



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

de tapas CASTILLA Y LEÓN

www.cocinadelsabor.com

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. *Soria Today*, 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 más 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 (Méjico) 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 Fungí 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 desplegables, 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 mobiliario 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, Heraldo de Soria, Diario de Soria, El Mirón, Soria Noticias y DesdeSoria.

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

Televisión: Noticias La Sexta en la edición de Noche.

Radios: 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 participan 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 DesdeSoria, 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

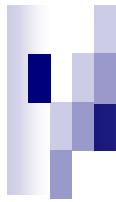
Diseño ganador del concurso



Cartel anunciador evento

Roll up presentaciones

Cartel hitos entradas a Soria



Cartel mupí



Pegatina urnas



Boleto votación



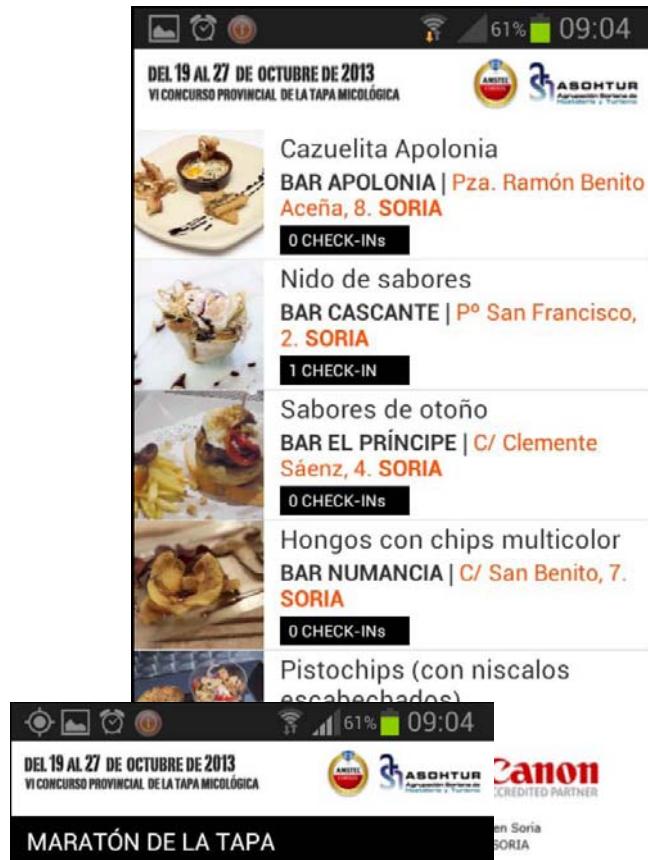
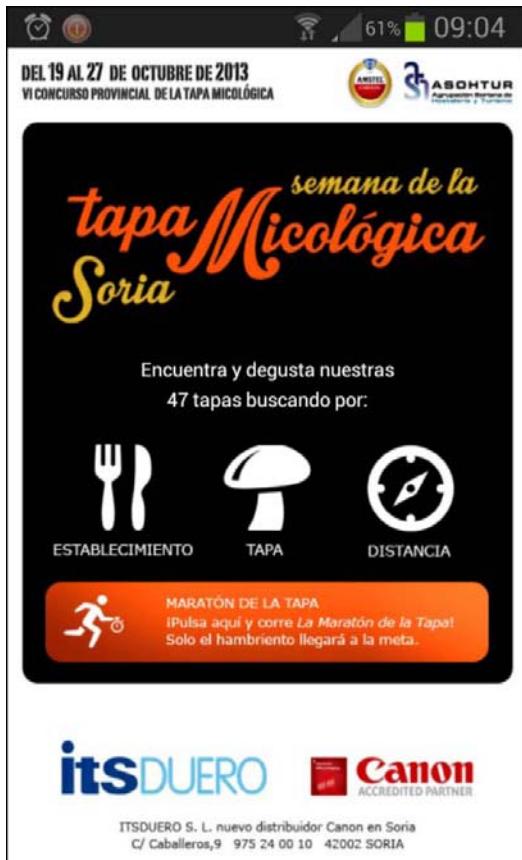
Distintivo participante



Vale tapa



APP para móviles Android



Otras APP



Promoción diferentes Webs

13/09/14 ASOHTUR - Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo



The website features a large banner at the top for the "Semana de la Tapa Micológica de Soria". Below it is a calendar for October 2014. The main menu includes "Portada", "Actualidad", "La Asociación", "Descuentos Asociados", "Actividades", "Notas de Prensa", "Asociados", "Oficinas", and "Colaboradores". A sidebar on the right contains links for "VerRecetas.com", "hosteleriadigital.es", and "VerRecetas.com".



[hosteleriadigital.es - El portal de comunicación de FEHR y sus asociaciones](#)



AGRUPACION SORIANA DE HOSTELERIA Y TURISMO

AGRUPACION SORIANA DE HOSTELERIA Y TURISMO |

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

La tapa "Coulant de Boletus", presentada por el restaurante La Chistera, es el favoritismo de críticos y público elevando los máximos galardones del VI Concurso Provincial de la Tapa Micológica de Soria, segundo... [más](#)

AGRUPACION SORIANA DE HOSTELERIA 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 reponiendo las 85.000 tapas vendidas en los nueve días de duración de esta cita gastronómica celebrada del 19 al 27 de... [más](#)

AGRUPACION SORIANA DE HOSTELERIA 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 chef de los establecimientos participantes, 40 ubicados en la ciudad de Soria y el resto situados en la provincia, han tomado como inspiración la variedad de setas que aparecen 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, restos de aceituna italiana, simulaciones de dulces como bombones, postres de esencia francesa o cafés virtuales como capuccinos o cortados. Conviviendo con estas tendencias, y en algunos casos en la misma tapa, permanece la tradición castellana de la rama de higos pastoreles, cazaletas, milpas... Al mismo tiempo resulta en este 2013 la diversidad de ingredientes empleados como pescados, mariscos, verduras o legumbres que combinan con una base micológica en la que se sobrevenen distintas setas y hongos, algunas tan singulares como las Trompetas de la Muerte.

www.hosteleriadigital.es/web_asociacion/asociacion_soriana_de_hosteleria_y_turismo

16



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 Asohtr en 47 establecimientos de la provincia. Entre todos los que nos envíeis 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 Twittear

Compartir

Menéame

0

8+1

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

tapa Micológica
Soria 2013

BAR APOLONIA
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Fina"

Cazuelita Apolonia

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

Setas y caza

BAR RTE. CASA TONO
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Medieval"

Láminas de viena y atún sobre crujiente de hongos

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

Nido de otoño



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.asohetur.com
[Facebook](https://www.facebook.com/Asohetur) @Asohetur @Tapanicologica

