



Dossier de prensa

semana de la  
tapa **Micológica**  
**Soria**

del 24 de octubre al  
2 de noviembre de 2014

VII CONCURSO PROVINCIAL

DE LA TAPA MICOLÓGICA

+ Jornadas de Campeones

del 11 al 23 de noviembre



## Notas y Ruedas de prensa

Soria, 18 de septiembre de 2014

### NOTA DE PRENSA

**La séptima edición de la Semana de la Tapa Micológica organizada por ASOHTUR se celebrará del 24 de octubre al 2 de noviembre**

- Las Jornadas de Campeones instauradas como novedad el año pasado se mantienen en esta edición, ampliándose la duración de 2 a 7 días.
- El precio de cada tapa se mantiene en 1,5 euros.
- El plazo de inscripción para los establecimientos finaliza el 25 de septiembre.
- Como novedad este año y con carácter previo a dicha Semana se han organizado 2 talleres prácticos para los establecimientos participantes.

Soria, 1 de octubre de 2014

### NOTA DE PRENSA

**50 establecimientos participarán en el concurso provincial de la VII Semana de la Tapa Micológica**

- Es la primera vez que se alcanza el medio centenar de participantes
- La Semana de la Tapa coincidirá con otras actividades en torno a las setas, como el congreso Soria Gastronómica o Mercasetas
- Los expertos auguran una buena campaña micológica este otoño

Soria, 17 de octubre de 2014

### NOTA DE PRENSA

**Crece el número de tapas mediterráneas y aptas para celíacos en la VII Semana de la Tapa Micológica**

- Un total de 39 de las creaciones presentadas están elaboradas con ingredientes de la Dieta Mediterránea, frente a las 30 de 2013.
- Una docena de tapas de las 53 totales serán aptas para personas con intolerancia al gluten.
- Entre las personas que voten por su tapa favorita se sortearán un viaje a Lisboa para dos personas y un lote de productos Amstel.

Soria, 26 de septiembre de 2014

### NOTA DE PRENSA

**El dibujo de una alumna del IES Politécnico ilustrará el cartel de la Semana de la Tapa Micológica de Soria – VII Concurso Provincial de la Tapa Micológica**

- El diseño ganador es de Beatriz Liso Rodrigo, de 4º de la ESO, quien recibirá como premio una tableta electrónica.
- 48 establecimientos de toda la provincia han confirmado su participación en el VII Concurso Provincial de la Tapa Micológica 2014.

Soria, 14 de octubre de 2014

### NOTA DE PRENSA

**Creatividad y variedad de setas en la VII Semana de la Tapa Micológica de Soria**

- Finalmente serán 53 los establecimientos participantes, la cifra más alta de todas las ediciones.
- Esta edición cuenta con un novedoso taller práctico sobre búsqueda e identificación de setas en los montes de Vinuesa.
- Alumnos de 5º y 6º de Primaria del colegio Fuente del Rey asistirán a una charla sobre iniciación a la micología.

Soria, 29 de octubre de 2014

### NOTA DE PRENSA

**42.000 tapas vendidas en los tres primeros días de la Semana de la Tapa Micológica**

- El saldo del primer fin de semana supera al del año pasado, cuando se vendieron alrededor de 33.000 tapas.
- La venta media de tapas de los establecimientos participantes ha sido de 800 diarias.
- Algunos de los bares y restaurantes han superado la cifra de las 3.000 tapas servidas en estos primeros días.

Soria, 4 de noviembre de 2014

## NOTA DE PRENSA

### La VII Semana de la Tapa Micológica se cierra con 105.000 unidades vendidas, cifra récord

- Esta edición supera ampliamente a la del pasado año, cuando se vendieron 85.000 tapas.
- Algunos de los bares y restaurantes han superado la cifra de las 6.000 tapas servidas y uno ha llegado a las 8.000.
- Satisfacción entre los hosteleros participantes por la gran afluencia y participación en la iniciativa de ASOHTUR.

Soria, 11 de noviembre de 2014

## NOTA DE PRENSA

### Siete establecimientos competirán en las Jornadas de Campeones de la Semana de la Tapa Micológica

- Del 17 al 23 de este mes se podrán probar de nuevo las tapas finalistas al precio de 1,5 euros cada una.
- Las tapas de La Chislera, Crepería Lilot y Tauro compiten por el premio a la Mejor Tapa Micológica Popular.
- Cafetería Tauro es el único local participante que reúne tres nominaciones a los premios.

Soria, 27 de noviembre de 2014

## NOTA DE PRENSA

### El 'Huevo transparente' de Cafetería Tauro logra los premios de crítica y público de la VII Semana de la Tapa Micológica

- Cafetería Tauro consigue dos de los tres premios a los que estaba nominado.
- El Hotel Valonsadero se hace con el premio a la Mejor Calidad en el Servicio y el segundo puesto como Mejor Tapa Provincial.
- Premio Ex Aequo a los tres finalistas de la Mejor Tapa Mediterránea: Casa Garrido, Hotel Los Villares y Santo Domingo II.

