



MEMORIA FOTOGRÁFICA DOSSIER PRENSA

XI SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA
XI CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLÓGICA

9/18 NOVIEMBRE 2018 SORIA



Galería de fotos: Taller cocina micológica, presentación jornadas, fase final a la 'Mejor Tapa Micológica Provincial' y Acto de entrega de premios.









Publicación de las Jornadas en Webs, RRSS y APP

ASOHTUR - Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo Page 1 of 2



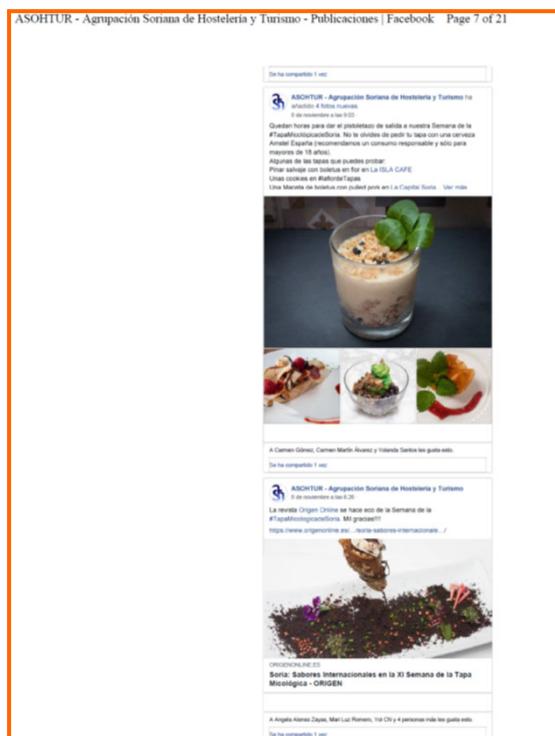
The website features a header with the ASOHTUR logo and navigation links for Portada, ACTUALIDAD, La Asociación, Descuentos Asociados, Actividades, Notas de Prensa, Asociados, Enlaces, Colaboradores, and hosteleriadigital.es. The main content includes a banner for the competition, news items, and a sidebar with links to various sections.

ASOHTUR - Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo Page 1 of 8



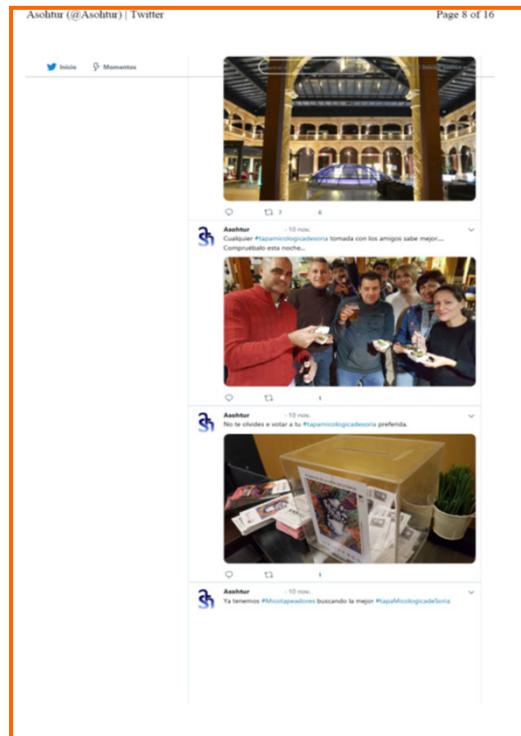
The website features a header with the ASOHTUR logo and navigation links for Portada, ACTUALIDAD, La Asociación, Descuentos Asociados, Actividades, Notas de Prensa, Asociados, Enlaces, Colaboradores, and hosteleriadigital.es. The main content includes a banner for the competition, news items, and a sidebar with links to various sections.

ASOHTUR - Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo - Publicaciones | Facebook Page 7 of 21

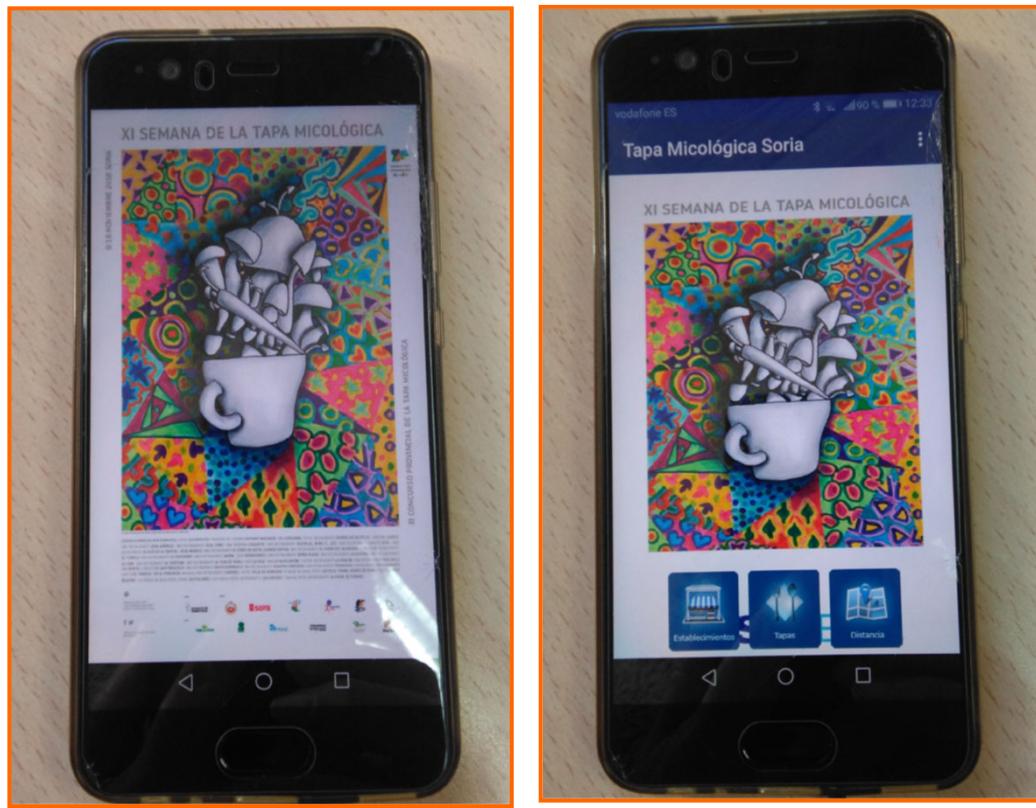


The Facebook page displays several posts from the official account (@Asohtur). Posts include images of tapas, announcements about the competition, and links to the website for more information.

Asohtr (@Asohtur) | Twitter Page 8 of 16



The Twitter account (@Asohtur) has posted several tweets with images of tapas and messages related to the competition, such as "Cuidar #tapasnacionalesdeoria tomada con los amigos sabe mejor... Compuesto este noche..." and "Ya tenemos #micotapeadores buscando la mejor #expoltocapicadellon".



Tapas Micológica Soria 2018 • Aplicaciones en Google Play
https://play.google.com/store/apps/details?id=com.soriano.asohtur.tapa_micologica

XI SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA
 9-18 NOVIEMBRE 2018 SORIA
 XI CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLÓGICA

Nube nebrosa
 BAR APOLONIA | Pza. Ramón Benito Aceña, 8, SORIA

Papa en carbonara de chitrycebe nuda
 BAR HERRIADORES | Pl. Ramón Benito Aceña, 8, SORIA

Tadeo Jones
 BAR LA MEJILLONERA | Pza. Ramón y Cajal, 7, SORIA

Mico ensalada de escabechado
 BAR PATATA | Pza. San Clemente, 1, SORIA

Puerl de boletus en su salsa
 BAR RESTAURANTE ASADOR ECUS | C/ Numancia, 6, SORIA

Micowcondri
 BAR RESTAURANTE CASA AREVALO | Avda. Bouleos de Soria, 4, SORIA - CIERZA DOMINGO

Tarta de setas y bacalao marinado
 BAR RESTAURANTE CASA TORO | C/ Soria,

Soria, 28 de septiembre de 2018

NOTA DE PRENSA

El dibujo realizado por Esther del Cura del IES Politécnico gana el Concurso de diseño de la XI Semana de la Tapa Micológica de Soria

- La alegría y el colorido del boceto presentado por Esther del Cura han sido claves para alzarse con este premio tan popular.
- La Semana de la Tapa Micológica se celebrará del 9 al 18 de noviembre y los hosteleros tienen hasta el próximo 5 de octubre para inscribirse.

La que ya es una cita clásica en el calendario gastronómico de Soria da su pistoletazo de salida. La XI Semana de la Tapa Micológica, organizada por la Agrupación Soriana de Hosteleros y Turismo (ASOHTUR), echa a andar con la elección del dibujo ganador para su cartel.

El pasado lunes 24 de septiembre, se falló el concurso de carteles de la Semana de la Tapa Micológica eligiéndose el boceto realizado por Esther del Cura Martín, alumna de 4º del Instituto de Educación Secundaria Politécnico.

Para el Jurado, el diseño de Esther del Cura era perfecto por su estética moderna, su calidad en el dibujo, su aire lúdico, divertido y festivo. Una propuesta repleta de color que refleja una gran alegría como es la llegada del otoño y de las reinas de la micología. La Agrupación de Hostelería ha premiado a Esther del Cura, la flamante ganadora, con una Tablet de regalo que recibirá en el acto de entrega de los Premios de la Semana de la Tapa Micológica en el mes de diciembre.

Este año, el Jurado del Concurso de Diseño de la imagen Semana de la Tapa Micológica ha querido hacer varias menciones especiales. Por un lado, al dibujo creado por Paula García de 3º de la ESO del IES Castilla que ha quedado como finalista por su minuciosidad y detalle en su creación. Una mención a Paula Pérez del IES Antonio Machado, por su especial boceto presentado al concurso. Y, por último, al Colegio de Educación Especial Santa Isabel que desde la primera edición, en 2011, sus alumnos han participado ininterrumpidamente en este popular concurso con propuestas divertidas, creativas y, en algunos casos, muy entrañables.

Este año, ASOHTUR ha recibido 349 trabajos, lo que supone un 35% más que el año pasado, dando a entender lo popular que se está convirtiendo entre los centros escolares este sencillo concurso. Los centros que han participado este año han sido Colegio de Educación Especial Santa Isabel, con 23 dibujos, IES Castilla con 62 diseños, IES Antonio Machado con 57 bocetos, IES Politécnico que presentó a más de 118 alumnos y 89 propuestas del Colegio Nuestra Señora del Pilar.

ASOHTUR agradece a la Dirección Provincial de Educación, a todos los Colegios participantes, directores, docentes y alumnos la implicación y la labor que realizan para dar continuidad a este concurso que trata de concienciar a las nuevas generaciones de la importancia de nuestros recursos micológicos y su vinculación a la gastronomía y el turismo y, que, por su puesto, forma parte de la Semana de la Tapa Micológica de Soria.

Fechas de celebración

La **edición de este año** de la Semana de la Tapa Micológica de Soria se celebrará **del 9 al 18 de noviembre**.

Los establecimientos hosteleros que quieran participar, podrán inscribirse hasta el **próximo viernes 5 de octubre**.

La Semana de la Tapa Micológica de Soria cuenta con la colaboración de Ayuntamiento de Soria, Diputación Provincial de Soria, Junta de Castilla y León, Caja Rural de Soria, Fundación Científica de Caja Rural, CIFP "La Merced" y Cervezas AMSTEL como patrocinador oficial de esta cita gastronómica y popular de Soria.

Para más información: Carmen Fortea Tfno. 975 233 222 E-mail: cfortea@foes.es

Soria, 31 de octubre de 2018

NOTA DE PRENSA

La XI Semana de la Tapa Micológica de Soria hace un guiño a los sabores internacionales

- El 60% de las tapas participarán en la Categoría de Mejor Tapa Mediterránea y este año más del 30% de las tapas son aptas para celíacos.
- 40 establecimientos han confirmado su participación en esta iniciativa gastronómica organizada por ASOHTUR, 7 de ellos de fuera de la capital.

Poco a poco los preparativos para la XI Semana de la Tapa Micológica de Soria, organizada por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR), van avanzando. Este año se contará con 40 establecimientos hosteleros participantes y se destaca que 7 de ellos son de fuera de la capital con la presencia por primera vez del Hotel Rural La Venta de Tiermes en Montejo de Tiermes, además de 2 establecimientos de El Burgo de Osma, 2 de Almazán junto con el Hotel de Los Villares y el Hotel de las Abadías en la zona de Ágreda.

Y entre las tapas que podremos disfrutar este año se destacan los sabores internacionales. Todo un recorrido por la gastronomía internacional desde Perú y su afamado ceviche a los gofres belgas, pasando por los curiosos baos asiáticos (pequeños bocadillos), por el tartar de setas o por la pasta fresca italiana. Una vuelta al mundo muy micológica, sin salir de Soria, demostrando que los boletus, los níscalos, la seta de cardo o los rebozuelos, como ingredientes principales de las tapas, maridan a la perfección con la gastronomía más internacional.

Pero no faltarán otras propuestas más clásicas como son los trampantojos, con una torrija micológica, un pedo de lobo, maridajes con pescado como unos chipirones rellenos de amanitas o escabechados como una brocheta de escabeche micológico o una mico ensalada de setas escabechadas,... El escabechado es una propuesta que muchos de los hosteleros han puesto en práctica tras las novedades presentadas en los diferentes talleres y conferencias del pasado Congreso Internacional de Micología Soria Gastronómica, donde se habló de cómo cocinar y conservar setas cuando la meteorología es adversa para el mundo micológico.

Este año, la organización espera alcanzar la venta de casi 70.000 tapas degustadas de la edición de 2017 y volver a demostrar que Soria es la capital de la Micología y que esta Semana Micológica es uno de los eventos gastronómicos más populares de Castilla y León. Además, para los dos fines de semana de esta semana gastronómica se espera la llegada de turistas de toda España en busca de los mini delicatessen micológicas, principalmente llegados de Madrid, País Vasco, Navarra y Aragón.



Como todos los años, la Fundación Científica de Caja Rural participa en estas jornadas con el Premio a la Mejor Tapa Mediterránea por el uso de ingredientes fundamentales de la Dieta Mediterránea y a la que este año podrán optar el 60% de las tapas participantes. Además, el 32% de las tapas son aptas para celíacos. Otro dato que va ampliándose todos los años y que, en esta edición, varias tapas pueden ser adaptadas directamente en cocina a estas personas con intolerancia al gluten.

Hay que recordar, que todas las tapas participan en esta semana gastronómica optan al Premio a la Mejor Tapa Micológica Provincial que está dotado con un premio de 1.300€ y al Premio a la Mejor Tapa Micológica Popular, dotado con 700€ y que es uno de los galardones que más valoran los establecimientos porque es votada por los consumidores. El año pasado, los dos premios recayeron en la misma tapa, un *Rollito de ibérico y boletus, concassé de manzana y crujiente de leche frita micológica* del Hotel Alfonso VIII poniendo de acuerdo a jurado y público.

Además, los participantes en la votación de la mejor Tapa Micológica Popular entrarán en el sorteo de un viaje de fin de semana a la ciudad portuguesa de Oporto y de un lote de productos Amstel, cerveza oficial de la Semana de la Tapa Micológica de Soria (Amstel recuerda que para ganar este lote de productos el concursante debe de ser mayor de 18 años y recomienda el consumo responsable).

La XI Semana de la Tapa Micológica, que se celebrará del 09 al 18 de noviembre, cuenta con la colaboración del Ayuntamiento de Soria, Diputación Provincial de Soria, Junta de Castilla y León, Caja Rural de Soria, Fundación Científica de Caja Rural, CIPP "La Merced" y Cervezas AMSTEL, patrocinador oficial de esta iniciativa que busca de nuevo posicionar a la provincia como el principal destino turístico nacional en los meses de otoño.

Listado establecimientos participantes:

NOMBRE	LOCALIDAD	TAPA
HOTEL ALFONSO VIII	SORIA	Tronco de boletus y manitas y chupa chups crujiente de queso negro con trompeta de los muertos
PARADOR DE TURISMO ANTONIO MACHADO	SORIA	Chipirones rellenos con pepitoria de amanitas
BAR APOLOMIA	SORIA	Nube rebosante
HOTEL CAMPOS DE CASTILLA	BARRIO DE LAS CASAS SORIA	Torrija micológica
TABERNA CAPOTE	SORIA	Velero de cecina con boletus
CASA ARÉVALO	SORIA	Micowonton
CASA TOÑO	BARRIO DE LAS CASAS SORIA	Tartar de setas y bacalao marinado
TABERNA CASCANTE	SORIA	Piruleta de hongos
BAR CAZUELAS, TAPAS Y... OLÉ	SORIA	Aguja de Montes de Soria
BAR ECUS	SORIA	Pastel de boletus en su salsa
BAR ALTO DE LA DEHESA - CASA MANOLO	SORIA	Pato pomme
HOTEL LEONOR CENTRO	SORIA	Cigarros crujientes de pato y rebozuelo con salsa de naranja y trufa



EL FOGÓN DEL SALVADOR	SORIA	La gallina de los huevos de oro
CERVECERÍA EL TEMPLO	SORIA	Hongos, setas y carbón de mar
RESTAURANTE EL VENTORRO	SORIA	Hot dog micológico
BAR GAROA	SORIA	Pasta fresca rellena a la marinera
BAR HERRADORES	SORIA	Papa en carbonara de clitocybe nuda
BAR IRUÑA PLAZA	SORIA	Albóndigas de hongos y chipirones
BAR LA CAPITAL	SORIA	Maceta de boletus con pulled pork
RESTAURANTE LA CEPA	SORIA	Pollo pintón
RESTAURANTE LA CHISTERA	SORIA	Pedo de lobo
RESTAURANTE LA FLOR DE TAPAS	Soria	Cookies
CAFÉ LA ISLA	SORIA	Pinar salvaje con boletus en flor
BAR LA MEJILLONERA	SORIA	Tadeo Jones
HOSTAL LA POSADA	SORIA	Copito de merluza
RESTAURANTE MÁS QUE 2	SORIA	Ceviche de ahumados y amanita caesarea
BAR PATATA	SORIA	Mico ensalada de escabechados
CERVECERÍA SAN FRANCISCO	SORIA	Terrina de ternera escabechada con crema de boletus
RESTAURANTE SANTO DOMINGO II	SORIA	Sabores del Valle
TABERNA MERCEDES	SORIA	Bao de panceta con hoisin de boletus
BAR TERMANCIA	SORIA	Mediterráneo
RESTAURANTE TRASHUMANTE	SORIA	Brocheta de escabeches micológicos estilo Trashumante
CAFETERÍA TRIBECA	SORIA	Fósil
BAR SABORES	Almazán	Gofre de torrezno con shitake
HOTEL VILLA DE ALMAZÁN	Almazán	Pasión con peineta
HOTEL CASTILLA TERMAL	El Burgo de Osma	Seta de cardo macerada ligeramente, frutos del bosque, aire de jugo y polvo de jamón ibérico
HOTEL VIRREY PALAFOX	El Burgo de Osma	Carrillera rellena de hongos
HOTEL RURAL LOS VILLARES	Los Villares de Soria	Ave que vuela, a la cazuela
HOTEL LAS ABADÍAS	San Felices	Nido de monte
HOTEL LA VENTA DE TIERMES	Montejo de Tiermes	Sierra Pela

Para más información: Carmen Fortea Tfno. 975 233 222 E-mail: cfortea@foes.es

Soria, 8 de noviembre de 2018

NOTA DE PRENSA

Todo listo para la XI Edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria

- Desde mañana viernes 40 establecimientos ofrecerán sus mejores tapas con setas y hongos.

Todo está listo para que mañana de comienzo la undécima edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria, el evento gastronómico popular que organiza la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) y que todos los años llena la provincia de los mejores delicatessens micológicos. Una iniciativa pensada para la promoción de uno de los recursos más valiosos de los montes de Soria, la micología, las setas y hongos. Desde mañana 9 de noviembre y hasta el domingo 18, un total de 40 establecimientos de Soria presentarán sus creaciones micológicas en esta propuesta gastronómica que se ha convertido en todo un acontecimiento tanto para los sorianos como para los turistas que en otoño se aceran a nuestra provincia.

Esta edición cuenta con una mayor participación de establecimientos de la provincia. Un total de siete, que situados en el mapa encontramos a dos de ellos en Almazán, otros dos en El Burgo de Osma y un establecimiento en cada una de las localidades de Los Villares, San Felices y Tiermes, municipio este último que vemos por primera vez reflejado en el cartel de las jornadas.

En esta undécima edición los cocineros sorianos han vuelto a expresar su buen hacer y creatividad, elaborando unas tapas sugerentes en las que el boletus se convierte en principal protagonista sin dejar a un lado otras variedades de setas como las de cardo, las trompetas de la muerte, rebozuelos, pie azul, angula de monte, champiñones, etc. que los creativos han maridado con productos de la gastronomía internacional como el afamado ceviche de Perú, los gofres belgas, baos asiáticos o la pasta fresca italiana.

Las 40 elaboraciones, creadas por los cocineros participantes, compiten en las diferentes categorías de premios que establece el XI Concurso Provincial de la Tapa Micológica.

El premio a la Mejor Tapa Micológica Provincial será concedido por un jurado de expertos que valorará las tapas concursantes bajo los criterios de sabor, presentación, originalidad y calidad. La tapa ganadora saldrá de entre las 10 mejor puntuadas y que previamente serán elaboradas por sus creadores ante el jurado en la Fase Final que tendrá lugar una vez finalicen las jornadas. Este premio está dotado con 1.300€ y distinción.

El premio a la Mejor Tapa Micológica Mediterránea será otorgado a aquella cuyos ingredientes se ajusten mejor a los que comprende la dieta mediterránea, siendo seleccionada entre las 23 tapas que compiten en esta categoría. La tapa premiada será decidida por la Fundación Científica de Caja Rural de Soria, cuyo premio consistirá en una distinción a la "Mejor Tapa Micológica Mediterránea".

Igualmente, el jurado formado por miembros del Centro Integrado de Formación Profesional "La Merced" será el encargado de conceder el premio a la Mejor Calidad en el Servicio, valorando a los participantes conforme a los criterios de calidad en el servicio: presentación visual de la tapa (composición del utilaje utilizado para la presentación y degustación de la tapa, material y colorido del utilaje acorde con la tapa elaborada, facilidad para degustarla), uniformidad de los camareros, estado de la barra, etc. El premio consistirá en distinción y reconocimiento a la "Mejor Calidad en el Servicio".

Por su parte, el público participante en la Semana de la Tapa Micológica concede el premio a la Mejor Tapa Micológica Popular votando a su tapa favorita con los boletos de votación que, una vez rellenados, depositarán en las urnas dispuestas por la organización en los establecimientos participantes. Este premio está dotado con 700 € y distinción.

Cada una de las tapas se venderá al precio de **2 euros**. Como en ediciones anteriores, **AMSTEL** será la cerveza oficial de la Semana de la Tapa Micológica con sus tres variedades: AMSTEL ORIGINAL (receta mejorada, con más sabor, más cuerpo, más aroma), Radler o la variedad sin alcohol 0,0. AMSTEL recomienda un consumo responsable. Asimismo, se recuerda que el horario establecido para la degustación de tapas es de 13:00 a 15:00 horas y de 20:00 a 23:00 horas (no obstante, se recomienda consultar con el establecimiento).

Premios para el público

Entre el público que participe con sus votos para determinar el premio a la Mejor Tapa Micológica Popular se sorteará un viaje de un fin de semana para dos personas a **Oporto**. El segundo premio consistirá en un lote de productos Amstel. Para poder acceder a este premio es preciso que el concursante tenga más de 18 años. Este sorteo se realizará ante notario y tendrá lugar en el trámite del acto de entrega de premios de la Semana.

En esta edición, también la participación del público en los perfiles de las redes sociales de ASOHTUR (Facebook, Twitter e Instagram) tendrá premio ya que se podrán conseguir **vales de tapas gratis** siempre que se comente o se comparten fotografías 'micotapeando' en los diferentes establecimientos.

Como todos los años, desde mañana viernes 9 de noviembre estará operativa la app para móviles de la Semana de la Tapa Micológica 2018 donde poder participar en el Maratón de la Tapa. Los concursantes que consuman la tapa de los 40 establecimientos, realizando la MicoMaratón o, tomando 20 tapas, en la Media Maratón, conseguirán distintos premios entre los que se encuentran comidas para dos personas en el restaurante del Hotel Alfonso VIII.

Aquellos que tan sólo consigan alcanzar la décima tapa degustada entrarán en el sorteo de vales de tapas gratis.

La XI Semana de la Tapa Micológica se celebra desde este viernes 9 y hasta el 18 de noviembre. Este evento cuenta con la colaboración de Ayuntamiento de Soria, Diputación Provincial de Soria, Junta de Castilla y León, Caja Rural, Fundación Científica de Caja Rural, CIFP "La Merced" y AMSTEL, patrocinador oficial.

Establecimientos participantes:

NOMBRE	LOCALIDAD	TAPA
HOTEL ALFONSO VIII	SORIA	Tronco de boletus y manitas y chupa chups crujiente de queso negro con trompeta de los muertos
PARADOR DE TURISMO ANTONIO MACHADO	SORIA	Chipirones rellenos con pepitoria de amanitas
BAR APOLOMIA	SORIA	Nube rebosante
HOTEL CAMPOS DE CASTILLA	BARRIO DE LAS CASAS SORIA	Torrija micológica
TABERNA CAPOTE	SORIA	Velero de cecina con boletus
CASA ARÉVALO	SORIA	Micowonton
CASA TOÑO	BARRIO DE LAS CASAS SORIA	Tartar de setas y bacalao marinado
TABERNA CASCANTE	SORIA	Piruleta de hongos
BAR CAZUELAS, TAPAS Y... OLÉ	SORIA	Aguja de Montes de Soria
BAR ECUS	SORIA	Pastel de boletus en su salsa
BAR ALTO DE LA DEHESA - CASA MANOLO	SORIA	Pato pomme
HOTEL LEONOR CENTRO	SORIA	Cigarros crujientes de pato y rebozuelo con salsa de naranja y trufa
EL FOGÓN DEL SALVADOR	SORIA	La gallina de los huevos de oro
CERVECERÍA EL TEMPLO	SORIA	Hongos, setas y carbón de mar
RESTAURANTE EL VENTORRO	SORIA	Hot dog micológico
BAR GAROA	SORIA	Pasta fresca rellena a la marinera
BAR HERRADORES	SORIA	Papa en carbonara de clitocybe nuda
BAR IRUÑA PLAZA	SORIA	Albóndigas de hongos y chipirones
BAR LA CAPITAL	SORIA	Maceta de boletus con pulled pork
RESTAURANTE LA CEPA	SORIA	Pollo pintón

RESTAURANTE LA CHISTERA	SORIA	Pedo de lobo
RESTAURANTE LA FLOR DE TAPAS	Soria	Cookies
CAFÉ LA ISLA	SORIA	Pinar salvaje con boletus en flor
BAR LA MEJILLONERA	SORIA	Tadeo Jones
HOSTAL LA POSADA	SORIA	Copito de merluza
RESTAURANTE MÁS QUE 2	SORIA	Ceviche de ahumados y amanita caesarea
BAR PATATA	SORIA	Mico ensalada de escabechados
CERVECERÍA SAN FRANCISCO	SORIA	Terrina de ternera escabechada con crema de boletus
RESTAURANTE SANTO DOMINGO II	SORIA	Sabores del Valle
TABERNA MERCEDES	SORIA	Bao de panceta con hoisin de boletus
BAR TERMANCIA	SORIA	Mediterráneo
RESTAURANTE TRASHUMANTE	SORIA	Brocheta de escabeches micológicos estilo Trashumante
CAFETERÍA TRIBECA	SORIA	Fósil
BAR SABORES	Almazán	Gofre de torrezno con shitake
HOTEL VILLA DE ALMAZÁN	Almazán	Pasión con peineta
HOTEL CASTILLA TERMAL	El Burgo de Osma	Seta de cardo macerada ligeramente, frutos del bosque, aire de jugo y polvo de jamón ibérico
HOTEL VIRREY PALAFOX	El Burgo de Osma	Carrillera rellena de hongos
HOTEL RURAL LOS VILLARES	Los Villares de Soria	Ave que vuela, a la cazuela
HOTEL LAS ABADÍAS	San Felices	Nido de monte
HOTEL LA VENTA DE TIERMES	Montejo de Tiermes	Sierra Pela

Para más información: Carmen Fortea Tfno. 975 233 222 E-mail: cfortea@foes.es

Soria, 14 de noviembre de 2018

NOTA DE PRENSA

La XI Semana de la Tapa Micológica cierra el primer fin de semana con más de 22.400 tapas vendidas

- Satisfacción entre los hosteleros por la presencia de turistas llegados de Madrid, País Vasco, Valencia y Cataluña y por un buen inicio de estas jornadas gastronómicas que se consolidan a nivel nacional.
- Para lo que queda de Semana de la Tapa Micológica de Soria se espera superar las ventas del año pasado.

La gran cita gastronómica popular de la Semana de la Tapa Micológica de Soria, organizada por ASOHTUR y que este año alcanza su undécima edición, se consolida y ha dado sus primeros pasos con unos resultados inmejorables alcanzándose las **22.400 tapas** vendidas durante el primer fin de semana. Esta nueva edición, del que está considerado uno de los eventos gastronómicos más importantes de Soria, está teniendo muy buena acogida, a la altura de otros años, dado que en la edición anterior se vendieron 25.000 micotapas pero con un mayor número de establecimientos participantes.

Unos datos con los que ASOHTUR está muy satisfecha y que tienen mayor resonancia si se tiene en cuenta que cuatro establecimientos han vendido más de 1.400 tapas en sólo tres jornadas, llegando alguno de ellos a alcanzar las 2.000 y 1.600 tapas, unas cifras que demuestran el nivel gastronómico de este año. Además, de los 40 establecimientos participantes, más de una docena de ellos han servido entre 500 y 1000 tapas. Unas cifras que hacen ver hacia dónde se encamina el premio más valorado de esta Semana de la Tapa Micológica de Soria, el premio a la Tapa Micológica Popular, que es para la tapa más votada por el público. Todos los votos de la tapa popular entrarán en un sorteo de un fin de semana para dos personas a la ciudad europea de moda, Oporto y un lote de productos AMSTEL, este último premio sólo para mayores de 18 años (AMSTEL recomienda el consumo responsable).

Todas estas buenas noticias demuestran la alta afluencia no sólo de sorianos a este evento gastronómico sino la llegada de turistas y visitantes durante el pasado fin de semana a la provincia de Soria. Se ha constatado la presencia de visitantes llegados desde Madrid, País Vasco, Barcelona, La Rioja, e incluso, desde Valencia que se acercan a la provincia en busca de los encantos micológicos que ofrece Soria en los meses de otoño. Y no sólo los turistas han sido llamados por los encantos de Soria, también los medios de comunicación. Durante el fin de semana y días anteriores, la Semana de la Tapa Micológica de Soria ha estado presente en medios como el programa radiofónico A Vivir que son Dos Días Castilla y León, Radio 5, la revista de

Lifestyle y de moda ELLE España y varias webs nacionales de Turismo y Gastronomía, además de sumar todos los impactos que se realizaron uniendo las sinergias comunicacionales del Congreso Internacional Soria Gastronómica con la presencia de medios de toda España.

Actividad récord en las redes sociales

Las redes sociales también están siendo altavoces de este evento gastronómico. En una semana los perfiles de Facebook, Twitter e Instagram de ASOHTUR han registrado una actividad inusual. En Twitter sólo durante esta semana se ha alcanzado el mismo número de impresiones y visitas que un mes normal, llegando a más de 17.000 impresiones y 400 visitas al perfil social. El hashtag #TapaMicológicadeSoria lleva ya más de 180.000 impresiones en los últimos 10 días, alcanzando más de 37.000 perfiles. Y si hablamos de Facebook, las diversas entradas han logrado más de 38.000 visualizaciones con algunas de las entradas alcanzadas, cifras de más de 5.000 impresiones. Si, por el contrario, nos adentramos en la red de moda, Instagram, los vídeos subidos a esta red han llegado a más de un millar de visitas en directo.

Los hosteleros participantes se han mostrado muy satisfechos con una actividad ya consolidada que anima al consumo en esta época otoñal, y no sólo en cuanto a los visitantes que puedan llegar a Soria, sino también al propio público soriano.

La XI Semana de la Tapa Micológica de Soria continuará hasta el próximo 18 de noviembre y las expectativas para este próximo fin de semana son muy halagüeñas por las buenas previsiones climatológicas y por la coincidencia con actividades y eventos culturales, deportivos y de otra índole como son el Festival Internacional de Cortos, XXV Campo a través Internacional de Soria, el IV Open Nacional Ciudad de Soria de Billar a Tres Bandas o las II Jornadas, a nivel Nacional, sobre la Mediación CGPJ-de la Abogacía Española.

Hay que recordar que la XI Semana de la Tapa Micológica de Soria es una actividad organizada por ASOHTUR que cuenta con la colaboración de las instituciones sorianas como Ayuntamiento de Soria, Diputación de Soria, Junta de Castilla y León, Caja Rural de Soria, Fundación Científica de Caja Rural, CIFP "La Merced" y el respaldo del grupo cervecero AMSTEL, el trabajo y creatividad de los bares y restaurantes sorianos y, sobre todo, de la participación del público que cada año responde de forma entusiasta probando las Micotapas y votando por sus favoritas.

También se sortearán diversos premios entre las personas que registren sus consumiciones en la Maratón de la Tapa, a través de la aplicación para móviles Android creada para esta edición bajo el nombre 'Tapa Micológica Soria 2018', entre los que se destacan una sesión termal en el Hotel Castilla Termal de Burgos de Osma para los que consigan completar el recorrido del MicoMaratón consumiendo las 40 tapas, dos comidas en el Hotel Alfonso VIII para los que lleguen a la Media Maratón (20 tapas validadas) y tapas gratis para los más rezagados que sólo validen '10 Micotapas'.

Para más información: Carmen Fortea Tfno. 975 233 222 E-mail: cfortea@foes.es

Soria, 22 de noviembre de 2018

NOTA DE PRENSA

Satisfacción entre los hosteleros por las 62.000 tapas vendidas en la XI Semana de la Tapa Micológica de Soria

- A pesar de que la temporada ha llegado tarde por las condiciones meteorológicas, la iniciativa logra movilizar a sorianos y a visitantes de otras provincias como Madrid, País Vasco, Valencia y Cataluña.
- Los diez establecimientos finalistas a la 'Mejor Tapa Micológica Provincial' son Hotel Alfonso VIII, Parador de Turismo Antonio Machado, Bar Rte. Casa Arévalo, Bar Rte. La Chistera, Bar La Mejillonera, Bar Rte. Más Que 2, Bar Rte. Santo Domingo II, Rte. Trashumante, Hotel Villa de Almazán, Hotel Rural Los Villares.

La XI Semana de la Tapa Micológica de Soria, organizada por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo), terminó este pasado domingo con un saldo positivo, ya que se ha logrado superar las **62.000** unidades vendidas. Los 40 hosteleros participantes en la iniciativa muestran una grata satisfacción porque casi alcanzan las cifras del año anterior, cuando se lograron vender 69.600 tapas, pero con cinco establecimientos participantes más.

Si se realiza un balance cuantitativo de la Semana de la Tapa Micológica hay que destacar que entre los participantes ha habido dos establecimientos que han superado las **5.000** tapas vendidas, otro más que se ha quedado a las puertas con 4.800 y un tercero que llegó a las 4.300 tapas. Además, dos establecimientos han superado las 3.000 tapas. Y, por último, seis de ellos han logrado entre 2.000 y 2.7000 tapas y otros siete se han situado entre las 1.000 y las 2.000 tapas.

La temporada micológica de este año ha sido un poco atípica. Primero parecía que se aproximaba buena con las primeras lluvias de septiembre, pero octubre fue muy seco y las lluvias han tardado en llegar casi hasta el mes de noviembre, provocando que las setas aparezcan en nuestros montes mucho más tarde.

Para los hosteleros participantes, el retraso en las fechas de celebración de esta edición de las jornadas ha sido muy bien acogido, pues se ha incluido una actividad muy popular en el mes de noviembre y no se ha centrado todo alrededor de los puentes y fines de semana del mes de octubre.

Hasta los establecimientos participantes en la XI Semana de la Tapa Micológica han llegado turistas provenientes de **Madrid, Cataluña, Valencia, Toledo, Segovia y, como todos los años, del País Vasco**. Se ha destacado la llegada de visitantes más en el primer fin de semana que coincidió con las Fiestas Patronales de la Almudena de Madrid. Otro dato significativo ha sido el incremento del consumo de tapas micológicas en los días de entre semana, lo que pone de manifiesto que este evento gastronómico cada año cuenta con más seguidores sorianos.

De todos los datos se desprende que Soria es un destino turístico de interior de primer orden en esta época del año y que la Semana de la Tapa Micológica de Soria se ha convertido en una actividad consolidada para los amantes del turismo micológico.

Las diez mejores tapas

Una vez finalizada la XI Semana de la Tapa Micológica, sólo queda saber cuál es la **Mejor Tapa Micológica Provincial 2018**. Para ello, 10 hosteleros, los que mejor valoración han conseguido por parte del jurado profesional, deberán, este próximo lunes 26 de noviembre, cocinar y emplatar sus micocreaciones en directo y ante el jurado. Esta fase final estará abierta al público en general que desee asistir, a la cual, desde ASOHTUR invitamos, y tendrá lugar en el Centro Integrado de Formación Profesional La Merced el próximo lunes a partir de las 16:30 h.

Los seleccionados por el Jurado son:

Hotel Alfonso VIII, con su tapa "Tronco de boletus y manitas y chupa chups crujiente de queso negro con trompeta de los muertos"

Parador de Turismo Antonio Machado, con "Chiperones rellenos con pepitoria de amanitas"

Bar Rte. Casa Arévalo y su "Micowonton"

Bar Rte. La Chistera con "Pedo de lobo"

Bar La Mejillonera y "Tadeo Jones"

Bar Rte. Más Que 2 con su "Ceviche de ahumados y amanita caesarea"

Bar Rte. Santo Domingo II con su creación "Sabores del Valle"

Rte. Trashumante y una "Brocheta de escabeches micológicos estilo

Trashumante"

Hotel Villa de Almazán con su elaboración "Pasión con peineta"

Hotel Rural Los Villares y su tapa "Ave que vuela, a la cazuela"



El próximo 13 de diciembre, se dará a conocer al ganador y a los dos finalistas junto con el resto de premiados de las siguientes categorías: 'Mejor Tapa Micológica Mediterránea' que da la Fundación Científica de Caja Rural, 'Mejor Servicio en Barra', otorgado por C.I.F.P. "La Merced" y la categoría más popular que no es otra que la 'Mejor Tapa Micológica Popular' que es votada por el público participante.

Entre todas las personas que han participado en las votaciones a la Mejor Tapa Micológica Popular se sorteará un **viaje de fin de semana para dos personas a la ciudad lusa de Oporto** y un lote de productos AMSTEL, cerveza oficial de la XI Semana de la Tapa Micológica (este premio sólo para mayores de 18 años). También se sortearán premios entre las personas que hayan completado los distintos hitos de la Maratón de la Tapa entre los participantes de la aplicación para móviles Android.

Una vez más, ASOHTUR quiere hacer mención a las entidades que hacen posible que este evento se lleve a cabo, cuyo fin es mantener el posicionamiento de la provincia como uno de los principales destinos turísticos en los meses de otoño, como son: Ayuntamiento de Soria, Diputación Provincial de Soria, Junta de Castilla y León, Caja Rural de Soria, Fundación Científica de Caja Rural, CIFP "La Merced", AMSTEL, patrocinador oficial, así como a la Dirección Provincial de Educación, a los Centros Escolares de la ESO y a sus alumnos participantes en esta edición y a los establecimientos participantes, los verdaderos protagonistas de estas jornadas.

Para más información: Carmen Fortea Tfno. 975 233 222 E-mail: cfortea@foes.es

Soria, 26 de noviembre de 2018

NOTA DE PRENSA

La Chistera, La Mejillonera, Los Villares y Santo Domingo II lucharán por la Mejor Tapa Micológica 2018

Este año los cuatro finalistas para alzarse con el prestigioso premio 'Mejor Tapa Micológica Provincial' son las creaciones: "Pedo de lobo" de Bar Restaurante La Chistera, "Tadeo Jones" de Bar Restaurante La Mejillonera, "Ave que vuela, a la cazuela" de Hotel Rural Los Villares y "Sabores del Valle" de Bar Restaurante Santo Domingo II, según el jurado que ha presenciado la elaboración en directo y probado las diez tapas inicialmente mejor valoradas del concurso. La selección de finalistas se ha realizado esta tarde en el Centro de Formación Profesional "La Merced", donde se han dado cita los siguientes establecimientos:

- Hotel Alfonso VIII, con su tapa "Tronco de boletus y manitas y chupa chups crujiente de queso negro con trompeta de los muertos"
- Parador de Turismo Antonio Machado, con "Chipirones rellenos con pepitoria de amanitas"
- Bar Rte. Casa Arévalo y su "Micowonton"
- Bar Rte. La Chistera con "Pedo de lobo"
- Bar La Mejillonera y "Tadeo Jones"
- Bar Rte. Más Que 2 con su "Ceviche de ahumados y amanita caesarea"
- Bar Rte. Santo Domingo II con su creación "Sabores del Valle"
- Rte. Trashumante y una "Brocheta de escabeches micológicos estilo Trashumante"
- Hotel Villa de Almazán con su elaboración "Pasión con peineta"
- Hotel Rural Los Villares y su tapa "Ave que vuela, a la cazuela"

El jurado ha estado compuesto para esta fase final por los siguientes miembros: Javier Muñoz Expósito, (Concejal de Urbanismo y Hacienda del Ayuntamiento de Soria), Diego Cortés Arancón, (Gestor de Empresas de Fremap y Presidente de la Asociación Cultural Gastronómica Soriana), María Eugenia Lafuente Hernando, (Directora del C.I.F.P. "La Merced"), Teresa Verdugo González, (Profesora de Formación Profesional del C.I.F.P "La Merced") y Noelia Valdespino Herrero, (Profesora de Enseñanza Secundaria del C.I.F.P. "La Merced").



De acuerdo a las bases de este XI Concurso Provincial de la Tapa Micológica, el jurado ha tenido en cuenta en su decisión diversos criterios como el sabor, la textura, la presencia micológica, la presentación, originalidad y la armonía entre los distintos elementos del plato.

Como sucede todos los años el buen hacer de los hosteleros de Soria en las micotapas han hecho que las votaciones del jurado hayan sido complicadas y muy reñidas. El jurado de este año ha destacado la creatividad y calidad en la elaboración de las mismas por parte de los finalistas sobre todo teniendo en cuenta la escasez de hongos, valorando fundamentalmente el sabor con matices micológicos de las tapas que concursaban en la final celebrada esta tarde.

Los finalistas del resto de las categorías que optan a los premios de la 'Mejor Tapa Micológica Popular', 'Mejor Tapa Micológica Mediterránea' y 'Mejor Calidad en Servicio' se darán a conocer en los próximos días.

Igualmente, también se darán a conocer los agraciados con los premios del sorteo de regalos entre aquellos consumidores que han concursado en la Maratón de la Tapa a través de la App de estas jornadas.

El 13 de diciembre se celebrará el acto de entrega de premios donde se conocerán los primeros, segundos y terceros puestos de cada una de las cuatro categorías, así como los ganadores de los premios dirigidos al público, entre ellos, un viaje a **Oporto** de fin de semana para dos personas y un lote de productos AMSTEL, cerveza patrocinadora de la **XI Semana de la Tapa Micológica**, (premio sólo para mayores de 18 años, AMSTEL recomienda el consumo responsable).

La XI Semana de la Tapa Micológica de Soria cuenta con la colaboración del Ayuntamiento de Soria, Diputación de Soria, Junta de Castilla y León, Caja Rural de Soria, Fundación Científica de Caja Rural, CIFP "La Merced" y el grupo cervecero AMSTEL.

Para más información: Carmen Fortea Tfno. 975 233 222 E-mail: cfortea@foes.es

Soria, 10 de diciembre de 2018

NOTA DE PRENSA

Los establecimientos que lucharán por los Premios de la XI Semana de la Tapa Micológica de Soria 2018

Ya se conocen los establecimientos que han quedado finalistas en cada uno de los premios de la XI Semana de la Tapa Micológica de Soria 2018. Y este año se da la circunstancia que dos establecimientos han quedado finalistas en todas y cada una de las categorías. El Bar Restaurante La Chistera con su tapa *Pedo de lobo* y el Bar La Mejillonera con su divertido *Tadeo Jones* lucharán por la Mejor Tapa Micológica Provincial, Mejor Tapa Micológica Popular, Mejor Tapa Micológica Mediterránea y el Premio a la Mejor Calidad en el Servicio. Unos galardones que serán entregados en un acto oficial realizado por ASOHTUR el próximo martes 18 de diciembre en el Salón Gerardo Diego del Casino Amistad Numancia.

El premio más codiciado por los participantes en la Semana de la Tapa Micológica de Soria es alzarse con la Mejor Tapa Popular, reconocimiento entregado por los consumidores. Los tres establecimientos que más votos populares han recopilado durante los diez días de celebración de la Semana de la Tapa Micológica y, con ello, han quedado finalistas son La Chistera y La Mejillonera a los que se suma el Hotel Alfonso VIII con la tapa *Tronco de boletus y manitas y chupa chups crujiente de queso negro con trompeta de la muerte*.

Estos tres establecimientos, además, repiten como finalistas al premio a la Mejor Calidad del Servicio donde se ha puntuado a los participantes conforme a los criterios de calidad en el servicio: presentación visual de la tapa (composición del utilaje utilizado para la presentación y degustación de la tapa, material y colorido del utilaje acorde con la tapa elaborada, facilidad para degustarla), uniformidad de los camareros, estado de la barra, etc, presentación, trato al cliente y limpieza del establecimiento. Un premio que otorga le C.I.F.P. "La Merced".



Hay que recordar que, este año, los miniplatos finalistas para alzarse con el prestigioso premio Mejor Tapa Micológica Provincial y que acompañarán a *Pedo de lobo* del Bar Restaurante La Chistera y *Tadeo Jones* del Bar Restaurante La Mejillonera, son *Ave que vuela, a la cazuela* del Hotel Rural Los Villares y *Sabores del Valle* del Bar Restaurante Santo Domingo II, según el jurado profesional que los eligió la pasada semana.