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"
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Popular"
- BAR RTE. SANTO DOMINGO II**
Finalista a la "Mejor Calidad en el Servicio"
- CAFETERÍA TAURO**
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Provincial"
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Popular"
Finalista a la "Mejor Calidad en el Servicio"
- HOTEL ALFONSO VIII**
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Mediterránea"
- HOTEL VILLA DE ALMAZÁN**
(Almazán)
Finalista a la "Mejor Calidad en el Servicio"
- HOTEL RURAL LOS VILLARES**
(Los Villares de Soria)
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Provincial"
- CAFETERÍA TAURO**
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Provincial"
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Popular"
Finalista a la "Mejor Calidad en el Servicio"
- H. VILLA DE ALMAZÁN (Almazán)**
Finalista a la "Mejor Calidad en el Servicio"

Atalaya en el campo

ORGANIZA: 
COLABORAN: Caja de Pensiones para la Vejez y de Ahorros, Caja de Pensiones para la Vejez y de Ahorros, la merced, ferreyer, AMSTEL CERVEZA, Ayuntamiento de Soria, Diputación de Soria, SORIA Nuestro Pueblo, Diputación Provincial de Soria, Junta de Castilla y León



JORNADAS DE CAMPEONES
14 Y 15 NOVIEMBRE

semana de la
Micológica
Soria 2013

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

Coulant de boletus

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

Setas pastoriles

HOTEL RURAL LOS VILLARES
(Los Villares de Soria)

Torrija de boletus y trufa con frutos del bosque

Invitación acto entrega de premios



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 1 000 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	Gastronomia.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

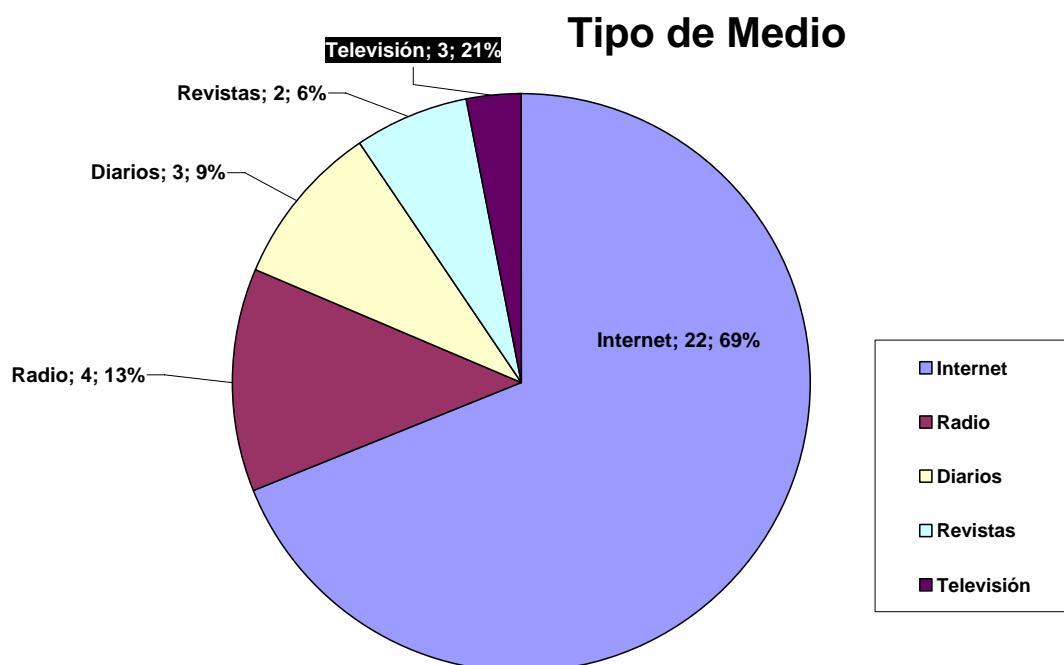
	Nº noticias
Internet	22
Radio	4
Diarios	3
Revistas	2
Televisión	1
Número de Inserciones	32
Audiencia Media	68.382

	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	

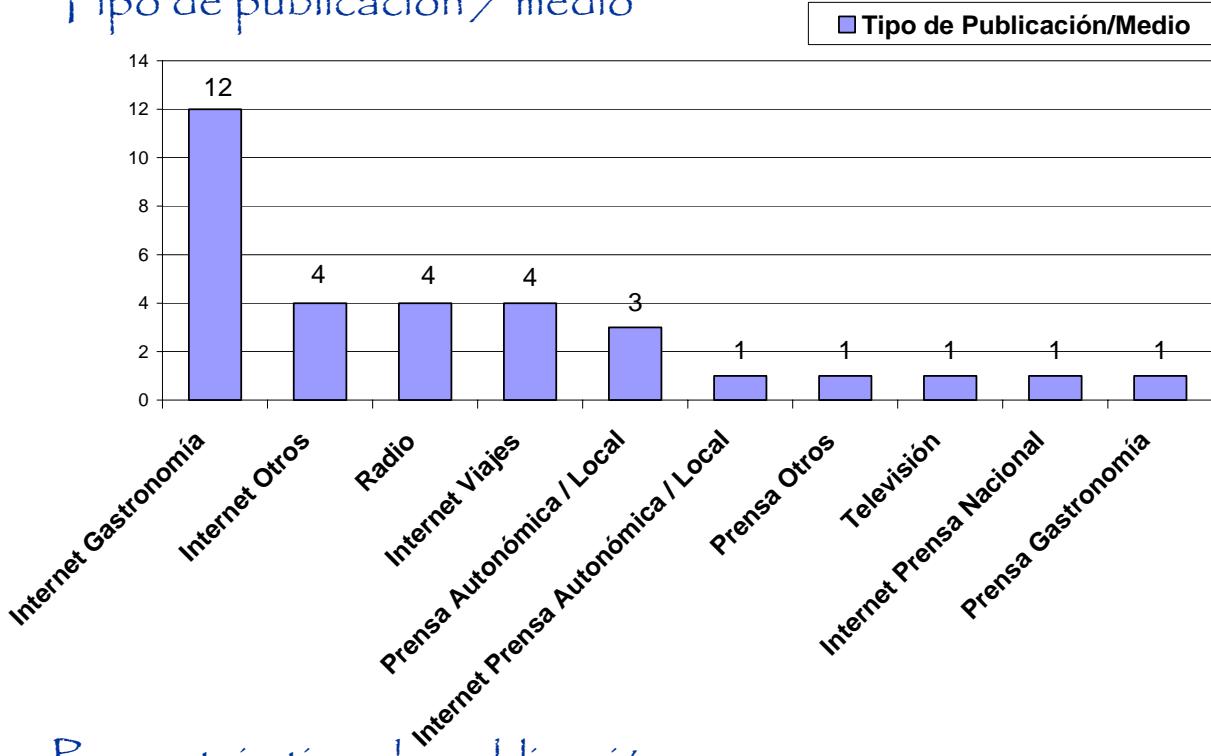
Valoración Subjetiva		
Muy Positiva	12	36
Positiva	20	30
Neutra	0	0
Critica	0	0
Negativa	0	0
		66

Muy Positivo **Más de 38**
 Positivo De 21 a 37
 Neutro De 0 a 20
 Crítico De -1 a -17
 Negativo Menos de -18

