



■ Disfrutando de las tapas. Grumer y el hotel Alfonso VIII fueron los primeros en presentar sus tapas. c. ORTEGA

DEGUSTANDO TAPAS
EL HOTEL ALFONSO VIII Y GRUMER presentaron sus tapas en la primera jornada

LA WEB DE SORIA Y TURISMO, PREPARADA

El presidente de Asohtur presentó cuatro paquetes turísticos

LOS RESTAURADORES PRESENTAN SUS TAPAS

El catering Grumer y el hotel Alfonso VIII fueron los primeros en mostrar sus creaciones a los sorianos

Cuatro fueron las tapas 'made in Soria' que pudieron degustarse durante la jornada de ayer en el pabellón de Zaragoza que hasta el día 4 será territorio soriano. Los encargados de dar el pistoletazo de salida en el ámbito gastronómico fueron los restauradores del catering Grumer y del hotel Alfonso VIII.

Cada uno de estos establecimientos hosteleros presentaron dos tapas. Por parte de Grumer, las creaciones fueron un falso hongo de foie y un montadito de pularda. El primero de ellos, elaborado con hígado de pato, jugo de trufa, Pedro Ximénez, karragenato, sal escamada y pimienta. Todos estos ingredientes se muestran al visitante bajo la apariencia de un hongo. El montadito, por su parte, está elaborado con pechuga de pularda, mostaza en grano, boletus eludis, clara de huevo, pan

y puerros. El 'sabor a monte soriano' es el distintivo de esta tapa de Grumer.

El hotel Alfonso VIII también presentó dos 'pequeñas joyas gastronómicas'. Decostrucción de un torreno trufado cuenta con panceta, corteza de cerdo, trufa indicum y distrina como ingredientes. La segunda tapa, denominada milhojas de yuca, está elaborada con morros de cerdo, café, yuca, sal, huevo y harina.

Hoy, los cocineros del restaurante Alvargonzález, de la localidad de Vinuesa, presentarán la creación elaborada para la Expo.

Iniciativa de Asohtur

La Asociación Soriana de Hostelería y Turismo, Asohtur, ha promovido esta presentación de tapas que llevarán a cabo diferentes restaurantes a lo largo de la semana soriana. "Hemos tenido que ir un poco a contrarreloj porque nos

hemos tenido que poner de acuerdo el Ayuntamiento de Soria, Asohtur y Soria y Turismo. Cada uno sabía las labores que tenía que realizar. La labor de Asohtur es mostrar la gastronomía de Soria a través de las diferentes tapas que presentan los distintos restaurantes. Ellos han aportado sus ideas para las tapas, muchas de ellas elaboradas con hongos", explica el presidente de la asociación, Ángel Mayor. "Queremos transmitir nuestra gastronomía", añade.

"Todos los restauradores han trabajado duro para presentar las tapas durante esta semana de presencia soriana en la Expo. Se prevé que se den unas 1.200 tapas diarias ya que se calcula que entren unas 7.000 personas diariamente. Es muy importante porque a lo largo de la semana entrarán más de 42.000 personas", concluye.

V.F.S.

La Asociación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) aprovechó la inauguración de la semana de Soria en la Expo para presentar los primeros paquetes turísticos que oferta Soria y Turismo a través de su página web (www.soriayturismo.com). "Por primera vez, Soria y Turismo presenta una serie de paquetes turísticos que ya pueden comprarse a través de la página web", explica el presidente de Asohtur, Ángel Mayor. "Por ahora hemos presentado cuatro paquetes turísticos temáticos aunque faltan muchos otros por hacer", aclara.

"En esta semana estamos regalando bonos de descuento para uno de esos paquetes turísticos consistente en una noche de alojamiento para una persona y la ruta machadiana por 55 euros por persona. Es una promoción especial para la Expo", comenta Mayor. "Dentro de la página puede encontrarse ya información sobre las distintas rutas que pueden realizarse o sobre los hoteles que puede encontrar el visitante", puntualiza el presidente de Asohtur.

"La página ya es comercial y ya está preparada", afirma. "Hemos tenido que hacer muchísimo trabajo porque queríamos tener la página web preparada para hoy, para poder presentar nuestras ofertas de paquetes turísticos a los visitantes de la Expo de Zaragoza", explica Ángel Mayor. "Nuestra presencia aquí es muy importante porque por lo menos se nos está viendo. Ya tenemos nombre e identidad, que era lo que deseábamos... Tener algo para enseñar", comenta el presidente de la asociación.

za", explica Ángel Mayor. "Nuestra presencia aquí es muy importante porque por lo menos se nos está viendo. Ya tenemos nombre e identidad, que era lo que deseábamos... Tener algo para enseñar", comenta el presidente de la asociación.