En relación a la Mejor Tapa Micológica Mediterránea, premio que otorga la Fundación Científica de Caja Rural de Soria a la tapa que mejor representa la Dieta Mediterránea, las cinco tapas finalistas son *Pedo de Lobo* y *Tadeo Jones* de La Chistera y La Mejillonera, respectivamente, junto con *La brocheta de escabeches micológicos* del Restaurante Trashumante, *Pasión con peineta* del Hotel Villa de Almazán y *Ave que vuela, a la cazuela* del Hotel Rural Los Villares.

En el transcurso del acto se hará entrega del diploma a Esther del Cura, ganadora del Diseño de la Imagen que se ha utilizado en el Cartel oficial de la XI Semana de la Tapa Micológica de Soria y que es alumna de 4º de la ESO del Instituto de Educación Secundaria Politécnico, junto al dibujo finalista de la alumna de 3º de la ESO, Paula García del IES Castilla, así como sendas menciones especiales para la alumna del IES Antonio Machado, Paula Pérez y para el Colegio de Educación Especial Santa Isabel.

Además, también se sorteará entre todos los participantes en las votaciones de la Mejor Tapa Micológica Popular un viaje para dos personas a la ciudad lusa de Oporto y el lote de productos AMSTEL, patrocinador de este evento (este premio sólo para mayores de 18 años, AMSTEL recomienda el consumo responsable).

Igualmente, también se darán a conocer los agraciados con los premios del sorteo de regalos entre aquellos consumidores que han concursado en la Maratón de la Tapa a través de la App de estas jornadas quienes serán agraciados con unas comidas gentileza del Hotel Alfonso VIII.

En esta XI Edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria se ha contado con la colaboración del Ayuntamiento de Soria, Diputación Provincial de Soria, Junta de Castilla y León, Caja Rural de Soria, Fundación Científica de Caja Rural, C.I.F.P. "La Merced" y el grupo cervecero AMSTEL.

Para más información: Carmen Fortea Tfno. 975 233 222 E-mail: cfortea@foes.es

Soria, 18 de diciembre de 2018

NOTA DE PRENSA

La Mejor Tapa Micológica Provincial 2018 se va fuera de Soria capital, a Los Villares

- Lourdes Cascante se alza con el primer premio con su tapa *Ave que vuela, a la cazuela*.
- El premio a la Tapa Micológica Popular recae por segundo año consecutivo en el Hotel Alfonso VIII y su *Tronco de boletus y manitas y chupa chups crujiente de queso negro con trompeta de la muerte* con más de 5.500 votos.

En la edición de este año de la Semana de la Tapa Micológica de Soria el premio a la Mejor Tapa Micológica Provincial ha recaído en el Hotel Rural Los Villares, cuya tapa *Ave que vuela, a la cazuela* se impuso al resto de seleccionados y su premio de 1.300 euros fue recogido por su creadora, la chef Lourdes Melania Cascante. El jurado ha destacado de la tapa de Los Villares su grandísimo sabor micológico y una presentación atrevida, divertida y muy creativa.

La tapa micológica del Hotel Los Villares se alzó con el primer premio tras una reñida final que tuvo lugar el 26 de noviembre, según ha constatado el jurado por la alta calidad de las propuestas presentadas este año. La tapa de José Antonio Antón de La Chistera que participaba con su *Pedo de lobo*, consiguió el segundo premio y las propuestas del Restaurante Santo Domingo II con su *Sabores del Valle* y Bar La Mejillonera y su divertida *Tadeo Jones* que comparten Ex Aequo el tercer premio. La entrega de los premios fue en la tarde de hoy en el Casino Amistad Numancia y se contó con la presencia del Delegado Territorial de la Junta de Castilla y León en Soria, Manuel López Represa, el Vicepresidente de la Diputación Provincial de Soria, Pedro Casas Soler y el Concejal de Urbanismo y Hacienda del Ayuntamiento de Soria, Javier Muñoz Expósito.

Como todos los años, el premio más ansiado por los participantes en la XI Semana de la Tapa Micológica de Soria es el de la Mejor Tapa Micológica Popular, reconocimiento entregado por los consumidores con sus votaciones. Esta edición y por segundo año consecutivo ha recaído en el Hotel Alfonso VIII con su tapa *Tronco de boletus y manitas y chupa chups crujiente de queso negro con trompeta de la muerte*, que ha alcanzado las 5.573 votaciones. El primer premio es de 700€ y diploma. Segundo, en segundo lugar, con 4.971 votos del Bar Restaurante La Chistera con su tapa *Pedo de lobo* y, en tercer lugar, con 4.150 votos ha estado el Bar La Mejillonera con su divertida tapa *Tadeo Jones*.

La Fundación Científica de Caja Rural ha sido la encargada de conceder los reconocimientos de la categoría de la Mejor Tapa Micológica Mediterránea a las cinco propuestas micológicas que mejor han sabido representar la cultura de la Dieta Mediterránea tanto por su Composición, Palatibilidad y Presentación. El Doctor Juan Manuel Ruiz Liso ha entregado esta mención Tapa Micológica "PREMIUM" de la Dieta Mediterránea 2018 a las tapas del Bar Restaurante La Chistera con *Pedo de lobo*, Bar la Mejillonera con *Tadeo Jones*, *Brocheta de escabeches micológicos* del Restaurante Trashumante, *Pasión con peineta* del Hotel Villa de Almazán y *Ave que vuela, a la cazuela* del Hotel Rural Los Villares, menciones realizadas por orden alfabético.

En relación al premio Mejor Calidad en el Servicio que otorga el C.I.F.P. "La Merced" y donde se puntúa a los participantes conforme a los criterios de calidad en el servicio: presentación visual de la tapa (composición del utillaje utilizado para la presentación y degustación de la tapa, material y colorido del utillaje acorde con la tapa elaborada, facilidad para degustarla), uniformidad de los camareros, estado de la barra y del establecimiento, entre otras cuestiones. El ganador ha sido el Hotel Alfonso VIII, el segundo premio ha recaído en Bar Restaurante La Chistera y el tercer premio ha sido para Bar La Mejillonera.

En el transcurso del acto se hizo entrega de los diplomas y menciones del concurso de diseño de la imagen del cartel. Por un lado, el premio a la ganadora de este año con una tablet ha sido para la alumna de 4º de la ESO del Instituto de Educación Secundaria Politécnico, Esther del Cura, cuyo dibujo ganó por su alto valor artístico y gran creatividad, por su estética moderna, su calidad en el dibujo, su aire lúdico, divertido y festivo. Una propuesta repleta de color que refleja una gran alegría como es la llegada del otoño y de las reinas de la micología.



Así mismo, se entregaron tres menciones especiales: una a la alumna finalista del concurso, Paula García del IES Castilla, cuyo trabajo destacó por su minuciosidad y detalle en su creación de un alto colorido otoñal, que recoge todas las variedades de especies micológicas que podemos encontrar en nuestros montes; una mención a Paula Pérez, del IES Antonio Machado por su especial boceto y una tercera mención al Colegio de Educación Especial Santa Isabel por su implicación anualmente en este concurso, en el que sus alumnos, no han dejado de participar, desde el año 2011, con diseños y dibujos divertidos, creativos y entrañables.

Durante el acto se han sorteado los premios entre los participantes en las votaciones a la Mejor Tapa Micológica Popular. El premio de un viaje para dos personas a la ciudad lusa de Oporto fue para Sergio Machín Moreno y el lote de productos AMSTEL, patrocinador de este evento (este premio sólo para mayores de 18 años, AMSTEL recomienda el consumo responsable) para Mari Paz de Miguel Gómez.

Igualmente, se hicieron públicos los ganadores del premio de dos comidas gentileza del Hotel Alfonso VIII por su participación en el concurso de la Maratón de la Tapa a través de la aplicación móvil de las jornadas, por haber alcanzado la media Maratón de tapas (consumición de 20 tapas de la semana de la Tapa Micológica de Soria 2018). Los ganadores han sido María Rangil Andrés y Diego Álvaro García.

Esta XI Edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria, ha contado con la colaboración del Ayuntamiento de Soria, Diputación Provincial de Soria, Junta de Castilla y León, Caja Rural de Soria, Fundación Científica de Caja Rural, CIFP "La Merced", AMSTEL, patrocinador oficial del evento, así como la Dirección Provincial de Educación, los Centros Escolares de la ESO y sus alumnos concursantes en esta edición y los establecimientos hosteleros participantes, los verdaderos protagonistas de estas jornadas.

Para más información: Carmen Fortea Tfno. 975 233 222 E-mail: cfortea@foes.es



Soria, 7 de noviembre de 2018

RUEDA DE PRENSA

Presentación XI Semana de la Tapa Micológica de Soria

La **Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo** (ASOHTUR) convoca para mañana jueves, **8 de noviembre**, a las **11:00 horas** en el **Hotel Alfonso VIII** (C/ Alfonso VIII, 10 - Soria), **Rueda de Prensa** en la cual será **presentada la XI Semana de la Tapa Micológica de Soria** que se desarrollará del 9 al 18 de noviembre.

Para más información: Carmen Fortea Tfno. 975 233 222 E-mail: cfortea@foes.es

C/ Vicente Tutor N° 6, Planta 4. 42001 Soria. Tfno. 975 233 222. Fax. 975 233 223.



SORIA Noticias.com

[Portada](#) [Capital](#) [Provincia](#) [Deportes](#) [Castilla y León](#) [Turismo](#) [Soria Rural](#) [Reportajes](#) [Empleo](#) [Rutas](#) [Opinión](#) [San Juan](#) [Agenda](#)

65%

64%

58%



63%

59%

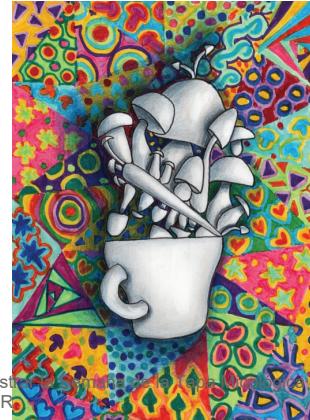
52%

El dibujo realizado por Esther del Cura gana el Concurso de diseño de la XI Semana de la Tapa Micológica

PROVINCIA Actualizado 28/09/2018 21:25

ADS

Reserva online en exclusiva el Nuevo Volkswagen T-Cross First Edition. Solo 300 unidades.



El diseño ganador para ilustrar el cartel de la XI Semana de la Tapa Micológica que el de Esther del Cura. ASOHTUR

La alegría y el colorido del boceto presentado por la alumna del IES Politécnico han sido claves para alzarse con este premio tan popular.

La que ya es una cita clásica en el calendario gastronómico de Soria da su pistoletazo de salida. La **XI Semana de la Tapa Micológica**, organizada por la **Agrupación Soriana de Hosteleros y Turismo (ASOHTUR)**, echa a andar con la elección del dibujo ganador para su cartel.

El pasado lunes 24 de septiembre, se falló el **concurso de carteles de la Semana de la Tapa Micológica**, eligiéndose el boceto realizado por **Esther del Cura Martín**, alumna de 4º del Instituto de Educación Secundaria Politécnico.

Para el Jurado, el diseño de Esther del Cura era perfecto **por su estética moderna**, su calidad en el dibujo, su aire lúdico, divertido y festivo. Una propuesta repleta de color que refleja una gran alegría como es la llegada del otoño y de las reinas de la micología. La Agrupación de Hostelería ha premiado a Esther del Cura, la flamante ganadora, con una Tablet de regalo que recibirá en el acto de entrega de los Premios de la Semana de la Tapa Micológica en el mes de diciembre.

Este año, el Jurado del Concurso de Diseño de la imagen Semana de la Tapa Micológica ha querido hacer varias menciones especiales. Por un lado, al dibujo creado por Paula García de 3º de la ESO del IES Castilla que ha quedado como finalista por su minuciosidad y detalle en su creación. Una mención a Paula Pérez del IES Antonio Machado, por su especial boceto presentado al concurso. Y, por último, al Colegio de Educación Especial Santa Isabel que desde la primera edición, en 2011, sus alumnos han participado ininterrumpidamente en este popular concurso con propuestas divertidas, creativas y, en algunos casos, muy entrañables.

Este año, **ASOHTUR ha recibido 349 trabajos**, lo que supone **un 35% más que el año pasado**, dando a entender lo popular que se está convirtiendo entre los centros escolares este sencillo concurso. Los centros que han participado este año han sido Colegio de Educación Especial Santa Isabel, con 23 dibujos, IES Castilla con 62 diseños, IES Antonio Machado con 57 bocetos, IES Politécnico que presentó a más de 118 alumnos y 89 propuestas del Colegio Nuestra Señora del Pilar.

Fechas de celebración

La edición de este año de la Semana de la Tapa Micológica de Soria se celebrará del 9 al 18 de noviembre. Los establecimientos hosteleros que quieran participar, podrán **inscribirse hasta el próximo viernes 5 de octubre.**

Te puede gustar

Enlaces Patrocinados por Taboola

¡Averigua cómo invierten los ricos para obtener beneficios!
Travel Service

Este sitio vende smartphones con hasta un 80% de descuento
SubastaVIP

Miguel Bosé revela el valor de su fortuna y los fans se quedan de piedra
NinjaJournalist

Si vives en Soria podrás optar a estas ofertas de vuelo.
www.jetcost.es

Las 4 páginas de citas que están triunfando en España
Top Paginas de Buscar Pareja

Última hora importante sobre el estado de salud de Carlos Sobera
Look

[Comentarios...](#)

Siguiente noticia:

AMPLIACIÓN: Muere un varón de 61 años tras sufrir un desvanecimiento en Urbión



Súper Monitores Asus

La Mejor selección de Monitores Asus al Mejor Precio. No dejes Pasar La Oportunidad

MENÚ

Martes, 08 de Enero de 2019



PORADA SORIA PROVINCIA DEPORTES CYL SAN JUAN FOTOS

SORIA

Soria | Ayuntamiento | Sucesos

[SORIA | SORIA](#)

El diseño de Esther del Cura anunciará la XI Semana de la Tapa Micológica

◀ 1

VIERNES, 28 SEPTIEMBRE 2018 15:22

La XI Semana de la Tapa Micológica, organizada por la Agrupación Soriana de Hosteleros y Turismo (ASOHTUR), echa a andar con la elección del dibujo ganador para su cartel.



El pasado lunes 24 de septiembre, se falló el concurso de carteles de la Semana de la Tapa Micológica eligiéndose el boceto realizado por **Esther del Cura Martín**, alumna de 4º del Instituto de Educación Secundaria **Politécnico**.

Para el Jurado, el **diseño de Esther del Cura** era perfecto por su estética moderna, su calidad en el dibujo, su aire lúdico, divertido y festivo. Una propuesta repleta de color que refleja una gran alegría como es la llegada del otoño y de las reinas de la micología.

La Agrupación de Hostelería ha premiado a Esther del Cura, la flamante ganadora, con una Tablet de regalo que recibirá en el acto de entrega de los Premios de la Semana de la Tapa Micológica en el mes de diciembre.

Este año, el Jurado del Concurso de Diseño de la **imagen Semana de la Tapa Micológica** ha querido hacer varias menciones especiales.

Por un lado, al dibujo creado por **Paula García de 3º de la ESO del IES Castilla** que ha quedado como finalista por su minuciosidad y detalle en su creación.

Una mención a **Paula Pérez del IES Antonio Machado**, por su especial boceto presentado al concurso.

Y, por último, al **Colegio de Educación Especial Santa Isabel** que desde la primera edición, en 2011, sus alumnos han participado ininterrumpidamente en este popular concurso con propuestas divertidas, creativas y, en algunos casos, muy entrañables.

Este año, ASOHTUR ha recibido **349 trabajos**, lo que supone un 35 por ciento más que el año pasado, dando a entender lo **popular** que se está convirtiendo entre los centros

escolares este sencillo concurso. Los centros que han participado este año han sido Colegio de Educación Especial Santa Isabel, con 23 dibujos, IES Castilla con 62 diseños, IES Antonio Machado con 57 bocetos, IES Politécnico que presentó a más de 118 alumnos y 89 propuestas del Colegio Nuestra Señora del Pilar.

ASOHTUR ha agradecido a la **Dirección Provincial de Educación**, a todos los colegios participantes, directores, docentes y alumnos la implicación y la labor que realizan para dar continuidad a este concurso que trata de concienciar a las nuevas generaciones de la importancia de nuestros recursos micológicos y su vinculación a la gastronomía y el turismo y, que, por su puesto, forma parte de la Semana de la Tapa Micológica de Soria.

Fechas de celebración

La **edición de este año** de la Semana de la Tapa Micológica de Soria se celebrará **del 9 al 18 de noviembre**.

Los establecimientos hosteleros que quieran participar, podrán inscribirse hasta el **próximo viernes 5 de octubre**.

La Semana de la Tapa Micológica de Soria cuenta con la colaboración de Ayuntamiento de Soria, Diputación Provincial de Soria, Junta de Castilla y León, Caja Rural de Soria, Fundación Científica de Caja Rural, CIFP "La Merced" y Cervezas AMSTEL como patrocinador oficial de esta cita gastronómica y popular de Soria.

SORIA

El Ayuntamiento prorroga las obras del Centro Logístico de Valcorba

La Junta de Gobierno da el visto bueno para prorrogar durante dos meses los trabajos que concluirán en diciembre / Tendrá una zona de aparcamiento para 100 vehículos pesados

SORIA

La Junta de Gobierno Local del Ayuntamiento de Soria ha dado el visto bueno a una prórroga de dos meses para concluir los trabajos de ampliación del Centro Logístico de Valcorba que contempla una zona de aparcamiento para vehículos pesados con más de 100 plazas.

Esta actuación, actualmente en plena ejecución por Viales y Obras Públicas, se cofinancia con el Plan Soria y la participación de la Junta de Castilla y León al igual que las naves nido y la intervención en el polígono de Las Casas, según un comunicado del Ayuntamiento de la capital.

La inversión alcanza los 600.000 euros e incluye un aparcamiento de vehículos pesados así como actuaciones complementarias con vallado perimetral y red de cámaras de vigilancia.

La previsión inicial es dotar a la zona de 110 plazas que además de ofrecer un servicio integral permite solventar el problema de estacionamiento de camiones pesados en el polígono de Las Casas.

Podrán aparcar camiones entre los 12 metros de largo por 2,60 de ancho de chasis rígido y de 16,50 articulados. Dado el espacio entre el aparcamiento 1 y 2 incluso podrán estacionar trenes de carretera.

Actualmente se están llevando a cabo las delimitaciones y en la última fase se procederá a acabar el firme con el aglomerado.

Entre otros acuerdos de la Junta de Gobierno Local, también se ha aprobado la primera certificación de las obras de consolidación de San Martín de la Cuesta por una cuantía de 19.775 euros. En



Obras en el Centro Logístico de Valcorba. HDS

Actualmente se están llevando a cabo delimitaciones y el aglomerado

materia de Urbanismo, se ha procedido a aprobar el proyecto de ejecución, concesión de licencia de obras y autorización de inicio de una edificación auxiliar en Pedrajas así mismo también se ha informado favorablemente un proyecto básico y de ejecución

para unifamiliar en Santa María de la Cabeza. Para acabar, se aprobaron distintas solicitudes de ayudas para actuaciones en edificios del centro y el casco dentro de la línea de eco-inversión con una cuantía de 3.005 euros en Bienvenido Calvo, 3.606 en calle Costanilla, 1.696, en Los Mirandas, 10.818, en San Juan de Rabanera, y 14.424 en un edificio de la calle San Martín de la Cuesta.

En Personal, se ha aprobado la gratificación a diverso personal municipal por unas cuantías de 11.043 euros, a personal funcionario, y 1.033, a personal laboral

En Personal, las gratificaciones alcanzan los 12.000 euros

por la prestación de servicios extraordinarios.

En Servicios Sociales, se ha informado de forma favorable a la prórroga solicitada por la empresa que gestiona el servicio de conciliación laboral y familiar favor de la Fundación Itaka.

SORIA

La que ya es una cita clásica en el calendario gastronómico de Soria da su pistoletazo de salida. La XI Semana de la Tapa Micológica, organizada por la Agrupación Soriana de Hosteleros y Turismo (Asohtur), echa a andar con la elección del dibujo ganador para su cartel.

El pasado lunes 24 de septiembre, se falló el concurso de carteles de la Semana de la Tapa Micológica eligiéndose el boceto realizado por Esther del Cura Martín, alumna de 4º del Instituto de Educación Secundaria Politécnico.

Para el Jurado, el diseño de Esther del Cura era perfecto por su estética moderna, su calidad en el dibujo, su aire lúdico, divertido y festivo. Una propuesta repleta de color que refleja una gran alegría como es la llegada del otoño y de las reinas de la micología.

La Agrupación de Hostelería ha premiado a Esther del Cura, la flamante ganadora, con una Tablet de regalo que recibirá en el acto de entrega de los Premios de la Semana de la Tapa Micológica en el mes de diciembre.

Casi 5.000 alumnos y 30 escuelas Educaixa

El programa de transformación educativa engloba la oferta de la Obra Social la Caixa para este curso

EduCaixa, el programa que engloba la oferta educativa de la Obra Social la Caixa y que durante el curso 2017/18 ha llegado a 21 escuelas y 4.641 alumnos de la provincia de Soria, maneja las previsiones de que para este 2018/19 llegará a cerca de 5.000 alumnos y en torno a 30 escuelas sorianas. El objetivo de EduCaixa

es formar parte de este proceso de transformación educativa y convertirse en un agente de cambio que promueva intervenciones capaces de tener un impacto significativo sobre el desarrollo de las competencias del alumnado, a través de proyectos educativos de calidad. Siguiendo en esta línea, el programa impulsa proyectos y recursos y materiales.



Los alumnos se introducen en el programa educativo de la Caixa. HDS



Cartel de la Tapa Micológica.

La XI edición de la Tapa Micológica ya tiene imagen



SORIA Noticias.com

[Portada](#) Capital Provincia Deportes Castilla y León Turismo Soria Rural Reportajes Empleo Rutas Opinión San Juan Agenda

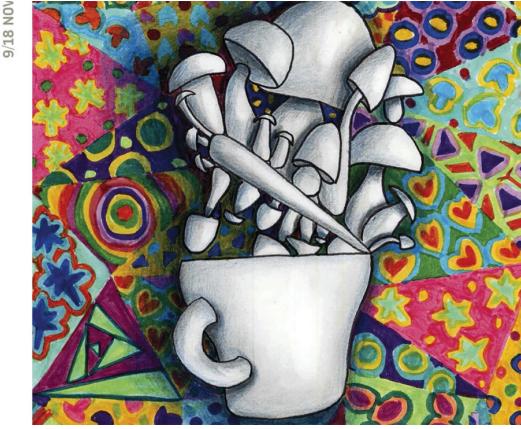
FABIKE PARA CUPRA

ESTILO
Y DEPORTIVIDAD
SE ENCUENTRAN.

#CreateThePath

La XI Semana de la Tapa Micológica de Soria hace un guiño a los sabores internacionales

TURISMO Actualizado 31/10/2018 19:17



ICIAL DE LA TAPA MICOLÓGICA

40 establecimientos han confirmado su participación en esta iniciativa gastronómica organizada por ASOHTUR, 7 de ellos de fuera de la capital.

El Sharan está hecho para ti.
Encuentra la mejor oferta y
condúcelo muy pronto.

Los preparativos para la XI Semana de la Tapa Micológica de Soria, organizada por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR), van avanzando. Este año se contará con 40 establecimientos hosteleros participantes y se destaca que 7 de ellos son de fuera de la capital con la presencia por primera vez del Hotel Rural La Venta de Tiermes en Montejo de Tiermes, además de 2 establecimientos de El Burgo de Osma, 2 de Almazán junto con el Hotel de Los Villares y el Hotel de las Abadías en la zona de Agreda.

Y entre las tapas que podremos disfrutar este año se destacan los sabores internacionales. Todo un recorrido por la gastronomía internacional desde Perú y su afamado ceviche a los gofres belgas, pasando por los curiosos baos asiáticos (pequeños bocadillos), por el tartar de setas o por la pasta fresca italiana. Una vuelta al mundo muy micológica, sin salir de Soria, demostrando que los boletus, los níscalos, la seta de cardo o los rebozuelos, como ingredientes principales de las tapas, maridan a la perfección con la gastronomía más internacional.

Pero no faltarán otras propuestas más clásicas como son los trampantojos, con una torrija micológica, un pedo de lobo, maridajes con pescado como unos chipirones rellenos de amanitas o escabechados como una brocheta de escabeche micológico o una mico ensalada de setas escabechadas,... El escabechado es una propuesta que muchos de los hosteleros han puesto en práctica tras las novedades presentadas en los diferentes talleres y conferencias del pasado Congreso Internacional de Micología Soria Gastronómica, donde se habló de cómo cocinar y conservar setas cuando la meteorología es adversa para el mundo micológico.

Este año, la organización espera alcanzar la venta de casi 70.000 tapas degustadas de la edición de 2017 y volver a demostrar que Soria es la capital de la Micología y que esta Semana Micológica es uno de los eventos gastronómicos más populares de Castilla y León. Además, para los dos fines de semana de esta semana gastronómica se espera la llegada de turistas de toda España en busca de los mini delicatesen micológicas, principalmente llegados de Madrid, País Vasco, Navarra y Aragón.

Como todos los años, la Fundación Científica de Caja Rural participa en estas jornadas con el Premio a la Mejor Tapa Mediterránea por el uso de ingredientes fundamentales de la Dieta Mediterránea y a la que este año podrán optar el 60% de las tapas participantes. Además, el 32% de las tapas son aptas para celíacos. Otro dato que va ampliándose todos los años y que, en esta edición, varias tapas pueden ser adaptadas directamente en cocina a estas personas con intolerancia al gluten.

Todas las tapas participan en esta semana gastronómica optan al Premio a la Mejor Tapa Micológica Provincial que está dotado con un premio de 1.300€ y al Premio a la Mejor Tapa Micológica Popular, dotado con 700€ y que es uno de los galardones que más valoran los establecimientos porque es votada por los consumidores. El año pasado, los dos premios recayeron en la misma tapa, un 'Rollito de ibérico y boletus, concassé de manzana y crujiente de leche frita micológica' del Hotel Alfonso VIII, poniendo de acuerdo a jurado y público.

Además, los participantes en la votación de la mejor Tapa Micológica Popular entrarán en el sorteo de un viaje de fin de semana a la ciudad portuguesa de Oporto y de un lote de productos Amstel, cerveza oficial de la Semana de la Tapa Micológica de Soria (Amstel recuerda que para ganar este lote de productos el concursante debe de ser mayor de 18 años y recomienda el consumo responsable).

La XI Semana de la Tapa Micológica, que se celebrará del 9 al 18 de noviembre, cuenta con la colaboración de Ayuntamiento de Soria, Diputación Provincial, Junta de Castilla y León, Caja Rural de Soria, Fundación Científica de Caja Rural, CIFP La Merced y Cervezas AMSTEL, patrocinador oficial de esta iniciativa que busca de nuevo posicionar a la provincia como el principal destino turístico nacional en los meses de otoño.

El listado con los establecimientos, en el archivo adjunto.

Documentos adjuntos

Los establecimientos adheridos a esta edición

El cartel para esta edición

Te puede gustar

Enlaces Patrocinados por Taboola

¡Averigua cómo invierten los ricos para obtener beneficios!

Travel Service

unir
LA UNIVERSIDAD
EN INTERNET

Formación Especializada
para Profesionales Sanitarios
Docencia 100% online

INFÓRMATE >



MENÚ

Martes, 08 de Enero de 2019

[PORTADA](#) [SORIA](#) [PROVINCIA](#) [DEPORTES](#) [CYL](#) [SAN JUAN](#) [FOTOS](#)

SORIA

[Soria](#) | [Ayuntamiento](#) | [Sucesos](#)[SORIA | SORIA](#)

Sabores internacionales en la XI Semana de la Tapa Micológica de Soria

MIÉRCOLES, 31 OCTUBRE 2018 16:05

8

La XI Semana de la Tapa Micológica de Soria, organizada por (ASOHTUR), contará con 40 establecimientos hosteleros participantes, siete de ellos de fuera de la capital. Esta edición se podrá disfrutar de sabores internacionales.



LO MÁS LEÍDO DE SORIA

- 1** [Acertante de la Bonoloto en Soria](#)
- 2** [Un joven, hallado muerto junto a botella de licor tras Nochevieja](#)
- 3** [Vox Soria, acosado en su primera comparecencia pública](#)
- 4** [La noche de la ilusión llega con la cabalgata de Reyes](#)
- 5** [Tres ministros en Soria, en el encuentro "Think Europe"](#)

De los siete establecimientos de la provincia, se cuenta con la presencia por primera vez del Hotel Rural La Venta de Tiermes en Montejo de Tiermes, además de dos establecimientos de El Burgo de Osma, dos de Almazán junto con el Hotel de Los Villares y el Hotel de las Abadías en la zona de Ágreda.

Entre las tapas que podremos disfrutar este año se destacan los sabores internacionales.

Todo un recorrido por la gastronomía internacional desde **Perú** y su afamado **ceviche** a los **gofres belgas**, pasando por los curiosos **baos asiáticos** (pequeños bocadillos), por el tartar de setas o por la **pasta fresca italiana**.

Una vuelta al mundo muy micológico, sin salir de Soria, demostrando que los **boletus, los níscalos, la seta de cardo o los rebozuelos**, como ingredientes principales de las tapas, maridan a la perfección con la gastronomía más internacional.

Pero no faltarán otras propuestas más clásicas como son los **trampantojos**, con una **torrija micológica**, un pedo de lobo, **maridajes con pescado** como unos chipirones rellenos de amanitas o escabechados como una brocheta de escabeche micológico o una mico ensalada de setas escabechadas,...

El **escabechado** es una propuesta que muchos de los hosteleros han puesto en práctica tras las novedades presentadas en los diferentes talleres y conferencias del pasado Congreso Internacional de Micología Soria Gastronómica, donde se habló de cómo cocinar y conservar setas cuando la meteorología es adversa para el mundo micológico.

Este año, la organización espera alcanzar **la venta de casi 70.000 tapas** degustadas de la edición de 2017 y volver a demostrar que Soria es la capital de la Micología y que esta Semana Micológica es uno de los eventos gastronómicos más populares de Castilla y León.

Además, para los dos fines de semana de esta semana gastronómica se espera la llegada de turistas de toda España en busca de los **mini delicatesen micológicas, principalmente llegados de Madrid, País Vasco, Navarra y Aragón**.

Como todos los años, la **Fundación Científica de Caja Rural** participa en estas jornadas con el Premio a la **Mejor Tapa Mediterránea** por el uso de ingredientes fundamentales de la Dieta Mediterránea y a la que este año podrán optar el 60% de las tapas participantes.

Además, el 32 por ciento de las tapas son aptas para celíacos. Otro dato que va ampliándose todos los años y que, en esta edición, varias tapas pueden ser adaptadas directamente en cocina a estas personas con intolerancia al gluten.

Todas las tapas participan en esta semana gastronómica optan al **Premio a la Mejor Tapa Micológica Provincial** que está dotado con un premio de 1.300 euros y al Premio a la Mejor Tapa Micológica Popular, dotado con 700 euros y que es uno de los galardones que más valoran los establecimientos porque es votada por los consumidores.

El año pasado, los dos premios recayeron en la misma tapa, **un Rollito de ibérico y boletus, concassé de manzana y crujiente de leche frita micológica** del Hotel Alfonso VIII poniendo de acuerdo a jurado y público.

Además, los participantes en la votación de la mejor Tapa Micológica Popular entrarán en el sorteo de un viaje de fin de semana a la ciudad portuguesa de Oporto y de un lote de productos Amstel, cerveza oficial de la Semana de la Tapa Micológica de Soria (Amstel recuerda que para ganar este lote de productos el concursante debe de ser mayor de 18 años y recomienda el consumo responsable).

La XI Semana de la Tapa Micológica, que se celebrará del 09 al 18 de noviembre, cuenta con la colaboración del Ayuntamiento de Soria, Diputación Provincial de Soria, Junta de Castilla y León, Caja Rural de Soria, Fundación Científica de Caja Rural, CIFP "La Merced" y Cervezas AMSTEL, patrocinador oficial de esta iniciativa que busca de nuevo posicionar a la provincia como el principal destino turístico nacional en los meses de otoño.

Listado establecimientos participantes:

NOMBRE	LOCALIDAD	TAPA
HOTEL ALFONSO VIII SORIA		Tronco de boletus y manitas y chupa chups crujiente de queso negro con trompeta de los muertos
PARADOR DE TURISMO ANTONIO MACHADO	SORIA	Chipirones rellenos con pepitoria de amanitas
BAR APOLONIA	SORIA	Nube rebosante Torrija micológica



ÚLTIMA HORA Sánchez presentará este viernes el proyecto de los PGE en el Consejo de Ministros

Los 40 establecimientos que participan en la XI Semana Micológica de Soria esperan vender más de 70.000 tapas

EUROPA PRESS 31.10.2018



- Los 40 establecimientos que participan en la XI Semana Micológica de Soria, del 9 al 18 de noviembre, esperan superar en esta nueva edición las 70.000 unidades vendidas.

Estas jornadas, organizadas por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur), destacan este año por los sabores internacionales, ya que habrá todo un recorrido por la gastronomía internacional desde Perú y su afamado ceviche a los gofres belgas, pasando por los curiosos baos asiáticos (pequeños bocadillos), por el tartar de setas o por la pasta fresca italiana.

Una vuelta al mundo muy micológica, sin salir de Soria, demostrando que los boletus, los níscalos, la seta de cardo o los rebozuelos, como ingredientes principales de las tapas, maridan a la perfección con la gastronomía más internacional.

Asimismo, esta semana micológica contará con propuestas más clásicas como son los trampantojos, con una torrija micológica, un pedo de lobo, maridajes con pescado como unos chipirones rellenos de amanitas o escabechados como una brocheta de escabeche micológico o una mico ensalada de setas escabechadas.

El escabechedado es una propuesta que muchos de los hosteleros han puesto en práctica tras las novedades presentadas en los diferentes talleres y conferencias del pasado Congreso Internacional de Micología Soria Gastronómica, donde se habló de cómo cocinar y conservar setas cuando la meteorología es adversa para el mundo micológico.



La organización espera alcanzar la venta de casi 70.000 tapas degustadas de la edición de 2017 y volver a demostrar que Soria es la capital de la micología y que esta Semana Micológica es uno de los eventos gastronómicos más populares de Castilla y León.

Asimismo, para los dos fines de semana de esta semana gastronómica se espera la llegada de turistas de toda España en busca de los mini delicatessen micológicas, principalmente llegados de Madrid, País Vasco, Navarra y Aragón.

PREMIOS

La Fundación Científica de Caja Rural participa en estas jornadas con el Premio a la Mejor Tapa Mediterránea por el uso de ingredientes fundamentales de la Dieta Mediterránea y a la que este año podrán optar el 60 por ciento de las tapas participantes. Además, el 32 por ciento de las tapas son aptas para celíacos.

Todas las tapas participan en esta semana gastronómica optan al Premio a la Mejor Tapa Micológica Provincial que está dotado con un premio de 1.300 euros

y al Premio a la Mejor Tapa Micológica Popular, dotado con 700, y que es uno de los galardones que más valoran los establecimientos porque es votada por los consumidores.



El año pasado, los dos premios recayeron en la misma tapa, un Rollito de ibérico y boletus, concassé de manzana y crujiente de leche frita micológica del Hotel Alfonso VIII poniendo de acuerdo a jurado y público.

Los participantes en la votación de la mejor Tapa Micológica Popular entrarán en el sorteo de un viaje de fin de semana a la ciudad portuguesa de Oporto y de un lote de productos Amstel, cerveza oficial de la Semana de la Tapa Micológica de Soria.

Consulta aquí [más noticias de Soria](#).



Sus vecinos pensaron que estaba construyendo una piscina

Anuncio

TE RECOMENDAMOS

El 2019 llega con subida de pensiones, salario mínimo y edad de jubilación

Fin de semana en Gijón en hotel 4* por 22 € p.p./noche

¿Cómo ha mejorado la vida de los pacientes?

CONTENIDO PATROCINADO

COMENTARIOS

Iniciar sesión

Escribir un comentario

0 comentarios

Hemos bloqueado los comentarios de este contenido. Sólo se mostrarán los mensajes moderados hasta ahora, pero no se podrán redactar nuevos comentarios.
Consulta los casos en los que 20minutos.es restringirá la posibilidad de dejar comentarios

40 establecimientos participan en la XI Semana de la Tapa Micológica de Soria

CASA TONO	BARRIO DE LAS CASAS SORIA	Tartar de setas y bacalao marinado
TABERNA CASCANTE	SORIA	Piruleta de hongos
BAR CAZUELAS, TAPAS Y... OLÉ	SORIA	Aguja de Montes de Soria
BAR ECUS	SORIA	Pastel de boletus en su salsa
BAR ALTO DE LA DEHESA - CASA MANOLO	SORIA	Pato pomme
HOTEL LEONOR CENTRO	SORIA	Cigarros crujientes de pato y rebozuelo con salsa de naranja y trufa
EL FOGÓN DEL SALVADOR	SORIA	La gallina de los huevos de oro
CERVECERÍA EL TEMPLO	SORIA	Hongos, setas y carbón de mar
RESTAURANTE EL VENTORRO	SORIA	Hot dog micológico
BAR GAROA	SORIA	Pasta fresca rellena a la marinera
BAR HERRADORES	SORIA	Papa en carbonara de clitocybe nuda
BAR IRUNA PLAZA	SORIA	Albóndigas de hongos y chipirones
BAR LA CAPITAL	SORIA	Maceta de boletus con pulled pork
RESTAURANTE LA CEPA	SORIA	Pollo pintón
RESTAURANTE LA CHISTERA	SORIA	Pedo de lobo
RESTAURANTE LA FLOR DE TAPAS	Soria	Cookies
CAFÉ LA ISLA	SORIA	Pinar salvaje con boletus en flor
BAR LA MEJILLONERA	SORIA	Tadeo Jones
HOSTAL LA POSADA	SORIA	Copito de merluza
RESTAURANTE MÁS QUE 2	SORIA	Ceviche de ahumados y amanita caesarea
BAR PATATA	SORIA	Mico ensalada de escabechados
CERVECERÍA SAN FRANCISCO	SORIA	Terrina de ternera escabechada con crema de boletus
RESTAURANTE SANTO DOMINGO II	SORIA	Sabores del Valle
TABERNA MERCEDES	SORIA	Bao de panceta con hoisin de boletus
BAR TERMANCIA	SORIA	Mediterráneo
RESTAURANTE TRASHUMANTE	SORIA	Brocheta de escabeches micológicos estilo Trashumante
CAFETERÍA TRIBECA	SORIA	Fósil
BAR SABORES	Almazán	Gofre de torrezno con shitake
HOTEL VILLA DE ALMAZÁN	Almazán	Pasión con peineta
HOTEL CASTILLA TERMAL	El Burgo de Osma	Seta de cardo macerada ligeramente, frutos del bosque, aire de jugo y polvo de jamón ibérico
HOTEL VIRREY PALAFOX	El Burgo de Osma	Carrillera rellena de hongos
HOTEL RURAL LOS VILLARES	Los Villares de Soria	Ave que vuela, a la cazuela
HOTEL LAS ABADÍAS	San Felices	Nido de monte
HOTEL LA VENTA DE TIERMES	Montejo de Tiermes	Sierra Pela

Esta Semana de la Tapa Micológica, que se celebrará del 9 al 18 de noviembre, hace un guiño a los sabores internacionales

Poco a poco los preparativos para la XI Semana de la Tapa Micológica de Soria, organizada por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur), van avanzando. Este año se contará con 40 establecimientos hosteleros participantes y se destaca que 7 de ellos son de fuera de la capital con la presencia por primera vez del Hotel Rural La Venta de Tiermes en Montejo de Tiermes, además de 2 establecimientos de El Burgo de Osma, 2 de Almazán junto con el Hotel de Los Villares y el Hotel de las Abadías en la zona de Ágreda.

Y entre las tapas que podremos disfrutar este año se destacan los sabores internacionales. Todo un recorrido por la gastronomía internacional desde Perú y su

afamado ceviche a los gofres belgas, pasando por los curiosos baos asiáticos (pequeños bocadillos), por el tartar de setas o por la pasta fresca italiana. Una vuelta al mundo muy micológica, sin salir de Soria, demostrando que los boletus, los níscalos, la seta de cardo o los rebozuelos, como ingredientes principales de las tapas, maridan a la perfección con la gastronomía más internacional.

Pero no faltarán otras propuestas más clásicas como son los trampantojos, con una torrija micológica, un pedo de lobo, maridajes con pescado como unos chipirones rellenos de amanitas o escabechados como una brocheta de escabeche micológico o una mico ensalada de setas escabechadas,... El escabechado es una propuesta que muchos de los hosteleros han puesto en práctica tras las novedades presentadas en los diferentes talleres y conferencias del pasado Congreso Internacional de Micología Soria Gastronómica, donde se habló de cómo cocinar y conservar setas cuando la meteorología es adversa para el mundo micológico.

Este año, la organización espera alcanzar la venta de casi 70.000 tapas degustadas de la edición de 2017 y volver a demostrar que Soria es la capital de la Micología y que esta Semana Micológica es uno de los eventos gastronómicos más populares de Castilla y León. Además, para los dos fines de semana de esta semana gastronómica se espera la llegada de turistas de toda España en busca de los mini delicatessen micológicas, principalmente llegados de Madrid, País Vasco, Navarra y Aragón.

Como todos los años, la Fundación Científica de Caja Rural participa en estas jornadas con el Premio a la Mejor Tapa Mediterránea por el uso de ingredientes fundamentales de la Dieta Mediterránea y a la que este año podrán optar el 60% de las tapas participantes. Además, el 32% de las tapas son aptas para celíacos. Otro dato que va ampliándose todos los años y que, en esta edición, varias tapas pueden ser adaptadas directamente en cocina a estas personas con intolerancia al gluten.

Hay que recordar, que todas las tapas participan en esta semana gastronómica optan al Premio a la Mejor Tapa Micológica Provincial que está dotado con un premio de 1.300€ y al Premio a la Mejor Tapa Micológica Popular, dotado con 700€ y que es uno de los galardones que más valoran los establecimientos porque es votada por los consumidores. El año pasado, los dos premios recayeron en la misma tapa, un Rollito de ibérico y boletus, concassé de manzana y crujiente de leche frita micológica del Hotel Alfonso VIII poniendo de acuerdo a jurado y público.

Además, los participantes en la votación de la mejor Tapa Micológica Popular entrarán en el sorteo de un viaje de fin de semana a la ciudad portuguesa de Oporto y de un lote de productos Amstel, cerveza oficial de la Semana de la Tapa Micológica de Soria (Amstel recuerda que para ganar este lote de productos el concursante debe de ser mayor de 18 años y recomienda el consumo responsable).

La XI Semana de la Tapa Micológica, que se celebrará del 09 al 18 de noviembre, cuenta con la colaboración del Ayuntamiento de Soria, Diputación Provincial de Soria, Junta de Castilla y León, Caja Rural de Soria, Fundación Científica de Caja Rural, CIFP "La Merced" y Cervezas AMSTEL, patrocinador oficial de esta iniciativa que busca de nuevo posicionar a la provincia como el principal destino turístico nacional en los meses de otoño.

40 establecimientos participan en la XI Semana de la Tapa Micológica de Soria

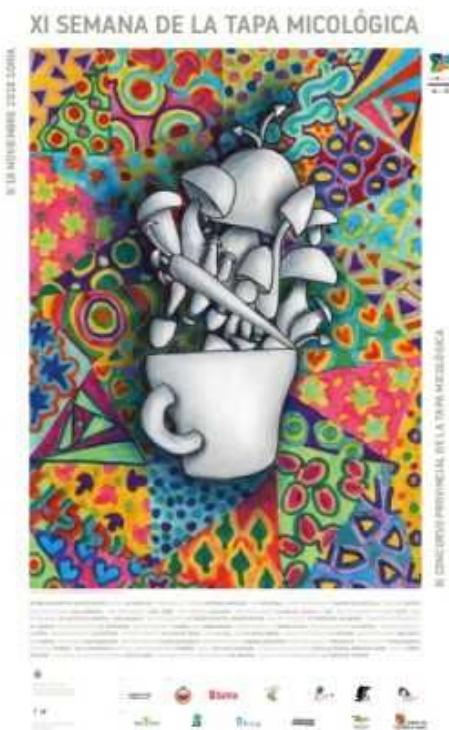
CASA TOÑO	BARRIO DE LAS CASAS SORIA	Tartar de setas y bacalao marinado
TABERNA CASCANTE	SORIA	Piruleta de hongos
BAR CAZUELAS, TAPAS Y... OLÉ	SORIA	Aguja de Montes de Soria
BAR ECUS	SORIA	Pastel de boletus en su salsa
BAR ALTO DE LA DEHESA - CASA MANOLO	SORIA	Pato pomme
HOTEL LEONOR CENTRO	SORIA	Cigarros crujientes de pato y rebozuelo con salsa de naranja y trufa
EL FOGÓN DEL SALVADOR	SORIA	La gallina de los huevos de oro
CERVECERÍA EL TEMPLO	SORIA	Hongos, setas y carbón de mar
RESTAURANTE EL VENTORRO	SORIA	Hot dog micológico
BAR GAROA	SORIA	Pasta fresca rellena a la marinera
BAR HERRADORES	SORIA	Papa en carbonara de clitocybe nuda
BAR IRUNA PLAZA	SORIA	Albóndigas de hongos y chipirones
BAR LA CAPITAL	SORIA	Maceta de boletus con pulled pork
RESTAURANTE LA CEPA	SORIA	Pollo pintón
RESTAURANTE LA CHISTERA	SORIA	Pedo de lobo
RESTAURANTE LA FLOR DE TAPAS	Soria	Cookies
CAFÉ LA ISLA	SORIA	Pinar salvaje con boletus en flor
BAR LA MEJILLONERA	SORIA	Tadeo Jones
HOSTAL LA POSADA	SORIA	Copito de merluza
RESTAURANTE MÁS QUE 2	SORIA	Ceviche de ahumados y amanita caesarea
BAR PATATA	SORIA	Mico ensalada de escabechados
CERVECERÍA SAN FRANCISCO	SORIA	Terrina de ternera escabechada con crema de boletus
RESTAURANTE SANTO DOMINGO II	SORIA	Sabores del Valle
TABERNA MERCEDES	SORIA	Bao de panceta con hoisin de boletus
BAR TERMANCIA	SORIA	Mediterráneo
RESTAURANTE TRASHUMANTE	SORIA	Brocheta de escabeches micológicos estilo Trashumante
CAFETERÍA TRIBECA	SORIA	Fósil
BAR SABORES	Almazán	Gofre de torrezno con shitake
HOTEL VILLA DE ALMAZÁN	Almazán	Pasión con peineta
HOTEL CASTILLA TERMAL	El Burgo de Osma	Seta de cardo macerada ligeramente, frutos del bosque, aire de jugo y polvo de jamón ibérico
HOTEL VIRREY PALAFOX	El Burgo de Osma	Carrillera rellena de hongos
HOTEL RURAL LOS VILLARES	Los Villares de Soria	Ave que vuela, a la cazuela
HOTEL LAS ABADÍAS	San Felices	Nido de monte
HOTEL LA VENTA DE TIERMES	Montejo de Tiermes	Sierra Pela

Esta Semana de la Tapa Micológica, que se celebrará del 9 al 18 de noviembre, hace un guiño a los sabores internacionales

Poco a poco los preparativos para la XI Semana de la Tapa Micológica de Soria, organizada por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur), van avanzando. Este año se contará con 40 establecimientos hosteleros participantes y se destaca que 7 de ellos son de fuera de la capital con la presencia por primera vez del Hotel Rural La Venta de Tiermes en Montejo de Tiermes, además de 2 establecimientos de El Burgo de Osma, 2 de Almazán junto con el Hotel de Los Villares y el Hotel de las Abadías en la zona de Ágreda.