Soria, 28 de noviembre de 2014

## NOTA DE PRENSA

### Aroa Martínez y Mª Gloria Martín, ganadoras del sorteo de premios de la VII Semana de la Tapa Micológica de Soria

Soria, 23 de octubre de 2014

## RUEDA DE PRENSA

### "Presentación VII Semana de la Tapa Micológica de Soria"

Soria, 14 de noviembre de 2014

## RUEDA DE PRENSA

### "Presentación Jornadas de Campeones Tapa Micológica de Soria"

Soria, 26 de noviembre de 2014

## RUEDA DE PRENSA

### Entrega Premios VII Concurso Provincial de la Tapa Micológica de Soria 2014

Soria, 18 de septiembre de 2014

## NOTA DE PRENSA

### **La séptima edición de la Semana de la Tapa Micológica organizada por ASOHTUR se celebrará del 24 de octubre al 2 de noviembre**

- Las Jornadas de Campeones instauradas como novedad el año pasado se mantienen en esta edición, ampliándose la duración de 2 a 7 días.
- El precio de cada tapa se mantiene en 1,5 euros.
- El plazo de inscripción para los establecimientos finaliza el 25 de septiembre.
- Como novedad este año y con carácter previo a dicha Semana se han organizado 2 talleres prácticos para los establecimientos participantes.

ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) celebrará del 24 de octubre al 2 de noviembre la Semana de la Tapa Micológica de Soria, evento gastronómico consolidado y de referencia culinaria en nuestra provincia, que este año alcanza ya su séptima edición.

La Semana de la Tapa Micológica de Soria 2014 contará también con las Jornadas de Campeones, novedad instaurada el año pasado, si bien en esta edición se ha ampliado la duración de las mismas, pasando de 2 a 7 días.

En las Jornadas de Campeones participarán los tres establecimientos finalistas de cada una de las cuatro categorías de premios de los que consta este evento, organizado por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo), ofreciendo de esta forma al público una nueva oportunidad de degustar las mejores tapas del certamen.

Las bases y la estructura de esta séptima edición de la Semana de la Tapa Micológica se corresponden con las que en años anteriores han consolidado este evento como uno de los referentes en materia de micología y gastronomía del panorama nacional, que año a año, apuesta por la mejora continua y la calidad de las tapas ofertadas.

Así y de la misma forma que en 2013, el precio de cada tapa será 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.

Una de las novedades programadas en esta edición 2014 es la organización de varios talleres, de carácter práctico y totalmente gratuitos, dirigidos a los establecimientos participantes, que se celebrarán con carácter previo a la Semana de la Tapa Micológica.

Así el primero de estos Talleres sobre "Elaboración de Tapas" tendrá lugar el próximo 22 de septiembre. Por su parte el segundo Taller sobre "Búsqueda e identificación de setas" se celebrará el día 20 de octubre y tendrá como objetivo dar a conocer los diferentes tipos de setas y hongos que pueden encontrarse en nuestra provincia.

Por otro lado y con el fin de elegir la imagen que identificará esta nueva edición de la Semana de la Tapa Micológica, ASOHTUR ha organizado en colaboración con la Dirección Provincial de Educación de Soria, un Concurso de Dibujo entre los escolares de los centros educativos de Soria cuyo fallo se dará a conocer el próximo 26 de septiembre.

La Agrupación ha abierto ya el plazo de inscripción para los bares y restaurantes que deseen participar en la Semana de la Tapa Micológica, siendo la fecha límite para formalizar dicha participación el día 25 de septiembre. Así a falta de una semana todavía para que expire el plazo de inscripción son ya 25 los establecimientos inscritos tanto en la capital como en la provincia. En este sentido desde ASOHTUR se anima a todos los establecimientos de hostelería y restauración sorianos a participar e inscribirse en la Semana de la Tapa Micológica 2014.

\*\*\*\*\*

**Para más información: Carmen Fortea Tfno. 975 233 222 E-mail: [cfortea@foes.es](mailto:cfortea@foes.es)**

C/ Vicente Tutor, 6 Planta 4<sup>a</sup>. 42001 Soria. Tfno. 975 233 222. Fax. 975 233 223.  
[foes@foes.es](mailto:foes@foes.es) [www.foes.es](http://www.foes.es)

Soria, 26 de septiembre de 2014

## NOTA DE PRENSA

### El dibujo de una alumna del IES Politécnico ilustrará el cartel de la Semana de la Tapa Micológica de Soria – VII Concurso Provincial de la Tapa Micológica

- El diseño ganador es de Beatriz Liso Rodrigo, de 4º de la ESO, quien recibirá como premio una tableta electrónica.
- 48 establecimientos de toda la provincia han confirmado su participación en el VII Concurso Provincial de la Tapa Micológica 2014.