Paquetes turísticos

Alejandra Vitoria, directora de Soria y Turismo, afirma que "hay que aprovechar la posibilidad de tener tanta gente reunida en un destino tan próximo como es Zaragoza, para promocionar nuestra provincia". "Por ello hemos sacado cuatro paquetes turísticos: el dedicado a la micología, que incluye charlas didácticas y salidas al campo; el de la naturaleza, con la cueva Galiana y el Cañón del Río Lobos; el paquete románico y el de los poetas", explica.

"Ahora, aprovechando el otoño, queremos fomentar especialmente la ruta micológica, de la que puede disfrutar toda la familia ya que es muy didáctica para los niños", comenta Alejandra Vitoria. "Las setas son elemento diferenciador", afirma.

"Estamos presentando los bonos de 55 euros que sólo pueden adquirirse aquí, en el pabellón de Zaragoza, durante la semana de Soria y que pueden ser consumidos hasta finales de año", explica la directora del proyecto Soria y Turismo.

V.F.S.

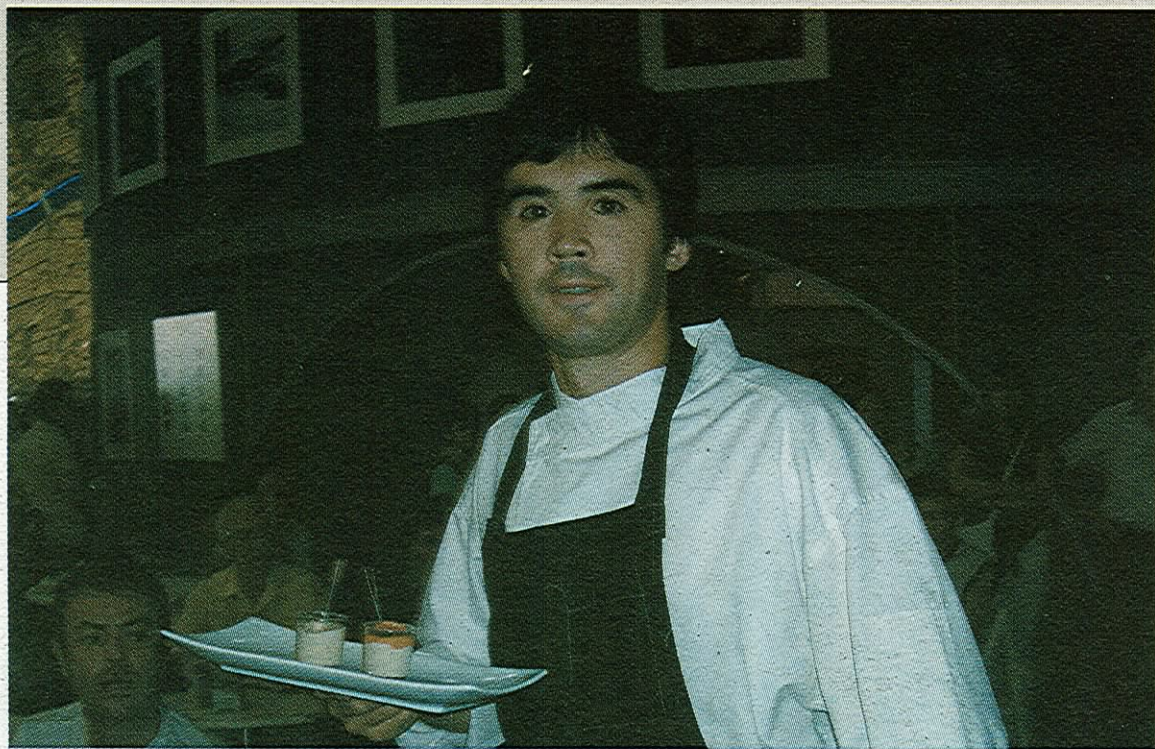


desde ese día más de 25 años juntos, naturalmente

SoriaNatural

medicina natural
alimentación dietética
cosmética natural

www.sorianatural.es



■ **Óscar García.** El antiguo dueño del Alvargonzález propuso una crema de boletus y una espuma de atún. A.E.