Y entre las tapas que podremos disfrutar este año se destacan los sabores internacionales. Todo un recorrido por la gastronomía internacional desde Perú y su

afamado ceviche a los gofres belgas, pasando por los curiosos baos asiáticos (pequeños bocadillos), por el tartar de setas o por la pasta fresca italiana. Una vuelta al mundo muy micológico, sin salir de Soria, demostrando que los boletus, los níscalos, la seta de cardo o los rebozuelos, como ingredientes principales de las tapas, maridan a la perfección con la gastronomía más internacional.



Pero no faltarán otras propuestas más clásicas como son los trampantojos, con una torrija micológica, un pedo de lobo, maridajes con pescado como unos chipirones rellenos de amanitas o escabechados como una brocheta de escabeche micológico o una mico ensalada de setas escabechadas,... El escabechado es una propuesta que muchos de los hosteleros han puesto en práctica tras las novedades presentadas en los diferentes talleres y conferencias del pasado Congreso Internacional de Micología Soria Gastronómica, donde se habló de cómo cocinar y conservar setas cuando la meteorología es adversa para el mundo micológico.

Desdesoria.es 08-11-18 (I)

La Semana de la Tapa Micológica presentará una mayor “internacionalización” de sabores en su XI edición



De izquierda a derecha: Cedazo, Represa, Santos y Mugarza

Los comensales podrán disfrutar de las jornadas desde el 9 de noviembre y hasta el 18 del mismo mes, en un total de 40 establecimientos, 33 de la capital y siete de la provincia, con la localidad de Tiermes como novedad

La Semana de la Tapa Micológica presentará una mayor “internacionalización” de sabores en su XI edición, según ha explicado Yolanda Santos, representante de La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo, Asohtur. Santos ha detallado las novedades de este curso en una presentación en la que ha estado acompañada por el diputado provincial Jesús Cedazo, el delegado de la Junta de Castilla y León en Soria, Manuel López Represa, y el responsable de relaciones institucionales de Caja Rural de Soria,

Tomás Mugarza. El acto ha tenido lugar en las instalaciones del Hotel Alfonso VIII, como vigente ganador del concurso.

Uno de los cambios más significativos de esta edición ha sido la modificación de la fecha, algo más tardía, motivada principalmente por el “retraso” de la temporada micológica y por los numerosos eventos previstos en el mes de octubre, con el Congreso Gastronómico o el Mercado Medieval. Así, los comensales podrán disfrutar de las jornadas desde el 9 de noviembre y hasta el 18 del mismo mes, en un total de 40 establecimientos, 33 de la capital y siete de la provincia, con la localidad de Tiermes como novedad.

El cartel de este año ha sido elegido una vez más tras la presentación de trabajos por parte de escolares de la capital, de cinco centros de secundaria (Escolapios, Santa Isabel, Politécnico, Castilla y Antonio Machado), con 349 obras presentadas a concurso, un 35% más que en la edición anterior. Santos, ha querido mostrar su agradecimiento y se ha mostrado satisfecha por el colorido cartel de esta edición.

En cuanto al concurso, se repiten las categorías de premios: Mejor tapa micológica provincial, con 1.300 euros de premio y distinción; Mejor tapa micológica popular; Mejor tapa micológica mediterránea; y Mejor servicio. La App se podrá continuar utilizando en la plataforma Android, con plano, información y acceso a concursos. Aquellas personas que participen en la votación popular optarán a un viaje para dos personas a Oporto (Portugal).

La fase final será de entre los 10 finalistas elegidos por el jurado, conformado por el Centro Integrado de Formación Profesional ‘La Merced’. En las instalaciones del centro se llevará a cabo la gran final el 26 de noviembre.

Santos ha felicitado a sus compañeros hosteleros por “la creatividad” de sus creaciones que este año, son “más internacionales” si cabe, por los guiños a la comida peruana, belga o asiática, entre otras. También ha destacado que el 33% de las tapas son aptas para celiacos.

Asohtur espera que estas jornadas vuelvan a ser un foco de atractivo turístico, destacando la venta de 100.000 unidades en la X edición. Todo ello, a pesar de que la temporada sigue sin ser la deseada, no obstante “ha habido tiempo para hacer el aprovisionamiento”, ya que en algunas zonas como Cataluña o País Vasco ha habido mejores “floraciones”.

El precio se mantiene en 2 euros por tapa y Amstel será la cerveza patrocinadora de la Semana de la tapa micológica de Soria.

La lucha contra la despoblación requiere medidas de urgencia

HOY se inaugura en Soria la Feria Presura contra la despoblación, una cita que cosechó un gran éxito el año pasado y que se ha convertido en un espacio de reflexión sobre el reto demográfico en el que no solo se aportan pensamientos, sino que se muestran acciones que están llevando a cabo emprendedores en diferentes lugares de España. Es, en definitiva, un ejemplo de la reacción de la sociedad civil frente a un problema que los ciudadanos son los primeros en padecer. Son quienes viven de cerca el problema los primeros que están aportando acciones, a pequeña escala, para intentar revertir la situación. Son emprendedores que han apostado por mantener, con diferentes actividades, la vida en entornos de los que ha venido huyendo la población por las graves dificultades para permanecer en su lugar de origen. Evidentemente, necesitan ayuda y una acción decidida por parte de las administraciones, que han dejado pasar el tiempo sin dotar de medios esenciales a esos emprendedores, entre los que en el siglo XXI destacan las comunicaciones. Hoy en día es básico contar con una conexión de banda ancha si se quiere que pueda tener éxito un emprendedor. Eso no sucede en un amplio territorio de Soria, ni en otros de Castilla y León. La comisionada del Gobierno para el Reto Demográfico, Isaura Leal, prometió ayer esa ban-



da ancha para el 90% de los vecinos de los municipios de menos de 5.000 habitantes para el año 2020. Todavía es insuficiente, pues seguirá habiendo un 10% fuera de la modernidad y de las posibilidades de desarrollo.

ESTE FIN de semana hay un aliante más para salir a la calle, disfrutar de las delicias que ya están preparando los participantes en la Semana de la Tapa Micológica de Soria, una oportunidad para probar exquisitezas, fruto de la combinación de la micología con la imaginación y el buen hacer de los cocineros de la provincia.

Esta cita gastronómica popular que organiza la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) llega así a su undécima edición, años en los que no ha parado de ofrecer todo un abanico de posibilidades en el mundo de las setas.

Asohtur está consiguiendo de esta manera que el turismo se reactive también en otoño, ya no sólo por la búsqueda del tesoro micológico.

C. SANTERO

La Semana de la Tapa, un reclamo para el turismo

gico de esta provincia, sino para degustarlo. Importante en un año como el actual en el que la campaña de setas ha sido bastante mala, según coinciden en asegurar los expertos.

Esta iniciativa está pensada para la promoción de uno de los recursos más valiosos de los montes de Soria, como destaca Asohtur. Por eso, desde hoy y hasta el domingo 18, son 40 establecimientos de So-

ria los que presentarán sus creaciones micológicas en esta propuesta gastronómica que se ha convertido en una cita ineludible en el calendario para los amantes de las setas, tanto de Soria como de fuera de la provincia.

Además, en esta ocasión se amplía el radio de acción de la Semana de la Tapa Micológica ya que cuenta con una mayor participación de establecimientos de los

pueblos de la provincia. Son siete, de los que dos están en Almazán, otros dos en El Burgo de Osma y un establecimiento en Los Villares, San Felices y Tiérmes. Este último se estrena por primera vez en las jornadas, lo que indica que el evento sigue vivo y creciendo.

En esta undécima edición el boletín se convierte en principal protagonista pero también se ofrece la oportunidad de probar otras variedades de setas como las de cardo, las trompetas de la muerte, rebozuelos, pie azul, angula de monte, champiñones, entre otras.

Toda una oportunidad para que Soria sea visitada ofreciendo a los turistas un gancho gastronómico al que es difícil resistirse. Buen provecho.

A ESTAS ALTURAS de la película, que un ministro venga a Soria y prometa que se va a construir una nueva comisaría para la policía nacional cuando no hay parcela para ello, ni proyecto ni dinero asignado, suena, una vez más, a tomadura de pelo. Es también poco creíble eso de que se pueda abrir la nueva cárcel al completo en 2019, lo que supondría que deberían venir a la ciudad buena parte de los funcionarios de prisión del total de plazas creadas para todo el país, cuando ni siquiera ha tenido lugar el proceso de oposiciones. Son expresiones de buena voluntad, palabras vacías de cualquier contenido, incluido el presupuestario, que no son nada más que un brindis al sol. Como tantos otros. Como tan-

LA ERA
DESDE MIAMI
Palabras y hechos
ANDRÉS CALAVIA

tas otras promesas que han llegado a la provincia y que luego han quedado en nada. Ni siquiera me cabe en la cabeza que, con el historial de incumplimientos que tienen los sorianos a sus espaldas, alguien se atreva a decir algo así. Y mucho menos que se otorgue

algo de veracidad a las mismas por aquellos lares. Si las palabras del ministro Marlaska se transforman pronto en hechos, con los compromisos de dinero correspondientes, entonces sí alcanzarán un mínimo grado de veracidad. Y nos congratularemos por ello. Eso sí, lo veo lejos, muy lejos, cuando incluso existen escasas posibilidades de que los socialistas puedan aprobar los presupuestos. Tiene razón la presidenta del PP soriano, Yolanda de Gregorio, cuando dice que hay cierto tufo electoral en esas declaraciones del ministro. Todo apunta a una nueva mentira. Justo al contrario que el proyecto relacionado con la cesión de la antigua iglesia de Santa Clara al ayuntamiento de Soria por parte del ministerio de defen-

sa. Es un hecho que el consistorio ha conseguido que el gobierno central le ceda el espacio por cincuenta años y de manera gratuita, lo cual avala el buen trabajo realizado. Además, dado el historial que tiene el actual equipo de gobierno en cuanto a sacar adelante proyectos de envergadura, 'obras son amores, que no buenas razones', bien podemos confiar en que el inmueble se verá convertido en el centro cívico y en el espacio cultural prometidos. A cada cual lo suyo. Y lo suyo también, en este caso, es que el PP queda muy mal retratado ya que siempre se negó a dejar el edificio en manos del ayuntamiento, algo que ahora, en pocos meses, ha sido posible. Es bueno para Soria y para los ciudadanos, sin duda.

VOX POPULI



IGNACIO SÁNCHEZ

El colocador andaluz regresa a Soria tras pasar por Ibiza y Almería

▲ El conocimiento del club, la ciudad y el equipo han obrado de manera determinante para la vuelta de colocador andaluz a Soria, que durante las dos temporadas transcurridas desde su marcha ha pasado por el Ibiza y el Unicaja Almería. Sánchez rescindió el contrato en Grecia por problemas económicos del club, Iraklis Chelkidas, con el que se había comprometido la presente temporada.



YOLANDA SANTOS

Arranca la Semana de la Tapa Micológica con cuarenta establecimientos

▲ Desde hoy y hasta el domingo 18, un total de 40 establecimientos de la provincia de Soria presentarán sus creaciones micológicas en la Semana de la Tapa Micológica que se ha convertido en todo un acontecimiento tanto para los sorianos como para los turistas que en otoño se acercan a nuestra provincia. De los cuarenta establecimientos 33 están en la capital y siete en la provincia.



SATURIO UGARTE

El Centro de la Uned llegará a los 500 alumnos este curso

▲ El centro soriano de la Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED) ha ganado en el curso inaugurado ayer al menos 475 personas entre educación reglada y cursos no reglados. Y es que la matrícula sigue abierta para áreas como la formación de postgrado y el director en funciones, Saturio Ugarte, no consideró descabellado alcanzar los 500 alumnos para este curso.

SORIA



El cartel de la Semana de la Tapa Micológica y la derecha López Represa, Santos, Cedazo y Mugarza. MARIO TEJEDOR



Las delicatessen micológicas invaden las barras de los bares

● Cuarenta establecimientos de la provincia presentan sus creaciones con setas

J. R. R. SORIA

Todo está listo para que hoy arranque la undécima edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria, el evento gastronómico popular que organiza la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) y que todos los años llena la provincia de las mejores delicatessens micológicas.

Una iniciativa pensada para la promoción de uno de los recursos más valiosos de los montes de Soria, la micología, las setas y hongos. Desde hoy y hasta el domingo 18, un total de cuarenta establecimientos de Soria presentarán sus creaciones micológicas en esta propuesta gastronómica que se ha convertido en todo un acontecimiento tanto para los sorianos como para los turistas que en otoño se aceran a nuestra provincia.

Esta edición cuenta con una mayor participación de establecimientos de la provincia. Un total de siete, que situados en el mapa encontramos a dos de ellos en Almazán, otros dos en El Burgo de Osma y un establecimiento en cada una de las localidades de Los Villares, San Felices y Tiermes, municipio este último que vemos por primera vez reflejado en el cartel de las jornadas. En esta undécima edición los

cocineros sorianos han vuelto a expresar su buen hacer y creatividad, elaborando unas tapas sugerentes en las que el boletus se convierte en principal protagonista sin dejar a un lado otras variedades de setas como las de cardo, las trompetas de la muerte, rebozuelos, pie azul, angula de monte, champiñones, etc. que los creativos han maridado con productos de la gastronomía internacional como el afamado ceviche de Perú, los gofres belgas, baos asiáticos o la pasta fresca italiana.

Las cuarenta elaboraciones, creadas por los cocineros participantes, compiten en las diferentes categorías de premios que establece el XI Concurso Provincial de la Tapa Micológica.

El premio a la Mejor Tapa Micológica Provincial será concedido por un jurado de expertos que valorará las tapas concursantes bajo los criterios de sabor, presentación, originalidad y calidad. La tapa ganadora saldrá de entre las diez mejor puntuadas y que previamente serán elaboradas por sus creadores ante el jurado en la Fase Final que tendrá lugar una vez finalicen las jornadas. Este premio está dotado con 1.300 euros y distinción.

El premio a la Mejor Tapa Mico-

SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA

Participantes en Soria.
 Hotel Alfonso VIII, Parador Antonio Machado, Bar Apolonia, Hotel Campos de Castilla, Taberna Capote, Casa Arévalo, Casa Torío, Taberna Cascante, Bar Cazuelas, Tapas y...Olé, Bar Ecus, Bar Alto de la Dehesa-Casa Manolo, Hotel Leonor Centro, El Fogón del Salvador, Cervecería El Templo, Restaurante El Ventorro, Bar Garro, Bar Herradores, Bar Iruña Plaza, Bar La Capital, Restaurante La Cepa, Restaurante La Chistera, Restaurante La Flor de Tapas, Café La Isla, Bar La Mejillonera, Hostal La Posada, Restaurante Más que 2, Bar Patata, Cervecería San Francisco, Restaurante Santo Domingo II, Taberna Mercedes, Bar Temancia, Restaurante Trashumante, y Tribeca.

Provincia. Bar Sabores y Hotel Villa de Almazán; Castilla Termal, Virrey Palafox; Hotel Rural Los Villares, Las Abadías, La Venta de Tiermes.

lógica Mediterránea será otorgado a aquella cuyos ingredientes se ajusten mejor a los que comprende la dieta mediterránea, siendo seleccionada entre las 23 tapas que compiten en esta categoría. La tapa premiada será decidida por la Fundación Científica de Caja Rural de Soria, cuyo premio consistirá en una distinción a la Mejor Tapa Micológica Mediterránea.

Igualmente, el jurado formado por miembros del Centro Integrado de Formación Profesional La Merced será el encargado de conceder el premio a la Mejor Calidad en el Servicio, valorando a los participantes conforme a los criterios de calidad en el servicio: presentación visual de la tapa (composición del utilaje utilizado para la presentación y degustación de la tapa, material y colorido del utilaje acorde con la tapa elaborada, facilidad para degustarla); uniformidad de los camareros, estado de la barra, etc. El premio consistirá en distinción y reconocimiento a la Mejor Calidad en el Servicio.

Por su parte, el público participante en la Semana de la Tapa Micológica concede el premio a la Mejor Tapa Micológica Popular votando a su tapa favorita con los boletos de votación que, una vez re-

llenados, depositarán en las urnas dispuestas por la organización en los establecimientos participantes. Este premio está dotado con 700 euros y distinción.

Cada una de las tapas se venderá al precio de dos euros. Entre el público que participe con sus votos para determinar el premio a la Mejor Tapa Micológica Popular se sorteará un viaje de un fin de semana para dos personas a Oporto. El segundo premio consistirá en un lote de productos Amstel. Para poder acceder a este premio es preciso que el concursante tenga más de 18 años. Este sorteo se realizará ante notario y tendrá lugar en el

Cada una de las creaciones de los bares participantes se venderán a 2 euros

tránscurso del acto de entrega de premios de la Semana.

En esta edición, también la participación del público en los perfiles de las redes sociales de Asohtur tendrá premio ya que se podrán conseguir vales de tapas gratis siempre que se comente o se comparten fotografías 'micotapeando' en los diferentes establecimientos. Además estará operativa la app para móviles de la Semana de la Tapa Micológica 2018 donde poder participar en el Maratón de la Tapa. Los concursantes que consuman la tapa de los 40 establecimientos, realizando la MicoMaratón o, tomando 20 tapas, en la Media Maratón, conseguirán distintos premios.



Joyas de la alta cocina con la tapa micológica

Arranca una de las citas gastronómicas del año con 40 establecimientos en liza

SORIA

Los sorianos pudieron disfrutar durante la jornada de ayer de las primeras unidades de la undécima edición de la Semana de la Tapa Micológica, un evento gastronómico popular que organiza la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) y que todos los años llena la provincia de los mejores delicatessens micológicos. Joyas de alta cocina muy apreciadas por sorianos y visitantes.

Se trata de una iniciativa pensada para la promoción de uno de los re-

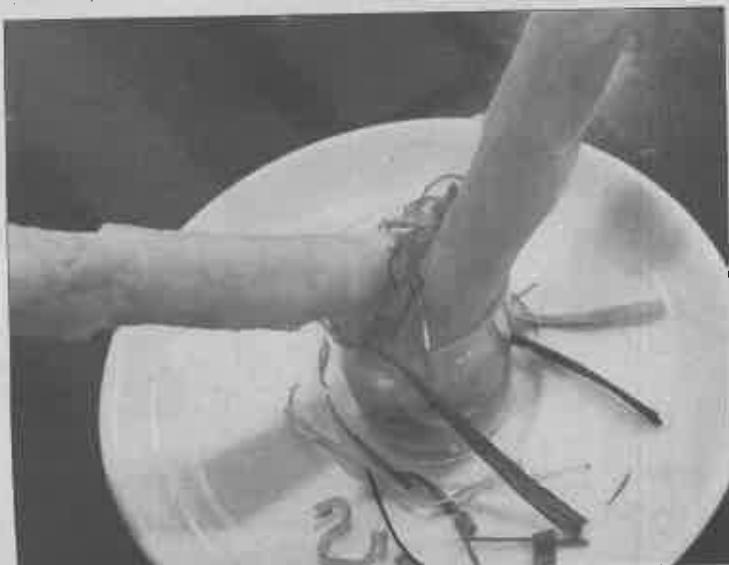
ursos más valiosos de los montes de Soria, la micología, las setas y hongos. Hasta el próximo domingo 18 de noviembre, un total de 40 establecimientos de Soria presentan sus creaciones micológicas en esta propuesta gastronómica. Esta edición cuenta con una mayor participación de establecimientos de la provincia. Un total de siete, que situados en el mapa encontramos a dos de ellos en Almazán, otros dos en El Burgo de Osma y un establecimiento en Los Villares, San Felices y Tiermes.



CREACIONES

En esta undécima edición los cocineros sorianos han vuelto a expresar su buen hacer y creatividad, elaborando unas tapas sugerentes con el boletus como protagonista.

MARIO TEJEDOR



POLÍTICA | INFRAESTRUCTURAS



El ministro del Interior, Fernando Grande-Marlaska, en su visita a Berlanga de Duero. / CONCHA ORTEGA (ICAL)

Grande-Marlaska garantiza que la cárcel entrará en servicio a finales de 2019

El ministro del Interior avanza que los trámites para una nueva Comisaría de Policía están en marcha

ICAL / BERLANGA DE DUERO

El ministro del Interior, Fernando Grande-Marlaska, anunció esta semana que el centro penitenciario Soria II entrará en servicio a finales de 2019 y destacó el volumen de empleo que generará, con 500 funcionarios más los indirectos de su propia actividad. El titular de Interior, que visitó la localidad de Berlanga de Duero, precisó que, pese a «no llevar mucho tiempo en el Gobierno», la apertura de la cárcel soriana ha estado entre sus actuaciones «desde el principio» por petición reiterada de la delegada del Gobierno en Castilla y León, Virginia Barcones.

El ministro recordó que el centro lleva paralizado cuatro años, ya que las obras finalizaron en 2014, debido a que faltaba dotarle de un colector de agua, para lo que, a su vez, era preciso un proceso de expropiación de los terrenos por donde discurrirá.

En este aspecto, expuso que el Gobierno tramitó esta cuestión «por procedimiento de urgencia» para que la cárcel «con todos los módulos» esté en funcionamiento a finales de 2019 lo que supondría, añadió, una «importante oferta de espacios públicos».

Fernando Grande-Marlaska incidió también en que tanto el actual

varios miembros del movimiento asambleario 'Tu abandono me puede matar' de Daroca (Zaragoza).

Para Grande-Marlaska, los funcionarios de prisiones y sus reivindicaciones fueron «los grandes olvidados» por los anteriores gobiernos. «Los funcionarios calificaron los siete últimos años como los más nefastos para las instituciones Penitenciarias. El actual Gobierno ha recibido y se ha hecho cargo de los 'moratones' del anterior Ejecutivo de Mariano Rajoy y hemos atendido su reivindicaciones».

El representante del movimiento asambleario 'Tu abandono me puedes matar', Fernando Iriso, señaló que la convocatoria de cuatro jornadas de huelga se mantiene y avanzó que los funcionarios de prisiones lucharán «hasta el final» para que se convoquen las 3.400 plazas que son necesarias y se pongan medidas efectivas para rebajar el número de agresiones diarias que sufren, que se elevan a dos al día. «No han puesto nada nuevo encima de la mesa y si vamos al juzgado por recibir una agresión no recibimos nada porque es un juicio de faltas, donde el preso se declara insolvente».

CONVENIO. Por otro lado, el ministro confirmó que Interior avanza junto al Ayuntamiento de Soria en dotar a la Policía Nacional de una nueva Comisaría, para lo cual se firmará un convenio por el que el Consistorio cederá una parcela dotacional, cercana al parque de bomberos, para la construcción de la misma.

El ministro reconoció las deficiencias de las dependencias actuales de la Policía Nacional, que en «días lluviosos» como los de hoy presentan incluso «goteras en sus calabozos»; y significó que los trámites para esta nueva comisaría están «muy avanzados», por lo que «en poco tiempo» se llegará a un acuerdo con el Consistorio soriano para edificar en estos terrenos municipales.

Por último, Grande-Marlaska aseguró que la nueva Comisaría no será una dependencia con la sede de la Policía Local, a pesar, dijo, de que no se descarta que a medio o largo plazo se ubique de forma anexa una nueva sede de la Policía Local.

DECLARACIONES

FERNANDO GRANDE-MARLASKA
MINISTRO DEL INTERIOR

«Los funcionarios calificaron los siete últimos años como los más nefastos para Instituciones Penitenciarias»

FERNANDO IRISO
'TU ABANDONO ME PUEDE MATAR'

«Si vamos al juzgado por recibir una agresión no recibimos nada porque es un juicio de faltas»

XI SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA



SILVER LANTERN 68

GASTRONOMÍA | XI SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA

40 TAPAS SORIANAS CON SETAS Y HONGOS FORÁNEOS

Los establecimientos recurren a la materia prima fresca de «sitios cercanos», además de aprovechar la escasa producción de Soria

ANA I. PÉREZ MARINA / SORIA

Por tercer año consecutivo, la producción micológica de otoño en la provincia de Soria ha sido escasa, por lo que los 40 establecimientos participantes en la XI Semana de la Tapa Micológica tienen que salir fuera en busca de materia prima y recurrir a las fórmulas de conservación para disponer de setas y hongos para sus propuestas culinarias. «No sé de dónde traen el producto, pero hace tres o cuatro semanas hubo una florada de níscalos y hongos en Cataluña, y también está habiendo por el Norte. Ahora aquí en Soria se está empezando. El producto fresco se busca en «sitios cercanos», aseguró la presidenta de la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur), Yolanda Santos en la presentación de la undécima edición que se prolongará del 9 al 18 de noviembre.

No obstante, Santos también señaló que hay setas y hongos que no pierden propiedades en procesos de congelación o ultracongelación, «tal y como se vio en los talleres de Soria Gastronómica», y tampoco otros procesos de conservación habituales

en la cocina soriana como son los escaqueados.

Esta undécima semana se ha aplazado en fechas, en lugar de celebrarse a finales de octubre como en años anteriores, precisamente porque «las campañas micológicas cada vez se retrasan más» y porque en el mes de octubre hay «muchas actividades» en Soria. El arranque coincide con el puente de la Almudena en Madrid. «Esperamos llegar a las 100.000 tapas», aventuró la representante de los hosteleros sorianos.

CAPITAL Y PROVINCIA. Esta edición cuenta con una mayor participación de establecimientos de la provincia. Del total, 33 están ubicados en la capital, mientras que siete se encuentran en la provincia (dos en Almazán, otros dos en El Burgo de Osma y uno en cada una de las localidades de Los Villares, San Felices y Tiermes, municipio este último que participa por primera vez).

«Son unas tapas fantásticas y llama la atención la relación con otros países», resaltó la presidenta de Asohtur. En estas tapas el boletus se convierte en principal protagonista, así como otras variedades como las

Presentación de la XI Semana de la Tapa que se prolongará del 9 al 18 de noviembre.

FOTO: YUCINIO GUTIÉRREZ

«Son unas tapas fantásticas y llama la atención la relación con otros países»

setas de cardo, las trompetas de la muerte, rebozuelos, pie azul, angula de monte o champiñones que los cocineros han maridado con productos internacionales como al ceviche de Perú, los gofres belgas, baos asiáticos o la pasta fresca italiana.

Santos también puso el acento en que el 32% de las tapas micológicas de esta edición son aptas para celíacos y también se hace un guiño a la Dieta Mediterránea.

cos y también se hace un guiño a la Dieta Mediterránea.

Las 40 elaboraciones competirán en las diferentes categorías de premios que establece el IX Concurso Provincial de la Tapa Micológica. Así, el premio a la Mejor Tapa Micológica Provincial será concedido por un jurado de expertos que valorarán las propuestas concursantes bajo los criterios de sabor, presentación, originalidad y calidad. La tapa ganadora saldrá de entre las diez mejor puntuadas y que previamente serán elaboradas por sus creadores ante el jurado en la fase final que tendrá lugar el 26 de noviembre en el Centro de Integrado de Formación Profesional (CIFP) La Merced. Este premio está dotado con 1.300 euros y distinción. El jurado del CIFP La Merced también será encargado de valorar la Mejor Calidad en el Servicio.

Además, está el premio a la Mejor Tapa Micológica Mediterránea, siendo seleccionada entre las 23 que compiten en esta categoría. La tapa será decidida por la Fundación Científica Caja Rural de Soria.

Por su parte, el público participante concede el premio a la Mejor Tapa Micológica popular rellenando los

boleto con el nombre de su tapa preferida. El premio es de 700 euros.

Cada una de las tapas se venderá por dos euros, al igual que en las pasadas ediciones, y Amstel volverá a ser la cerveza oficial. Asimismo, para la degustación de las tapas el horario es de 13.00 a 15.00 y de 20.00 a 23.00 horas.

Para el público también hay premios, como el sorteo de un viaje de un fin de semana a Oporto para dos personas para los participantes en el premio a la Mejor Tapa Micológica Popular, y también a través de las redes sociales se podrán conseguir valles de tapas gratis siempre que se comparten fotografías «micotapeando» en los diferentes establecimientos.

También estará operativa la aplicación para poder participar en el Maratón de la Tapa, en el que se pueden conseguir distintos premios entre los que se encuentran comidas para dos personas en el restaurante Alfonso VIII.

Este evento cuenta con la colaboración de la Junta de Castilla y León, el Ayuntamiento de Soria, la Diputación, Caja Rural de Soria, el CIFP La Merced y Amstel.



ALTA JOYERÍA



Hasta un

50%

de descuento
por renovación
de stock.

M
MONREAL

mi defendida haya desobedecido a la autoridad judicial». La abogada recordó que la Fundación María Eugenia Yagüe no tiene ánimo de lucro.

La última palabra en el juicio volvió a ser de María Eugenia Yagüe, quien añadió, «prueba palpable de que ni he desobedecido ni quiero desobedecer a nadie es que he venido al juicio, y si estoy aquí es porque estoy convencida de que no estoy haciendo nada incorrecto. Yo obedezco y luego defiendo mis derechos», afirmó, y concluyó dando las gracias a la jueza del Juzgado de lo Penal, «por escucharme», algo que con-

VAGÜE

«Están mezclando churras con merinas, una cosa es la comunidad de propietarios y otra la Fundación»

FISCALÍA

«Tiene perfecto conocimiento de que está obligada a facilitar los datos. Su oposición ha sido voluntaria y reiterada»

DEFENSA

«Informar de los datos bancarios de los patronos vulnera la ley de protección de datos y la intimidad y debe prevalecer esto»

sidera no ha ocurrido en otras instancias como el de El Burgo de Osma. Fuera de la sala de visitas, una vez que el juicio quedó visto para sentencia, aseguró que jamás desobedecería a un juez, como tampoco «quémaría nunca una bandera de España».

Según ha podido saber este periódico de uno de los hermanos de María Eugenia Yagüe, Juan Yagüe, quien desconocía la existencia del juicio de ayer en el Juzgado de lo Penal contra María Eugenia, un proceso judicial abierto hace más de un año contra la comunidad de propietarios se cerró con la condena de las costas a la Fundación.

Este último procedimiento penal sería la consecuencia de no haber abonado dichas costas, pues a raíz de eso el Juzgado de El Burgo de Osma ha exigido los datos económicos de todos los patronos de la Fundación. Todo indica que considera que es ésta la que debe hacer frente a dicha minuta legal. Algo con lo que disiente María Eugenia Yagüe, quien opina que en todo caso sería ella como persona física y no la Fundación, pues la comunidad de propietarios del inmueble y la institución son cuestiones distintas.

El desencuentro existente entre los hijos del general Yagüe es cada vez más patente

«Les molesta lo que estamos haciendo con la Fundación, pero con mi dinero hago lo que me da la gana»

SORIA
El desencuentro entre los hermanos Yagüe es cada vez más patente después de la oposición que mostraron cuando María Eugenia comenzó a organizar el archivo de su padre, el general Juan Yagüe, con la intención de exponerlo, y materializado recientemente también al desmarcarse del acto de homenaje a la bandera que la presidenta de la Fundación María Eugenia Yagüe Martínez del Campo organizó el pasado 20 de octubre en la localidad natal del que fuera nombrado ministro del Aire por Franco.



Acto de la Fundación María Eugenia Yagüe el pasado 20 de octubre. LA

los hermanos de esta última para que estos fondos se devolviesen en su integridad al archivo familiar.

El archivo de Juan Yagüe, uno de los militares sublevados durante la Guerra Civil, está bajo la supervisión de la Junta de Castilla y León, quien se está encargando de su digitalización.

En 2009, los hermanos abogaban por que el archivo se dividiera en lotes y se repartiera entre ellos, mientras que María Eugenia Yagüe pretendía que fuera trasladado al Archivo Municipal de Burgos y al Archivo de la Diputación de Soria.

XI SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA

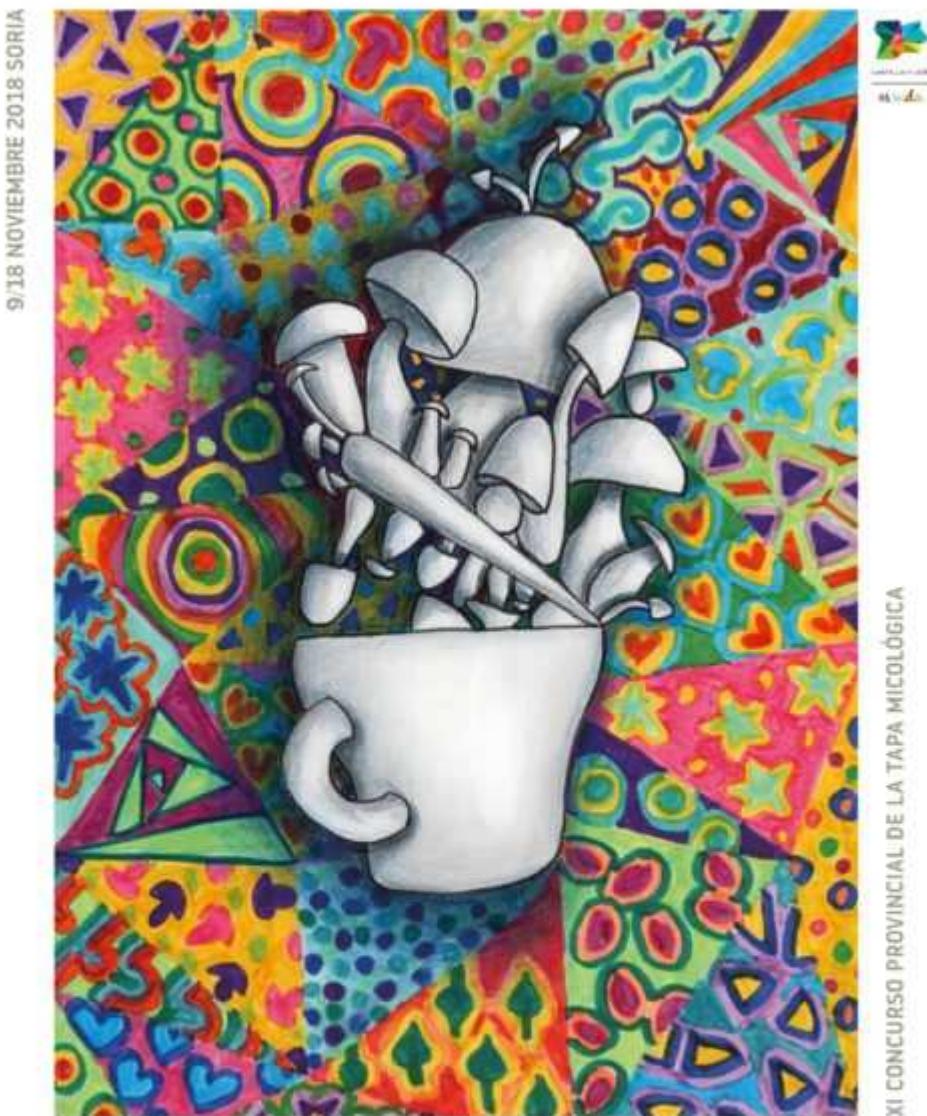


CONTINUOUS BOUNDARY 22

Desdesoria.es 14-11-18

La XI Semana Micológica cierra el primer fin de semana con más de 22.400 tapas vendidas.

XI SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA



XI CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLÓGICA



Satisfacción entre los hosteleros por la presencia de turistas llegados de Madrid, País Vasco, Valencia y Cataluña en estas jornadas que se consolidan a nivel nacional

La gran cita gastronómica popular de la Semana de la Tapa Micológica de Soria, organizada por Asohtur y que este año alcanza su undécima edición, se consolida y ha dado sus primeros pasos con unos resultados inmejorables alcanzándose las 22.400 tapas vendidas durante el primer fin de semana. Esta nueva edición, del que está considerado uno de los eventos gastronómicos más importantes de Soria, está teniendo muy buena acogida, a la altura de otros años, dado que en la edición anterior se vendieron 25.000 micotapas pero con un mayor número de establecimientos participantes.

Unos datos con los que Asohtur está muy satisfecha y que tienen mayor resonancia si se tiene en cuenta que cuatro establecimientos han vendido más de 1.400 tapas en sólo tres jornadas, llegando alguno de ellos a alcanzar las 2.000 y 1.600 tapas, unas cifras que demuestran el nivel gastronómico de este año. Además, de los 40 establecimientos participantes, más de una docena de ellos han servido entre 500 y 1000 tapas.

Unas cifras que hacen ver hacia dónde se encamina el premio más valorado de esta Semana de la Tapa Micológica de Soria, el premio a la Tapa Micológica Popular, que es para la tapa más votada por el público. Todos los votos de la tapa popular entrarán en un sorteo de un fin de semana para dos personas a la ciudad europea de moda, Oporto y un lote de productos Amstel, este último premio sólo para mayores de 18 años (Amstel recomienda el consumo responsable).

Todas estas buenas noticias demuestran la alta afluencia no sólo de sorianos a este evento gastronómico sino la llegada de turistas y visitantes durante el pasado fin de semana a la provincia de Soria. Se ha constatado la presencia de visitantes llegados desde Madrid, País Vasco, Barcelona, La Rioja, e incluso, desde Valencia que se acercan a la provincia en busca de los encantos micológicos que ofrece Soria en los meses de otoño. Y no sólo los turistas han sido llamados por los encantos de Soria, también los medios de comunicación. Durante el fin de semana y días anteriores, la Semana de la Tapa Micológica de Soria ha estado presente en medios como el programa radiofónico A Vivir que son Dos Días Castilla y León, Radio 5, la revista de Lifestyle y de moda ELLE España y varias webs nacionales de Turismo y Gastronomía, además de sumar todos los impactos que se realizaron uniendo las sinergias comunicacionales del Congreso Internacional Soria Gastronómica con la presencia de medios de toda España.

Actividad récord en las redes sociales

Las redes sociales también están siendo altavoces de este evento gastronómico. En una semana los perfiles de Facebook, Twitter e Instagram de Asohtur han registrado una actividad inusual. En Twitter sólo durante esta semana se ha alcanzado el mismo número de impresiones y visitas que un mes normal, llegando a más de 17.000 impresiones y 400 visitas al perfil social. El hashtag #TapaMicológicadeSoria lleva ya más de 180.000 impresiones en los últimos 10 días, alcanzando más de 37.000 perfiles. Y si hablamos de Facebook, las diversas entradas han logrado más de 38.000 visualizaciones con algunas de las entradas alcanzadas, cifras de más de 5.000 impresiones. Si, por el contrario, nos

adentramos en la red de moda, Instagram, los vídeos subidos a esta red han llegado a más de un millar de visitas en directo.

Los hosteleros participantes se han mostrado muy satisfechos con una actividad ya consolidada que anima al consumo en esta época otoñal, y no sólo en cuanto a los visitantes que puedan llegar a Soria, sino también al propio público soriano.

La XI Semana de la Tapa Micológica de Soria continuará hasta el próximo 18 de noviembre y las expectativas para este próximo fin de semana son muy halagüeñas por las buenas previsiones climatológicas y por la coincidencia con actividades y eventos culturales, deportivos y de otra índole como son el Festival Internacional de Cortos, XXV Campo a través Internacional de Soria, el IV Open Nacional Ciudad de Soria de Billar a Tres Bandas o las II Jornadas, a nivel Nacional, sobre la Mediación CGPJ-de la Abogacía Española.

Hay que recordar que la XI Semana de la Tapa Micológica de Soria es una actividad organizada por Asohtur que cuenta con la colaboración de las instituciones sorianas como Ayuntamiento de Soria, Diputación de Soria, Junta de Castilla y León, Caja Rural de Soria, Fundación Científica de Caja Rural, CIFP "La Merced" y el respaldo del grupo cervecero Amstel, el trabajo y creatividad de los bares y restaurantes sorianos y, sobre todo, de la participación del público que cada año responde de forma entusiasta probando las Micotapas y votando por sus favoritas.

También se sortearán diversos premios entre las personas que registren sus consumiciones en la Maratón de la Tapa, a través de la aplicación para móviles Android creada para esta edición bajo el nombre 'Tapa Micológica Soria 2018', entre los que se destacan una sesión termal en el Hotel Castilla Termal de Burgos de Osma para los que consigan completar el recorrido del MicoMaratón consumiendo las 40 tapas, dos comidas en el Hotel Alfonso VIII para los que lleguen a la Media Maratón (20 tapas validadas) y tapas gratis para los más rezagados que sólo validen '10 Micotapas'

Más de 8.500 vacunas de la gripe en 15 días

Los centros de salud comenzaron a aplicarla el día 23 y seguirán hasta el 14 de diciembre

MILAGROS HERVADA SORIA

Los centros de salud de la provincia han aplicado 8.516 vacunas de la gripe en los primeros 15 días de la campaña puesta en marcha por la Junta de Castilla y León en toda la comunidad autónoma. Desde el 23 de octubre en que comenzó la campaña y hasta el pasado 9 de noviembre, último dato recopilado, son más de 8.500 los usuarios que se han desplazado a los centros de salud, cifra a la que han que añadir las vacunaciones en residencias de ancianos, mutuas y centros privados.

Se trata de un tercio de las dosis distribuidas para ser aplicadas en Soria, que en total suman 23.530, de las que 16.430 son adyuvadas y 7.100 tetravalentes. Teniendo en cuenta que la campaña durará cerca de dos meses, hasta el 14 de diciembre, queda patente que los usuarios de la sanidad soriana han sido diligentes a la hora de seguir los consejos de vacunación, sobre todo las personas que conforman los grupos de riesgo sanitario y social que tienen aconsejado vacunarse frente a la gripe.

La Junta de Castilla y León ha puesto en marcha este otoño la campaña con una novedad destacada, la incorporación de la vacuna tetravalente, con cuatro cepas gripales y cuyo propósito es cubrir todas las posibilidades de circulación del virus B de la gripe entre la población de hasta 64 años. Para las personas de 65 años y mayores, la vacuna recomendada sigue siendo la de tipo adyuvada con inmunogenicidad reforzada.

Otros cambios recogidos en las

recomendaciones de vacunación establecidas por la Comisión de Salud Pública del Sistema Nacional de Salud para la presente campaña se refieren a la incorporación de nuevos pacientes al grupo de riesgo sanitario como son los que padecen enfermedad renal crónica y síndrome nefrótico; hemofilia y trastornos hemorrágicos crónicos, así como receptores de hemoderivados y transfusiones múltiples; fistula de líquido cefalorraquídeo; enfermedad celíaca; enfermedad inflamatoria crónica y personas de cualquier edad institucionalizadas de forma crónica.

También tienen recomendado vacunarse las personas que residen en instituciones cerradas: centros o instituciones geriátricos y centros de asistencia a enfermos crónicos, disminuidos psíquicos, etc.; trabajadores sanitarios; personas que puedan transmitir la gripe a pacientes de riesgo; trabajadores de centros asistenciales de mayores, trabajadores sociales de similar dedicación -atención a crónicos- y cuidadores y convivientes con personas de riesgo; servicios esenciales para la Comunidad: bomberos, cuerpos y fuerzas de seguridad del Estado, Protección Civil, etc.; trabajadores de granjas y mataderos de aves y otros relacionados con el medio ambiente y personal educativo, especialmente de guarderías y de centros de Educación Infantil.

En relación con la vacunación de los profesionales y trabajadores de la sanidad, la Consejería, junto a cinco organizaciones sindicales representadas en la Mesa Sectorial de



Inicio de la campaña de vacunación este año. VALENTÍN GUISANDE

la Sanidad -CSIF, CEMS, UGT, SAE y CCOO- y diez colegios profesionales sanitarios de la Comunidad -médicos, farmacéuticos, veterinarios, odontólogos y estomatólogos, psicó-

logos, fisioterapeutas, terapeutas ocupacionales, podólogos, logopédas y de ópticos y optometristas, hacen un llamamiento a los profesionales y trabajadores del sector para

que participen activamente en la vacunación frente a la gripe, pues su vacunación forma parte del compromiso ético con los pacientes y con la protección de la salud.

XI SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA



A CONCURSO INTERNACIONAL DE LA TAPA MICOLOGICA

A TRAVÉS DE CITA PREVIA O DE FORMA PRESENCIAL

El acceso a la vacunación frente a la gripe se realiza a través de centro de salud o consultorio local, bien solicitándolo presencialmente o por medio de la cita previa telefónica y multicanal habilitada para ello mediante con una opción específica. Los pacientes hospitalizados podrán ser vacunados durante su estancia en los hospitales y, si se trata de personas institucionalizadas en centros de atención a personas mayores o de asistidos, la vacunación se realizará por medio de

los profesionales de Atención Primaria de Sacyl en colaboración con el personal de esos centros. Desde la Junta de Castilla y León se recomienda que sea de forma escalonada a lo largo de las ocho semanas de campaña y siempre tras la oportuna solicitud de cita previa.

Durante la campaña pasada, 530.950 castellanos y leoneses accedieron a la vacuna frente a la gripe, el 21,80 % de la población. Desglosado por grupos de edad, en menores de 59 años fue el 6,9% de la población total; de entre 60 y 64 años inclusive, el 27,3%; entre los mayores de 65 años, el 62%, y a partir de los 75 años, un 72,2%.

ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES: HOTEL ALFONSO VIII / PARADOR DE TURISMO ANTONIO MACHADO / BAR APOLO / HOTEL RESTAURANTE CAMPOS DE CASTILLA / TABERNA CAPOTE / BAR RESTAURANTE CASA AREVALO / BAR RESTAURANTE CASA TORO / BAR TABERNA CASCANTE / BAR RESTAURANTE CAZUELAS, TAPAS Y... OLE / BAR RESTAURANTE ASADOR ECLES / BAR RESTAURANTE EL ALTO DE LA DEhesa - CASA MANOLO / BAR RESTAURANTE EL CORZO DE HOTEL LEONOR CENTRO / BAR RESTAURANTE EL FOGÓN DEL SALVADOR / CERVEcería RESTAURANTE EL TEMPLO / BAR RESTAURANTE EL VENTORRO / BAR RESTAURANTE GARCIA / BAR HERRADORES / BAR RESTAURANTE IRUÑA PLAZA / BAR RESTAURANTE LA CAPITAL / BAR RESTAURANTE LA CEPA / BAR RESTAURANTE LA CHISTERA / BAR RESTAURANTE LA FLOR DE TAPAS / CAFE LA ISLA / BAR LA MEJILLONERA / HOSTAL RESTAURANTE LA POSADA / BAR RESTAURANTE MÁS QUE 2 / BAR PATATA / CERVEcería SAN FRANCISCO / BAR RESTAURANTE SANTO DOMINGO II / BAR RESTAURANTE TABERNA MERCEDES / BAR RESTAURANTE TERMANIA / RESTAURANTE TRASLUMINANTE CAFETERÍA TRIBECA / EN LA PROVINCIA: Almazán, BAR RESTAURANTE SABORES / HOTEL VILLA DE ALMÁZAN / El Burgo de Osma, HOTEL CASTILLA TERMAL BURGO DE OSMA / HOTEL VIRREY PALAFOX / Los Vilares de Soria, HOTEL RURAL LOS VILARES / San Felices, HOTEL RESTAURANTE LAS ABADÍAS / Tiermes, HOTEL RESTAURANTE LA VENTA DE TIERNES



Junta de
Castilla y León

La XI Semana de la Tapa Micológica se estrena con 22.400 unidades

Satisfacción entre los hosteleros por la presencia de turistas de Madrid, País Vasco o Cataluña

SORIA

La gran cita gastronómica popular de la Semana de la Tapa Micológica de Soria, organizada por Asohtur y que este año alcanza su undécima edición, se consolida y ha dado sus primeros pasos con unos resultados inmejorables alcanzándose las 22.400 tapas vendidas durante el primer fin de semana. Esta nueva edición, del que está considerado uno de los eventos gastronómicos más importantes de Soria, está teniendo muy buena acogida, a la altura de otros años, dado que en la edición anterior se vendieron 25.000 micotapas pero con un mayor número de establecimientos participantes.

Unos datos con los que los hosteleros sorianos dicen estar «muy satisfechos» y que tienen mayor resonancia si se tiene en cuenta que cuatro establecimientos han vendido más de 1.400 tapas en sólo tres jornadas, llegando alguno de ellos a alcanzar las 2.000 y 1.600 tapas, «unas cifras que demuestran el nivel gastronómico de este año», según señala Asohtur en un comunicado.

Además, de los 40 establecimientos participantes, más de una docena de ellos han servido entre 500 y 1000 tapas. Unas cifras que hacen ver hacia dónde se encamina el premio más valorado de esta Semana de la Tapa Micológica de Soria, el premio a la Tapa Micológica Popular, que es para la tapa más votada por el público. Todos los votos de la tapa popular entrarán en un sorteo de un fin de semana para dos personas a la ciudad europea de moda, Oporto y un lote de productos Amstel, este último premio sólo para mayores de 18 años.

Los datos dice Asohtur demuestran la alta afluencia no sólo de sorianos a este evento gastronómico sino la llegada de turistas y



Imagen de un establecimiento con sus tapas micológicas. MARIO TEJEDOR

visitantes durante el pasado fin de semana a la provincia de Soria. Se ha constatado la presencia de visitantes llegados desde Madrid, País Vasco, Barcelona, La Rioja, e incluso, desde Valencia que se acercan a la provincia en busca de los encantos micológicos que ofrece Soria en los meses de otoño. Y no sólo los turistas han sido llamados por los encantos de Soria, también los medios de comunicación.

Durante el fin de semana y días anteriores, la Semana de la Tapa Micológica de Soria ha estado presente en medios como el programa radiofónico A Vivir que son Dos Días Castilla y León, Radio 5, la revista de Lifestyle y de moda Elle España y varias webs nacionales de Turismo y Gastronomía, además de sumar todos los impactos que se realizaron uniendo las sinergias comunicacionales del

Congreso Internacional Soria Gastronómica con la presencia de medios de toda España.

Las redes sociales también están siendo altavoces de este evento gastronómico. En una semana los perfiles de Facebook, Twitter e Instagram de Asohtur han registrado una actividad inusual. En Twitter sólo durante esta semana se ha alcanzado el mismo número de impresiones y visitas que un

mes normal, llegando a más de 17.000 impresiones y 400 visitas al perfil social. El hashtag #TapaMicológicaSoria lleva ya más de 180.000 impresiones en los últimos 10 días, alcanzando más de 37.000 perfiles. Y si hablamos de Facebook, las diversas entradas han logrado más de 38.000 visualizaciones con algunas de las entradas alcanzadas, cifras de más de 5.000 impresiones. Si, por el contrario, nos adentramos en la red de moda, Instagram, los vídeos subidos a esta red han llegado a más de un millar de visitas en directo.

Los hosteleros participantes se han mostrado muy satisfechos con una actividad ya consolidada que anima al consumo en esta época otoñal, y no sólo en cuanto a los visitantes que puedan llegar a Soria, sino también al propio público soriano.

La XI Semana de la Tapa Micológica de Soria continuará hasta el próximo 18 de noviembre y las expectativas para este próximo fin de semana son muy halagüeñas por las buenas previsiones climatológicas y por la coincidencia con actividades y eventos culturales,

La actividad ha sido «inusual» en las redes sociales con la tapa micológica

Más de una docena de bares sirvieron entre 500 y 1.000 productos

deportivos y de otra índole como son el Festival Internacional de Cortos, XXV Campo a través International de Soria, el IV Open Nacional Ciudad de Soria de Billar a Tres Bandas o las II Jornadas, a nivel Nacional, sobre la Mediación CGPJ-de la Abogacía Española.

Hay que recordar que la XI Semana de la Tapa Micológica de Soria es una actividad organizada por la hostelería soriana que cuenta con la colaboración de las instituciones sorianas como Ayuntamiento de Soria, Diputación de Soria, Junta de Castilla y León, Caja Rural de Soria, Fundación Científica de Caja Rural y CIFP La Merced, que apoyan el trabajo y creatividad de los bares y restaurantes sorianos y, sobre todo, de la participación del público que cada año responde de forma entusiasta probando las micotapas y votando por sus favoritas. También se sortearán diversos premios entre las personas que registran sus compras en la Maratón de la Tapa, a través de la aplicación para móviles Android creada para esta edición bajo el nombre Tapa Micológica Soria 2018.

AIRE ACONDICIONADO
ELECTRICIDAD
REFRIGERACIÓN
PESAJE
ASISTENCIA TÉCNICA
MAQUINARIA DE HOSTELERÍA Y ALIMENTACIÓN

T. 975 22 44 52

REFMI INSTALACIONES

www.refmi.es

www.aseos2000.com
TEL: 975 230 483

15 AÑOS
ASEOS
COLOCHES

BAÑOS 2000

TEMPUR

COLCHONES Y ALMOHADAS QUE ALIVIAN LA PRESIÓN

Situación crítica del PP en el segundo ayuntamiento de Soria

LA JUNTA Local del PP en Almazán era como los protagonistas de la película Los otros, que estaban muertos y no lo sabían. Han sido fantasmas durante un año y medio hasta que la Dirección provincial del partido les ha dicho que no existían, porque el último congreso decidió que no se formara la Junta Local. El resultado ahora es que el cisma del PP en Almazán se agrava y el ex secretario de Organización adnamantino presentará hoy su baja en el partido al tiempo que anuncia que hay más afiliados que están dispuestos a seguir su camino. La primera conclusión es que el PP no levanta cabeza en el segundo municipio más importante de Soria desde la primera estampida de afiliados que se produjo tras la marcha de José Antonio de Miguel, actual alcalde, poco antes de las elecciones de 2011.

Los populares tienen, sin duda, un grave problema en el segundo ayuntamiento de Soria por número de habitantes, que han sido incapaces de solucionar. El primer error partió del tandem de entonces en la Dirección provincial formado por María del Mar Angulo y Antonio Pardo, hoy tan distantes. En 2011 decidieron imponer un candidato y ahí comenzó la debacle de la formación en el municipio, acompañada posteriormente por un declive provincial que llevó a los populares a perder la Presidencia de la Diputación en el año 2015, después de haber tenido el control de la insti-



tución provincial durante tres décadas, lo que supuso un auténtico varapalo.

Hoy, con una presidenta del PP en Soria, Yolanda de Gregorio, que fue impuesta por el partido regional tras la dimisión de Angulo pocos meses después de haber sido elegida en

un congreso, los populares no consiguen enderezar el rumbo en Almazán, a pesar de haber intentado incluso conseguir el retorno de José Antonio de Miguel. No lograron ese objetivo y ahora se encuentran con una posible nueva fuga de afiliados desencantados porque se consideran mal tratados. Desde luego, como poco ha existido una deficiente comunicación, pues no hay forma de entender que una Junta Local haya estado funcionando durante un año y medio sin saber que no contaba con la aprobación del partido en la provincia.

Parecía que el absoluto desastre del PP en Almazán era insuperable, pero da la impresión de que se están haciendo intentos para batir un nuevo récord. El PP adnamantino se ha estado moviendo entre los 6 y 7 concejales en Almazán desde que obtuviera media docena de ellos la extinta Alianza Popular en 1987. Tras repetir resultado el PP en el 91, consiguieron 7 concejales en 1999 y 2003, para bajar otra vez a 6 en 2003 y 2007. En 2011 y 2015 el liderazgo en concejales se lo arrebató la PPSO primero y Ciudadanos después, en ambos casos de la mano de José Antonio de Miguel, con los populares relegados a un concejal. Pero como todo es mejorable, en esta legislatura el PP perdió su única concejal, ya que la también diputada provincial se pasó al grupo de no adscritos. Ya no se puede caer más bajo en la segunda mayor población de Soria. Con De Miguel resucitando la PPSO y el PP de Almazán todavía más roto, el resultado para los populares en ese municipio es más que incierto ante la cita electoral del 26 de mayo del año que viene. El PP tiene mucho trabajo por delante y muchos errores de los que aprender.

QUE SORIA comande la consignación de la Lotería de Navidad en España no es ninguna sorpresa. Viene siendo la tónica habitual sorteo tras sorteo, en el que los sorianos se encienden a la suerte para aliviar los numerosos gastos o aumentar el patrimonio, según los casos. El caso es que a la provincia se han remitido décimos por valor de 21,6 millones de euros, una auténtica pasada, y el gasto por habitante previsto en esta consignación será de 243,67 euros, de largo, la más alta de España. Por detrás se sitúa una provincia vecina que también tiene un enorme predilección por la Lotería de Navidad que es Burgos.

EL SANTERO

Soria vuelve a comandar la consignación en Lotería

Lo cierto es que ya se llevan unos años que ha desaparecido ese duende entre Soria y la Lotería, pero conviene no descuidarse, porque a lo mejor salta la libre. Los loteros están encantados porque los turistas, una de las primeras cosas que hacen, es adquirir Lotería de Navidad de Soria, conscientes de que con las esce-

nas vividas años atrás merece la pena gastarse unos euros. Además, este juego de azar ayuda también a impulsar las ventas en la provincia con estas visitas. Todo con el objetivo de lograr el Gordo, del que ya tiene experiencia la provincia tanto en Navidad como en El Niño, o un buen pelizco. El mensaje del administra-

dor en la provincia de sobra conocido es «En Soria siempre toca». Se ha roto la tónica pero la suerte vuelve. La pasión de los sorianos por la Lotería de Navidad es de soberbia conocida.

Desde Loterías contemplan que haya un aumento del gasto en la provincia. La cifra aumenta en 2,15 euros con respecto al año pasado cuando se preveía un gasto medio por habitante de 241,42 euros. Este aumento confirma la tendencia ya que en 2016 el gasto medio previsto por habitante fue de 238,47.

A pesar de la costumbre, las cifras de Soria siguen asombrando en comparación con el resto de territorios. Unas cifras que dejan a las claras el apego por este sorteo.

LA RECONQUISTA de la península ibérica, para expulsar a los árabes, que se habían adueñado de ella al vencer a Dón Rodrigo, el último rey visigodo, en la batalla del río Guadalete (año 711 d. C.), fue lenta y laboriosa. Hasta culminarla con la toma de Granada (1492). Se inició con don Pelayo, en la batalla de Covadonga (722), y continuó con los reyes de León, de Navarra, de Aragón y de Castilla. Al par que avanzaban fijaban población en el territorio. Los parroquianos construían su iglesia y alrededor el caserío. A estos les daban tierras de cultivo (minifundios), con lo que se fundaba el nuevo pueblo o aldea.

Hasta el extremo del Duero, costó lo suyo. Después, al llegar a tierras meridionales se aceleró el ritmo, lo que supuso surgieran los la-

SOBRE VIVIR

Despoblación: leyenda y mito

JOSÉ MARÍA MARTÍNEZ LASECA

tifundios, en manos de unos pocos. Ello justificaría la existencia de más poblaciones en el norte que en el sur de España. Estas gentes repobladoras, dotadas de fueros y privilegios, se dedicaban a la agricultura y a la ganadería para poder sobrevivir.

Así que en el transcurso del tiempo esa dureza de subsistencia fue ocasionando un importante número de abandonos o despoblados. Y a partir de los años 50, la industrialización de Madrid, Bilbao y Barcelona reclamó la mano de obra que sobraba en el medio rural y que aspiraba a una vida mejor. De inmediato, el proceso de mecanización del campo, siguió expulsando a gente hacia las grandes ciudades. Sus consecuencias ya las conocemos todos, máxime en nuestra provincia, que es el paradigma de la despoblación. Somos muy pocos, envejecidos y dispersos en 513 núcleos.

Pero, a la hora de explicar las causas de dicho éxodo, siempre está el mito como entrada secreta a lo asombroso, al misterio. Y funda-

mentará su relato en argumento tan llamativo como el del envenenamiento de las aguas. Así, una copilla popular afirma: «Por una salamanquesa / se ha despoblado Mortero. / Ojalá se despoblasen. / Cerveriza y Gallinero».

Recogida por Vicente García de Diego, la leyenda cuenta como a la boda entre los hijos de dos ricas familias de Mortero acudió invitado todo el pueblo, menos una vieja que hubo de ocuparse del ganado, por lo que al beber todos agua del pozo donde vivía la salamandra (que no salamanquesa) murieron contagados. Muy parecida es la del fantasma de Masegoso. Siempre contamos la misma historia de forma variable y, sin embargo, maravillosamente immutable.

VOX POPULI



JUAN JOSÉ MILLÁ

Teatro inclusivo en el 25 aniversario de Asovica

▲ La Asociación Virgen del Camino de Personas con Enfermedad Mental, Asovica, lleva 25 años realizando una labor encomiable, en la que no solo se ha dado atención y alternativas a los afectados por la enfermedad y a sus familiares, sino que además ha llevado a cabo un trabajo importante de sensibilización de la sociedad, tarea en la que se encuadra la obra de teatro inclusivo representada ayer en Soria.



YOLANDA SANTOS

Más de 22.000 tapas micológicas vendidas en el estreno

▲ La gran cita gastronómica popular de la Semana de la Tapa Micológica de Soria, organizada por Asohtur y que este año alcanza su undécima edición, se consolida y ha dado sus primeros pasos con unos resultados inmejorables alcanzándose las 22.400 tapas vendidas durante el primer fin de semana. Un evento gastronómico fundamental para la provincia.



ADRIÁN MUÑOZ

El último soriano que tomó parte en la Vuelta a Soria

▲ Pasa por ser el último soriano de la Vuelta a Soria, lo cual es un honor. Adrián Muñoz hace ya algunos años que no marcha en bici, menos de los que hace desde que la destacada competición, que reunía a algunos de los mejores júnior del país, dejara de existir en 2010. Después de ocho años, «un poco cansado de entrenar siempre solo», este adnamantino cambió su mayor pasión por un trabajo.

Un herido grave tras chocar con un remolque de tractor

El conductor del vehículo quedó atrapado y los bomberos tuvieron que excarcelarlo

SORIA

Una persona resultó herida grave durante la jornada de ayer en la N-234 en el término municipal de Villaverde del Morfe, tras colisionar el coche en el que viajaba con el remolque de un tractor.

La persona herida tuvo que ser excarcelada por los bomberos de la capital, desplazados hasta el lugar del siniestro, y el accidente provocó retenciones en la carretera de Burgos y el corte de uno de los carriles, mientras se daba paso alternativo en el otro.

En concreto, el herido grave es un varón de 83 años, después de que el todoterreno que conducía colisionara con un remolque de un tractor en el kilómetro 368 de la citada Nacional 234 entre las localidades sorianas de Cidones y Villa-verde, informaron fuentes de la Subdelegación del Gobierno en la provincia, el Ayuntamiento de Soria y el Servicio de Emergencias 112 de Castilla y León.

El accidente, en el que el varón quedó atrapado en el interior del

vehículo, se produjo minutos antes de las 11.42 horas, cuando colisionaron por alcance un turismo y el remolque de un tractor. Inicialmente, la carretera tuvo que ser cortada al tráfico durante el trabajo de los servicios de emergencia y el de los bomberos de la capital soriana.

El varón de 83 años fue trasladado al Hospital de Santa Bárbara

El Servicio de Emergencias 112 de Castilla y León dio aviso a los bomberos de Soria y el Sacyl remitió al lugar de los hechos al personal sanitario para atender al herido.

Los agentes de Tráfico de la Guardia Civil de Soria dieron paso alternativo a los vehículos que circulaban por la carretera que une Soria con Burgos.



Otra vista del accidente. V.G.



Estado del vehículo tras el impacto. VALENTÍN GUISANDE

XI SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA



XI SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA

2018

Soria

**TRABAJAMOS CON TODAS LAS
COMPAÑÍAS DE SEGUROS
TINTADO DE LUNAS**

**CHAPISTERIA
PEDRO**

C/ Viso, s/n 42004 - Soria

Tels.: 975 222 640 - 975 227 795

ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES: HOTEL ALFONSO VII / PARADOR DE TURISMO ANTONIO MACHADO / BAR APOLOIA / HOTEL RESTAURANTE CAMPOS DE CASTILLA / TABERNA CAPOTE / BAR RESTAURANTE CASA ARENAL / BAR RESTAURANTE CASA TUÑO / BAR TABERNA CASCANTE / BAR RESTAURANTE CAZUELAS, TAPAS Y OLÉ / BAR RESTAURANTE ASADOR ECUS / BAR RESTAURANTE EL ALTO DE LA DEHESA - CASA MANOLO / BAR RESTAURANTE EL CORZO DE HOTEL LEONOR CENTRO / BAR RESTAURANTE EL FOSÓN DE SALVADOR / CERVEZERIA RESTAURANTE EL TEMPLO / BAR RESTAURANTE EL VENTORRO / BAR RESTAURANTE GARCIA / BAR HERRADORES / BAR RESTAURANTE IRUÑA PLAZA / BAR RESTAURANTE LA CAPITAL / BAR RESTAURANTE LA CEPA / BAR RESTAURANTE LA CHISTERA / BAR RESTAURANTE LA FLOR DE TAPAS / CAFÉ LA ISLA / BAR LA MEJILLONERA / HOSTAL RESTAURANTE LA POSADA / BAR RESTAURANTE MÁS QUE 2 / BAR PATATA / CERVEZERIA SAN FRANCISCO / BAR RESTAURANTE SANTO DOMINGO II / BAR RESTAURANTE TABERNA MERCEDES / BAR RESTAURANTE TERRANICA / RESTAURANTE TRASLUMINANTE CAFETERIA TRIBUCA / EN LA PROVINCIA: Almazán, BAR RESTAURANTE SABORES / HOTEL VILLA DE ALMÁZAN / El Burgo de Osma HOTEL CASTILLA TERMAL BURGO DE OSMA / HOTEL VIRREY PALAFOX / Los Villares de Soria, HOTEL RURAL LOS VILLARES / San Felices, HOTEL RESTAURANTE LAS ABADIAS / Tiermes, HOTEL RESTAURANTE LA VENTA DE TIERNES



7

Un herido grave tras chocar con un remolque de tractor

El conductor del vehículo quedó atrapado y los bomberos tuvieron que excarcelarlo

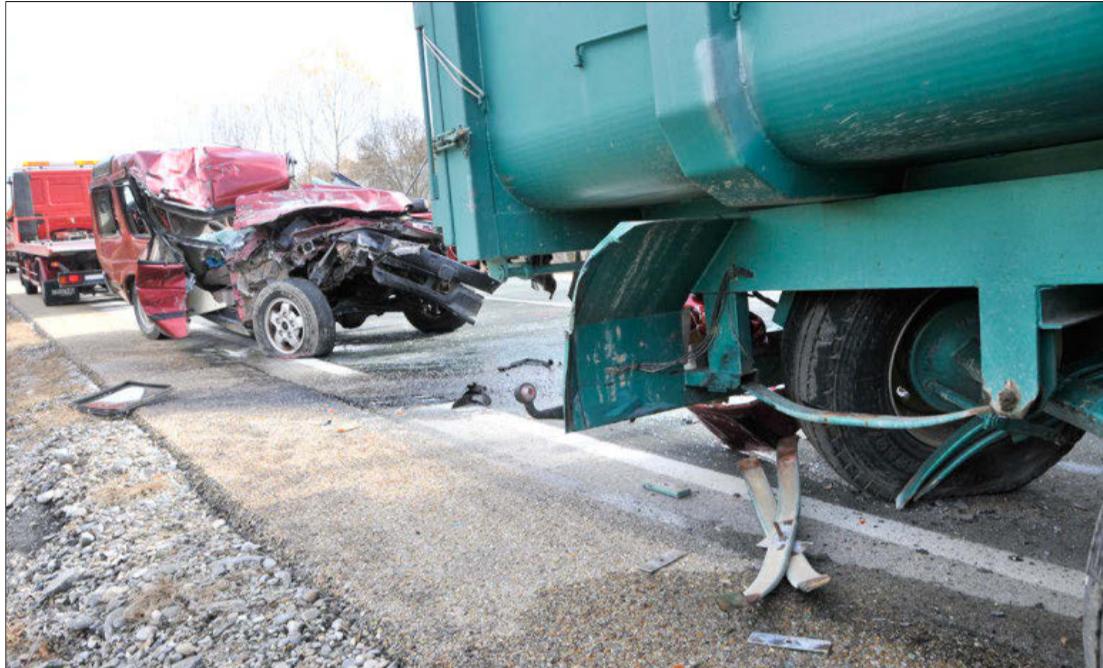
SORIA

Una persona resultó herida grave durante la jornada de ayer en la N-234 en el término municipal de Villaverde del Monte, tras colisionar el coche en el que viajaba con el remolque de un tractor.

La persona herida tuvo que ser excarcelada por los bomberos de la capital, desplazados hasta el lugar del siniestro, y el accidente provocó retenciones en la carretera de Burgos y el corte de uno de los carriles, mientras se daba paso alternativo en el otro.

En concreto, el herido grave es un varón de 83 años, después de que el todoterreno que conducía colisionara con un remolque de un tractor en el kilómetro 368 de la citada Nacional 234 entre las localidades sorianas de Cidones y Villa-verde, informaron fuentes de la Subdelegación del Gobierno en la provincia, el Ayuntamiento de Soria y el Servicio de Emergencias 112 de Castilla y León.

El accidente, en el que el varón quedó atrapado en el interior del



Estado del vehículo tras el impacto. VALENTÍN GUISANDE

El varón de 83 años fue trasladado al Hospital de Santa Bárbara

El Servicio de Emergencias 112 de Castilla y León dio aviso a los bomberos de Soria y el Sacyl remitió al lugar de los hechos al personal sanitario para atender al herido.

Los agentes de Tráfico de la Guardia Civil de Soria dieron paso alternativo a los vehículos que circulaban por la carretera que une Soria con Burgos.



Otra vista del accidente v.g.

**TRABAJAMOS CON TODAS LAS
COMPAÑÍAS DE SEGUROS
TINTADO DE LUNAS**



CHAPISTERIA PEDRO

C/ Viso, s/n 42004 - Soria
Tels.: 975 222 640 - 975 227 795



VI CONCURSO PROVINCIAL DE LA TABA MICOI ÓSICA

ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES: HOTEL ALFONSO VIII / PARADOR DE TURISMO ANTONIO MACHADO / BAR APOLONIA / HOTEL RESTAURANTE CAMPOS DE CASTILLA / TABERNA CAPOTE / BAR RESTAURANTE CASA AREVALO / BAR RESTAURANTE CASA TOÑO / BAR TABERNA CASCANTE / BAR RESTAURANTE CAZUELAS, TAPAS Y... OLÉ / BAR RESTAURANTE ASADOR ECUS / BAR RESTAURANTE EL ALTO DE LA DEhesa - CASA MANOLO / BAR RESTAURANTE EL CORZO DE HOTEL LEONOR CENTRO / BAR RESTAURANTE EL FOGÓN DEL SALVADOR / CERVEcería RESTAURANTE EL TEMPLO / BAR RESTAURANTE EL VENTORRO / BAR RESTAURANTE GARDÍA / BAR HERRADORES / BAR RESTAURANTE IRUÑA PLAZA / BAR RESTAURANTE LA CAPITAL / BAR RESTAURANTE LA CEPA / BAR RESTAURANTE LA CHISTERA / BAR RESTAURANTE LA FLOR DE TAPAS / CAFÉ LA ISLA / BAR LA MEJILLONERA / HOSTAL RESTAURANTE LA POSADA / BAR RESTAURANTE MAS QUE 2 / BAR PATATA / CERVEcería SAN FRANCISCO / BAR RESTAURANTE SANTO DOMINGO II / BAR RESTAURANTE TABERNA MERCEDES / BAR RESTAURANTE TERMANCIA / RESTAURANTE TRASHUMANTE CAFETERÍA TRIBESA / EN LA PROVINCIA: Almazán, BAR RESTAURANTE SABORES / HOTEL VILLA DE ALMÁZAN / El Burgo de Osma. HOTEL CASTILLA TERMINAL DURAZNO DE 2014 / HOTEL HOPPEDUL CALZADA (C-110, KM. 1,0) / HOTEL DURAZNO LOS HILLARDS (C-110, KM. 1,0) / HOTEL PROTECHIATI LLOP ADRIÁN (C-110, KM. 1,0) / HOTEL DESTACADO ALTA LA CHICHA DE TIERRAS.

Desdesoria 22-11-18

Satisfacción entre los hosteleros por las 62.000 tapas vendidas en la XI Semana Micológica

El jurado ha seleccionado diez finalistas. El próximo 13 de diciembre, se dará a conocer al ganador y a los dos finalistas

La XI Semana de la Tapa Micológica de Soria, organizada por Asohtur (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo), terminó este pasado domingo con un saldo positivo, ya que se ha logrado superar las 62.000 unidades vendidas. Los 40 hosteleros participantes en la iniciativa muestran una grata satisfacción porque casi alcanzan las cifras del año anterior, cuando se lograron vender 69.600 tapas, pero con cinco establecimientos participantes más.

Si se realiza un balance cuantitativo de la Semana de la Tapa Micológica hay que destacar que entre los participantes ha habido dos establecimientos que han superado las 5.000 tapas vendidas, otro más que se ha quedado a las puertas con 4.800 y un tercero que llegó a las 4.300 tapas. Además, dos establecimientos han superado las 3.000 tapas. Y, por último, seis de ellos han logrado entre 2.000 y 2.7000 tapas y otros siete se han situado entre las 1.000 y las 2.000 tapas.

La temporada micológica de este año ha sido un poco atípica. Primero parecía que se aproximaba buena con las primeras lluvias de septiembre, pero octubre fue muy seco y las lluvias han tardado en llegar casi hasta el mes de noviembre, provocando que las setas aparezcan en nuestros montes mucho más tarde.

Para los hosteleros participantes, el retraso en las fechas de celebración de esta edición de las jornadas ha sido muy bien acogido, pues se ha incluido una actividad muy popular en el mes de noviembre y no se ha centrado todo alrededor de los puentes y fines de semana del mes de octubre.

Hasta los establecimientos participantes en la XI Semana de la Tapa Micológica han llegado turistas provenientes de Madrid, Cataluña, Valencia, Toledo, Segovia y, como todos los años, del País Vasco. Se ha destacado la llegada de visitantes más en el primer fin de semana que coincidió con las Fiestas Patronales de la Almudena de Madrid. Otro dato significativo ha sido el incremento del consumo de tapas micológicas en los días de entre semana, lo que pone de manifiesto que este evento gastronómico cada año cuenta con más seguidores sorianos.

De todos los datos se desprende que Soria es un destino turístico de interior de primer orden en esta época del año y que la Semana de la Tapa Micológica de Soria se ha convertido en una actividad consolidada para los amantes del turismo micológico.

Las diez mejores tapas

Una vez finalizada la XI Semana de la Tapa Micológica, sólo queda saber cuál es la Mejor Tapa Micológica Provincial 2018. Para ello, 10 hosteleros, los que mejor valoración han conseguido

por parte del jurado profesional, deberán, este próximo lunes 26 de noviembre, cocinar y emplatar sus micocreaciones en directo y ante el jurado. Esta fase final estará abierta al público en general que desee asistir, a la cual, desde Asohtur invitan, y tendrá lugar en el Centro Integrado de Formación Profesional La Merced el próximo lunes a partir de las 16:30 h.

Los seleccionados por el Jurado son:

- Hotel Alfonso VIII, con su tapa "Tronco de boletus y manitas y chupa chups crujiente de queso negro con trompeta de los muertos"
- Parador de Turismo Antonio Machado, con "Chipirones rellenos con pepitoria de amanitas"
- Bar Rte. Casa Arévalo y su "Micowonton"
- Bar Rte. La Chistera con "Pedo de lobo"
- Bar La Mejillonera y "Tadeo Jones"
- Bar Rte. Más Que 2 con su "Ceviche de ahumados y amanita caesarea"
- Bar Rte. Santo Domingo II con su creación "Sabores del Valle"
- Rte. Trashumante y una "Brocheta de escabeches micológicos estilo Trashumante"
- Hotel Villa de Almazán con su elaboración "Pasión con peineta"
- Hotel Rural Los Villares y su tapa "Ave que vuela, a la cazuela"

El próximo 13 de diciembre, se dará a conocer al ganador y a los dos finalistas junto con el resto de premiados de las siguientes categorías: 'Mejor Tapa Micológica Mediterránea' que da la Fundación Científica de Caja Rural, 'Mejor Servicio en Barra', otorgado por C.I.F.P. "La Merced" y la categoría más popular que no es otra que la 'Mejor Tapa Micológica Popular' que es votada por el público participante.

Entre todas las personas que han participado en las votaciones a la Mejor Tapa Micológica Popular se sorteará un viaje de fin de semana para dos personas a la ciudad lusa de Oporto y un lote de productos AMSTEL, cerveza oficial de la XI Semana de la Tapa Micológica (este premio sólo para mayores de 18 años). También se sortearán premios entre las personas que hayan completado los distintos hitos de la Maratón de la Tapa entre los participantes de la aplicación para móviles Android.

Una vez más, Asohtur quiere hacer mención a las entidades que hacen posible que este evento se lleve a cabo, cuyo fin es mantener el posicionamiento de la provincia como uno de los principales destinos turísticos en los meses de otoño, como son: Ayuntamiento de Soria, Diputación Provincial de Soria, Junta de Castilla y León, Caja Rural de Soria, Fundación Científica de Caja Rural, CIFP "La Merced", AMSTEL, patrocinador oficial, así como a la Dirección Provincial de Educación, a los Centros Escolares de la ESO y a sus alumnos participantes en esta edición y a los establecimientos participantes, los verdaderos protagonistas de estas jornadas.

Golmayo y Los Rábanos se desmarcan de Acuaes por un anuncio inexistente

Alegan para no ir a la cita de la depuradora falta de tiempo ante una imaginaria firma hoy del acuerdo

JOSÉ ÁNGEL CAMPILLO SORIA

Los alcaldes de Golmayo y Los Rábanos rechazaron ayer acudir a un encuentro convocado para hoy por Acuaes con el propósito de avanzar en el convenio de la depuradora conjunta con la capital soriana. Benito Serrano y Gustavo Martínez comparecieron en una rueda de prensa en la que presentaron varias alegaciones para justificar su postura, pero especialmente unas declaraciones inexistentes del alcalde de Soria en las que habría asegurado que hoy se iba a firmar el convenio de financiación. «La sorpresa es cuando veo al alcalde de Soria decir que mañana [por hoy] se va a firmar un convenio de la depuradora cuando a mí lo que me transmiten [desde Acuaes], y a Gustavo creo que exactamente igual, es 'vamos a ir a una reunión informativa, meramente informativa, donde no se va a decidir nada', aseguró Serrano.

El alcalde de Soria, Carlos Martínez, había anunciado por la mañana el encuentro con la sociedad estatal que tiene la encomienda de licitar y adjudicar las obras. El caso es que Martínez no había hablado de firma alguna, sino que había confiado en el «cierre definitivo del convenio». O al menos que la cita de hoy fuera de las «penúltimas reuniones» al respecto.

Que no se puede firmar nada es ampliamente conocido por las partes, dados los antecedentes del anterior proyecto. El mismo Serrano recordó que es necesaria la vota-



Gustavo Martínez. VALENTÍN GUISANDE



Benito Serrano. LUIS ÁNGEL TEJEDOR

ción en el pleno y que la Junta también ratifique su participación en el programa conjunto, además del visto bueno del Consejo de Administración de Acuaes al acuerdo por el que la parte local abonará el 32,5% de la planta, por un porcentaje similar de la Comunidad Autónoma y un 35% de fondos europeos. No sólo eso, sino que la propia Acuaes le había asegurado que la cita era puramente informativa.

Pese a todo ello, Serrano insistió en las inexistentes declaraciones de Martínez, escudándose en la prensa y sin hablar, al parecer, con el alcalde de Soria. «La conclusión de que mañana se va a firmar», explicó el regidor de Golmayo, procede de «cuando hoy [por ayer] veo en los digitales, el alcalde de Soria, 'Minguez espera firmar mañana el convenio de la depuradora'. Y «veo el titular, lo veo en más sitios,

he hablado con Acuaes, digo, 'oiga, que aquí dicen que mañana [por hoy] esperan firmar un convenio, esto ¿qué es?». Las aseveraciones de la sociedad estatal de que «mañana [por hoy] no se va a firmar nada» y de que «era una reunión informativa, meramente informativa» no parecieron convencer a Serrano, quien prefirió cargar contra el alcalde de la capital. Incluso asegurando que había visto sus declaraciones, más allá de que su fuente fuera los «digitales».

«Yo, viendo las declaraciones del alcalde de Soria, sí que es cierto que he visto que la cara la ponía un poco así como de que no se lo creía lo que estaba diciendo, pero he visto que seguía un poco en la confusión y en la ceremonia esta de intentar a los vecinos no sé si mentir o engañar, pero un poco veo que va por ahí la cosa», manifestó.

«Os imagináis lo que hubiese dicho [Martínez] si está gobernando otro partido que no sea el Partido Socialista y nos citan de un día para otro a firmar un documento de este calado?, vamos nos podrían a todos... con razón, creo que nos dirían a todos alguna cosita que no nos gustaría», añadió Serrano, quien se adelantó a las hipotéticas críticas que podrían recibir.

«Me temo que mañana [por hoy] aparezcamos un poco con la demagogia de que nos acusa el Partido Popular [sic] de que queremos paralizar la depuradora, de que al final nos hayamos negado a ir», anticipó. Pero «materialmente está claro que es imposible, que no se puede ir ahí a firmar nada y que vendrían sin firmar nada», insistió sobre el imaginario anuncio. Sobre él incluso remachó: «No se puede engañar a los vecinos diciendo que mañana [por hoy] se va a firmar absolutamente nada».

Por lo demás, los alcaldes alegaron falta de «tiempo material» de ver en detalle el convenio, en la medida en que el borrador les llegó el miércoles. El mismo día, por cierto, que el alcalde de Soria explicó que la capital había recibido su copia. En cualquier caso, es «muy difícil ir mañana [por hoy] con una propuesta a Madrid» y faltan «anexos». El alcalde de Los Rábanos alegó además la ausencia de una «adenda» sobre la posibilidad de cambio de ubicación en Sinova, dada la posible judicialización por parte de la propiedad.

Diez finalistas y 62.000 ventas en la semana de la Tapa Micológica

A. C. SORIA

La XI Semana de la Tapa Micológica de Soria finalizó el domingo con datos que si bien no alcanzan el récord histórico si que recibieron el aplauso de los participantes. Organizada por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur), la cita concluyó con un saldo positivo, ya que se lograron superar las 62.000 unidades vendidas según señalaron fuentes de la propia organización del evento gastronómico.

Los 40 hosteleros participantes en la iniciativa mostraron una grata satisfacción porque casi alcanzan las cifras del año anterior, cuando se lograron vender 69.600 tapas, pero con cinco establecimientos participantes más. Esto supone que de media cada establecimiento superó las 1.500 tapas vendidas en apenas 10 días, lo que implica más de 150 tapas por participante y jornada de media.

Por otro lado, ya se conoce que los diez establecimientos finalistas para el premio a la Mejor Tapa Micológica Provincial son Hotel Alfonso VIII, Parador de Turismo Antonio Machado, Bar Restaurante Casa Arévalo, Bar Restaurante La Chistera, Bar La Mejillonera, Bar Restaurante Más Que 2, Bar Restaurante Santo Domingo II, Restaurante Trashumante, Hotel Villa de Almazán y Hotel Rural Los Villares.

ESPACIO MEMORIA

Marta

“No te imaginas qué grande puede ser el dolor ni lo importante que es recibir ayuda”



Cuando una familia nos confía algo tan importante como la despedida de un ser querido, la ayudamos a realizar toda la contratación y los trámites. Estamos a su lado en todo momento.

m
memoria

Comprometidos también con la vida

975 230 102 www.memoria.es



SORIA Noticias.com

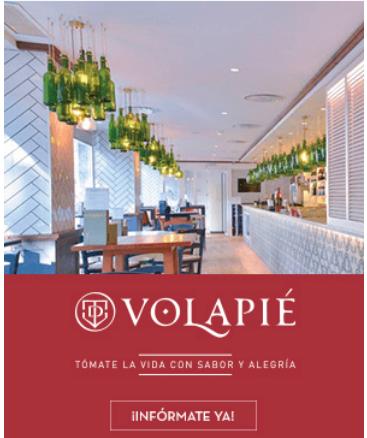
[Portada](#) Capital Provincia Deportes Castilla y León Turismo Soria Rural Reportajes Empleo Rutas Opinión San Juan Agenda



¿QUIERES ABRIR
TU PROPIO NEGOCIO?

ABRE UN VOLAPIÉ

PREMIO A LA MEJOR
FRANQUICIA DE **2017**



ADS

La Chistera, La Mejillonera, Los Villares y Santo Domingo II lucharán por la Mejor Tapa Micológica 2018

TURISMO Actualizado 26/11/2018 20:10

23



Los finalistas y el jurado calificador.



Experimenta el test drive definitivo y llévate ahora 2.000€ para renovar tu coche

El 13 de diciembre se celebrará el acto de entrega de premios de todas las categorías a concurso de este ciclo gastronómico tras concluir su novena edición.

Este año los cuatro finalistas para alzarse con el prestigioso premio ‘Mejor Tapa Micológica Provincial’ son las creaciones: ‘Pedo de lobo’ de Bar Restaurante La Chistera, ‘Tadeo Jones’ de Bar Restaurante La Mejillonera, ‘Ave que vuela, a la cazuela’ de Hotel Rural Los Villares y ‘Sabores del Valle’ de Bar Restaurante Santo Domingo II, según el jurado que ha presenciado la elaboración en directo y probado las diez tapas inicialmente mejor valoradas del concurso.

Establishments

La selección de finalistas se ha realizado esta tarde en el Centro de Formación Profesional ‘La Merced’, donde se han dado cita los siguientes establecimientos:

- Hotel Alfonso VIII, con su tapa ‘Tronco de boletus y manitas y chupa chups crujiente de queso negro con trompeta de los muertos’

- Parador de Turismo Antonio Machado, con 'Chipirones rellenos con pepitoria de amanitas'²³
- Bar Rte. Casa Arévalo y su 'Micowonton'
- Bar Rte. La Chistera con 'Pedo de lobo'
- Bar La Mejillonera y 'Tadeo Jones'
- Bar Rte. Más Que 2 con su 'Ceviche de ahumados y amanita caesárea'
- Bar Rte. Santo Domingo II con su creación 'Sabores del Valle'
- Rte. Trashumante y una 'Brocheta de escabeches micológicos estilo Trashumante'
- Hotel Villa de Almazán con su elaboración 'Pasión con peineta'
- Hotel Rural Los Villares y su tapa 'Ave que vuela, a la cazuera'

El jurado ha estado compuesto para esta fase final por los siguientes miembros: Javier Muñoz Expósito, (concejal de Urbanismo y Hacienda del Ayuntamiento de Soria), Diego Cortés Arancón, (gestor de empresas de Frenmap y presidente de la Asociación Cultural Gastronómica Soriana), María Eugenia Lafuente Hernando, (directora del CIFP La Merced), Teresa Verdugo González, (profesora de Formación Profesional del CIFP La Merced) y Noelia Valdespino Herrero, (profesora de Enseñanza Secundaria La Merced).

De acuerdo a las bases de este XI Concurso Provincial de la Tapa Micológica, el jurado ha tenido en cuenta en su decisión diversos criterios como el sabor, la textura, la presencia micológica, la presentación, originalidad y la armonía entre los distintos elementos del plato.

Como sucede todos los años el buen hacer de los hosteleros de Soria en las micotapas han hecho que las votaciones del jurado hayan sido complicadas y muy reñidas. El jurado de este año ha destacado la creatividad y calidad en la elaboración de las mismas por parte de los finalistas sobre todo teniendo en cuenta la escasez de hongos, valorando fundamentalmente el sabor con matices micológicos de las tapas que concursaban en la final celebrada esta tarde.

Los finalistas del resto de las categorías que optan a los premios de la 'Mejor Tapa Micológica Popular', 'Mejor Tapa Micológica Mediterránea' y 'Mejor Calidad en Servicio' se darán a conocer en los próximos días.

Igualmente, también se darán a conocer los agraciados con los premios del sorteo de regalos entre aquellos consumidores que han concursado en la Maratón de la Tapa a través de la App de estas jornadas.

El 13 de diciembre se celebrará el acto de entrega de premios donde se conocerán los primeros, segundos y terceros puestos de cada una de las cuatro categorías, así como los ganadores de los premios dirigidos al público, entre ellos, un viaje a Oporto de fin de semana para dos personas y un lote de productos AMSTEL, cerveza patrocinadora de la XI Semana de la Tapa Micológica, (premio sólo para mayores de 18 años, AMSTEL recomienda el consumo responsable).

La XI Semana de la Tapa Micológica de Soria cuenta con la colaboración del Ayuntamiento de Soria, Diputación de Soria, Junta de Castilla y León, Caja Rural de Soria, Fundación Científica de Caja Rural, CIFP La Merced y el grupo cervecero mencionado.

Te puede gustar

Enlaces Patrocinados por Taboola

[¡Averigua cómo invierten los ricos para obtener beneficios!](#)

Travel Service

Última hora importante sobre el estado de salud de Carlos Sobera

Look

El antes y después de la mujer de Pierce Brosnan, no lo podrás creer

Game Of Glam



MENÚ

Martes, 08 de Enero de 2019



PORADA SORIA PROVINCIA DEPORTES CYL SAN JUAN FOTOS

SORIA

Soria | Ayuntamiento | Sucesos

SORIA | SORIA

La Chistera, La Mejillonera, Los Villares y Santo Domingo II: las mejores tapas micológicas

LUNES, 26 NOVIEMBRE 2018 20:09

58

Este año los cuatro finalistas para alzarse con el prestigioso premio 'Mejor Tapa Micológica Provincial' son las creaciones: "Pedo de lobo" de Bar Restaurante La Chistera, "Tadeo Jones" de Bar Restaurante La Mejillonera, "Ave que vuela, a la cazuela" de Hotel Rural Los Villares y "Sabores del Valle" de Bar Restaurante Santo Domingo II.



LO MÁS LEÍDO DE SORIA

- 1 Acertante de la Bonoloto en Soria
- 2 Un joven, hallado muerto junto a botella de licor tras Nochevieja
- 3 Vox Soria, acosado en su primera comparecencia pública
- 4 La noche de la ilusión llega con la cabalgata de Reyes
- 5 Soria no espera niños el día de Año Nuevo

Así lo ha decidido esta tarde el jurado que ha presenciado la elaboración en directo y probado las diez tapas inicialmente mejor valoradas del concurso. La selección de finalistas se ha realizado esta tarde en el Centro de Formación Profesional "La Merced", donde se han dado cita los siguientes establecimientos:

Hotel Alfonso VIII, con su tapa "Tronco de boletus y manitas y chupa chups crujiente de queso negro con trompeta de los muertos"

Parador de Turismo Antonio Machado, con "Chipirones rellenos con pepitoria de amanitas"

Bar Rte. Casa Arévalo y su "Micowonton"

Bar Rte. La Chistera con "Pedo de lobo"

Bar La Mejillonera y "Tadeo Jones"

Bar Rte. Más Que 2 con su "Ceviche de ahumados y amanita caesarea"

Bar Rte. Santo Domingo II con su creación "Sabores del Valle"

Rte. Trashumante y una "Brocheta de escabeches micológicos estilo Trashumante"

Hotel Villa de Almazán con su elaboración "Pasión con peineta"

Hotel Rural Los Villares y su tapa "Ave que vuela, a la cazuela"

El jurado ha estado compuesto para esta fase final por los siguientes miembros: Javier Muñoz Expósito, (Concejal de Urbanismo y Hacienda del Ayuntamiento de Soria), Diego Cortés Arancón, (Gestor de Empresas de Frenmap y Presidente de la Asociación Cultural Gastronómica Soriana), María Eugenia Lafuente Hernando, (Directora del C.I.F.P. "La Merced"), Teresa Verdugo González, (Profesora de Formación Profesional del C.I.F.P "La Merced") y Noelia Valdespino Herrero, (Profesora de Enseñanza Secundaria del C.I.F.P. "La Merced").

De acuerdo a las bases de este XI Concurso Provincial de la Tapa Micológica, el jurado ha tenido en cuenta en su decisión diversos criterios como el sabor, la textura, la presencia micológica, la presentación, originalidad y la armonía entre los distintos elementos del plato.

