el 20 al 30 de octubre y que contará con unas tapas tan sugerentes como "Hogacitas de Boletus con queso de hongos", "Ravioli de Sendrillas escabechadas y chícharos encocados" 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 os comentamos cuando os anunciamos su programa de actividades, reunirá a un gran número de cocheros y especialistas en micología en la ciudad de Soria.

Fecha: 19 de octubre de 2012

**Gastronomía & Cía**  
La ciencia y el arte culinario, recetas tradicionales y cocina de autor

Difusión: ---

Medio: Internet Gastronomía

## Semana de la Tapa Micológica Soria 2012



Se habla de

freidura phips nº9220/20 sin a  
barcocho de chocolate y plátano  
recetas temomik  
recetas de bocadillos fáciles  
pastel manzana  
salmorejo cuantas cuchandas  
receta de aderezo de berenjena  
bullebulle de santo  
arrano de carro extra trabé  
arrano de una hoja  
recetas con jamón york

Últimos post

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

Diálogos de Cocina 2  
17 de octubre de 2012

Participantes en el Concurso Nacional de Tapas y  
Velocidad 2012  
16 de octubre de 2012

Semana de la Tapa Micológica de  
16 de octubre de 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, entrarán 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 si que ofrecerán sus tapas al precio de 1,50 euros (sin bebida), viendo los premios que se otorgarán podéis suponer que como consoladores, se podrá votar por la tapa que más haya gustado, será el premio popular. Personas que nada habrá que comenoces qué barbas 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, Gomaya, Los Villares y Olvega.

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 sendrillas escabechadas, Hogacitas de *boletus* con queso de hongos, Crepes de setas con crema de boletus... En la Semana Micológica de la Tapa habrá mucho que ver y que degustar, suponemos que quienes estás por la zona no os lo vais a perder, así que compartir la experiencia, sólo faltan dos días para que den comienzo.

Escrito por **YelSid** 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

**Diario Rural**  
Tu punto de información rural

Difusión: ---

Medio: Internet Viajes

## Buscar setas, el placer del otoño



Prácticamente por un bosquejo con setas es todo un placer, y hacerlo buscando setas una nueva manera de disfrutar del paisaje, de los mil tonos de otoño, insectos, frutos, madera y arenales con que nos regalan árboles y arbustos.

El otoño es la época ideal para ir a buscar setas. Para aquellos a los que les gusta la naturaleza y el senderismo, es una actividad que combina la belleza del bosque con la diversión y el descubrimiento. 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 te gusta salir a buscar setas, ya sabrás que es una experiencia formidables en la que se disfruta de lo lindo. ¡Pero no es un juego!. Hence de estar muy seguros de que los hongos que recolectamos son comestibles. Ante todo, no debes confundirlos con venenosos.

Una buena manera de aprender a distinguir las diferentes especies es participar en las muchas jornadas micológicas que se celebran en estas fechas en todo el territorio español. Por ejemplo, las Jornadas Micológicas de Otoño de la Sierra de Albarracín tendrán lugar este año los días 20 y 21 de octubre, en la localidad de Cogollo (Teruel). Además de salir a buscarnos, se impartirá un taller de cocina de setas. ¡Apéctico!

### Para anotar en la agenda



También están las Jornadas Micológicas de la Comunidad de Madrid. Se realizarán y se darán charlas con consejos para aprender a reconocer las que son comestibles y a detectar las venenosas. Serán los fines de semana del 26-28 de octubre y 9-11 de noviembre.

Soria es otra de las provincias que en otoño se convierten en todo un paraíso para los buscadores de setas. En su XII Semana de la Tapa Micológica, que tendrá lugar del 20 al 30 de octubre, se presentarán 150 establecimientos, entre los que destacan las setas de cardo, los nicipotes y los bebedos. Puedes participar en las diferentes jornadas y ponencias micológicas que se desarrollan en muchas localidades soriana. Además, la final de competición tendrá lugar en la capital en la Semana de la Tapa Micológica.

# Dossier de prensa

RADIO

**rne**

**RNE / Radio Exterior / Internet**

**Fecha:** 18 de octubre de 2012

**Programa:** Paisajes y Sabores

**Duración:** 15 minutos

Entrevista a Yolanda

**rne**

**RNE / Radio 1**

**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	<b>expreso</b> La actualidad en viajes y turismo
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 Níscolo, la Amanita Cesárea, las Colmenillas, el Chantarellus, la Trufa Negra, las Setas de Cardo, el Níscolo 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 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.

Fecha: 17 de octubre de 2012	<b>Sabrosía</b> CUALQUIERA PUEDE COCINAR
Difusión: ---	Medio: Internet Gastronomía

EVENTOS | TAPAS | SETAS Y HONGOS | SORIA

### V Semana de la Tapa Micológica de Soria

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, paraiso esporáfico de todo lo que tiene ver con las setas y los hongos, y es que allí se dan de las mejores durante todo el año como son: el Boletus, el Níscolo, la Amanita Cesárea, las Colmenillas, el Chantarellus, la Trufa Negra, las Setas de Cardo, el Níscolo 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	<b>EASY VIAJAR</b> Todo para viajar en un clic
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 Níscolo o la Amanita Cesárea; algunas de las variedades más apreciadas de entre las casi cincuenta especies comestibles que durante esta época del año crecen entre los campos numantinos.

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

Del 20 al 30 de octubre, todo aquel que lo deseé 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 quienes no se le hace la boca agua!

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

Si después de leer este artículo te ha picado el gusanillo y te gustaría vivir una experiencia cultural 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	<b>Hogaradas</b>
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 presentes de las más de 150 variedades de setas y hongos que se encuentran en la comarca. Entre las que se incluyen con los siguientes nombres: Boletus, el Níscolo, 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.

Entre las tapas que se podrán degustar se incluyen: "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



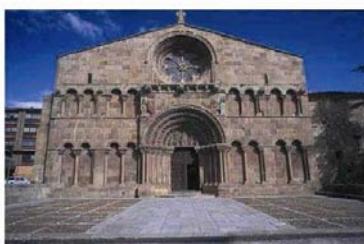
# Dossier de prensa



Fecha: 22 de Octubre de 2012	<b>DIARIO</b> 
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 Níscolo, la Amanita Cesárea, las Colmenillas, el Chantarellus, la Trufa Negra, las Setas de Cardo, el Níscolo 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 Hogaditas de Boletus con queso de hongos, Ravioli de Senderillitas 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.asohтур.com](http://www.asohтур.com)

Fecha: 23 de octubre de 2012	<b>EscapadaRural</b>
Difusión: ---	Medio: Internet Viajes



Tarta de foie de setas. Fuente: ASOHTUR

He visto 10 tapas juntas en una bocadilla y me parecían machacinas. 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 bocadilla, sino repartidas en 10 días en bocadillo y 45 establecimientos hosteleros.

La V Semana de la Tapa Micológica de Soria se celebra del 20 al 30 de octubre, más de 45 establecimientos de restauración de la provincia de Soria. Organizada por la ASOHTUR (Asociación de Hosteleros y Turismo de Soria), la Semana de la Tapa Micológica aspira a consolidarse como un producto turístico de la temporada de otoño. Complementa el programa gastronómico la Ruta Micológica.



70.000 bocadillos de moho y tradición

Las tapas son la gastronomía lo que Twitter al periodista. Sobre todo, imágenes, proyección hacia el exterior que consumen toda la interacción para ser consumida.

Durante la V Semana de la Tapa Micológica de Soria se repartirán más de 70.000 bocadillos de la tradición cultural y culinaria de la provincia. A un precio de 1,5 € cada una, las tapas reúnen todo el sabor del moho y sus productos del terreno. El año pasado consumieron 55.000 tapas, lo que sitúa a los bocadillos del panado Pastele del Pilar como figura de éxito para esta edición.



Flechas aliñadas con setas y cebolla de manzana de Soria trufada. Fuente: ASOHTUR

Para qué podrás encontrar en Soria estos días? El menú degustación del Hotel Alfonso VIII, elaborado sobre el producto de las setas, será el más selecto de la Semana y duradero hasta noviembre. Y habrá más, mucho más. Tal y como informa ASOHTUR, podrás probar diferentes como:

Flechas aliñadas con setas y cebolla de manzana de Soria trufada  
Ravioli rosa de setas y cebolla escabechadas y chipirones encebollados  
Brioches de setas y cebolla con trompetillas caramelizadas  
Sorprendente, ¿verdad?

**Viajes por España**  
Escapadas de interés por territorio español.

Medio: Internet Viajes

Fecha: 23 de octubre de 2012



Difusión: ---

Medio: Internet Viajes

Fecha: 18 de octubre de 2012



Difusión: ---

Medio: Internet Gastronomía

#### Semana de la Tapa Micológica



Ir a la web del evento  
2 €

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



**SORIA**

> GASTRONOMÍA

**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.

Los setos se convierten desde ayer a medida en las principales citas de la gastronomía soriana cuando se dio el pistoletazo de salida a la Semana de la Tapa Micológica en el restaurante Heradores. 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 hostelería y turismo ubicados en la capital y seis en diferentes pueblos.

