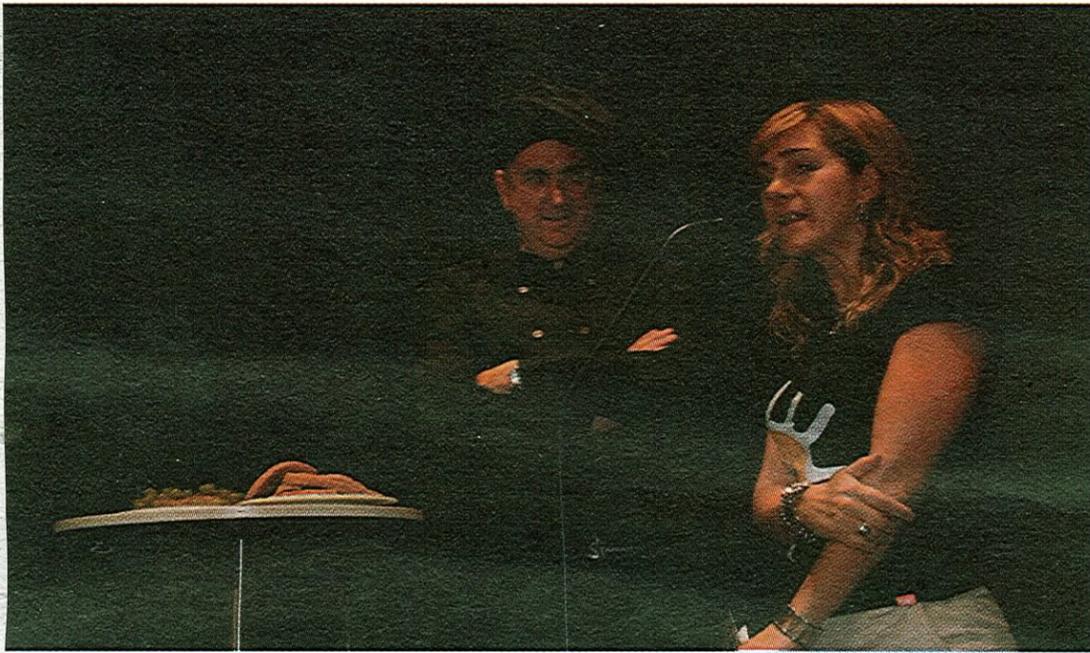


SORIA EN EXPO



TURNO PARA EL VIRREY PALAFOX

Al mediodía de hoy, el restaurante del 'Virrey Palafox' dará a conocer sus creaciones culinarias. El jueves será el turno del restaurante 'Maroto'



José Luis Jiménez, 'Gari' fue presentado por Alejandra Vitoria de Soria y Turismo. v.r.s



El 'Mesón Castellano' presentó ayer migas y torreznos. v.r.s



Milagros Andrés prepara los torreznos en la cocina del pabellón. v.r.s

“MI RESTAURANTE ES FAMOSO POR ESTAS TAPAS”

José Luis Jiménez presentó dos recetas típicamente sorianas que le han conferido popularidad al Mesón Castellano

Torreznos y migas. ¿Hay algo más soriano? José Luis Jiménez, Gari, del Mesón Castellano llevó a la Expo de Zaragoza todo el sabor soriano a través de estas dos tapas. “Los torreznos son la tapa estrella de Soria y las migas provienen de la trashumancia, así que no hay nada más soriano”, afirmaba 'Gari' durante la presentación de sus creaciones gastronómicas.

Respecto a las migas, el propietario del Mesón Castellano de la capital comentaba “el pan es de Cidones y para que estén buenas hay que partirlo a mano. Nosotros no utilizamos máquina para cortar; todo manual”. Aunque Jimé-

nez suele cocinar este plato acompañándolo con uvas negras, en esta ocasión “no sé qué ha pasado, no había uvas negras y he tenido que poner de las blancas. Sirven igual pero yo a las migas les suelo echar negras”, afirma el cocinero.

Por otra parte y ya refiriéndose al 'plato estrella' de la gastronomía soriana, los torreznos, el cocinero contó alguno de los secretos para tener éxito en su fritura. “Hay que saber cómo hacerlos. Para que se frian bien hay varios factores a tener en cuenta”, comentaba 'Gari' en la presentación que tuvo lugar en el pabellón de Zaragoza. “La altura en la que se

encuentre el lugar donde se lleva a cabo la fritura también es importante. Es un hecho real. En Soria, como está bastante elevada, la fritura es la idónea”, aclaraba.

