

Soria, 23 de noviembre de 2012

## **NOTA DE PRENSA**

### **“ASOHTUR colabora en INTUR en la promoción de Soria como Destino Micológico”**

- **La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) participa en una serie de talleres y degustaciones relacionados con la micología que ha programado la Junta de Castilla y León en su expositor.**

ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) colabora con la Junta de Castilla y León en la promoción de Soria como Destino Micológico en la feria de INTUR 2012 (Feria Internacional del Turismo de Interior) que está celebrándose estos días en la Feria de Muestras de Valladolid.

De esta forma ASOHTUR participa en diversos talleres y degustaciones este domingo, relacionados con la dimensión gastronómica y culinaria de hongos y setas. En esta línea, las acciones publicitarias se enfocan sobre el Congreso bienal Soria Gastronómica, organizado por la Junta de Castilla y León, como vértice de esta unión entre micología y cocina, fraguada en la provincia de Soria.

Así, en el marco del programa de actividades organizado por la Junta de Castilla y León en su stand de la Feria de Muestras de Valladolid, ASOHTUR, de la mano de su Presidenta Yolanda Santos, participará a partir de las 14:00 horas en la presentación y degustación del ‘Pan de Soria’ y el ‘Mousse de Boletus’ que respectivamente han elaborado con un sustrato de ingredientes, entre los que se hallan hongos y setas, la Asociación de Panaderos de Soria y la Asociación Soriana de Empresarios de Confeitería, Pastelería, Bollería y Repostería (ASEC), respectivamente.

A continuación, a partir de las 16:00 horas, Yolanda Santos conducirá en compañía de Santiago Castro, Presidente de la Federación de Asociaciones Micológicas de Castilla y León (FAMCAL), un taller sobre micología titulado ‘A por setas’ en el que ambos ponentes revelarán algunos de los muchos secretos que encierra el Reino Fungi.

La colaboración de ASOHTUR en la promoción del Congreso Soria Gastronómica se cerrará con la presentación de la Mejor Tapa Micológica de Soria de 2011 a cargo de su autor, Alfonso Romero, cocinero responsable de Restaurante Trashumante, en la ciudad de Soria. En este taller Romero mostrará al público el modo de elaboración de la 'Lasaña crujiente de setas con espuma de Caelia y boletus', creación que el pasado año obtuvo el premio del jurado del Concurso Provincial de la Semana de la Tapa Micológica de Soria, evento organizado anualmente por ASOHTUR. Una degustación de esta tapa entre los asistentes pondrá el broche a la exhibición.

\*\*\*\*\*

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

---