Con este inicio la Agrupación Soria Hostelería y Turismo gira su atención hacia la promoción y fomento del turismo gastronómico en la zona, lo que se

Soria se reforzó con el congreso Soria Gastronómica que organiza la Asociación de Hostelería y Turismo de Soria. Con ello se espera superar la cifra de los 50.000 tapas vendidas el año pasado, aprovechando así la excepcionalidad micológica que se dará durante las próximas semanas en los últimos días.

Las buenas cifras de visitantes recibidas durante el pasado Puente de la Virgen han animado a los profesionales de la cocina con el quinto concurso provincial de la tapa micológica, que vuelve a encantar a los organizadores y al público que apoya a los establecimientos participantes rebolando un bolígrafo con el que podrá decidir el ganador del "Premio a la Mejor Tapa Micológica Popular".

En cuanto a los premios, el igual que en las ediciones anteriores, es el premio a la Mejor Tapa Micológica, dotado con 1.300 euros y otro concedido por un jurado que califica cada una de las tapas presentadas por los establecimientos sorianos. El ganador recibirá también una invitación para participar como finalista en el concurso nacional de pinchos de Valladolid.

**IRUNA**

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

**PLAZA**

El restaurante Plaza ha centrado en la presente edición de la semana de la tapa micológica una tapa crema de bolitas y dulce de pipípolo. De esta manera se combinan diferentes tipos de productos con tradición en la zona de Soria.

**14**

**DIARIO DE SORIA. DOMINGO 21 DE OCTUBRE DE 2012**

**APOLONIA**

El bar Apolonia presenta la tapa Mar y Tierra. En ella se combinan los boleros 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 Heradores.

**HERRADORES**

En el restaurante Herradores se puede degustar la especialidad micológica Sensación de Herradores. Se convierte en una de las especialidades más votadas en la presente edición, combinando diferentes productos de la tierra.

**LATINO**

En el restaurante Latino ofrece para la presente edición de la tapa micológica la elaboración centrada en el Ministro del Horca. Es su propuesta para la presente edición en la que se pretende promocionar el producto cortino.

**Topa Ministro de hongos... 0 m**

**Topa Mar y Tierra... 0 m**

**Topa Sensación Herradores... 0 m**

**Topa Latino de hongos... 0 m**

**Aplicación para móviles... 0 m**

**Fachar. Se celebra hasta el 30 de octubre en 45 bares**

**Topa Chistera... 0 m**

**Topa Creciente de setas... 0 m**

**Topa Seta cremosa de bolitas y dulce de pipípolo... 0 m**

**Topa Hamburguesa de hongos y langostinos... 0 m**

**Topa Chistera**

El restaurante La Chistera ha optado por una tapa a base de croissant de setas con forma de helado. Es su particular manera de dar la bienvenida al los sabores otoñales 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

**SORIA.** 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 mayoría parte de los 45 bares y restaurantes (39 ubicados en la ciudad

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.

V.R.A.



La semana de la tapa micológica contó ayer con una animada respuesta de los sorianos. M. CASTILLO

## OBSERVATORIO

### Tapas micológicas

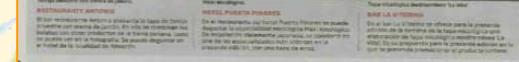
La afición por las tapas sigue activa en Soria, como lo demuestran estas últimas jornadas organizadas por Asohtur, que esta vez se enfrentan a la adversa climatología, con un fin de semana eminentemente lluvioso. La iniciativa trata de dar un valor añadido a los establecimientos participantes, de modo 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.



Domingo, 21 de octubre de 2012 | Heraldo de Soria

18  
SORIA

> GASTRONOMÍA



Topa chistera con setas de pino

El restaurante La Chistera prepara para la presente edición de la semana de la tapa micológica una tapa que combina la tradición de la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa chistera", que combina la chistera con la micología.

El resultado es la tapa "Topa ch

# 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 150 litros contabilizados ayer en la provincia

**MADERA.** Con la llegada de las primeras lluvias los montes sorianos se llenan de setas y hongos. Sólo la jornada de ayer se ha recogido más de 100 kilos en los montes de la capital y sus estaciones micológicas de la provincia. Myrasa, un proyecto para la promoción y difusión del consumo de los recursos micológicos en la región, ha creado su propia marca de setas y hongos que ya se vende en Castilla y León y reclama que la explotación de este recurso crezca con una normativa común.

El gerente de las iniciativas, Ángel Gutiérrez explica que el año que viene se va a incrementar la cantidad de recursos turísticos y el número de «micorutas» y establecimientos que se van a añadir al eje de la comarca, lo que se manifiesta exponencialmente, por lo que se corre el peligro de que la situación se salte de control.

El perfil del turista sfidamente al mundo de las setas es muy variado, ya que viene de diferentes rincones de un día de ocio a los que ven en ellas una fuente de risas o los que las consideran una inversión, indica Esteban.

HERALDO/EFE



### 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 recomiendan los establecimientos consultados por HERALDO de los participantes. El balance, positivo, pero con menor ritmo que otros años en el arranque de esta Semana de la Tapa. «No ha llovido más que en peores, comentan uno de los bares, con la previsión de que la afluencia siga incrementándose. La calidad de las tapas y el precio asequible de 15 euros son los atractivos para esta iniciativa de Asocitur. Heraldo

Aferrante, según afirman, alejan las trampas que todo fundamental es el fin de todos y ya que las personas cultas van creciendo y están pidiendo más y están pidiendo un enorme potencial gastronómico por descubrir.

Los asistentes participaron en el III Congreso Soria Gastronómica, que se celebraría en una remota villa de la provincia, pero que no se realizó, y se reunieron con expertos en micología y donde se analizaron la situación actual y las perspectivas que tiene muchas seterillas.

Una de ellas será Elena Lucas, miembro del jurado del premio Naranjito. En el congreso presentó sus propuestas de «setosetas» con setas y hongos y se le premió con el galardón a la mejor elaboración de trufas o las gominales de pinos.

También, para los más pequeños, se realizó una actividad en la que se elaboró una masa a base de este hongo, tomate de huerta, jamón york y queso, que se sirvió en la noche del «boom» de las últimas salsas que han ido evolucionando las recetas.

HERALDO/EFE

### kronospain

Kronospain está adquiriendo las plantas de fabricación de tablero INTENPOL Y UNICAPAN situadas en Burgos y Salas de los Infantes, y quiere reconvertir estos negocios y convertirlos en líder en la industria del tablero de madera.

### BUSCAMOS SUMINISTRO DE MADERA

Queremos reanudar 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 BOLLO. RESIDUOS DE

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	ESTABLECIMIENTO	TIPO DE TAPA
RESTAURANTE	EL PRINCIPIO	Setas y hongos
	VIAJEROS ALQUILERES	Setas y hongos
	LA CAFÉ	Setas y hongos
	LA CHISTERA	Setas y hongos
	LA CANTINA	Setas y hongos
	LA PIZZA	Setas y hongos
	LA TRAVESÍA	Setas y hongos
	LA VIDA	Setas y hongos
	LA VILLA	Setas y hongos
	LA ZARZUELA	Setas y hongos
CAFETERÍA	EL CANTERO	Setas y hongos
	EL CANTERO FRESH	Setas y hongos
	EL CANTERO FRESH	Setas y hongos
	EL CANTERO FRESH	Setas y hongos
	EL CANTERO FRESH	Setas y hongos
	EL CANTERO FRESH	Setas y hongos
	EL CANTERO FRESH	Setas y hongos
	EL CANTERO FRESH	Setas y hongos
	EL CANTERO FRESH	Setas y hongos
	EL CANTERO FRESH	Setas y hongos
BARES	LA CAFÉ	Setas y hongos
	LA CAFÉ	Setas y hongos
	LA CAFÉ	Setas y hongos
	LA CAFÉ	Setas y hongos
	LA CAFÉ	Setas y hongos
	LA CAFÉ	Setas y hongos
	LA CAFÉ	Setas y hongos
	LA CAFÉ	Setas y hongos
	LA CAFÉ	Setas y hongos
	LA CAFÉ	Setas y hongos
PROVINCIA	LA CAFÉ	Setas y hongos
	LA CAFÉ	Setas y hongos
	LA CAFÉ	Setas y hongos
	LA CAFÉ	Setas y hongos
	LA CAFÉ	Setas y hongos
	LA CAFÉ	Setas y hongos
	LA CAFÉ	Setas y hongos
	LA CAFÉ	Setas y hongos
	LA CAFÉ	Setas y hongos
	LA CAFÉ	Setas y hongos

Plato de alcachofas con setas y hongos.

Alfajor de setas.

Carrillada de trufas y setas.

DIARIO DE SORIA, MARTES 23 DE OCTUBRE DE 2012

SORIA

> GASTRONOMÍA

HERALDO/EFE

Restaurante La Cava de Soria.

El restaurante La Cava de Soria presenta la sazón. Fue de arribada con setas y trufas y trufilla de manteca de Soria criollada. En ella se combinan los setas con otros productos de la tierra sorianas, como se puede ver en la imagen.

HERALDO/EFE

Restaurante La Cava de Soria.

En el restaurante La Cava de Soria se ofrece para la presente edición de la feria vial de Almazán la sazón. Fue de arribada con setas y trufas y trufilla de manteca de Soria criollada. En ella se combinan los setas con otros productos de la tierra sorianas, como se puede ver en la imagen.

HERALDO/EFE

Restaurante La Cava de Soria.