'Gari' explicó que “mi restaurante es famoso por estas dos tapas y la gente que sabía que iba a venir a la Expo me dijo: tienes que llevar los torreznos y las migas. Así que prácticamente me obligaron”. “Además, son ingredientes fáciles de transportar y eso, cuando se van a hacer bastantes kilómetros, es muy importante”, añadió el cocinero.

Jiménez recordó a los asistentes, muchos de ellos llegados desde Soria o sorianos residentes en

Zaragoza, que “tenemos muy buena gastronomía: picadillo, cangrejos, micología... Hay muchos y muy buenos productos”, comentaba el propietario del mesón. “Es una capital muy pequeña pero poseedora de una gran gastronomía”, sentenció.

Durante la presentación de las tapas presentadas por el Mesón Castellano, José Luis Jiménez, directivo del Club Deportivo Numancia, recordó a los presentes la situación en la que se encuentra el equipo de fútbol. “¡Estamos en Primera División!”, exclamó. A dicha frase le siguió un aplauso de los asistentes.

Tras la presentación de las ta-

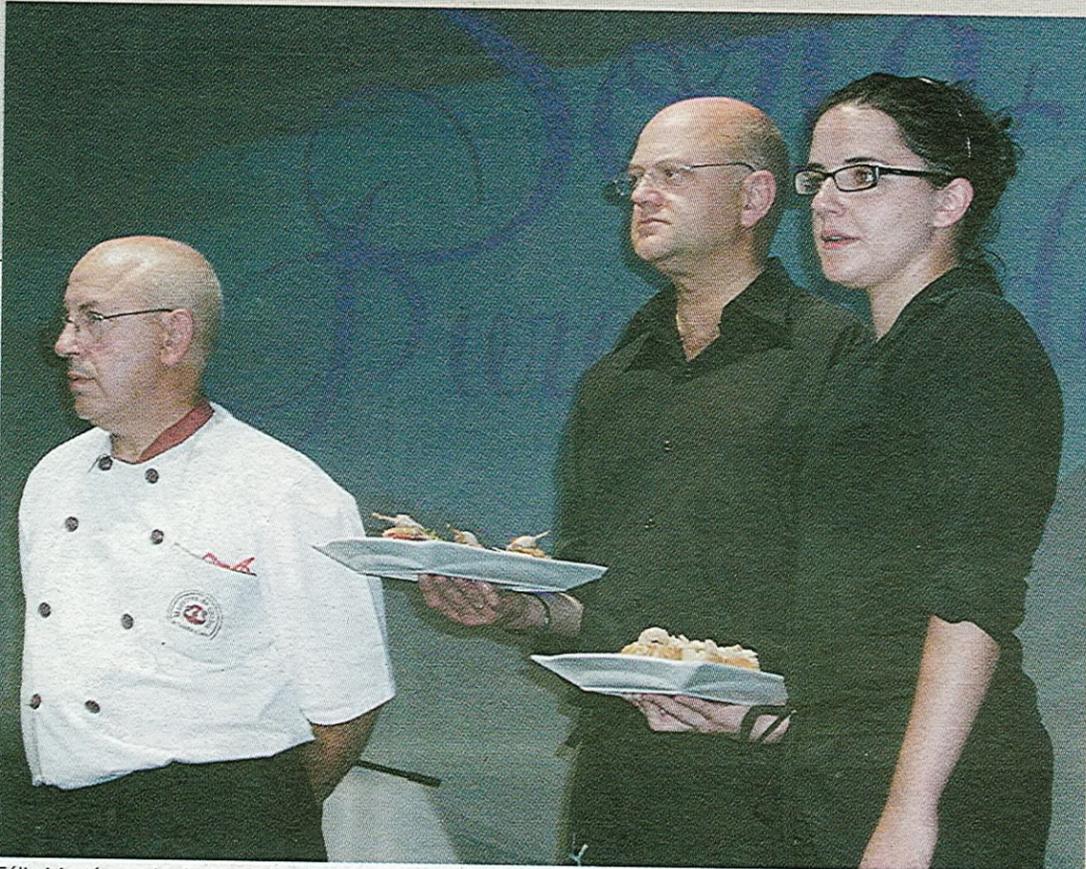
pas, 'Gari' recibió una pregunta relativa a la micología de una de las asistentes.

José Luis contó con la ayuda en los fogones de Milagros Andrés, quien, durante la presentación pasaba calor en la cocina del pabellón y preparaba las tapas que minutos más tarde saborearían cientos de visitantes. “Para las migas hemos utilizado 65 hogazas de pan, lo que calculamos que son unas 600 raciones. Y eso sólo de migas”, explicaba Jiménez.

