

MEMORIA

semana de la
Tapa Micológica
Soria

DEL 19 AL 27 DE OCTUBRE DE 2013

VI CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLÓGICA

+ JORNADAS DE CAMPEONES 14 Y 15 DE NOVIEMBRE





Índice

Presentación	3
Desarrollo campaña	5
Promoción	8
Imagen campaña	13
Valoración campaña	19
Dossier de prensa	25
Dossier prensa nacional	39
Galería de fotos	45
Recetario de Tapas Micológicas	56
Agradecimientos	58

Presentación

Semana de la Tapa Micológica de Soria – VI Concurso Provincial de la Tapa Micológica

Fechas de celebración:

Del 19 al 27 de octubre, extendiendo su duración con la inclusión de las Jornadas de Campeones los días 14 y 15 de noviembre.

Establecimientos participantes:

Un total de 47 participantes, 41 de Soria y 6 de la provincia.

Novedades de la VI edición:

Jornadas de Campeones. Los días 14 y 15 de noviembre los tres establecimientos finalistas de cada una de las cuatro categorías de premios de los que consta este evento ofrecen al público una nueva oportunidad de degustar las mejores tapas del certamen durante estos días.

Trofeo ‘Seta de Oro’. ASOHTUR introduce en esta sexta edición de la Semana de la Tapa Micológica la concesión del reconocimiento de la ‘Seta de Oro’ a una personalidad que dentro de su campo profesional sobresaliese en la difusión de la gastronomía y la promoción de la hostelería y el turismo .

Premio 'Tu peso en cerveza'. En colaboración con la marca Amstel, se añade este nuevo premio a sortear entre los consumidores de tapas. La persona agraciada con este premio es elegida entre uno de los miles de boletos con los que los clientes votan por su tapa favorita de la Semana.

Concursos:

Maratón de la Tapa, a través de la APP para Android.

SoriaToday, nota de humor.

El Fototapeo Micológico, a través del diario digital DesdeSoria.

La porra de la tapa micológica, en redes sociales y whatstapp de ASOHTUR.

La Senda de los Campeones, mediante la descarga de la actualización de la APP para Android.

Desarrollo campaña

La VI Semana de la Tapa Micológica de Soria conserva la estructura que la ha colocado como una de las citas gastronómicas de referencia en la estación de otoño.

Un año más se cuenta con la colaboración de los escolares de la ESO para concursar en el diseño de la imagen que ilustre la campaña.

Esta edición cuenta con dos establecimientos mas que en la pasada del 2012, siendo un total de 47 los establecimientos participantes que ofrecen al público sus creaciones culinarias a lo largo de los nueve días de duración de la campaña.

De la misma forma que en 2012, el precio de cada tapa es de 1,50 euros, precio que no ha variado desde la primera edición de 2008 con el propósito de popularizar la Semana y hacer partícipe de ella a todos los públicos.

En el VI Concurso Provincial de la Tapa Micológica, los negocios participantes optan de nuevo a una de las cuatro categorías de galardones.



Premio a la ‘Mejor Tapa Micológica Provincial’, dotado con 1.300 euros e invitación a participar en el X Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid. Este premio es concedido por un jurado que cata las tapas participantes en el concurso.

Premio a la ‘Mejor Tapa Micológica Popular’, dotado con una suma en metálico de 700 euros. Reconocimiento que recae en el establecimiento cuya tapa recibe mayor número de votos del público.

Premio a la ‘Mejor Tapa Micológica Mediterránea’, consistente en distinción más diploma acreditativo otorgado por la Fundación Científica de Caja Rural de Soria que valora únicamente las tapas participantes que han sido elaboradas con ingredientes que se ajustan a los de la dieta mediterránea.

Premio a la ‘Mejor Calidad en el Servicio’. Un jurado de expertos del C.I.F.P. ‘La Merced’ dota con distinción y mención especial al establecimiento ganador que cumple con los criterios de calificación relacionados con la presentación de la tapa (presentación visual, composición y colorido del utillaje utilizado para la presentación y degustación, comodidad del utillaje en la degustación...) y con el servicio de camareros y estado del establecimiento.

Premios para el público participante:

Entre todos los boletos de votación depositados por los clientes, en las urnas ubicadas en los establecimientos participantes, se sortean ante notario los siguientes premios:

- * Viaje a la Ribiera Maya (México) para dos personas.
- * 'Tu peso en cerveza' de la marca Amstel.

Jornadas de campeones y Conferencia Micológica

Una vez finalizada la Semana y tras conocer los finalistas en cada una de las cuatro categorías de galardones se desarrollan estas jornadas con una duración de dos días, 14 y 15 de noviembre, en las que los finalistas ofrecen al público sus tapas ganadoras.

En paralelo a estas Jornadas, la organización programa una conferencia sobre el Reino Fungi dirigida a escolares de la ESO.

Entrega de premios:

Tanto los premios profesionales, el galardón de la 'Seta de Oro' como los premios del público participante se hacen efectivos en el Acto de Entrega de Premios que se celebra el 29 de noviembre.

Promoción

Distribución de **45.000 folletos** planos desplegados, con una completa información de las tapas ofrecidas en la Semana, en gran mayoría de domicilios de la provincia, puntos de información turística y establecimientos de hostelería, con el objeto de invitar a degustar las tapas tanto a los sorianos como a turistas que visitan nuestra ciudad en estos días.

Colocación de **400 carteles** en negocios de hostelería y comercio, organismos públicos, paneles informativos, elementos de mobiliarios urbano, etc.

Carteles colocados en **hitos del Ayuntamiento** ubicados en las entradas a Soria capital.

Distribución de **más de 76.000 boletos** de votación a la 'Mejor Tapa Micológica Popular'.

Colocación y distribución de alrededor de **300 carteles** de finalistas Jornadas de Campeones.

Inserción de anuncios publicitarios en medios de comunicación local:

Cadena Ser y 40 principales, Cadena Cope, Cadena 100, Kiss FM y Vive Radio, Televisión CyL8 Soria, Heraldos de Soria, Diario de Soria, El Mirón, SoriaNoticias y Desde Soria.



Entrevistas y menciones de la Semana en medios de comunicación a nivel nacional:

Televisión: Noticias La Sexta en la edición de Noche.

Radíos: entrevistas en RNE Degustar España, RNE Paisajes y Sabores, RNE Esto Me Suena y GastroRadio.

Blogs de Gastronomía como Diario de Gastronomía, El Aderezo, Directo al Paladar, Directo a la Mesa, Entre Cazuelas o The Spanish Food.

Otras menciones en páginas de Internet como Hola.com, Diario Expreso o Diario del Viajero.

Diarios: El Norte de Castilla, La Razón CyL, Periódico de Aragón.

Revistas como Automotive o Vivir el Vino.

Publicación del evento en:

Web de ASOHTUR, Web 'Día Mundial de la taapa', Web hosteleriadigital de FEHR, Redes sociales: facebook y twíter de ASOHTUR.



Redes Sociales Toda la información y desarrollo de la Semana, así como la de los juegos y concursos están localizados en las redes sociales de **ASOHTUR**: Facebook, Twitter o a través del canal Whatsapp o vía SMS.

En esta edición estamos presentes en el perfil de Twitter @SoriaToday que se encarga de poner la nota de humor a través de comentarios y noticias relacionados con la Semana de la Tapa Micológica y donde los twitteros participen en el sorteo de regalos.

APP (descarga gratuita) para móviles con sistema Android para visualizar situación en mapa de establecimientos participantes, foto, ingredientes y elaboración de cada una de las tapas. Además, mediante el sistema GPS del móvil el usuario puede localizar los establecimientos más próximos a su ubicación, así como participar en concursos. Además, la campaña está presente en las APP SoriaOcio y Soria App.

Juegos y concursos:

‘Maratón de la Tapa’. A través de la APP para móviles Android, se puede correr esta maratón, juego en el que el usuario, cada vez que entra a probar la tapa micológica de cualquiera de los 47 establecimientos participantes hace un ‘check-in’ y marca así su posición a través del sistema de geolocalización GPS de su móvil. Automáticamente, el usuario comienza a marcar tapas de la Maratón aspirando a premios en función del número de tapas consumidas.



Los premios establecidos son:

“La Décima” lleva consigo el sorteo de vales por una tapa entre los consumidores que realizan el check-in en 10 establecimientos.

“La Media Maratón”, sorteo de una comida para dos pax. entre los que consuman 23 tapas.

“La Maratón”, sorteo de una estancia hotelera entre los consumidores de las 47 tapas.

El Fototapeo Micológico. A través del diario digital soriano Desde Soria, el público envía fotos tapeando en los establecimientos participantes en la Semana para entrar en el sorteo de vales de tapa y regalos de la marca Amstel.

Soria Today, nota de humor. Se premia al público cuyo comentario en relación a la Semana de la Tapa contenga la mejor nota de humor, se recompensa con vales de tapa gratis.

La porra de la tapa micológica. Dados a conocer los finalistas de los establecimientos participantes de cada categoría, se pone en marcha la porra de la tapa con el objeto de que el público acierte el campeón de cada uno de los cuatro premios profesionales. Entre los acertantes se sortea una comida para dos pax.

La Senda de los Campeones. Con el ánimo de ofrecer una experiencia que no se limita únicamente a lo gastronómico, ASOHTUR realiza una actualización de la aplicación para móviles Android -Tapa Micológica Soria 2013 - exclusiva para las Jornadas de Campeones. Al descargar esta aplicación, encontramos información detallada de cada tapa (ingredientes, elaboración, autor...) y además se puede participar en el juego de 'La Senda de los Campeones', un juego en el que se sorteará una estancia para dos personas en el Hotel Termal Burgo de Osma entre las personas que hayan probado las 9 tapas 'campeonas' a través de un sistema de marcado que funciona gracias al GPS del móvil.

También se sortean 10 packs con regalos ofrecidos por Amstel entre las personas que envíen una foto tapeando a nuestro muro de Facebook o que la adjunten en un tweet junto al hashtag #tapamicológica.

Otras actuaciones:

Colaboración con Banco de Alimentos. En esta edición, la organización decide que por cada tapa que cada soriano consuma una parte de esta se donará en forma de comida al Banco de Alimentos. De esta forma, si se superan las 50.000 tapas vendidas, se entrega media tonelada de comida a la mencionada organización.



Imagen campaña

Diseño ganador del concurso



Cartel anunciador evento



Roll up presentaciones



Cartel hitos entradas a Soria





Cartel mupi



Folleto plano desplegable



Pegatina urnas



Boleto votación



Distintivo participante



Vale tapa



APP para móviles Android



Otras APP



¡Altoooo! Pulsa aquí y lee primero qué regalazos puedes ganar y cómo puedes atraparlos antes de salir disparado de bar en bar.



ITS DUERO S. L. nuevo distribuidor Canon en Soria
C/ Caballeros, 9 975 24 00 10 42002 SORIA



Promoción diferentes Webs

13/01/14 ASOHTUR - Agrupación Sorian de Hostelería y Turismo

Portada Actualidad La Asociación Documentos Asociados Actividades Noticias de Prensa Asociados Enlaces Colaboradores

ACTUALIZADO

La Semana de la Tapa Micológica de Soria fusiona cocinas del mundo en sus 47 creaciones

La sexta edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria, que tendrá lugar del 19 al 27 de octubre, ofrecerá al público 47 miniaturas gastronómicas que mezclan tradición e innovación en su cocina. Los chefs de los establecimientos participantes, 40 ubicados en la ciudad de Soria y el resto situados en la provincia, han tomado distintas influencias gastronómicas para plasmar en sus platos. De esta forma, en la Semana de la Tapa Micológica de Soria se podrán degustar tapas con aroma oriental que emplean algas, recetas de ascendencia italiana, simulaciones de dulces como bombones, pastas de sémola francesa o café virtuales como capuccinos o cortados. Conviene con estas tendencias, y en algunos casos en la misma tapa, permanece la tradición castellana de la mano de migas pastoriles, cazuelitas, millojes... Al mismo tiempo resalta en esta 2013 la diversidad de ingredientes empleados como pescados, mariscos, verduras o legumbres que conviven con una base micológica en la que se advierten distintas setas y hongos, algunas tan singulares como los Trompetas de la Muerte.

Esta cita cultural, organizada por ASOHTUR (Agrupación Sorian de Hostelería y Turismo) y que permite consumir cada tapa al precio de 1,5 euros, presenta como novedad el elevado número de establecimientos que han seleccionado ingredientes pertenecientes a la Dieta Mediterránea. De esta forma, 28 de los 47 establecimientos optaron al Premio a la Tapa Micológica Mediterránea otorgado por la Fundación Científica de la Caja Rural de Soria. Además de la identificación en la información facilitada al público de los tapas que siguen la Dieta Mediterránea, también se señalan los 11 platos confeccionados con productos e ingredientes aptos para celíacos.

VerRecetas.com

hosteleriadigital.es

VerRecetas.com



hosteleriadigital.es - El portal de comunicación de FEHR y sus asociaciones



AGRUPACION SORIANA DE HOSTELERÍA Y TURISMO
AGRUPACION SORIANA DE HOSTELERÍA Y TURISMO |

Restaurante La Chistera acapara los galardones de crítica y público del VI Concurso Provincial de la Tapa Micológica de Soria

La tapa "Cochinet de Beletas", presentada por el restaurante La Chistera, ganó el primer premio de crítica y público elevando los mínimos galardones del VI Concurso Provincial de la Tapa Micológica de Soria, organizado [aquí](#).

AGRUPACION SORIANA DE HOSTELERÍA Y TURISMO |

La Semana de la Tapa Micológica de Soria bate récords y alcanza las 85.000 tapas vendidas

La Semana de la Tapa Micológica de Soria se ha convertido en la edición más exitosa de las seis celebradas respondiendo las 85.000 tapas vendidas en los nueve días de duración de esta cita gastronómica celebrada del 19 al 27 de [aquí](#).

AGRUPACION SORIANA DE HOSTELERÍA Y TURISMO | Del 19 al 27 de octubre

Cocinas del mundo en la semana de la Tapa Micológica de Soria

La sexta edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria, que tendrá lugar del 19 al 27 de octubre, ofrecerá al público 47 miniaturas gastronómicas que mezclan tradición e innovación en su cocina. Los chefs de los [aquí](#).

www.hosteleriadigital.es/web_asociacion/2/agrupacion_soriana_de_hosteleria_y_turismo

1/5



Las primeras imágenes del concurso 'El Fototapeo Micológico'



LAS PRIMERAS IMÁGENES DEL CONCURSO 'EL FOTOTAPEO MICOLÓGICO'.
¿Te agradaría conseguir vales gratuitos para la Semana de la Tapa Micológica y otros regalos? Cada día sorteamos seis vales de tapa,

entre otras cosas. Hasta el domingo 27 se celebran estas jornadas micológicas organizadas por Asohtur en 47 establecimientos de la provincia. Entre todos los que nos enviéis imágenes vuestras degustando tapas iremos haciendo sorteos diarios de estos premios. Podéis aparecer solos, en pareja, en grupo... Se puede participar mandando las fotos por correo electrónico (desdesoria@desdesoria.es), a través de Facebook (enviando fotos o introduciendo comentarios con imágenes adjuntas) y a través de Twitter (con la etiqueta #tapamicologica y la mención @desdesoria).

[Ver la galería de fotos](#)

[Para participar en el concurso 'El Fototapeo Micológico'](#)

SORIA Noticias.com

Portada Capital Provincia Deportes Castilla y León
Soria Rural Opinión Reportajes Casas de Soria Empleo

Compartir:

0

Recomendar

1

Twitter

Compartir

Menéame

CAPITAL

La Semana de la Tapa Micológica de Soria fusiona cocinas del mundo en las 47 creaciones que se ofrecen

Actualizado 13/10/2013 14:38:01

Estilos e ingredientes orientales, italianos, castellanos o franceses conviven en la presente edición que tendrá lugar del 19 al 27 de octubre. El perfil de Twitter @Soriatoday pondrá la nota de humor a la semana desde el hashtag #tapamicologica. La aplicación para móviles ofrecerá diferentes regalos a los 'corredores' de la Maratón de la Tapa.