En el restaurante La Cava de Soria se ofrece para la presente edición de la feria vial de Almazán la sazón. Fue de arribada con setas y trufas y trufilla de manteca de Soria criollada. En ella se combinan los setas con otros productos de la tierra sorianas, como se puede ver en la imagen.

HERALDO/EFE

Restaurante La Cava de Soria.

En el restaurante La Cava de Soria se ofrece para la presente edición de la feria vial de Almazán la sazón. Fue de arribada con setas y trufas y trufilla de manteca de Soria criollada. En ella se combinan los setas con otros productos de la tierra sorianas, como se puede ver en la imagen.

HERALDO/EFE

Restaurante La Cava de Soria.

En el restaurante La Cava de Soria se ofrece para la presente edición de la feria vial de Almazán la sazón. Fue de arribada con setas y trufas y trufilla de manteca de Soria criollada. En ella se combinan los setas con otros productos de la tierra sorianas, como se puede ver en la imagen.

HERALDO/EFE

Restaurante La Cava de Soria.

En el restaurante La Cava de Soria se ofrece para la presente edición de la feria vial de Almazán la sazón. Fue de arribada con setas y trufas y trufilla de manteca de Soria criollada. En ella se combinan los setas con otros productos de la tierra sorianas, como se puede ver en la imagen.

HERALDO/EFE

Restaurante La Cava de Soria.

En el restaurante La Cava de Soria se ofrece para la presente edición de la feria vial de Almazán la sazón. Fue de arribada con setas y trufas y trufilla de manteca de Soria criollada. En ella se combinan los setas con otros productos de la tierra sorianas, como se puede ver en la imagen.

HERALDO/EFE

Restaurante La Cava de Soria.

En el restaurante La Cava de Soria se ofrece para la presente edición de la feria vial de Almazán la sazón. Fue de arribada con setas y trufas y trufilla de manteca de Soria criollada. En ella se combinan los setas con otros productos de la tierra sorianas, como se puede ver en la imagen.

HERALDO/EFE

Restaurante La Cava de Soria.

En el restaurante La Cava de Soria se ofrece para la presente edición de la feria vial de Almazán la sazón. Fue de arribada con setas y trufas y trufilla de manteca de Soria criollada. En ella se combinan los setas con otros productos de la tierra sorianas, como se puede ver en la imagen.

HERALDO/EFE

Restaurante La Cava de Soria.

En el restaurante La Cava de Soria se ofrece para la presente edición de la feria vial de Almazán la sazón. Fue de arribada con setas y trufas y trufilla de manteca de Soria criollada. En ella se combinan los setas con otros productos de la tierra sorianas, como se puede ver en la imagen.

HERALDO/EFE

Restaurante La Cava de Soria.

En el restaurante La Cava de Soria se ofrece para la presente edición de la feria vial de Almazán la sazón. Fue de arribada con setas y trufas y trufilla de manteca de Soria criollada. En ella se combinan los setas con otros productos de la tierra sorianas, como se puede ver en la imagen.

HERALDO/EFE

Restaurante La Cava de Soria.

En el restaurante La Cava de Soria se ofrece para la presente edición de la feria vial de Almazán la sazón. Fue de arribada con setas y trufas y trufilla de manteca de Soria criollada. En ella se combinan los setas con otros productos de la tierra sorianas, como se puede ver en la imagen.

HERALDO/EFE

Restaurante La Cava de Soria.

En el restaurante La Cava de Soria se ofrece para la presente edición de la feria vial de Almazán la sazón. Fue de arribada con setas y trufas y trufilla de manteca de Soria criollada. En ella se combinan los setas con otros productos de la tierra sorianas, como se puede ver en la imagen.

HERALDO/EFE

Restaurante La Cava de Soria.

En el restaurante La Cava de Soria se ofrece para la presente edición de la feria vial de Almazán la sazón. Fue de arribada con setas y trufas y trufilla de manteca de Soria criollada. En ella se combinan los setas con otros productos de la tierra sorianas, como se puede ver en la imagen.

HERALDO/EFE

Restaurante La Cava de Soria.

En el restaurante La Cava de Soria se ofrece para la presente edición de la feria vial de Almazán la sazón. Fue de arribada con setas y trufas y trufilla de manteca de Soria criollada. En ella se combinan los setas con otros productos de la tierra sorianas, como se puede ver en la imagen.

HERALDO/EFE

Restaurante La Cava de Soria.

En el restaurante La Cava de Soria se ofrece para la presente edición de la feria vial de Almazán la sazón. Fue de arribada con setas y trufas y trufilla de manteca de Soria criollada. En ella se combinan los setas con otros productos de la tierra sorianas, como se puede ver en la imagen.

HERALDO/EFE

Restaurante La Cava de Soria.

En el restaurante La Cava de Soria se ofrece para la presente edición de la feria vial de Almazán la sazón. Fue de arribada con setas y trufas y trufilla de manteca de Soria criollada. En ella se combinan los setas con otros productos de la tierra sorianas, como se puede ver en la imagen.

HERALDO/EFE

Restaurante La Cava de Soria.

En el restaurante La Cava de Soria se ofrece para la presente edición de la feria vial de Almazán la sazón. Fue de arribada con setas y trufas y trufilla de manteca de Soria criollada. En ella se combinan los setas con otros productos de la tierra sorianas, como se puede ver en la imagen.

HERALDO/EFE

Restaurante La Cava de Soria.

En el restaurante La Cava de Soria se ofrece para la presente edición de la feria vial de Almazán la sazón. Fue de arribada con setas y trufas y trufilla de manteca de Soria criollada. En ella se combinan los setas con otros productos de la tierra sorianas, como se puede ver en la imagen.

HERALDO/EFE

Restaurante La Cava de Soria.

En el restaurante La Cava de Soria se ofrece para la presente edición de la feria vial de Almazán la sazón. Fue de arribada con setas y trufas y trufilla de manteca de Soria criollada. En ella se combinan los setas con otros productos de la tierra sorianas, como se puede ver en la imagen.

HERALDO/EFE

Restaurante La Cava de Soria.

En el restaurante La Cava de Soria se ofrece para la presente edición de la feria vial de Almazán la sazón. Fue de arribada con setas y trufas y trufilla de manteca de Soria criollada. En ella se combinan los setas con otros productos de la tierra sorianas, como se puede ver en la imagen.

HERALDO/EFE

Restaurante La Cava de Soria.

En el restaurante La Cava de Soria se ofrece para la presente edición de la feria vial de Almazán la sazón. Fue de arribada con setas y trufas y trufilla de manteca de Soria criollada. En ella se combinan los setas con otros productos de la tierra sorianas, como se puede ver en la imagen.

HERALDO/EFE

Restaurante La Cava de Soria.

En el restaurante La Cava de Soria se ofrece para la presente edición de la feria vial de Almazán la sazón. Fue de arribada con setas y trufas y trufilla de manteca de Soria criollada. En ella se combinan los setas con otros productos de la tierra sorianas, como se puede ver en la imagen.

HERALDO/EFE

Restaurante La Cava de Soria.

En el restaurante La Cava de Soria se ofrece para la presente edición de la feria vial de Almazán la sazón. Fue de arribada con setas y trufas y trufilla de manteca de Soria criollada. En ella se combinan los setas con otros productos de la tierra sorianas, como se puede ver en la imagen.

HERALDO/EFE

Restaurante La Cava de Soria.

En el restaurante La Cava de Soria se ofrece para la presente edición de la feria vial de Almazán la sazón. Fue de arribada con setas y trufas y trufilla de manteca de Soria criollada. En ella se combinan los setas con otros productos de la tierra sorianas, como se puede ver en la imagen.

HERALDO/EFE

Restaurante La Cava de Soria.

En el restaurante La Cava de Soria se ofrece para la presente edición de la feria vial de Almazán la sazón. Fue de arribada con setas y trufas y trufilla de manteca de Soria criollada. En ella se combinan los setas con otros productos de la tierra sorianas, como se puede ver en la imagen.

HERALDO/EFE

Restaurante La Cava de Soria.

En el restaurante La Cava de Soria se ofrece para la presente edición de la feria vial de Almazán la sazón. Fue de arribada con setas y trufas y trufilla de manteca de Soria criollada. En ella se combinan los setas con otros productos de la tierra sorianas, como se puede ver en la imagen.

HERALDO/EFE

Restaurante La Cava de Soria.

En el restaurante La Cava de Soria se ofrece para la presente edición de la feria vial de Almazán la sazón. Fue de arribada con setas y trufas y trufilla de manteca de Soria criollada. En ella se combinan los setas con otros productos de la tierra sorianas, como se puede ver en la imagen.

HERALDO/EFE

Restaurante La Cava de Soria.

En el restaurante La Cava de Soria se ofrece para la presente edición de la feria vial de Almazán la sazón. Fue de arribada con setas y trufas y trufilla de manteca de Soria criollada. En ella se combinan los setas con otros productos de la tierra sorianas, como se puede ver en la imagen.

HERALDO/EFE

Restaurante La Cava de Soria.

En el restaurante La Cava de Soria se ofrece para la presente edición de la feria vial de Almazán la sazón. Fue de arribada con setas y trufas y trufilla de manteca de Soria criollada. En ella se combinan los setas con otros productos de la tierra sorianas, como se puede ver en la imagen.