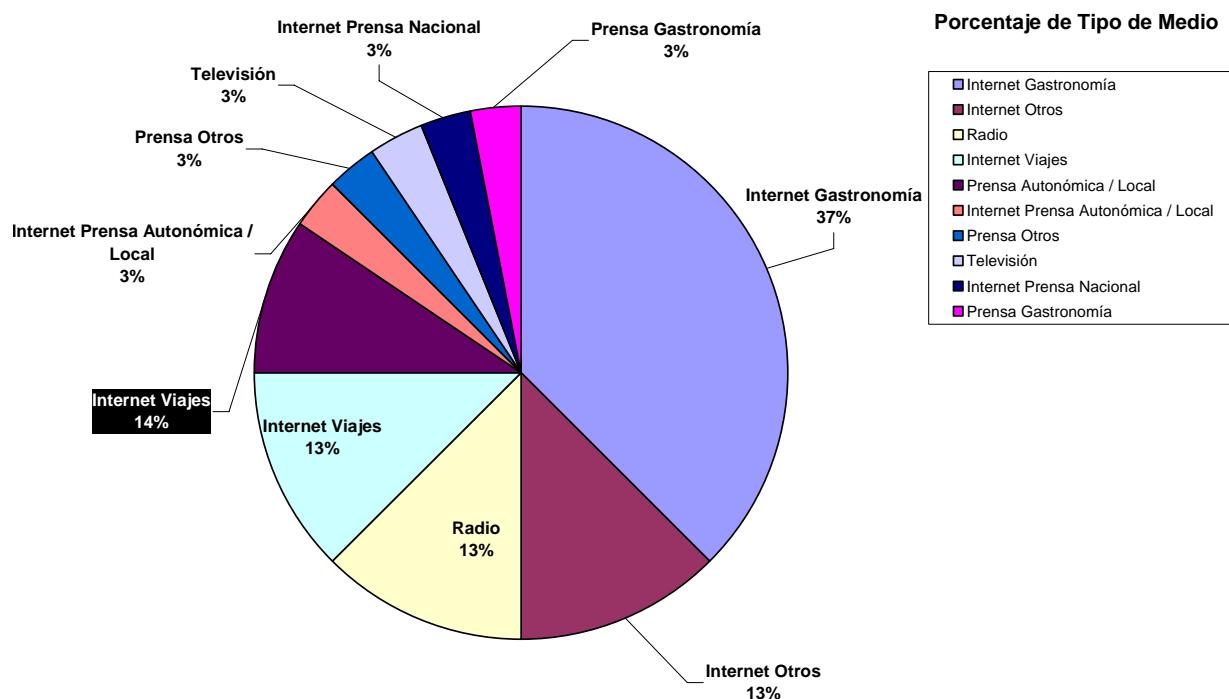
Gráfico tipo de medio



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

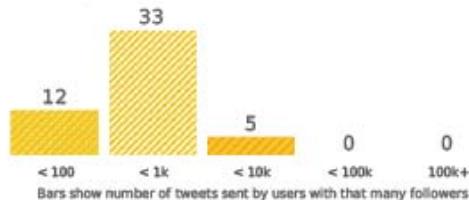
11,023

accounts reached

exposure

32,621

impressions



activity

50 tweets

20 contributors

23 hours

15

10

5

0

1pm

Oct 22

3pm

5pm

7pm

9pm

11pm

1am

3am

5am

7am

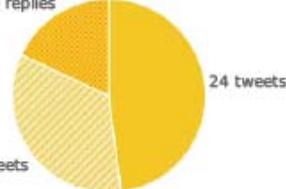
9am

11am

24 tweets

9 replies

17 retweets



top contributors

highest exposure

15.5K impressions



@Asohtur

most retweeted

4 retweets



@cariotaesteban

most mentioned

9 mentions



@Asohtur

most retweeted tweets

2



cariotaesteban: Disfrutando de un @VinoAcontia en la semana de la #tapamicológica de Soria 2013!! Así da gusto!! <http://t.co/6F8IR0QWOe>
about 20 hours ago

2



cariotaesteban: @SoriaVino @VinoAcontia SI! En el Trashumante disfrutando de la #tapamicológica y un buen vino!!
about 15 hours ago

1



Asohtur: Algunos establecimientos de la #tapamicológica 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

de tapas
CASTILLA Y LEÓN

SOPA MEMORIAL DEL XAPA

www.cocinadelsabor.com - Hasta Dígito IES Peñafiel

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 **aforonudo 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 **sorleará 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 **"Selva 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

Lá 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 gafarras. 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 forman 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', Asohtr quiere resaltar el carácter soriano de este trofeo al

de las cuatro categorías de gafarras. 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 forman 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', Asohtr quiere resaltar el carácter soriano de este trofeo al

que consta este evento, organizado por Asohtr (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.

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 a 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 optarán de nuevo a una

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 y que, a su vez, sirve como punto para decidir el ganador del premio a la 'Mejor Tapa Micológica Provincial'. Dotado con 1.300 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 un boleto en la que depositar otros boletos.

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

Por último, un jurado escogido por el Centro Integrado de Formación Profesional La Merced determinará el premio a la 'Mejor Tapa Micológica Provincial'. Estos tres galardones y menciones especiales, el galardón se centra en criterios de presentación de la tapa con el servicio de camareros y establecimiento.

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 este evento, organizado por Asohtr (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 Asohtr 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 coloca-



Premiados de 2012 en la Semana de la Tapa Micológica. MARIAMONICA FUENTES

do 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. 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 la tapa y hacerla más accesible 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.

do desde la primera edición de 2008 con el propósito de popularizar la tapa y hacerla más accesible 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 Na-

cional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid. Con la denominación de 'Provincial', Asohtr 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 de la provincia.

Aemás, el público que acuda a tomar una tapa recibirá un boleto con el que podrá entrar en el sorteo de un viaje y que, a su vez, sirve como punto para decidir el ganador del premio a la 'Mejor Tapa Micológica Provincial'. Dotado con 1.300 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 un boleto en la que depositar otros boletos.

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

Por último, un jurado escogido por el Centro Integrado de Formación Profesional La Merced determinará el premio a la 'Mejor Tapa Micológica Provincial'. Estos tres galardones y menciones especiales, el galardón se centra en criterios de presentación de la tapa con el servicio de camareros y establecimiento.

HERALDO

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 Asohtr, 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 Asohtr 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.

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 Asohtr

SORIA. A falta aún de que algunos establecimientos hosteleros formalicen sus inscripciones, 41 establecimientos ya han comunicado a la Asociación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtr) su participación en la sexta edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria, que se celebra del 19 al 27 de octubre. El diseño de un grupo de tres amanitas cesáreas 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.

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, ASOHTR

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

Los tres amanitas cesáreas 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 Asohtr 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

DIARIO DE SORIA. SÁBADO 28 DE SEPTIEMBRE DE 2013



Delgado gana el concurso de diseño de la tapa

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 (Asohtr) 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 cesáreas 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.

SORIA. A falta aún de que algunos establecimientos hosteleros formalicen sus inscripciones, 41 establecimientos ya han comunicado a la Asociación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtr) su participación en la sexta edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria, que se celebra del 19 al 27 de octubre. El diseño de un grupo de tres amanitas cesáreas 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.