DEGUSTANDO TAPAS
RESTAURANTE DOÑA JUA-
NA Y CHOCOLATE A TRES
 tienen hoy su turno en la Expo

EL G9 PONE EN COMÚN SUS EXPERIENCIAS

Carlos Martínez participa en el encuentro de esta red de ciudades

¡UNA DE BOLETUS Y OTRA DE ATÚN!

El cocinero Óscar García presenta dos recetas originales que gustaron mucho al público

Haciendo equilibrio entre los sabores más tradicionales y las recetas más arriesgadas. Una línea que los cocineros sorianos están demostrando controlar muy bien. Por lo menos así lo han hecho las dos primeras jornadas de presentación de tapas en el pabellón zaragozano. Uno de los puntos fuertes de la Semana Soriana en la Expo.

Ayer fue el turno para Óscar García, un buen conocedor de la Expo, ya que gestionó durante una semana la barra del restaurante de Castilla y León. Ayer García regresó a Ranillas con dos tapas que merecieron el aplauso del público: una crema de boletus "sencilla", tal y como él mismo definió, y una espuma de atún fría que ya conquistaba sólo por el aspecto.

José María Muñoz, director de Producto de Soria y Turismo, fue el encargado de presentar a "este

joven cocinero que ha sabido diseñar recetas muy novedosas en toda Castilla y León".

Más bien parco a la hora de presentar sus creaciones (aquí lo importante es degustarlas, no hablar de ellas) García explicó que la crema que llegó al público en un un coqueto vasito llevaba puerro, boletus, cebolla, caldo blanco y nata. De esta manera cumplía con uno de los 'requisitos' no indispensables, que consiste en que alguna de las tapas sorianas tenga setas. En este caso optó por el boletus, "piedra filosofal de los fogones sorianos en materia micológica", según reza la receta.

La otra creación, la espuma de atún con gelatina de tomate, también presentada en un vasito, es ideal para un día como el que ayer hizo en Zaragoza.

Muy agradable y fresca, la espuma estaba elaborada a base de atún, queso philadelphia, aceite

vegetal, gelatina y tomate raff. "El autor ha logrado extraer una amplia gama de matices a la conjunción de queso emulsionado con atún", afirma la receta.

Y es que estas recetas, además de ser saboreadas, pueden ser leídas y coleccionadas. Como ya viene haciendo el pabellón del Consistorio zaragozano desde que empezó a ofrecer tapas en junio, durante la Semana Soriana se editarán diariamente unos marca libros muy prácticos no sólo para los lectores, también para los amantes de la buena gastronomía. Y es que en dichos marca libros están especificadas las recetas que los cocineros sorianos presentarán día a día. Ya hay quien los está coleccionando.

La gastronomía soriana, en fin, está poniendo sabor a la Semana. Y ésta, todavía, no ha hecho más que empezar.

AMAIA EGUIZÁBAL

La Exposición Internacional de Zaragoza ha acogido hoy una reunión del G9, la red de representantes municipales socialistas de ciudades del entorno del Ebro, de la cual forma parte Soria. En el encuentro se ha constatado que en los ocho años de funcionamiento las políticas medioambientales en los municipios han pasado de ser una "vocación" a convertirse en una obligación y a incorporarse plenamente a las normas.

El primer teniente de alcalde del Ayuntamiento de Zaragoza, Carlos Pérez Anadón, ha ejercido hoy de anfitrión de los representantes municipales de Soria, San Sebastián, Vitoria, Burgos, Pamplona, Santander, Logroño y Bilbao, quienes han puesto en común sus experiencias y estrategias en materia de sostenibilidad y medio ambiente.

El alcalde de Soria, Carlos Martínez, ha insistido en que las políticas medioambientales tienen ya carácter transversal y se incorporan, día a día, al cuerpo normativo de los ayuntamientos, que no cejan en la aprobación de ordenanzas para, por ejemplo, promover un consumo más responsable de agua, incrementar la depuración o gestionar eficazmente los residuos.

El teniente de alcalde zaragozano, Carlos Pérez Anadón, ha explicado que los representantes municipales han puesto en co-

mún su experiencia y en este caso el foro más adecuado ha sido la Exposición Internacional, porque además de su vertiente de espectáculo y ocio tiene aportaciones teóricas y técnicas.