Carteles genérico y personalizados Jornadas de Campeones

JORNADAS DE CAMPEONES
14 Y 15 NOVIEMBRE

semana de la
tapa Micológica
Soria 2013

Descarga la APP
Tapa Micológica Soria 2013
y gana una estancia hotelera recorriendo
LA SENDA DE LOS CAMPEONES

Las recetas de la tapa en: www.asohtur.com
www.facebook.com/Asohtur
@Asohtur
#tapamicologica

JORNADAS DE CAMPEONES
14 Y 15 NOVIEMBRE

semana de la
tapa Micológica
Soria 2013

Descarga la APP
Tapa Micológica Soria 2013
y gana una estancia hotelera recorriendo
LA SENDA DE LOS CAMPEONES

Las recetas de la tapa en: www.asohtur.com
www.facebook.com/Asohtur
@Asohtur
#tapamicologica

JORNADAS DE CAMPEONES
14 Y 15 NOVIEMBRE

semana de la
tapa Micológica
Soria 2013

Descarga la APP
Tapa Micológica Soria 2013
y gana una estancia hotelera recorriendo
LA SENDA DE LOS CAMPEONES

Las recetas de la tapa en: www.asohtur.com
www.facebook.com/Asohtur
@Asohtur
#tapamicologica

BAR APOLONIA
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica"

BAR RTE. CASA GARRIDO
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica"

BAR RTE. CASA TOÑO
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica"

HOTEL ALFONSO VIII
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica"

D degusta lo más exquisito de la tapa Micológica en:

BAR APOLONIA
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Popular"

BAR RESTAURANTE CASA GARRIDO
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Mediterránea"

BAR RESTAURANTE CASA TOÑO
(Las Casas)
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Mediterránea"

BAR RESTAURANTE LA CHISTERA
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Provincial"

BAR RTE. SANTO DOMINGO II
Finalista a la "Mejor Calidad en el Servicio"

CAFETERIA TAURO
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Provincial"

HOTEL ALFONSO VIII
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Mediterránea"

HOTEL VILLA DE ALMAZAN
(Almazán)
Finalista a la "Mejor Calidad en el Servicio"

HOTEL RURAL LOS VILLARES
(Los Villares de Soria)
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Provincial"

BAR RTE. LA CHISTERA
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Provincial"

CAFETERIA TAURO
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Provincial"

HOTEL RURAL LOS VILLARES
(Los Villares de Soria)
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Provincial"

H. VILLA DE ALMAZAN (Almazán)
Finalista a la "Mejor Calidad en el Servicio"

BAR APOLONIA
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Popular"

BAR RESTAURANTE CASA GARRIDO
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Mediterránea"

BAR RESTAURANTE CASA TOÑO
(Las Casas)
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Mediterránea"

BAR RESTAURANTE LA CHISTERA
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Provincial"

BAR RTE. SANTO DOMINGO II
Finalista a la "Mejor Calidad en el Servicio"

D degusta lo más exquisito de la tapa Micológica en:

BAR APOLONIA
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Popular"

BAR RESTAURANTE CASA GARRIDO
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Mediterránea"

BAR RESTAURANTE CASA TOÑO
(Las Casas)
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Mediterránea"

BAR RESTAURANTE LA CHISTERA
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Provincial"

BAR RTE. SANTO DOMINGO II
Finalista a la "Mejor Calidad en el Servicio"

CAFETERIA TAURO
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Provincial"

HOTEL ALFONSO VIII
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Mediterránea"

HOTEL VILLA DE ALMAZAN
(Almazán)
Finalista a la "Mejor Calidad en el Servicio"

HOTEL RURAL LOS VILLARES
(Los Villares de Soria)
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Provincial"

BAR RTE. LA CHISTERA
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Provincial"

CAFETERIA TAURO
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Provincial"

HOTEL RURAL LOS VILLARES
(Los Villares de Soria)
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Provincial"

H. VILLA DE ALMAZAN (Almazán)
Finalista a la "Mejor Calidad en el Servicio"

Invitación acto entrega de premios



Diplomas y cheques



Trofeos



Valoración campaña

La Semana de la Tapa Micológica de Soria se ha convertido en la edición más exitosa de las seis celebradas hasta la fecha, superando las **85.000 tapas vendidas** en los nueve días de duración de esta cita gastronómica.

Esta cifra alcanzada supone un aumento de un 18% respecto a la cifra obtenida el pasado año.

Estos resultados obtenidos se deben, en parte, a la gran difusión llevada a cabo en medios de comunicación nacionales con noticias en informativos de máxima audiencia en las principales cadenas televisivas, así como reportajes, entrevistas y menciones.

Se destaca el considerable aumento de usuarios y seguidores de la Semana a través de la APP para móviles Android y de las redes sociales gracias a la incorporación de juegos y concursos, con un total aproximado de 1000 descargas, visitas y alrededor de novecientos tweets del hashtag #tapamicológica.



Finalmente, ASOHTUR, organizadora de este evento, califica esta edición como magnífica, cuyos resultados representan además un triunfo añadido al haberse realizado en un entorno económico sumamente desfavorable, en el que el consumidor ha limitado su gasto en ocio y tiempo libre.

Destaca la positiva respuesta e implicación deparada por los sorianos y turistas.

Es obvio que la Semana de la Tapa Micológica ha saltado nítidamente las fronteras provinciales dándose a conocer en todo el territorio nacional.

Hecho constatado por los establecimientos de hostelería sorianos, a través de los miles de visitantes que han acudido a Soria atraídos por la Semana de la Tapa Micológica de Soria y por el mundo de la micología en general. Tanto alojamientos como bares y restaurantes han percibido la fuerte entrada de un turista con un conocimiento previo de la cultura micológica de Soria y con un interés en disfrutar de las facetas culinarias y de ocio que presenta este recurso natural.



Repercusión medios nacionales

Estudio por noticias

Fecha	Noticia	Medio	Tipo de Publicación	Procedencia noticia	Tipo de Medio	Audiencia / OJD - EGM	Valoración Subjetiva	Observaciones
14/10/2013	Semana de la Tapa 2013	RNE	Radio	Nota de Prensa	Radio	850.000	Muy Positiva	Esto me suena
19/10/2013	Semana de la Tapa 2013	RNE	Radio	Nota de Prensa	Radio	175.000	Muy Positiva	Degustar España
18/10/2013	Semana de la Tapa 2013	RNE	Radio	Nota de Prensa	Radio	185.000	Muy Positiva	Paisajes y Sabores
14/10/2013	Semana de la Tapa 2013	Diario de Gastronomía	Internet	Nota de Prensa	Internet Gastronomía		Muy Positiva	
15/10/2013	Semana de la Tapa 2013	Diario de Gastronomía	Internet	Nota de Prensa	Internet Gastronomía		Muy Positiva	Newsletter
14/10/2013	Semana de la Tapa 2013	El Comilón	Internet	Nota de Prensa	Internet Gastronomía		Positiva	
17/10/2013	Semana de la Tapa 2013	Elda Noticias	Internet	Nota de Prensa	Internet Otros		Positiva	
15/10/2013	Semana de la Tapa 2013	Entre Cazuelas	Internet	Nota de Prensa	Internet Gastronomía		Muy Positiva	
17/10/2013	Semana de la Tapa 2013	Viajes 2x1	Internet	Nota de Prensa	Internet Viajes		Positiva	
17/10/2013	Semana de la Tapa 2013	Expreso	Internet	Nota de Prensa	Internet Viajes		Positiva	
17/10/2013	Semana de la Tapa 2013	Familia y Mujer	Internet	Nota de Prensa	Internet Viajes		Positiva	
18/10/2013	Semana de la Tapa 2013	Gastronomía.com	Internet	Nota de Prensa	Internet Gastronomía		Positiva	
18/10/2013	Semana de la Tapa 2013	Hola.com	Internet	Nota de Prensa	Internet Otros	472.923	Muy Positiva	
18/10/2013	Semana de la Tapa 2013	Que Comer Donde	Internet	Nota de Prensa	Internet Gastronomía		Positiva	
17/10/2013	Semana de la Tapa 2013	The Spanish Food	Internet	Nota de Prensa	Internet Gastronomía		Positiva	
17/10/2013	Semana de la Tapa 2013	Vámonos de Tapas	Internet	Nota de Prensa	Internet Gastronomía		Positiva	
17/10/2013	Semana de la Tapa 2013	La Sexta	Televisión	Nota de Prensa	Televisión	350.000	Muy Positiva	Informativos de la Noche
22/10/2013	Semana de la Tapa 2013	Gastroradio	Radio	Nota de Prensa	Radio		Positiva	
17/10/2013	Semana de la Tapa 2013	Directo al Paladar	Internet	Nota de Prensa	Internet Gastronomía		Positiva	
17/10/2013	Semana de la Tapa 2013	El Aderezo	Internet	Nota de Prensa	Internet Gastronomía		Positiva	
17/10/2013	Semana de la Tapa 2013	Soy Catador	Internet	Nota de Prensa	Internet Gastronomía		Positiva	
10/10/2013	Semana de la Tapa 2013	Está Cerca	Internet	Nota de Prensa	Internet Otros		Positiva	
22/10/2013	Semana de la Tapa 2013	Vivir el Vino	Revista	Nota de Prensa	Prensa Gastronomía		Muy Positiva	Mención Ferrero de Hongos
10/10/2013	Semana de la Tapa 2013	Cuando Pasa	Internet	Nota de Prensa	Internet Otros		Positiva	
15/10/2013	Semana de la Tapa 2013	Blog del Viajero	Internet	Nota de Prensa	Internet Viajes		Positiva	
15/10/2013	Semana de la Tapa 2013	Directo a la Mesa	Internet	Nota de Prensa	Internet Gastronomía		Positiva	
15/10/2013	Semana de la Tapa 2013	Automotive	Revista	Reportaje	Prensa Otros		Positiva	
18/10/2013	Semana de la Tapa 2013	El Norte de Castilla	Diario	Nota de Prensa	Prensa Autonómica / Local	33.220	Muy Positiva	
18/10/2013	Semana de la Tapa 2013	Periódico de Aragón	Diario	Nota de Prensa	Prensa Autonómica / Local		Muy Positiva	
18/10/2013	Semana de la Tapa 2013	Periódico de Aragón	Internet	Nota de Prensa	Internet Prensa Autonómica / Local		Positiva	
19/10/2013	Semana de la Tapa 2013	La Razón	Diario	Nota de Prensa	Prensa Autonómica / Local	122.070	Muy Positiva	
11/11/2013	Semana de la Tapa 2013	Periodista Digital	Internet	Nota de Prensa	Internet Prensa Nacional		Positiva	

Estudio General

	Nº noticias	
Internet	22	69%
Radio	4	13%
Diarios	3	9%
Revistas	2	6%
Televisión	1	3%
Número de Inserciones	32	

Audiencia Media	68.382
------------------------	---------------

Valoración Subjetiva		
Muy Positiva	12	36
Positiva	20	30
Neutra	0	0
Crítica	0	0
Negativa	0	0
		66

Muy Positivo

Positivo

Neutro

Crítico

Negativo

Más de 38

De 21 a 37

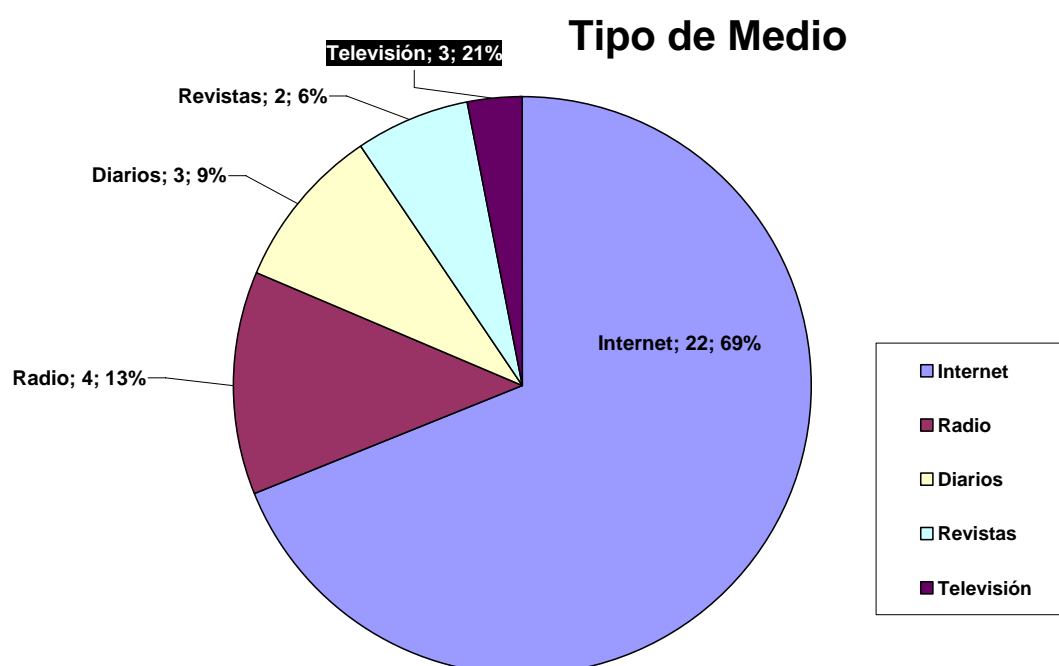
De 0 a 20

De -1 a -17

Menos de -18

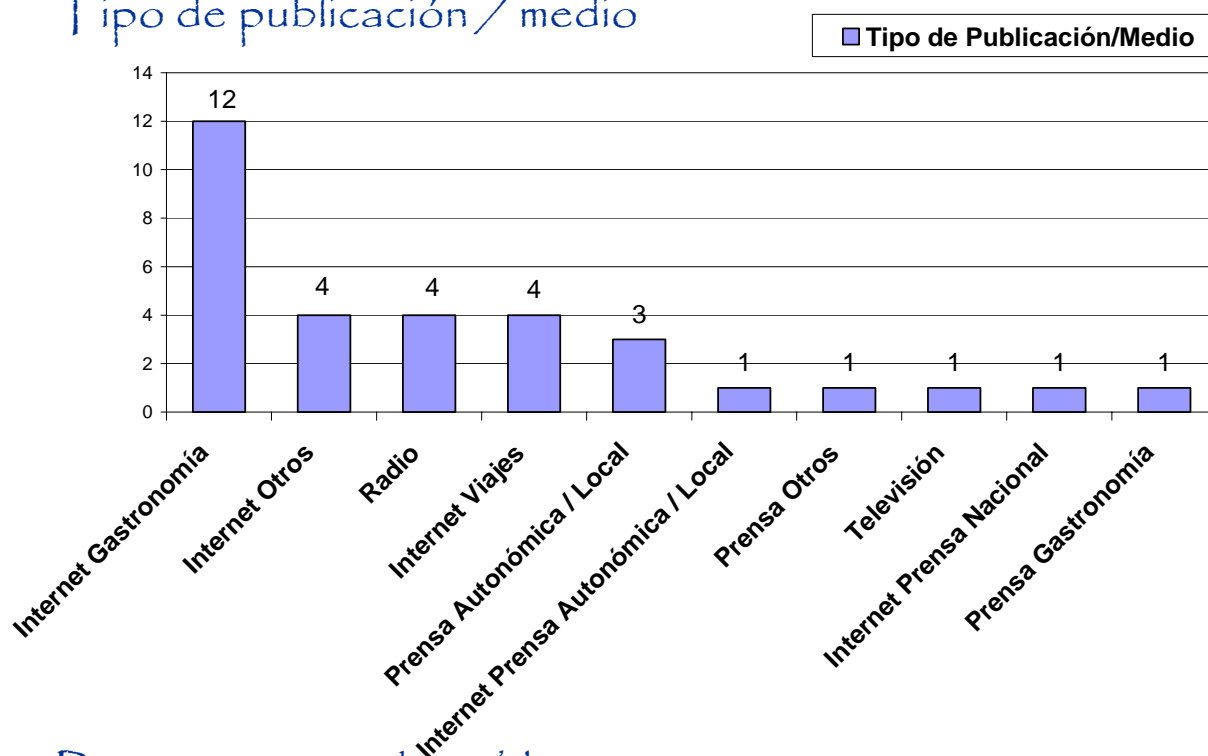
	Nº noticias	
Internet Gastronomía	12	37,50%
Internet Otros	4	12,50%
Radio	4	12,50%
Internet Viajes	4	12,50%
Prensa Autonómica / Local	3	9,38%
Internet Prensa Autonómica / Local	1	3,13%
Prensa Otros	1	3,13%
Televisión	1	3,13%
Internet Prensa Nacional	1	3,13%
Prensa Gastronomía	1	3,13%
	32	