Beatriz Liso, alumna de cuarto curso de ESO (Educación Secundaria Obligatoria) del IES Politécnico, ha sido la ganadora del concurso de dibujo escolar convocado por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) para ilustrar el cartel de la VII edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria, que se celebrará del 24 de octubre al 2 de noviembre.

El dibujo de dos *Boletus* con trazos circulares y bolígrafos de colores resultó elegido como vencedor por el jurado entre los 202 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 originalidad del dibujo, los colores impactantes y el diseño fueron determinantes a la hora de elegir el trabajo de Beatriz Liso.

Una tableta electrónica es el premio que recibirá esta alumna de cuarto curso de ESO del IES Politécnico como vencedora del concurso que ASOHTUR celebra por tercer año consecutivo y que sirve para crear la imagen que identificará la VII de la Semana de la Tapa Micológica de Soria.

ASOHTUR agradece a la Dirección Provincial de Educación, a los centros escolares y a toda la comunidad educativa de Soria su participación y su esfuerzo para poder desarrollar este concurso que trata de concienciar a los más jóvenes del valor que posee un recurso tan soriano como es la micología para el turismo y la gastronomía.

En esta edición ha descendido el número de dibujos recibidos (el pasado año se alcanzó la cifra de 293) aunque el jurado ha destacado el incremento en el nivel de los trabajos y su originalidad. Entre los diseños se han podido ver distintos tipos de setas y hongos, diferentes composiciones y colores e incluso texturas originales, como el perejil, 'aderezando' un plato de Boletus.

### Crece la participación

Por otro lado, a falta de formalizar los últimos detalles para la inscripción de los establecimientos, 48 bares y restaurantes de Soria y de la provincia han confirmado a ASOHTUR su participación en el VII Concurso Provincial de la Tapa Micológica de esta edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria. El pasado año fueron 47 los establecimientos participantes.

\*\*\*\*\*

Para más información: Carmen Fortea Tfno. 975 233 222 E-mail: [cfortea@foes.es](mailto:cfortea@foes.es)

Soria, 1 de octubre de 2014

## NOTA DE PRENSA

### 50 establecimientos participarán en el concurso provincial de la VII Semana de la Tapa Micológica

- Es la primera vez que se alcanza el medio centenar de participantes
- La Semana de la Tapa coincidirá con otras actividades en torno a las setas, como el congreso Soria Gastronómica o Mercasetas
- Los expertos auguran una buena campaña micológica este otoño

El concurso provincial de la VII Semana de la Tapa Micológica, que se celebrará del 24 de octubre al 2 de noviembre, alcanza el medio centenar de participantes. Es la primera vez que se logra este número, que ha ido creciendo con cada una de las ediciones organizadas. El pasado año fueron 47 los establecimientos adheridos a esta iniciativa de ASOHTUR (Asociación Soriana de Hostelería y Turismo).

El aumento de participantes denota el creciente interés de los establecimientos de Soria en la Semana de la Tapa Micológica, una iniciativa que les permite mostrar lo mejor de su cocina en miniatura con un producto único y especial, las setas y hongos de Soria. El público también responde a este interés y cada vez son más las personas, de dentro y fuera de la provincia, que consumen y votan las distintas tapas, al precio de 1,5 euros cada una.

Como en años anteriores, son cinco los bares y restaurantes que se suman al concurso desde la provincia, en concreto, desde Almazán, El Burgo de Osma, Los Villares y San Felices. Los otros 45 establecimientos pertenecen a la capital, incluidos los de Valonsadero y Las Casas.

#### Octubre, mes micológico

El mes de octubre viene cargado de actividades en torno a la gastronomía micológica en Soria. Uno de los más importantes tendrá lugar los días 27 y 28 con la celebración del congreso Soria Gastronómica, que organiza la Junta de Castilla y León cada dos años en la capital soriana. En este congreso se darán cita algunos de

los mejores cocineros del panorama nacional e internacional que trabajan con un producto cada vez más apreciado en la alta gastronomía, como son las setas y los hongos. 'Sinestesia y trufa negra' es el título escogido para esta cuarta edición en la que se podrá ver la maestría, entre otros, del japonés Yuiko Hattori, el francés Regé Marcon, el italiano afincado en Madrid Andrea Tumbarello y otros chefs que triunfan en la cocina nacional, como Óscar Velasco, Diego Guerrero, Rodrigo de la Calle, Víctor Gutiérrez, Miguel Ángel de la Cruz o los cocineros sorianos José Antonio Antón (La Chistera) y Óscar García Marina (Baluarte). En total serán 15 grandes cocineros expertos en el manejo de setas y hongos que atesoran hasta 13 estrellas Michelín.