Como sucede todos los años el buen hacer de los hosteleros de Soria en las micotapas han hecho que las votaciones del jurado hayan sido complicadas y muy reñidas. El jurado de este año ha destacado la creatividad y calidad en la elaboración de las mismas por parte de los finalistas sobre todo teniendo en cuenta la escasez de hongos, valorando fundamentalmente el sabor con matices micológicos de las tapas que concursaban en la final celebrada esta tarde.

Los finalistas del resto de las categorías que optan a los premios de la 'Mejor Tapa Micológica Popular', 'Mejor Tapa Micológica Mediterránea' y 'Mejor Calidad en Servicio' se darán a conocer en los próximos días.

Igualmente, también se darán a conocer los agraciados con los premios del sorteo de regalos entre aquellos consumidores que han concursado en la Maratón de la Tapa a través de la App de estas jornadas.

El 13 de diciembre se celebrará el acto de entrega de premios donde se conocerán los primeros, segundos y terceros puestos de cada una de las cuatro categorías, así como los ganadores de los premios dirigidos al público, entre ellos, un viaje a **Oporto** de fin de semana para dos personas y un lote de productos AMSTEL, cerveza patrocinadora de la **XI Semana de la Tapa Micológica**, (premio sólo para mayores de 18 años, AMSTEL recomienda el consumo responsable).

La XI Semana de la Tapa Micológica de Soria cuenta con la colaboración del Ayuntamiento de Soria, Diputación de Soria, Junta de Castilla y León, Caja Rural de Soria, Fundación Científica de Caja Rural, CIFP "La Merced" y el grupo cervecero AMSTEL.



COMPARTE ESTA NOTICIA

58

El Gobierno garantiza que los proyectos viables tendrán financiación Reindus
Radiografía de la situación de la violencia de género en Soria

BÚSQUEDAS PATROCINADAS

Puertas blancas

Para fotos

Fotos profesionales

Soria hotel

Concurso publico 2019

Fotos de puertas

desdesoria.es 26-11-18

Un jurado de expertos elige a los tres mejores de la XI Semana de la Tapa Micológica de Soria



El jurado

El ganador se conocerá el 13 de diciembre y hoy, se selecciona a los tres mejores

Un jurado de expertos elige a los tres mejores de la XI Semana de la Tapa Micológica de Soria, en un acto que se está desarrollando esta tarde en el Convento de La Merced. Los ganadores finales se determinarán el 13 de diciembre. En esta fase están participando diez establecimientos, entre los que se encuentran:

Los seleccionados por el Jurado son:

- Hotel Alfonso VIII, con su tapa “Tronco de boletus y manitas y chupa chups crujiente de queso negro con trompeta de los muertos”
- Parador de Turismo Antonio Machado, con “Chipirones rellenos con pepitoria de amanitas”
- Bar Rte. Casa Arévalo y su “Micowonton”
- Bar Rte. La Chistera con “Pedo de lobo”
- Bar La Mejillonera y “Tadeo Jones”
- Bar Rte. Más Que 2 con su “Ceviche de ahumados y amanita caesarea”
- Bar Rte. Santo Domingo II con su creación “Sabores del Valle”
- Rte. Trashumante y una “Brocheta de escabeches micológicos estilo Trashumante”
- Hotel Villa de Almazán con su elaboración “Pasión con peineta”
- Hotel Rural Los Villares y su tapa “Ave que vuela, a la cazuera”



Finalistas y miembros del jurado del concurso mejor tapa micológica provincial. VALENTÍN GUISANDE

Cuatro establecimientos luchan por el premio a la mejor tapa micológica

La Chistera, La Mejillonera, Los Villares y Santo Domingo II llegan a la final del concurso

SORIA
Este año los cuatro finalistas para alzarse con el prestigioso premio *Mejor Tapa Micológica Provincial* son las creaciones: *Pedo de lobo* de Bar Restaurante La Chistera, *Tadeo Jones* de Bar Restaurante La Mejillonera, *Ave que vuela, a la cazuela* de Hotel Rural Los Villares y *Sabores del Valle* de Bar Restaurante Santo Domingo II, según el jurado que ha presenciado la

elaboración en directo y probado las diez tapas inicialmente mejor valoradas del concurso.

De acuerdo a las bases de este XI Concurso Provincial de la Tapa Micológica, el jurado tuvo en cuenta en su decisión diversos criterios como el sabor, la textura, la presencia micológica, la presentación, originalidad y la armonía entre los distintos elementos del plato. Como en ediciones anteriores

el buen hacer de los hosteleros en las micotapas han hecho que las votaciones del jurado fueran complicadas y muy reñidas.

El jurado de este año destacó la creatividad y calidad en la elaboración de las mismas por parte de los finalistas sobre todo teniendo en cuenta la escasez de hongos, valorando fundamentalmente el sabor con matices micológicos de las tapas que concursaban en la fi-

nal celebrada esta tarde. Los finalistas del resto de las categorías que optan a los premios de la *Mejor Tapa Micológica Popular*, *Mejor Tapa Micológica Mediterránea* y *Mejor Calidad en Servicio* se darán a conocer en los próximos días.

Igualmente también se darán a conocer los agraciados con los premios del sorteo de regalos entre aquellos consumidores que han

XI CONCURSO PROVINCIAL

Establecimientos. Hotel Alfonso VIII con su tapa 'Tronco de boletus y manitas y chupa chups crujiente de queso negro con trompeta de los muertos'; Parador Antonio Machado con 'Chiripones rellenos con pepitoria de amanitas'; Casa Arévalo y su 'Micowontón'; La Chistera con 'Pedo de lobo'; La Mejillonera y 'Tadeo Jones'; Más Que 2 con su 'Ceviche de ahumados y amanita caesarea'; Santo Domingo II con su creación 'Sabores del Valle'; Trashumante y una 'Brocheta de escabeche micológico estilo Trashumante'; Villa de Almazán con 'Pasión con peineta' y Los Villares y su tapa 'Ave que vuela, a la cazuela'.

concurrido en la Maratón de la Tapa a través de la App de estas jornadas.

El 13 de diciembre se celebrará el acto de entrega de premios donde se conocerán los primeros, segundos y terceros puestos de cada una de las cuatro categorías, así como los ganadores de los premios dirigidos al público, entre ellos, un viaje a Oporto de fin de semana para dos personas y un lote de productos Amstel, cerveza patrocinadora de la XI Semana de la Tapa Micológica.

La XI Semana de la Tapa Micológica de Soria cuenta con la colaboración del Ayuntamiento de Soria, Diputación de Soria, Junta de Castilla y León, Caja Rural de Soria, Fundación Científica de Caja Rural, CIFP La Merced y el mencionado grupo cervecero.

AYUDAS Y SUBVENCIONES

para financiar proyectos empresariales
en Castilla y León



FONDO EUROPEO DE
DESARROLLO
REGIONAL



UNIÓN EUROPEA

+info: www.empresas.jcyl.es



**Crece
con nosotros**

ice
competitividad
empresarial

Junta de
Castilla y León

ESTADO ESPAÑOL - GOBIERNO DE CASTILLA Y LEÓN

Desdesoria 26-11-18

La Chistera, La Mejillonera, Los Villares y Santo Domingo II lucharán por la Mejor Tapa Micológica 2018



Foto de los finalistas y el jurado

El jurado ha tenido en cuenta en su decisión diversos criterios como el sabor, la textura, la presencia micológica, la presentación, originalidad y la armonía entre los distintos elementos del plato

Compartir

Este año los cuatro finalistas para alzarse con el prestigioso premio ‘Mejor Tapa Micológica Provincial’ son las creaciones: “Pedo de lobo” de Bar Restaurante La Chistera, “Tadeo Jones” de Bar Restaurante La Mejillonera, “Ave que vuela, a la cazueta” de Hotel Rural Los Villares y “Sabores del Valle” de Bar Restaurante Santo Domingo II, según el jurado que ha presenciado la elaboración en directo y probado las diez tapas inicialmente mejor valoradas del concurso. La selección de finalistas se ha realizado esta tarde en el Centro de Formación Profesional “La Merced”, donde se han dado cita los siguientes establecimientos:

- Hotel Alfonso VIII, con su tapa “Tronco de boletus y manitas y chupa chups crujiente de queso negro con trompeta de los muertos”
- Parador de Turismo Antonio Machado, con “Chipirones rellenos con pepitoria de amanitas”
- Bar Rte. Casa Arévalo y su “Micowonton”
- Bar Rte. La Chistera con “Pedo de lobo”
- Bar La Mejillonera y “Tadeo Jones”
- Bar Rte. Más Que 2 con su “Ceviche de ahumados y amanita caesarea”
- Bar Rte. Santo Domingo II con su creación “Sabores del Valle”
- Rte. Trashumante y una “Brocheta de escabeches micológicos estilo Trashumante”
- Hotel Villa de Almazán con su elaboración “Pasión con peineta”
- Hotel Rural Los Villares y su tapa “Ave que vuela, a la cazueta”

El jurado ha estado compuesto para esta fase final por los siguientes miembros: Javier Muñoz Expósito, (Concejal de Urbanismo y Hacienda del Ayuntamiento de Soria), Diego Cortés Arancón, (Gestor de Empresas de Fremenp y Presidente de la Asociación Cultural Gastronómica Soriana), María Eugenia Lafuente Hernando, (Directora del C.I.F.P. “La Merced”), Teresa Verdugo González, (Profesora de Formación Profesional del C.I.F.P “La Merced”) y Noelia Valdespino Herrero, (Profesora de Enseñanza Secundaria del C.I.F.P. “La Merced”).

De acuerdo a las bases de este XI Concurso Provincial de la Tapa Micológica, el jurado ha tenido en cuenta en su decisión diversos criterios como el sabor, la textura, la presencia micológica, la presentación, originalidad y la armonía entre los distintos elementos del plato.

Como sucede todos los años el buen hacer de los hosteleros de Soria en las micotapas han hecho que las votaciones del jurado hayan sido complicadas y muy reñidas. El jurado de este año ha destacado la creatividad y calidad en la elaboración de las mismas por parte de los finalistas sobre todo teniendo en cuenta la escasez de hongos, valorando fundamentalmente el sabor con matices micológicos de las tapas que concursaban en la final celebrada esta tarde.

Los finalistas del resto de las categorías que optan a los premios de la ‘Mejor Tapa Micológica Popular’, ‘Mejor Tapa Micológica Mediterránea’ y ‘Mejor Calidad en Servicio’ se darán a conocer en los próximos días.

Igualmente, también se darán a conocer los agraciados con los premios del sorteo de regalos entre aquellos consumidores que han concursado en la Maratón de la Tapa a través de la App de estas jornadas.

El 13 de diciembre se celebrará el acto de entrega de premios donde se conocerán los primeros, segundos y terceros puestos de cada una de las cuatro categorías, así como los ganadores de los premios dirigidos al público, entre ellos, un viaje a Oporto de fin de semana para dos personas y un lote de productos AMSTEL, cerveza patrocinadora de la XI Semana de la Tapa Micológica, (premio sólo para mayores de 18 años, AMSTEL recomienda el consumo responsable).

La XI Semana de la Tapa Micológica de Soria cuenta con la colaboración del Ayuntamiento de Soria, Diputación de Soria, Junta de Castilla y León, Caja Rural de Soria, Fundación Científica de Caja Rural, CIFP “La Merced” y el grupo cervecero AMSTEL.



SORIA Noticias.com

[Portada](#) Capital Provincia Deportes Castilla y León Turismo Soria Rural Reportajes Empleo Rutas Opinión San Juan Agenda

VOLAPIÉ
TÓMATE LA VIDA CON SABOR Y ALEGRÍA

¿A QUÉ ESPERAS PARA SER TU PROPIO JEFE?

ABRE TU FRANQUICIA VOLAPIÉ



Éxito y rentabilidad aseguradas

[INFORMATE!](#)

El 18 será la entrega de premios de la Tapa Micológica 2018

TURISMO Actualizado 10/12/2018 11:25



Acto será en el Casino para esta edición gastronómica organizada por ASOHTUR que cumple ya once años.

ADS

Ya se conocen los establecimientos que han quedado finalistas en cada uno de los premios de la XI Semana de la Tapa Micológica de Soria 2018. Y este año se da la circunstancia que dos han resultado finalistas en todas y cada una de las categorías. El Bar Restaurante La Chistera con su tapa 'Pedo de lobo' y el Bar La Mejillonera con su divertido 'Tadeo Jones' lucharán por la Mejor Tapa Micológica Provincial, Mejor Tapa Micológica Popular, Mejor Tapa Micológica Mediterránea y el Premio a la Mejor Calidad en el Servicio. Unos galardones que serán entregados en un acto oficial realizado por ASOHTUR este martes 18 de diciembre en el Salón Gerardo Diego del Casino Amistad Numancia.

El premio más codiciado por los participantes para este certamen es alzarse con la Mejor Tapa Popular, reconocimiento entregado por los consumidores. Los tres establecimientos que más votos populares han recopilado durante los diez días de celebración de la Semana de la Tapa Micológica y, con ello, han quedado finalistas son La Chistera y La Mejillonera a los que se suma el Hotel Alfonso VIII con la tapa 'Tronco de boletus y manitas y chupa chups crujiente de queso negro con trompeta de la muerte'.

Estos tres establecimientos, además, repiten como finalistas al premio a la Mejor Calidad del Servicio donde se ha puntuado a los participantes conforme a los criterios de calidad en el servicio: presentación visual de la tapa (composición del utilaje utilizado para la presentación y degustación de la

tapas, material y colorido del utillaje acorde con la tapa elaborada, facilidad para degustarla), uniformidad de los camareros, estado de la barra, etc, presentación, trato al cliente y limpieza del establecimiento. Un premio que otorga le CIFP La Merced.

Hay que recordar que, este año, los miniplatos finalistas para alzarse con el prestigioso premio Mejor Tapa Micológica Provincial y que acompañarán a 'Pedo de lobo' del Bar Restaurante La Chistera y 'Tadeo Jones' del Bar Restaurante La Mejillonera, son 'Ave que vuela, a la cazuela' del Hotel Rural Los Villares y 'Sabores del Valle' del Bar Restaurante Santo Domingo II, según el jurado profesional que los eligió la pasada semana.

En relación a la Mejor Tapa Micológica Mediterránea, premio que otorga la Fundación Científica de Caja Rural de Soria a la tapa que mejor representa la Dieta Mediterránea, las cinco tapas finalistas son Pedo de Lobo y Tadeo Jones de La Chistera y La Mejillonera, respectivamente, junto con La brocheta de escabeches micológicos del Restaurante Trashumante, Pasión con peineta del Hotel Villa de Almazán y Ave que vuela, a la cazuela del Hotel Rural Los Villares.

En el transcurso del acto se hará entrega del diploma a Esther del Cura, ganadora del Diseño de la Imagen que se ha utilizado en el Cartel oficial de la XI Semana de la Tapa Micológica de Soria y que es alumna de 4º de la ESO del Instituto de Educación Secundaria Politécnico, junto al dibujo finalista de la alumna de 3º de la ESO, Paula García del IES Castilla, así como sendas menciones especiales para la alumna del IES Antonio Machado, Paula Pérez y para el Colegio de Educación Especial Santa Isabel.

Además, también se sorteará entre todos los participantes en las votaciones de la Mejor Tapa Micológica Popular un viaje para dos personas a la ciudad lusa de Oporto y el lote de productos AMSTEL, patrocinador de este evento (este premio sólo para mayores de 18 años, AMSTEL recomienda el consumo responsable).

Igualmente, también se darán a conocer los agraciados con los premios del sorteo de regalos entre aquellos consumidores que han concursado en la Maratón de la Tapa a través de la App de estas jornadas quienes serán agraciados con unas comidas gentileza del Hotel Alfonso VIII.

En esta 11ª edición se ha contado con la colaboración del Ayuntamiento de Soria, Diputación Provincial de Soria, Junta de Castilla y León, Caja Rural de Soria, Fundación Científica de Caja Rural, CIFP La Merced y el grupo cervecero AMSTEL.

En la agenda

Entrega de los premios de la Tapa Micológica [18-12-2018]

Te puede gustar

Enlaces Patrocinados por Taboola

¡Averigua cómo invierten los ricos para obtener beneficios!

Travel Service

Este es el top 10 de los países más seguros para viajar y hacer turismo

easyviajar

El extraño desnudo de Edurne que le puede acarrear muchas críticas

Look

Adelgaza evitando la pérdida muscular ¡Descubre el batido Sha...

Desdesoria.es 10-12-18

La Semana de la Tapa Micológica ya conoce a todos sus finalistas

Las creaciones de La Chistera y de La Mejillonera han conseguido entrar en la final de todas las categorías

Ya se conocen los establecimientos que han quedado finalistas en cada uno de los premios de la XI Semana de la Tapa Micológica de Soria 2018. Y este año se da la circunstancia que dos establecimientos han quedado finalistas en todas y cada una de las categorías. El Bar Restaurante La Chistera con su tapa 'Pedo de lobo' y el Bar La Mejillonera con su divertido 'Tadeo Jones' lucharán por la Mejor Tapa Micológica Provincial, Mejor Tapa Micológica Popular, Mejor Tapa Micológica Mediterránea y el Premio a la Mejor Calidad en el Servicio. Unos galardones que serán entregados en un acto oficial realizado por Asohtur el próximo martes 18 de diciembre en el Salón Gerardo Diego del Casino Amistad Numancia.

El premio más codiciado por los participantes en la Semana de la Tapa Micológica de Soria es alzarse con la Mejor Tapa Popular, reconocimiento entregado por los consumidores. Los tres establecimientos que más votos populares han recopilado durante los diez días de celebración de la Semana de la Tapa Micológica y, con ello, han quedado finalistas son La Chistera y La Mejillonera a los que se suma el Hotel Alfonso VIII con la tapa 'Tronco de boletus y manitas y chupa chups crujiente de queso negro con trompeta de la muerte'.

Estos tres establecimientos, además, repiten como finalistas al premio a la Mejor Calidad del Servicio donde se ha puntuado a los participantes conforme a los criterios de calidad en el servicio: presentación visual de la tapa (composición del utilaje utilizado para la presentación y degustación de la tapa, material y colorido del utilaje acorde con la tapa elaborada, facilidad para degustarla), uniformidad de los camareros, estado de la barra, etc, presentación, trato al cliente y limpieza del establecimiento. Un premio que otorga la C.I.F.P. La Merced.

Hay que recordar que, este año, los miniplatos finalistas para alzarse con el prestigioso premio Mejor Tapa Micológica Provincial y que acompañarán a 'Pedo de lobo' del Bar Restaurante La Chistera y 'Tadeo Jones' del Bar Restaurante La Mejillonera, son 'Ave que vuela, a la cazuela' del Hotel Rural Los Villares y 'Sabores del Valle' del Bar Restaurante Santo Domingo II, según el jurado profesional que los eligió la pasada semana.

En relación a la Mejor Tapa Micológica Mediterránea, premio que otorga la Fundación Científica de Caja Rural de Soria a la tapa que mejor representa la Dieta Mediterránea, las cinco tapas finalistas son 'Pedo de Lobo' y 'Tadeo Jones' de La Chistera y La Mejillonera, respectivamente, junto con 'La brocheta de escabeches micológicos' del Restaurante Trashumante, 'Pasión con peineta' del Hotel Villa de Almazán y 'Ave que vuela, a la cazuela' del Hotel Rural Los Villares.

En el transcurso del acto se hará entrega del diploma a Esther del Cura, ganadora del Diseño de la Imagen que se ha utilizado en el Cartel oficial de la XI Semana de la Tapa Micológica de Soria y que es alumna de 4º de la ESO del Instituto de Educación Secundaria Politécnico, junto al dibujo finalista de la alumna de 3º de la ESO, Paula García del IES Castilla , así como

sendas menciones especiales para la alumna del IES Antonio Machado, Paula Pérez y para el Colegio de Educación Especial Santa Isabel.

Además, también se sorteará entre todos los participantes en las votaciones de la Mejor Tapa Micológica Popular un viaje para dos personas a la ciudad lusa de Oporto y el lote de productos AMSTEL, patrocinador de este evento (este premio sólo para mayores de 18 años, AMSTEL recomienda el consumo responsable).

Igualmente, también se darán a conocer los agraciados con los premios del sorteo de regalos entre aquellos consumidores que han concursado en la Maratón de la Tapa a través de la App de estas jornadas quienes serán agraciados con unas comidas gentileza del Hotel Alfonso VIII.

En esta XI Edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria se ha contado con la colaboración del Ayuntamiento de Soria, Diputación Provincial de Soria, Junta de Castilla y León, Caja Rural de Soria, Fundación Científica de Caja Rural, C.I.F.P. La Merced y el grupo cervecero AMSTEL.

50%

55%

50%

52%

55%

50%

MENÚ

Martes, 08 de Enero de 2019



PORTADA SORIA PROVINCIA DEPORTES CYL SAN JUAN FOTOS

SORIA

Soria | Ayuntamiento | Sucesos

SORIA | SORIA

Finalistas a los premios de la XI Semana de la Tapa Micológica de Soria

LOLA
PLATA

LUNES, 10 DICIEMBRE 2018 16:07

◀ 19

Ya se conocen los establecimientos que han quedado finalistas en cada uno de los premios de la XI Semana de la Tapa Micológica de Soria 2018. Y este año se da la circunstancia que dos establecimientos han quedado finalistas en todas y cada una de las categorías.



El Bar Restaurante **La Chistera** con su tapa **Pedo de lobo** y el Bar **La Mejillonera** con su divertido **Tadeo Jones** lucharán por la **Mejor Tapa Micológica Provincial**, **Mejor Tapa Micológica Popular**, **Mejor Tapa Micológica Mediterránea** y el **Premio a la Mejor Calidad en el Servicio**.

Unos galardones que serán entregados en un acto oficial realizado por ASOHTUR el próximo martes 18 de diciembre en el Salón Gerardo Diego del Casino Amistad Numancia.

El **premio más codiciado** por los participantes en la Semana de la Tapa Micológica de Soria es alzarse con la **Mejor Tapa Popular**, reconocimiento entregado por los consumidores.



LO MÁS LEÍDO DE SORIA

- 1 [Acertante de la Bonoloto en Soria](#)
- 2 [Un joven, hallado muerto junto a botella de licor tras Nochevieja](#)
- 3 [Vox Soria, acosado en su primera comparecencia pública](#)
- 4 [La noche de la ilusión llega con la cabalgata de Reyes](#)
- 5 [Soria no espera niños el día de Año Nuevo](#)

Los tres establecimientos que más votos populares han recopilado durante los diez días de celebración de la Semana de la Tapa Micológica y, con ello, han quedado finalistas son **La Chistera y La Mejillonera** a los que se suma el Hotel Alfonso VIII con la tapa Tronco de boletus y manitas y chupa chups crujiente de queso negro con trompeta de la muerte.

Estos tres establecimientos, además, repiten como finalistas al **premio a la Mejor Calidad del Servicio** donde se ha puntuado a los participantes conforme a los criterios de calidad en el servicio: presentación visual de la tapa (composición del utilaje utilizado para la presentación y degustación de la tapa, material y colorido del utilaje acorde con la tapa elaborada, facilidad para degustarla), uniformidad de los camareros, estado de la barra, etc, presentación, trato al cliente y limpieza del establecimiento. Un premio que otorga le C.I.F.P. "La Merced".

Hay que recordar que, este año, los **miniplatos finalistas** para alzarse con el prestigioso premio **Mejor Tapa Micológica Provincial** y que acompañarán a Pedo de lobo del Bar Restaurante La Chistera y Tadeo Jones del Bar Restaurante La Mejillonera, son **Ave que vuela, a la cazuela** del Hotel Rural Los Villares **y Sabores del Valle** del Bar Restaurante Santo Domingo II, según el jurado profesional que los eligió la pasada semana.

En relación a la **Mejor Tapa Micológica Mediterránea**, premio que otorga la **Fundación Científica de Caja Rural de Soria** a la tapa que mejor representa la Dieta Mediterránea, las cinco tapas finalistas son Pedo de Lobo y Tadeo Jones de La Chistera y La Mejillonera, respectivamente, junto con La brocheta de escabeches micológicos del Restaurante Trashumante, Pasión con peineta del Hotel Villa de Almazán y Ave que vuela, a la cazuela del Hotel Rural Los Villares.

En el transcurso del acto se hará entrega del diploma a **Esther del Cura, ganadora del Diseño de la Imagen** que se ha utilizado en el Cartel oficial de la XI Semana de la Tapa Micológica de Soria y que es alumna de 4º de la ESO del Instituto de Educación Secundaria Politécnico, junto al dibujo finalista de la alumna de 3º de la ESO, Paula García del IES Castilla, así como sendas menciones especiales para la alumna del IES Antonio Machado, Paula Pérez y para el Colegio de Educación Especial Santa Isabel.

Además, también se sorteará entre todos los participantes en las votaciones de la Mejor Tapa Micológica Popular un viaje para dos personas a la **ciudad lusa de Oporto** y el lote de productos AMSTEL, patrocinador de este evento (este premio sólo para mayores de 18 años, AMSTEL recomienda el consumo responsable).

Igualmente, también se darán a conocer los agraciados con los premios del sorteo de regalos entre aquellos consumidores que han concursado en la Maratón de la Tapa a través de la App de estas jornadas quienes serán agraciados con unas comidas gentileza del Hotel Alfonso VIII.

En esta XI Edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria se ha contado con la colaboración del Ayuntamiento de Soria, Diputación Provincial de Soria, Junta de Castilla y León, Caja Rural de Soria, Fundación Científica de Caja Rural, C.I.F.P. "La Merced" y el grupo cervecero AMSTEL.

[COMPARTE ESTA NOTICIA](#)

◀ 19

C's apuesta por impulsar yacimientos celtíberos como parques temáticos Tableros Losán renueva su formación como centro cardioprotectido

BÚSQUEDAS PATROCINADAS

[Edición fotos](#)

[10 restaurantes](#)

[Fotos profesionales para niños](#)

[Bar tapa](#)

[Cocina tapa](#)

[Tapas para comer](#)



ÚLTIMAS FOTOGALERÍAS



El propietario de La Chistera, José Antonio Antón, con sus tapas. MARIO TEJEDOR

La Chistera y Mejillonera aspiran a todo en la Tapa

Los dos establecimientos han quedado finalistas en las cuatro categorías cuyos premios se darán a conocer el 18 de diciembre

SORIA

Ya se conocen los establecimientos que han quedado finalistas en cada uno de los premios de la XI Semana de la Tapa Micológica de Soria 2018. Y este año se da la circunstancia que dos establecimientos han quedado finalistas en todas y cada una de las categorías. El Bar Restaurante La Chistera con su tapa Pedo de lo-

bo y el Bar La Mejillonera con su divertido Tadeo Jones lucharán por la Mejor Tapa Micológica Provincial, Mejor Tapa Micológica Popular, Mejor Tapa Micológica Mediterránea y el Premio a la Mejor Calidad en el Servicio.

Unos galardones que serán entregados en un acto oficial realizado por Asohtur el próximo martes 18 de diciembre en el Sa-

lón Gerardo Diego del Casino Amistad Numancia.

El premio más codiciado por los participantes en la Semana de la Tapa Micológica de Soria es alzarse con la Mejor Tapa Popular, reconocimiento entregado por los consumidores.

Los tres establecimientos que más votos populares han recopilado durante los diez días de ce-

lebración de la Semana de la Tapa Micológica y, con ello, han quedado finalistas son La Chistera y La Mejillonera a los que se suma el Hotel Alfonso VIII con la tapa denominada Tronco de boletus y manitas y chupa chups crujiente de queso negro con trompeta de la muerte.

Estos tres establecimientos, además, repiten como finalistas al premio a la Mejor Calidad del Servicio donde se ha puntuado a los participantes conforme a los criterios de calidad en el servicio: presentación visual de la tapa (composición del utilaje utilizado para la presentación y degustación de la tapa, material y colorido del utilaje acorde con la tapa elaborada, facilidad para degustarla), uniformidad de los camareros, estado de la barra, etc., presentación, trato al cliente y limpieza del establecimiento. Un premio que otorga la C.I.F.P. La Merced.

Hay que recordar que, este año, los miniplatos finalistas para alzarse con el prestigioso premio Mejor Tapa Micológica Provincial y que acompañarán a Pedro de lobo del Bar Restaurante La Chistera y Tadeo Jones del Bar Restaurante La Mejillonera, son Ave que vuela, a la cazuela del Hotel Rural Los Villares y Sabores del Valle del Bar Restaurante Santo Domingo II, según el jurado profesional que los eligió la pasada semana.

En relación a la Mejor Tapa Micológica Mediterránea, premio que otorga la Fundación Científica de Caja Rural de Soria a la tapa que mejor representa la Dieta Mediterránea, las cinco tapas finalistas son Pedro de Lobo y Tadeo Jones de La Chistera y La Mejillonera, respectivamente, junto con La brocheta de escabeches micológicos del Restaurante Trashumante, Pasión con peineta del Hotel Villa de Almazán y Ave

que vuela, a la cazuela del Hotel Rural Los Villares.

En el transcurso del acto se hará entrega del diploma a Esther del Cura, ganadora del diseño de la imagen que se ha utilizado en el Cartel oficial de la XI Semana de la Tapa Micológica de Soria y que es alumna de cuarto de la ESO del Instituto de Educación Secundaria Politécnico, junto al dibujo finalista de la alumna de tercero de la ESO, Paula García del IES Castilla, así como sendas menciones especiales para la alumna del IES Antonio Machado, Paula Pérez y para el Colegio de Educación Especial Santa Isabel.

Los galardones premian también la calidad en el servicio

Tapa mediterránea, popular o provincial son los otros tres trofeos de restauración

Además, también se sorteará entre todos los participantes en las votaciones de la Mejor Tapa Micológica Popular un viaje para dos personas a la ciudad lusa de Oporto y el lote de productos de la marca cervecera Amstel, patrocinador de este evento.

Igualmente, también se darán a conocer los agraciados con los premios del sorteo de regalos entre aquellos consumidores que han concursado en la Maratón de la Tapa a través de la App de estas jornadas quienes serán agraciados con unas comidas gentileza del Hotel Alfonso VIII.

Losán, centro cardioprotegido

La firma renueva su formación de desfibriladores externos como parte de la política de empresa

SORIA

Tableros Losán ha renovado su formación como centro cardioprotegido. Como parte de la política de empresa se ha realizado la renovación del curso de uso de desfibriladores externos semiautomáticos (DESA) impartido por la Cruz Roja, según un comunicado de la empresa.

El curso, que inicialmente tiene una duración de 8 horas y luego se renueva cada dos años, se centra en explicar la cadena de supervivencia y los protocolos de actuación ante una parada cardiorrespiratoria. 26 profesionales

no médicos de la plantilla están acreditados para el manejo del desfibrilador de la planta de Soria, lo que supone un punto cardioprotegido accesible para toda la sociedad soriana. Se ha señalizado tanto el interior como el exterior de la fábrica para que tanto empleados, como gente que practica deporte o circula cerca de Tableros Losán, conozca que tiene a su disposición este sistema de primeros auxilios que puede llegar a salvar 7.500 vidas al año según datos que ofrece la Sociedad Española de Cardiología (SEC).



CONMEMORACIÓN DE LA DECLARACIÓN DE LOS DERECHOS HUMANOS. La Universidad de Valladolid y Tierra Sin Males conmemoraron ayer en el Campus de Soria el 70 aniversario de la declaración de los derechos humanos con una conferencia del director de la Cátedra de Teología y Ciencias de las Religiones Ignacio Ellacuría de la Universidad Carlos III, Juan José Tamayo. MARIO TEJEDOR



SORIA Noticias.com

[Portada](#) Capital Provincia Deportes Castilla y León Turismo Soria Rural Reportajes Empleo Rutas Opinión San Juan Agenda

La Mejor Tapa Micológica Provincial 2018 se prepara en Los Villares

TURISMO Actualizado 18/12/2018 20:53

35



Foto de familia de los premiados en esta edición de la Tapa Micológica. /FOES

ADS



El Sharan está hecho para ti.
Encuentra la mejor oferta y
condúcelo muy pronto.

Lourdes Cascante se alza con el primer premio con su creación 'Ave que vuela, a la cazuela'. El apartado popular recae por segundo año consecutivo en el Hotel Alfonso VIII y su 'Tronco de boletus y manitas y chupa chups crujiente de queso negro con trompeta de la muerte' con más de 5.500 votos.

En la edición de este año de la Semana de la Tapa Micológica de Soria el premio a la Mejor Tapa Micológica Provincial ha recaído en el Hotel Rural Los Villares, cuya tapa 'Ave que vuela, a la cazuela' se ha impuesto al resto de seleccionados y su premio de 1.300 euros ha sido recogido en la tarde de este martes por su creadora, la chef Lourdes Melania Cascante. El jurado ha destacado de la tapa de Los Villares su grandísimo sabor micológico y una presentación atrevida, divertida y muy creativa.

La tapa micológica del Hotel Los Villares se alzaba con el primer premio tras una reñida final que tuvo lugar el 26 de noviembre, según ha constatado el jurado por la alta calidad de las propuestas presentadas este año. La tapa de José Antonio Antón de La Chistera, que participaba con su 'Pedo de lob', conseguía el segundo premio y las propuestas del Restaurante Santo Domingo

II con 'Sabores del Valle', y Bar La Mejillonera y su divertida 'Tadeo Jones' que comparten ex aequo el tercer premio. La entrega de los premios ha sido celebrada en el Casino Amistad Numancia, con la presencia del delegado territorial de la Junta de Castilla y León en Soria, Manuel López Represa, el vicepresidente de la Diputación Provincial de Soria, Pedro Casas Soler y el concejal de Urbanismo y Hacienda del Ayuntamiento de Soria, Javier Muñoz.

Popular

Como todos los años, el premio más ansiado por los participantes en la XI Semana de la Tapa Micológica de Soria es el de la Mejor Tapa Micológica Popular, reconocimiento entregado por los consumidores con sus votaciones. Esta edición y por segundo año consecutivo ha recaído en el Hotel Alfonso VIII con su tapa 'Tronco de boletus y manitas y chupa chups crujiente de queso negro con trompeta de la muerte', que ha alcanzado las 5.573 votaciones. El primer premio es de 700 euros y diploma. Seguido, en segundo lugar, con 4.971 votos del Bar Restaurante La Chistera con su tapa 'Pedo de lobo' y, en tercer lugar, con 4.150 votos ha estado el Bar La Mejillonera con su divertida tapa 'Tadeo Jones'.

La Fundación Científica de Caja Rural (FCCR) ha sido la encargada de conceder los reconocimientos de la categoría de la Mejor Tapa Micológica Mediterránea a las cinco propuestas micológicas que mejor han sabido representar la cultura de la Dieta Mediterránea tanto por su Composición, Palatibilidad y Presentación. El Doctor Juan Manuel Ruiz Liso ha entregado esta mención Tapa Micológica 'Premium' de la Dieta Mediterránea 2018 a las tapas del Bar Restaurante La Chistera con Pedo de lobo, Bar la Mejillonera con Tadeo Jones, 'Brocheta de escabeches micológicos' del Restaurante Trashumante, 'Pasión con peineta' del Hotel Villa de Almazán y 'Ave que vuela, a la cazuela' del Hotel Rural Los Villares, menciones realizadas por orden alfabético.

En relación al premio Mejor Calidad en el Servicio que otorga el CIFP La Merced y donde se puntúa a los participantes conforme a los criterios de calidad en el servicio: presentación visual de la tapa (composición del utilaje utilizado para la presentación y degustación de la tapa, material y colorido del utilaje acorde con la tapa elaborada, facilidad para degustarla), uniformidad de los camareros, estado de la barra y del establecimiento, entre otras cuestiones. El ganador ha sido el Hotel Alfonso VIII, el segundo premio ha recaído en Bar Restaurante La Chistera y el tercer premio ha sido para Bar La Mejillonera.

En el transcurso del acto se ha hecho entrega de los diplomas y menciones del concurso de diseño de la imagen del cartel. Por un lado, el premio a la ganadora de este año con una tablet ha sido para la alumna de 4º de la ESO del Instituto de Educación Secundaria Politécnico, Esther del Cura, cuyo dibujo ganó por su alto valor artístico y gran creatividad, por su estética moderna, su calidad en el dibujo, su aire lúdico, divertido y festivo. Una propuesta repleta de color que refleja una gran alegría como es la llegada del otoño y de las reinas de la micología.

Menciones especiales

Así mismo, se ha hecho lo propio con tres menciones especiales: una a la alumna finalista del concurso, Paula García del IES Castilla, cuyo trabajo destacó por su minuciosidad y detalle en su creación de un alto colorido otoñal, que recoge todas las variedades de especies micológicas que podemos encontrar en nuestros montes; una mención a Paula Pérez, del IES Antonio Machado por su especial boceto y una tercera mención al Colegio de Educación Especial Santa Isabel por su implicación anualmente en este

< SORIANoticias.com

concurso, en el que sus alumnos, no han dejado de participar, desde el año 2011, con diseños y dibujos divertidos, creativos y entrañables.

Durante el acto se han sorteado los premios entre los participantes en las votaciones a la Mejor Tapa Micológica Popular. El premio de un viaje para dos personas a la ciudad lusa de Oporto ha sido para Sergio Machín Moreno y el lote de productos AMSTEL, patrocinador de este evento (este premio sólo para mayores de 18 años, AMSTEL recomienda el consumo responsable) para Mari Paz de Miguel Gómez.

Igualmente, se han hecho públicos los ganadores del premio de dos comidas gentileza del Hotel Alfonso VIII por su participación en el concurso de la Maratón de la Tapa a través de la aplicación móvil de las jornadas, por haber alcanzado la media Maratón de tapas (consumición de 20 tapas de la semana de la Tapa Micológica de Soria 2018). Los ganadores han sido María Rangil Andrés y Diego Álvaro García.

Esta XI Edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria, ha contado con la colaboración del Ayuntamiento de Soria, Diputación Provincial de Soria, Junta de Castilla y León, Caja Rural de Soria, Fundación Científica de Caja Rural, CIFP "La Merced", AMSTEL, patrocinador oficial del evento, así como la Dirección Provincial de Educación, los Centros Escolares de la ESO y sus alumnos concursantes en esta edición y los establecimientos hosteleros participantes, los verdaderos protagonistas de estas jornadas.

Te puede gustar

Enlaces Patrocinados por Taboola

¡Averigua cómo invierten los ricos para obtener beneficios!

Travel Service

Este sitio vende smartphones con hasta un 80% de descuento

SubastaVIP

Solo 15 minutos al día – Aprende un idioma con el método de una experta ...

Babbel

Ella pagó todo sospechosamente en efectivo durante años, y...

Locarisa

Miguel Bosé revela el valor de su fortuna y los fans se quedan de piedra

NinjaJournalist

Las 4 páginas de citas que están triunfando en España

Top Paginas de Buscar Pareja

Comentarios...

Siguiente noticia:

AMPLIACIÓN: Muere un varón de 61 años tras sufrir un desvanecimiento en Urbión



50%

41%

50%

64%

52%

55%



MENÚ

Martes, 08 de Enero de 2019

EL TIEMPO
EN SORIA

PORTADA SORIA PROVINCIA DEPORTES CYL SAN JUAN FOTOS

SORIA

Soria | Ayuntamiento | Sucesos

SORIA | SORIA

La mejor tapa micológica provincial se elabora en Los Villares

295

MARTES, 18 DICIEMBRE 2018 21:10

En la edición de este año de la Semana de la Tapa Micológica de Soria el premio a la Mejor Tapa Micológica Provincial ha recaído en el Hotel Rural Los Villares, cuya tapa Ave que vuela, a la cazuela se impuso al resto de seleccionados y su premio de 1.300 euros fue recogido por su creadora, la chef Lourdes Melania Cascante.



LO MÁS LEÍDO DE SORIA

- 1** Acertante de la Bonoloto en Soria
- 2** Un joven, hallado muerto junto a botella de licor tras Nochevieja
- 3** Vox Soria, acosado en su primera comparecencia pública
- 4** La noche de la ilusión llega con la cabalgata de Reyes
- 5** Soria no espera niños el día de Año Nuevo

El jurado ha destacado de la tapa de Los Villares su **grandísimo sabor micológico y una presentación atrevida, divertida y muy creativa**.

La **tapa micológica del Hotel Los Villares** se alzó con el primer premio tras una refiada final que tuvo lugar el 26 de noviembre, según ha constatado el jurado por la alta calidad de las propuestas presentadas este año.

La tapa de **José Antonio Antón de La Chistera** que participaba con su Pedo de lobo, consiguió el segundo premio y las propuestas del **Restaurante Santo Domingo II con su Sabores del Valle y Bar La Mejillonera y su divertida Tadeo Jones que comparten Ex Aequo el tercer premio**.

La entrega de los premios fue en la tarde de hoy en el **Casino Amistad Numancia** y se contó con la presencia del delegado territorial de la Junta de Castilla y León en Soria, Manuel López Represa, el vicepresidente de la Diputación Provincial de Soria, Pedro Casas Soler y el concejal de Urbanismo y Hacienda del Ayuntamiento de Soria, Javier Muñoz Expósito.



Como todos los años, el premio más ansiado por los participantes en la **XI Semana de la Tapa Micológica de Soria** es el de la Mejor Tapa Micológica Popular, reconocimiento entregado por los consumidores con sus votaciones.

Esta edición y por segundo año consecutivo ha recaído en el **Hotel Alfonso VIII** con su tapa **Tronco de boletus y manitas y chupa chups crujiente de queso negro con trompeta de la muerte**, que ha alcanzado las 5.573 votaciones.

El primer premio es de 700 euros y diploma. Seguido, en segundo lugar, con 4.971 votos del Bar Restaurante La Chistera con su tapa Pedo de lobo y, en tercer lugar, con 4.150 votos ha estado el Bar La Mejillonera con su divertida tapa Tadeo Jones.

La Fundación Científica de Caja Rural ha sido la encargada de conceder los reconocimientos de la categoría de la **Mejor Tapa Micológica Mediterránea** a las cinco propuestas micológicas que mejor han sabido representar la cultura de la Dieta Mediterránea tanto su Composición, Palatibilidad y Presentación.

El doctor Juan Manuel Ruiz Liso ha entregado esta mención Tapa Micológica "PREMIUM" de la Dieta Mediterránea 2018 a las tapas del **Bar Restaurante La Chistera con Pedo de lobo, Bar la Mejillonera con Tadeo Jones, Brocheta de escabeches micológicos del Restaurante Trashumante, Pasión con peineta del Hotel Villa de Almazán y Ave que vuela, a la cazuela del Hotel Rural Los Villares**, menciones realizadas por orden alfabético.

En relación al premio **Mejor Calidad en el Servicio** que otorga el C.I.F.P. "La Merced" y donde se puntúa a los participantes conforme a los criterios de calidad en el servicio: presentación visual de la tapa (composición del utilaje utilizado para la presentación y degustación de la tapa, material y colorido del utilaje acorde con la tapa elaborada, facilidad para degustarla), uniformidad de los camareros, estado de la barra y del establecimiento, entre otras cuestiones.

El ganador ha sido el **Hotel Alfonso VIII**, el segundo premio ha recaído en Bar Restaurante La Chistera y el tercer premio ha sido para Bar La Mejillonera.



Imagen del cartel

En el transcurso del acto se hizo entrega de los **diplomas y menciones del concurso de diseño de la imagen del cartel**.

Por un lado, el premio a la ganadora de este año con una tablet ha sido para la **alumna de 4º de la ESO del Instituto de Educación Secundaria Politécnico, Esther del Cura**, cuyo dibujo ganó por su alto valor artístico y gran creatividad, por su estética moderna, su calidad en el dibujo, su aire lúdico, divertido y festivo. Una propuesta repleta de color que refleja una gran alegría como es la llegada del otoño y de las reinas de la micología.

Así mismo, se entregaron tres menciones especiales: una a la alumna finalista del concurso, **Paula García del IES Castilla**, cuyo trabajo destacó por su minuciosidad y detalle en su creación de un alto colorido otoñal, que recoge todas las variedades de especies micológicas que podemos encontrar en nuestros montes; una mención a Paula Pérez, del IES Antonio Machado por su especial boceto y una tercera mención al Colegio de Educación Especial Santa Isabel por su implicación anualmente en este concurso, en el que sus alumnos, no han dejado de participar, desde el año 2011, con diseños y dibujos divertidos, creativos y entrañables.

Durante el acto se han sorteado los premios entre los participantes en las votaciones a la Mejor Tapa Micológica Popular. El premio de un viaje para dos personas a la ciudad lusa de Oporto fue para Sergio Machín Moreno y el lote de productos AMSTEL, patrocinador de este evento (este premio sólo para mayores de 18 años, AMSTEL recomienda el consumo responsable) para Mari Paz de Miguel Gómez.

Igualmente, se hicieron públicos los ganadores del premio de dos comidas gentileza del Hotel Alfonso VIII por su participación en el concurso de la Maratón de la Tapa a través de la aplicación móvil de las jornadas, por haber alcanzado la media Maratón de tapas (consumición de 20 tapas de la semana de la Tapa Micológica de Soria 2018). Los ganadores han sido María Rangil Andrés y Diego Álvaro García.

Esta XI Edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria, ha contado con la colaboración del Ayuntamiento de Soria, Diputación Provincial de Soria, Junta de Castilla y León, Caja Rural de Soria, Fundación Científica de Caja Rural, CIFP "La Merced", AMSTEL, patrocinador oficial del evento, así como la Dirección Provincial de Educación, los Centros Escolares de la ESO y sus alumnos concursantes en esta edición y los establecimientos hosteleros participantes, los verdaderos protagonistas de estas jornadas.

COMPARTE ESTA NOTICIA

Desdesoria.es 18-12-18

La mejor tapa micológica provincial de 2018, la del Hotel Rural Los Villares



El segundo premio ha ido a La Chistera, y el tercero lo comparten La Mejillonera y el Santo Domingo II

En la edición de este año de la Semana de la Tapa Micológica de Soria el premio a la Mejor Tapa Micológica Provincial ha recaído en el Hotel Rural Los Villares, cuya tapa Ave que vuela, a la cazuela se impuso al resto de seleccionados y su premio de 1.300 euros fue recogido por su creadora, la chef Lourdes Melania Cascante. El jurado ha destacado de la tapa de Los Villares su grandísimo sabor micológico y una presentación atrevida, divertida y muy creativa.