El cocinero espera quedarse con un buen sabor de boca tras la presentación de sus tapas, ayer, tal y como ocurrió con la de 1992. “Mi restaurante estuvo durante una semana en el pabellón de Castilla y León y fue algo estupendo, la verdad”, afirmaba un poco nostálgico.

“Para mí es un orgullo que me hayan elegido para representar gastronómicamente a Soria. Me encantó hacerlo en Sevilla y es un honor volver a hacerlo en la Expo de Zaragoza, además en una ciudad tan cercana a la nuestra”, sentenció uno de los cocineros más populares de Soria.

VIRGINIA FERNÁNDEZ



Félix Martínez, el jefe de cocina del Virrey, durante la presentación de las tapas. A.E.

DEGUSTANDO TAPAS
EL MAROTO cierra hoy la Semana Soriana con una de sus especialidades.



Sólo con mirarlas... la boca se hace agua. A.E.

EL VIRREY MUESTRA SUS MEJORES CARTAS

El restaurante burgense triunfa con la tapa ganadora en Madrid Fusión en 2005 y con un escabechado

Uno de esos restaurantes a los que acompañan el prestigio y la veteranía a partes iguales presentó ayer sus tapas en el pabellón zaragozano con motivo de la Semana Soriana. El Virrey Palafox de El Burgo de Osma se subió al escenario y presentó dos delicias muy recomendables: escabechado de setas y huevo fusión. Ambas eran una apuesta segura, pero por motivos bien distintos.

La tapa a base de huevo ganó en Madrid Fusión en 2005, así que no hay mucho que se pueda decir, aunque el jefe de cocina del Virrey, Félix Martínez, sólo con la presentación logró que a todo el mundo se le hiciera la boca agua.

Se trata de un huevo a baja temperatura con un toque de vinagre y torrezno, "de manera que parece un huevo frito de los antiguos. Le hemos añadido trufa de Soria y el resultado es el de un contraste muy interesante de sabores. La yema está en su punto, se deshace y se nota el sabor del vinagrito".

La otra es un clásico de la cocina soriana, así que también es una apuesta segura. Y es que los escabechados del Virrey Palafox siempre han estado muy bien considerados. "Ya mi madre nos enseñó a hacerlos", explicó Félix Martínez, quien aseguró que nunca han bajado la guardia en estas especialidades.

"Un buen escabechado tiene que llevar el punto de vinagre ideal para que no canse, y le hemos añadido hongos, niscalos y la seta de cardo".

Dos tapas, en fin, que merecen un sobresaliente. Y tal y como explicó Martínez la tapa de fusión es muy elaborada, pero la otra es "muy sencilla" y, además, cómoda de comer.

Cuestionado sobre la Semana Soriana, Félix Martínez es de la opinión de que hay que ir a todas partes tal y como ha hecho siempre su hermano Gil, "el impulsor de todo esto, que ha recorrido el mundo entero. Zaragoza está en auge con la Expo y Soria ha tenido la oportunidad de beneficiar-

se. Cómo no íbamos a estar aquí hoy presentando nuestras tapas".

El hostelero se mostró convencido de que este evento "va a beneficiar a toda la provincia, eso es seguro".

Respecto al nivel de la hostelería soriana, Martínez no tiene dudas: "Ha crecido mucho y se merece un nueve". "Ahora hay mucha competencia, es inevitable. Nosotros somos pioneros y nuestra matanza es famosa en el mundo entero, eso nos da un poquito de ventaja. Quizá no tengamos un nivel como el del Bulli o Berasategui, pero tenemos nuestra cocina de siempre y la innovamos todo el tiempo".

AMALIA EGUIZÁBAL

"Nosotros somos pioneros y nuestra matanza es famosa en el mundo entero, eso nos da ventaja"

"Estoy convencido de que este evento va a beneficiar a toda la provincia, eso es seguro"

SORIA NI TE LA IMAGINAS

ACÉRCATE EN CUALQUIER ESTACIÓN DEL AÑO.
 SORIA TE ESPERA CON LOS BRAZOS ABIERTOS.
 PODRÁS DISFRUTAR DE MILES DE RINCONES Y
 PARAJES NATURALES DE GRAN BELLEZA.
 DE NUESTRA HISTORIA. DE NUESTRA GASTRONOMÍA...