Los resultados de este trabajo en la Tribuna del Agua, ha vaticinado Pérez Anadón, serán imprescindibles para los ayuntamientos a la hora de fijar sus políticas medioambientales y de gestión hídrica.

El trabajo en el consistorio zaragozano, pionero en las políticas de ahorro de agua, se centra en esta área en cinco ejes: mejora de la calidad y sostenibilidad en el agua; lucha contra el cambio climático; calidad de vida y sistemas de gestión ambiental; biodiversidad, y educación e información.

Entre otros datos que avalan en parte este optimismo figura que Zaragoza ha pasado de consumir 106 millones de metros cúbicos de agua en 1979, con 550.000 habitantes, a 64,4 millones en 2007, con 680.000 habitantes. Y que entre 1996 y 2005 se ha reducido en un 4,9% la cantidad de emisiones de CO2 por habitante y año, además de que el uso del autobús urbano ha crecido un 14% desde el 2000.

En cinco años las zonas verdes han pasado de 4 a 8 millones de metros cuadrados en una ciudad que considera especialmente importante la implantación de programas.

EFE

PETROSORIA S.L.
Gasóleo de calidad

En distribución
 de gasóleos
 hay un modelo
 a seguir



CEPSA
 ¿Qué necesitas?

Avd. de Valladolid, 42 Bajo
 42004 - SORIA

975 230 659



■ Dos restaurantes. El Hostal Doña Juana y Chocolate a tres, estuvieron presentes ayer en la Expo. A.E.

RECETAS SORIANAS

CASA VALLECAS, de Berlanga de Duero, tiene su turno hoy en la Expo

APRENDIENDO A ANALIZAR LAS SETAS

Santiago de Castro dirige un taller de análisis sensorial y gastronómico

UNA TAPA PREMIADA Y OTRA MUY AGREDEÑA

El Hostal Doña Juana y Chocolate a tres presentan sus especialidades más exquisitas en la muestra

Ternera y bacalao, ambos productos convertidos en una verdadera delicia para el paladar. Ayer fue el turno del Hostal Doña Juana de Ágreda y para Chocolate a tres. Ambos establecimientos presentaron sus tapas en el pabellón zaragozano con motivo de la Semana Soriana de la Expo y ambos, también, con ofertas bien distintas, fueron aplaudidos. Los platos lo merecían.

Luis Miguel Modrego, del Hostal Doña Juana, explicó a HERALDO DE SORIA que el Gadus morhua (tiene ese nombre por la variedad de bacalao con que se elabora) es una tapa fría que desde hace años forma parte de la oferta del restaurante. Un local que cabe recordar lleva 17 años celebrando las jornadas del bacalao, un producto muy relacionado con Ágreda.

Este plato nació precisamente

con motivo de las segundas jornadas y según su autor "es muy agradecido". Se trata de una tapa con bacalao, unas verduritas troceadas, aceite de girasol, tomate confitado, trucha y la piel propia del pescado.

Probablemente no resulte tan "sencillo" de elaborar como apuntó Modrego, pero al público le mereció la pena el esfuerzo del cocinero.

Respecto a la propuesta de sus cuñados, los propietarios del Chocolate a tres, igualmente se trataba de una apuesta segura. Y es que el maki de ternera fue premiado en el último certamen de tapas celebrado en la capital, que tuvo lugar en noviembre del año pasado. Se trata de una tapa elaborada a base de ternera fileteada muy fina con queso y verduritas.

La receta de Tomás Morchón y Ana Carmen Modrego también fue muy apreciada por el público

que ayer se acercó al pabellón. El maki de ternera con senderuelas y trompetas de la muerte es una tapa bastante elaborada, "sobre todo la salsa", explicó Morchón.

Si bien la media es de mil tapas por receta, ayer el número de makis no fue tan elevado porque es una receta que debe ser preparada en el mismo momento en que va a ser consumida, lo cual no permite que sea elaborada en grandes cantidades.

Que Chocolate a tres tuviera que cerrar ayer el establecimiento soriano para acudir a la cita zaragozana pone de manifiesto el esfuerzo que los hosteleros de la provincia están haciendo para promocionarse. Por ahora... todos lo cuentan con satisfacción.

El turno, hoy, es para uno de esos restaurantes 'de toda la vida', Casa Vallecas de Berlanga de Duero.