La tapa micológica del Hotel Los Villares se alzó con el primer premio tras una reñida final que tuvo lugar el 26 de noviembre, según ha constatado el jurado por la alta calidad de las

propuestas presentadas este año. La tapa de José Antonio Antón de La Chistera que participaba con su *Pedo de lobo*, consiguió el segundo premio y las propuestas del Restaurante Santo Domingo II con su *Sabores del Valle* y Bar La Mejillonera y su divertida *Tadeo Jones* que comparten Ex Aequo el tercer premio. La entrega de los premios fue en la tarde de hoy en el Casino Amistad Numancia y se contó con la presencia del delegado territorial de la Junta de Castilla y León en Soria, Manuel López Represa, el vicepresidente de la Diputación Provincial de Soria, Pedro Casas Soler y el concejal de Urbanismo y Hacienda del Ayuntamiento de Soria, Javier Muñoz Expósito.

Como todos los años, el premio más ansiado por los participantes en la XI Semana de la Tapa Micológica de Soria es el de la Mejor Tapa Micológica Popular, reconocimiento entregado por los consumidores con sus votaciones. Esta edición y por segundo año consecutivo ha recaído en el Hotel Alfonso VIII con su tapa *Tronco de boletus y manitas y chupa chups crujiente de queso negro con trompeta de la muerte*, que ha alcanzado las 5.573 votaciones. El primer premio es de 700€ y diploma. Seguido, en segundo lugar, con 4.971 votos del Bar Restaurante La Chistera con su tapa *Pedo de lobo* y, en tercer lugar, con 4.150 votos ha estado el Bar La Mejillonera con su divertida tapa *Tadeo Jones*.

La Fundación Científica de Caja Rural ha sido la encargada de conceder los reconocimientos de la categoría de la Mejor Tapa Micológica Mediterránea a las cinco propuestas micológicas que mejor han sabido representar la cultura de la Dieta Mediterránea tanto por su Composición, Palatibilidad y Presentación. El Doctor Juan Manuel Ruiz Liso ha entregado esta mención Tapa Micológica "PREMIUM" de la Dieta Mediterránea 2018 a las tapas del Bar Restaurante La Chistera con *Pedo de lobo*, Bar la Mejillonera con *Tadeo Jones*, *Brocheta de escabeches micológicos* del Restaurante Trashumante, *Pasión con peineta* del Hotel Villa de Almazán y Ave que vuela, a la cazuela del Hotel Rural Los Villares, menciones realizadas por orden alfabético.

En relación al premio Mejor Calidad en el Servicio que otorga el C.I.F.P. "La Merced" y donde se puntúa a los participantes conforme a los criterios de calidad en el servicio: presentación visual de la tapa (composición del utilaje utilizado para la presentación y degustación de la tapa, material y colorido del utilaje acorde con la tapa elaborada, facilidad para degustarla), uniformidad de los camareros, estado de la barra y del establecimiento, entre otras cuestiones. El ganador ha sido el Hotel Alfonso VIII, el segundo premio ha recaído en Bar Restaurante La Chistera y el tercer premio ha sido para Bar La Mejillonera.

En el transcurso del acto se hizo entrega de los diplomas y menciones del concurso de diseño de la imagen del cartel. Por un lado, el premio a la ganadora de este año con una tablet ha sido para la alumna de 4º de la ESO del Instituto de Educación Secundaria Politécnico, Esther del Cura, cuyo dibujo ganó por su alto valor artístico y gran creatividad, por su estética moderna, su calidad en el dibujo, su aire lúdico, divertido y festivo. Una propuesta repleta de color que refleja una gran alegría como es la llegada del otoño y de las reinas de la micología.

Así mismo, se entregaron tres menciones especiales: una a la alumna finalista del concurso, Paula García del IES Castilla, cuyo trabajo destacó por su minuciosidad y detalle en su creación de un alto colorido otoñal, que recoge todas las variedades de especies micológicas que podemos encontrar en nuestros montes; una mención a Paula Pérez, del IES Antonio Machado por su especial boceto y una tercera mención al Colegio de Educación Especial Santa Isabel por su implicación anualmente en este concurso, en el que sus alumnos, no han dejado de participar, desde el año 2011, con diseños y dibujos divertidos, creativos y entrañables.

Durante el acto se han sorteado los premios entre los participantes en las votaciones a la Mejor Tapa Micológica Popular. El premio de un viaje para dos personas a la ciudad lusa de Oporto fue para Sergio Machín Moreno y el lote de productos AMSTEL, patrocinador de este evento

(este premio sólo para mayores de 18 años, AMSTEL recomienda el consumo responsable) para Mari Paz de Miguel Gómez.

Igualmente, se hicieron públicos los ganadores del premio de dos comidas gentileza del Hotel Alfonso VIII por su participación en el concurso de la Maratón de la Tapa a través de la aplicación móvil de las jornadas, por haber alcanzado la media Maratón de tapas (consumición de 20 tapas de la semana de la Tapa Micológica de Soria 2018). Los ganadores han sido María Rangil Andrés y Diego Álvaro García.

Esta XI Edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria, ha contado con la colaboración del Ayuntamiento de Soria, Diputación Provincial de Soria, Junta de Castilla y León, Caja Rural de Soria, Fundación Científica de Caja Rural, CIFP "La Merced", AMSTEL, patrocinador oficial del evento, así como la Dirección Provincial de Educación, los Centros Escolares de la ESO y sus alumnos concursantes en esta edición y los establecimientos hosteleros participantes, los verdaderos protagonistas de estas jornadas.

Un comercio local en rotación que no despegue

LA PROLIFERACIÓN de locales vacíos dispersos por la ciudad deja una imagen triste y de abandono en el sector del comercio que arroja algún destello de luz, con la confianza puesta en una continuidad que nunca está asegurada. Nada menos que una veintena de establecimientos aparecen sin actividad en el centro de Soria, en concreto a lo largo de la calle El Collado y en el entorno del mercado de abastos, algunos de ellos ya ni siquiera se alquilan por las exigencias arquitectónicas que reclaman una intervención integral.

Pero siempre surge esa luz al final del túnel y nuevos negocios empiezan a ocupar algunos de esos locales abandonados por sus anteriores inquilinos. Tiendas de ropa, barberías, pastelerías, dispensadores de cafés o chocolates, cosméticos..., la lista no es muy larga pero sí diversa y es ahí donde puede estar el secreto para afianzarse en el sector comercial de Soria que lleva ya años pasando por malos momentos.

Uno de esos emprendedores que se han lanzado al negocio del comercio lo resume así. Es bueno que haya muchas tiendas distintas para que sea un centro comercial abierto, en clara competencia con las grandes concentraciones de comercios que proliferan en las ciudades y que en Soria se ubica en la urbanización de Golmayo, es decir, ni siquiera está asentada en el suelo de la capital.

Los nuevos comerciantes lo tienen claro, es necesario diversificar la oferta, tentar con algo nuevo que no sea sólo ropa y calzado o complementos. Únicamente dando más opción



nes se puede consolidar un mercado que tiene en internet a su principal bestia negra. El comercio on line está haciendo tanto daño que hay que buscar alternativas para combatirlo y muchos lo están consiguiendo, mientras que otros se ven abocados al fracaso ante la imposibilidad de hacer frente a los gigantes del consumo on line.

A eso se suman las grandes cadenas que

instalan sus tiendas de forma estratégica y que algunos ya constatan que no es más que el modo de fomentar la venta on line de esas firmas, como una sucursal en la que probarse las tallas –y en su caso devolver– para después acabar solicitándolo por internet.

Con un panorama como éste, el emprender en Soria es una tarea de valientes. «Hay que luchar mucho», reconocen algunos comerciantes que rotan de un local a otro buscando mejores opciones y mayor visibilidad.

Por eso es necesario el respaldo de las administraciones, algo que desde el Ayuntamiento aseguran que ya se está haciendo con campañas de apoyo y subvenciones para poder emprender. Incluso instan a los propietarios de locales a ofrecer precios más competitivos para evitar que esos altos alquileres sean la piedra que arrastre al fondo a los que tienen iniciativa para revitalizar el comercio de la ciudad. El hecho de estar situados en el centro hace que los precios sean más altos, lo que puede llegar a estrangular al que comienza hasta el punto de tener que abandonar. De hecho, la rotación es una constante en la ciudad de Soria que lleva a ver, una y otra vez, distintos negocios en los mismos espacios en diferentes tiempos.

Con todo, lo único que puede salvar al sector es la sensibilidad de los ciudadanos y su interés por consumir en casa, permitiendo que así se active la economía local. Es una guerra que nunca se ha dado por perdida a pesar de que ya van muchas batallas sin éxito. Difícil tarea ante el gigante de internet y las grandes cadenas, frente a lo que cabe diversificar y ofrecer productos diferenciados. A partir de entonces, la cuesta puede que siga siendo cuesta arriba pero al menos no tendrán que bajarse a mitad de camino.



LOURDES CASCANTE

El hotel rural Los Villares gana el premio a la mejor tapa micológica

▲ El premio a la Mejor Tapa Micológica Provincial de la Semana de la Tapa Micológica de Soria ha recaído en el Hotel Rural Los Villares, cuya tapa Ave que vuela, a la cazuela se impuso al resto de seleccionados y su premio de 1.300 euros fue recogido ayer por su creadora, la chef Lourdes Melania Cascante. El jurado ha destacado de la tapa de Los Villares su grandísimo sabor micológico y una presentación atrevida.



ALEJANDRO PLAZA

Una reflexión sobre el románico a partir de Santo Domingo

▲ La muestra Románico. Santo Domingo, una puerta al más allá, del fotógrafo soriano Alejandro Plaza, toma como argumento la fachada de la iglesia de Santo Domingo de Soria para realizar una reflexión plástica del Románico como arte, como cultura y como movimiento de afirmación europea, a través de la fotografía. La exposición podrá visitarse hasta 24 de febrero en el Museo Numantino.



GERARDO MARTÍNEZ

Una actuación en La Loma solucionará problemas en algunas viviendas

▲ Las obras que el Ayuntamiento de Ólvega tiene previsto realizar en el entorno de la urbanización de la Loma solucionarán un problema de saneamiento de aguas que sufren desde hace tiempo algunas viviendas. El Consistorio aprovechará la ejecución del paseo peatonal y de alumbrado previsto para dar respuesta a este problema que presentan estos inmuebles.

EL SANTERO

China se interesa por el potencial de la seta de Soria

patrimonio cultural y gastronómico. Este escenario supone una verdadera oportunidad para la micología y para las zonas rurales productoras de recursos micológicos y otros productos locales singulares. Las posibilidades que tiene la micología, en la cocina y como atractivo turístico, explican la alianza entre la corporación china Guandong Golden Truffle Bio-Technology, especializada en productos micológicos de interés

para la salud, y el Instituto Europeo de Micología (EMI), con sede en Soria. La corporación china invitó a miembros y colaboradores del Instituto Europeo de Micología a una visita técnica de cooperación realizada en las provincias de Guandong, Yunnan y Sichuan (China) para avanzar en la definición de futuros proyectos de I+D+i relacionados con la promoción, valorización y gestión sostenible del recur-

so micológico. Además, en la visita participó Elena Lucas, chef estrella michelín del restaurante La Lobita de Navaleno, especializada en cocina micológica y miembro del grupo de trabajo para la investigación gastronómica los hongos silvestres como superalimentos saludables. Esta alianza tiene un gran interés para el recurso micológico y la provincia de Soria. La posibilidad de entrar en un mercado como el chino no puede tener una repercusión extraordinaria a partir de un recurso cada vez más valorado y con más posibilidades en mercados exteriores. Este recurso en este caso cuenta, además, con el apoyo de una chef reconocida como es Elena Lucas que sin duda contribuirá a la proyección de las setas.

EL PUNTO DE VISTA

Una continua inocentada

entre Valladolid y Zaragoza, el corredor ferroviario Valladolid-Soria, y en materia de Sanidad, sobre la implantación de aceleradores li-

neales en las provincias... también está la inyección de 28 millones para desarrollar un polígono industrial de 900.000 metros cuadrados en la capital, etc., etc. Repasando esos anuncios, que con buen criterio e ironía el colectivo ciudadano tilda de 'inocentadas', destaca cuatro. Dos actuaciones previstas en el Plan de Actuación Específico para Soria (Paes) y dos del Adipso de la Junta. Entre esos rimbombantes anuncios del Paes, dos gloriosos. Uno, Zapatero prometió una inversión de 30 millones de euros para modernizar la línea Soria-Torralba. El Paes aprobado por el primer Gobierno de Zapatero en 2005 se

comprometía a comenzar las obras de la autovía del Duero en 2007 y prometió que el tramo Soria-Arandilla de Duero estaría acabado en 2011. En el Adipso hay también inocentadas de áupa. En mayo de 2005, la Junta comprometió 36,6 millones de euros para el Hospital de Soria y también se comprometió a ejecutar un millón de metros cuadrados de suelo industrial en Soria. Obviamente, ninguno de estos anuncios está ejecutado, han sido mentiras políticas para tener entretenida a esta provincia machacada por los diferentes Gobiernos y que parecen no ser suficientes para sonrojar a los políticos.

El número 3 del PSOE resucita la guerra entre susanistas y sanchistas

Eder García cuestiona los bandazos de Sanchez en un comentario que Rey califica de «desafortunado»

CASTILLA Y LEÓN

Laura murió de un fuerte golpe en la cabeza dos días después de desaparecer

ZAMORA
Detienen al presunto autor del crimen de la joven profesora zamorana, un vecino suyo que acaba de cumplir 17 años de cárcel por el asesinato de una mujer e intentó violar a otra. La autopsia revela que Laura Luelmo murió de un golpe en la cabeza dos días después de desaparecer. PÁGINAS 17 A 19

ESPECIAL

Una Navidad única en Soria

JOSÉ SOSA SORIA
Los ecos de la batalla entre susanistas y sanchistas en el seno interno del PSOE de Soria se han avivado tras los resultados de las pasadas elecciones andaluzas. El secretario de Política Municipal y miembro de la ejecutiva de Juventudes Socialistas de Castilla y León, Eder García, publicó en sus redes sociales un mensaje en el que cuestiona abiertamente a la Ejecutiva federal, critica los «bandazos» de Pedro Sánchez e incluso llega a afirmar que el PSOE está «cerquita» del precipicio. El secretario provincial, Luis Rey, quiso atajar la polémica y negó cualquier tipo de división interna. El máximo responsable del PSOE en Soria afirmó también que se trata de un «comentario personal desafortunado». García publicó su mensaje en la tarde del pasado lunes. El joven político asegura en su misiva que siente «profundamente» que haya compañeros de partido «que entiendan la militancia como la pertenencia al club de fans del Secretario General».

PÁGINA 6



MARIO TEJEDOR

LOS VILLARES ELABORA LA MEJOR TAPA MICOLÓGICA

El sabor y la atrevida presentación fueron algunos de los aspectos valorados por el Jurado del Concurso de la Semana de la Tapa Micológica para conceder el primer premio a la Mejor Tapa al Hotel Rural Los Villares. La Chistera consiguió el segundo premio y Santo Domingo II y La Mejillonera compartieron el tercero.

PÁGINA 8

Lucas abandera a la seta de Soria para penetrar en China

La chef de Navaleno protagoniza varias demostraciones gastronómicas dentro de la estancia de una delegación del Instituto Europeo de Micología

IRENE LLORENT YOLDI SORIA
El Instituto Europeo de Micología (EMI), con sede en Soria, ha sido invitado por una corporación ch

ina especializada en productos micológicos de interés para la salud, con el fin de conocer las posibilidades de las setas sorianas, espe

cialmente en el área gastronómica. Dentro de la visita, la chef sorianina Elena Lucas realizó varias demostraciones con setas. PÁGINA 7

El número de locales vacíos en el centro de Soria sigue al alza

La apertura de nuevos negocios no logra reducir la elevada oferta de inmuebles comerciales que están cerrados y sin actividad en el casco antiguo de la capital

MILAGROS HERVADA SORIA
Basta darse un paseo por la calle El Collado y el entorno del mercado de abastos para constatar que el comercio se renueva en el centro de la ciudad, con media docena de flamantes negocios que, no obstante, no son su

ficientes para paliar la ristra de locales vacíos que deslucen lo que debería ser un punto neurálgico para las compras. Una veintena de establecimientos siguen colgando el cartel de Se alquila, algunos ya evidentemente deteriorados por el tiempo sin uso y otros fruto

de la rotación de negocios. «Hay que intentarlo, aunque somos conscientes de que las ventas por internet se nos comen», reconoce la responsable de Charlotte, dedicada a ropa infantil y femenina, la última tienda que ha abierto en El Collado. PÁGINAS 2 Y 3

ADQUIERA SU PLAZA DURANTE 35 AÑOS
Y PAGUE EN 24 MESES SIN INTERESES

EN EL CENTRO DE SORIA

POR SOLO

14.424,99 €
en MARIANO CRANADOS

15.338,81 €
en EL ESPOLÓN

IVA NO INCLUIDO

ATENCIÓN AL CLIENTE:
975 221 782 VENTA DE PLAZAS:
661 919 022 info@parkingsoriarispa.com

ABONO 41€/MES
DIURNO (IVA incluido)

ABONO 69,50€/MES
24 HORAS (IVA incluido)

TARJETA DECREMENTAL DESDE: 0,70€/HORA (IVA incluido)



Foto de familia de los participantes y ganadores durante el acto celebrado ayer en el Casino. MARIO TEJEDOR

Los Villares prepara la mejor tapa micológica de la provincia

Por segundo año consecutivo, el plato del Alfonso VIII fue el más votado por el público

SORIA

En la edición de este año de la Semana de la Tapa Micológica de Soria el premio a la Mejor Tapa Micológica Provincial ha recaído en el Hotel Rural Los Villares, cuya tapa *Ave que vuela, a la cazuela* se impuso al resto de seleccionados y su premio de 1.300 euros fue recogido por su creadora, la chef Lourdes Melania Cascante. El jurado ha destacado de la tapa de Los Villares su grandísimo sabor micológico y una presentación atrevida, divertida y muy creativa.

La tapa micológica del Hotel Los Villares se alzó con el primer premio tras una reñida final que tuvo lugar el 26 de noviembre, según ha constatado el jurado por la alta calidad de las propuestas presentadas este año. La tapa de José Antonio Antón de La Chistera que participaba con su *Pedo de lobo*, consiguió el segundo premio y las propuestas del Restaurante Santo Domingo II con su *Sabores del Valle* y Bar La Mejillonera y su divertida *Tadeo Jones* que comparten Ex Aequo el tercer premio. La entrega de los premios fue en la tarde de ayer en el Casino Amistad Numanzia y se contó con la presencia del delegado Territorial de la Junta de Castilla y León en Soria, Manuel López Represa, el vicepresidente de la Diputación Provincial de Soria, Pedro Casas Soler y el concejal de Urbanismo y Hacienda del Ayuntamiento de Soria, Javier Muñoz Expósito.

Como todos los años, el premio más ansiado por los participantes

PREMIOS SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA

Mejor tapa. La mejor tapa recayó en el Hotel Los Villares por su creación *Ave que vuela, a la cazuela*. La Chistera quedó en segunda posición y el tercer puesto fue compartido entre La Mejillonera y el Santo Domingo II.

Tapa popular. Por segundo año consecutivo, el premio fue para la creación del Alfonso VIII.

Mediterránea. Menciones para La Chistera, La Mejillonera, Rashumante, Villa de Almazán y Los Villares.

Mejor servicio. Alfonso VIII.

en la XI Semana de la Tapa Micológica de Soria es el de la Mejor Tapa Micológica Popular, reconocimiento entregado por los consumidores con sus votaciones. Esta edición y por segundo año consecutivo ha recaído en el Hotel Alfonso VIII con su tapa Tronco de boletus y manitas y chupa chups crujiente de queso negro con trompeta de la muerte, que ha alcanzado las 5.573 votaciones. El primer premio es de

700 euros y diploma. Seguido, en segundo lugar, con 4.971 votos del Bar Restaurante La Chistera con su tapa *Pedo de lobo* y, en tercer lugar, con 4.150 votos ha estado el Bar La Mejillonera con su divertida tapa *Tadeo Jones*.

La Fundación Científica de Caja Rural ha sido la encargada de conceder los reconocimientos de la categoría de la Mejor Tapa Micológica Mediterránea a las cinco propuestas micológicas que mejor han sabido representar la cultura de la Dieta Mediterránea tanto por su Composición, Palatibilidad y Presentación. El Doctor Juan Manuel Ruiz Liso ha entregado esta mención Tapa Micológica Premium de la Dieta Mediterránea 2018 a las tapas del Bar Restaurante La Chistera con *Pedo de lobo*, Bar la Mejillonera con *Tadeo Jones*, Brocheta de escabeche micológico del Restaurante Rashumante, *Pasión con peineta* del Hotel Villa de Almazán y *Ave que vuela, a la cazuela* del Hotel Rural Los Villares, menciones realizadas por orden alfabético.

En relación al premio Mejor Calidad en el Servicio que otorga el C.I.F.P. La Merced y donde se puntuó a los participantes conforme a los criterios de calidad en el servicio: presentación visual de la tapa (composición del utilaje utilizado para la presentación y degustación de la tapa, material y colorido del utilaje acorde con la tapa elaborada, facilidad para degustarla), uniformidad de los camareros, estado de la barra y del establecimiento,

entre otras cuestiones. El ganador ha sido el Hotel Alfonso VIII, el segundo premio ha recaído en Bar Restaurante La Chistera y el tercer premio ha sido para Bar La Mejillonera.

En el transcurso del acto se hizo entrega de los diplomas y menciones del concurso de diseño de la imagen del cartel. Por un lado, el premio a la ganadora de este año con una tablet ha sido para la alumna de 4º de la ESO del Instituto de Educación Secundaria Politécnico, Esther del Cura, cuyo dibujo ganó por su alto valor artístico y gran creatividad, por su estética moderna, su calidad en el dibujo, su aire lúdico, divertido y festivo. Una propuesta repleta de color que refleja una gran alegría como es la llegada del otoño y de las reinas de la micología.

Así mismo, se entregaron tres menciones especiales: una a la alumna finalista del concurso, Paula García del IES Castilla, cuyo trabajo destacó por su minuciosidad y detalle en su creación de un alto colorido otoñal, que recoge todas las variedades de especies micológicas que podemos encontrar en nuestros montes; una mención a Paula Pérez, del IES Antonio Machado por su especial boceto y una tercera mención al Colegio de Educación Especial Santa Isabel por su implicación anualmente en este concurso, en el que sus alumnos, no han dejado de participar, desde el año 2011, con diseños y dibujos divertidos, creativos y entrañables.

La asamblea de dueños de montes de utilidad cumple 111 años

SORIA

El alcalde de Soria, Carlos Martínez, participó ayer en el Consistorio de Madrid en el acto conmemorativo del 111 Aniversario de la Asamblea de Ayuntamientos dueños de Montes de Utilidad Pública. Este primer encuentro, en 1907, tuvo lugar en la capital de España el 30 de noviembre y tuvo como primer presidente al entonces alcalde de la capital soriana, Ramón de la Orden.

El Consistorio soriano fue, además, el principal impulsor de esta suma de voluntades para la ordenación de los recursos forestales de especial interés en una provincia como la soriana. Esta asamblea sentó las bases para la reforma de la Ley Forestal entonces existentes.

Carlos Martínez participó en este encuentro para insistir en el potencial forestal del municipio soriano y paralelamente para seguir buscando alianzas que permitan preservar sus montes más de un siglo después.

Según los datos recopilados desde el Archivo Histórico del Ayuntamiento de Soria, el germe de esta Asamblea se originó ante la demanda de algunos municipios, como los ayuntamientos de Quintana Redonda, Matamala de Almazán y Tardelcuende, quienes consideran insuficientes los beneficios que obtenían de sus montes de utilidad pública y promovían una serie de medidas encaminadas a conseguir por parte de los poderes públicos una reforma de la Ley Forestal existente.

Esta situación hizo que se pusiera en marcha una Asamblea Provincial de Ayuntamientos de toda la provincia de Soria celebrada en el Ayuntamiento de Soria el 10 de octubre de 1907. En esta reunión se expusieron los principales problemas que la ley forestal vigente les causaba y se publicó un folleto bajo el título 'Exposición y Bases para la Reforma de la Legislación Forestal'.

El Ayuntamiento de Soria fue el responsable de enviar una circular a todos los Ayuntamientos de España el 15 de octubre de 1907, para presentarles las bases para la reforma de la Ley que acababan de editar buscando esa suma de voluntades y alianzas. En el Archivo, hay constancia documental de toda esta correspondencia y de cómo todos estos Ayuntamientos, sin prácticamente excepciones se unieron a las propuestas del entonces alcalde soriano.



Portada / Comer y dormir / Rutas Gastronómicas / **Semana de la Tapa Micológica de Soria**

Semana de la Tapa Micológica de Soria

• [PARTICIPANTES 2018](#) | [Participantes 2017](#) | [Participantes 2016](#) | [Anteriores](#)

EDICIÓN 2018 DEL 9 AL 18 DE NOVIEMBRE



El culto micológico soriano

El otoño trae consigo uno de los principales recursos con que cuenta la provincia de Soria: **la micología**. Las setas en muchas de sus variedades y especies se han convertido en materia prima fundamental e indiscutible de la gastronomía soriana que celebra jornadas y degustaciones con notable repercusión en el calendario provincial.

Precio: 2 euros la tapa

- La 11^a edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria ofrecerá al público 40 miniaturas gastronómicas que mezclan tradición e innovación en su cocina. Los chefs de los establecimientos participantes, 33 ubicados en la ciudad de Soria y siete situados en la provincia, han tomada distintas influencias gastronómicas para plasmar en sus platos.

Establecimientos participantes edición 2018



















HOTEL RURAL "LOS VILLARES" (Los Villares)
Ave que vuela, a la cazuella



HOTEL RESTAURANTE "LAS ABADÍAS" (San Felices)
Nido de monte



"LA VENTA DE TIERMES" (Montejo de Tiermes)
Sierra Peña

Subir

EDICIÓN 2017 DEL 20 AL 29 DE OCTUBRE

- La 10^a edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria ofrecerá al público 45 miniaturas gastronómicas que mezclan tradición e innovación en su cocina. Los chefs de los establecimientos participantes, 39 ubicados en la ciudad de Soria y seis situados en la provincia, han tomado distintas influencias gastronómicas para plasmar en sus platos.

Establecimientos participantes edición 2017

RADIO



Cadena SER	
Fecha: 10 de noviembre de 2018	Programa: A Vivir que son dos días Castilla y León



Radio Nacional	
Fecha: 29 de octubre de 2018	Programa: En Clave Turismo
http://www.rtve.es/alacarta/audios/en-clave-turismo/clave-turismo-balance-soria-gastronomica-cita-mas-importante-del-mundo-setas-29-10-18/4815983/	



Radio Nacional	
Fecha: 29 de octubre de 2018	Programa: Radio 5



COPE	
Fecha: 17 de noviembre de 2018	Programa: La Noche de Cope

INFORME

Fecha	Noticia	Medio	Tipo de Publicación	Tipo de Medio	Val. Económica
06/11/2018	Semana de la Tapa Micologica	Gastronomia Viajera	Internet	Internet gastronomía	500
01/11/2018	Semana de la Tapa Micologica	Ceviche de Sandía	Internet	Internet gastronomía	850 €
04/11/2018	Semana de la Tapa Micologica	Te Interesa	Internet	Internet Prensa Nacional	500 €
12/10/2018	Semana de la Tapa Micologica	ABC	Internet	Internet Prensa Nacional	1.200 €
12/10/2018	Semana de la Tapa Micologica	ABC	Diario	Internet Prensa Nacional	3.000 €
25/10/2018	Semana de la Tapa Micologica	Origen	Internet	Internet gastronomía	500 €
29/10/2018	Semana de la Tapa Micologica	RNE	Radio	Radio	900 €
29/10/2018	Semana de la Tapa Micologica	RNE	Radio	Radio	500 €
10/11/2018	Semana de la Tapa Micologica	SER	Radio	Radio	650 €
19/10/2018	Semana de la Tapa Micologica	ABC Viajar	Diario	Prensa Nacional	1.000 €
19/10/2018	Semana de la Tapa Micologica	ABC Viajar	Internet	Internet Viajes	650 €
28/10/2018	Semana de la Tapa Micologica	Cestas y Setas	Internet	Internet Micología	500
15/10/2018	Semana de la Tapa Micologica	EFE	Agencia de noticias	Agencia de noticias	500
17/09/2018	Semana de la Tapa Micologica	Diario de Gatsronomía	Internet	Internet gastronomía	700
17/09/2018	Semana de la Tapa Micologica	Vinos y Caminos	Internet	Internet gastronomía	350
17/09/2018	Semana de la Tapa Micologica	De las cosas del Comer	Internet	Internet gastronomía	700
19/09/2018	Semana de la Tapa Micologica	7 Canibales	Internet	Internet gastronomía	700
19/09/2018	Semana de la Tapa Micologica	Guía Maximin	Internet	Internet gastronomía	500
20/09/2018	Semana de la Tapa Micologica	ExpoGourmet	Internet	Internet Ocio	500
22/09/2018	Semana de la Tapa Micologica	Expreso	Internet	Internet Viajes	525
17/09/2018	Semana de la Tapa Micologica	GastroSpain	Internet	Internet gastronomía	500
17/09/2018	Semana de la Tapa Micologica	Indisa	Internet	Internet Otros	200
25/09/2018	Semana de la Tapa Micologica	InfoHoreca	Internet	Internet Otros	400
19/09/2018	Semana de la Tapa Micologica	La Alacena Roja	Internet	Internet gastronomía	420



Excursión por el Valle de Ulzama



Especialidad presentada en Soria Gastronómica

Y en Madrid...

Después de su paso por Soria Gastronómica, el chef argentino Mauro Colagreco abre una sucursal estival de su restaurante Mirazur en la capital. Será del 12 de noviembre al 2 de diciembre en el hotel NH Collection Eurobuilding (Padre Damíán, 23). Nos trae un menú otoñal, a base de setas, tubérculos, trufas y caza. Otra novedad de la presente temporada es Bosque (Recoleto, 6, 91 069 40 07), que nace con la vocación de convertirse en un referente de la cocina micológica en la capital. Su propuesta incluye más de una decena de platos con este producto como estrella indiscutible, entre los que destaca el escabeche de setas de cardo y



Senderillas con huevo a baja temperatura de Bosque

pera. Un clásico infalible en este terreno es La Cocina de María Luisa (Jorge Juan, 42, 91 781 01 80). Siempre cuenta con «Caprichos micológicos» en carta. Y ahora, en plena temporada, en las sugerencias del día también adquiere protagonismo, como las costillas con niscalos. La tradición también está presente en Señorío de Alcuzer (Avenda Alberto Alcuzer, 1, 91 350 54 11), que ha preparado un menú del 15 al 31 de octubre en el que este ingrediente otoñal está presente en la menestra de setas acompañada de una alcachofa confitada en aceite de oliva virgen.

de abundan el niscalio, la flamenca blanca y negra, el frondizo y el cumagro o trompeta amarilla. Para redondear la experiencia, el menú a base de setas que propone el chef Carles Esquerre, al frente de los fogones de La Vella Farga, que incluye platillos como el meloso de ternera con gratén de patata y setas o el huevo a baja temperatura con salsa perigourdinie, verduras salteadas y setas de temporada.

En Barcelona, el Parc Natural del Montseny ha organizado, para el próximo domingo 28, un paseo con un especialista para disfrutar con la contemplación de la gran diversidad de setas que se encuentran en sus bosques de hayas, castaños o encinas.

Navarra

El otoño se despliega sobre el Valle de Ulzama de una forma espectacular. En sus hayedos y robledales se convierten en un auténtico paraíso para los más seteros: boletus, trompetas de los muertos... Su recogida está regula-

da por el Parque Micológico que lleva el mismo nombre, que todos los jueves emite un parte con la información orientativa de la fructificación de las especies fungicas forestales. Además, cuenta con una consultoría y prepara salidas guiadas (las próximas son hoy y los días 20 y 28 de octubre). Para celebrar el fin de la temporada, el valle celebra el Día del Hongo, que en este 2018 tendrá lugar los días 2 y 3 de noviembre. Además de exposiciones y charlas, montan un mercado setero y los bares y restaurantes proponen menús y pinchos micológicos.

De más reciente creación es el Parque Micológico de Erro-Roncevalles, que también dispone del servicio de asesoramiento personal y el de consultoría con el fin de distinguir los ejemplares comestibles de su replicas tóxicas. Para mañana, ha preparado una visita guiada para conocer de primera mano a las reinas de sus bosques.

VI Congreso Interna- cional Soria Gastronó- mica

El pasado lunes, durante la presentación del VI Congreso Internacional Soria Gastronómica, que se celebra el 22 y 23 de octubre, las autoridades locales se apresuraron a dar la buena noticia: «Ya ha llovido en Soria», lo que, traducido, venía a decir: «Ya es tiempo de setas». Este congreso bianual ha ganado merecida fama dentro y fuera de España. Esta vez participan 25 cocineros que aglutinan un total de 16 estrellas Michelin, además de expertos en turismo micológico, biología, gestión sostenible... y muchos otros aspectos relacionados con este tesoro soriano, tan apreciado por todos.

El congreso es, en principio, una reunión de expertos alrededor de un producto natural que hay que cuidar y valorar, pero a su alrededor se organizan rutas seteras y otras muchas actividades para todos los públicos. Arranca así un otoño micológico para disfrutar en Castilla y León (XVII Jornadas Gastronómicas Buscasetas Castilla y León, que se celebrarán del 1 al 8 de noviembre en toda la Comunidad) y en Soria (Semana de la Tapa Micológica, del 9 al 18 de noviembre).

Soria Setas a bocados

El turismo micológico está de moda y la provincia a la que cantó Machado entra en ebullición con concursos de pintxos y menús especiales



Un grupo de aficionados a la micología examina las setas recogidas en un pinar soriano.

■ ELENA SIERRA

Rollito de ibérico y boletus, concassé de manzana y crujiente de leche frita micológica. Esta fue la tapa que el año pasado se llevó más votos tanto del jurado como del público de a pie en la Semana de la Tapa Micológica de Soria. Tradición: dos premios en metálico. Este año no será ese el bocado que preparen los del Hotel Alfonso VIII, claro, porque en cada edición los locales participantes se dejan llevar y presentan nuevas creaciones. Siendo Soria la provincia que, entre sus bosques, pinares y praderas, ofrece una de las mayores variedades de especies de setas y hongos de

la Península Ibérica, no podía ser de otra manera, 40 establecimientos están ya en ello; la semana de la tapa protagonizada por setas comienza hoy mismo y se alarga hasta el 18, pasando por dos fines de semana para que los de fuera se animen a acercarse.

No solo son restaurantes y bares de la capital los que se suman, sino que se puede salir por la provincia porque hay siete locales dispuestos por estas tierras que también participan. Esta es la forma de sacarle el mejor provecho a un par de días sorianos y sentir que no solo se va a comer, sino a conocer una tierra en la que el acercamiento se puede hacer tanto desde la naturaleza -dándose una vuelta por alguno de sus muchos rincones naturales, como el Cañón del Río Lobos, el nacimiento del río Duero, la Laguna Negra, las Tierras de Alvargonzález o los glaciares de Urbión- como poniendo el pie en alguno de los muchos monumentos que atesoran sus pequeñas localidades. Por ejemplo, la colegiata y el castillo de Berlanga de Duero, y la fortaleza y la ermita

románica aun coloreada con frescos de Gormaz, la catedral del Burgo de Osma, el yacimiento celtebro-romano de Uxama, la mitica Numancia...

A orillas del Duero

Fuera de la capital, esperan el torreznazo con shish kebab del bar Sabores y la pasión con peineta del Hotel Villa de Almazán (ambos en esa localidad); y la seta de cardo macerada ligeramente, frutos del bosque, aite de jugo y polvo de jamón ibérico del Hotel Castilla Termal del Burgo de Osma, por citar sólo tres de la lista. En este último, de paso, se puede pedir hora para relajarse en la piscina termal o darse un masaje. Ya en la capital, sin perder de vista el Duero que ha inspirado a tantísimos poetas -entre ellos a la bilbaína Ángela Figueroa y, por supuesto, a Antonio Machado-, los boletus edulis, trompeta de la muerte, níscolo, amanita cesárea, seta de cardo y demás amigos del otoño se transforman en platillos a dos euros por toda la ciudad.

Mercedes

Esta ya se escapa un poco de la ruta central, pero presumen de tapas canallas y espaciosa como para celebrar grandes comidas. Desde hoy hasta el día 18, el restaurante sin duda el bocadillo de panceta con hojaldre de boletus.

Dirección Polígono Industrial, Las Casas, Calle N, parcela 324, 0975225498. Carta 15 euros.

Cascante

No está situado exactamente en el centro, pero sí cerca del Parque de la Alameda de Cervantes. Lo suyo es la cocina casera. Estos días la tapa estrella es una piruleta de hongos.

Dirección Paseo de San Francisco, 2 (Soria). Web: www.tabernacascante.net. 0975220930. Menú 14 euros (aprox.).

Casa Arévalo

Este local de cocina tradicional del que los habituales suelen destacar el rabo de toro y las croquetas, y que tiene menú del día por 10 euros, presenta para la Semana Micológica un bocadillo con eco internacional, el microtemtam.

Dirección Avenida Duques de Soria, 4 (Soria). 0975225832. Menú del día 8 euros (aprox.).

Baluarte

Oscar García (una estrella Michelin) tiene su templo en un edificio histórico. Aconsejables los raviolis de bonito y foie con crema de boletus, el rape con jugo de melocotón a la romana y boletus y el cordero lechal.

Dirección Catalleys, 14 (Soria). 0975213658. Web: www.baluarte.info. Menú micológico de once platos 54 €.



8

Punto de mira

CARAS DE LA NOTICIA



Jorge Rodríguez

Estudiante
vallisoletano



El universitario vallisoletano Jorge Rodríguez logró el Premio Especial Extraordinario Fin de Carrera convocado por la Diputación de Palencia, para reconocer al mejor expediente académico de la V promoción de la Escuela de Enfermería.



Yolanda Santos

Presidenta de Asohtur



La XI Semana de la Tapa Micológica de Soria, que organizará del 9 al 18 de noviembre la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur), contará con 40 establecimientos participantes que harán un guiño a los sabores internacionales.

Fecha: 01 de octubre de 2018



CALENDARIO SETERO ACTIVIDADES Y JORNADAS TEMÁTICAS

La mejor forma de conocer la gastronomía de la provincia es dándose una vuelta por su calendario gastronómico del año, con jornadas y eventos dedicados a productos específicos de la tierra. No te pierdas:

- **Soria & Trufa:** durante los meses de febrero y marzo se celebran estas jornadas dedicadas a uno de los productos estrella de la gastronomía soriana y que reúnen a más de una decena de restaurantes de la provincia. El público podrá degustar en ellos diversas elaboraciones con trufa negra. www.soriaytrufa.com.

- **Feria de la Trufa de Soria:** se celebra en la localidad de Abejar durante el mes de febrero y atrae cada año a expositores, hosteleros, cocineros, empresas conservadoras dedicadas a la micología y al público en general, en torno a este preciado tesoro del bosque soriano. www.feriatrufasoria.es.

- **Jornadas micológicas de primavera:** se celebran en El Burgo de Osma, en el mes de mayo, y cuentan con actividades formativas, ruta micológica y degustación de tapas.

- **Semana de la tapa micológica:** unas jornadas, en la ciudad de Soria, en las que se pueden degustar pequeñas delicatessen elaboradas a base de hongos y setas en diferentes establecimientos.

- **Jornadas Buscasetas:** se celebran cada año, en otoño, en todo el territorio de Castilla y León y se han convertido en el más grande de los encuentros culinarios celebrados en España, por sus participantes, su extensión geográfica y el número de menús micológicos servidos. Durante alrededor de 15 días, más de 200 restaurantes de las nueve provincias elaboran un menú degustación basado en las setas. www.buscasetas.es.

Fecha: 15 de octubre de 2018



CONGRESO MICOLÓGICO

Castilla y León se presenta como referente en el turismo micológico



0

REDACCIÓN

15/10/2018 14:23

Madrid, 15 oct (EFE).- La consejera de Cultura y Turismo de La Junta de Castilla y León, María Josefa García Cirac, ha presentado hoy en Madrid el VI Congreso Internacional de Micología 'Soria Gastronómica', donde ha apostado por el "reino fungi" como "referente internacional" en turismo micológico.

La sexta edición del congreso internacional, que se celebrará en Soria el 22 y 23 de octubre, abordará la micología como fuente sostenible de inspiración gastronómica e innovación turística, y contará con la participación de 25 cocineros, entre los que habrá 16 estrellas michelín, como así ha anunciado García Cirac.

La consejera ha presentado una edición con un programa "novedoso", con más innovación y adaptación a las necesidades del sector, "un debate multidisciplinar donde se aúnan ciencia y gastronomía".

Borron
y cuenta nueva

Fecha: 15 de octubre de 2018



Ha recordado que Castilla y León cuenta con "más de 250.000 visitantes motivados" por la micología, por lo que esta iniciativa quiere poner de manifiesto "la grandeza de la gastronomía" de la comunidad y la "colaboración" de la Junta con el sector.

La presentación del congreso ha estado arropada por el exministro, expresidente del Congreso y diputado por Soria Jesús Posada y el alcalde de la capital soriana, Carlos Martínez, que ha celebrado que el patrimonio cultural de Soria se haya convertido también en patrimonio gastronómico.

Por su parte, el presidente de la Diputación provincial soriana, Luis Rey, también presente en el acto, ha asegurado que el "elemento adicional" de la micología convierte a Soria en el "centro gastronómico de España" durante el otoño.

La nutrición, la adaptación al cambio climático y el 'Micoturismo' serán los tres grandes temas de debate del Congreso Internacional.

Fecha: 15 de octubre de 2018



También se llevarán a cabo demostraciones gastronómicas que contarán con el protagonismo de las "nuevas promesas" de la cocina de Castilla y León que trabajarán con consagrados cocineros de todo el país.

Asimismo, se realizará un acto de reconocimiento a La Rioja, como comunidad invitada al congreso, donde se premiará al cocinero argentino Mauro Colagreco, dos estrellas michelín con su restaurante 'Mirazur', en Francia.

La Consejería de Cultura y Turismo también ha organizado actividades gratuitas para este próximo fin de semana, como talleres dirigidos por cocineros sorianos, charlas o rutas micológicas.



Finalmente, desde ese departamento de la Junta se ha recordado que entre el 9 y 18 de noviembre se celebrará la semana de la "tapa micológica" en Soria, en la que se podrán degustar alrededor de 50.000 tapas.EFE

Fecha: 29 de septiembre de 2018

BAZAAR

<https://www.harpersbazaar.com/es/cultura/ocio/a22872174/turismo-soria-mejores-restaurantes-monumentos-que-hacer/>

Soria: la ciudad discreta que te va a deslumbrar

Paseos, bares para tapear; un restaurante con Estrella Michelin, parajes naturales... Soria es un destino de primera para disfrutar del perfecto fin de semana de otoño.

Por [Sandra Muñoz](#) 29/09/2018



Puede que al pensar en una **escapada** de fin de semana nunca hayas reparado en **Soria**, pero a esta ciudad a veces tímida y otras casi olvidada, que enamoró a poetas como **Antonio Machado, Gustavo Adolfo Bécquer y Gerardo Diego**, le sobran los motivos para visitarla. Tiene el tamaño perfecto para descubrirla a pie, perdiéndote por sus calles adoquinadas o siguiendo el cauce del río **Duero**, una **gastronomía** tan contundente (torreznos) como delicada (trufa) y monumentos que desprenden **magia**, como la ermita de San Saturio o el claustro de San Juan de Duero. Estos son los planes que no te debes perder:

1. Caminar hasta la ermita de San Saturio

Tan bella es esta ermita como el paseo que lleva hasta donde se encuentra, arropado por los árboles y siguiendo la orilla del río Duero. Cuenta la leyenda que allí se retiró el noble soriano Saturio en el siglo VI para dedicarse a la oración tras repartir su riqueza entre los pobres, y en ese mágico paraje, sobre una gruta visigoda, se alza la ermita, que entre sus muchos tesoros guarda unas magníficas pinturas al fresco que narran la vida del santo y que no hay que perderse. De camino, se puede visitar otro de los monumentos más especiales de la ciudad, el **claustro de San Juan de Duero**, con sus famosos arcos entrelazados enmarcados por la naturaleza.

2. Disfrutar de un restaurante con Estrella Michelin

El chef **Óscar García** está al frente de Baluarte, el restaurante con más fama de la ciudad que luce con orgullo su **estrella Michelin**. Méritos no le faltan para haberla conseguido: su carta ensalza las materias primas de su tierra como las carnes, las setas y la trufa, protagonistas de platos cocinados con delicadeza y virtuosismo y que siempre acompaña de las mejores verduras y hortalizas de la huerta soriana. Es el sitio perfecto para darse un pequeño homenaje y dejarse sorprender con sus menús y sus jornadas temáticas, que siempre consiguen que la sala esté llena.

PUBLICIDAD - SIGUE LEYENDO DEBAJO

3. Pasear por El Collado y tomarle el pulso a la ciudad

Es la arteria más popular de Soria y también una de las más concurridas. Arranca en la Plaza Mayor y a ambos lados se suceden tiendas, bares, restaurantes, librerías, pastelerías y algunos edificios emblemáticos de la ciudad, como el **Casinodonde** descansaba Machado o iba Gerardo Diego a tocar el piano. No importa la hora del día, en **El Collado** siempre hay ambiente y a cada paso se descubre algo nuevo. Un buen lugar para terminar el paseo es en la Plaza de San Clemente, más conocida como **El Tubo**, una de las zonas típicas para tapear. Allí se dan cita algunos de los bares más famosos y en fin de semana –haga frío o llueva– siempre hay buen ambiente. Los dos más populares son el **bar Patata**, donde hay que probar el chipirón encebollado, sus tapas de carnes exóticas y su foie, y el **bar Poli**, famoso por sus championes.

5. Confirmar que la mantequilla de Soria no tiene rival

Sí, en esta ciudad la mantequilla está a otro nivel. Su peculiaridad no solo está en su origen (se hace con la leche de vacas frisones o de la raza pardo-alpina que pastan felices) sino en la forma de elaboración: en un bombo mantequero que reproduce el tradicional manzadero, el tubo de madera de sauce en el que se paleaba la leche para obtener la mantequilla. La hay natural, salada y dulce, la más especial de todas, porque se envasa con manga pastelera y se vende en una caja transparente. ¿Dónde puedes comprarla? Pásate por la **pastelería Nueva York** (El Collado, 18) y aprovecha también para probar alguno de sus famosos dulces.