Por otro lado, del 25 al 27 de octubre se celebrará en la capital el mercado micoturístico Mercasetas. Se trata de un espacio en el que los recolectores en posesión de un permiso pueden vender su producto en fresco. Igualmente los visitantes podrán adquirir productos micológicos ya elaborados por empresas agroalimentarias del territorio, productos de artesanía relacionados con la micología, etc. También se habilitará una zona ligada a la gastronomía de setas y hongos.

### Buena campaña

Aunque aún es pronto para asegurarla, la campaña micológica se prevé buena. Así lo destaca Fernando Martínez desde el Cesefor: "En estos momentos se está activando la formación de primordios (inicios) de muchas especies, como los 'migueles' (*Boletus edulis*), los níscalos (*Lactarius deliciosus*) o las setas de cardo (*Pleurotus eryngii*). Si continúan en las próximas semanas las precipitaciones y las suaves temperaturas cabrá esperar una buena campaña de setas en Soria.

\*\*\*\*\*

Para más información: Carmen Fortea Tfno. 975 233 222 E-mail: [cfortea@foes.es](mailto:cfortea@foes.es)

Soria, 14 de octubre de 2014

## NOTA DE PRENSA

### Creatividad y variedad de setas en la VII Semana de la Tapa Micológica de Soria

- Finalmente serán 53 los establecimientos participantes, la cifra más alta de todas las ediciones.
- Esta edición cuenta con un novedoso taller práctico sobre búsqueda e identificación de setas en los montes de Vinuesa.
- Alumnos de 5º y 6º de Primaria del colegio Fuente del Rey asistirán a una charla sobre iniciación a la micología.

La creatividad, la variedad y los productos de temporada son las señas de identidad de la VII edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria que se celebrará entre el 24 de octubre y el 2 de noviembre, organizada por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo). Entre los ingredientes utilizados destacan los boletus edulis, pero también otras setas y hongos como las amanitas cesareas, trompetillas negras, níscalos, setas de cardo, trufas, rebozuelos y senderillas, entre otras. Las creaciones de esta edición destacan por su complejidad y combinaciones sugerentes, dando lugar a platos de verdadera altura culinaria, aunque en formato tapa, bajo nombres tan tentadores como "explosión monzónica", "las setas y sus cenizas" o "la falsa manzana de amanita".

Finalmente han sido 53 los establecimientos inscritos en esta séptima edición del Concurso provincial de la Semana de la Tapa Micológica, una cifra que supera las seis ediciones anteriores. Servirán tapas 46 bares y restaurantes de la capital y 7 de la provincia: 2 en Almazán, 3 establecimientos en El Burgo de Osma, 1 en Los Villares y otro en San Felices.

Como en ediciones anteriores, en los folletos con la información sobre las tapas se indicará cuáles son aptas para celíacos y cuáles contienen ingredientes propios de la dieta mediterránea. Por otro lado, la VII Semana de la Tapa Micológica de Soria contará un año más con el patrocinio y apoyo de Cervezas Amstel, como cerveza oficial de la campaña. Así pues, los 53 establecimientos que participarán servirán cerveza Amstel, Amstel SIN y Radler al precio de 1 euro cada una, gracias al acuerdo alcanzado por ASOHTUR con el Grupo Amstel.

Los miles de clientes se podrán beneficiar así de un precio muy asequible en la consumición de su bebida sumado al precio de 1,5 euros de cada una de las tapas micológicas de esta cita gastronómica que tendrá lugar del 24 de octubre al 2 de noviembre. Esta promoción por gentileza de Amstel sólo es válida para mayores de 18 años.

### Taller práctico sobre búsqueda e identificación de setas

La celebración de la VII de la Semana de la Tapa Micológica de Soria se completa con otras actividades para reforzar la idea de la importancia del recurso micológico en la provincia.

De este modo y con la intención de potenciar el conocimiento sobre los diferentes tipos de setas y hongos que pueden encontrarse en nuestra provincia, ASOHTUR ha preparado una jornada micológica, que tendrá lugar el día 20 de octubre. Esta jornada, totalmente gratuita para todos los asociados que deseen participar, se desarrollará en los montes de Vinuesa y correrá a cargo de los profesionales de la empresa de actividades turísticas Biosfera Soria.

### Charlas sobre Micología

Así mismo, de la mano de esta misma empresa y con el objetivo de difundir el mundo de las setas entre los escolares sorianos, el día 22 de octubre se celebrarán sendas charlas de iniciación a la micología, destinadas a los alumnos de 5º y 6º de Primaria del Colegio Público Fuente del Rey de la capital soriana. Esta iniciativa de ASOHTUR ha contado para su puesta en marcha con la colaboración de la Dirección Provincial de Educación de la Junta de Castilla y León en Soria.