HERALDO/EFE

Restaurante La Cava de Soria.

En el restaurante La Cava de Soria se ofrece para la presente edición de la feria vial de Almazán la sazón. Fue de arribada con setas y trufas y trufilla de manteca de Soria criollada. En ella se combinan los setas con otros productos de la tierra sorianas, como se puede ver en la imagen.

HERALDO/EFE

Restaurante La Cava de Soria.

En el restaurante La Cava de Soria se ofrece para la presente edición de la feria vial de Almazán la sazón. Fue de arribada con setas y trufas y trufilla de manteca de Soria criollada. En ella se combinan los setas con otros productos de la tierra sorianas, como se puede ver en la imagen.

HERALDO/EFE

Restaurante La Cava de Soria.

En el restaurante La Cava de Soria se ofrece para la presente edición de la feria vial de Almazán la sazón. Fue de arribada con setas y trufas y trufilla de manteca de Soria criollada. En ella se combinan los setas con otros productos de la tierra sorianas, como se puede ver en la imagen.

HERALDO/EFE

Restaurante La Cava de Soria.

En el restaurante La Cava de Soria se ofrece para la presente edición de la feria vial de Almazán la sazón. Fue de arribada con setas y trufas y trufilla de manteca de Soria criollada. En ella se combinan los setas con otros productos de la tierra sorianas, como se puede ver en la imagen.

HERALDO/EFE

Restaurante La Cava de Soria.

En el restaurante La Cava de Soria se ofrece para la presente edición de la feria vial de Almazán la sazón. Fue de arribada con setas y trufas y trufilla de manteca de Soria criollada. En ella se combinan los setas con otros productos de la tierra sorianas, como se puede ver en la imagen.

HERALDO/EFE

Restaurante La Cava de Soria.

En el restaurante La Cava de Soria se ofrece para la presente edición de la feria vial de Almazán la sazón. Fue de arribada con setas y trufas y trufilla de manteca de Soria criollada. En ella se combinan los setas con otros productos de la tierra sorianas, como se puede ver en la imagen.

HERALDO/EFE

Restaurante La Cava de Soria.

En el restaurante La Cava de Soria se ofrece para la presente edición de la feria vial de Almazán la sazón. Fue de arribada con setas y trufas y trufilla de manteca de Soria criollada. En ella se combinan los setas con otros productos de la tierra sorianas, como se puede ver en la imagen.

HERALDO/EFE

Restaurante La Cava de Soria.

En el restaurante La Cava de Soria se ofrece para la presente edición de la feria vial de Almazán la sazón. Fue de arribada con setas y trufas y trufilla de manteca de Soria criollada. En ella se combinan los setas con otros productos de la tierra sorianas, como se puede ver en la imagen.

HERALDO/EFE

Restaurante La Cava de Soria.

En

# **Dossier de prensa**



DIARIO DE SORIA, SÁBADO 27 DE OCTUBRE DE 2012

10

SORIA

DIARIO DE SORIA. JUEVES 25 DE OCTUBRE DE 2012

> GASTRONOMÍA

Tapa 'El secreto del príncipe'

BAR & PIZZA

**Café del Príncipe** propone para esta edición la tapa 'El secreto del príncipe'. En ella se combinan tres quesos con este producto de la gastronomía burgalesa, como se puede ver en la fotografía.

Tapa 'Salsamón de nostra tierra'

CAFÉ DEL PRÍNCIPE

**Café del Príncipe** se puede degustar la especialidad micológica 'Salsamón de nostra tierra'. Se combina en una de las tapas más dulces y sabrosas de la carta la salsamón con mermelada de la misma.

Postre 'Tarta de hongos con queso y crema'

RESTAURANTE

**El restaurante Abona** se atreve a sacar la esencia de la tapa micológica 'Queso con hongos'. Se combina en una de las tartas más dulces y sabrosas de la carta el queso con hongos con piñones y crema. Su propuesta para el otoño es sorprendente.

Postre 'Tarta de queso del salrador'

RESTAURANTE

**El restaurante Peque del Salrador** se anima para la presente edición de la semana de la tapa micológica una tarta micológica denominada 'Carmen'.

## Difusión micológica en redes sociales

Los 45 establecimientos sorianos donde se venden las tapas han conseguido distribuir más de 31.000 en cinco días, en parte gracias a la difusión por internet.

Foto:

La semana de la tapa micológica está encantando un importante número de establecimientos de los sectores. Así, el martesayer la presidenta de Asociación, Victoria Martínez, visitó el restaurante 'El Tío' ya se han multiplicado más de 2000 las imágenes que se han hecho difundiéndole desde que se puso en marcha, tanto las redes y las revistas.

También hoy ha deslizado su primera foto, que incluye esta iniciativa, el chef sorianista Pedro de Paredes y su propia bandeja de cocina a modo res-

mendación. Cosa apurada porque no se está conviendo por las organizaciones que la tapa micológica sea una actividad a nivel nacional. En este sentido, Deterioro Gastronómica cosa malo y dice que la tapa micológica es una actividad que no tiene futuro. La propia Asociación elaboró un reportaje para el programa 'M', que presenta Alfonso Jiménez.

El mayor impulso se expuso ayer en la presentación de la exposición que se celebra en la sede provincial de la asociación cultural de la micología que se desarrolla de la

### Descargas de la aplicación de móvil

La aplicación para teléfono móvil que ha desarrollado la asociación para promocionar la tapa micológica ya ha conseguido más de 300 descargas en todo el mundo. Los datos se han obtenido en la primera semana de actividad, ya y hasta el día de la actualización.

Está dirigida en este a la difusión de la tapa micológica y se aplicará para teléfonos móviles que ya se han instalado en el sistema operativo. Una vez descargada, la persona que la utilice tiene que hacer desde que se prueba en marcha. La aplicación es gratuita y se puede descargar en la App Store (3,99 euros), en Google Play (4,99 euros) y en la web de la asociación, ya se puede acceder a los ingredientes y el menú.

**La aplicación de las jornadas para móvil alcanza las 500 descargas**

en cuenta que las grandes empresas pasadas durante viernes dieron una gran cantidad de información.

Latas para la industria, que realizó una feria para poder tener la mejor posición de la provincia.

Crepes de setas con crema de brie.

Tarta de hongos troquelada.

Tarta de berenjenas con setas.

CONFECCIÓN SAN FRANCISCO

La confitería San Francisco se ha cernido en la presente edición de la semana de la tapa micológica en una de las más originales y exóticas formas que se llevan: la crepe para la tapa. Se combinan diferentes tipos de productos sorianos.

EL RESTAURANTE SANT DOMINGO II

En el restaurante Santa Domingo II el elaboran en esta ocasión una tarta denominada 'Tarta de hongos con queso de cabra'. Se elabora con la tarta que se sirve en una envoltura especial cubierta de rodajas de ingredientes exóticos.

RESTAURANTE TRASLUMBRANTE

En el restaurante Traslumbrante se propone una tarta denominada 'Tarta de bonito con setas'. Se trata de una mezcla de setas con rodajas de bonito y queso de cabra. Se sirve con una mousse de setas.

# Dossier de prensa

**Viernes, 26 de octubre de 2012 | Heraldo 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 las 2.000 unidades vendidas desde que comenzara 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 Asohetur (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 laborables.

En el ámbito concreto de los medios de comunicación, Asohetur 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 emitido grabados un reportaje sobre la micología que se emitirá en el espacio 'Gente' de La 1 a principios de la próxima semana.

### Twitter y Facebook

Al mismo tiempo, la Semana de la Tapa ha sido la actividad que una elevada audiencia recogiendo más de 200.000 impresiones en la red Twitter. Además, la actividad realizada en Facebook ha subido un 50% el alcance de sus contenidos entre los usuarios de esta red desde que comenzó la Semana de la Tapa. La medida 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 móviles que cuenta con más de 500 descargas desde la Play Store de Google.

Por otra parte, la presidenta de la Semana de la Tapa Micológica, Yolanda Santos, presidenta de Asohetur, condujo una charla sobre la micología e investigación a la micología dirigida a escolares de la ESO a partir de las 12.30 horas de hoy viernes en el Centro Cultural Gaya Núñez 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 comenzara 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 (Asohetur), 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 laborables.

En el ámbito concreto de los medios de comunicación, Asohetur 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 despertó 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 (Asohetur) está encantada con la aceptación de la Semana de la Tapa Micológica.

**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.

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

**15**

**SORIA**

## Echanove degusta las tapas sorianas

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

### Talleres de cocina del domingo

Mañana. Presentan sus apuestas culinarias de las 11.15 hasta las 12.45 horas, en el Fogón del Salvador, Hostal Bar la Vitorina, restaurante La Cepa y Trasumante, a través de una nota de prensa.

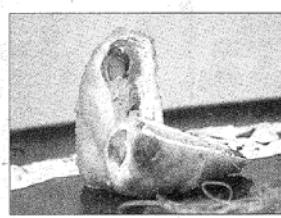
El popular actor de series españolas de televisión como 'Quiéntame cómo pasó' estará acompañado en su visita por el alcalde de Soria, Rafael Pedro Pérez, de Restaurante La Cepa; Alfonso Romero, de Restaurante Trasumante; Bruno Fraga, de Pardor Nacional de Turismo Antonio Machado y José Angel Soto, de Restaurante Alores.