Gráfico tipo de medio

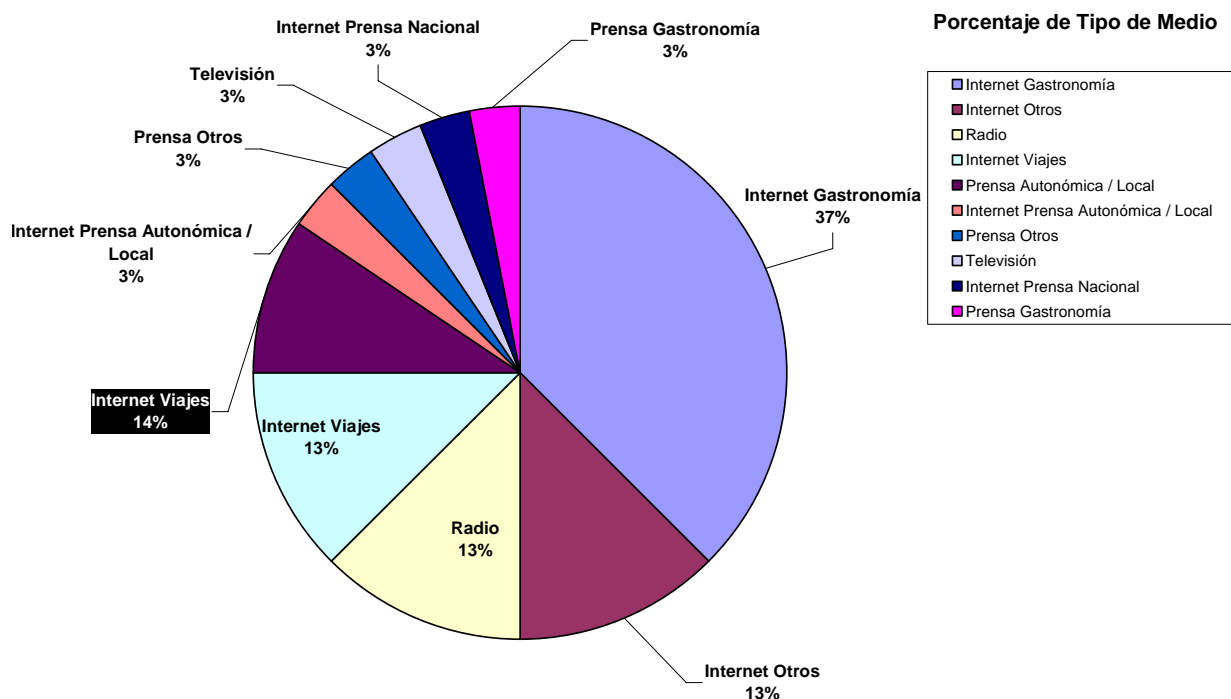




Tipo de publicación / medio



Porcentaje tipo de publicación



Valoración alcance en Twitter #tapamicológica

Twitter authenticated. Save to account? [Yes](#) ✕

TweetReach Report for #tapamicológica

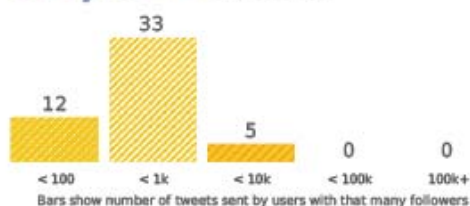
estimated reach

11,023

accounts reached

exposure

32,621 impressions

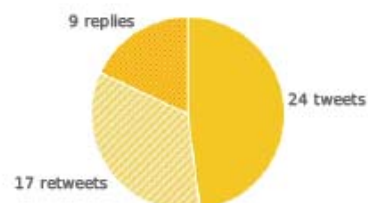
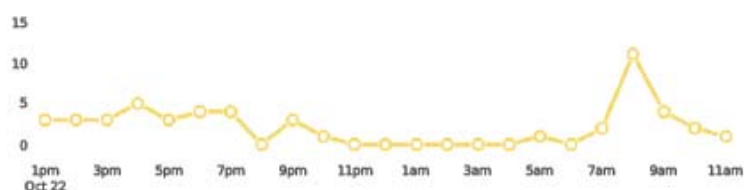


activity

50 tweets

20 contributors

23 hours



top contributors

highest exposure

15.5K impressions



most retweeted

4 retweets



most mentioned

9 mentions



most retweeted tweets

2  [carlotaesteban](#): Disfrutando de un @VinoAcontia en la semana de la #tapamicologica de Soria 2013!! Así da gusto!! <http://t.co/6F8IROQW0e>
about 20 hours ago

2  [carlotaesteban](#): @SoriaVino @VinoAcontia Si!! En el Trashumante disfrutando de la #tapamicologica y un buen vino!!
about 15 hours ago

1  [Asohtur](#): Algunos establecimientos de la #tapamicologica han servido ya más de 1.500 unidades, entre otras cosas, gracias a ti. :DD
about 2 hours ago

Dossier de prensa

semana de la **Tapa Micológica** *Soria*

DEL 19 AL 27 DE OCTUBRE DE 2013

VI CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLÓGICA

+  JORNADAS DE CAMPEONES 14 Y 15 DE NOVIEMBRE





Notas de prensa

Soria, 20 de septiembre de 2013

NOTA DE PRENSA

ASOHTUR amplía la Semana de la Tapa Micológica con unas Jornadas de Campeones

- La sexta edición de la Semana tendrá lugar del 19 al 27 de octubre mientras que las jornadas para los establecimientos finalistas de los concursos serán el 14 y 15 de noviembre.
- El precio de cada tapa se mantiene en 1,5 euros.
- Una personalidad invitada recibirá el nuevo trofeo de la 'Seta de Oro'.
- El plazo de inscripción para los establecimientos finaliza el 25 de septiembre.

Soria, 27 de septiembre de 2013

NOTA DE PRENSA

El dibujo de un alumno del IES Politécnico ilustrará el cartel de la VI Semana de la Tapa Micológica de Soria

- El diseño de un grupo de amanitas cesáreas de Marcos Delgado será premiado por ASOHTUR con una tableta electrónica.

Soria, 4 de octubre 2013

NOTA DE PRENSA

Los establecimientos de la Semana de la Tapa Micológica de Soria servirán el quinto de cerveza Amstel a 1€

- Una persona ganará su peso en cerveza Amstel en un nuevo premio incorporado a la edición de este año

Soria, 11 de octubre de 2013

NOTA DE PRENSA

La Semana de la Tapa Micológica de Soria fusiona cocinas del mundo en sus 47 creaciones

- Estilos e ingredientes orientales, Italianos, castellanos o franceses conviven en la presente edición que tendrá lugar del 19 al 27 de octubre.
- El perfil de Twitter @SoriaToday pondrá la nota de humor a la Semana desde el hashtag #tapamicológica.
- La aplicación para móviles del evento ofrecerá diferentes regalos a los 'corredores' de la Maratón de la Tapa.

Soria, 16 de octubre de 2013

NOTA DE PRENSA

La Semana de la Tapa Micológica de Soria sorteará una estancia hotelera entre las personas que prueben las 47 tapas participantes

- Los usuarios que participen en el juego de la Maratón de la Tapa con la aplicación para móviles de la Semana podrán ganar diferentes premios.

Soria, 24 de octubre de 2013

NOTA DE PRENSA

La Semana de la Tapa Micológica de Soria ha servido ya 33.000 tapas durante los cinco primeros días

- ASOHTUR, organizadora de este evento gastronómico, confía en superar las 50.000 unidades para donar así 500 kilos de comida al Banco de Alimentos.
- El establecimiento que más tapas ha vendido alcanza las 2.200.
- La etiqueta #tapamicológica se convierte en tema de conversación en Twitter.



Soria, 28 de octubre de 2013

NOTA DE PRENSA

La Semana de la Tapa Micológica de Soria bate récords y alcanza las 85.000 tapas vendidas

- La cita gastronómica organizada por ASOHTUR aumenta en un 18% las ventas respecto a la edición de 2012.
- El evento se ha transformado en 2013 de unas jornadas puramente culinarias a un fenómeno social.
- La Agrupación de Hosteleros donará 500 kilogramos de comida al Banco de Alimentos al superar las 50.000 unidades dispensadas.

500 kilos de comida para el Banco de Alimentos

ASOHTUR manifiesta su felicidad por partida doble ya que, como consecuencia de superar la barrera de 50.000 tapas vendidas y en virtud del compromiso hecho público, la Agrupación Provincial de Hosteleros donará 500 kilos de comida al Banco de Alimentos. Tanto en nombre del Banco de Alimentos como en el suyo propio, ASOHTUR quiere agradecer al público de Soria y al de otras provincias su efusiva participación en la Semana porque gracias a cada una de las tapas que han degustado, muchas personas necesitadas recibirán una pequeña ayuda para su supervivencia.

Soria, 14 de noviembre de 2013

NOTA DE PRENSA

Las Jornadas de Campeones de la Tapa Micológica programan una conferencia sobre el Reino Fungi

- La charla dirigida a escolares tendrá lugar mañana en el IES Castilla.
- Los 9 establecimientos 'campeones' servirán su tapa finalista también durante el fin de semana.
- ASOHTUR sorteará comidas en los negocios vencedores entre los acertantes de La Porra de la Tapa Micológica.

Soria, 20 de diciembre de 2013

NOTA DE PRENSA

Amstel y Asohtur entregan el premio "Tu peso en cerveza AMSTEL"

Soria, 7 de noviembre de 2013

NOTA DE PRENSA

Nueve establecimientos acceden a las Jornadas de Campeones de la Tapa Micológica de Soria

- Los días 14 y 15 de noviembre el público podrá degustar las mejores tapas de la Semana al precio de 1,5 euros.
- Cafetería Tauro, con tres, y Bar Restaurante La Chistera, con dos, acumulan el mayor número de nominaciones a premios.

Soria, 29 de noviembre de 2013

NOTA DE PRENSA

Restaurante La Chistera acapara los galardones de crítica y público del VI Concurso Provincial de la Tapa Micológica de Soria

- Cafetería Tauro coronó también su tapa con el primer premio a la 'Mejor Calidad en el Servicio' y dos segundos puestos.
- El Salón Gerardo Diego del Casino Amistad Numancia acogió la gala de este concurso profesional organizado por ASOHTUR con motivo de la Semana de la Tapa Micológica de Soria.



Ruedas de prensa

Soria, 17 de octubre de 2013

RUEDA DE PRENSA

"Presentación VI Semana de la Tapa Micológica de Soria"

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) convoca para **mañana, viernes, 18 de octubre**, a las **12:30 horas** en el **Parador Nacional de Turismo Antonio Machado** (Parque del Castillo, s/n -Soria-), **Rueda de Prensa** en la que será presentada la **VI Semana de la Tapa Micológica de Soria** que se desarrollará del 19 al 27 de octubre.

La Rueda de Prensa contará con la presencia de representantes del Ayuntamiento de Soria, Diputación Provincial de Soria y Delegación Territorial de la Junta de Castilla y León.

Soria, 22 de noviembre de 2013

RUEDA DE PRENSA

"Donación ASOHTUR al Banco de Alimentos"

Con ocasión de la **Semana de la Tapa Micológica 2013** y con la finalidad de **materializar la colaboración** entre la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) y el **Banco de Alimentos de Soria**, se convoca **Rueda de Prensa** el **lunes, 25 de noviembre**, a las **13.00 horas** en la **nueva Nave Municipal** ubicada en el Polígono Industrial de Las Casas (C/ Los Gremios, s/n - frente a Hipermercado Leclerc).

Soria, 19 de diciembre de 2013

RUEDA DE PRENSA

Acto de entrega del Premio "Tu peso en cerveza Amstel"

Con motivo de la **entrega** del Premio **"Tu peso en cerveza Amstel"** de la **Semana de la Tapa Micológica de Soria 2013**, la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) convoca a los **medios a dicho Acto, mañana, viernes 20 de diciembre**, a las **18:00 horas** en el **Salón de Actos de FOES**.

Durante el transcurso de dicho Acto se **procederá a pesar en directo al afortunado ganador** de dicho Premio y se le **hará entrega de la cantidad equivalente en cerveza Amstel**.

Soria, 12 de noviembre de 2013

RUEDA DE PRENSA

"Presentación Jornadas de Campeones Tapa Micológica de Soria"

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) convoca para **mañana, miércoles, 13 de noviembre**, a las **11:30 horas** en el **Centro Integrado de Formación Profesional 'La Merced'** (C/ Calixto Pereda, 1 - Soria-) **Rueda de Prensa** en la que serán presentadas las **Jornadas de Campeones de la Tapa Micológica de Soria** que se celebrarán los próximos días 14 y 15 de noviembre.

Soria, 28 de noviembre de 2013

RUEDA DE PRENSA

"Entrega Premios VI Concurso Provincial de la Tapa Micológica de Soria 2013"

Con motivo de la **entrega** de los **Premios del VI Concurso Provincial de la Tapa Micológica de Soria 2013**, la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) convoca a los **medios a dicho Acto, mañana, viernes 29 de noviembre**, a las **18:30 horas** en el **Salón Gerardo Diego del Casino Amistad Numancia**.

Durante el transcurso de dicho Acto se **hará entrega** del **"Premio a la Mejor Tapa Micológica Provincial"**, del **"Premio a la Mejor Tapa Micológica Popular"**, del **"Premio a la Mejor Tapa Micológica Mediterránea"** y del **"Premio a la Mejor Calidad en el Servicio"**.

Asimismo se **sorteará un Viaje a la Riviera Maya** entre el público que participó con su votación para la elección de la **Mejor Tapa Micológica Popular** y también se **procederá al sorteo de "Tu peso en cerveza Amstel"**.

Por otro lado, y tal como ya se anunció, se **hará también entrega de la "Seta de Oro 2013"** a la Vicerrectora de la Universidad Complutense de Madrid, **Mercedes Molina Ibáñez**.

Posteriormente y al finalizar el Acto se **servirá un Vino Español** en Bar Restaurante **Fogón del Salvador**, al que os invitamos a asistir.

Dossier de prensa

DIARIO DE SORIA, SÁBADO 21 DE SEPTIEMBRE DE 2013

La Semana de Tapa incluirá unas jornadas para los finalistas

Los seleccionados en el concurso ofrecerán una degustación dos días en noviembre

La próxima edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria extenderá su duración con la inclusión de unas Jornadas de Campeones en las que participarán los tres establecimientos finalistas de cada una de las cuatro categorías de premios de los que consta este evento, organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur). De esta forma, la Semana de la Tapa Micológica de Soria, que tendrá lugar del 19 al 27 de octubre, se prolongará con estas Jornadas de Campeones, que se celebrarán los días 14 y 15 de noviembre, ofreciendo de esta forma al público una nueva oportunidad de degustar las mejores tapas del certamen.

Esta es una de las principales novedades de la VI edición que mantendrá el precio de la tapa a 1,5 euros. Los hosteleros también han decidido entregar el trofeo de la 'Seta de Oro' a una personalidad invitada.

La VI Semana de la Tapa Micológica de Soria conserva la estructura que la ha colocado como una de las citas gastronómicas de referencia en la estación de otoño. El pasado año, los 45 bares y restaurantes que tomaron parte sirvieron alrededor de 70.000 tapas en los 11 días de duración.

Este año, los negocios participantes se podrán inscribir hasta el día 25 de septiembre y los participantes otarán de nuevo a una

de las cuatro categorías de galardones. El premio a la 'Mejor Tapa Micológica Provincial', dotado con 1.300 euros, es concedido por un jurado que cata cada una de las tapas presentadas por los bares y restaurantes que toman parte en la Semana. El establecimiento ganador recibirá una invitación para participar como finalista en el X Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid.

Con la denominación de 'Provincial', Asohtur quiere resaltar el carácter soriano de este trofeo al

Se mantendrá el precio de la tapa a 1,5 euros como el año pasado

que pueden aspirar bares y restaurantes ubicados en cualquier pueblo o localidad de la provincia. Por este motivo, la Agrupación de Hostelería quiere en esta edición involucrar en mayor medida a los establecimientos situados en los pueblos sorianos para que también sientan como suya la Semana de la Tapa Micológica de Soria. El público que acuda a tomar una tapa micológica durante la Semana recibirá un boleto con el que podrá entrar en el sorteo de un viaje a Sue, a su vez.

Heraldo de Soria | Sábado, 21 de septiembre de 2013

El concurso de la elaboración de tapas con setas se amplía este año con unas Jornadas de Campeones

La sexta edición de la Semana de la Tapa Micológica se celebrará del 19 al 27 de octubre

SORIA. La Semana de la Tapa Micológica de Soria 2013 extenderá este año su duración con unas Jornadas de Campeones en las que participarán los tres establecimientos finalistas de cada una de las cuatro categorías de premios de los que consta el evento, organizado por Asohtur (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo). Es una de las novedades del concurso de elaboración de tapas, que tendrá lugar del 19 al 27 de octubre. Las Jornadas de Campeones se celebrarán los días 14 y 15 de noviembre y ofrecerán así al público una nueva oportunidad de degustar las mejores tapas del certamen.

Otra de las novedades que Asohtur introduce en la Semana de la Tapa Micológica 2013, que este año cumple ya su sexta edición, es la concesión del reconocimiento de la 'Seta de Oro' a una personalidad invitada.

Por lo demás, la Semana de la Tapa Micológica de Soria conserva la estructura que la ha colocado



Premiados de 2012 en la Semana de la Tapa Micológica.

como una de las citas gastronómicas de referencia en la estación de otoño. El año pasado, los 45 bares y restaurantes que tomaron parte sirvieron alrededor de 70.000 tapas en los 11 días de duración. De la misma forma que en 2012, el precio de cada tapa será de 1,5 euros, precio que no ha

variado desde la primera edición de 2008 con el propósito de popularizar el evento y hacer participe de él a todos los públicos.

Este año, los negocios participantes (el plazo de inscripción finaliza el próximo 25 de septiembre) optarán de nuevo a una de las cuatro categorías de galardones.

El premio a la 'Mejor Tapa Micológica Provincial', dotado con 1.300 euros, es concedido por un jurado que cata cada una de las tapas presentadas por los bares y restaurantes participantes. El establecimiento ganador recibirá una invitación para participar como finalista en el X Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid. Con la denominación de 'Provincial', Asohtur quiere resaltar el carácter soriano de este trofeo al que pueden aspirar bares y restaurantes ubicados en cualquier pueblo o localidad de la provincia. Por este motivo, la Agrupación de Hostelería quiere en esta edición involucrar en mayor medida a los establecimientos situados en los pueblos sorianos.