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 agraciada resultará elegida entre uno de los maestros de boletos con los que los clientes podrán ganar una fiesta. Además, como cerveza oficial, a través de las redes sociales se sortearán otros pequeños regalos proporcionados por la marca cervecera para este evento culinario al que ya se han inscrito 47 establecimientos.

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 un euro gracias al acuerdo alcanzado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur), organizadora de la 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 sumando al precio de 1,5 euros el consumo de una de las tapas micológicas.



Tapas en un establecimiento de la capital, en una imagen de archivo. MARIANO CASTEJÓN

En otro orden, entre otras novedades de la presente edición, en los planes informativos que tendrá a disposición el público, se identificarán este año además de los celíacos, también se clasificarán las tapas cuyos ingredientes se ajustan a la dieta mediterránea y que por extensión concursarán éstas en la categoría de 'Premio a la Tapa Micológica Mediterránea' que otorga la Fundación Científica de Caña Rural de Soria.

A diferencia de pasadas ediciones, la Semana de la Tapa Micológica de Soria ofrecerá una nueva oportunidad de degustar las mejores tapas del certamen. En líneas generales, 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, 45 bares y restaurantes que tomaron parte sirvieron alrededor de 20.000 tapas en los 11 días de duración.

HERALDO

y 15 de noviembre, ofreciendo de esta manera al público una nueva oportunidad de degustar las mejores tapas del certamen. En líneas generales, 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, 45 bares y restaurantes que tomaron parte sirvieron alrededor de 20.000 tapas en los 11 días de duración.

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

0

0

Seguir a @20m Twitter 4

0 Me gusta 1

EUROPA PRESS. 04.10.2013

Jueves, 17 de octubre de 2013 | Heraldo de Soria

Premio para quienes prueben las 47 tapas micológicas

SORIA. La Semana de la Tapa Micológica sorteará premios entre las personas que más tapas prueben gracias a la aplicación para teléfonos móviles Android. Esta aplicación, que ya puede descargarse 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 establecimientos participantes entre el 19 y el 27 de octubre, puede hacer un 'check-in' y marcar así su posición a través del sistema de geolocalización GPS de su móvil. Los 'maratonianos' que prueben 10 tapas, y realicen el consiguiente check-in, participarán en el sorteo de vales de tapa gratis. Pa-

ra la 'Media Maratón' se sorteará una comida de menú degustación para dos personas en el Hotel Rural Los Villares, y 'La Maratón' completa dará derecho a participar en el sorteo de una estancia hotelera.

A travéz de los sitios de Asohtur en Facebook (<https://www.facebook.com/Asohtur>) y en Twitter (<https://twitter.com/Asohtur>)

tur) los participantes de la Maratón de la Tapa podrán informarse 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 celíacos y si se ajusta a la dieta Mediterránea.

HERALDO

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 móviles Android. Esta aplicación, que ya puede descargarse 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 establecimientos participantes entre el 19 y el 27 de octubre, puede hacer 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 prueben 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 Rural Los Villares; y 'La maratón' para quien pruebe las 47 tapas con la participación en el sorteo de una estancia hotelera.

Su peso en cerveza, nuevo premio

LA SEMANA DE LA TAPA Micológica, que se celebrará del 19 al 27 de octubre, ha incorporado un nuevo premio. Los más de cuarenta establecimientos que ya han confirmado su participación 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.

DIARIO DE SORIA. JUEVES 17 DE OCTUBRE DE 2013

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

Sábado, 12 de octubre de 2013 | Heraldo 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 establecimientos participantes, 40 ubicados en la ciudad de Soria, han tomado distintas influencias gastronómicas para plasmar en sus platos. Estilos e ingredientes orientales, italianos, castellanos o franceses 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 ganadora del premio 'Seta de Oro', instituido por los miembros de Asohtur con motivo de la VI Semana de la Tapa Micológica, que arranca hoy. Quieren reconocer la labor de Molina como impulsora del programa Myas y por haber entendido el valor que aporta la micología a Soria. Sin duda, 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 Asotur (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 recepción 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 la hora de acudir masivamente 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 contr

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 Micelíptica de Soria han vendido un total de 33.000 tapas durante los cinco primeros días de la presente edición, que comenzó el sábado y se extiende hasta el próximo domingo.

Según las primeras estimaciones realizadas por la Agrupación Soriana de Hosteleros y Turismo (ASORTUR), la cifra de turistas extranjeros que visitaron la provincia en el verano de 2004 se sitúa en las 700 unidades, un ratio que «semeja ligeramente las cifras obtenidas en el pasado año, cuando las ventas totales de la Semana alcanzaron en torno a las 1.000 unidades».

La alegría es mayor, si cabe, 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.

mitad de los 26 de Alimentos de Sorria si se conseguía esta cifra.

Los negocios ubicados en el centro de la capital son los que registran las mayores ventas, superiores a los localizados en el extrarradio. El consumo está siendo menor en los

consumo estuvo siendo 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 "reinan" también en las nuevas tecnologías.

El número de descargas de la aplicación Android para móviles de la Semana de la Tapas de Soria ha superado ya las 600 descargas.

Una de las creaciones que concursan en la Semana de la Tapa. HAUDIO TEJEDO

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

Así, el jueves de la Maratón de la Tapa que contiene la aplicación y con el que se realizó la competencia, que se ven probando las diferentes creaciones que ofrecen los participantes, se realizó una contabilización 120 corredores que participaron en la competencia de los participantes. La persona que encabezaba esta Maratón ha recordado que se realizó una convocatoria para el próximo año y que se ha recibido una gran respuesta. La Maratón también está dedicando una gran atención a la Semana y Esoterismo que se realizó en la ciudad de Tuxtla Gutiérrez, donde los comerciantes de los ciudadanos que han probado la tapa y que se han quedado con lo que hacen a estas pequeñas joyas.

La Semana de la Tapa Micologística de San Quintín es una actividad que se realiza en la ciudad de San Quintín, donde se realizan diferentes actividades como la elaboración de diferentes tipos de salsas y quesos, así como la elaboración de diferentes tipos de quesos y quesos.

REDALE

DIARIO DE SORIA. VIERNES 25 DE OCTUBRE DE 2013



DE TAPAS. Hasta cuarenta y siete pequeñas delicateses, elaboradas con setas -en la imagen, setas pastoreñas, 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 ASONHTUR, que quiere superar las 70.000 personas en su edición 2012

**elMIRÓN
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 nueve días organizados por la Agrupación Sorianas 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 años anteriores, la cifra de visitantes que han acercado a Soria a probar la tapa micológica», valoró la agrupación a través de un comunicado.

»capital

 el MIRÓN
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 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 Soriana de Hostelería y Turismo (Asoh-

tur). 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.

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, Asohthur ha realizado una actualización de la aplicación para móviles Android ('Ta-

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.