Los talleres se realizarán este domingo 28, en la sala de exposiciones del IES Antonio Machado, entre las 11.15 y las 12.45 horas.

La inscripción a estos talleres es gratuita y se puede efectuar a través de la Oficina de Turismo de la Junta de Castilla y León.

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



Soria acoge estos días la Semana de la Tapa. / VALENTIN GURRANCE

16

**SORIA**

para concretar», en compañía del también actor Imanol Arias.

Echanove, vinculado estrechamente a Soria, promocionó ayer su charla en el intercambio de ideas entre chefs de cocina y protagonizado reportajes televisivos como los realizados para RTVE con 'Un

sábado con motivo del Congreso Soria Gastronómica en la sala de exposiciones del IES Antonio Machado. Echanove departió en este taller, que comenzaría en torno a las 11.15 horas, sobre cocina micológica.

También en el marco de la colaboración entre el Congreso So-

ria Gastronómica, organizado por la Junta de Castilla y León, y Asohetur, seis cocineros participantes en la Semana de la Tapa Micológica de Soria expusieron al público en otras tres salas la elaboración de la tapa con la que cada uno participa en la Semana.

Los seis chefs son Montse Con-

treira Albelárraga, de Fogón del Salvador; Vicente Llorente González, de Hostal Bar la Vitorina; Rafael Pedro Pérez, de Restaurante La Cepa; Alfonso Romero, de Restaurante Trasumante; Bruno Fraga, de Pardor Nacional de Turismo Antonio Machado y José Angel Soto, de Restaurante Alores.

Los talleres se realizarán este domingo 28, en la sala de exposiciones del IES Antonio Machado, entre las 11.15 y las 12.45 horas. La inscripción a estos talleres es gratuita y se puede efectuar a través de la Oficina de Turismo de la Junta de Castilla y León.

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

**37**

**ASOHTUR**  
Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo



# Dossier de prensa



Fecha: 28 de octubre de 2012

**EL MUNDO**

Difusión: 233.101 lectores (Datos OJD)

Medio: Prensa Autonómica / Local

ELMUNDO

**CASTILLA  
Y LEÓN**

elmundo-cyl.elmundo.es  
www.elmundo.es/elmundo/castillayleon.html



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

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

Página 4

DOMINGO 28 DE OCTUBRE DE 2012

4

**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 Adrià, es la capital mundial de las setas y los hongos», elogió. / DIEGO MAYOR

Fecha: 28 de octubre de 2012

**El Norte de Castilla**

Difusión: 28.681 lectores (Datos OJD)

Medio: Prensa Autonómica / Local

Viernes 26/10/12

EL NORTE DE CASTILLA

6 | GPS | COMER

+G  
GASTRONOMÍA

Si tiene alguna noticia sobre su restaurante y quiere que aparezca publicada en esta agenda, envíe un correo electrónico a redaccion.javier@periodicosandres.es

Perfil en Facebook de Javier Pérez Andrade  
Facebook.com/javierperezandrade  
ARGI  
En Twitter: @JavierPerezARGI

**Micología en la  
montaña palentina**

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

RESERVAS  
Tel. 979 605 871

INSCRIPCIONES  
www.cocinadeberzo.com

**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 herzelinos.

CONCURSO  
Tortillitas (Valdefläss)

**Minicocina por  
Todos los Santos**

Coincidendo 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 asistentes al santoral pondrán la nota creativa de esta iniciativa, organizada por el Ayuntamiento.

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

## TELEVISIÓN

**tve**

TVE

Fecha: 29 de octubre de 2012

Programa: Más Gente

Duración: 5 minutos

Reportaje Setas y Semana Tapa



# Dossier de prensa

DIARIO DE SORIA. MIÉRCOLES 30 DE OCTUBRE DE 2012

**70.000 tapas micológicas vendidas en once días**

Algunos bares participantes superan los 5.500 pinchos distribuidos

Sala Los 45 establecimientos participantes en la Semana de la Tapa Biológica de Soria han servido alrededor de 70.000 tapas durante los 11 días de duración de la quinta edición de esta cita gastronómica que

A black and white photograph showing a group of six people, including men and women, gathered around a table in what appears to be a restaurant or bar. They are engaged in conversation and eating from small plates, which are likely tapas. The atmosphere looks casual and social.

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.

**40**  **ASOHTUR**  
Asociación Sociana de  
Hostelería y Turismo



# 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 zamburiñas', de Valonsadero son las tapas con las que competían 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.

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

rtvcy.es Noticias | Deportes | Programación | Directo |

Inicio  
Alimentación  
Vino  
Turismo Rural  
Recetas Tradicionales  
Otras Tapas  
Sugerimos  
Agenda  
Bocadillos  
Alimentación >> Alimentación



'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 zamburiñas'

Europa Press | 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 zamburiñas', de Valonsadero son las tapas con las que competían 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 Asociación 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 cada una de las tapas presentadas por los bares y restaurantes.

'Lasaña crujiente de setas con espuma de Celia y boletus', ideada por 'Restaurante Trasihumante' 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.

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

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

'Flor de alcachofa con otoño soriano y crujiente de Mantecilla de Soria trufada', del hotel Ciudad de Soria; 'Fungus de nuestra tierra', de Tauro; y 'Cremita de setas y zamburiñas', 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 participó 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.

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

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 cada una de las tapas presentadas por los bares y restaurantes.

La tapa 'Lasaña crujiente de setas con espuma de Celia y boleto' 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.

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.

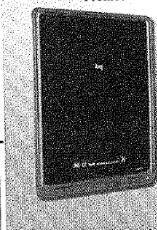
Por último, Restaurante Valonsadero aspira a recoger los galardones de 'Mejor Servicio de Barra' y 'Mejor Tapa Micológica'.

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.

### TABLET PC (Media Int)

\* Promoción válida hasta el



Hasta agotar existencias

\* Promoción válida hasta el 31 de diciembre

Hasta agotar existencias

Y reciba ...

42

# 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 Sorianas 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 Minguez.

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, dorado 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. 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 so-



Tapa del Hotel Ciudad de Soria.



Tapa de la Cafetería Tauro.



Tapa del Hotel Restaurante Valonsadero.

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

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 | Heraldo 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 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, dorado 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. 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 so-

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

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 el 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.



DIARIO DE SORIA. MIÉRCOLES 12 DE DICIEMBRE DE 2012

## El hotel Valonsadero, mejor tapa micológica

'Cremita de setas y zamburiñas' logra el premio de 2012 / Página 11



Premiados y organizadores del Concurso Provincial de la Tapa Micológica de Soria. / FOTO: JOSÉ LUIS VÁZQUEZ/GUISADO

## Hotel Valonsadero, mejor tapa micológica

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

El segundo finalista y Bar Restaurante Casa Garrido, fue el tercero con los 2.522 votos que el público otorgó a su tapa 'Capuchino de setas'.

Con dos galardonados, La Chistera se convirtió en uno de los vencedores más numerosos. Este restaurante recibió el premio 'Mejor servicio de Barra', dotado con trofeo y medalla especial. Hotel Restaurante Valonsadero fue el segundo finalista en esta categoría y Casablanca, tercero finalista.

La Chistera fue el ganador tanto de la Mejor Tapa Micológica Popular como de la Mejor Tapa Micológica Mediterránea y mejor servicio. La Chistera obtuvo los dos premios José Antonio Antón, director general local, recibió el premio de manos de la presidenta de Asohtur, Nieves de Soria, con 3.269 votos, resultando con 2.522 votos la tapa 'Cremita de setas y zamburiñas' de Hotel Restaurante Valonsadero.

En la categoría de Mejor Tapa Micológica Popular, Cafetería Tauro obtuvo el premio 'Mejor servicio de Barra', dotado con trofeo y medalla especial. Hotel Restaurante Valonsadero fue el segundo finalista en esta categoría y Casablanca, tercero finalista.

La Chistera fue el ganador tanto de la Mejor Tapa Micológica Popular como de la Mejor Tapa Micológica Mediterránea y mejor servicio. La Chistera obtuvo los dos premios José Antonio Antón, director general local, recibió el premio de manos de la presidenta de Asohtur, Nieves de Soria, con 3.269 votos, resultando con 2.522 votos la tapa 'Cremita de setas y zamburiñas' de Hotel Restaurante Valonsadero.

En la categoría de Mejor Tapa Micológica Popular, Cafetería Tauro obtuvo el premio 'Mejor servicio de Barra', dotado con trofeo y medalla especial. Hotel Restaurante Valonsadero fue el segundo finalista en esta categoría y Casablanca, tercero finalista.

La Chistera fue el ganador tanto de la Mejor Tapa Micológica Popular como de la Mejor Tapa Micológica Mediterránea y mejor servicio. La Chistera obtuvo los dos premios José Antonio Antón, director general local, recibió el premio de manos de la presidenta de Asohtur, Nieves de Soria, con 3.269 votos, resultando con 2.522 votos la tapa 'Cremita de setas y zamburiñas' de Hotel Restaurante Valonsadero.

# Dossier de prensa



Miércoles, 12 de diciembre de 2012 | Heraldo de Soria



## 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 zamburiñas' del hotel Valonsadero conquistó al Jurado del concurso provincial de la Tapa Micológica 2012, organizado por la Agrupación Sorianas de Hostelería y Turismo (Asohetur). 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 otoño sorianoy crujiente de manzana').