Además, el público que acuda a tomar una tapa recibirá un boleto con el que podrá entrar en el sorteo de un viaje a Sue, a su vez, sirve como voto para decidir el ganador del premio a la 'Mejor Tapa Micológica Popular'. Dotado con 700 euros, este reconocimiento recae en el establecimiento cuya tapa recibe mayor número de votos del público. Cada bar y restaurante dispone en un lugar visible de una urna en la que depositar estos boletos.

Por su parte, la Fundación Científica de Caja Rural de Soria designará al ganador del Premio a la Tapa Micológica Mediterránea. Este trofeo consiste en distinción y diploma acreditativo.

Por último, un jurado escogido por el Centro Integrado de Formación Profesional La Merced determinará el premio a la 'Mejor Calidad en el Servicio'. Dotado con distinción y mención especial, el galardón se centra en criterios de presentación de la tapa con el servicio de camareros y estado del establecimiento.

HERALDO

eMIRÓN
06
del 27 de septiembre
al 10 de octubre de 2013

VI SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA DE SORIA

JORNADAS DE CAMPEONES Y SETA DE ORO

LA SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA de Soria, que celebrará su sexta edición del 19 al 27 de octubre organizada por Asohtur, extenderá su duración con la inclusión de unas Jornadas de Campeones en las que participarán los tres establecimientos finalistas de cada una de las cuatro categorías de premios de los que consta este evento y que se celebrarán el 14 y 15 de noviembre. Otra de las novedades que Asohtur ha intro-

ducido en esta nueva edición es la concesión del reconocimiento de la 'Seta de Oro' a una personalidad invitada.

La convocatoria, por lo demás, conservará la estructura que la ha situado como una de las citas gastronómicas otoñales de referencia, manteniendo el precio de 1,5 euros por tapa. El pasado año, los 45 bares y restaurantes que tomaron parte sirvieron alrededor de 70.000 tapas en los 11 días de duración.

DIARIO DE SORIA, SÁBADO 28 DE SEPTIEMBRE DE 2013



Obra ganadora.

Delgado gana el concurso de diseño de la tapa

Soria. Marcos Delgado, alumno de primer curso de ESO (Educación Secundaria Obligatoria) del IES Politécnico, ha sido el ganador del concurso de diseño escolar convocado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) para ilustrar el cartel de la VI Semana de la Tapa Micológica de Soria, que se celebra del 19 al 27 de octubre. El diseño de un grupo de tres amanitas cesárea resultó elegido como vencedor por el jurado entre los 293 trabajos recogidos procedentes del citado IES Politécnico, el Colegio de Educación Especial Santa Isabel y el IES Castilla, ubicados todos en la ciudad de Soria. La madurez de la composición, la destreza del trazo y la delicada combinación de colores han sido las cualidades del trabajo.

Heraldo de Soria | Sábado, 28 de septiembre de 2013

Más de 40 establecimientos preparan ya sus tapas para la VI Semana Micológica

El dibujo de Marcos Delgado ilustrará el cartel de esta nueva edición del concurso de Asohtur

SORIA. A falta aún de que algunos establecimientos hosteleros formalicen sus inscripciones, 41 establecimientos ya han comunicado a la Asociación Soriana de Hoste-

lería y Turismo (Asohtur) su participación en la sexta edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria, que aumenta en esta ocasión su duración respecto a años anteriores con la incorporación de las bautizadas como Jornadas de Campeones en las que participarán los tres establecimientos finalistas de cada una de las cuatro categorías de premios de los que consta este evento.

La Semana Micológica se celebrará entre el 19 y el 27 de octubre, mientras que las Jornadas de Campeones tendrán lugar los días 14 y 15 de noviembre, con el objetivo de «facilitar al público una nueva oportunidad de degustar las mejores tapas del certamen», según hizo pública ayer la organización.

El dibujo de Marcos Delgado, alumno de primer curso de ESO



Dibujo de Marcos Delgado, Asohtur

del IES Politécnico, ilustrará el cartel de la VI Semana de la Tapa Micológica.

Las tres amanitas cesárea del joven estudiante han sido premiadas entre los 293 trabajos recogidos (100 más que el pasado año) procedentes de distintos colegios de la capital. «La madurez de la composición, la destreza del trazo y la delicada combinación de colores» son las cualidades destacadas por los miembros del jurado de un concurso que Asohtur ha convocado por tercer año consecutivo y que trata de concienciar a los más jóvenes del valor que posee un recurso tan soriano como es la micología.

HERALDO

Sábado, 5 de octubre de 2013 | Heraldo de Soria

Una persona ganará su peso en cerveza en el concurso de la Semana de la Tapa Micológica

Los más de 40 establecimientos participantes venderán botellines de quinto de Amstel por un euro

SORIA. La VI Semana de la Tapa Micológica de Soria, que se celebrará del 19 al 27 de octubre, incorporará como principal novedad un sorteo para los consumidores con el premio de su propio peso en cerveza Amstel. La persona agra- ciada resultará elegida entre uno de los miles de boletines con los que los clientes votan por su tapa fa- vorita. Además, como cerveza oficial, a través de las redes sociales se sortearán otros pequeños rega- los proporcionados por la marca cervecera para este evento culina- rio al que ya se han inscrito 47 es- tablecimientos de la provincia.

Los más de 40 establecimien- tos que participarán en la VI Se- mana de la Tapa Micológica de Soria servirán la botella de quin- to de cerveza Amstel a un euro gracias al acuerdo alcanzado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur), organizadora de esta iniciativa, con la compañía. Los miles de clientes se podrán beneficiar así de un precio «muy asequible», según explica la patronal de los hosteleros, en la consumición de su bebida sumado al precio de 1,5 euros de cada una de las tapas micológicas.



Tapas en un establecimiento de la capital, en una imagen de archivo. MARINO CASTELLÓN

En otro orden, entre otras no- vedades de la presente edición, en los planos informativos que ten- drá a disposición el público, se identificarán este año además de las tapas no aptas para celia- cos, también se clasificarán las tapas cuyos ingredientes se ajustan a la dieta mediterránea y que por ex- tensión concursarán estas en la categoría de 'Premio a la Tapa Mi- cológica Mediterránea' que otor- ga la Fundación Científica de Ca- ja Rural de Soria.

A diferencia de pasadas edicio- nes, la Semana de la Tapa Mico- lógica de Soria 2013 extenderá su duración con la inclusión de unas Jornadas de Campeones en las que participarán los tres establi- cimientos finalistas de cada una de las cuatro categorías de pre- mios de los que consta este even- to. La Semana de la Tapa Mico- lógica de Soria, que tendrá lugar del 19 al 27 de octubre, se prolongará con estas Jornadas de Campeo- nes, que se celebrarán los días 14

y 15 de noviembre, ofreciendo de esta forma al público una nueva oportunidad de degustar las me- jores tapas del certamen. En líneas generales, la VI Semana de la Tapa Micológica de Soria conserva la es- tructura que la ha colocado como una de las citas gastronómicas de referencia en la estación de otoño. El pasado año, los 45 bares y res- taurantes que tomaron parte sirvieron alrededor de 70.000 tapas en los 11 días de duración.

HERALDO

Jueves, 17 de octubre de 2013 | Heraldo de Soria

Premio para quienes prueben las 47 tapas micológicas

SORIA. La Semana de la Tapa Mi- cológica sorteará premios entre las personas que más tapas prue- ben gracias a la aplicación para teléfonos móviles Android. Esta aplicación, que ya puede descar- garse desde Google Play buscando 'Tapa Micológica Soria 2013', ofrece la posibilidad de 'correr' la Maratón de la Tapa, un juego en el que el usuario, cada vez que

entra a probar la tapa micológica de cualquiera de los 47 establi- cimientos participantes entre el 19 y el 27 de octubre, puede hacer un 'check-in' y marcar así su po- sición a través del sistema de geolocalización GPS de su móvil. Los 'maratonianos' que prueben 10 tapas, y realicen el consiguie- te check-in, participarán en el sorteo de vales de tapa gratis. Pa-

ra la 'Media Maratón' se sorte- rá una comida de menú degusta- ción para dos personas en el Ho- tel Rural Los Villares, y 'La Ma- ratón' completa dará derecho a participar en el sorteo de una es- tancia hotelera.

A través de los sitios de Asohtur en Facebook (<https://www.facebook.com/Asohtur>) y en Twi- tter (<https://twitter.com/Asohtur>)

los participantes de la Mara- tón de la Tapa podrán informa- se del desarrollo de la prueba.

En la aplicación de Android, desarrollada por ITS Duero, se puede encontrar el listado de las 47 tapas, el establecimiento, sus ingredientes y su receta, además de si es apta para celia- cos y si se ajusta a la Dieta Mediterránea.

HERALDO

eIMIRÓN

06

del 11 al 24
de octubre de 2013

Su peso en cerveza, nuevo premio

LA SEMANA DE LA TAPA Micológica, que se celebrará del 19 al 27 de octu- bre, ha incorporado un nuevo premio. Los más de cuarenta establecimientos que ya han confirmado su partici- pación en este evento gastronómico servirán la botella de quinto de cerveza Amstel a un euro. Los consumidores participarán en un sorteo en el que el premio será el peso en cerveza para el ganador. En líneas generales, la VI

Semana de la Tapa Micológica de Soria conservará la estructura que le ha permitido hacerse un hueco como una de las citas gastronómicas en el otoño. En la última edición, los 45 bares y restaurantes sirvieron alrededor de 70.000 tapas.

La Semana de la Tapa sortea una estancia hotelera

Soria. La Semana de la Tapa Micológica de Soria 2013 sorteará premios entre las personas que más tapas prueben gracias a la aplicación para teléfonos mó- viles Android. Esta aplicación, que ya puede descargarse des- de Google Play buscando 'Tapa Micológica Soria 2013', ofrece la posibilidad de 'correr' la Ma- ratón de la Tapa, un juego en el que el usuario, cada vez que en- tra a probar la tapa micológica de cualquiera de los 47 establi- cimientos participantes entre el 19 y el 27 de octubre, puede ha- cer un 'check-in' y marcar así su posición a través del sistema de geolocalización GPS de su móvil.

Los premios establecidos son 'La décima' para quienes prue- ben 10 tapas y realicen el 'check-in', con la participación en el sorteo de vales de tapa gratis; 'La media maratón' para quienes consuman 23 tapas, con la participación en el sorteo de una comida en el Hotel Ru- ral Los Villares; y 'La maratón' para quien pruebe las 47 tapas con la participación en el sorteo de una estancia hotelera.

DIARIO DE SORIA. JUEVES 17 DE OCTUBRE DE 2013

Soria

Los 40 bares que participarán en la VI Semana de la Tapa Micológica de Soria servirán el quinto de cerveza a 1 euro

Los más de 40 establecimientos que participarán en la VI Semana de la Tapa Micológica de Soria servirán la botella de quinto de cerveza Amstel a 1 euro gracias al acuerdo alcanzado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur), organizadora de esta iniciativa, con Cervezas Amstel.

ECO

Poca actividad social
¿Qué es esto?

0 0 0 0

Seguir a @20m

Twitter 4

0

Me gusta 1

EUROPA PRESS. 04.10.2013

Sábado, 12 de octubre de 2013 | Heraldo de Soria

Fusión de cocinas del mundo en la Semana de la Tapa Micológica

La sexta edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria, que tendrá lugar del 19 al 27 de octu- bre, ofrecerá al público 47 minia- turas gastronómicas que mezclan tradición e innovación en su co- cina. Los chefs de los establi- cimientos participantes, 40 ubica- dos en la ciudad de Soria, han to- mado distintas influencias gastro- nómicas para plasmar en sus pla- tos. Estilos e ingredientes orien- tales, italianos, castellanos o fran- ceses conviven en esta edición.

LA RÁFAGA

RECONOCIMIENTO

Mercedes Molina recibirá el premio 'Seta de oro' que conceden los hosteleros



La catedrática Mercedes Molina será la primera ga- nadora del premio 'Seta de Oro', ins- taurado por los miembros de Asohtur con moti- vo de la VI Sema- na de la Tapa Micológica, que arranca hoy. Quieren reconocer la labor de Mo- lina como impulsora del programa Myas y por haber entendido el valor que aporta la micología a Soria. Sin du- da, un premio muy merecido.

Sábado, 19 de octubre de 2013 | Heraldo de Soria



33.000 tapas micológicas vendidas en los 5 primeros días

J. M. / Soria

Los 47 establecimientos de la Semana de la Tapa Micológica de Soria han vendido un total de 33.000 tapas durante los cinco primeros días de la presente edición que comenzó el pasado 19 de octubre y que finaliza el próximo 27 de octubre, según una estimación realizada por Asohtur (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo). Este dato global significa que la venta media por establecimiento se sitúa en las 700 unidades, un ratio que mejora ligeramente las cifras obtenidas en el pasado año, cuando las ventas totales de la Semana alcanzaron en torno a las 70.000 tapas.

En función de esta primera evaluación, Asohtur realiza una valoración muy positiva del arranque de la Semana. Tales datos rebasan de esta forma las expectativas trazadas por la Agrupación de Hosteleros sostenidas sobre indicadores tales como la debilidad del consumo y la recesión del gasto en ocio y tiempo libre observada en los últimos años. Quebrando esta tendencia a la baja, Asohtur se manifiesta felizmente sorprendida por la respuesta de sorianos y visitantes a los establecimientos que toman parte en esta sexta edición.

Si esta tendencia de tapas servida se mantiene, Asohtur se muestra muy esperanzada en batir así la marca de 50.000 tapas y cumplir así con el reto establecido al principio de donar 500 kilogramos de comida al Banco de Alimentos de Soria si se conseguía esta cifra. El establecimiento que lidera el ranking de tapas vendidas ha servido en cinco días 2.200. Por otra parte, el número de descargas de la aplicación Android para móviles de la Semana ha superado ya las 600. Además la iniciativa está teniendo gran repercusión en las redes sociales.

Heraldo de Soria | Viernes, 25 de octubre de 2013

La contra

SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA | El balance parcial de la iniciativa de Asohtur es esperanzador y revela un ligero incremento de consumo respecto a la edición anterior que se saldó con 70.000 tapas servidas

Más de 33.000 tapas en cinco días

Los 47 establecimientos que participan en la Semana de la Tapa Micológica de Soria han vendido un total de 33.000 tapas durante los cinco primeros días de la presente edición, que comenzó el pasado 19 de octubre y se extiende hasta el próximo domingo.

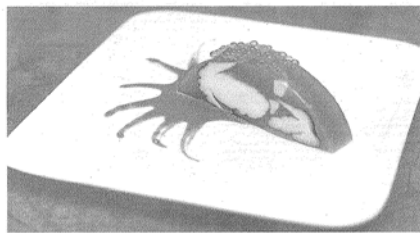
Según las primeras estimaciones realizadas por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur), la venta media por establecimiento se sitúa en las 700 unidades, un ratio que mejora ligeramente las cifras obtenidas en el pasado año, cuando las ventas totales de la Semana alcanzaron en torno a las 70.000 tapas.

El sector se muestra plenamente satisfecho con estos datos que rebasan las expectativas trazadas por la Agrupación de Hosteleros, sostenidas sobre indicadores tales como la debilidad del consumo y la recesión del gasto en ocio y tiempo libre observada en los últimos años.

La alegría es mayor, al cabo, porque la patronal del sector de la hostelería se muestra muy esperanzada en batir el objetivo fijado de servir 50.000 tapas en esta edición, y cumplir de esta forma con el reto de donar 500 kilogramos de comida al Banco de Alimentos de Soria si se consigue esta cifra.

El establecimiento que lidera el ranking de tapas vendidas en cinco días, que Asohtur mantiene en el momento, ha servido en cinco días 2.200 tapas. Los restaurantes que participan en la iniciativa, que se sitúa en el centro de la capital son los que registran las mayores ventas, superiores a las localizadas en el extrarradio. El consumo está dando menor en los bares y establecimientos hosteleros de la provincia.

Pero las tapas no están triunfando sólo en las mesas y barras de los bares, sino que 'retuman' también en las nuevas tecnologías. El número de descargas de la aplicación Android para móviles de la Semana de la Tapa de Soria ha superado ya las 600 descargas.



Una de las creaciones que concursan en la Semana de la Tapa. Foto: V. V.

Si se consigue el objetivo de 50.000 tapas, la asociación donará 500 kilogramos de comida al Banco de Alimentos de Soria.

Así, el juego de la Maratón de la Tapa que consiste en la aplicación y con el que se pueden ganar premios a medida que se van probando las diferentes creaciones que ofrecen los establecimientos que concurren en la iniciativa, contabiliza 120 'corredores' que han realizado más de 600 visitas a los participantes. La persona que organiza esta Maratón ha recorrido ya 35 locales, según el balance parcial obtenido ayer desde Asohtur. Los usuarios en redes sociales también están dedicando una gran atención a la Semana y en Twitter una de las plataformas más participativas. El hashtag #tapaMicologica ha sido utilizado en más de 300 tweets, donde los comentarios de los ciudadanos que las han probado ya completan con los fotografías que hacen a esta pequeña 'joya' de la cocina soriana.

La Semana de la Tapa Micológica de Soria permite este año degustar cada una de las 47 tapas al pre-

cio de 1,5 euros. El patrocinio de Asohtur ha permitido 'completar' el bocado con el botellín de un quinto de esta manera, que se sirve en los establecimientos participantes al precio de 1 euro.