Nueve bares en los campeones de la tapa

DIARIO DE SORIA. VIERNES 8 DE NOVIEMBRE DE 2013

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 Asohthur (Agrupación Soriana 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, Asohthur ha realizado una actualización de la aplicación para móviles Android.

Viernes, 8 de noviembre de 2013 | Heraldo de Soria



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 nuevas 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

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 que las finalistas de la Semana de la Tapa Micológica organizada por Asohtur vuelven a la competición. Por el mismo precio (0,5 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 no han podido entrar en las semifinales de las 47 tapas que entraron en competición, tengan la oportunidad de disfrutar de las finalistas». «Sólo 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, Ca-

Toño, La Chistera, Santo Domingo II, Cafetería Táuro y hotel Alfonso VIII; y los dos que no están propios, son el restaurante de almazán, Hotel rural Los Villares. Todos ellos son aspirantes a anar en sus respectivas categorías y, por ello, Asohtur ha decidido elaborar una parrilla para que los comensales tengan la oportunidad de adivinar los ganadores.

Cabe recordar que los usuarios de Facebook de Asohtur, publicando un 'tweet' con el hashtag '#portratapamicológica o escribiendo un 'WhatsApp' al móvil de la agrupación (668850471), optando, si los acertaran, 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 ofrecer hoy y mañana. / LUIS ÁNGEL TEJEDOR

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

tur por incluir a las redes sociales en el desarrollo de su actividad y mantener el lanzamiento de su aplicación para móviles, que vuelve a estar disponible en esta ocasión, rifando una estancia en el hotel termal 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, quien se dirigió a todos los alumnos trabajando 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 alumnos eran familiares de los ganadores, 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 autoridades que fue Testigo 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 niños, en el desarrollo de las actividades de 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. / V. GUIASANDO

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 micológico, 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 arraigado 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.

Heraldo de Soria | Martes, 26 de noviembre de 2013

La contra

SOLIDARIDAD | Durante la semana de la Tapa Micológica, Asohetur 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

Asotur no ha cumplido su palabra. Así lo recuerda la presidenta de la agrupación sorianas de Hostelería y Turismo (Asohetur), 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 se comprometieron. El promiso que adoptaron ambas entidades durante la semana de la Tapa Micológica de Soria, «donde dijimos que si superáramos la cifra de 50.000 tapas vendidas donaríamos media tonelada, pero al final quedó en 60.000; 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 comenzaron a repartir ayer en la capital soria, 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 la cifra final llegando tanto los apertitivos, «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 aporte para el Banco de Alimentos, aportar nuestro granito de arena, y creo que lo hemos conseguido», agregó la presidenta de Asotur.

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



Los representantes de Asotur y el Banco de Alimentos posan con el lote conseguido. MARIANO CASTEJÓN

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 desemboca en un 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 más duros del año para el Banco, que quiere asegurarse de que, en sus segundas navidades desde que comenzara a funcionar en la provincia, no falten alimentos para los sorianos. «Lamentablemente cada día hay más necesidad, esperemos que no aumente, pero quizás 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 aún no están cerrados. 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

8 DIARIO DE SORIA, MARTES 26 DE NOVIEMBRE DE 2013

SORIA > BANCO DE ALIMENTOS



Pablo Cabezas, Yolanda Santos y Ángel Crespo, en la donación de Asotur. JAVIER MARCHAL

El reparto de alimentos llega ya a los 6.000 sorianos

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

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

Los datos del reparto en un año

«El Banco de Alimentos y el FEGA reparte en Soria más de 3.700 kilos en Soria, mientras que la Cruz Roja reparte más de 2.700 kilos, cerca de 6.000

A pesar de la gran demanda no se han detectado problemas de desnutrición infantil, aunque es verdad que difuminarse 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-

Intercambio de comida por ropa en la tienda Mitte

L.M. / Soria
 La tienda de ropa sorianas 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 meses se sacarán obsequios 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 las próximas dos semanas, y a esta se sumarán las que se realizarán el viernes y el sábado en los supermercados Lidl y El Árbol, donde se les ofrecerá a los clientes la posibilidad de dejar alimentos no perecederos en el punto de recogida.

A esa campaña también hay que unir la que organizará el Frente Rojillo coincidiendo con el próximo partido del Numancia en el campo de Los Pajaritos, «en la que se dejarán caídas a los aficionados que acudan a la gente para 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: ÁLVARO MARTÍNEZ

La tapa micológica se pone la chistera

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

MIGUEL MORENO / Soria
 Restaurante La Chistera fue el gran dominador del VI Concurso Provincial de la Tapa Micológica de Soria al adjudicarse dos triunfos con "Coulant de Boletus" se galardonó en la categoría elaborada en el Casino Amistad Numancia. El establecimiento regentado por José Antonio Antón y Cristina de la Iglesia gano el premio a la Mejor Tapa Popular Provincial y a la mejor tapa popular. El jurado también premió a Cafetería Tauro 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 (Asohetur). Nueve establecimientos fueron accedieron a las Jornadas de Campaña de la Tapa Micológica de Soria. Cafetería Tauro, con tres, y Bar Restaurante La Chistera, con dos, acumularon el mayor número de nominaciones a premios.

Cafetería Tauró se convirtió en el segundo gran triunfador de la noche al conseguir con su tapa "Bombones y gelatina sobre cama de hongos" el primer premio a la calidad en el servicio y dos segundos puestos en los apartados de mejor tapa micológica provincial y mejor tapa micológica popular. Tras la entrega de los dos grandes vencedores, la ceremonia de entrega de premios de este concurso profesional se clavó dentro de los festejos de la Semana de la Tapa Micológica de Soria 2013, celebrada del 19 al 27 de octubre, descubriendo al Bar Restaurante Casa Garrido como vencedor en la categoría de mejor tapa micológica mediterránea por su plato "Setas y Ca-

za". Al ya nombrado restaurante La Chistera se le unieron los otros siete con los que se gratificaba junto con trofeo y diploma honorífico el primer premio a la mejor ta-

LOS GANADORES

MEJOR TAPA PROVINCIAL Restaurante La Chistera

Con su "Coulant de boletus" se convirtió en el gran triunfador. El establecimiento regentado por José Antonio Antón y Cristina de la Iglesia recibieron el premio de Antonio Pardo y Yolanda Santos.



MEJOR TAPA POPULAR
 Restaurante La Chistera, 5.314 votos obtuvo el establecimiento. Cristina y Alejandra Antón recibieron el premio de Carlos Martínez Minguéz y Julio Bravo Maqueda.



MEJOR TAPA MEDITERRÁNEA
 Casa Garrido, Por su tapa "Setas y caza". Por su parte Toribio Aranz recibió el galardón de manos de Juan Manuel Ruiz Liso y Tomás Mugarza, de Caja Rural.



SETA DE ORO

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

CALIDAD EN EL SERVICIO

Cafetería Tauro.

"Bomboncitos y gelatina sobre cama de hongos" era el sugerente nombre de la tapa. Julio Antón Cacho recibió el premio de Ana Argüelles y Javier Barrio.



SETAS DE ORO.