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 'Crocantí 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 Anton. Y el resultado fue utilizar un dvd 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 especiales fue la de Mejor Tapa Micológica Popular, cuyo premio otorga el público con sus votos. En esta ocasión, el 'Fugus 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 Anton, 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 Chisera (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 trufado' y café bar Maná con 'Verduras y setas'.

La presidenta de Asohetur, 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 Empleo al cerrarse el mes de noviembre.

En el último año, los desempleados han aumentado en 1.206, un 22,25 por ciento, el mayor

**»capital**

**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-

**CULTURA**

**CINCO MIL AFICIONADOS AL CINE**

CERCA DE CINCO MIL personas han participado en alguna de las actividades programadas en los diecisiete días del XIX Certamen In-

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 194 horas cuando en el ingreso tradicional la estancia es de 148 horas.

SORIA MICOLÓGICA: Una combinación de setas de cardo con zamburiñas y trufa, realizada por el hotel-restaurante Valonsadero, ha sido la mejor tapa micológica de la quinta edición del concurso organizado por ASOHUR y en el que han participado 45 establecimientos. 'Fungus de nuestra tierra', de Cafetería Tauro, ha sido la mejor tapa micológica popular, mientras que 'Crocantí 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 zamburiñas' del hotel restaurante Valonsadero ha sido reconocida como la mejor tapa micológica de 2012.

# Dossier de prensa



**DIARIO INDEPENDIENTE**

**HERALDO**  
DE SORIA

Año CIVII - Nº 39409 - ALD 4 €

Miércoles, 12 de diciembre de 2012

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

'Cremita de setas y zamburillas', 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 (Asohetur). 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. PAG. 4

**Hotel Restaurante Valonsadero.**

**Cafetería Tauro.**

**Bar Restaurante La Chistera.**

**AMARIA RASTEAN**

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.

Domingo 16 de diciembre de 2012 | Heraldo de Soria

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

## Tapas micológicas 'de premio'

**S**i en algo coinciden los ganadores de la Tapa Micológica 2012, además de haber servido miles de tapas, es en considerar esta actividad como una forma de orgullo para sus propios establecimientos y para la gastronomía soriana. «En unos días hemos repartido 5.700 tapas», explicó Julio Antón, encargado de la cafetería Tauro, «y algunas de ellas han sido elaboradas en la persiana para atender a la gente por turnos porque no dábamos abiertos», recordó. Ahora, muchos clientes continúan solicitando la tapa ganadora. Recientemente han surtido el típico pincho de ajo y también han pasado adelante en la gastronomía soriana. Un paseo que convence Roberto Aldea, dueño del hotel restaurante Valonsadero, de los establecimientos ganadores. «En los últimos cinco años ha subido el nivel de las tapas en Soria», explicó. «En la provincia hay bocadillos que ya no están en la carta de la mayoría de los restaurantes». A nosotros ya nos han pedido la tapa ganadora en las cenas de Navidad. ALV.

**CREMA DE PATATA TRUFADA CON SETAS DE CARDO Y ZAMBURRÍAS: MEJOR TAPA MICOLÓGICA**

**HOTEL VALONSADERO**

**Ingredientes**

- Salada de cardo
- Trufa negra
- Aceite trufado
- Cebolla de verano
- Zamburriñas
- Patata
- Perioli
- Agua

Una base de crema de patata con aceite trufado, un salteado de setas de cardo con aceite de trufa y todo ello coronado con una zamburriña. La placa finaliza con una cebolla de verano y una pizca de perioli. Con esta receta, ideada por Roberto Aldea, el hotel Valonsadero se llevó la Medalla de Oro en la Tapa Micológica 2012. Se sirve caliente y en plato hondo. La mayor complicación: «No hay que pasarse con el aceite de trufa porque quita el sabor», explicó la cocinera. «Yo lo uso poco, porque cuando el primer momento tuvo la intención de que iba a ser la tapa ganadora». «No es una tapa que se sirva sola, sino que se acompaña en cuanto al concepto de la crema y la trufa», destacó Aldea. Se hace y se sirve en el momento.

**EL SECRETO:** Combinación de sabores y texturas, especialmente la trufa con la seta de cardo.

**FUNGS DE NUESTRA TIERRA: MEJOR TAPA MICOLÓGICA POPULAR**

**CAFETERÍA TAURO**

**Ingredientes**

- Bollería
- Crema de queso «fuerte»
- Crema de calabaza
- Fuet
- Jamón ibérico
- Aceite de oliva
- Champiñones de bosque
- Cebolla

Un bollo tostado y untado con una crema de queso «fuerte» con una crema de calabaza. Encima de la crema de queso se coloca este bollo y se cubre con aceite de oliva, una cebolla que lleva una cochinilla de bacalao al pil pil y la jalea ibérica «sombra» del chef. Y la parte superior se cubre con una combinación de sabores que parten desgastados capa a capa o mezclados. Para elaborar esta tapa, el cocinero ha de tener en cuenta que la cafetería Tauro se preparan 140 kilos de bollos y 100 kilos de aceite de oliva que se hace en el momento de servirlos, por lo que el trabajo en cocina debe hacerse en la mañana. De la mano de Julio y Nieves. La idea surgió gracias a una colaboración gigante que nos llegó como regalo. La principal complicación: La salsa pil pil.

**EL SECRETO:** Se puede emplear a comer de noche a noche, teniendo en cuenta que el autor quiere forzar a los invitados a mezclar todos los sabores.

**CROCANTI DE SETAS: MEJOR TAPA MICOLÓGICA MEDITERRÁNEA Y MEJOR SERVICIO EN BARA**

**RESTAURANTE LA CHISTERA**

**Ingredientes**

- Setas variadas
- Panes variados
- Pimientos rojos
- Pimientos verdes
- Cebolla
- Leche
- Huevo
- Pimentón
- Bruschettas en forma de cono

Una tapa con dos partes: por una lado, el cono de pan que se elabora con setas variadas, pimiento, cebolla, aceite, leche y huevo. Por otra, una «fritura» de setas que se elabora con pan de garbanzo y frito. Una receta que mantiene la textura crujiente de la seta y la fritura con el crujiente del refrito. El resultado, fácil de servir y de comer.

**EL SECRETO:** La elaboración de la fritura al momento y mantener el punto de cocción resultante en punto de garbanzo y frito.