Borrón
y cuenta nueva

Fecha: 29 de septiembre de 2018

<https://www.harpersbazaar.com/es/cultura/ocio/a22872174/turismo-soria-mejores-restaurantes-monumentos-que-hacer/>

6. Degustar las tres gracias de la gastronomía soriana: setas, trufas y torreznos

En Soria no se come bien, se come muy bien. Y la culpa la tienen sus materias primas de primerísima calidad. Las **setasson** las protagonistas del otoño. Del 9 al 18 de noviembre se celebra la **Semana de la Tapa Micológica**, una ocasión única para degustar más de 50 minidelicatessen realizados con setas. Después el mundo funghi cede el testigo a la trufa, cuya temporada arranca a principios de diciembre. Numerosos bares y restaurantes de la ciudad preparan cuidados menús en torno a la trufa negra y se pueden realizar **visitas guiadas a extensiones de trufas** y conocer el trabajo de los perros que se dedican a cazar este 'diamante negro'. Y en esta ruta gastro no pueden faltar los archipopulares **torreznos de Soria**, que en esta provincia tienen marca de garantía. En casi todos los bares están muy ricos, pero si los pruebas en **La Chistera**, en **El Portillo** o en el **Mesón Castellano** creerás que estás tocando el cielo con los dedos.



D.R.

PUBLICIDAD - SIGUE LEYENDO DEBAJO

7. Contemplar el paso de las estaciones en la Alameda de Cervantes

Este maravilloso jardín botánico con una gran diversidad de plantas autóctonas y otras de origen exótico es conocido por los sorianos como **La Dehesa**, en recuerdo a que un día fue el lugar donde acudía a pastar el ganado. En primavera y verano es un lujo sentarse en la gran pradera de la parte alta a disfrutar del sol y ver correr a las ardillas, en otoño el suelo se transforma en un gran tapiz donde reposan las hojas de sus árboles centenarios y en invierno es el mejor campo de batalla para los días de nieve. Es el lugar preferido por los sorianos para disfrutar de su tiempo libre y entre sus rincones más fotografiados está la **rosaleda**, con sus miles de rosas ordenadas por colores y especies, y un castaño de indias de flor rosada traído de Alemania también conocido como árbol de la música. En el interior del parque se encuentra la **Taberna del Kiosko**, un espacio gastro que ofrece cocina tradicional con un toque moderno y cuenta con un espacio más informal, el Kiosko Bar, donde tomar un vermut y picotear algo.

Fecha: 29 de septiembre de 2018

BAZAAR

<https://www.harpersbazaar.com/es/cultura/ocio/a22872174/turismo-soria-mejores-restaurantes-monumentos-que-hacer/>

8. Llegar a la ciudad en el tren Campos de Castilla

En 1907, **Antonio Machado** llegó a Soria con ganas de cambiar de aires y encontró inspiración y muchos momentos de felicidad. ¿Y si pudiéramos seguir sus pasos y llegar a la ciudad imbuidos por el espíritu machadiano? El tren que lleva el nombre de su poemario más famoso sale de la estación de **Chamartín** en distintos fines de semana de mayo a noviembre dispuesto a realizar un trayecto de lo más literario, regalando a los viajeros curiosidades y **leyendas** de la ciudad de destino. El precio incluye el trayecto de ida y vuelta, alojamiento y distintas visitas guiadas siguiendo los pasos del poeta por la ciudad.



D.R.

9. Descubrir un paisaje sobrecogedor: la Laguna Negra

"Está rodeada de una muralla gigantesca de rocas grises y verdosas, donde anidan las águilas y los buitres... y no tiene fondo". Así describía este paisaje **Antonio Machado** en su poema La tierra de Alvargonzález. Desde tiempos inmemoriales, la laguna ha estado rodeada de misterio y leyendas y no es para menos. Está encajada entre montes que alcanzan los 2.000 metros, cubiertos de pinos y hayas que en otoño tiñen de rojo este bello paraje. Está a 50 kilómetros de Soria y merece la pena acercarse para disfrutar de un espacio casi virgen donde se respira aire puro.

10. Hacer una excursión a Almazán

A poco más de 20 minutos de Soria se encuentra uno de los pueblos más pintorescos de la provincia. **Almazán** forma parte de la Red de Ciudades y Villas Medievales y su bien conservado casco histórico es una ventana al pasado. Su gigantesca **Plaza Mayor** aglutina los edificios más relevantes de la localidad, como el Palacio de los Hurtado Mendoza, la iglesia de San Miguel, la Puerta de la Villa, el Ayuntamiento y un mirador sobre el Duero que regala unas increíbles vistas.

PUBLICIDAD - SIGUE LEYENDO DEBAJO

11. Asombrarse con los mosaicos del museo Magna Mater

A solo 15 kilómetros de la ciudad está una espectacular **villa romana** repleta de mosaicos que data del siglo IV, cuando era una lujosa casa de campo de casi 4.000 metros cuadrados con más de 30 habitaciones organizadas en torno a un gran jardín. Tras una laboriosa restauración se ha construido una pasarela que permite admirar **mosaicos polícromos** de gran valor e imaginar como era la vida sosegada en el campo de aquellos que podían permitírselo.

Fecha: 08 de noviembre de 2018

ELLE

<https://www.elle.com/es/living/ocio-cultura/g24789024/agenda-planes-8-14-noviembre-2018/>

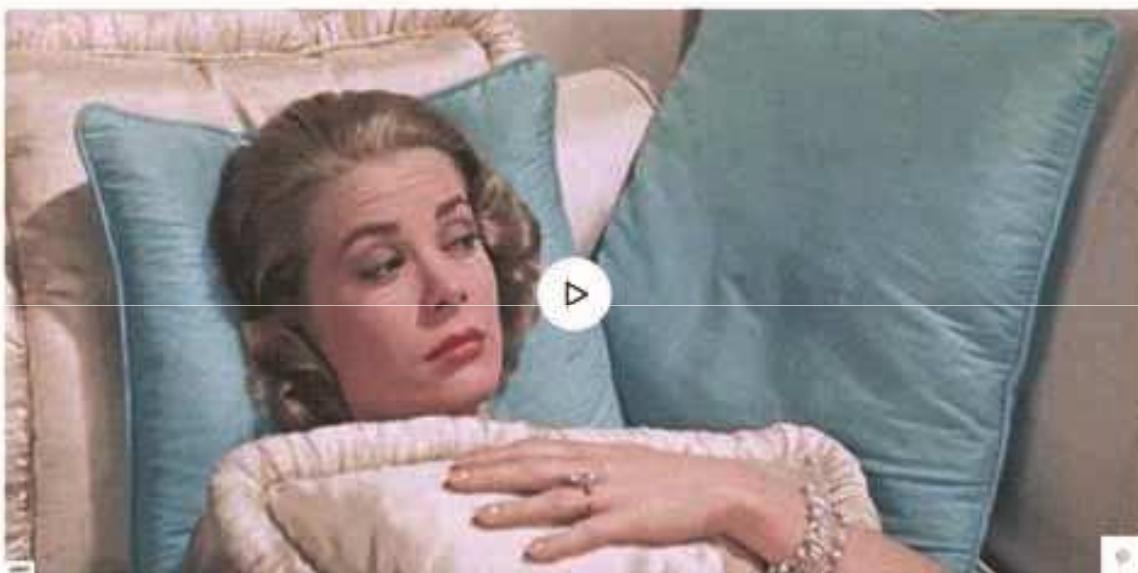
≡ ELLE

▷ SUSCRÍBETE

Los mejores planes de ocio para que no te aburras este fin de semana

Aunque se prevé frío y lluvia, hemos pensado diez estupendos planes para obligarte a salir de casa: exposiciones fotográficas, propuestas gastronómicas, películas desafiantes y, mucha, mucha, solidaridad.

PODÉS DIRIGIRTE AL CONTENIDO | SUSCRÍBETE



Para muchos de nosotros, la semana se ha hecho larga de trabajo, aunque en Madrid capital consiente mañana un puente de tres días por la Almudena que nos dará algo más de aire y ocio. Así que, con la mente ya de 'jueves' te proponemos diez ideas para que lo pases muy bien.

Hoy apostamos por la fotografía en dos perspectivas: la musical y la social. Y de sociedad hablamos, tenemos dos iniciativas solidarias gratuitas que no te cuestan nada y que te van a hacer mucho bien. También te vamos a llevar a comer a sitios muy interesantes aprovechando, por ejemplo la temporada de setas. A los más pequeños de la casa, que no nos olvidamos de ellos, les tenemos reservado un libro sensacional sobre mujeres que cambiaron la historia. Vamos, que por ideas, que no falte.

PUBLICIDAD. SIGUE LEYENDO DENTRO

Cuando fuimos los mejores

Borron
y cuenta nueva

Fecha: 08 de noviembre de 2018

ELLE

<https://www.elle.com/es/living/ocio-cultura/g24789024/agenda-planes-8-14-noviembre-2018/>

Semana de setas



Desde mañana y hasta el próximo 18 de noviembre, un total de 40 establecimientos de Soria participarán en la XI Semana de la Tapa Micología, que además propone un 'maridaje' con sabores de Perú, Bélgica, China o Estados Unidos, para casar la micología con la cocina internacional. Así, los hosteleros sorianos ofrecerán, entre otras propuestas, desde un Micowonton (famosa pasta fina de origen chino rellena de hongos) a un Cesiche de aluminados y boletus pasando por un 'hot Dog' micológico al mejor estilo neoyorkino o por un bao de panceta y una curiosa salsa hoisin de boletus (el bocadillo oriental tan famoso en el streetfood de China con una suave salsa agri dulce). Tampoco faltarán los sabores europeos como un risotto de rebozuelos, un tartar de setas y bacalao marinado o un curioso gofre belga de torreznos y setas.

Fecha: 17 de septiembre de 2018

<http://diariodegastronomia.com/punto-soria-gastronomica-congreso-internacional-micologia/>



A punto Soria Gastronómica, congreso internacional de micología

A PUNTO SORIA GASTRONÓMICA, CONGRESO INTERNACIONAL DE MICROLOGÍA

DIARIODEGASTRONOMIA.COM | [HTTP://DIARIODEGASTRONOMIA.COM/AUTHOR/DIARIODEGASTRONOMIA-COM/](http://DIARIODEGASTRONOMIA.COM/AUTHOR/DIARIODEGASTRONOMIA-COM/) | 17/09/2018

Ya se han anunciado las fechas para la celebración de una nueva edición —la sexta ya— del Congreso Internacional de Micología Soria Gastronómica. La cita será los días 22 y 23 de octubre próximo, en el Centro Cultural Palacio de la Audiencia de la ciudad, donde chefs y expertos de gastronomía y turismo debatirán sobre las últimas novedades de la gastronomía micológica y del mundo fungi.

Cada dos años la provincia de Soria se convierte durante el otoño en el centro gastronómico de España gracias al Congreso Internacional de Micología Soria Gastronómica. Estos días nos enteraremos de las novedades en la

Suscríbete gratis y recibe las mejores noticias de gastronomía en tu email



Fecha: 17 de septiembre de 2018

<http://diariodegastronomia.com/punto-soria-gastronomica-congreso-internacional-micologia/>

Soria Gastronómica, además, abre sus puertas a todos y por ello, durante los días anteriores y posteriores se realizarán showcookings, conferencias, sendas seteras y actividades para todos los públicos entre los que se encuentra la Semana de la Tapa Micológica (del 9 al 18 de noviembre), una de las citas de gastronomía popular con más solera en la provincia. Durante diez días podrán degustarse minidelicatessen de alta cocina realizadas por chefs sorianos y donde las setas recolectadas en los prados y montes de Soria y Castilla y León son el ingrediente principal.

RESUMEN



TÍTULO	A punto Soria Gastronómica, congreso internacional de micología
DESCRIPCIÓN	Cada dos años la provincia de Soria se convierte durante el otoño en el centro gastronómico de España gracias al Congreso Internacional de Micología, Soria Gastronómica.
AUTOR	Diario de Gastronomía

Fecha: 17 de septiembre de 2018

<http://diariodegastronomia.com/punto-soria-gastronomica-congreso-internacional-micologia/>

Soria Gastronómica

Impulsado por la Junta de Castilla y León, este congreso se ha convertido en uno de los eventos de gastronomía micológica más importante del mundo. Desde su nacimiento en 2008 con periodicidad bienal, han pasado por él grandes referentes de la gastronomía nacional e internacional como Ferran Adrià, Carme Ruscalleda, el fallecido Santi Santamaría, Juan Mari Arzak, el chef japonés Yukio Hattori, el prestigioso cocinero francés Regis Marcon o el italiano Igles Corelli, uno de los padres de la cocina moderna europea. Todos ellos han ido haciendo de Soria Gastronómica un evento multidisciplinar en el que los hongos y las setas actúan como eje transversal en decenas de campos y sectores económicos y turísticos.

Durante estos años, además, Soria Gastronómica ha servido para posicionar a la provincia de Soria y, con ello, a Castilla y León, como un verdadero centro de la gastronomía y el turismo micológico gracias a la riqueza de sus ecosistemas y sus recursos forestales y a al aprovechamiento de las setas en la gastronomía. Los montes, prados y masas boscosas de Soria producen una gran cantidad y variedad de hongos comestibles durante todo el año y no sólo en otoño: boletus, colmenillas, níscalos, setas de cardo, amanitas cesarea, trompetillas de la muerte, angulas de monte, trufa negra, perrechicos, marzuelos...

Semana de la Tapa Micológica



Fecha: 19 de septiembre de 2018



CANÍBALES

<http://www.7canibales.com/snacks/soria-gastronomica/>

SNACKS

Congreso Internacional Soria Gastronómica: 22 y 23 de octubre

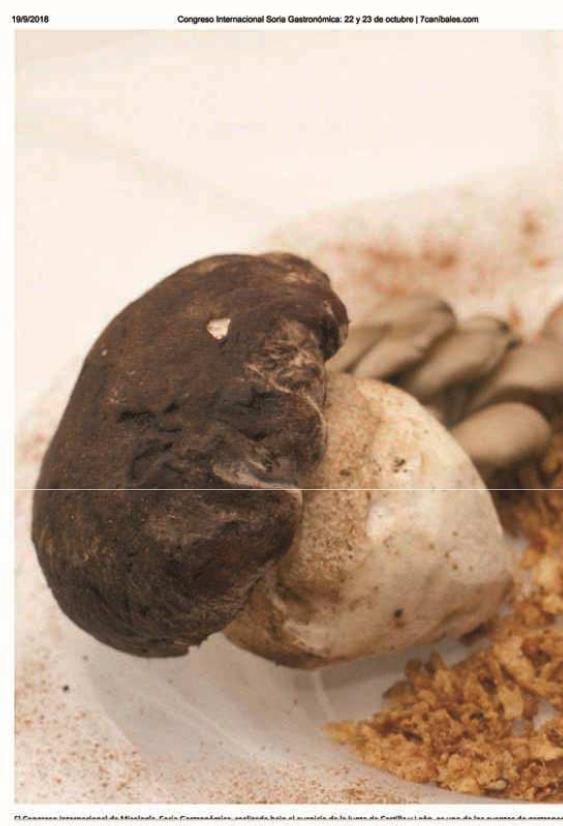


Redacción

19/9/2018

Comentarios

La sexta edición del congreso bianual micológico Soria Gastronómica se celebrará este año en la ciudad castellanoleonense los días 22 y 23 de octubre. De donde cocineros nacionales e internacionales, empresarios de la restauración y de la hostelería, micólogos, nutricionistas, distribuidores, biólogos, experto turismo y prensa especializada pondrán en valor un producto que cada día es más apreciado en el mundo de la alta cocina: la seta.



El Congreso Internacional de Micológica. Foto: Comunicación, cortesía de la Asociación de Hosteleros de Soria.

Este artículo forma parte de la colección de contenidos de la revista de hostelería y gastronomía.

Ver más

Añadir

27

referentes de la gastronomía nacional e internacional como **Ferrán Adrià, Carme Ruscalleda, Santi Santamaría, Juan Mari Arzak**, el chef japonés Yukio el prestigioso cocinero francés **Regis Marcon** o el italiano **Iglesi Corelli**, uno de los padres de la cocina moderna europea. Todos ellos han convertido Soria Gastronómica en un evento multidisciplinar en el que los hongos y las setas actúan como eje transversal en decenas de campos y sectores económicos y t

Durante estos años, además, Soria Gastronómica ha servido para posicionar a la provincia de Soria y, con ello, a Castilla y León en un verdadero centro de gastronomía y el turismo micológico único en España gracias a la riqueza de sus ecosistemas y sus recursos forestales y al aprovechamiento de las setas e gastronomía. Los montes, prados y masas boscosas de Soria producen una gran cantidad y variedad de hongos comestibles durante todo el año y no sólo boletus, colmenillas, níscalos, setas de cardo, amanitas cesarea, trompetillas de la muerte, angulas de monte, trufa negra, perrechicos, marzuelos... Todos hongos son un espectacular reclamo para expertos en gastronomía, turistas y amantes de la buena mesa y de la naturaleza.

Soria Gastronómica, además, abre sus puertas a todos y, por ello, durante los días anteriores y posteriores se realizarán showcooking, conferencias, send y actividades para todos los públicos entre los que se encuentra la Semana de la Tapa Micológica (del 9 al 18 de noviembre), una de las citas de gastronomía con más solera en la provincia. Durante diez días podrán degustarse minidelicatessen de alta cocina realizadas por hosteleros sorianos y donde las setas recolectadas en los prados y montes de Soria y Castilla y León son el ingrediente principal.

Más información [siguiendo este enlace](#).



Facebook



Tuitán



Imagen



0

Borrón
y cuenta nueva

Fecha: 08 de noviembre de 2018

EFE:TUR VIAJES

<https://www.efetur.com/noticia/planes-fin-de-semana-gastronomia/>

Planes para un fin de semana de rechupete

Durante el próximo fin de semana, la agenda gastronómica estará marcada.

Uso de cookies

Utilizamos cookies propias y de terceros para mejorar nuestros servicios y mostrarle publicidad relacionada con sus preferencias navegando, consideramos que acepta su uso. Puede obtener más información, o bien conocer cómo cambiar la configuración, e información.

ACEPTAR

REDACCIÓN EFETUR



Algunos de los platos de las Jornadas Gastronómicas de El Bierzo. Foto: Cedida por Cardinalia Comunicación

Mucho sabor. Eso es lo que espera a los viajeros el próximo fin de semana, gracias a una completa agenda marcada por los eventos gastronómicos que se celebrarán en nuestro país.

Para amantes del arroz

Los distintos establecimientos situados junto a la [Playa de las Arenas](#) de Valencia celebran, hasta el 18 de noviembre, la quinta edición de unas jornadas gastronómicas dedicadas al arroz y los productos del mar.

Los restaurantes participantes ofrecerán un menú elaborado con arroz de raíces marineras, a un precio desde 25 euros; y, por primera vez, darán protagonismo a la coctelería con combinados creados para la ocasión.

¿Y del jamón?

Este fin de semana también se puede participar en la [III Feria Gastronómica del Cerdo Ibérico de Zafra](#), que acogerá el [Concurso de Cocina Amateur](#), el [III Concurso de Corte de Jamón](#) y la tradicional [Matanza Didáctica](#) con degustaciones para los asistentes.

Esta feria, que se celebrará del 8 al 11 de noviembre en el Recinto Ferial de la localidad, incluye actuaciones musicales, actividades infantiles, atracciones y un espectáculo musical para los más pequeños.

Imagen de un plato de jamón ibérico. Foto: EFE/Rafa Alcalde

Secretos Gastronómicos de Otoño

Otra opción es disfrutar de la decimoséptima edición de los [Secretos Gastronómicos de Otoño](#), que se celebrará en Guadalajara del 9 al 11 de noviembre.

En esta ocasión van a participar 16 establecimientos de la capital con un variado repertorio de menús otoñales, que tienen en común los productos de la tierra y de temporada. Las setas, las migas y las carnes en diferentes elaboraciones serán algunos de los ingredientes de estos menús, que se servirán a un precio de 25 euros -con pan y bebida incluida-.

Jornadas Gastronómicas del Bierzo

Estos días también se celebra la 34 edición de las [Jornadas Gastronómicas del Bierzo](#), que invita a descubrir los productos de esta tierra. En esta ocasión, participarán treinta

<https://www.efetur.com/noticia/planes-fin-de-semana-gastronomia/>

Borrón
y cuenta nueva

Fecha: 19 de septiembre de 2018



DE LAS COSAS DEL COMER
Pepe Ribagorda

<http://www.delascosasdelcomer.com/2018/09/18/la-sexta-edicion-del-congreso-internacional-soria-gastronomica/>

¿QUÉ SE CUECE?

La sexta edición del Congreso Internacional Soria Gastronómica

¿Qué se cuece?, Eventos 0

Cada dos años la provincia de Soria se convierte durante el otoño en el centro gastronómico de España gracias al **Congreso Internacional de Micología, Soria Gastronómica**. Este año celebrará su sexta edición y ya tiene fechas cerradas, **22 y 23 de octubre**. Dos días donde cocineros nacionales e internacionales, empresarios de la restauración y de la hostelería, micólogos, nutricionistas, distribuidores, biólogos, expertos en turismo y prensa especializada pondrán en valor un producto que cada día es más apreciado en el mundo de la alta cocina: **la seta**.

Borron
y cuenta nueva

Fecha: 19 de septiembre de 2018



<http://www.delascosasdelcomer.com/2018/09/18/la-sexta-edicion-del-congreso-internacional-soria-gastronomica/>



Plato Micologica Soria Gatsronómico

El Congreso Internacional de Micología, Soria Gastronómica, realizado bajo el auspicio de la Junta de Castilla y León, es uno de los eventos de gastronomía micológica más importante del mundo y en una cita ineludible para el sector de la gastronomía y el turismo. Nació en 2008, es de periodicidad bienal y, por él, han pasado grandes referentes de la gastronomía nacional e internacional como Ferrán Adriá, Carme Ruscalleda, Santi Santamaría, Juan Mari Arzak, el chef japonés Yukio Hattori, el prestigioso cocinero francés Regis Marcon con 3 estrellas Michelin o el italiano Igles Corelli, uno de los padres de la cocina moderna europea. Todos ellos han convertido Soria Gastronómica en un evento multidisciplinar en el que los hongos y las setas actúan como eje transversal en decenas de campos y sectores económicos y turísticos.

Durante estos años, además, Soria Gastronómica ha servido para posicionar a la provincia de Soria y, con ello, a Castilla y León en un verdadero centro de la gastronomía y el turismo micológico único en España gracias a la riqueza de sus ecosistemas y sus recursos forestales y a al aprovechamiento de las setas en la gastronomía. Los montes, prados y masas boscosas de Soria producen una gran cantidad y variedad de hongos comestibles durante todo el año y no sólo en otoño: boletus, colmenillas, níscalos, setas de cardo, amanitas cesarea, trompetillas de la muerte, angulas de monte, trufa negra, perrechicos, marzuelos... Todos estos hongos son un espectacular reclamo para expertos en gastronomía, turistas y amantes de la buena mesa y de la naturaleza.

Fecha: 19 de septiembre de 2018



<http://www.delascosasdelcomer.com/2018/09/18/la-sexta-edicion-del-congreso-internacional-soria-gastronomica/>



Plato Micológico Soria gastronómica

Soria Gastronómica, además, abre sus puertas a todos y, por ello, durante los días anteriores y posteriores se realizarán showcookings, conferencias, sendas seteras y actividades para todos los públicos entre los que se encuentra la **Semana de la Tapa Micológica (del 9 al 18 de noviembre)**, una de las citas de gastronomía popular con más solera en la provincia. Durante diez días podrán degustarse minidelicatessen de alta cocina realizadas por hosteleros sorianos y donde las setas recolectadas en los prados y montes de Soria y Castilla y León son el ingrediente principal.

Toda la información en:

<http://www.congresosoriagastronomica.com/>

Fecha: 17 de septiembre de 2018



<https://www.indisa.es/al-dia/sexta-edicion-congreso-internacional-soria-gastronomica-sera-22>

17/09/2018

La sexta edición del Congreso Internacional Soria Gastronómica será el 22 y 23 de octubre en Soria capital



Un año más chefs y expertos de gastronomía y turismo pondrán en valor las últimas novedades de la gastronomía micológica y del mundo fungi.

Soria y Castilla y León vuelven a posicionarse en el centro de la gastronomía y del turismo micológico en temporada de otoño.

Cada dos años la provincia de Soria se convierte durante el otoño en el centro gastronómico de España gracias al Congreso Internacional de Micología, Soria Gastronómica.

Este año celebrará su sexta edición y ya tiene fechas cerradas, 22 y 23 de octubre. Dos días donde cocineros nacionales e internacionales, empresarios de la restauración y de la hostelería, micólogos, nutricionistas, distribuidores, biólogos, expertos en turismo y prensa especializada pondrán en valor un producto que cada día es más apreciado en el mundo de la alta cocina: la seta.

El Congreso Internacional de Micología, Soria Gastronómica, realizado bajo el auspicio de la Junta de Castilla y León, es uno de los eventos de gastronomía micológica más importante del mundo y en una cita ineludible para el sector de la gastronomía y el turismo. Nació en 2008, es de periodicidad bienal y, por él, han pasado grandes referentes de la gastronomía nacional e internacional como Ferrán Adriá, Carme Ruscalleda, Santi Santamaría, Juan Mari Arzak, el chef japonés Yukio Hattori, el prestigioso cocinero francés Régis Marcon con 3 estrellas Michelin o el Italiano Igles Corelli, uno de los padres de la cocina moderna europea. Todos ellos han convertido Soria Gastronómica en un evento multidisciplinar en el que los hongos y las setas actúan como eje transversal en decenas de campos y sectores económicos y turísticos.

Durante estos años, además, Soria Gastronómica ha servido para posicionar a la provincia de Soria y, con ello, a Castilla y León en un verdadero centro de la gastronomía y el turismo micológico único en España gracias a la riqueza de sus ecosistemas y sus recursos forestales y a al aprovechamiento de las setas en la gastronomía. Los montes, prados y masas boscosas de Soria producen una gran cantidad y variedad de hongos comestibles durante todo el año y no sólo en otoño: boletus, colmenillas, níscalos, setas de cardo, amanitas cesarea, trompetillas de la muerte, anguilas de monte, trufa negra, perrechicos, marzuelos... Todos estos hongos son un espectacular reclamo para expertos en gastronomía, turistas y amantes de la buena mesa y de la naturaleza.

Soria Gastronómica, además, abre sus puertas a todos y, por ello, durante los días anteriores y posteriores se realizarán showcookings, conferencias, sendas seteras y actividades para todos los públicos entre los que se encuentra la Semana de la Tape Micológica (del 9 al 18 de noviembre), una de las citas de gastronomía popular con más solera en la provincia. Durante diez días podrán degustarse minidelicatessen de alta cocina realizadas por hosteleros sorianos y donde las setas recolectadas en los prados y montes de Soria y Castilla y León son el ingrediente principal.

Toda la información en: <http://www.congresosoriagastronomica.com/>

Fecha: 19 de septiembre de 2018

CITA CON LA GASTRONOMÍA MICOLÓGICA EN SORIA

Cada dos años, la provincia de Soria se convierte durante el otoño en el centro gastronómico de España gracias al Congreso Internacional de Micología, Soria Gastronómica, que año se celebra los días 22 y 23 de octubre. Dos días donde cocineros nacionales e internacionales, empresarios de la restauración y de la hostelería, micólogos, nutricionistas, distribuidores, biólogos, expertos en turismo y prensa especializada pondrán en valor un producto que cada día es más apreciado en el mundo de la alta cocina: la seta. Soria Gastronómica es mucho más que un congreso pues durante los días anteriores y posteriores se realizarán showcookings, conferencias, sendas seteras y actividades para todos los públicos, entre las que se encuentra la Semana de la Tapa Micológica (del 9 al 18 de noviembre), una de las citas de gastronomía popular con más solera en la provincia.

Fecha: 19 de septiembre de 2018

<https://www.origenonline.es/index.php/2018/09/18/la-vi-soria-gastronomica-el-22-y-23-de-octubre/>



Agenda Foodies Gastronomía

La VI Soria Gastronómica, el 22 y 23 de octubre

18 septiembre, 2018 ▲ Redacción 0 comentarios Castilla y León, fungi, octubre, setas, Soria Gastronómica

Un año más, chefs y expertos de gastronomía y turismo pondrán en valor las últimas novedades de la gastronomía micológica y del mundo fungi. Soria y Castilla y León vuelven a posicionarse en el centro

Fecha: 19 de septiembre de 2018

<https://www.origenonline.es/index.php/2018/09/18/la-vi-soria-gastronomica-el-22-y-23-de-octubre/>

de la gastronomía y del turismo micológico en temporada de otoño.

Cada dos años, la provincia de Soria se convierte durante el otoño en el centro gastronómico de España gracias al Congreso Internacional de Micología. Soria

Uso de cookies

Este sitio web utiliza cookies para que usted tenga la mejor experiencia de usuario. Si continúa navegando i
aceptación de las mencionadas cookies y la aceptación de nuestra política de cookies, pinche el enlace pa

ACEPTAR

distribuidores, biólogos, expertos en turismo y prensa especializada pondrán en valor un producto que cada día es más apreciado en el mundo de la alta cocina: la seta.

El Congreso Internacional de Micología, Soria Gastronómica, realizado bajo el auspicio de la Junta de Castilla y León, es uno de los eventos de gastronomía micológica más importante del mundo y en una cita ineludible para el sector de la gastronomía y el turismo. Nació en 2008, es de periodicidad bienal y, por él, han pasado grandes referentes de la gastronomía nacional e internacional como Ferrán Adrià, Carme Ruscalleda, Santi Santamaría, Juan Mari Arzak, el chef japonés Yukio Hattori, el prestigioso cocinero francés Régis Marcon con 3 estrellas Michelin o el italiano Igles Corelli, uno de los padres de la cocina moderna europea. Todos ellos han convertido Soria Gastronómica en un evento multidisciplinar en el que los hongos y las setas actúan como eje transversal en decenas de campos y sectores económicos y turísticos.

Durante estos años, además, Soria Gastronómica ha servido para posicionar a la provincia de Soria y, con ello, a Castilla y León en un verdadero centro de la gastronomía y el turismo micológico único en España gracias a la riqueza de sus ecosistemas y sus recursos forestales y a al aprovechamiento de las setas en la gastronomía. Los montes, prados y masas boscosas de Soria producen una gran cantidad y variedad de hongos comestibles durante todo el año y no sólo en otoño: boletus, colmenillas, níscalos, setas de cardo, amanitas cesarea, trompetillas de la muerte, angulas de monte, trufa negra, perrechicos, marzuelos... Todos estos hongos son un espectacular reclamo para expertos en gastronomía, turistas y amantes de la buena mesa y de la naturaleza.

Soria Gastronómica, además, abre sus puertas a todos y, por ello, durante los días anteriores y posteriores se realizarán showcookings, conferencias, sendas seteras y actividades para todos los públicos entre los que se encuentra la Semana de la Tapa Micológica (del 9 al 18 de noviembre), una de las citas de gastronomía popular con más solera en la provincia. Durante diez días podrán degustarse minidelicatessen de alta cocina realizadas por hosteleros sorianos y donde las setas recolectadas en los prados y montes de Soria y Castilla y León son el ingrediente principal.

Fecha: 07 de noviembre de 2018

<https://www.origenonline.es/index.php/2018/11/07/soria-sabores-internacionales-en-la-xi-semana-de-la-tapa-micologica/>



Agenda Foodies Gastronomía

Soria: Sabores Internacionales en la XI Semana de la Tapa Micológica

7 noviembre, 2018 • Redacción • 0 comentarios • bao, Bélgica, Castilla y León, ceviche, China, Estados Unidos, gofre, hot dog, micología, micowonton, noviembre, Perú, Soria, Tapa Micológica

Algunas de las tapas propuestas este año nos trasladan a los sabores de Perú, China, Italia o Bélgica demostrando que la micología puede

Fecha: 07 de noviembre de 2018

<https://www.origenonline.es/index.php/2018/11/07/soria-sabores-internacionales-en-la-xi-semana-de-la-tapa-micologica/>

**maridar perfectamente con la cocina internacional.
La creatividad y la alta cocina se mantienen como la
marca de la casa en todas las elaboraciones de los
40 establecimientos participantes en la XI Semana**

Uso de cookies

Este sitio web utiliza cookies para que usted tenga la mejor experiencia de usuario. Si continúa navegando está de acuerdo con la aceptación de las mencionadas cookies y la aceptación de nuestra política de cookies, pinche el enlace para mayor información.

ACEPTAR

Casi una vuelta al mundo a través de los sabores internacionales nos proponen del 9 al 18 de noviembre en la afamada Semana de la Tapa Micológica de Soria que este año celebra su undécima edición. Sabores de Perú, Bélgica, China o Estados Unidos podrán degustarse en algunas de las 40 tapas participantes en esta cita popular que no falta cada otoño. Este año, los hosteleros sorianos quieren demostrar que los boletus, los níscalos, setas de cardo, trompetillas de la muerte y demás hongos maridan a la perfección con las cocinas más internacionales.

Por ello podremos recorrer medio mundo saboreando desde un Micowonton (famosa pasta fina de origen chino rellena de hongos) a un Ceviche de ahumados y boletus pasando por un Hot Dog micológico al mejor estilo neoyorkino o por un bao de panceta y una curiosa salsa hoisin de boletus (el bocadillo oriental tan famoso en el streetfood de China con una suave salsa agridulce). Tampoco faltarán los sabores europeos como un risotto de rebozuelos, un tartar de setas y bacalao marinado o un curioso gofre belga de torrezno y setas.

Las elaboraciones españolas, de nuestra tierra, también tienen un hueco en esta fiesta de la micología de Soria. Desde unas papas canarias a la carbonara con clitocybe nuda (curiosa seta comestible conocida como seta de pie azul) a una Torrija micológica, curiosas tapas donde la seta y los sabores de caza son perfectos, curiosos escabechados, tan nuestros -como una Brocheta de Escabeches Micológicos, Micoensalada de Escabeches- o los maridajes de mar y montaña donde las setas mezclan sus sabores con chipirones, merluza y otros pescados.

La Semana de la Tapa Micológica de Soria ya es una de las citas populares de la temporada gastronómica de otoño a la que acuden cada día más turistas y amantes de la buena cocina micológica. El año pasado se llegaron a repartir más de 7.000 tapas diarias durante los diez días de celebración y este año quiere igualar o superar esa cifra gracias a la creatividad y la calidad de estos *mico-aperitivos*. La Semana de la Tapa Micológica es un evento organizado por ASOHTUR (Asociación de Hosteleros de Soria) donde participan 33 establecimientos en la capital de Soria y 7 en diversas poblaciones de la provincia: Almazán, Burgo de Osma, Los Villares, San Felices o Montejo de Tiermes. Delicatessen dulces, salados, fríos, calientes, trampantojos, nuevas tendencias culinarias, nada les falta a estos platos no sólo dirigidos a los expertos en la materia sino también a todos aquellos que quieran acercarse a la micología. Todas las tapas al precio de 2€.

Ese afán por agradar a un amplio abanico de paladares es la gran responsabilidad de los profesionales de la cocina soriana que vuelcan toda su

Fecha: 07 de noviembre de 2018

<https://www.origenonline.es/index.php/2018/11/07/soria-sabores-internacionales-en-la-xi-semana-de-la-tapa-micologica/>

imaginación y su experiencia en estas deliciosas tapas. Un esfuerzo que tiene su premio, pues a lo largo de estos diez días se elige la *Mejor Tapa Micológica Provincial, Mejor Tapa Micológica Popular, Mejor Tapa Micológica Mediterránea y Mejor Calidad en el Servicio.*

La XI Semana de la Tapa Micológica de Soria cuenta con la colaboración del Ayuntamiento de Soria, Diputación Provincial de Soria, la Junta de Castilla y León, Caja Rural de Soria y su Fundación Científica para la Dieta Mediterránea, CIFP La Merced y cervezas Amstel, patrocinador principal de este evento gastronómico popular de Soria.

Fecha: 25 de septiembre de 2018

<https://www.infohoreca.com/eventos/soria-gastronomika-2018>

Soria Gastronómica 2018

22 de octubre, 2018

Soria



El Congreso Internacional de Micología Soria Gastronómica que este otoño celebrará su sexta edición.

Cada dos años la provincia de Soria se convierte durante el otoño en el centro gastronómico de España gracias al Congreso Internacional de Micología, Soria Gastronómica (<http://www.congresosoriatrastonomica.com/>). Este año celebrará su sexta edición y ya tiene fechas cerradas, 22 y 23 de octubre.

Dos días donde cocineros nacionales e internacionales, empresarios de la restauración y de la hostelería, micólogos, nutricionistas, distribuidores, biólogos, expertos en turismo y prensa especializada pondrán en valor un producto que cada día es más apreciado en el mundo de la alta cocina: la seta.

El Congreso Internacional de Micología, Soria Gastronómica, realizado bajo el auspicio de la Junta de Castilla y León, nació en 2008, es de periodicidad bienal y, por él, han pasado grandes referentes de la gastronomía nacional e internacional como Ferrán Adriá, Carme Ruscalleda, Santi Santamaría, Juan Mari Arzak, el chef japonés Yukio Hattori, el prestigioso cocinero francés Regis Marcon con 3 estrellas Michelin o el italiano Igles Corelli, uno de los padres de la cocina moderna europea.

Todos ellos han convertido Soria Gastronómica en un evento multidisciplinar en el que los hongos y las setas actúan como eje transversal en decenas de campos y sectores económicos y turísticos.

Soria Gastronómica, además, abre sus puertas a todos y, por ello, durante los días anteriores y posteriores se realizarán showcooking, conferencias, sendas seteras y actividades para todos los públicos entre los que se encuentra la Semana de la Tapa Micológica (del 9 al 18 de noviembre), una de las citas de gastronomía popular con más solera en la provincia. Durante diez días podrán degustarse minidelicatessen de alta cocina realizadas por hosteleros sorianos y donde las setas recolectadas en los prados y montes de Soria y Castilla y León son el ingrediente principal.

Fecha: 25 de septiembre de 2018

<https://www.infohoreca.com/eventos>



(<https://www.infohoreca.com/eventos/soria-gastronomika-2018>)

Jornadas (<https://www.infohoreca.com/eventos/jornadas>)

Soria Gastronómica 2018

(<https://www.infohoreca.com/eventos/soria-gastronomika-2018>)

22 de octubre, 2018

Soria

Fecha: 20 de octubre de 2018

https://www.vozpopuli.com/gastrogourmet/Soria-Gastronomica-celebrara-dias-octubre_0_1183083102.html

GASTRO Y GOURMET (/GASTROYGOURMET/)

Soria Gastronómica se celebrará los días 22 y 23 de octubre



Soria Gastronómica se celebrará los días 22 y 23 de octubre



JAVIER MUÑARRIZ

20.10.2018 · 05:15

Casi dos años la provincia de Soria se convierte durante el otoño en el centro gastronómico de España gracias al Congreso Internacional de Micología, Soria Gastronómica (<http://www.congresosoriagastronomica.com/>). Este año celebrará su sexta edición y ya tiene fechas cerradas, 22 y 23 de octubre. Dos días donde cocineros nacionales e internacionales, empresarios de la restauración y de la hostelería, micólogos, nutricionistas, distribuidores, biólogos, expertos en turismo y premios especializados pondrán en valor un producto que cada día es más apreciado en el mundo de la alta cocina: la seta.

El Congreso Internacional de Micología, Soria Gastronómica, realizado bajo el auspicio de la Junta de Castilla y León, es uno de los eventos de gastronomía micológica más importante del mundo y en una cita ineludible para el sector de la gastronomía y el turismo. Nació en 2008, en diciembre, y por él, han pasado grandes referentes de la gastronomía nacional e internacional como Ferrán Adrià, Carme Ruscalleda, Sanz, Santamaría, Juan Mari Arzak, el chef japonés Yukio Hatton, el prestigioso cocinero francés Roger Marcon con 3 estrellas Michelin o el italiano Iglesias Corradi, uno de los padres de la cocina moderna europea. Todos ellos han convertido Soria Gastronómica en un evento multidisciplinar en el que los hongos y las setas actúan como eje transversal en decenas de campas y secciones económicas y culturales.

Soria Gastronómica ha servido para posicionar a la provincia de Soria y, con ello, a Castilla y León en un verdadero centro de la gastronomía

Fecha: 20 de octubre de 2018

vozpopuli

https://www.vozpopuli.com/gastrogourmet/Soria-Gastronomica-celebrara-dias-octubre_0_1183083102.html

Durante estos años, además, Soria Gastronómica ha servido para posicionar a la provincia de Soria y, con ello, a Castilla y León en un verdadero centro de la gastronomía y el turismo micológico único en España gracias a la riqueza de sus ecosistemas y sus recursos forestales y a el aprovechamiento de las setas en la gastronomía. Los montes, prados y matorrales boscosos de Soria producen una gran cantidad y variedad de hongos comestibles durante todo el año y no sólo en otoño: boletus, coimenteras, rizquieros, setas de carbón, amanitas cenizas, trompetillas de la muerte, angulas del monte, trufa negra, perejicos, marzuquetas...

Soria Gastronómica, además, abre sus puertas a todos y, por ello, durante los días anteriores y posteriores se realizarán showcookings, conferencias, sendas seteras y actividades para todos los públicos entre los que se encuentra la Semana de la Tapa Micológica (del 9 al 18 de noviembre), una de las citas de gastronomía popular con más solera en la provincia. Durante diez días podrán degustarse menús dedicados a platos de alta cocina realizadas por hosteleros sorianos y donde las setas recolectadas en los prados y montes de Soria y Castilla y León son el ingrediente principal.

Borron
y cuenta nueva

Fecha: 08 de noviembre de 2018

<https://cevichedesandia.es/xi-semana-de-la-tapa-micológica-de-soria-una-vuelta-al-mundo-del-sabor/>

XI SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA DE SORIA. Una vuelta al mundo del sabor

por Ceviche de Sandia | 8 Nov, 2018 | Catas, Eventos, Gastro Escaparate, Gastro Viajes, Naturaleza, Propuestas especiales | 0 Comentarios



f w G+ P in ...

Este año la XI SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA DE SORIA está planteada como una vuelta al mundo de los sabores. Desde el 9 al 18 de noviembre es la cita con este famoso encuentro internacional gastronómico. Sabores de Perú, Bélgica, China o Estados Unidos pueden degustarse en algunas de las 40 tapas participantes en esta cita popular que no falta cada otoño. Este año, los hosteleros sorianos quieren demostrar que los boletus, los

Fecha: 08 de noviembre de 2018

<https://cevichedesandia.es/xi-semana-de-la-tapa-micológica-de-soria-una-vuelta-al-mundo-del-sabor/>

niscalos, las setas de cardo, las trompetillas de la muerte y demás hongos maridan a la perfección con las cocinas más internacionales.

LA CALIDAD DEL PRODUCTO

La **XI SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA DE SORIA** este año tiene previsto viajar desde las mesas y las barras de Soria. "Podemos recorrer medio mundo saboreando desde un *micowonton que es la famosa pasta fina de origen chino rellena de hongos o un ceviche de ahumados y boletus pasando por un Hot Dog micológico al mejor estilo neoyorkino o por un bao de panceta y una curiosa salsa hoisin de boletus. Tampoco faltan los sabores europeos como un risotto de rebozuelos, un tartar de setas y bacalao marinado o un curioso gofre belga de torrezno y setas*". Las elaboraciones españolas, también tienen un hueco en esta fiesta de la micología de Soria. "Desde unas papas canarias a la carbonara con *clitocybe nuda que es una curiosa seta comestible conocida como seta de pie azul a una torrija micológica. Interesante tapas donde la seta y los sabores de caza son perfectos, curiosos escabechados como una brocheta de escabeches micológicos o los tradicionales maridajes de mar y montaña donde las setas mezclan sus sabores con chipirones, merluza y otros pescados*".

UN ÉXITO ROTUNDO

La **XI SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA DE SORIA** ya es una de las citas populares de la temporada gastronómica de otoño a la que acuden cada día más turistas y amantes de la buena cocina micológica. "El año pasado se llegaron a repartir más de 7.000 tapas diarias durante los diez días de celebración y este año quieren igualar o superar esa cifra gracias a la creatividad y la calidad de estos aperitivos. La SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA es un evento organizado por la Asociación de Hosteleros de Soria donde participan 33 establecimientos en la capital de Soria y 7 en diversas poblaciones de la provincia: Almazán, Burgo de Osma, Los Villares, San Felices o Montejo de Tiermes. Delicatessen dulces, salados, fríos, calientes, trampantojos, nuevas tendencias culinarias, nada les falta a estos platos no sólo dirigidos a los expertos en la materia sino también a todos aquellos que quieran acercarse a la micología. Ese afán por agradar a un amplio abanico de paladares es la gran responsabilidad de los profesionales de la cocina soriana que vuelcan toda su imaginación y su experiencia en estas deliciosas tapas. Un esfuerzo que tiene su premio, pues a lo largo de estos diez días se elige la Mejor Tapa Micológica Provincial, Mejor Tapa Micológica Popular, Mejor Tapa Micológica Mediterránea y Mejor Calidad en el Servicio.

GALERÍA



Fecha: 08 de noviembre de 2018

<https://cevichedesandia.es/xi-semana-de-la-tapa-micologica-de-soria-una-vuelta-al-mundo-del-sabor/>



Fecha: 01 de noviembre de 2018

<https://cevichedesandia.es/soria-gastronomica-2018-la-gran-cita-de-la-micologia/>

SORIA GASTRONÓMICA 2018. La gran cita de la micología

por Ceviche de Sandía | 1 Nov, 2018 | Eventos, Gastro Escaparate, Gastro Viajes, Propuestas especiales | 0 Comentarios



f v G+ P in ...

SORIA GASTRONÓMICA 2018 ha cerrado la sexta edición con un resultado altamente positivo. Este Congreso Internacional ha afianzado su carácter innovador, especializado y con una clara internacionalización del micoturismo. Organizado por la Junta de Castilla y León, ha servido para poner de manifiesto el liderazgo de la provincia de Soria y de toda Castilla y León en el campo del turismo micológico, tanto por variedad, cantidad y calidad del producto, como por su sistema pionero de regulación y promoción.