AMAIA EGUIZÁBAL

Cómo valorar la apariencia de una seta, sus colores, su olor, su sabor, su textura. El presidente de la Federación de Asociaciones Micológicas de Castilla y León, Santiago de Castro, reunió ayer a 25 personas en el pabellón del Ayuntamiento zaragozano para dirigir un curioso taller sobre análisis sensorial y gastronómico. Siempre dentro de la Semana Soriana, este acto sirvió para promocionar una vez más un sector en el que la provincia tiene mucha voz.

A lo largo de la jornada Soria y Turismo estuvo 'fichando' a los amantes de las setas que se presentaron para ofrecerles participar en el taller. Según pudo observarse, todos ellos salieron satisfechos de haberse asomado a un mundo nuevo y todavía desconocido para la mayoría.

El rebozuelo y la trompeta de los muertos, "una excelente seta pese al nombre", fueron las especies elegidas por Castro para dar esta lección.

"Lo que vamos a hacer es un reconocimiento de setas igual que lo haríamos de cualquier otro producto. Consiste en reconocer las características de su apariencia y para ello trabajaremos con las setas en crudo. Estudiaremos el color, el sabor y el olor. Y una vez sabidas estas características sabremos si se les pueden dar ciertos tratamientos culinarios o no".

El presidente de la Federación

de Asociaciones Micológicas de Castilla y León, nacida en 2003, es veterinario y en la actualidad trabaja en sanidad ambiental.

Castro, invitado por el Ayuntamiento para participar en la Semana Soriana de la Expo, aseguró que el camino que ha tomado la provincia en la promoción de este producto tan valorado en las cocinas "no sólo es el correcto, sino que debería ser imitado por otros territorios".

Lo cierto es que de setas se está hablando mucho en la Expo. Además de que los talleres infantiles 'Tu seta preferida' empiezan a tener repercusión entre los pequeños, todas las tardes hay demostraciones culinarias.

El viernes y el sábado éstas corrieron a cargo de Lourdes Cascante, José Luis del Prado y Óscar García. Hoy el maestro de cocina de Castilla y León, Carlos de Pablo, será el encargado de dar una clase sobre conservación micológica; el martes otro maestro de cocina, José Luis Jiménez, hará demostración centrada en las recetas micológicas, igual que harán Félix Martínez y Francisco de Gregorio el miércoles.

El último día, el 4 de septiembre, la charla de Manuel Martínez versará en torno al maridaje de las setas y los vinos.

Como se ve... es importante acudir a todos los encuentros si uno quiere ser un profesional.

A.E.

90 días en Expo Zaragoza para contártelo todo **H2O**

HERALDO
DE SORIA



Alfonso, del restaurante Trashumante, muestra sus creaciones. v.f.s.

RECETAS SORIANAS
EL MESÓN CASTELLANO
 presentará este mediodía
 sus creaciones gastronómicas



Sergio Domingo, de Casa Vallecas, presentó dos tapas. v.f.s.

“HEMOS TRAÍDO TAPAS QUE TRIUNFAN”

Casa Vallecas y Trashumante han presentado unas tapas ‘clásicas’ en sus establecimientos

Tapas muy sorianas. Torrezno, nísalos, boletus edulis y canterelus fueron algunos de los ingredientes con los que los cocineros deleitaron los paladares de quienes probaron las tapas presentadas ayer en el pabellón de Soria. Decenas de personas esperaban pasado el mediodía en el interior del recinto, junto a las barras del bar, para probar alguno de los cuatro manjares sorianos.

Milhojas de hojaldre y rulos crujientes fueron las sugerentes denominaciones de las tapas presentadas por el restaurante Trashumante de Soria. “El hojaldre está elaborado con mantequilla de Soria y con escabeche que también es muy típico de allí. También le hemos puesto una sal-

sita de hongos”, explica Alfonso Romero, cocinero de este establecimiento hostelero, quien define esta tapa como “peligrosamente excitante”. “La elegancia con la que están tejidos cada uno de los ingredientes queda prendida en el paladar”, añade. “Cada segundo del tiempo invertido en esta tapa no tiene precio”, sentencia Alfonso. La segunda tapa es definida por el cocinero como “una sinfonía de matices”.

“Hemos confiado en dos tapas que tenemos más que estudiadas y sabemos a ciencia cierta que la gente se va encantada con ellas”, explica el cocinero de Trashumante. “Preferimos introducir las novedades a nuestro público y luego ya las lanzamos a eventos más grandes”, añade.

“Hemos hecho unas 400 unidades de cada una de las tapas y esperamos venderlas todas”, explicaba Romero momentos antes de abrir las barras y comenzar a ofrecer sus creaciones.