### Aplicación y Maratón de la Tapa

La VII de la Semana de la Tapa Micológica cuenta con una aplicación propia para smartphones con sistemas Android que se puede descargar para correr la Maratón de la Tapa, un divertido juego en el que el usuario cada vez que entra a probar la tapa micológica de cualquiera de los 53 establecimientos participantes podrá realizar 'check-in' y marcar de este modo 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. Se sortearán diferentes premios entre las personas que más tapas prueben y más establecimientos recorran.

\*\*\*\*\*

Para más información: Carmen Fortea Tfno. 975 233 222 E-mail: [cfortea@foes.es](mailto:cfortea@foes.es)

Soria, 17 de octubre de 2014

## NOTA DE PRENSA

### Crece el número de tapas mediterráneas y aptas para celíacos en la VII Semana de la Tapa Micológica

- Un total de 39 de las creaciones presentadas están elaboradas con ingredientes de la Dieta Mediterránea, frente a las 30 de 2013.
- Una docena de tapas de las 53 totales serán aptas para personas con intolerancia al gluten.
- Entre las personas que voten por su tapa favorita se sortearán un viaje a Lisboa para dos personas y un lote de productos Amstel.

La VII Semana de la Tapa Micológica, que tendrá del 24 de octubre al 2 de noviembre en 53 establecimientos de Soria y su provincia, incluirá este año hasta doce platos aptos para celíacos. De esta manera se da oportunidad a las personas con intolerancia al gluten de probar las creaciones preparadas con setas y hongos de Soria.

Por otra parte, esta iniciativa también pretende fomentar los valores saludables de la Dieta Mediterránea, con ayuda del doctor Juan Manuel Ruiz Liso y la Fundación Científica de Caja Rural. Así, este año ha crecido el número de tapas elaboradas con ingredientes propios de la Dieta Mediterránea hasta llegar a 39 de las 53 totales, frente a las 30 del año pasado. Tanto las tapas aptas para celíacos como las mediterráneas estarán indicadas en el folleto en el que se describen las creaciones presentadas este año.

Además de los productos micológicos se han usado para elaborar las tapas ingredientes tan saludables como dátiles, frutos secos, verduras y hortalizas, aceite de oliva, frutas, miel, carnes magras, pescados azules, huevos, hierbas aromáticas y cereales, entre otros. Como se recordará, la VII Semana de la Tapa Micológica otorgará un premio a la Mejor Tapa Micológica Mediterránea del concurso provincial, a juicio de la propia Fundación Científica Caja Rural.

## Viaje a Lisboa

Por otra parte, entre los premios que se van a sortear en la VII Semana de la Tapa Micológica destacan un viaje a Lisboa para dos personas y un lote de productos Amstel, cerveza oficial de esta iniciativa, entre las personas que voten para elegir a la Mejor Tapa Micológica Popular. Para poder acceder a este último regalo será imprescindible que el concursante sea mayor de 18 años.

Como en años anteriores, los establecimientos participantes dispondrán de boletos que se entregarán con cada consumición. Para participar en el sorteo el cliente deberá cumplimentar el boleto de votación, incluyendo su nombre y apellidos, número de teléfono y el nombre del establecimiento elegido, y deberá depositarlo en cualquiera de las urnas que disponen los establecimientos participantes, durante el periodo establecido para esta Semana de la Tapa Micológica comprendido entre los días 24 de octubre al 2 de noviembre de 2014. El sorteo se realizará ante notario y tendrá lugar el día 27 de noviembre.

## Buena campaña micológica

Las condiciones meteorológicas de los últimos días, lluvias y contrastes de temperaturas entre el día y la noche, están haciendo que se cumpla la previsión de los expertos del Cesefor sobre las bondades de la campaña micológica de este otoño en la provincia. Por el momento se están recogiendo grandes cantidades de especies como los *Boletus edulis*, las *Amanitas cesáreas* y las setas de cardo, y comienzan a aparecer los níscalos, que llegaban más retrasados. De continuar así, se podrían superar las cifras de años anteriores en los que se han llegado a recolectar 200 toneladas de hongos y setas comestibles.

\*\*\*\*\*

**Para más información: Carmen Fortea Tfno. 975 233 222 E-mail: [cfortea@foes.es](mailto:cfortea@foes.es)**

Soria, 29 de octubre de 2014

## NOTA DE PRENSA

### 42.000 tapas vendidas en los tres primeros días de la Semana de la Tapa Micológica

- El saldo del primer fin de semana supera al del año pasado, cuando se vendieron alrededor de 33.000 tapas.
- La venta media de tapas de los establecimientos participantes ha sido de 800 diarias.
- Algunos de los bares y restaurantes han superado la cifra de las 3.000 tapas servidas en estos primeros días.