Entre los cambios de esta respecto a ediciones anteriores, la Tapa Micológica de Soria 2013 extiende su duración con la inclusión de una Fiestas de Campesinos, que se desarrollará entre el 14 y 15 de noviembre y en las que participarán los tres establecimientos rurales de cada una de las cuatro categorías de premios de los que consta este evento. Ya el escudero de la iniciativa, Asohtur se confía en incrementar el ratio de ventas por respecto en los días que restan ya que el segundo fin de semana propondrá ventas más importantes que el primero, según el socio.

HERALDO

DIARIO DE SORIA, VIERNES 25 DE OCTUBRE DE 2013

semana de la tapa Micológica Soria

Mapa de Soria con los 47 establecimientos participantes en la Semana de la Tapa Micológica. El mapa muestra la distribución geográfica de los participantes por toda la ciudad y alrededores.

ESTABLECIMIENTO	DIRECCIÓN	TELÉFONO
BAR SAN FRANCISCO	Plaza de San Francisco, 1	975 21 11 11
BAR EL PRINCIPLE	Calle de San Francisco, 1	975 21 11 11
BAR RESTAURANTE TRASHUMANTE	Calle de San Francisco, 1	975 21 11 11
BAR RESTAURANTE EL CORZO	Calle de San Francisco, 1	975 21 11 11
BAR RESTAURANTE LA CILIA	Calle de San Francisco, 1	975 21 11 11
BAR RESTAURANTE EL CORZO	Calle de San Francisco, 1	975 21 11 11
BAR RESTAURANTE EL CORZO	Calle de San Francisco, 1	975 21 11 11
BAR RESTAURANTE EL CORZO	Calle de San Francisco, 1	975 21 11 11
BAR RESTAURANTE EL CORZO	Calle de San Francisco, 1	975 21 11 11
BAR RESTAURANTE EL CORZO	Calle de San Francisco, 1	975 21 11 11



DE TAPAS. Hasta cuarenta y siete pequeñas delicatessen, elaboradas con setas -en la imagen, setas pastoriles-, en el restaurante Santo Domingo II se pueden degustar hasta el 27 de octubre en la VI edición de las Jornadas de la Tapa Micológica, organizadas por ASOHTUR, que quiere superar las 70.000 unidades vendidas en 2012.

SUGERENCIAS DE HERALDO DE SORIA

Botellín de Amstel a 1 € con la tapa micológica

semana de la Tapa Micológica Soria

DEL 19 AL 27 DE OCTUBRE DE 2013

Y CONCURSO PROPONIAL DE LA TAPA MICOLÓGICA

¡¡¡¡¡¡¡¡

HERALDO DE SORIA

eMIRÓN

06

del 25 de octubre al 14 de noviembre de 2013

Martes, 29 de octubre de 2013 | Heraldo de Soria

La Semana de la Tapa supera todas las previsiones al vender 85.000 unidades

Asohtur se muestra «sumamente satisfecha» ante la edición más exitosa de la cita culinaria

SORIA. La Semana de la Tapa Micológica de Soria, concluida el domingo, se ha convertido en la edición más exitosa de las seis celebradas superando las 85.000 unidades vendidas en sus nueve días de duración. «La Semana de la Tapa Micológica de Soria ha trascendido la escala de un acontecimiento puramente culinario para convertirse en un fenómeno social que ha copado el interés del público durante estos últimos nueve días», explica la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur), entidad organizadora.

El total de 85.000 tapas vendidas supone un aumento del 18% respecto a la cifra obtenida el pasado año, por lo que la patronal de la hostelería califica de «magnífica» la edición. «Alcanzar el listón de las 85.000 tapas vendidas, en una provincia de apenas 100.000 habitantes, representa además un triunfo añadido al haberse realizado en un entorno económico sumamente desfavorable, en el que el consumidor ha limitado su gasto en ocio y tiempo libre. Esta característica revaloriza la positiva respuesta deparada por los sorianos a la semana y, como gran diferencia respecto a anteriores años, la gran acogida que ha tenido entre los turistas que se han acercado a Soria a probar la tapa micológica», valora la agrupación a través de un comunicado.

Es por ello por lo que Asohtur se manifiesta «sumamente satisfecha» por el balance definitivo «en todos los ámbitos». La asociación destaca, entre otras cosas, que la Semana de la Tapa «ha saltado nitidamente las fronteras provinciales dándose a conocer en todo el territorio nacional». Este hecho se



Los 47 establecimientos participantes han vendido unas 85.000 tapas. MARIO TELLO/GR

ha constatado, según las informaciones trasladadas por los establecimientos de hostelería, «a través de los miles de visitantes que han acudido a Soria atraídos por la cita culinaria y por el mundo de la micología en general. «Tanto alojamientos como bares y restaurantes han percibido la fuerte entrada de un turista con un conocimiento previo de la cultura micológica de Soria y con un interés en disfrutar de las facetas culinarias y de ocio que presenta este recurso natural», expresa.

Al Banco de los Alimentos
Asohtur declara asimismo su felicidad «por partida doble» ya que, como consecuencia de superar la barrera de 50.000 tapas vendidas y en virtud del compromiso hecho

público, la agrupación donará 500 kilos de comida al Banco de Alimentos. «Tanto en nombre del Banco de Alimentos como en el suyo propio, Asohtur quiere agradecer al público de Soria y al de otras provincias su efusiva participación en la semana porque gracias a cada una de las tapas que han degustado, muchas personas necesitadas recibirán una pequeña ayuda para su supervivencia», agrega la nota de prensa.

Entre otras cifras que ha arrojado esta edición, de los 47 que han tomado parte, el establecimiento que mayor número de tapas ha servido llega a las 6.000 unidades. Este dato saca a la luz «la intensísima afluencia» de clientes a los negocios, en especial durante este pasado fin de semana, desbor-

dando la capacidad de los mismos en muchos casos y agotando las existencias del género preciso para elaborar estas delicias hechas con hongos y setas.

En los próximos días Asohtur dará a conocer los establecimientos que han resultado finalistas en las cuatro categorías de premios profesionales del Concurso Provincial de la Semana de la Tapa Micológica de Soria, negocios que ostentarán el privilegio de participar en las Jornadas de Campeones del 14 y 15 de noviembre, dos días en los que estos establecimientos servirán al público la tapa micológica que han ofrecido durante la Semana brindando así la oportunidad al público de degustar las mejores tapas del certamen.

HERALDO

VOX POPULI SORIANA

SEMANA DE LA TAPA

85.000 tapas vendidas durante 9 días

La Semana de la Tapa Micológica de Soria se ha convertido en la edición más exitosa de las seis celebradas superando las 85.000 tapas vendidas en los nueve días de duración de esta cita gastronómica celebrada del 19 al 27 de octubre. De esta forma, la Semana de la Tapa Micológica de Soria ha trascendido la escala de un acontecimiento puramente culinario.

EXH

De un de

La Semana de la Tapa Micológica de Soria se ha convertido en la edición más exitosa de las seis celebradas superando las 85.000 tapas vendidas en los nueve días de duración de esta cita gastronómica celebrada del 19 al 27 de octubre. De esta forma, la Semana de la Tapa Micológica de Soria ha trascendido la escala de un acontecimiento puramente culinario.

DIARIO DE SORIA. MARTES 29 DE OCTUBRE DE 2013

Los establecimientos sorianos venden 85.000 tapas micológicas

Las ventas se incrementan un 18% respecto a la pasada edición

Soria

La Semana de la Tapa Micológica que finalizó el domingo se convirtió en la edición más exitosa de las seis celebradas, superando las 85.000 tapas vendidas en los nueve días de duración de esta cita gastronómica. De esta forma, la Semana de la Tapa Micológica trascendió la escala de un acontecimiento puramente culinario para convertirse en un fenómeno social que copó el interés del público durante nueve días.

El total de 85.000 tapas vendidas supone un aumento de un 18% respecto a la cifra obtenida el pasado año, una edición calificada como «magnífica» por Asohtur, organizadora de este evento. «Alcanzar el listón de las 85.000 tapas vendidas, en una provincia de apenas 100.000 habitantes, representa además un triunfo añadido al haberse realizado en un entorno económico sumamente desfavorable, en el que el consumidor ha limitado su gasto en ocio y tiempo libre. Esta característica revaloriza la positiva respuesta deparada por los sorianos a la Semana y, como gran diferencia respecto a anteriores años, la gran acogida que ha tenido entre los turistas que se han acercado a Soria a probar la tapa micológica», señalaron



Degustación de una tapa. / A.M.

ayer desde la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo.

En base a estos números, Asohtur se mostró «sumamente satisfecha» por el balance final de esta Semana en todos los ámbitos. La Agrupación destacó además, entre otras vertientes, «cómo la Semana ha saltado nitidamente las fronteras provinciales dándose a conocer en todo el territorio nacional. Este hecho se ha constatado, según las informaciones trasladadas por los establecimientos de hostelería sorianos, a través de los miles de visitantes que han acudido a Soria atraídos por la

Semana de la Tapa Micológica y por el mundo de la micología en general». Tanto alojamientos como bares y restaurantes percibieron durante los nueve días de la campaña gastronómica «la fuerte entrada de un turista con un conocimiento previo de la cultura micológica de Soria y con un interés en disfrutar de las facetas culinarias y de ocio que presenta este recurso natural».

Asohtur recordó además que, como consecuencia de superar la barrera de 50.000 tapas vendidas y en virtud del compromiso hecho público, la Agrupación de hosteleros donará 500 kilos de comida al Banco de Alimentos que permitirá que muchas personas necesitadas recibirán una pequeña ayuda para su supervivencia.

Entre otras cifras que ha arrojado esta edición, de los 47 establecimientos que han tomado parte, el que mayor número de tapas sirvió llegó a las 6.000 unidades. Este dato saca a la luz «la intensísima afluencia de clientes a los negocios, en especial durante este pasado fin de semana, desbordando la capacidad de los mismos en muchos casos y agotando las existencias del género preciso para elaborar estas pequeñas delicias hechas con hongos y setas».

DIARIO DE SORIA. MARTES 29 DE OCTUBRE DE 2013

»capital

elMIRÓN

07

del 15 al 28 de
noviembre de 2013

»GASTRONOMÍA



NUEVE ESTABLECIMIENTOS OFRECEN SUS TAPAS EN LAS JORNADAS DE CAMPEONES

NUEVE ESTABLECIMIENTOS participan el 14 y 15 de noviembre en las Jornadas de Campeones de la Semana de la Tapa Micológica de Soria, organizada por ASOHTUR. Estos negocios "campeones" volverán a ofrecer de nuevo su tapa, al precio de 1,5 euros: Cafetería Tauro, Bar Restaurante La Chistera -con tres nominaciones cada uno-, Bar Apolonia, Bar Restaurante Garrido, Casa Toño (Las Casas), Bar Restaurante Santo Domingo II, Hotel Alfonso VIII, Hotel Villa de Almazán (Almazán) y Hotel Rural Los Villares (Los Villares de Soria).

Nueve bares en los campeones de la tapa

Soria
Nueve establecimientos participarán en las Jornadas de Campeones de la Semana de la Tapa Micológica de Soria, los próximos 14 y 15 de noviembre. Estos nueve negocios corresponden con los tres finalistas de cada una de las cuatro categorías de premios profesionales que recoge la Semana, un evento organizado por Asohtur (Agrupación Sorianas de Hostelería y Turismo). Este conjunto de negocios "campeones" volverán a ofrecer la tapa que sirvieron durante la Semana al precio de 1,5 euros, acompañada si se desea, con el quinto de cerveza a Amstel a 1 euro. Con el ánimo de ofrecer una experiencia que supera el ámbito de lo gastronómico, Asohtur ha realizado una actualización de la aplicación para móviles Android.

DIARIO DE SORIA. VIERNES 8 DE NOVIEMBRE DE 2013

Viernes, 8 de noviembre de 2013 | Heraldo de Soria

Nueve bares acceden a las 'Jornadas de Campeones de la Tapa Micológica'

Los días 14 y 15 de noviembre el público podrá degustar las mejores creaciones de la cita gastronómica al precio de 1,5 euros

SORIA. Nueve establecimientos participarán en las Jornadas de Campeones de la Semana de la Tapa Micológica de Soria, los próximos 14 y 15 de noviembre. Estos nueve negocios se corresponden con los tres finalistas de cada una de las cuatro categorías de premios profesionales que recoge la semana, un evento organizado por la Agrupación Sorianas de Hostelería y Turismo (Asohtur).

Este conjunto de negocios "campeones" volverán a ofrecer la tapa que sirvieron durante la semana al precio de 1,5 euros, acompañada si se desea, con el quinto de cerveza a Amstel a un euro.

Cafetería Tauro, con tres nominaciones a premios, 'Mejor Tapa Micológica Provincial', 'Mejor Tapa Micológica Popular' y 'Mejor Calidad en el Servicio'; y bar Restaurante La Chistera, con sendas candidaturas al premio a 'Mejor Tapa Micológica Provincial' y 'Mejor Tapa Micológica Popular' son los establecimientos que acumulan más de una candidatura a premios. El reparto de las Jornadas de Campeones lo completan bar Apolonia, bar Restaurante Garrido, Casa Toño (Las Casas), bar Restaurante Santo Domingo II, Hotel Alfonso VIII, Hotel Villa de Almazán (Almazán) y Hotel Rural Los Villares (Los Villares de Soria).

Con el ánimo de ofrecer una experiencia que supera el ámbito de lo gastronómico, Asohtur ha realizado una actualización de la aplicación para móviles Android (Ta-



Imagen de archivo de una edición de la 'Semana de la Tapa'. MC.

pa Micológica Soria 2013) para estas Jornadas de Campeones en la que el usuario podrá encontrar una información detallada de cada tapa (ingredientes, elaboración, autor...) y además podrá participar en el juego de 'La Senda de los Campeones', en el que se sorteará una estancia para dos personas en el Hotel Termal Burgo de Osma entre las personas que prueben las nueve tapas 'campeonas' a través de un sistema de marcado que funciona gracias al GPS del móvil. Dentro de esta línea, está previsto que se sorteen diferentes regalos a través de las redes sociales de

Asohtur entre aquellas personas que acudan a degustar tapas.

Asohtur ha ideado estas Jornadas de Campeones con el fin de ofrecer la oportunidad de degustar las mejores creaciones culinarias que tomaron parte durante la VI Semana de la Tapa Micológica, una edición que, desarrollada del 19 al 27 de octubre, batió todos los récords de ediciones precedentes alcanzando las 85.000 tapas vendidas. Los ganadores definitivos se darán a conocer en una gala de entrega de premios que tendrá lugar el día 29 de noviembre.

HERALDO

ANUNCIOS

Se comunica a los posibles interesados que se va a proceder al CAMBIO DE TITULARIDAD del coto SO-10.280 conforme marca el Título IV de la Ley de Caza de Castilla y León. El solicitante.

Heraldo de Soria | Jueves, 14 de noviembre de 2013

La contra

GASTRONOMÍA | Los nueve finalistas de la sexta edición de la Semana de la Tapa Micológica vuelven a sacar los platos que les clasificaron para la última fase, en un intento de que nadie se quede sin probar las mejores tapas

El regreso de los campeones de tapas

Las nueve tapas micológicas finalistas de la Semana de la Tapa Micológica organizada por Asohtur vuelven a la calle. Por el mismo precio (1,5 euros), los establecimientos clasificados para la fase final ofrecen hoy y mañana las mejores tapas del concurso, aunque los propios propietarios reconocen que, fuera de competición, ofertarán sus aperitivos durante el fin de semana.

Las jornadas de los Campeones, que así las ha bautizado la Agrupación de Hostelería y Turismo de Soria (Asohtur), se celebran por primera vez este año y suponen un incentivo más para que «aquellos que se hayan quedado sin probar algunas de las 47 tapas que entraron en competición, tengan la oportunidad de disfrutar de las finalistas». «Solo pretendemos que se repita la participación que hubo durante la Semana de la Tapa», indicó Yolanda Santos, presidenta de la asociación.

De los negocios participantes, siete están ubicados en la capital, Bar Apolonia, Casa Garrido, Caño, La Chistera, Santo Domingo II, Cafetería Tauro y hotel Alfonso VIII por los dos que están en la provincia (hotel Villa de Almazán y hotel rural Los Villares). Todos ellos son aspirantes a anar en sus respectivas categorías y, por ello, Asohtur ha decidido elaborar una porra para que los omensales tengan la oportunidad de adivinar los ganadores.

Concretamente, hay tres formas de participar: comentando en el muro de Facebook de Asohtur, publicando un 'tweet' con el hashtag #porratapamicológica o escribiendo un 'Whatsapp' al móvil de la agrupación (668850471), optando, si los acertaron, a participar en el sorteo de una comida para dos personas en cada uno de los negocios ganadores.