En el transcurso de esta gala también se entregó el primer premio a "Setas de Oro" a la catedrática de la Universidad Complutense, Mercedes Molina, por su decisiva contribución al mundo de la micología en el campo.

Al ya nombrado restaurante La Chistera se le unieron los otros siete con los que se gratificaba

junto con trofeo y diploma honorífico el primer premio a la mejor ta-

pa micológica provincial, se acompañaron en el escalafón de este premio la también citada cafetería Tauro como segundo finalista y el Hotel Rural Los Villares de Soria, que consagraron con "Torrijas de boletus y trufa con frutos del bosque". Un jurado coordinado por la Escuela de Hostelería de Soria Centro Superior de Estudios Profesionales "La Merced" se ocupó de otorgar este galardón.

Dentro de la categoría de mejor tapa popular, la tapa presentada por la Chistera obtuvo el trofeo, diploma y 700 euros con los que estaba remunerado este premio. Y Cafetería Tauro comparte el pedestal con Bar Apolonia, que coparon el podio de la crítica popular con 5.314 y 2.800 votos respectivamente.

Entre los 47 establecimientos hoteleros que participaron en la Semana de la Tapa Micológica celebrada del 19 al 27 de octubre, los usuarios valoraron también positivamente la actuación de Cafetería Tauró y del bar Apolonia, que coparon el podio de la crítica popular con 5.314 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 la Casa Garrido. Tanto tuvo la mejor calificación en calidad del servicio, seguidos del restaurante La Chistera y el hotel Villa de Almazán.

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

El establecimiento de la capital obtuvo los premios a Mejor Tapa Micológica Popular y 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 representantes del restaurante La Chistera acaparon 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, así como el premio de Botella.

Por detrás de la cafetería Tauró y el hotel rural Los Villares, segundo y tercero en la categoría provincial, la tapa de La Chistera cumplió con las expectativas que el jurado soriano que otorgó 6.344 votos al establecimiento de la capital. Una cifra que superó las que se esperaba y que recuerda la emoción que hicimos en esos días. Tanto en las mesas como en la cata.

Entre los 47 establecimientos hoteleros que participaron en la Semana de la Tapa Micológica celebrada del 19 al 27 de octubre, los usuarios valoraron también positivamente la actuación de Cafetería Tauró y del bar Apolonia, que coparon el podio de la crítica popular con 5.314 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 la Casa Garrido. Tanto tuvo la mejor calificación en calidad del servicio, seguidos del restaurante La Chistera y el hotel Villa de Almazán.

PABLO G. VALERO



Los Antón se turnaron para subir a por los premios (arriba). Abajo, los responsables de cafetería Tauró y Casa Garrido recibiendo los suyos. M.C.

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

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

SORIA. Sonia Mínguez regaló ganadora del viaje a la Riviera Maya entre las más de 85.000 papeletas que recogió la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohetur) asociadas al consumo de las tapas micológicas.

Marcos Delgado, un alumno del Instituto de Hostelería de Soria, imprimió el número de sorteo de los premiados. En este caso, por ser el autor del cartel de las Jornadas de la Tapa Micológica platió que "la gente ha venido a disfrutar durante estas semanas han ilustrado los 47 establecimientos participantes en la sexta edición de la Semana Micológica de Asohetur". P.G.V.



En la foto: Emilio Alvió, por rellenar una participación en el hotel rural Los Villares, obtuvo el premio "Tu peso en cerezas" otorgado por la empresa cervecera Amstel. A su lado, Sonia Mínguez, ganadora de las Jornadas Micológicas.

elnortedecastilla.es

Iniciar sesión con

Regístrate

IR

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 anpara 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 Tauró 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, aunó el favor unánime de crítica y público elevando los máximos galardones del VI Concurso Provincial de la Tapa Micológica de Soria, organizado por ASOHETUR (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 Tauró, ubicada también en la ciudad de Soria, se convirtió en el segundo gran triunfador de la noche al conseguir con su tapa "Bomboncitos 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

Sábado, 30 de noviembre de 2013 | Heraldo de 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, celebrado ayer en el Teatro Auditorio Ciudad Nájera. La más ovacionada, la más recordada, la más aplaudida. «La persona que vincula para siempre los horizontes y Soria con el mundo es Mercedes Molina», dijo Carlos Martínez, alcalde de la capital. «Quien nos hizo darmos cuenta de que todos juntos podemos 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 otorgando la 'Seta de Oro'. ¿Qué significa para Mercedes Molina este galardón? Mucho. Supone mucho para mí. Por una parte es un gran orgullo, he sentido un gran honor por recibirla, pero por otra también he sentido una gran responsabilidad, porque me ha quedado muy bien enquistado en mi mente lo que he hecho o no he hecho, sólo hacia lo que hay que hacer, que es mucho.

¿Cuál sería el siguiente paso en la evolución del recurso micológico? Una vez comprodado el cambio de mentalidad de los setos, que ahora ya se acepta, la gente ya ve problemas y así, poco a poco se ha conseguido superar esa desconfianza y aborrescimientos que reclaman la necesidad de una regulación. Pero, como ya dije, lo que para mí es trámido.

¿Qué debe asumir la responsabilidad de fijar esa regulación necesaria?

Yo diría que es de Castilla y León principalmente. Ya es hora de que se comprometan de una forma más directa a crear una ley micológica que responda a las demandas de la sociedad, la economía, la cultura, la gastronomía, la comercialización... todo.

Hace falta un gran pacto político y social, porque hasta ahora se ha avanzado pero no lo suficiente. Un acuerdo entre los sectores que lo reciben como premio a los valores que caracterizan a una academia 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 asumió la dirección del proyecto Myas?

Creo que se ha continuado por donde yo lo encuente. Lo he seguido por la prensa porque nunca me he separado de él y con el proyecto Myas dejan de estar en el olvido, pero creo que se ha reflexionado sobre lo que hicimos en el primer proyecto Myas, que fundamental-

mente se hizo con dinero de la Unión Europea, aunque también colaboró la Junta, y que supuso la primera regulación micológica seria en España. Aunque no se ha hecho un movimiento de marea lo que se ha hecho o no se ha hecho, sólo hacia lo que hay que hacer, que es mucho.

¿Cuál sería el siguiente paso en la evolución del recurso micológico?

Una vez comprodado el cambio de mentalidad de los setos, que ahora ya se acepta, la gente ya ve problemas y así, poco a poco se ha conseguido superar esa desconfianza y aborrescimientos que reclaman la necesidad de una regulación.

¿Qué debe asumir la responsabilidad de fijar esa regulación necesaria?

Yo diría que es de Castilla y León principalmente. Ya es hora de que se comprometan de una forma más directa a crear una ley micológica que responda a las demandas de la sociedad, la economía, la cultura, la gastronomía, la comercialización... todo.

Hace falta un gran pacto político y social, porque hasta ahora se ha avanzado pero no lo suficiente.

Un acuerdo entre los sectores que

lo reciben como premio a los valores que caracterizan a una academia 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 asumió la dirección del proyecto Myas?