SORIANITELAIMAGINAS.COM



EXCMA. DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE SORIA

Caja Duero

mójate



PATRONATO PROVINCIAL DE TURISMO

LA TIENES A UN PASO

© 2007 Torres Creativas



Detalle de las propuestas culinarias del restaurante Maroto, protagonista de la última jornada soriana. v.f.s.

TODOS UN CLÁSICO Y UNA NOVEDAD

El restaurante Maroto, de la capital, apostó por una tapa diseñada para la Expo: 'El somarro'

El restaurante Maroto de la capital soriana fue el encargado de dejar a los visitantes de la Expo con un buen sabor de boca. Virgilio Maroto, dueño del establecimiento hostelero, acudió al pabellón de Zaragoza para presentar sus creaciones culinarias: un clásico de su restaurante y una nueva apuesta.

Ambas propuestas, elaboradas con "productos muy sorianos son muy buenas y me ha costado bastante trabajo prepararlas aunque ha merecido la pena porque queremos dar la mejor imagen posible", explicaba el propietario del restaurante.

"Es el público el que decide pero yo creo que las tapas van a gustar porque las he elaborado con muchísimo cariño", comentaba.

"La tuber', elaborada con trufa negra, patata, hojaldre y foie, invadió el paladar de todos aquellos que la degustaron. "Es una tapa que tiene bastante historia en nuestro restaurante y que lleva trufa, que nuestro restaurante es prestigioso en este producto", explica Virgilio. "A mí me traen las trufas directamente del campo, con la tierra, y la elaboro con los huevos trufados o con el carpaccio de ciervo", añade. "Así que espero que esta tapa guste a los visitantes", finaliza.

"El somarro', por el contrario, es una nueva creación. "Pensé en traer una fría y otra caliente, así que, finalmente elaboré esta tapa", explica Maroto. "Para elaborarla busqué algo de los pueblos sorianos y encontré el 'somarro', que es un solomillo de cerdo adobado", comenta el cocinero. "A este alimento le he añadido setas confitadas, piñones y miel de Soria", añade. "Es un agrídulce que creo que va a tener aceptación. A mí me gusta mucho, si no no la hubiera traído", comentaba minutos antes de empezar a venderse las tapas en la barra del bar ubicado en el interior del pabellón de Zaragoza. "Yo sólo espero quedar como lo han hecho mis compañeros. He estado en contacto con ellos durante esta semana y están muy contentos así como creo que

también lo están quienes han probado sus tapas", afirma el restaurador. "Ha sido un sacrificio pero que ha merecido la pena. Por lo que me han comentado, este pabellón ha triunfado durante la semana soriana", expresaba con una gran sonrisa. "Yo he traído unas 350 unidades de cada una y espero que se vendan todas", comentaba. "Haber si realmente Soria empieza a despuntar un poquito más, que nos hace falta. Que despierte la gastronomía, que la gente la conozca y que sepa que hay competencia entre los restaurantes sorianos, pero que es una competencia sana", afirmaba Virgilio Maroto.

LLEGÓ EL POSTRE EL RESTAURANTE MAROTO convenció a los asistentes con dos exquisitas creaciones.



Virgilio Maroto se desplazó a Zaragoza para presentar sus tapas. v.f.s.

"Yo sólo espero quedar como lo han hecho mis compañeros. Ellos están muy contentos"

"Haber si realmente Soria empieza a despuntar un poquito más, que nos hace falta"