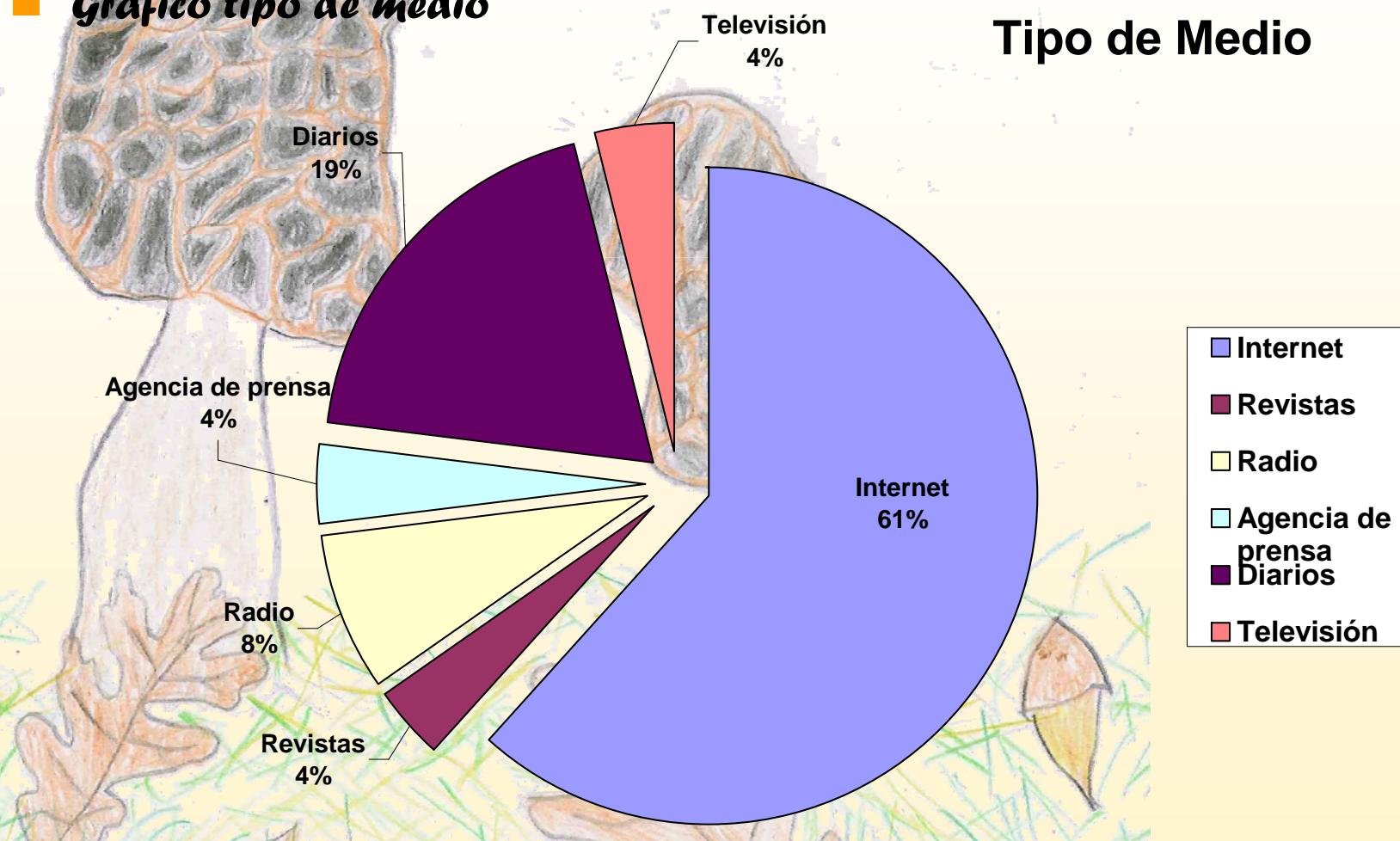
# Repercusión medios

## 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

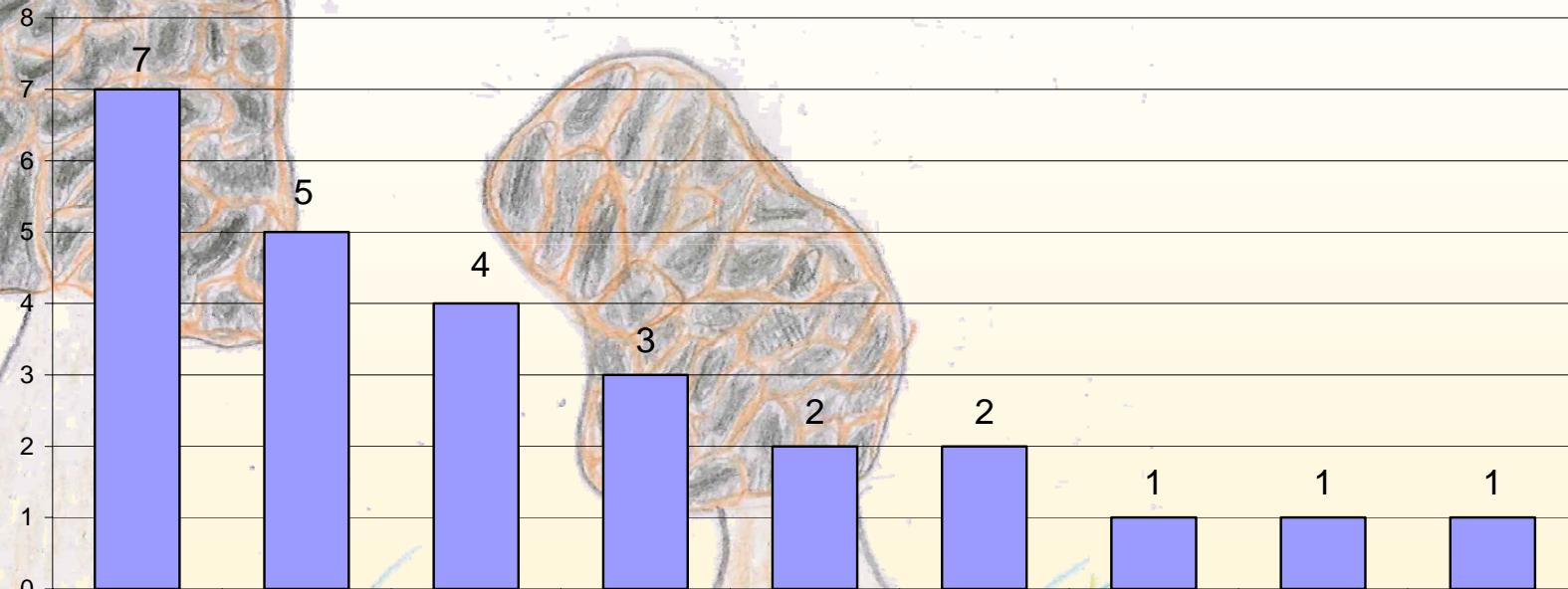
## ■ Gráfico tipo de medio



# Repercusión medios

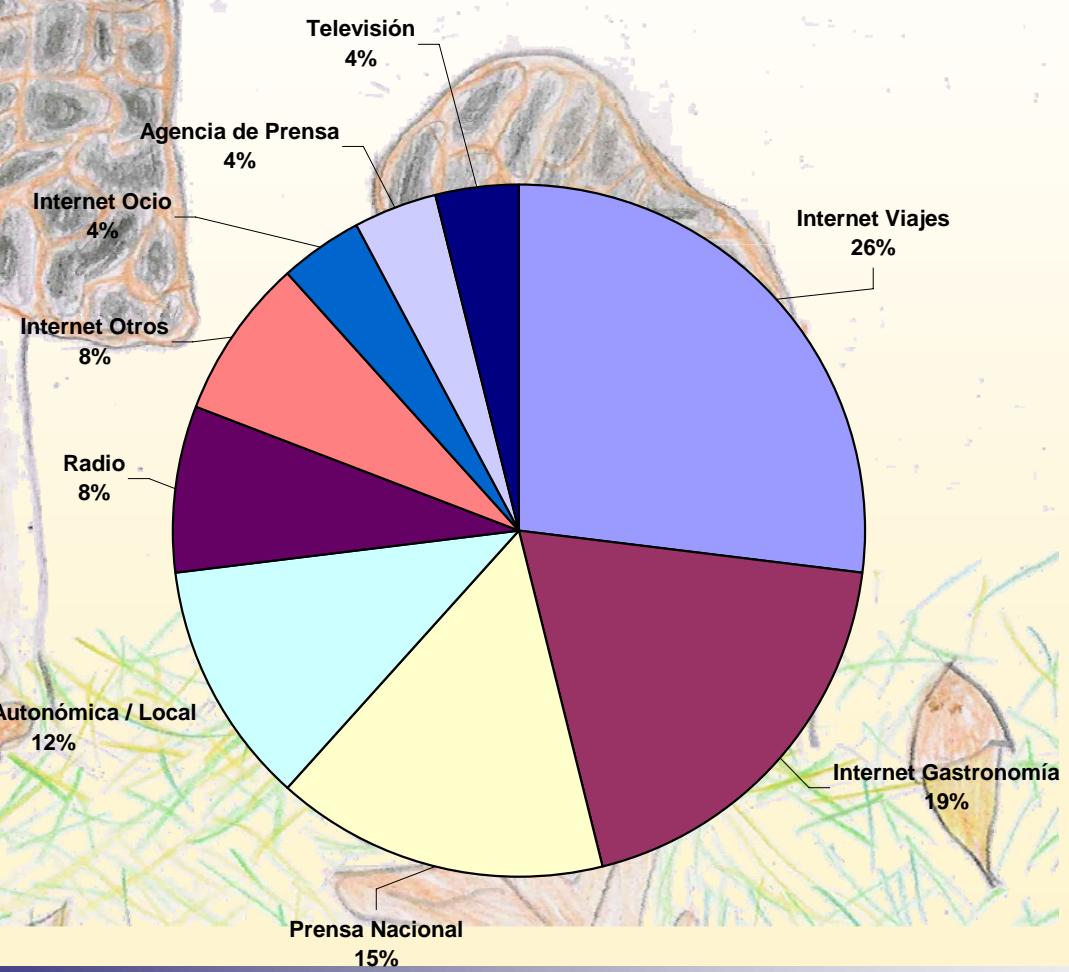
## Tipo de publicación / medio

■ Tipo de Publicación/Medio



# Repercusión medios

## ■ Porcentaje tipo de publicación



Porcentaje de Tipo de Medio

- Internet Viajes
- Internet Gastronomía
- Prensa Nacional
- Prensa Autonómica / Local
- Radio
- Internet Otros
- Internet Ocio
- Agencia de Prensa
- Televisión

# 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



# Galería fotográfica



# 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

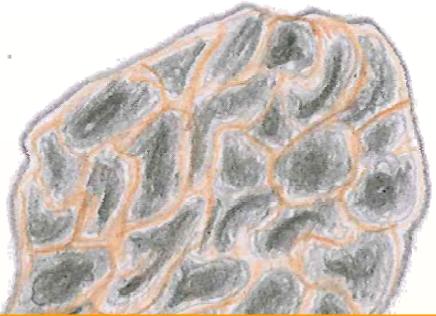


□ Finalistas Premio a la "Mejor Tapa Micológica Popular"