Creo que se ha continuado por

donde yo lo encuente. Lo he seguido

por la prensa porque nunca

me he separado de él y con el proy

ecto Myas dejan de estar en el ol

vido, pero creo que se ha reflexionado sobre lo que hicimos en el primer proyecto Myas, que fundamental-



Mercedes Molina, la que Tuvo premio HERALDO, recibió ayer la 'Seta de Oro'. MARÍA JESÚS GARCÍA

Empresarial del Campeu de Soria, pero no pasó mucho. Sin embargo, desde entonces ha pasado más de cinco años y creo que es el momento de experimentar con las lonjas micológicas. Creo que el modelo de lonja es bueno para llevar a cabo la actividad de la lonja, la comercialización... todo. Hace falta un gran pacto político y social, porque hasta ahora se ha avanzado pero no lo suficiente. Un acuerdo entre los sectores que lo reciben como premio a los valores que caracterizan a una academia 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 asumió la dirección del proyecto Myas?

Creo que se ha continuado por

donde yo lo encuente. Lo he seguido

por la prensa porque nunca

me he separado de él y con el proy

ecto Myas dejan de estar en el ol

vido, pero creo que se ha reflexionado sobre lo que hicimos en el primer proyecto Myas, que fundamental-

mente se hizo con dinero de la Unión Europea, aunque también colaboró la Junta, y que supuso la primera regulación micológica seria en España. Aunque no se ha hecho un movimiento de marea lo que se ha hecho o no se ha hecho, sólo hacia lo que hay que hacer, que es mucho.

¿Cuál sería el siguiente paso en la evolución del recurso micológico?

Una vez comprodado el cambio de mentalidad de los setos, que ahora ya se acepta, la gente ya ve

los problemas y así, poco a poco se ha conseguido superar esa desconfianza y aborrescimientos que reclaman la necesidad de una regulación.

¿Qué debe asumir la responsabilidad de fijar esa regulación necesaria?

Yo diría que es de Castilla y León

principalmente. Ya es hora de que se comprometan de una forma

más directa a crear una ley mi-

cológica que responda a las demandas de la sociedad, la economía, la cultura, la gastronomía, la comercialización... todo. Hace falta un gran pacto político y social, porque hasta ahora se ha avanzado pero no lo suficiente. Un acuerdo entre los sectores que lo reciben como premio a los valores que caracterizan a una academia 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 asumió la dirección del proyecto Myas?

Creo que se ha continuado por

donde yo lo encuente. Lo he seguido

por la prensa porque nunca

me he separado de él y con el proy

ecto Myas dejan de estar en el ol

vido, pero creo que se ha reflexionado sobre lo que hicimos en el primer proyecto Myas, que fundamental-

mente se hizo con dinero de la Unión Europea, aunque también colaboró la Junta, y que supuso la primera regulación micológica seria en España. Aunque no se ha hecho un movimiento de marea lo que se ha hecho o no se ha hecho, sólo hacia lo que hay que hacer, que es mucho.

¿Cuál sería el siguiente paso en la evolución del recurso micológico?

Una vez comprodado el cambio de mentalidad de los setos, que ahora ya se acepta, la gente ya ve

los problemas y así, poco a poco se ha conseguido superar esa desconfianza y aborrescimientos que reclaman la necesidad de una regulación.

¿Qué debe asumir la responsabilidad de fijar esa regulación necesaria?

Yo diría que es de Castilla y León

principalmente. Ya es hora de que se comprometan de una forma

más directa a crear una ley mi-

cológica que responda a las demandas de la sociedad, la economía, la cultura, la gastronomía, la comercialización... todo. Hace falta un gran pacto político y social, porque hasta ahora se ha avanzado pero no lo suficiente. Un acuerdo entre los sectores que lo reciben como premio a los valores que caracterizan a una academia 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 asumió la dirección del proyecto Myas?

Creo que se ha continuado por

donde yo lo encuente. Lo he seguido

por la prensa porque nunca

me he separado de él y con el proy

ecto Myas dejan de estar en el ol

vido, pero creo que se ha reflexionado sobre lo que hicimos en el primer proyecto Myas, que fundamental-

mente se hizo con dinero de la Unión Europea, aunque también colaboró la Junta, y que supuso la primera regulación micológica seria en España. Aunque no se ha hecho un movimiento de marea lo que se ha hecho o no se ha hecho, sólo hacia lo que hay que hacer, que es mucho.

¿Cuál sería el siguiente paso en la evolución del recurso micológico?

Una vez comprodado el cambio de mentalidad de los setos, que ahora ya se acepta, la gente ya ve

los problemas y así, poco a poco se ha conseguido superar esa desconfianza y aborrescimientos que reclaman la necesidad de una regulación.

¿Qué debe asumir la responsabilidad de fijar esa regulación necesaria?

Yo diría que es de Castilla y León

principalmente. Ya es hora de que se comprometan de una forma

más directa a crear una ley mi-

VOX POPUL 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 los impulsores de la actual regulación del mencionado recurso a través del proyecto Myas que comenzó a desarrollarse en Pinares Llanos Centrales.

DIARIO DE SORIA, SÁBADO 30 DE NOVIEMBRE DE 2013

Sábado, 30 de noviembre de 2013 | Heraldo de Soria

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 los setos 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 dejarlo 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.

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 DIARIODEGASTRONOMIA.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.



Ferrero 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 Bomboncitos 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 Niscalos, 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 pancesta; Pollo trufado con almita de torreznos; o unas Zamburrias Rellenas de Niscalos, 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 Niscalo 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 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 Niscalo 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 euros 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". 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 pancesta 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 torreznos Pata confitado con huevo, foie y boletus; plato principal de Pescado, láminas de vieiras y atún sobre crujiente de hongos Zamburiña rellena de niscalos. Postre. Bombón Ferrero de hongos Bomboncitos 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

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

¿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 que presenta la VI Semana de la Tapa Micológica en la ciudad castellana: los postres micológicos.



Comenta esta noticia

Fecha: 17 de octubre de 2013	expreso la actualidad sin viajes y vacaciones
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 Bomboncitos y Gelatina sobre Cama de Hongos y Tartaleta de Chocolate, ilaman 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 Niscalo 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 euros 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".

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 pancesta 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 torreznos Pata confitado con huevo, foie y boletus; plato principal de Pescado, láminas de vieiras y atún sobre crujiente de hongos Zamburiña rellena de niscalos.

Postre. Bombón Ferrero de hongos Bomboncitos 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

GASTRONOMÍA	
Fecha: 18 de octubre de 2013	
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](http://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 Niscalo 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 REVISTA 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 **dísticas** de setas y hongos recolectadas 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 **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 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 elaborados 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 Niscalo 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 (mas I.E si se acompaña con una cerveza Amstel). Todo este estofado 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 Bar".