Fecha: 01 de noviembre de 2018

<https://cevichedesandia.es/soria-gastronomica-2018-la-gran-cita-de-la-micología//>

PASIÓN POR LA MICOLOGÍA

SORÍA GASTRONÓMICA 2018 ha analizado desde diferentes puntos de vista “*el reino fungí como fuente sostenible de inspiración gastronómica, como campo de investigación nutricional y de alimentación, el cambio climático y como producto de innovación turística ligado al desarrollo rural*”. En esta cita internacional “*han participado diez científicos y 24 cocineros, que aglutinan un total de 14 estrellas Michelin y se han desarrollado tres retos científicos y ocho tandem gastronómicos, con elaboraciones innovadoras de la cocina micológica*”. Entre las conclusiones extraídas de lo tratado en **SORÍA GASTRONÓMICA 2018** destacan diferentes cuestiones como “*la importancia de las setas como un super alimento a nivel nutricional, que permite crear innovadoras formulaciones a partir de setas y legumbres, interesantes para la población y la industria alimentaria*”. Además, los científicos participantes han abordado la importancia de algunas setas como alimentos antiinflamatorios o anticancerígenos. Entre las conclusiones más importantes que revela **SORÍA GASTRONÓMICA 2018** destaca “*el campo que se abre en la micología a través de la filosilización de las setas, como proceso tecnológico de conservación, que ya permite a los cocineros elaborar platos en épocas fuera de las campañas de setas o en épocas de escasez de producción*”. También se ha apostado por “*la rehidratación previa al uso en la cocina, frente a la deshidratación y se considera de gran importancia mantener la garantía del origen de los productos, para poner en valor los recursos locales*”. En cuanto a la relevancia del micoturismo como producto turístico creciente, en el **Congreso** se ha planeado su importancia como alternativa de desarrollo rural para las zonas productoras.

COCINA DE MUCHA CALIDAD

Las demostraciones gastronómicas realizadas en **SORÍA GASTRONÓMICA 2018** han sido un espectáculo. “*Platos elaborados con novedosas técnicas de conservación de las setas, hongos llegados de otros lugares como el níscolo de sangre traído por Santi Taula de la Sierra de Tramontana*”. El fin de fiesta ha sido una maravilla sensorial. “*Plato realizado al mismo tiempo por 8 cocineros -a 16 manos- bajo la dirección de Elena Lucas. Ella ha sido la encargada de recrear los montes y pinares de Soria a través de sensaciones. Un plato donde está el agua, las piedras, la tierra y la micología y que debemos de cuidar porque es vida*”. En él han participado 8 estrellas Michelin de Castilla y León: “*Elena Lucas de La Lobita, Óscar García de Baluarte, Víctor Martín de Trigo, Rubén Aranz de Segovia, Miguel Ángel de la Cruz de La Botica en Valladolid, Víctor Gutiérrez de Salamanca, Marc Segarra de La Abadía Retuerta y Pedro Mario Pérez de El Ermitaño en Benavente. Todos ellos han creado una sinfonía gastronómica y micológica*”. Hay que recordar que la micología en Soria tiene su continuidad en próximas semanas. “*Es la celebración de la Popular Semana de la Tapa Micológica que será del 9 al 18 de noviembre*”. Más de 50 tapas realizadas con hongos que son verdaderos bocados micológicos.

Fecha: 12 de octubre de 2018

ABC.es

https://www.abc.es/viajar/gastronomia/abci-busca-tesoro-mas-otonal-201810120142_noticia.html

SETAS

En busca del tesoro más otoñal

Las jornadas y actividades micológicas han brotado por toda nuestra geografía. Llegó la hora de darse el festín



Publifoto

La Vella Farga organiza rutas en los bosques alemanos

Celia Fraile

Actualizado: 12/10/2018 01:42h

0

Con las primeras lluvias y las bajas temperaturas, llega, fiel a su cita, la **temporada de setas**. Es cierto que la inusual climatología de este año ha provocado que los primeros ejemplares brotaran en algunas zonas ya a finales de agosto. Sin embargo, es ahora, cuando los bosques se cubren con los colores del otoño, el momento en el que salir de excursión en búsqueda de estos tesoros se antoja el plan perfecto.

+

Las jornadas y actividades micológicas han brotado, como estos hongos, por buena parte de nuestra geografía. Antes de elegir destino para esta inmersión setera, hay que tener en cuenta que se deben

Borron
y cuenta nueva

Fecha: 12 de octubre de 2018

https://www.abc.es/viajar/gastronomia/abci-busca-tesoro-mas-otonal-201810120142_noticia.html

consultar las condiciones del terreno y pedir los permisos necesarios. ¡Buena cosecha!

Aragón

A pesar de que septiembre ha resultado más seco de lo esperado, **hay zonas en las que se pueden encontrar muchos ejemplares** y ya se han desplegado numerosos encuentros para rendir homenaje a este fruto del bosque. Este fin de semana coinciden las de los Pinares de Rodeno (Donarque, Teruel) y la VIII Feria de Setas y las XIX Jornadas Micológicas de Jaca (Huesca). Estos dos últimos eventos tienen lugar en el Palacio de Congresos de la localidad, con exposiciones de pintura, fotografía y dibujo, así como charlas, salidas al monte o cursos de cocina de setas. Mientras, los monitores del Centro de Interpretación de la Naturaleza de Dornaque llevarán a cabo diferentes recorridos guiados para conducir a los más micófagos hasta los ejemplares que no serían fáciles de encontrar para los profanos.

El 20 de octubre toman el relevo las localidades turolenses de Alcalá de la Selva, Formiche Alto y Gúdar, en la sierra del mismo nombre. Organizan salidas al campo, degustaciones, menús de setas en varios restaurantes y charlas especializadas. En la sierra de Albarracín, donde reina el boletus edulis, Bronchales acaba de abrir las puertas de su Museo Micológico en el mismo ayuntamiento. Además de asesoramiento e identificación de setas por un experto, han diseñado una serie salidas en grupo acompañado por un especialista de carácter divulgativo (días 13, 20, 21, 27 y 28 de octubre).

La comarca del Maestrazgo anuncia una **temporada «excepcional»**. En las 10.500 hectáreas en las que se expande su coto micológico, los robellones, el bujardón, la llanega blanca o la trompeta negra han vuelto a brotar con fuerza. De todos ellos dan buena cuenta en las jornadas gastronómicas que se desarrollan hasta el 25 de octubre en varios restaurantes de la zona, donde las setas se convierten en plato principal, en aderezo en carnes y pescados, en pan e incluso en postres.

Castilla y León

Se trata, sin duda, de otra de las Comunidades líderes en micoturismo. **Soria se convierte en su epicentro cada dos años**, con el Congreso Internacional de Micología Soria Gastronómica. Este año celebrará su sexta edición los días 22 y 23 de octubre. Contará con la presencia del cocinero argentino Mauro Colagreco, número tres del mundo, y cuyo restaurante Mirazur de la Costa Azul cuenta con dos estrellas Michelin. Junto a él no faltarán grandes chefs como Francis Paniego, chef de El Portal de Echaurren en Ezcaray (dos estrellas Michelin); Ignacio Echapresto, de La Venta de Moncalvillo (una estrella); Roberto Terradillos, del restaurante Tierra del hotel Valdepalacios (una estrella), o el catalán Toni Sala, de la Fonda Sala en Olost (una estrella). A ellos se suman los sorianos Elena Lucas, de La Lobita de Navaleno, y Óscar García, de Baularte, o Víctor Martín del establecimiento vallisoletano Trigo (ambos con una estrella). Además, «showcookings», conferencias, sendas seteras y la Semana de la Tapa Micológica (del 9 al 18 de noviembre), donde el hongo recolectado en

Fecha: 12 de octubre de 2018

https://www.abc.es/viajar/gastronomia/abci-busca-tesoro-mas-otonal-201810120142_noticia.html

los prados y montes de Soria y Castilla y León es el ingrediente principal.

Otra cita gastronómica ineludible para degustarlo en su jugo es BuscaSetas, una de las jornadas gastronómicas más grandes de las que se celebran en España. Del 1 al 8 de noviembre, más de dos centenares de restaurantes de Ávila, Burgos, León, Palencia, Salamanca, Segovia, Soria, Valladolid y Zamora ofrecen sus menús micológicos.

Dos últimos apuntes: El Parador de Gredos acoge, los fines de semana de octubre y noviembre, cursos de iniciación con charlas, búsquedas guiadas y degustaciones, mientras que La Casa del Reloj de El Barco de Ávila ha creado unos talleres los lunes donde se ayuda a identificar y clasificar las setas y hongos.

Cataluña

Una de las comarcas catalanas más «agraciadas» con este tesoro del bosque es la del **Solsonés**, a los pies del prepirineo leridano. El hotel La Vella Farga y las masías rurales La Cirera d'Avall y L'Avellana celebran la temporada con distintas **rutas por los bosques centenarios de su alrededor**, donde abundan el níscalos, la llanega blanca y negra, el fredolic y el camagroc o trompeta amarilla. Para redondear la experiencia, el menú a base de setas que propone el chef Carles Esquerre, al frente de los fogones de La Vella Farga, que incluye platos como el meloso de ternera con gratén de patata y setas o el huevo a baja temperatura con salsa perigourdine, verduras salteadas y setas de temporada.

En Barcelona, el Parque Natural del Montseny ha organizado, para el próximo domingo 28, un paseo con un especialista para disfrutar con la contemplación de la gran diversidad de setas que se encuentran en sus bosques de hayas, castaños o encinas.

Navarra

El otoño se despliega sobre el Valle de Ultzama de una forma espectacular. En sus hayedos y robledales se convierten en un auténtico **paraíso para los más seteros**: boletus, trompetas de los muertos... Su recogida está regulada por el Parque Micológico que lleva el mismo nombre, que todos los jueves emite un parte con la información orientativa de la fructificación de las especies fúngicas forestales. Además, cuenta con una consultoría y prepara salidas guiadas (las próximas son hoy, y los días 20 y 28 de octubre). Para celebrar el fin de la temporada, el valle celebra el Día del Hongo, que en este 2018 tendrá lugar los días 2 y 3 de noviembre. Además de exposiciones y charlas, montan un mercado setero y los bares y restaurantes preparan menús y pinchos micológicos.

De más reciente creación es el Parque Micológico de Erro-Roncesvalles, que también dispone del servicio de asesoramiento personal y el de consultoría con el fin de distinguir los ejemplares comestibles de su réplicas tóxicas. Para mañana, ha preparado una visita guiada para conocer de primera mano a las reinas de sus bosques.

Fecha: 12 de octubre de 2018

ABC.es

https://www.abc.es/viajar/top/abci-diez-planos-espana-para-puente-todos-santos-201810290234_noticia.html

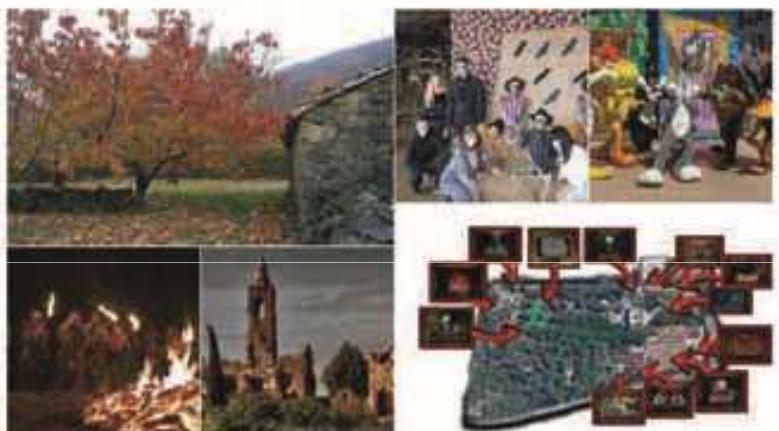
ABC TOP

Buscar

España • Internacional • Economía • Sociedad • Madrid • Familia • Opinión • Deportes • Gente • Cultura • Ciencia • Historia • **Viajar** • Play • Summum • Ma
ABC VIAJAR TOP Destinos Hoteles Gastronomía Niños Playas Madrid Fusión

Diez planes por España para el Puente de Todos los Santos

Escapadas a hoteles con encanto, paseos por el campo o rutas gastronómicas son algunas de las propuestas para el fin de semana del 1 al 4 de noviembre



Paloma Santamaría

Paloma Santamaría [Seguir](#)

Actualizado: 30/10/2018 12:29

Con la llegada de noviembre llega el **puente de Todos los Santos**. Escapadas a hoteles con encanto, paseos por campos repletos de hojas caídas o rutas gastronómicas son algunas de las alternativas para el fin de semana de 1 al 4 de noviembre.

NOTICIAS RELACIONADAS

[Los seis pueblos con encanto que quieren brillar gratis en Navidad](#)

[Diez de los mejores restaurantes de setas de España](#)

Borron
y cuenta nueva

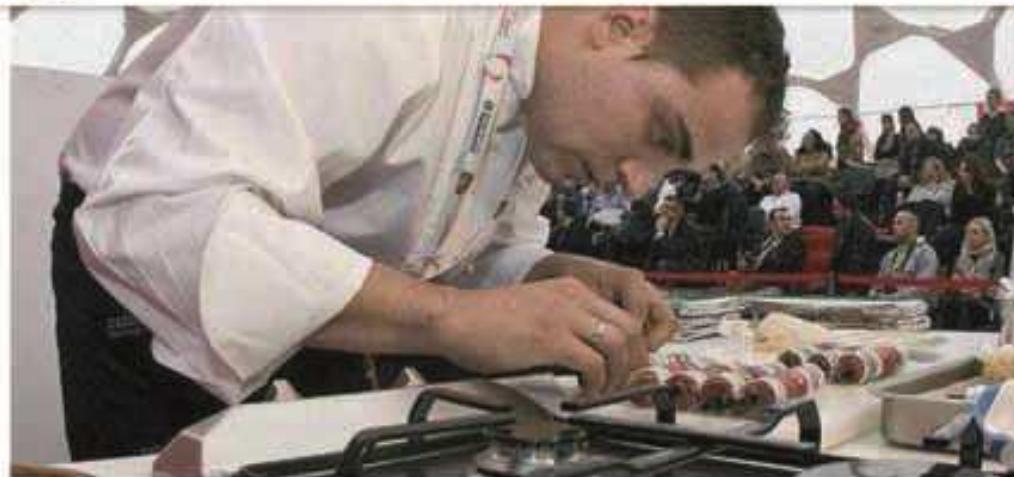
Fecha: 12 de octubre de 2018

ABC.es

https://www.abc.es/viajar/top/abci-diez-planes-espana-para-puente-todos-santos-201810290234_noticia.html

ABC TOP

Buscar



Llega noviembre, y la capital vallisoletana se dispone a celebrar como merece el mundo de la tapa con el decimocuarto **Concurso Nacional de Pinchos y Tapas** (48 cocineros de las 17 comunidades autónomas competirán por el título, el 5 y el 6), el segundo Campeonato Mundial de Tapas y el Festival Mundial de la Tapa -5 al 11-, protagonizado por la hostelería vallisoletana, que extiende por medio centenar de establecimientos actividades gastronómicas dedicadas al formato más característico de la gastronomía española.

Otoño micológico

En Castilla y León también se puede disfrutar de un otoño micológico con las XVII Jornadas Gastronómicas Buscasetas Castilla y León, que se celebrarán del 1 al 8 de noviembre en toda la Comunidad y en Soria en la Semana de la Tapa Micológica, del 9 al 18 de noviembre.

[Diez de los mejores restaurantes de setas de España]

Borron
y cuenta nueva

Fecha: 17 de septiembre de 2018

Vinos y Caminos

<http://www.vinosycaminos.com/texto-diario/mostrar/1189218/congreso-internacional-soria-gastronomica-22-23-octubre>

Congreso Internacional Soria Gastronómica: 22 y 23 de octubre 2018

Archivado en: GASTRONOMÍA

Redacción | Jueves, 20 de septiembre de 2018, 11:39

Compartir 0

Twitter

G+

La sexta edición del congreso bianual micológico [Soria Gastronómica](#) se celebrará este año en la ciudad castellanoleonense los días 22 y 23 de octubre. Dos días donde cocineros nacionales e internacionales, empresarios de la restauración y de la hostelería, micólogos, nutricionistas, distribuidores, biólogos, expertos en turismo y prensa especializada pondrán en valor un producto que cada día es más apreciado en el mundo de la alta cocina: la seta o cogumelo.



Tapa de rebozuelo (*Cantharellus cibarius*).

El Congreso Internacional de Micología, Soria Gastronómica, realizado bajo el auspicio de la Junta de Castilla y León, es uno de los eventos de gastronomía micológica más importantes del país y una cita ineludible para el sector de la gastronomía y el turismo. Nació en 2008, es de periodicidad bienal y, por él, han pasado grandes referentes de la gastronomía nacional e internacional como Ferrán Adriá, Carme Ruscalleda, Santi Santamaría, Juan Mari Arzak, el chef japonés Yukio Hattori, el prestigioso cocinero francés Regis Marcon o el italiano Igles Corelli, uno de los padres de la cocina moderna europea. Todos ellos han convertido Soria Gastronómica en un evento multidisciplinar en el que los hongos y las setas actúan como eje transversal en decenas de campos y sectores económicos y turísticos.

Durante estos años, además, [Soria Gastronómica](#) ha servido para posicionar a la provincia de Soria y, con ello, a Castilla y León en un verdadero centro de la gastronomía y el turismo micológico único en España gracias a la riqueza de sus ecosistemas y sus recursos forestales y al aprovechamiento de las setas en la gastronomía. Los montes, prados y masas boscosas de Soria producen una gran cantidad y variedad de hongos comestibles durante todo el año y no sólo en otoño: boletus, colmenillas, níscalos, setas de cardo, amanitas cesarea, trompetillas de la muerte, angulas de monte, trufa negra, perrechicos, marzuelos... Todos estos hongos son un espectacular reclamo para expertos en gastronomía, turistas y amantes de la buena mesa y de la naturaleza.

[Soria Gastronómica](#), además, abre sus puertas a todos y, por ello, durante los días anteriores y posteriores se realizarán showcookings, conferencias, sendas seteras y actividades para todos los públicos entre los que se encuentra la Semana de la Tapa Micológica (del 9 al 18 de noviembre), una de las citas de gastronomía popular con más solera en la provincia. Durante diez días podrán degustarse minidelicatessen de alta cocina realizadas por hosteleros sorianos y donde las setas recolectadas en los prados y montes de Soria y Castilla y León son el ingrediente principal.

Fecha: 20 de septiembre de 2018

http://www.expreso.info/noticias/gastronomia/65396_en_octubre_congreso_internacional_soria_gastronomica

GASTRONOMÍA

lunes 24/09/2018

En octubre, Congreso Internacional Soria Gastronómica



La sexta edición del congreso bianual micológico *Soria Gastronómica* se va a celebrar los días 22 y 23 de octubre en Soria.

En estos dos días, cocineros nacionales e internacionales, empresarios de la restauración y de la hostelería, micólogos, nutricionistas, distribuidores, biólogos, expertos en turismo y prensa especializada van a realizar un producto que cada vez más apreciado en el mundo de la alta cocina. Hablamos de la seta.

El Congreso Internacional de Micología, *Soria Gastronómica*, realizado bajo el

auspicio de la Junta de Castilla y León, es uno de los eventos de gastronomía micológica más importante del país y una cita ineludible para el sector de la gastronomía y el turismo.

Todo comenzó en 2008, cuando nació este evento de periodicidad bienal y por el que han pasado referentes de la gastronomía como Ferrán Adriá, Carme Ruscalleda, Santi Santamaría, Juan Mari Arzak, el chef japonés Yukio Hattori, Regis Marcon o Igles Corelli.

Entre todos han hecho que *Soria Gastronómica* sea un evento multidisciplinar en el que los hongos y las setas actúan como eje transversal en decenas de campos y sectores económicos y turísticos.

Pero, además, *Soria Gastronómica* ha servido para posicionar a la provincia de Soria y, con ello, a Castilla y León en un verdadero centro de la gastronomía y el turismo micológico único en España gracias a la riqueza de sus ecosistemas y sus recursos forestales y al aprovechamiento de las setas en la gastronomía.

Los días previos y posteriores se han agendado showcookings, conferencias, sendas seteras y actividades para todos los públicos entre los que se encuentra la *Semana de la Tapa Micológica*, que este año abarca del 9 al 18 de noviembre, considerada una de las citas de gastronomía popular con más solera en la provincia.

Expreso. Redacción. J.R

EXPRESO | 23/09/2018 | gastronomía



Fecha: 17 de septiembre de 2018



<https://gastrospainblog.wordpress.com/2018/09/17/la-sexta-edicion-del-congreso-internacional-soria-gastronomica-sera-el-22-y-23-de-octubre-en-soria-capital/>

SORIA GASTRONÓMICA SERÁ EL 22 Y 23 DE OCTUBRE EN SORIA CAPITAL

Publicado por GASTROSPAINBLOG el 17 SEPTIEMBRE, 2018

- Un año más chefs y expertos de gastronomía y turismo pondrán en valor las últimas novedades de la gastronomía micológica y del mundo fungi.
- Soria y Castilla y León vuelven a posicionarse en el centro de la gastronomía y del turismo micológico en temporada de otoño.

Cada dos años la provincia de Soria se convierte durante el otoño en el centro gastronómico de España gracias al Congreso Internacional de Micología, Soria Gastronómica. Este año celebrará su sexta edición y ya tiene fechas cerradas, 22 y 23 de octubre. Dos días donde cocineros nacionales e internacionales, empresarios de la restauración y de la hostelería, micólogos, nutricionistas, distribuidores, biólogos, expertos en turismo y prensa especializada pondrán en valor un producto que cada día es más apreciado en el mundo de la alta cocina: la seta.

Fecha: 17 de septiembre de 2018

MADE IN
SPAIN

<https://gastrospainblog.wordpress.com/2018/09/17/la-sexta-edicion-del-congreso-internacional-soria-gastronomica-sera-el-22-y-23-de-octubre-en-soria-capital/>



El Congreso Internacional de Micología, Soria Gastronómica, realizado bajo el auspicio de la Junta de Castilla y León, es uno de los eventos de gastronomía micológica más importante del mundo y en una cita ineludible para el sector de la gastronomía y el turismo. Nació en 2008, es de periodicidad bienal y, por él, han pasado grandes referentes de la gastronomía nacional e internacional como Ferrán Adriá, Carme Ruscalleda, Santi Santamaría, Juan Mari Arzak, el chef japonés Yukio Hattori, el prestigioso cocinero francés Regis Marcon con 3 estrellas Michelin o el italiano Igles Corelli, uno de los padres de la cocina moderna europea. Todos ellos han convertido Soria Gastronómica en un evento multidisciplinar en el que los hongos y las setas actúan como eje transversal en decenas de campos y sectores económicos y turísticos.

Durante estos años, además, Soria Gastronómica ha servido para posicionar a la provincia de Soria y, con ello, a Castilla y León en un verdadero centro de la gastronomía y el turismo micológico único en España gracias a la riqueza de sus ecosistemas y sus recursos forestales y a al aprovechamiento de las setas en la gastronomía. Los montes, prados y masas boscosas de Soria producen una gran cantidad y variedad de hongos comestibles durante todo el año y no sólo en otoño: boletus, colmenillas, níscalos, setas de cardo,

Fecha: 17 de septiembre de 2018



<https://gastrospainblog.wordpress.com/2018/09/17/la-sexta-edicion-del-congreso-internacional-soria-gastronomica-sera-el-22-y-23-de-octubre-en-soria-capital/>

amanitas cesarea, trompetillas de la muerte, angulas de monte, trufa negra, perrechicos, marzuelos... Todos estos hongos son un espectacular reclamo para expertos en gastronomía, turistas y amantes de la buena mesa y de la naturaleza.



Soria Gastronómica, además, abre sus puertas a todos y, por ello, durante los días anteriores y posteriores se realizarán showcookings, conferencias, sendas seteras y actividades para todos los públicos entre los que se encuentra la Semana de la Tapa Micológica (del 9 al 18 de noviembre), una de las citas de gastronomía popular con más solera en la provincia. Durante diez días podrán degustarse minidelicatessen de alta cocina realizadas por hosteleros sorianos y donde las setas recolectadas en los prados y montes de Soria y Castilla y León son el ingrediente principal.

Toda la información en: <http://www.congresosoriagastronomica.com/>

Fecha: 19 de septiembre de 2018

<https://www.saberysabor.com/actualidad-gastronomica/n/201809/4880-soria-punto-encuentro-gastronomia-micolologica-otoño>

EVENTOS DE GASTRONOMÍA

Soria, punto de encuentro de la gastronomía micológica en otoño

Compartir | hace 20 horas | Soria

comentarios



Cada dos años la provincia de Soria se convierte durante otoño en el centro gastronómico de España gracias al Congreso Internacional de Micología, [Soria Gastronómica](#). Este año celebrará su sexta edición, los días 22 y 23 de octubre. Cocineros nacionales e internacionales, empresarios de la restauración y de la hostelería, micólogos, nutricionistas, distribuidores, biólogos, expertos en turismo y prensa especializada pondrán en valor un producto que cada día es más apreciado en el mundo de la alta cocina: la seta.



Realizado bajo el auspicio de la Junta de Castilla y León, el evento nació en 2008 y por él han pasado grandes cocineros como [Ferran Adrià](#), [Carme Ruscalleda](#), el fallecido [Santi Santamaría](#), [Juan Mari Arzak](#), el japonés Yukio Hattori, el francés Regis Marcon con 3 estrellas Michelin o el italiano Igles Corelli, uno de los padres de la cocina moderna europea.

Durante los días anteriores y posteriores se realizarán showcookings, conferencias, sendas seteras y actividades para todos los públicos como la Semana de la Tapa Micológica, durante la cual podrán degustarse minidelicatessen de alta cocina realizadas por hosteleros sorianos y donde las setas recolectadas en los prados y montes de Soria y Castilla y León son el ingrediente principal.

Fecha: 19 de septiembre de 2018

<https://www.guiamaximin.com/apuntes-gastronomicos-septiembre-2018.html>

Sexta edición del Congreso Internacional Soria Gastronómica



Esta sexta edición se celebrará del 22 al 23 de octubre en Soria capital donde un año más chefs y expertos de gastronomía y turismo pondrán en valor las últimas novedades de la gastronomía micológica y del mundo fungi. Soria y Castilla y León vuelven a posicionarse en el centro de la gastronomía y del turismo micológico en temporada de otoño. Cocineros nacionales e internacionales, empresarios de la restauración y de la hostelería, micólogos, nutricionistas, distribuidores, biólogos, expertos en turismo y prensa especializada pondrán en valor un producto que cada día es más apreciado en el mundo de la alta cocina: la seta. [Más información en este enlace. \(<http://www.congresosoriatrufa.com/>\)](http://www.congresosoriatrufa.com/)

Fecha: 17 de septiembre de 2018

<https://www.expogourmetmagazine.com/n/en/18119/la-sexta-edicion-del-congreso-internacional-soria-gastronomica-sera-el-22-y-23-de-octubre-en-soria-capital>

La sexta edición del Congreso Internacional Soria Gastronómica será el 22 y 23 de octubre en Soria capital

Share on Facebook

Share on Twitter

Compartir en Google+

El Congreso Internacional de Micología, Soria Gastronómica, realizado bajo el auspicio de la Junta de Castilla y León, es uno de los eventos de gastronomía micológica más importante del mundo y en una cita ineludible para el sector de la gastronomía y el turismo. Nació en 2008, es de periodicidad bienal y, por él, han pasado grandes referentes de la gastronomía nacional e Internacional como Ferrán Adrià, Carme Ruscalleda, Santi Santamaría, Juan Mari Arzak, el chef japonés Yukio Hattori, el prestigioso cocinero francés Regis Marcon con 3 estrellas Michelin o el italiano Igles Corelli, uno de los padres de la cocina moderna europea. Todos ellos han convertido Soria Gastronómica en un evento multidisciplinar en el que los hongos y las setas actúan como eje transversal en decenas de campos y sectores económicos y turísticos.



Durante estos años, además, Soria Gastronómica ha servido para posicionar a la provincia de Soria y, con ello, a Castilla y León en un verdadero centro de la gastronomía y el turismo micológico único en España gracias a la riqueza de sus ecosistemas y sus recursos forestales y a al aprovechamiento de las setas en la gastronomía. Los montes, prados y masas boscosas de Soria producen una gran cantidad y variedad de hongos comestibles durante todo el año y no sólo en otoño: **boletus, colmenillas, níscalos, setas de cardo, amanitas cesarea, trompetillas de la muerte, angulas de monte, trufa negra, perrechicos, marzuelos...** Todos estos hongos son un espectacular reclamo para expertos en gastronomía, turistas y amantes de la buena mesa y de la naturaleza.

Fecha: 17 de septiembre de 2018

<https://www.expogourmetmagazine.com/n-/en/18119/la-sexta-edicion-del-congreso-internacional-soria-gastronomica-sera-el-22-y-23-de-octubre-en-soria-capital>



Soria Gastronómica, además, abre sus puertas a todos y, por ello, durante los días anteriores y posteriores se realizarán showcookings, conferencias, sendas seteras y actividades para todos los públicos entre los que se encuentra la **Semana de la Tapa Micológica** (del 9 al 18 de noviembre), una de las citas de gastronomía popular con más solera en la provincia. Durante diez días podrán degustarse minidelicatessen de alta cocina realizadas por hosteleros sorianos y donde las setas recolectadas en los prados y montes de Soria y Castilla y León son el ingrediente principal.

Toda la información en: <http://www.congresosoriagastronomica.com/>

Fecha: 06 de noviembre de 2018

GASTRO CULTURA VIAJERA

<https://www.gastroculturaviajera.com/2018/11/xi-semana-de-la-tapa-micologica-de.html>

martes, 6 de noviembre de 2018

**XI Semana de la Tapa Micológica de Soria 2018
(Soria). Del 9 al 18 de noviembre de 2018.**

9-18 NOVIEMBRE 2018 SORIA

XI SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA

XI CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLÓGICA

Borron
y cuenta nueva

Fecha: 06 de noviembre de 2018



<https://www.gastroculturaviajera.com/2018/11/xi-semana-de-la-tapa-micologica-de.html>

XI SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA DE SORIA (RINCÓN DEL RIBERO) DEL 9 AL 18 DE NOVIEMBRE DE 2018.

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) celebra, del 9 al 18 de noviembre, la undécima edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria. Este año contará con la participación de 40 establecimientos hosteleros, 7 de ellos, son de fuera de la capital, con la presencia por primera vez del Hotel Rural La Venta de Tiermes en Montejo de Tiermes, además de 2 establecimientos de El Burgos de Osma, 2 de Almazán, junto con el Hotel de Los Villares y el Hotel de las Abadías en la zona de Ágreda.

Entre las tapas que podremos disfrutar este año destacan los sabores internacionales, una vuelta al mundo micológico sin salir de Soria, demostrando que los boletus, los níscales, la seta de cardo o los rebozuelos, maridan a la perfección con la gastronomía más internacional.

Como todos los años, la Fundación Científica de Caja Rural participa en estas jornadas con el Premio a la Mejor Tapa Mediterránea y a la que este año podrán optar el 60% de los establecimientos participantes. Además, el 32% de las tapas serán aptas para celíacos.

Todas las tapas que participan en esta semana gastronómica optan al Premio a la Mejor Tapa Micológica Provincial, que está dotado con un premio de 1.300 euros; y al Premio a la Mejor Tapa Micológica Popular, dotado con 700 euros.

Además, los participantes en la votación de la mejor Tapa Micológica Popular entrarán en un sorteo de un viaje de fin de semana a la ciudad portuguesa de Oporto y de un lote de productos Amstel, cerveza oficial de la Semana de la Tapa Micológica de Soria.

VER MÁS

Fecha: 27 de septiembre de 2018

<http://profesionalhoreca.com/vuelve-el-congreso-internacional-de-micologia-soria-gastronomica-el-22-y-23-de-octubre/>

Vuelve el Congreso Internacional de Micología, Soria Gastronómica, el 22 y 23 de octubre

Soria volverá a convertirse en centro de la gastronomía y del turismo micológico este otoño. La sexta edición del Congreso Internacional Soria Gastronómica tendrá lugar los días 22 y 23 de octubre, y un año más chefs y expertos de gastronomía y turismo pondrán en valor las últimas novedades de la gastronomía micológica y del mundo Fungi.



El 22 y 23 de octubre Soria volverá a convertirse en el centro gastronómico de España con la celebración de la VI edición del Congreso Internacional sobre Micología, **Soria Gastronómica**. Dos jornadas donde cocineros nacionales e internacionales, empresarios hosteleros, micólogos, nutricionistas, distribuidores, biólogos, expertos en turismo... pondrán en valor un producto que cada día es más apreciado en el mundo de la alta cocina: la seta.

Realizado bajo el auspicio de la Junta de Castilla y León, Soria Gastronómica es uno de los eventos de gastronomía micológica más importante del mundo y una cita de especial interés para el sector de la gastronomía y el turismo.

El congreso nació en 2008, es de periodicidad bienal y por él han pasado grandes referentes de la gastronomía nacional e internacional como Ferrán Adrià, Carme Ruscalleda, Santi Santamaría, Juan Mari Arzak, el chef japonés Yukio Hattori, el cocinero francés Regis Marcon o el italiano Igles Corelli. Todos ellos han convertido Soria Gastronómica en un evento multidisciplinar en el que los hongos y las setas actúan como eje transversal en diferentes campos y sectores económicos y turísticos.

[Consulta aquí el programa del congreso y sus actividades.](#)

Gastronomía y turismo micológico

Este congreso internacional de micología ha servido para posicionar a la provincia de Soria y, con ello, a Castilla y León en un verdadero centro de la gastronomía y el turismo micológico único en España, gracias a la riqueza de sus ecosistemas y sus recursos forestales y a al aprovechamiento de las setas en la gastronomía.

Los montes, prados y masas boscosas de Soria producen cantidad y variedad de hongos comestibles durante todo el año y no sólo en otoño: boletus, colmenillas, niscalos, setas de cardo, amanitas cesarea, trompetillas de la muerte, angulas de monte, trufa negra, perrechicos, marzuelos... Todos ellos son un espectacular reclamo para expertos en gastronomía, turistas y amantes de la buena mesa y de la naturaleza.

Como es habitual, durante los días anteriores y posteriores al Congreso se realizarán showcooking, conferencias, sendas seteras y actividades para todos los públicos entre los que se encuentra la Semana de la Tapa Micológica (del 9 al 18 de noviembre), una de las citas de gastronomía popular con más solera en la provincia. Durante diez días podrán degustarse minidelicatessen de alta cocina realizadas por hosteleros sorianos y donde las setas recolectadas en los prados y montes de Soria y Castilla y León serán el ingrediente principal.

¿Interesado en asistir a Soria Gastronómica 2018? Las plazas son limitadas. [Inscripciones aquí.](#)

Fecha: 25 de octubre de 2018

<https://www.origenonline.es/index.php/2018/10/25/balance-de-soria-gastronomica-2018/>



Cocineros Gastronomía Tendencias

Balance de Soria Gastronómica 2018

25 octubre, 2018 ▲ Redacción ▶ 0 comentarios 📸 Castilla y León, fungi, micología, micoturismo, setas, Soria Gastronómica, trufa

Durante dos días se ha hablado de cómo los hongos pueden ser verdaderos súper alimentos en nuestra cocina y cómo podemos tratarlos y cocinarlos en años de escasez de lluvias. Más de 500 participantes donde destacaron 24 cocineros, 14 estrellas

Fecha: 25 de octubre de 2018

<https://www.origenonline.es/index.php/2018/10/25/balance-de-soria-gastronomica-2018/>

SORIA GASTRONÓMICA.

La sexta edición del Congreso Internacional Soria Gastronómica ha finalizado con un balance más que positivo y afianzando su carácter innovador, especializado y con una clara internacionalización del Micoturismo. Este Congreso, organizado por la Junta de Castilla y León, ha servido para poner de manifiesto el liderazgo de la provincia de Soria y de toda Castilla y León en el campo del turismo micológico, tanto por variedad, cantidad y calidad del producto, como por su sistema pionero de regulación y promoción.

Soria Gastronómica ha analizado durante dos días, desde diferentes vertientes, el reino fungi como fuente sostenible de inspiración gastronómica, como campo de investigación nutricional y de alimentación, el cambio climático y como producto de innovación turística ligado al desarrollo rural. En esta cita internacional han participado diez científicos y 24 cocineros, que agrupan un total de 14 estrellas Michelin y se han desarrollado tres retos científicos y ocho tandem gastronómicos, con elaboraciones innovadoras de la cocina micológica.

Entre las conclusiones extraídas de los tres retos científicos tratados en el Congreso Soria Gastronómica, destaca la importancia de las setas como un superalimento a nivel nutricional, que permite crear innovadoras formulaciones a partir de setas y legumbres, interesantes para la población y la industria alimentaria. En este sentido, las científicas del Centro para la Calidad de los Alimentos en Soria, han destacado la gran diversidad de especies fúngicas de los bosques sorianos, con enormes posibilidades gastronómicas y saludables, así como la importancia de caracterizar gastronómicamente las poblaciones locales, con el objetivo de conocer el ambiente en el que habitan los hongos. Además, los científicos participantes hablaron de cómo se está estudiando la importancia de algunas setas como alimentos antiinflamatorios, anticancerígenos... Durante esta ponencia Elena Lucas, gran conocedora de la micología creó unos platos espectaculares como fue un trampantojo de macarons a partir de harinas de garbanzos y cremas de boletus, apto para celiacos y con un alto valor nutricional.

Entre las conclusiones más importantes que revela Soria Gastronómica destaca el campo que se abre en la micología a través de la liofilización de las setas, como proceso tecnológico de conservación, que ya permite a los cocineros elaborar platos en épocas fuera de las campañas de setas o en épocas de escasez de producción. También se apuesta por la rehidratación previa al uso en la cocina, frente a la deshidratación y se considera de gran importancia mantener la garantía del origen de los productos, para poner en valor los recursos locales. Además, frente al reto del cambio climático, se

Fecha: 25 de octubre de 2018

<https://www.origenonline.es/index.php/2018/10/25/balance-de-soria-gastronomica-2018/>

apuesta por buscar estrategias de almacenamiento del producto, así como el cultivo controlado o domesticación de las especies silvestres, como el ejemplo de la truficultura, entre otros.

En cuanto a la relevancia del micoturismo como producto turístico creciente, en el congreso se ha planeado su importancia como alternativa de desarrollo rural para las zonas productoras. En Castilla y León se ha incrementado un 7% el micoturismo en los últimos tres años, superando los 250.000 micoturistas anuales. Los ponentes han manifestado el interés de trabajar en un estudio científico sobre los gustos y necesidades de los turistas, que ayude a mejorar las experiencias de los visitantes y contribuya a crear herramientas que mejoren y personalicen la oferta existente. Castilla y León trabaja por la internacionalización del micoturismo como producto turístico especializado y diferenciador.

Las demostraciones gastronómicas realizadas en el Congreso Internacional Soria Gastronómica han sido verdaderos espectáculos pues se han podido ver platos realizados con novedosas técnicas de conservación de las setas, hongos llegados de otros lugares como el níscalos de sangre traído por Santi Taula de la Sierra de Tramontana. Y se ha destacado el plato final del Congreso. Un fin de fiesta espectacular y sensorial. Plato realizado al mismo tiempo por 8 cocineros (a 16 manos) bajo la dirección de Elena Lucas. Ella ha sido la encargada de recrear los montes y pinares de Soria a través de sensaciones. Un plato donde está el agua, las piedras, la tierra y la micología y que debemos de cuidar porque es vida. En él han participado 8 estrellas Michelin de Castilla y León: Elena Lucas de *La Lobita*, Óscar García de *Baluarte*, Víctor Martín de *Trigo*, Rubén Arnanz de Segovia, Miguel Ángel de la Cruz de *La Botica* en Valladolid, Víctor Gutiérrez de Salamanca, Marc Segarra de *La Abadía Retuerta* y Pedro Mario Pérez de *El Ermitaño* en Benavente. Todos ellos han creado una sinfonía gastronómica y micológica.

Como resumen el número de asistentes total al Congreso Soria Gastronómica ha superado las 500 personas, destacando el dato de los más de 380 congresistas, donde destaca la presencia de una delegación de 20 canadienses, representantes empresariales, investigadores, dinamizadores de proyectos y políticos de Quebec junto a 52 periodistas acreditados de hasta siete nacionalidades: Italia, México, Polonia, China, Irlanda, Portugal y España.

La VI edición de 'Soria Gastronómica' ha valorado el trabajo de La Rioja, como comunidad invitada, a través de un reconocimiento recogido por el presidente de La Rioja, José Ignacio Ceniceros y la participación de dos de sus estrellas culinarias, Francis Paniego de *El Portal de Echaurren* en Ezcaray e Ignacio Echápresto de *La Venta de Moncalvillo* y Javier Honorato representante del proyecto 'Fungiturismo' en La Rioja.

La micología en Soria tiene su continuidad en próximas semanas con la celebración de la Popular Semana de la Tapa Micológica que será del 9 al 18 de

noviembre. Más de 50 tapas realizadas con hongos que son verdaderos bocados micológicos.

Fecha: 29 de octubre de 2018



<https://www.cestaysetas.com/congreso-internacional-micologia-soria-gastronomica-2018/>

Balance del Congreso Internacional de Micología Soria Gastronómica 2018

Por **Cesta y Setas** - 29 octubre, 2018

Más de 500 participantes donde se destacan 24 cocineros, 14 estrellas Michelin, quienes han puesto a Soria y Castilla y León en el centro de la Gastronomía Micológica

Como fin de fiesta 8 cocineros con estrella Michelin realizaron un espectacular plato a 16 manos donde se representaron las sensaciones y los prados y pinares de Soria como verdaderos ecosistemas micológicos



La sexta edición del Congreso Internacional Soria Gastronómica ha finalizado con un balance más que positivo y afianzando su carácter innovador, especializado y con una clara internacionalización del Micoturismo. Este Congreso, organizado por la Junta de Castilla y León, ha servido para poner de manifiesto el liderazgo de la provincia de Soria y de toda Castilla y León en el campo del turismo micológico, tanto por variedad, cantidad y calidad del producto, como por su sistema pionero de regulación y promoción.

Soria Gastronómica ha analizado durante dos días, desde diferentes vertientes, el reino fungi como fuente sostenible de inspiración gastronómica, como campo de investigación nutricional y de alimentación, el cambio climático y como producto de innovación turística ligado al desarrollo rural. En esta cita internacional han participado diez científicos y 24 cocineros, que aglutinan un total de 14 estrellas Michelin y se han desarrollado tres retos científicos y ocho tándems gastronómicos, con elaboraciones innovadoras de la cocina micológica.

Fecha: 29 de octubre de 2018

Cesta y SETAS

<https://www.cestaysetas.com/congreso-internacional-micologia-soria-gastronomica-2018/>



Entre las conclusiones extraídas de los tres retos científicos tratados en el Congreso Soria Gastronómica, destaca la importancia de las setas como un súper alimento a nivel nutricional, que permite crear innovadoras formulaciones a partir de setas y legumbres, interesantes para la población y la industria alimentaria. En este sentido, las científicas del Centro para la Calidad de los Alimentos en Soria, han destacado la gran diversidad de especies fúngicas de los bosques sorianos, con enormes posibilidades gastronómicas y saludables, así como la importancia de caracterizar gastronómicamente las poblaciones locales, con el objetivo de conocer el ambiente en el que habitan los hongos. Además, los científicos participantes hablaron de cómo se está estudiando la importancia de algunas setas como alimentos antiinflamatorios, anticancerígenos... Durante esta ponencia Elena Lucas, gran conocedora de la micología creó unos platos espectaculares como fue un trampantojo de macarons a partir de harinas de garbanzos y cremas de boletus, apto para celíacos y con un alto valor nutricional.

Entre las conclusiones más importantes que revela Soria Gastronómica destaca el campo que se abre en la micología a través de la Iofilización de las setas, como proceso tecnológico de conservación, que ya permite a los cocineros elaborar platos en épocas fuera de las campañas de setas o en épocas de escasez de producción. También se apuesta por la rehidratación previa al uso en la cocina, frente a la deshidratación y se considera de gran importancia mantener la garantía del origen de los productos, para poner en valor los recursos locales. Además, frente al reto del cambio climático, se apuesta por buscar estrategias de almacenamiento del producto, así como el cultivo controlado o domesticación de las especies silvestres, como el ejemplo de la truficultura, entre otros.

En cuanto a la relevancia del micoturismo como producto turístico creciente, en el congreso se ha planeado su importancia como alternativa de desarrollo rural para las zonas productoras. En Castilla y León se ha incrementado un 7% el micoturismo en los últimos tres años, superando los 250.000 micoturistas anuales. Los ponentes han manifestado el interés de trabajar en un estudio científico sobre los gustos y necesidades de los turistas, que ayude a mejorar las experiencias de los visitantes y contribuya a crear herramientas que mejoren y personalicen la oferta existente. Castilla y León trabaja por la internacionalización del micoturismo como producto turístico especializado y diferenciador.

Las demostraciones gastronómicas realizadas en el Congreso Internacional Soria Gastronómica han sido verdaderos espectáculos pues se han podido ver platos realizados con novedosas técnicas de conservación de las setas, hongos llegados de otros lugares como el níscolo de sangre traído por Santi Taula de la Sierra de Tramontana. Y se ha destacado el plato final del Congreso.

Fecha: 29 de octubre de 2018

Cesta y SETAS

<https://www.cestaysetas.com/congreso-internacional-micologia-soria-gastronomica-2018/>

Un año más se ha celebrado el Congreso Soria Gastronómica con un gran éxito (a 100 manos) bajo la dirección de Elena Lucas. Ella ha sido la encargada de recrear los montes y pinares de Soria a través de sensaciones. Un plato donde está el agua, las piedras, la tierra y la micología y que debemos de cuidar porque es vida. En él han participado 8 estrellas Michelin de Castilla y León: Elena Lucas de *La Lobita*, Óscar García de *Baluarte*, Víctor Martín de *Trigo*, Rubén Aranz de Segovia, Miguel Ángel de la Cruz de *La Botica* en Valladolid, Víctor Gutiérrez de Salamanca, Marc Segarra de *La Abadía Retuerta* y Pedro Mario Pérez de *El Ermitaño* en Benavente. Todos ellos han creado una sinfonía gastronómica y micológica.

Como resumen el número de asistentes total al Congreso Soria Gastronómica ha superado las 500 personas, destacando el dato de los más de 380 congresistas, donde destaca la presencia de una delegación de 20 canadienses, representantes empresariales, investigadores, dinamizadores de proyectos y políticos de Quebec junto a 52 periodistas acreditados de hasta siete nacionalidades: Italia, México, Polonia, China, Irlanda, Portugal y España.



La VI edición de 'Soria Gastronómica' ha valorado el trabajo de La Rioja, como comunidad invitada, a través de un reconocimiento recogido por el presidente de La Rioja, José Ignacio Ceniceros y la participación de dos de sus estrellas culinarias, Francis Paniego de *El Portal de Echaurren* en Ezcaray e Ignacio Echapresto de *La Venta de Moncalvillo* y Javier Honorato representante del proyecto 'Fungiturismo' en La Rioja.

La micología en Soria tiene su continuidad en próximas semanas con la celebración de la Popular Semana de la Tapa Micológica que será del 9 al 18 de noviembre. Más de 50 tapas realizadas con hongos que son verdaderos bocados micológicos.