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

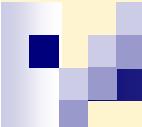


# Galería fotográfica



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

- 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



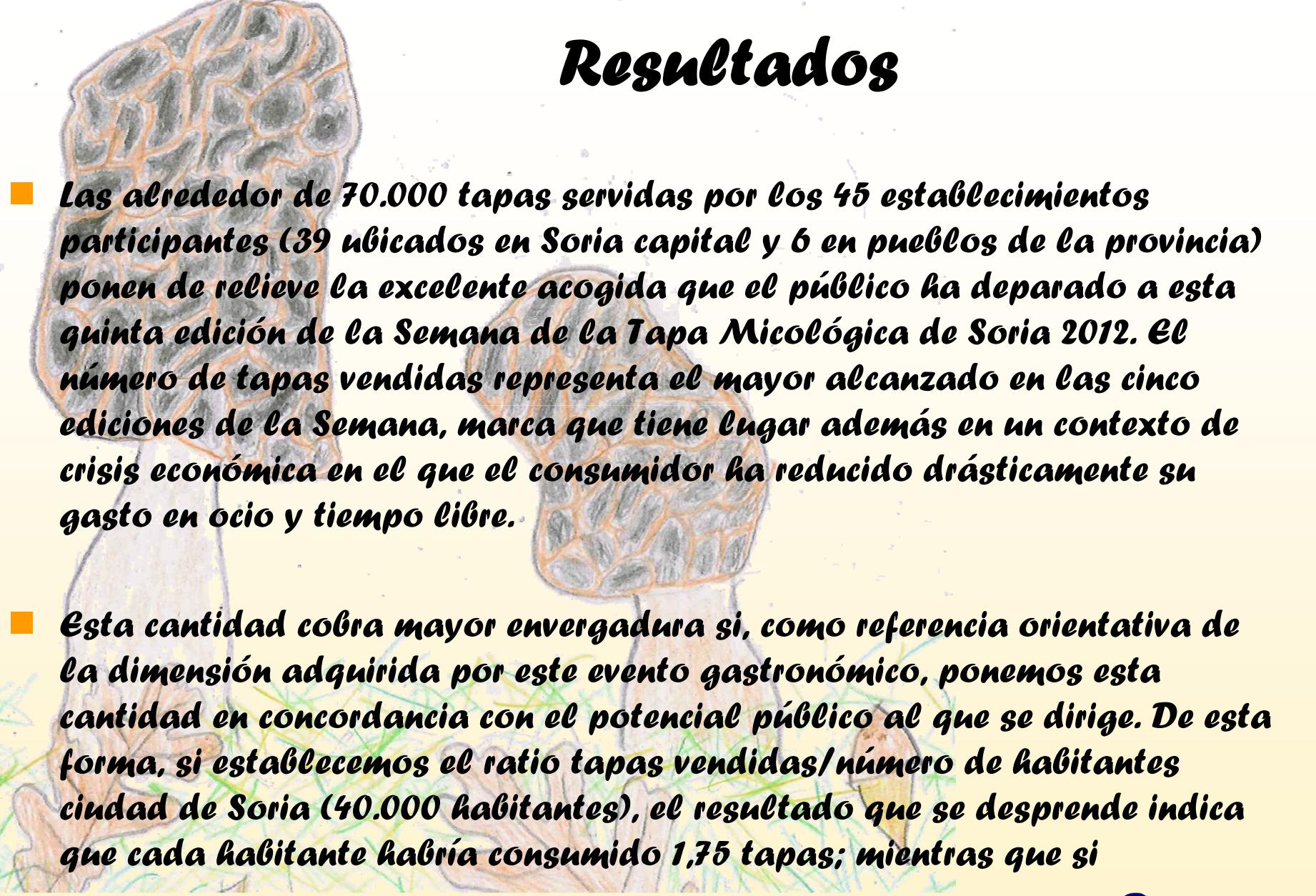
□ Finalistas Premio a la "Mejor Tapa Micológica"

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



# Galería fotográfica





## Resultados

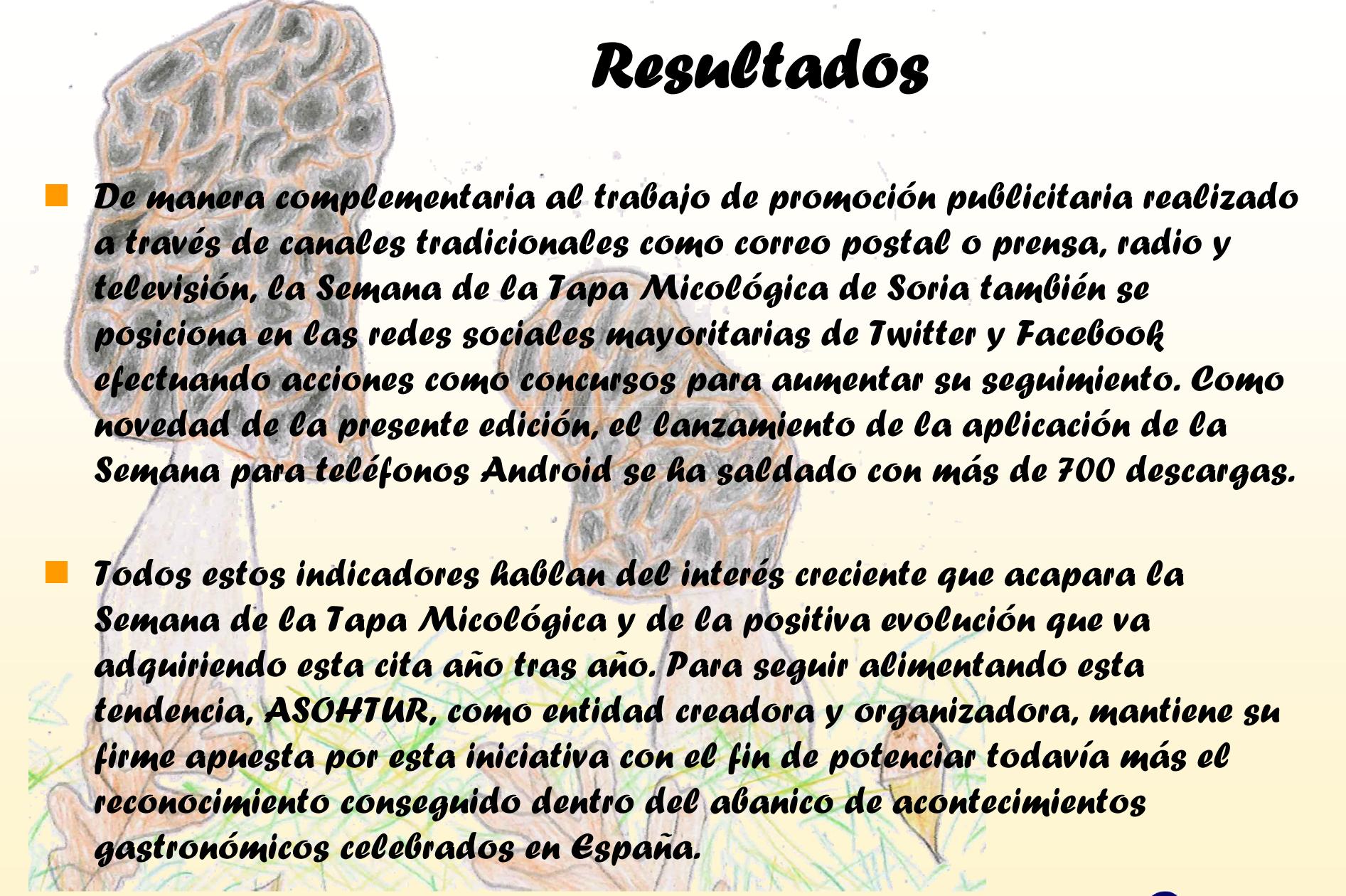
- Las alrededor de 70.000 tapas servidas por los 45 establecimientos participantes (39 ubicados en Soria capital y 6 en pueblos de la provincia) ponen de relieve la excelente acogida que el público ha deparado a esta quinta edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria 2012. El número de tapas 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 preparado 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 PARATA  
BAR BON QUIJOTE  
BAR RESTAURANTE ALCORES  
BAR RESTAURANTE CASA AREVALO  
BAR RESTAURANTE CASA GARRIDO  
BAR RESTAURANTE CASA TORO  
BAR RESTAURANTE EL CREDITO FELIZ  
BAR RESTAURANTE EL CORZO  
BAR RESTAURANTE EL VENTORRO

BAR RESTAURANTE FOGLÓN DEL SALVADOR  
BAR RESTAURANTE GAROA  
BAR RESTAURANTE HERRADORES  
BAR RESTAURANTE IRUNA PLAZA  
BAR RESTAURANTE LA CEPA  
BAR RESTAURANTE LA CHISTERA  
BAR RESTAURANTE SANTO DOMINGO II  
CAFÉ BAR MANÁ  
CAFÉ BAR PLAZA  
CAFÉ DEL ROSÉL  
CAFÉ LATINO  
CAFETERÍA TAURO

CAFETERÍA TIFFANY'S  
CERVECERÍA EL TEMPLO  
CERVECERÍA 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 TRASHUMANTE

RESTAURANTE TRISQUEL  
TABERNA CAPOTE  
TABERNA CASCANTE

## ESTABLECIMIENTOS EN LA PROVINCIA

HOTEL PUERTA DE PINARES, ABEJAR  
HOTEL RESTAURANTE ANTONIO, ALMÁZAN  
HOTEL VILLA DE ALMÁZAN, ALMÁZAN  
CAFÉ BAR BIÁN CO. URB. GAMARETAS, GUIMAYO  
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



Junta de  
Castilla y León



CASTILLA Y LEÓN

es vida



AYUNTAMIENTO  
Soria

# Agradecimientos

Colaboradores:

- Caja Rural de Soria
- Caja España Duero
- Fundación Científica de Caja Rural de Soria
- C.I.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

**la merced**  
centro integrado de formación profesional

66   
ASOHTUR  
Agrupación Soria de Hostelería y Turismo



**ASOHTUR**  
Agrupación Soriana de  
Hostelería y Turismo