La VII Semana de la Tapa Micológica de Soria ha arrancado con mucha fuerza. Según los datos recogidos por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR), alrededor de 42.000 tapas se han vendido durante el primer fin de semana de esta iniciativa, frente a las 33.000 de la pasada edición. Estas cifras suponen una venta media diaria por establecimiento de 800 tapas. Algunos de los bares y restaurantes participantes han superado las 3.000 tapas en estos tres primeros días. De continuar así, es probable que se superen las 85.000 tapas servidas en total el pasado año.

Cabe destacar, como factores que han ayudado a este gran inicio, el buen tiempo que está acompañando a la Semana de la Tapa Micológica, así como la coincidencia con el Congreso Soria Gastronómica y otras actividades relacionadas con la micología y el micoturismo.

Es importante señalar también que las localidades de la provincia en las que participan dos o más locales en esta iniciativa han registrado un notable aumento en la venta de tapas micológicas. Este hecho podría suponer un incentivo para bares y restaurantes de la provincia de cara a participar en futuras ediciones de la Semana de la Tapa Micológica de Soria.

Por otro lado, desde ASOHTUR se han llevado a cabo este año acciones de promoción en las provincias limítrofes y el País Vasco. Desde los bares y restaurantes han notado una presencia importante el fin de semana de turistas procedentes de Madrid, País Vasco, Cataluña y Valencia.

## APP y redes sociales

Este aumento de las tapas vendidas durante los primeros días de la Semana de la Tapa Micológica también tiene su reflejo en la aplicación Android para móviles y en las redes sociales de ASOHTUR. El número de descargas de la aplicación ha superado ya las 1.500. En este sentido, el juego de la Maratón de la Tapa contabiliza 63 'corredores' que han realizado más de 368 visitas a establecimientos participantes. Por el momento, el usuario que encabeza esta Maratón ha recorrido ya 35 locales. Como curiosidad, la aplicación ha sido también descargada desde países como Argentina, Brasil, Chile, Reino Unido o Países Bajos.

Existen diferentes sorteos de premios a medida que se cumplen las metas intermedias de la Maratón. Con diez tapas se entra en el sorteo de vales de tapas gratis. Se sorteará una comida para dos personas en el restaurante La Chistera entre los que recorran la Media Maratón, o lo que es lo mismo, 21 tapas. Por último, los que logren degustar 42 tapas micológicas diferentes podrán ganar una estancia para dos personas en el Hotel Termal de El Burgo de Osma.

Por otra parte, el público de la Semana de la Tapa Micológica se está mostrando muy activo en las redes sociales de ASOHTUR, especialmente en Twitter, donde el 'hashtag' #tapamericana se ha usado en estos primeros días en más de 312 mensajes. Las personas que envíen su foto degustando alguna de las 53 tapas micológicas a concurso, tanto en Facebook como en Twitter, entran en el sorteo diario de dos lotes de cinco vales de tapas gratis.

## Jornadas de Campeones

Cabe recordar que este año la Tapa Micológica de Soria extiende su duración con la inclusión de unas Jornadas de Campeones, del 17 al 23 de noviembre, en las que participarán los tres establecimientos finalistas de cada una de las cuatro categorías de premios de los que consta este evento.

Lo que no cambia es el precio de las tapas respecto a años anteriores, 1,5 euros cada una, ni el del botellín de quinto de Cerveza Amstel, Amstel Sin o Amstel Radler, patrocinadora oficial de la Semana de la Tapa Micológica, a 1 euro cada una.

\*\*\*\*\*

Para más información: Carmen Fortea Tfno. 975 233 222 E-mail: [cfortea@foes.es](mailto:cfortea@foes.es)

Soria, 4 de noviembre de 2014

## NOTA DE PRENSA

### La VII Semana de la Tapa Micológica se cierra con 105.000 unidades vendidas, cifra récord

- Esta edición supera ampliamente a la del pasado año, cuando se vendieron 85.000 tapas.
- Algunos de los bares y restaurantes han superado la cifra de las 6.000 tapas servidas y uno ha llegado a las 8.000.
- Satisfacción entre los hosteleros participantes por la gran afluencia y participación en la iniciativa de ASOHTUR.

La VII Semana de la Tapa Micológica de Soria se cierra con una cifra récord. En total se han vendido desde el pasado 24 de octubre un total de **105.000 tapas**, mientras que el pasado año se sirvieron 85.000, según los datos recogidos por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) en los establecimientos participantes. Uno de ellos ha servido en torno a las 8.000 tapas y tres más superan las 6.000 tapas servidas.

El buen tiempo, la gran campaña micológica, la colaboración con otras administraciones para organizar conjuntamente un calendario de actividades relacionadas con la micología (como Mercasetas o Soria Gastronómica) y la promoción en comunidades limítrofes y el País Vasco, han tenido que ver con el éxito de esta edición de la VII Semana de la Tapa Micológica de Soria, un evento ya consolidado que gana fuerza y que contribuye de manera decisiva a la relación indisoluble de la provincia con el turismo micológico.