Este método de votación es otra muestra más de la apuesta de Asohtur



Algunos de los finalistas posan con sus tapas que vuelven a ofertar hoy y mañana. LUIS ÁNGEL TEJEDOR

Los usuarios pueden participar en una porra en las redes sociales para adivinar los ganadores y, de acertarlos, optar a una cena en cada uno de ellos

por incluir a las redes sociales en el concurso. Ya lo hizo anteriormente con el lanzamiento de su aplicación para móviles, que vuelve a estar disponible en esta ocasión, rifando una estancia en el hotel terminal de El Burgo de Osma a aquellos que demuestren haber degustado las nueve tapas finalistas.

En la escuela de hostelería

En esta ocasión, el escenario de presentación de las jornadas de los Campeones fue la escuela de hostelería de Soria «por ser una parte muy importante de este evento», señaló Santos. «Puesto que lleva a cabo un arduo trabajo desempeñando la labor de jurado de estas jornadas. Cosa que da más categoría a estos premios», añadió. De hecho, María Eugenia Lafuente, directora del centro La Merced,

aprovechando que algunos de los hosteleros finalistas estaban en la sala, hizo un breve resumen de las características de sus tapas, alabando el trabajo de los restauradores y sus «originales» ideas para ensamblar los productos micológicos con todo tipo de sabores.

Otra de las asistentes al acto fue Teresa Valdenebro, concejala de Turismo y Comercio del Ayuntamiento de Soria, entidad colaboradora de estas jornadas, que se declaró una entusiasta de estas iniciativas. «Da gusto lo implicada que está la gente, incluso los turistas que se les ve siguiendo las rutas de la tapa», señaló. «Además, esta es una buena forma de hacer cantera y enseñar a los más pequeños la riqueza gastronómica de la micología», concluyó.

PABLO G. VALERO

DIARIO DE SORIA, JUEVES 14 DE NOVIEMBRE DE 2013

Comienzan las jornadas de ganadores de la tapa micológica

Soria

Nueve establecimientos sorianos participarán en las Jornadas de Campeones de la Tapa Micológica 2013 que comienzan hoy y que se celebrarán hasta mañana. Estos nueve negocios corresponden con los tres finalistas de cada una de las cuatro categorías de premios profesionales que recoge la Semana, un evento organizado por Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur). El reparto de las Jornadas de Campeones lo completan bar Apolonia, bar Garrido, Tauro, La Chistera, Casa Toño, Santo Domingo II, hotel Alfonso VIII, hotel Villa de Almazán y Hotel Los Villares.



Presentación de las jornadas de ganadores de la tapa micológica ayer en la escuela de hostelería. J.V. GUISANDE

Asohtur enseña micología a los alumnos del Castilla

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) celebra esta mañana una charla sobre micología para escolares en el instituto Castilla, con motivo de las Jornadas de Campeones de la Semana de la Tapa Micológica de Soria. Yolanda Santos, presidenta de la asociación, será la persona que conduzca esta conferencia en la que se explicarán aspectos micológicos, gastronómicos y turísticos de estos productos.

Viernes, 15 de noviembre de 2013 | Heraldo de Soria

Charla sobre setas dentro de la jornada de campeones

Soria

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) ha programado para hoy una charla sobre micología para escolares dentro de las actividades organizadas con motivo de las Jornadas de Campeones de la Semana de la Tapa Micológica, que se extienden hasta este domingo. Yolanda Santos, presidenta de Asohtur, titulada en Ingeniería Agrícola y guía micológica, será la persona que conduzca esta conferencia que tendrá lugar a las 12.00 horas en el salón de actos del instituto Castilla. Aspectos como la diferenciación de las setas o la vertiente gastronómica o turística que tiene este producto tan enraizado en la cultura de Soria serán abordados por Santos en una ponencia titulada 'Iniciación al Reino Fungi' a la que está previsto que asistan alumnos de los institutos de Soria y de la Escuela de Hostelería.

DIARIO DE SORIA, VIERNES 15 DE NOVIEMBRE DE 2013

Heraldo de Soria | Martes, 26 de noviembre de 2013

La contra

SOLIDARIDAD | Durante la semana de la Tapa Micológica, Asohtur se comprometió a donar media tonelada de comida al Banco de Alimentos de Soria. En vista de los buenos resultados, finalmente han sido 942 kilogramos

Menos palabras y más alimentos

Asohtur no ha cumplido su palabra. Así lo reconocía ayer la presidenta de la Agrupación Sorianas de Hostelería y Turismo (Asohtur), Yolanda Santos, durante el acto de entrega de los 942 kilogramos de productos comestibles al Banco de Alimentos de Soria, 442 más de los que había prometido. Un compromiso que adoptaron ambas entidades durante la semana de la Tapa Micológica de Soria, «donde dijimos que si superábamos la cifra de 50.000 tapas vendidas donaríamos media tonelada, pero al final fueron más de 85.000; todo un éxito», indicó Santos.

Finalmente, esos 500 kilos que iba a donar la agrupación se convirtieron en 500 euros, con los que el Banco de Alimentos ha adquirido casi una tonelada de productos no perecederos que comenzarán a repartirse esta misma semana, fundamentalmente leche, además de garbanzos, judías y pasta. Estos irán incluidos en un lote de 5.000 kilogramos que se distribuirán entre 16 entidades que colaboran con la entidad solidaria dando cobertura a más de 1.700 personas.

Durante el acto, todo fueron agradecimientos entre ambas organizaciones que, sin embargo, coincidieron en que sin la solidaridad de los sorianos, que durante las jornadas de la Tapa contribuyeron a esta aportación degustando los aperitivos, «no hubiera sido posible alcanzar esta cifra». «Ha sido muy fácil trabajar con el Banco de Alimentos y creemos que se trata de una ayuda muy necesaria, queríamos tener un pequeño detalle de compromiso social, aportar nuestro granito de arena, y creo que lo hemos conseguido», agregó la presidenta de Asohtur.

Por su parte, Ángel Crespo, su mólogo del Banco de Alimentos de Soria, ensalzó la contribución de la agrupación hostelera,



Los representantes de Asohtur y el Banco de Alimentos posan con el lote conseguido, 942 KILOS. MARIANO CASTELLANO

El Banco de Alimentos de Soria atiende este año a casi 6.000 personas en la provincia, «un 12% más que en 2012», según señaló su presidente, Ángel Crespo

con la que podrá hacer frente a las más de 6.000 personas que en cifras totales la precisan en la provincia. Un 12% más respecto a 2012 que demuestra el aumento del número de sorianos que pasan necesidad en la provincia, aunque Crespo insistió en que no han tenido ningún caso de desnutrición infantil.

Esta ayuda llega en una de las épocas con más carga de trabajo para el Banco, que quiere asegurarse de que, en sus segundas navidades desde que comenzó a funcionar en la provincia, no falten alimentos para los sorianos. «Lamentablemente cada día hay más necesidad, esperemos que no aumente, pero quizá para Navidad

hagan falta nuevos voluntarios», admitió el presidente.

Convenio con la Diputación

En el día de ayer, Crespo consiguió otro acuerdo de colaboración. En esta ocasión con la Diputación de Soria, con cuyo presidente, Antonio Pardo, pactó una partida de 6.000 euros que se incluirá dentro de los presupuestos para 2014 que actualmente está redactando la administración provincial. De esta manera, la Diputación de Soria pretende cumplir con este compromiso y echar una mano al trabajo «tan importante y fundamental que desempeña el Banco de Alimentos en la provincia».

PABLO G. VALERO

SORIA

> BANCO DE ALIMENTOS



Pablo Cabezas, Yolanda Santos y Ángel Crespo, en la donación de Asohtur. J. ALVARO MARTÍNEZ

El reparto de alimentos llega ya a los 6.000 sorianos

Asohtur cede 500 euros con los que se han comprado 942 kilos

R. F. / Soria
6.000 personas reclaman ayuda para alimentos tanto en los repartos que se hacen desde el Banco de Alimentos como el que hacen otras organizaciones, como Cruz Roja. En un año el número de beneficiarios se ha incrementado en un 12%, según explicó ayer el presidente del banco, Ángel Crespo.

Los datos del reparto en un año

«El Banco de Alimentos y del FEGA reparte en Soria más de 3.700 kilos en Soria, mientras que Cruz Roja reparte cerca de 1.700 kilos, cerca de 5.000».

A pesar de la gran demanda no se han detectado problemas de desnutrición infantil, «aunque es verdad que últimamente ha crecido la demanda de alimentos para niños», explicó el responsable del Banco de Alimentos.

Los hosteleros entregaron ayer 500 euros al Banco de Alimentos, dinero con el que se ha pagado 942 kilos de alimentos que se co-

menzarán a repartir esta semana. Con este dinero se ha comprado fundamentalmente leche «que es el artículo que más se necesita», dijo Ángel Crespo.

La Agrupación Sorianas de Hostelería y Turismo (Asohtur) se comprometió a realizar una aportación a la campaña de las tapas micológicas se cerraba con buen balance. Los hosteleros cerraron la semana de las tapas con 85.000 ventas, «lo que tenemos cumplimos con nuestro compromiso de respaldar fines sociales».

Estos alimentos se distribuirán a las distintas entidades beneficiarias que son las que hacen llegar hasta las familias más beneficiadas.

El Banco de Alimentos llevará a cabo una campaña de recogida los próximos días viernes y sábado en dos supermercados de Soria, en El Burgo de Osma y en San Leonardo. Antes de Navidad se va a realizar una segunda campaña de recogida de alimentos durante una semana, con el objetivo de recaudar de cara a estos días festivos.

Posteriormente para el mes de febrero se llevará a cabo otra campaña de recogida. Los dos últimos tendrán una duración de una semana y se van a realizar en los principales supermercados de alimentación de Soria.

Desde el Banco de Alimentos se espera la colaboración ciudadana para hacer frente a las necesidades que «van a ser pocas que las del año pasado», indicó el presidente del Banco de Alimentos de Soria.

Intercambio de comida por ropa en la tienda Mitte

J. M. / Soria

La tienda de ropa soriana Mitte ha iniciado una campaña de recogida de productos no perecederos en colaboración con el Banco de Alimentos. De este modo todas las personas que lleven desde seis kilos de alimentos en los próximos días serán obsequiadas con una prenda de ropa, y así mostrar la colaboración con los más necesitados.

Según señaló Paco Parra en representación del Banco de Alimentos la campaña se extenderá durante los próximos días, y a esta se sumarán las que se realizarán el viernes y el sábado en los supermercados Lidl y El Jirón, «donde se les ofrecerá a los clientes la posibilidad de dejar alimentos no perecederos», explicó el portavoz del Banco de Alimentos.

A esta campaña también hay que unir la que organizará el Frente Rojo coincidiendo con el próximo partido del Nacimiento en el campo de Los Pañeros, en la que se dejarán cajas a las puertas del estadio para que la gente pueda dejar sus alimentos, concluyó Paco Parra.

DIARIO DE SORIA. SÁBADO 30 DE NOVIEMBRE DE 2013

Heraldo de Soria | Sábado, 30 de noviembre de 2013

SORIA | 11



Foto de familia de los ganadores de la tapa micológica ayer en el Casino. / REPORTAJE GRÁFICO: ALVARO MARTÍNEZ

La tapa micológica se pone la chistera

El restaurante de la calle Alberca arrasa con dos triunfos: mejor tapa popular y provincial

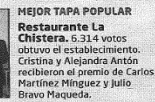
VÍCTOR F. MORENO / Soria
Restaurante La Chistera fue el gran dominador del VI Concurso Provincial de la Tapa Micológica de Soria al adjudicarse dos triunfos con su 'Coulant de Boletus', en la gala de entrega de premios celebrada ayer en el Casino Amistad Numancia. El establecimiento regentado por José Antonio Antón y Cristina de la Iglesia ganó el premio a la mejor tapa micológica provincial y a la mejor tapa popular. El jurado también premió a Casa Garrido con la mejor tapa mediterránea y a Cafetería Tauro con la mejor calidad en el servicio, en este evento organizado un año más por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR). Nueve establecimientos habían accedido a las Jornadas de Campeones de la Tapa Micológica de Soria. Cafetería Tauro, con tres, y Bar Restaurante La Chistera, con dos, acumulaban el mayor número de nominaciones a premios.

LOS GANADORES

MEJOR TAPA PROVINCIAL
Restaurante La Chistera. Con su 'Coulant de boletus' se convirtió en el gran triunfador de la noche. José Antonio Antón y Cristina de la Iglesia ganaron el premio de Antonio Pardo y Yolanda Santos.



MEJOR TAPA MEDITERRÁNEA
Casa Garrido. Por su tapa 'Setas y caza'. El dueño del establecimiento, Toribio Arriaza recibió el galardón de manos de Juan Manuel Ruiz Liso y Tomas Mugaiza, de Caja Rural.



SETA DE ORO
Mercedes Molina. La catedrática de universidad reclamó ayer la existencia de las setas dentro del problema existente para la venta de setas. Su premio, por la contribución a la micología.



pa micológica provincial, le acompañaron en el escalafón de este premio la también citada cafetería Tauro como segundo finalista y el Hotel Rural Los Villares, localizado en el pueblo de Los Villares de Soria, que concursaba con 'Tortija de boletus y trufa con frutos del bosque'. Un jurado coordinado por la Escuela de Hostelería de Soria - Centro Integrado de Formación Profesional 'La Merced' se ocupaba de otorgar este galardón.

Dentro de la categoría de mejor tapa micológica popular, Restaurante La Chistera, que recibió trofeo, diploma y 700 euros con los que estaba remunerado este premio, y Cafetería Tauro compartieron el pedestal con Bar Apolonia, situado en el centro de la ciudad de Soria, que presentaba la tapa 'Cazuela Apolonia'.

Junto a Bar Casa Garrido, que recibió el trofeo concedido por la Fundación Científica de Caja Rural de Soria a la mejor tapa micológica mediterránea, en la ceremonia de entrega de premios se dio a conocer el orden definitivo de los finalistas de esta categoría. Hotel Alfonso VIII, que participaba con 'Niño de otoño', ascendió al segundo lugar mientras que Bar Restaurante Casa Tinto ocupó el tercer puesto con su tapa 'Láminas de vitela y atún sobre crujiente de hongos'. Finalmente, dentro de la categoría de 'Mejor Calidad en el Servicio', Cafetería Tauro estuvo secundada por Bar Restaurante Santo Domingo II, con su tapa: 'Setas Pastoriles', como segundo finalista, y Hotel Villa de Almazán con 'Atalaya en el campo'.

► **SETA DE ORO.** En el transcurso de esta gala también se entregó el primer premio 'Seta de Oro' a la catedrática de la Universidad Complutense, Mercedes Molina, por su decisiva contribución al mundo de la micología soriana.

Las tapas micológicas del restaurante La Chistera convencer a público y jurado

El establecimiento de la capital obtuvo los premios a Mejor Tapa Micológica Provincial y Popular

SORIA. José Antonio Antón y Cristina de la Iglesia fueron los grandes ganadores del VI Concurso Provincial de la Tapa Micológica de Soria. Los responsables del restaurante La Chistera acapararon los dos grandes premios de la competición, el de Mejor Tapa Micológica Provincial y el de Mejor Tapa Micológica Popular, valorados en 1.200 y 700 euros respectivamente, con su 'Coulant de Boletus'.

Por delante de la cafetería Tauro y del hotel rural Los Villares, segundo y tercero en la categoría provincial, la tapa de La Chistera convenció a los críticos y al público soriano que otorgó 614 votos al establecimiento de la capital. Un premio que, al Antón en su parera se esperaba y que reconoce la «magia que hicimos en esos platos. Tanto en las mesas como en la cocina».

Entre los 47 establecimientos hosteleros que participaron en la Semana de la Tapa Micológica, celebrada del 19 al 27 de octubre, los usuarios valoraron también positivamente la tapa de la cafetería Tauro y del bar Apolonia, que ocuparon el podio de la crítica popular con 580 y 2.800 votos respectivamente.

Mejor mediterránea y servicio Casa Garrido obtuvo el galardón a Mejor Tapa Micológica Mediterránea, superando al hotel Alfonso VIII y a Casa Tinto. Tauro obtuvo la mejor calificación en calidad del servicio, seguido del restaurante Santo Domingo II y del hotel Villa de Almazán.

PABLO G. VALERO



Los Antón se tomaron para subir a por los premios (arriba). Abajo, los responsables de cafetería Tauro y Casa Garrido recibiendo los suyos.

Sonia Mínguez y Emilio Alvio, ganadores del viaje y del concurso de Amstel

Los sorteos ligados al consumo de las tapas se celebraron durante el año y ante notario

SORIA. Sonia Mínguez resultó ganadora del viaje a la Riviera Maya entre las más de 85.000 papeletas que recogió la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) asociadas al consumo de las tapas micológicas. La agencia consumió uno de estos apertivos en el restaurante Trasmundo, ubicado en la capital.

Por su parte, Emilio Alvio, por retomar una participación en el hotel rural Los Villares, obtuvo el premio 'Un peso en cerveza' otorgado por la empresa cervecera Amstel, colaboradora de las Jornadas Micológicas. Marcos Delgado, un alumno del Instituto Politécnico fue el último de los premiados. En este caso, por ser el autor del cartel de las jornadas, de las tres semanas que durante estas semanas han ilustrado los 47 establecimientos participantes en la sexta edición de la Semana Micológica de ASOHTUR. P.G.V.