<div style="text-align: center; margin-bottom: 10px;"> VIVIR EL VINO </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> Fecha: 22 de octubre de 2013 Difusión: No hay datos Medio: Prensa Gastronómica </div> <div style="width: 45%;"> Fecha: 22 de octubre de 2013 Difusión: No hay datos Medio: Prensa Gastronómica </div> </div> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: right; margin-top: -10px;"> <small>Truco o trato. Es la cara divertida de la gastronomía. Por fin podemos desobedecer a lo que nos decían de pequeños, con la comida si se juega. Nada es lo que parece. Este arte del engaño a la vista, trampantojo, consiste en ofrecer platos que a primera vista parecen otra cosa. Todo con un objetivo: sorprender a los pobres comensales que caen en la trampa del truco que el cocinero les ha preparado. Huesos que no lo son tal, maderitas salsadas, olivas comestibles, jijones de postre... La magia de los trampantojos</small> </div>

<div style="text-align: center; margin-bottom: 10px;"> DIRECTO A LA MESA </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> Fecha: 15 de octubre de 2013 Difusión: No hay datos Medio: Internet Gastronomía </div> <div style="width: 45%;"> Fecha: 15 de octubre de 2013 Difusión: No hay datos Medio: Internet Gastronomía </div> </div> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: right; margin-top: -10px;"> <small>En Soria las setas se toman de postre</small> </div> <div style="text-align: center; margin-top: 10px;">  </div> <div style="text-align: right; margin-top: -10px;"> <small>Entrantes</small> </div>

Galería de fotos

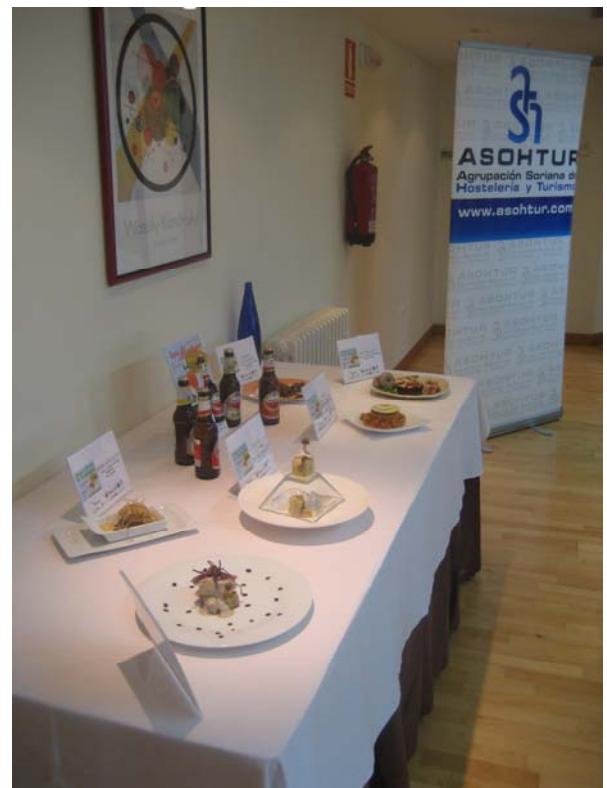
Grabación reportaje para Informativo La Sexta TV (18 de octubre)



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



Ganadores premio a la "Mejor Calidad en el Servicio"



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'



Ganadores premio a la "Mejor Tapa Micromórfica Mediterránea"



2º finalista ex aequo
Bar Rte. Casa Toño
Tapa: 'Lámíñas 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'



Ganadores premio a la "Mejor Tapa Micológica Popular"



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'



Ganadores premio a la "Mejor Tapa Micológica Provincial"



3º 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 -Sexta de Oro-

Ganadores y Patrocinadores



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



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

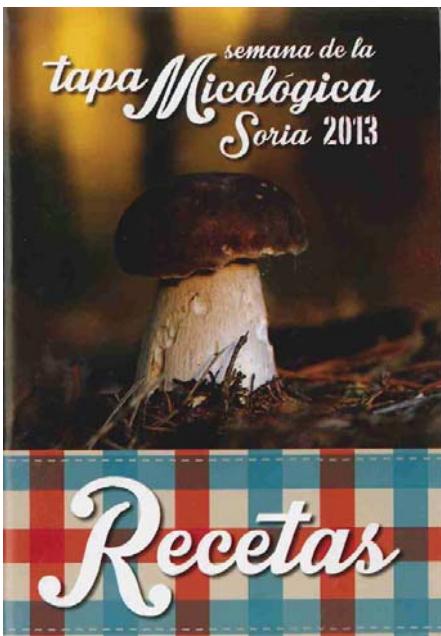
+ JORNADAS DE CAMPEONES 14 Y 15 DE NOVIEMBRE

LOGO MEMORIAL MEXICANO
de tapas CASTILLA Y LEÓN

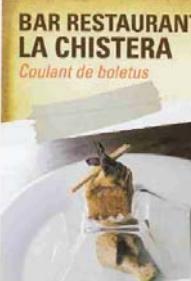
www.cocinadelsabor.es/tapas-micológicas

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.



BAR RESTAURANTE LA CHISTERA
Coulant de boletus



BAR RESTAURANTE MESÓN CASTELLANO
Tosta dulce de hongos



Ingredientes:
Huevos, Boletus edulis, harina, manteca,
azúcar, azúcar moreno, aceite de oliva virgen,
mantequilla, zumo de limón, vino de maduración y
aceite de oliva.

Elaboración:
Para elaborar la tarta de boletus troceamos
la cabolla, el pimienta rojo y verde y
los boletus troceados. Salteamoslos,
añadimos la nata y dejamos reducir.
Ponemos la mantequilla derretida y
completamos en batidora.

Para hacer la masa de coulant, batimos
las claras y añadimos la yema.
Añadimos el azúcar moreno, azúcar,
sal, harina tamizada y vertemos en
molde. Ahora ya añadimos la batida de
aceite y homenaje durante 10 minutos
en el horno.

La tarta la servimos caliente y
desarrollando al gusto.

Autor: José Antonio Antón Aguilera.
C/ Alberca, 4. 975 212 938

Ingredientes:
Tosta de pan, hongos Boletus edulis,
queso de fundir, queso de granaína,
puré de manzana, mermelada de
framboesa.

Elaboración:
Una hora antes de la tapa para hacer en
el caldero moneda. Engrasamos
sobre los boletus que pondremos
sobre la tosta, incorporamos luego
queso fundido y queso gratinado
para enfriar con puré de manzana
y mermelada de framboesa.

Autor:
José Luis Jiménez.

Pza. Mayor, 2.
975 213 048

HOTEL RESTAURANTE LAS ABADIAS
Tosta de setas con carpaccio de boletus



Agradecimientos
Asohetur
Amstel

Ayuntamiento de Soria
Diputación de Soria
Caja Rural de Soria
Fundación Científica Caja Rural
C. I. de F.P. La Merced
Ferrosor
Caja España-Caja Duero
Biosfera Soria
Soria APP
Acontia
Soria Ocio
De tapas Castilla y León
Junta de Castilla y León

tapas Micológica
Soria





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 CREDITO 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 OSMA
 HOTEL TERMAL BURGO DE OSMA
LOS VILLARES
 HOTEL RURAL LOS VILLARES
SAN FELICES
 HOTEL RESTAURANTE LAS ABADÍAS

PATROCINADORES



COLABORADORES



Soria App



es vida