Es importante destacar que los bares y restaurantes participantes en la edición de este año han notado un destacable incremento del consumo de tapas de lunes a viernes, y no sólo en el fin de semana. Por otra parte, también han percibido un aumento de turistas procedentes de Madrid, Cataluña, Valencia, el resto de Castilla y León y especialmente del País Vasco, donde ASOHTUR dirigió buena parte de las acciones promocionales de la Semana de la Tapa Micológica.

Por su parte, los clientes han destacado la creatividad de buena parte de las tapas, así como la originalidad en el servicio de alguna de ellas, como en el caso de restaurante La Chistera, donde se recreaba una máquina expendedora de café a la vez que se hacía una foto de los consumidores que se ha podido ver en las redes sociales del establecimiento.

### Maratón de la tapa

El incremento en el consumo de tapas de este año también se ha notado en la participación de la Maratón de la Tapa, aplicación Android para móviles creada por la empresa soriana ITS para la VII Semana de la Tapa Micológica. Una persona ha logrado consignar todo el recorrido (43 tapas en total), por lo que ha resultado ganador de una estancia para dos personas en el Hotel Termal de El Burgo de Osma. El resto de premios se sortearán y repartirán entre los 25 participantes que han chequeado 10 tapas y los 8 que han superado la Media Maratón. En total se han registrado 635 check-in en los distintos establecimientos.

### Jornada de los Campeones

Los bares y restaurantes finalistas en cada una de las cuatro categorías de los premios del concurso provincial de la Semana de la Tapa Micológica servirán de nuevo sus tapas del 17 al 23 de noviembre, en la Jornada de los Campeones. De esta forma, todo el mundo tendrá oportunidad de probar las mejores tapas de este año, cuya novedad este año es que se extiende durante una semana. Lo que no cambia es el precio de las tapas respecto a años anteriores, 1,5 euros cada una, ni el del botellín de quinto de Cerveza Amstel, Amstel Sin o Amstel Radler, patrocinadora oficial de la Semana de la Tapa Micológica, a 1 euro cada una. Ayer comenzó el recuento de los votos en los establecimientos y en unos días se conocerán las tapas finalistas, y por lo tanto, los participantes en las Jornadas de los Campeones.

### Buen balance

Desde ASOHTUR queremos mostrar nuestra satisfacción por la alta participación en la VII Semana de la Tapa Micológica y la creatividad y buena disposición de los bares y restaurantes sorianos, tanto en la capital como en la provincia, a la vez que agradecemos a las instituciones, patrocinadores y asociados su colaboración. El esfuerzo de todos ha sido clave en el éxito de la presente edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria, un evento consolidado que refuerza la idea de que Soria es un destino turístico micológico de primer orden.

\*\*\*\*\*

Para más información: Carmen Fortea Tfno. 975 233 222 E-mail: [cfortea@foes.es](mailto:cfortea@foes.es)

Soria, 11 de noviembre de 2014

## NOTA DE PRENSA

### Siete establecimientos competirán en las Jornadas de Campeones de la Semana de la Tapa Micológica

- Del 17 al 23 de este mes se podrán probar de nuevo las tapas finalistas al precio de 1,5 euros cada una.
- Las tapas de **La Chistera**, **Crepería Lilot** y **Tauro** compiten por el premio a la Mejor Tapa Micológica Popular.
- **Cafetería Tauro** es el único local participante que reúne tres nominaciones a los premios.

Siete establecimientos de Soria y su provincia accederán a las Jornadas de Campeones de la VII Semana de la Tapa Micológica, que se celebrarán del 17 al 23 de noviembre. Se trata de los tres finalistas de cada una de las cuatro categorías de premios que recogen las bases de esta iniciativa organizada por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo).

**Cafetería Tauro** es el único establecimiento que reúne tres nominaciones a los premios: 'Mejor Tapa Micológica Provincial', 'Mejor Tapa Micológica Popular' y 'Mejor Calidad en el Servicio', con su tapa 'Huevo transparente'.

Por su parte, con dos nominaciones se encuentra **La Crepería Lilot**, cuya tapa 'Churras con merinas' opta a la 'Mejor Tapa Micológica Provincial' y 'Mejor Tapa Micológica Popular'. También tiene dos nominaciones el restaurante **Santo Domingo II**, cuya tapa 'Milhojas de boletus con frutos secos caramelizados' es finalista en la categoría de 'Mejor Tapa Micológica Mediterránea' y 'Mejor Calidad en el Servicio'. Igualmente finalista en dos categorías es la tapa del **Hotel Valonsadero**, denominada 'Sol, vino y toros', que opta a los premios de 'Mejor Tapa Micológica Provincial' y 'Mejor Calidad en el Servicio'.