Emilio Alvio y Sonia Mínguez fueron los dos ganadores de los concursos...

capita
vaya semanita
6
del 13 al 26 de diciembre de 2013



El restaurante "La Chistera" copa los máximos galardones de Tapa Micológica

LA TAPA "COULANT DE BOLETUS", elaborada por el restaurante La Chistera, enclavado en Soria-capital, ha copado los máximos galardones de la sexta edición del Concurso Provincial de la Tapa Micológica de Soria, organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Tu-

rismo (ASOHTUR). La citada tapa consiguió el premio a la mejor tapa micológica provincial y también el de mejor tapa micológica popular. Cafetería Tauro, también de Soria, consiguió el segundo premio en estas dos modalidades y el primero en el de mejor calidad en el servicio.

elnortedecastilla.es

Portada Castilla y León Deportes Economía Cultura Más Actualidad Ocio y TV Participa Blogs Servicios Hemeroteca
Valladolid Palencia Segovia Salamanca Ávila Burgos León Zamora | Soria | El Castellano Soyde... Canal Castilla y León

Estás en: El Norte de Castilla > Noticias Castilla y León > Noticias Soria > Restaurante La Chistera acapara los galardones de crítica y público del VI Concurso Provincial de la Tapa Micológica de Soria

Restaurante La Chistera acapara los galardones de crítica y público del VI Concurso Provincial de la Tapa Micológica de Soria

Cafetería Tauro coronó también su tapa con el primer premio a la 'Mejor Calidad en el Servicio' y dos segundos puestos

02.12.13 - 11:14 - Isabel G. Villarreal | Soria

La tapa 'Coulant de Boletus', presentada por el restaurante La Chistera, aúna el favor unánime de crítica y público elevando los máximos galardones del VI Concurso Provincial de la Tapa Micológica de Soria, organizado por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo). La creación culinaria elaborada por este negocio situado en la ciudad de Soria recibió en la gala de entrega de premios de este concurso los primeros premios en la categoría de 'Mejor Tapa Micológica Provincial' -concedido por un jurado- y 'Mejor Tapa Micológica Popular' -otorgado por el público-. Por su parte, Cafetería Tauro, ubicada también en la ciudad de Soria, se convirtió en el segundo gran triunfador de la noche al conseguir con su tapa 'Bombonitos y gelatina sobre cama de hongos' el primer premio a la 'Mejor Calidad en el Servicio' y dos segundos puestos en los apartados de 'Mejor Tapa Micológica Provincial' y 'Mejor Tapa Micológica Popular'.

Sábado, 30 de noviembre de 2013 | Heraldo de Soria

Asohtur premia a Molina
La impulsora del programa
Myas recibe la Seta de Oro

PÁGS. 10-11



10 | SORIA

VI CONCURSO PROVINCIAL DE TAPAS MICOLÓGICAS ENTREGA DE PREMIOS

SETA DE ORO | La impulsora del proyecto Myas recibió el reconocimiento de todo el sector hostelero

Mercedes Molina

«Es el momento de ser valientes, experimentar e intentar crear lonjas»

Mercedes Molina fue la gran protagonista durante el acto de entrega de premios del VI Concurso Provincial de la Tapa Micológica de Soria organizado por Asohtur, celebrando ayer en el Casino Amistad Numancia. La más mencionada, la más ovacionada, la más reconocida. «La persona que vincula para siempre los hongos y Soria con su trabajo dirigiendo el proyecto Myas», dijo Carlos Martínez, alcalde de la capital. «Quiero que todos los sorianos sepan que es un honor para nosotros hacer cosas importantes», añadió Antonio Pardo, presidente de la Diputación Provincial.

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) ha querido reconocer su trabajo al frente de los proyectos Myas otorgándole la 'Seta de Oro'. ¿Qué supone para usted este galardón? Mucho. Supone mucho para mí. Por una parte es un gran orgullo, he sentido un gran honor por recibirlo, pero por otra también he sentido cierto pudor, me he preguntado si me merecía este reconocimiento y he llegado a la conclusión de que puedo entenderlo como premio al trabajo que he proporcionado para el conocimiento y la investigación del recurso micológico mediante los proyectos Myas. Porque yo siempre trabajé de forma desinteresada y para el bien común. Entusiasta, pensando y reflexionando sobre proyectos de regulación de otros países, fundamentalmente Francia e Italia, para llevarlos a la práctica en Soria. En ese sentido lo recibí como premio a los valores que caracterizan a una académica como yo. Con mucha humildad, agradecimiento hacia hosteleros y empresarios, y sobre todo, compromiso para seguir trabajando.

¿Cómo se ha gestionado el recurso micológico en Soria desde que usted dejó el proyecto Myas? Creo que se ha continuado por donde yo lo empujé. Lo he seguido por la prensa porque nunca mantuve el contacto con el proyecto desde que dejé el cargo, pero creo que se ha reflexionado sobre lo que hicimos en el primer proyecto Myas, que fundamentalmente se hizo con dinero de la Unión Europea, aunque también colaboró la Junta, y que supuso la primera regulación micológica seria en España. Aunque creo que ahora nos movemos de mirar hacia lo que se ha hecho o no se ha hecho, sino hacia lo que hay por hacer, que es mucho.

¿Cuál sería el siguiente paso en la regulación del recurso micológico? Una vez comprobado el cambio de mentalidad de los sorianos, que ahora ya aceptan la regulación, hay muchas cosas por hacer. Y ahora es más sencillo porque no hay que luchar contra el rechazo que yo experimenté. De los vecinos, de los alcaldes, de todos en general, que veían amenazados sus recursos, cosa que entiendo perfectamente, pero mi obligación era explicar y consensuar, ir de pueblo en pueblo explicando los problemas y así, poco a poco, se ha conseguido superar esa desconfianza y ahora ellos mismos reclaman la necesidad de una regulación, lo que para mí es todo un triunfo.



Mercedes Molina, la que fuera premio HERALDO, recibió ayer la 'Seta de Oro'. VÍCTOR GARCÍA

¿Qué debería asumir la responsabilidad de fijar esa regulación? Creo que la Junta de Castilla y León es principalmente. Ya es hora de que se comprometan de una forma más directa a crear una ley micológica en la que se consideren las formas de propiedad, la legislación, la comercialización... todo. Hace falta un gran pacto político y social, porque hasta ahora se ha avanzado pero no lo suficiente. Un pacto que sea liderado por la Junta pero que cuente con las instituciones de Soria. Nunca con gente externa, porque aquí hay gente sobradamente preparada, que conocen el recurso mejor que nadie y pueden gestionarlo.

La Junta este año impulsó, para preservar la seguridad sanitaria, la prohibición de que los recolectores pudieran vender directamente a los restauradores. ¿Qué le parece esta medida? Esa es la gran asignatura pendiente del modelo de regulación actual. Nosotros esbozamos en el tercer proyecto Myas una propuesta de comercialización, incluso trabajamos con la Escuela de

Empresarios del Campo de Soria, pero no pasó de ahí. Sin embargo, desde entonces han pasado cinco años y creo que es el momento de experimentar con las lonjas micológicas. Creo que el modelo de lonja es bueno para llevarlo a cabo al menos de forma experimental para ver cuántas lonjas se crean, cómo se dividen los territorios, cómo se gestionaría la fiscalidad. Si se ha organizado un sistema a nivel internacional como no vamos a ser capaces de hacerlo a nivel provincial. Pero, en los últimos meses se ha comentado que no eran viables este tipo de lonjas. ¿Cómo debería llevarse a cabo dicha organización? Hay que ser valiente y experimentar. Hay que probar y equivocarse, pero hay que empezar y a partir de ahí ir avanzando. En responsabilidad de la Junta dar ese primer impulso, sabiendo que no se pueden hacer las cosas al margen de los sorianos. Ahora Soria tiene una identidad. Catalanes, madrileños y vascos vienen a la provincia a por los 'setas de Soria'. Se ha generado una marca social que ha calado en la sociedad y que hay que aprovechar.

Desde que comenzara el otoño han sido muchas las informaciones de incursiones a patrimonios de ciudadanos, fundamentalmente de origen rumano, por ser sorprendidos recolectando sin licencia. ¿Cómo se podría paliar esta situación? Eso sólo se arregla con una regulación fuerte y bien controlada. Es fundamental. Por el año 2000, cuando decía que había gente, contratada por externos, recolectando setas con rastros por el monte, la gente no se lo crea. Pensaban que no iba a ser tan dramático y que no se iba a ejercer tanta presión sobre los montes y se ha demostrado que sí. Hay que ser conscientes de la necesidad de esta regulación y conlugarlo con el problema de la comercialización. No son dos cosas aisladas, hay que unir ambas y trabajarlas. Entonces, de una forma concisa, ¿cuáles serían a su parecer las normas de actuación para el futuro a corto plazo? En primer lugar reconocer lo que tenemos, un aspecto en el que se ha avanzado mucho en los últimos años. Hecho esto, conservarlo mediante una regulación que respete el monte y a los recolectores, para después construir unas infraestructuras que motiven su recolección, como las sendas micológicas. A partir de ahí se podría

organizar la comercialización para, en última instancia, formar a la gente. Esta última parte es muy importante. Hay que hacer que los escolares sepan como recolectar el recurso micológico y contribuyan a conservarlo en el futuro. También hay que potenciar el marketing, llegar a más sitios y facilitar así la gestión comercial, porque existe una demanda muy fuerte, ahora hay que crear una oferta de calidad.

En la línea que usted propone de contribuir a la difusión del producto micológico de Soria, ¿qué le parece la Semana de la Tapa Micológica y el resto de actividades relacionadas con ésta organizadas por Asohtur? Fantásticas. Un éxito absoluto. Al fin de semana que pude venir me llegó a emocionarme de ver a tanta gente socializando, preguntando al de al lado que si había probado la tapa de tal restaurante. Sólo puedo felicitar a Asohtur y a los hosteleros sorianos por su esfuerzo, por todo lo que hacen a lo largo del año y especialmente, cuando llega el otoño. Puede incluso que se pueda crear algo parecido con la trufa y la seta al mismo tiempo.

¿Qué le gustaría ver en Soria en invierno? PABLO G. VALERO

OBSERVATORIO



Un merecido premio

Innovadora, pionera, incomprendida por algunas instituciones, que impidieron que culminara su proyecto de regulación micológica. Así es Mercedes Molina, Premio HERALDO DE SORIA, que ayer recogió el galardón de la Seta de Oro como impulsora del proyecto Myas (Micología y Aprovechamiento Sostenible). Entendió antes que nadie el valor que las setas y los hongos podían aportar a la provincia de Soria y luchó para garantizar la pervivencia de este recurso

natural con un modelo de regulación que saltó de Soria a Castilla y León. Las instituciones le impidieron culminar su proyecto y dejaron pendiente su propuesta de comercialización. Más de cinco años han pasado ya, lo que no impide a Molina volver a recalcar que es el momento de ser valientes, de experimentar y de intentar crear lonjas. Bien harían las instituciones en seguir los consejos de esta catedrática soriana, que recogió ayer con humildad el galardón de los hosteleros de la provincia al entender que con él premiaban su conocimiento e investigación de los recursos micológicos.

VOX POPULI SORIANA

MERCEDES MOLINA

'Seta de oro' por los hosteleros sorianos

La catedrática soriana recibió ayer el galardón 'Seta de Oro' concedido por primera vez por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) por su dedicación al sector de la micología y ser una de las impulsoras de la actual regulación del mencionado recurso a través del proyecto Myas que comenzó a desarrollarse en Pinares Llanos Centrales.


Heraldo de Soria | Sábado, 30 de noviembre de 2013


DIARIO DE SORIA. SÁBADO 30 DE NOVIEMBRE DE 2013





Dossier de prensa nacional


RADIO Y TELEVISIÓN

LA SEXTA	
Fecha: 17 de octubre de 2013	Programa: Noticias
Duración: 1 minutos	Reportaje

RNE / Radio Exterior / Internet	
Fecha: 18 de octubre de 2013	Programa: Paisajes y Sabores
Duración: 15 minutos	Entrevista a Yolanda

RNE / Radio 1	
Fecha: 14 de octubre de 2013	Programa: Esto de me suena
Duración: 5 minutos	Mención

RNE / Radio 1	
Fecha: 19 de octubre de 2013	Programa: Degustar España
Duración: 5 minutos	Reportaje

Gastroradio	
Fecha: 22 de octubre de 2013	Programa: Gastroradio
Duración: 5 minutos	Reportaje



Fecha: 14 de octubre de 2013	diario de Gastronomía.com
Difusión: No hay datos	Medio: Internet Gastronomía

¿Postres con setas? Semana de la tapa micológica en Soria

LUNES, 14 DE OCTUBRE DE 2013 18:05 DIARIOGASTRONOMIA.COM

Me gusta 32

Twitter 0

Por estas fechas, las setas y los hongos se convierten en protagonistas de muchas elaboraciones culinarias, tradicionalmente en forma de crema, guiso, o sencillamente a la plancha. Pero este año los bares y restaurantes de Soria han dado un paso más introduciendo estos productos en los postres, una de las novedades que presenta la VI Semana de la Tapa Micológica en la ciudad castellana: los postres micológicos.



'Ferro de Hongos', una de las propuestas de la Semana de la Tapa Micológica en Soria

Bombón Ferrero de Hongos, Capuchino de Setas Variadas, Tosta Dulce de Boletus o Bombonitos y Gelatina sobre Cama de Hongos y Tartaleta de Chocolate, son algunas de las propuestas que podrán degustarse en la edición de este año que tendrá lugar del 19 al 27 de octubre próximos.

Un recorrido gastronómico por toda la provincia a través de más de 47 establecimientos participantes en el evento, en el que no faltarán los Níscalos, Trompetillas de la Muerte, Boletus, entre otras variedades, que darán lugar a miniplatos llenos de creatividad como un *Risotto de Boletus al Estilo Japonés*; *Crujiente de setas de cardo, pisto y panceta*; *Pollo trufado con almita de torrezno*; o unas *Zamburrias Rellenas de Níscalos*, tapas todas ellas al precio de 1,50 euros o 2,50 euros acompañadas de una cerveza.

Fecha: 17 de octubre de 2013	ELDA NOTICIAS
Difusión: No hay datos	Medio: Internet Otros

VI Semana de la Tapa Micológica de Soria

Escrito por Eldanoticias.com Publicado en Gastronomía Jueves, 17 Octubre 2013 12:12

Valora este artículo

(0 votos)

Cartel tapa micológica Soria

Me encantan las recetas con hongos, en todas sus variedades y es genial ver lo que los grandes chefs pueden hacer con este delicioso ingrediente. Durante los próximos días 19 al 27 de octubre, tendremos la ocasión de descubrir las mejores recetas con setas durante la VI Semana de la Tapa Micológica de Soria.

Durante esos diez días, 47 restauradores prepararán sus mejores recetas de alta cocina en miniatura utilizando las más de 50 variedades de setas y hongos comestibles de la zona. El Boletus, la Amanita Cesárea, la Trufa Negra, las Setas de Cardo, el Níscalo o las Trompetillas de la Muerte, entre otras se utilizarán para elaborar las distintas tapas.

Los establecimientos participantes de la provincia de Soria ofrecerán tapas con nombres tan apetecibles como el Bombón Ferrero de Hongos, Risotto de Boletus al Estilo Japonés, las Zamburrias Rellenas de Níscalos o el Capuchino de Setas Variadas, a un precio de 1,50 euros.

VI Semana de la Tapa Micológica de Soria

Además los distintos restaurantes competirán entre sí para obtener los premios a la Mejor Tapa Micológica, la Mejor Tapa Micológica Mediterránea y al Mejor Servicio de Barra. La novedad de esta edición es la presencia de postres en los que intervienen los hongos.

Con el deseo de que se superen las más de 70.000 tapas que se sirvieron en la pasada edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria, solo me queda lamentar no poder estar presente en Soria para disfrutarlas personalmente, aunque os animo a los que podáis a que os acerquéis a disfrutar de tan suculentos manjares.

Más información | Web Agrupación Sorianas de Hostelería

En Directo al Paladar | 50 años de Feria del marisco de O Grove

En Directo al Paladar | ¿Cuáles son vuestras setas preferidas?

La noticia VI Semana de la Tapa Micológica de Soria fue publicada originalmente en Directo al Paladar por Pakus.

Fecha: 15 de octubre de 2013	EL COMILÓN
Difusión: No hay datos	Medio: Internet Gastronomía

10

votar

Favorito

54 Shares

2 clics

¿Postres con setas? Semana de la tapa micológica en Soria

diariodegastronomia.com 14-10-2013 - 18:30:12

Por estas fechas, las setas y los hongos se convierten en protagonistas de muchas elaboraciones culinarias, tradicionalmente en forma de crema, guiso, o sencillamente a la plancha. Pero este año los bares y restaurantes de Soria han dado un paso más introduciendo estos productos en los postres, una de las novedades...