VIRGINIA FERNÁNDEZ

Promoción **Calle Real** desde 164.000 €

Promoción **Carretera de Madrid** desde 143.500 €

Promoción **Santa Clara** desde 105.500 €

PROMOCIONES INMOBILIARIAS

Ratioinver

PROMOCIONES INMOBILIARIAS

C/ Venerable Carabantes, 28 - SORIA

975 230 815 • 670 421 010

TALLER MICOLÓGICO "EL GRAN JUEGO DE LA SETA" - PRESENTACIÓN TAPAS RESTAURANTE "Hotel Alfonso VIII" (SORIA) - DUO DE FLAUTAS Andrés Tejedor y y Guillermo Molina - TALLER MICOLÓGICO "EL JUEGO DE LAS PAREJAS" - COMPAÑÍA TEATRO Begoña Baena "SORIA PURA" - DEMOSTRACIÓN COCINA MICOLÓGICA por Lourdes Cascante y José Luis del Prado - CONCIERTO THE SORIANOS - PRESENTACIÓN TAPAS RESTAURANTE "Alvargonzález" (Vinuesa) - CONCIERTO DE GUITARRA por Eduardo Fernández Ayuso - CONCIERTO DE CLARINETE BAJO por David Romero Pascual - TALLER MICOLÓGICO "TU SETA PREFERIDA" (infantil) - CONCIERTO SEXTETO DE VIENTO "CLUSTER" - DEMOSTRACIÓN DE COCINA MICOLÓGICA por Óscar García - CONCIERTO BANDA MUNICIPAL DE MÚSICA - "NUMANCIA CELTIBERIA VIVA" por la Asociación Tierra Quemada de Garray y la Asociación Numantóbriga de Muro - PASACALLES DULZAINEROS CON LA HISTÓRICA COMPARSA DE GIGANTES Y CABEZUDOS DE ZARAGOZA - CONCIERTOS DE LOS GRUPOS DE DULZAINEROS SORIANOS EN RECINTO EXPO - PRESENTACIÓN TAPAS RESTAURANTE "Doña Juana" (Ágreda) - QUINTETO DE VIENTO BANDA MUNICIPAL DE MÚSICA DE SORIA "BARDOS, DRUIDAS Y OTRAS MOVIDAS" FOLK CONCIERTO VOCALES FOLK - ANÁLISIS SENSORIAL GASTRONÓMICO a cargo de Santiago Lapresta - CONCIERTO DE CONTRABAJO Y VIOLONCHELO a cargo de Laura y Silvia Asensio López - CONCIERTO REX DEUS - GALA CONCIERTO "CAMINO SORIA" Banda Municipal de Música de Soria, Jaime Urrutia, Nuevo Mester de Juglaría, Víctor Manuel y Ana Belén - PRESENTACIÓN TAPAS RESTAURANTE "Casa Vallecas" (Berlanga de Duero) - CONCIERTO DE OBOE por Diego Rodríguez Gallo - CONCIERTO "ZAFRA" FOLK - CONSERVACIÓN MICOLÓGICA a cargo de Carlos de Paz - CONCIERTO "EL PETARDO INFECTO" - PRESENTACIÓN TAPAS RESTAURANTE "Mesón Castellano" - CONCIERTO VIOLÍN por Adrián Jiménez - CONCIERTO DE VIOLONCHELO por Inés Suárez López - DEMOSTRACIÓN COCINA MICOLÓGICA por José Luis Jiménez - PROYECCIÓN CORTOMETRAJE "ELLAS CUENTAN (IMPRESIONES)" ONG Mujeres del Mundo España - Brasil 2008-08-29 - CONCIERTO "LOS TRÓCOLOS" - CONCIERTO FLAUTA por Andrés Tejedor - PRESENTACIÓN TAPAS RESTAURANTE "Virrey Palafox" (El Burgo de Osma) - CONCIERTO DE FAGOT por Patricia Lapresta - CONCIERTO DE VIOLA por Lara Fernández - CONCIERTO QUINTETO "DURIUS" - CONCIERTO DE VIOLONCHELO por Gustavo Lapresta - DEMOSTRACIÓN COCINA MICOLÓGICA por Félix Martínez y Francisco de Gregorio - JOVEN ORQUESTA SINFÓNICA DE SORIA en Plaza del Pilar - MONÓLOGOS a cargo de Luis Romera, Rafael Álvarez y Sergio Seca - PRESENTACIÓN TAPAS RESTAURANTE "Maroto" - CONCIERTO GAITEROS DE SORIA "EL DÍA DE LA FUNCIÓN" - ESCUELA DE HUMOR PRODUCCIONES "PINZADOS" - MARIDAJE: SETAS - VINOS por Manuel Martínez - "LA MAGIA DE LA CHISTERA" por José y Cristina - "EL CLUB DE LA CHISTERA" POR Toni, Juan, Suso, Rafa y José - EXPOSICIÓN PINTURA Sala de Exposiciones CAJA DUERO del 29 de agosto al 14 de septiembre - EXPOSICIÓN TRILOBITEPOLIS Adrián Martínez Tierno Entrada Recinto Expo-Pasarelas del Voluntariado. Puerta del Duero, del 23 de agosto al 7 de septiembre - MUESTRA FOTOGRÁFICA DE SORIA: Espacio Paleontológico de Zaragoza-Soria del 29 de agosto al 4 de septiembre - EXPOSICIÓN DE PINTURA "EL MARRAJO ENTRE DOS RÍOS" por Antonio Soria organizada por el Centro Soriano de Zaragoza

GRACIAS SORIA, EN EXPO

Soria Pura Vida