Las tapas de este establecimiento venían “prácticamente preparadas de Soria y en Zaragoza ha sido sólo realizar el último montaje, el último toquecito de color o de fritura”, explica el cocinero. Para ello, Alfonso contó en los fogones del pabellón de Zaragoza con sus “dos pilares en la cocina. Uno es mi hermano Juan y el otro es Olivia”. “Tenemos el trabajo bien preparado, bien hecho, así que confiamos en nuestras tapas”, comentaba Alfonso Romero.

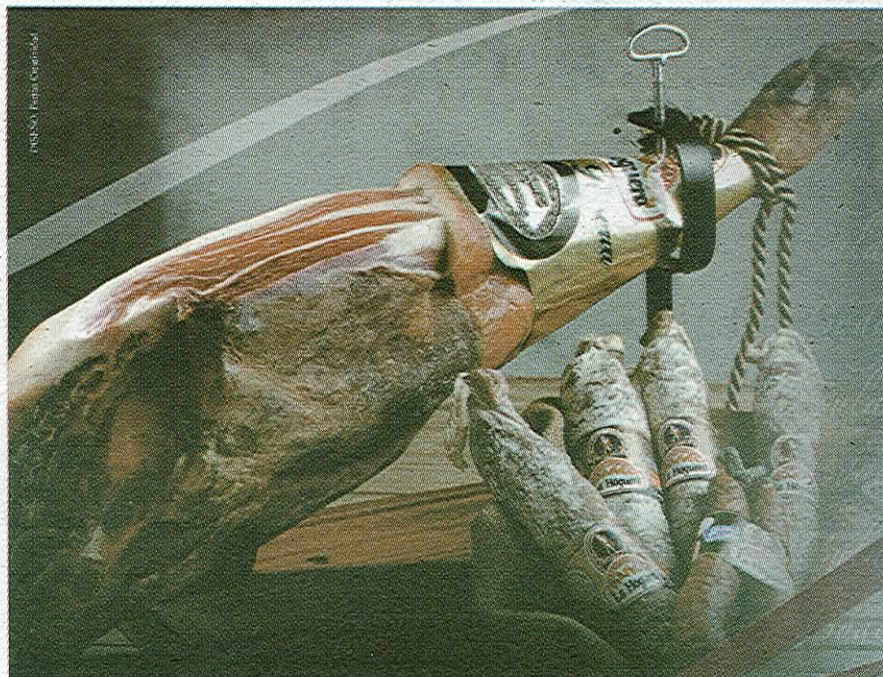
Por su parte, el restaurante Casa Vallecas de Berlanga de Duero,

con Sergio Domingo a la cabeza, presentó torrezno de cigala y morro de cerdo y nísalos con puré de patata. “La primera tapa está elaborada con polvo de torrezno (extraído de la corteza triturada) y una cola de cigala. Es un plato de mar y montaña, una sugerente alianza entre la carne y el pescado”, explica Sergio. “La segunda es una espuma de patata con nísalos, así que es una tapa micológica; muy soriana. Lleva también piñones y pimentón dulce”, comenta el cocinero de Casa Vallecas.

“Estas tapas las tenemos en el restaurante y el torrezno de cigala es la tapa clave de Casa Vallecas. Hay mucha gente que viene sólo a probarlo o a volver a comerlo porque les ha gustado mu-

cho. Es un clásico en nuestro restaurante”, explica. “Calculo que hemos cocinado unas 300 tapas de cada una. Hemos madrugado un poquito para prepararlas y eso que la mitad ya la traíamos hecha de Soria”, comenta Sergio, quien ha contado con la ayuda de Luis Esteban, otro de los cocineros del restaurante. “Esperamos que se vendan todas las tapas, a pesar de que hoy hay menos ambiente que durante el fin de semana. Pero por lo que vemos, la gente está esperando a que abran las barras y se empiecen a distribuir las tapas”, comentaba Sergio Domingo minutos antes de las 12.30, hora en la que el bar del pabellón de Zaragoza empieza a ofrecer las creaciones sorianas.

v.f.s.



SABOR DE ANTAÑO



SAN PEDRO MANRIQUE - SORIA - ESPAÑA
 TFNO.: 975 398 000 / 975 398 099 - FAX: 975 381 107
 EMBUTIDO@LAHOQUERA.ES - WWW.LAHOQUERA.ES