[Comenta esta noticia](#)



Fecha: 17 de octubre de 2013	expreso la actualidad en viajes y turismo
Difusión: No hay datos	Medio: Internet Viajes

» GASTRONOMÍA

VI Semana de la Tapa Micológica de Soria



En otoño, las setas y los hongos toman todo el protagonismo de la gastronomía ya sea en forma de crema, guiso o, simplemente, a la plancha. Los restauradores sorianos han dado un paso más en su homenaje a este producto de temporada y una de las novedades que presenta su VI Semana de la Tapa Micológica son los postres micológicos.

Bombón Ferrero de Hongos, Capuchino de Setas Variadas, Tosta Dulce de Boletus o Bombonitos y Gelatina sobre Cama de Hongos y Tartaleta de Chocolate, llaman la atención de cualquier paladar

dispuesto a acercarse a Soria del 19 al 27 de octubre.

Diez días en los que un total de 47 establecimientos de restauración de la provincia de Soria prometen sorprender a propios y extraños con mini delicatessen elaboradas a base de setas y hongos típicos de la zona.

Soria es uno de los grandes productores de setas y hongos de España, en sus bosques, praderas y pinares pueden encontrarse hasta 150 variedades de hongos de los que alrededor de 50 son comestibles.

Este año la temporada de recolección de setas se ha retrasado varias semanas por la llegada tardía de las lluvias de otoño y por el excesivo calor de septiembre.

El Boletus, la Amanita Cesárea, el Chantarellus, la Trufa Negra, las Setas de Cardo, el Níscalo o las Trompetillas de la Muerte, ya sean con sabor dulce o salado, configuran un tour gastronómico que tiene como objetivo acercar la micología a todos los visitantes pero también promete satisfacer las necesidades de los más expertos en la materia.

Una gran responsabilidad para los restauradores sorianos que cada año derrochan imaginación y creatividad para sorprender con unas tapas que podrán degustarse al precio de 1,50 euros (más 1 euro si se acompaña con una cerveza Amstell).

Todo este esfuerzo tiene su premio, pues a lo largo de estos diez días se elige la "Mejor Tapa Micológica", "Mejor Tapa Micológica Mediterránea" y "Mejor Servicio de Barra".

Gracias a la elaboración de estos postres micológicos, los visitantes pueden llegar a formar un curioso menú micológico.

Las opciones son múltiples y estos son algunos de los mini-platos que proponen en Soria, donde hay entrantes, platos de carne, pescado, postres y hasta llega a emularse un capuchino micológico: entrante crujiente de setas de cardo, pisto y panceta Tosta de setas con carpaccio de boletus; primer plato: Risotto de boletus al estilo japonés Bocaditos de papatas y boletus; plato principal de Carne, Pollo trufado con almita de torrezno Pato confitado con huevo, foie y boletus; plato principal de Pescado, láminas de vieiras y atún sobre crujiente de hongos Zamburriña rellena de níscalos.

Postre. Bombón Ferrero de hongos Bombonitos y gelatina sobre cama de hongos y tartaleta de chocolate, Tosta Dulce de Boletus sobre puré de manzana y mermelada de frambuesa y café Capuchino micológico.

Con las novedosas y creativas tapas dulces que este año se presentan Soria se pretende alcanzar las 70.000 tapas consumidas durante las Jornadas Micológicas de 2012.

Expreso. Redacción. A.F



Fecha: 18 de octubre de 2013	GASTRONOMIA
Difusión: No hay datos	Medio: Internet Gastronomía

Jornadas micológicas: Las setas también son para el postre (/noticia/1384/jornadas-micologicas-las-setas-tambien-son-para-el-postre)

18 Oct, 12:40



Los restauradores sorianos rinden tributo a las setas y a los hongos a través de la VI Semana de la Tapa Micológica. En esta ocasión, **la gran novedad son los postres micológicos**. Bombón Ferrero de Hongos, Capuchino de Setas Variadas, Tosta Dulce de Boletus o Bomboncitos y Gelatina sobre Cama de Hongos y Tartaleta de Chocolate, llaman la atención de cualquier paladar dispuesto a **acercarse a Soria del 19 al 27 de octubre**.

Durante estos diez días un total de **47 establecimientos de restauración de la provincia de Soria** prometen **sorprender con mini delicatessen** elaboradas a base de setas y hongos típicos de la zona. Y es que **Soria es uno de los grandes productores de setas y hongos** de España. En su tierra pueden encontrarse hasta **150 variedades de hongos de los que alrededor de 50 son comestibles**. Con todo, este año la temporada de recolección de setas se ha retrasado varias semanas por la llegada tardía de las lluvias de otoño y por el excesivo calor de septiembre.

El Boletus, la Amanita Cesárea, el Chantarellus, la Trufa Negra, las Setas de Cardo, el Níscalo o las Trompetillas de la Muerte, ya sean con sabor dulce o salado, **configuran un tour gastronómico** que tiene como objetivo «*acercar la micología a todos los visitantes pero también promete satisfacer las necesidades de los más expertos en la materia*», tal y como apuntan los promotores de estas jornadas en un comunicado.

Fecha: 17 de octubre de 2013	Familia y Mujer OFICINA DE INFORMACIÓN
Difusión: No hay datos	Medio: Internet Viajes

Los **postres micológicos** la gran novedad de la VI Semana de la Tapa Micológica de Soria

- **Bombón Ferrero de Hongos**, Capuchino de **Setas Variadas**, Tosta Dulce de Boletus o Bomboncitos y Gelatina sobre **Cama de Hongos** y Tartaleta de **Chocolate**

- **47 establecimientos** hosteleros de Soria repartirán en torno a 70.000 **tapas** elaboradas con **alrededor de 15 variedades distintas** de setas y hongos recolectados este año en los pinares y bosques de Soria

- **ASOHTUR** pretende **acercar la Micología a todos los turistas** que se acerquen a la provincia de Soria entre el 19 y 27 de octubre

En otoño, las setas y los hongos **tomán** todo el protagonismo de la **gastronomía** ya sea en forma de crema, **guiso** o, simplemente, a la **plancha**. Los restauradores sorianos han dado un paso más en su homenaje a este producto de temporada y una de las novedades que presenta su VI Semana de la Tapa Micológica son los postres micológicos. Bombón Ferrero de Hongos, Capuchino de Setas Variadas, Tosta Dulce de Boletus o Bomboncitos y Gelatina sobre Cama de Hongos y Tartaleta de Chocolate, llaman la atención de cualquier paladar dispuesto a **acercarse a Soria del 19 al 27 de octubre**.



cartel-tapa micologica-Soria-2013

Diez días en los que un total de 47 establecimientos de restauración de la provincia de Soria prometen **sorprender a propios y extraños** con mini delicatessen elaboradas a base de setas y hongos típicos de la zona. Soria es uno de los grandes productores de setas y hongos de España, en sus bosques, praderas y pinares pueden encontrarse hasta 150 variedades de hongos de los que alrededor de 50 son comestibles. Este año la temporada de recolección de setas se ha retrasado varias semanas por la llegada tardía de las lluvias de otoño y por el excesivo **calor** de septiembre.



risotto-de-boletus-al-estilo-japones

El Boletus, la Amanita Cesárea, el Chantarellus, la **Trufa Negra**, las Setas de Cardo, el Níscalo o las Trompetillas de la Muerte, ya sean con **sabor dulce** o salado, **configuran un tour gastronómico** que tiene como objetivo acercar la micología a todos los visitantes pero también promete satisfacer las necesidades de los **más expertos** en la materia. Una gran responsabilidad para los restauradores sorianos que cada año derrochan imaginación y creatividad para sorprender con unas tapas que podrán degustarse al precio de 1,50 euros (más 1€ si se **acompaña** con una **cerveza** Amstel). Todo este esfuerzo tiene su **premio**, pues a lo largo de estos diez días se elige la "Mejor Tapa Micológica", "Mejor Tapa Micológica Mediterránea" y "Mejor Servicio de Barra".





Fecha: 15 de octubre de 2013	DIRECTO A LA MESA
Difusión: No hay datos	Medio: Internet Gastronomía

Huere Feria Soria. En Soria las setas se toman de postre

9/10/4/17



15 octubre, 2013 at 08:40 Feria Soria, Gastronomía, Soria

En Soria las setas se toman de postre



En octubre, las setas y los hongos toman todo el protagonismo de la gastronomía ya sea en forma de crema, guiso o, simplemente, a la plancha. Los restaurantes sorianos han dado un paso más en su homenaje a este producto de temporada y uno de los novedades que presenta su VI Semana de la Tapa Micológica son los postres micológicos. Bombas fresas de Hongos, Capachos de Seta Volvula, Seta Dulce de Brindar o Bombachones y Calabaza sobre Crema de Hongos y Tartaleta de Chocolate, llaman la atención de cualquier paladar dispuesto a acercarse a Soria del 19 al 27 de octubre.

Fecha: 15 de octubre de 2013	DIRECTO A LA MESA
Difusión: No hay datos	Medio: Internet Gastronomía

Una idea es la que se está de 47 establecimientos de restauración de la gastronomía de Soria, promueven responder a propios y extraños con más delicatessen elaboradas a base de setas y hongos típicos de la zona.



Soria es uno de los grandes productores de setas y hongos de España, y en sus hogares, pueblos y picos pueden encontrarse hasta 170 variedades de hongos de los que abundan de 10 sea comestibles. Este año la temporada de recolección de setas se ha extendido varias semanas por la llegada tardía de las lluvias de octubre y por el excesivo calor de septiembre.

Variedad y calidad

El Beldón, la Amantea Crispata, el Champiñón, la Trufa Negra, los Setas de Corallo, el Nibolito o los Trampalillos de la Maestra, ya son con sabor dulce o salado, configuran



un tour gastronómico que tiene como objetivo acercar la micología a todos los visitantes para también permitirles satisfacer las necesidades de los más expertos en la materia.

Una gran responsabilidad para los restauradores sorianos que, cada año, demuestran imaginación y creatividad para complementar con unos 1000 que pueden degustarse el precio de 1,50 euros (más 17 si se acompaña con una cerveza local). Todo este esfuerzo tiene su premio, pues a lo largo de estos diez días se elige la "Mejor Tapa Micológica", "Mejor Tapa Micológica Moderna" y "Mejor Servicio de Bares".

En octubre 2013

Gracias a la dedicación de estos postres micológicos, los visitantes pueden llegar a formar un carbonero. Los platos son micológicos y entre los algunos de los más platos que preparan en Soria, donde hay restaurantes, platos de queso, pescado, pollo y hasta Baga o ensalada de capullos micológicos.



El Festival de las Setas de Soria, Soria y Soria

Galería de fotos

Grabación reportaje para Informativo La Sexta TV (18 de octubre)



Rueda de prensa presentación Semana de la Tapa Micológica (18 de octubre)



Presentación Jornadas de Campeones (13 de noviembre)





Conferencia Micológica (15 de noviembre)





Rueda de prensa materialización colaboración con Banco de Alimentos





Acto entrega de premios (29 de noviembre)



Ganador diseño imagen campaña



Sorteo viaje



Ganadores viaje





Concurso de cocina a la Mejor Utilidad de la Semana de la Tapa Micológica



3er finalista
Hotel Villa de Almazán
Tapa: 'Atalaya en el campo'



2º finalista
Bar Rte. Santo Domingo II
Tapa: 'Setas pastoriles'



Ganador
Cafetería Tauro
Tapa: 'Bomboncitos y gelatina sobre cama de hongos'

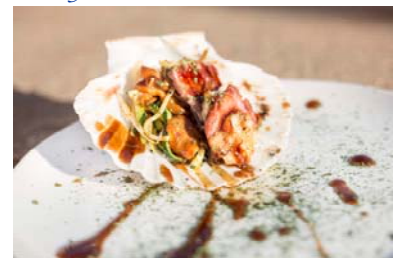




Concurso Anual a la Mejor Tapa Microbiológica



2º finalista ex aequo
Bar Rte. Casa Toño
Tapa: 'Láminas de vieira y
atún sobre
crujiente de hongos'



2º finalista ex aequo
Hotel Alfonso VIII
Tapa: 'Nido de otoño'



Ganador
Bar Rte. Casa Garrido
Tapa: 'Setas y caza'





Concurso de Tapas a la Menor Tapa Micológica 1º, 2º y 3º Premios



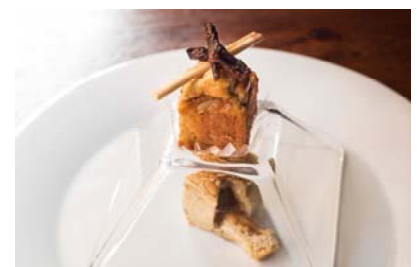
3er finalista
Bar Apolonia
Tapa: 'Cazuelita Apolonia'



2º finalista
Cafetería Tauro
Tapa: 'Bomboncitos y
gelatina sobre
cama de hongos'



Ganador
Bar Rte. La Chistera
Tapa: 'Coulant de boletus'



Concurso Anual a la Mejor Tapa Miocénica



3er finalista
Hotel Rural Los Villares
Tapa: *'Torrija de boletus y trufa con frutos del bosque'*



2º finalista
Cafetería Tauro
Tapa: *'Bomboncitos y gelatina sobre cama de hongos'*



Ganador
Bar Rte. La Chistera
Tapa: *'Coulant de boletus'*





Trofeo - Set de Oro -



Reconocimiento a
D^a Mercedes Molina Ibáñez
'Por su labor, compromiso y
dedicación al desarrollo y
promoción de la micología
en la provincia de Soria'



Ganadores y Patrocinadores



Entrega premio 'Tu peso en cerveza'



Recetario de Tapas Micológicas

semana de la
Tapa Micológica
Soria

DEL 19 AL 27 DE OCTUBRE DE 2013

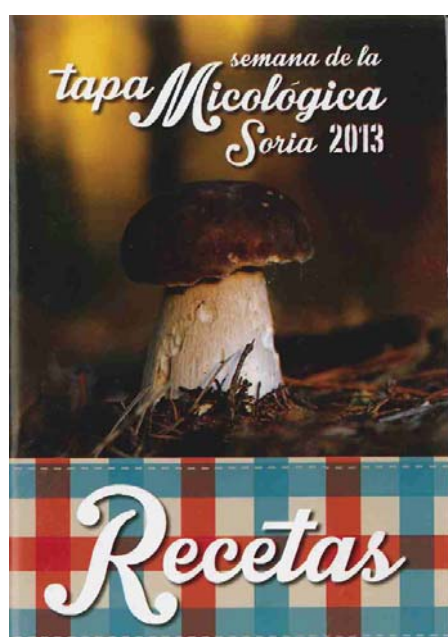
VI CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLÓGICA

+ JORNADAS DE CAMPEONES 14 Y 15 DE NOVIEMBRE



Presentación

Dado el gran éxito de la Semana de la Tapa Micológica, la organización decide, en colaboración con el Ayuntamiento de Soria, plasmar la campaña mediante la edición de un recetario que recoge las tapas participantes en esta VI edición.



Agradecimientos

ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES

BAR APOLONIA
BAR CASCANTE
BAR EL PRÍNCIPE
BAR NUMANCIA
BAR PATATA
BAR RESTAURANTE ALCORES
BAR RESTAURANTE ASADOR ECUS
BAR RESTAURANTE CASA ARÉVALO
BAR RESTAURANTE CASA GARRIDO
BAR RESTAURANTE CASA TOÑO
BAR RESTAURANTE DON QUIJOTE
BAR RTE. EL ALTO DE LA DEHESA - CASA MANOLO
BAR RESTAURANTE EL CERDITO FELIZ
BAR RTE. EL CORZO (HOTEL LEONOR CENTRO)

CAFETERÍA TAURO
CAFETERÍA TIFFANY'S
CAFETERÍA TRIBECA
CERVECERÍA EL TEMPLO
CERVECERÍA SAN FRANCISCO
CERVECERÍA TORCUATO
HOSTAL RESTAURANTE LA POSADA
HOTEL ALFONSO VIII
HOTEL CIUDAD DE SORIA
PARADOR DE TURISMO A. MACHADO
RESTAURANTE TRASHUMANTE
RESTAURANTE TRISQUEL
TABERNA CAPOTE

BAR RESTAURANTE EL PORTILLO
BAR RESTAURANTE EL VENTORRO
BAR RESTAURANTE FOGÓN DEL SALVADOR
BAR RESTAURANTE GAROA
BAR RESTAURANTE IRUÑA PLAZA
BAR RESTAURANTE LA CEPA
BAR RESTAURANTE LA CHISTERA
BAR RESTAURANTE MESÓN CASTELLANO
BAR RESTAURANTE SANTO DOMINGO II
CAFÉ BAR EL 87
CAFÉ BAR PLAZA
CAFÉ DEL ROSEL
CAFETERÍA RTE. NUEVO COLLADO 58
CAFETERÍA RESTAURANTE OLÉ

EN LA PROVINCIA

ABEJAR

HOTEL PUERTA PINARES

ALMAZÁN

HOTEL RESTAURANTE ANTONIO

HOTEL VILLA DE ALMAZÁN

EL BURGO DE OSMÁ

HOTEL TERMAL BURGO DE OSMÁ

LOS VILLARES

HOTEL RURAL LOS VILLARES

SAN FELICES

HOTEL RESTAURANTE LAS ABADÍAS

PATROCINADORES



COLABORADORES



ferroser



Guías de la Naturaleza
Educación Ambiental
Turismo Activo