Con una sola nominación se encuentran **Casa Garrido** 'Setas en tinta con taco de merluza' opta a la 'Mejor Tapa Micológica Mediterránea', **La Chistera** 'Cámera Crem boletus' es finalista en la categoría de 'Mejor Tapa Micológica Popular' y **Hotel Rural Los Villares**, cuya tapa 'Pan crujiente de queso, hongos y setas de cardo con vino aromático de Soria' opta a la 'Mejor Tapa Micológica Mediterránea'.

## Jornadas de Campeones

Con objeto de que todo el que quiera pueda degustar las tapas finalistas de esta VII Semana de la Tapa Micológica de Soria, ASOHTUR ha organizado las llamadas Jornadas de Campeones, que se extienden este año a una semana y tendrán lugar **del 17 al 23 de noviembre**. Las tapas se podrán consumir, como hasta ahora, al precio de 1,5 euros cada una, acompañadas si se desea, con el quinto de la cerveza Amstel, patrocinadora oficial (Amstel clásica, Amstel Sin y Amstel Radler) a 1 euro.

Se trata de una buena ocasión para probar las que los jurados expertos y las votaciones populares han considerado que son las mejores tapas de esta edición de récord, ya que durante su celebración, del 24 de octubre al 2 de noviembre, se sirvieron un total de 105.000 tapas frente a las 85.000 del año anterior.

Como se recordará, 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. Este premio puntuará de cara a la participación como finalista del XI Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid. Dotado con una suma en metálico de 700 euros, el premio a la 'Mejor Tapa Micológica Popular' recae en el local cuya tapa recibe mayor número de votos del público. Por su parte, la Fundación Científica de Caja Rural de Soria designa al ganador del premio a la 'Mejor Tapa Micológica Mediterránea'. Este trofeo consistente en distinción más diploma acreditativo, valora únicamente a los participantes cuya tapa ha sido elaborada con ingredientes que se ajustan a la dieta mediterránea. Por último, un jurado escogido por el Centro Integrado de Formación Profesional 'La Merced' determina el premio a la 'Mejor Calidad en el Servicio', dotado con distinción y mención especial.

## Nuevos premios

ASOHTUR quiere seguir premiando la participación del público en la VII Semana de la Tapa Micológica y también en las Jornadas de Campeones. Así, se ha puesto en marcha una nueva edición de la '**Senda de los Campeones**' a través de la aplicación para móviles Android creada para la ocasión por ITS. Las personas que recorran los siete establecimientos donde se sirven las tapas finalistas entrarán en el sorteo de una cena para dos personas en la Cafetería Tauro. El check-in en cada local tendrá que realizarse entre el 17 y el 23 de noviembre.

Por otro lado, todo el que quiera puede participar en la '**Porra de la Tapa Micológica**', una singular quiniela para adivinar los ganadores de cada una de las categorías (Mejor Tapa Micológica Provincial, Mejor Tapa Micológica Popular, Mejor Tapa Micológica Mediterránea y Mejor Calidad en el Servicio). Entre los acertantes se sorteará una cena para dos personas en La Crepería Lilot, en la capital.

Puede enviar su apuesta ganadora hasta el día 26 de noviembre a través del muro de Asohtur en Facebook (<https://www.facebook.com/Asohtur>), Twitter (@asohtur) con el hashtag #porratapamicológica o en un mensaje al número de Asohtur 629361579, indicando Porra de la Tapa Micológica. En todos los casos, los nombres de los establecimientos llevarán el mismo orden que las categorías de los premios citados anteriormente.

## Entrega de premios

Los ganadores de las cuatro categorías de la Semana de la Tapa Micológica se darán a conocer en una gala que tendrá lugar el jueves 27 de noviembre. Posteriormente se sortearán los premios en juego de la participación del público, entre ellos, el viaje a Lisboa para dos personas entre las personas que votaron para elegir la 'Mejor Tapa Micológica Popular' y un lote de productos Amstel entre los votantes mayores de 18 años.

## Relación de establecimientos finalistas

### **BAR RESTAURANTE CASA GARRIDO**

Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Mediterránea"  
Nombre tapa: "Setas en tinta con taco de merluza"

### **BAR RESTAURANTE LA CHISTERA**

Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Popular"  
Nombre tapa: "Cámera crem boletus"

### **BAR RESTAURANTE LA CREPERÍA LILOT**

Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Provincial"  
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Popular"  
Nombre tapa: "Churras con merinas"

### **BAR RESTAURANTE SANTO DOMINGO II**

Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Mediterránea"  
Finalista a la "Mejor Calidad en el Servicio"  
Nombre tapa: "Milhojas de boletus con frutos secos caramelizados"

### **CAFETERÍA TAURO**

Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Provincial"  
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Popular"  
Finalista a la "Mejor Calidad en el Servicio"  
Nombre tapa: "Huevo transparente"

### **HOTEL RESTAURANTE VALONSADERO**

Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Provincial"  
Finalista a la "Mejor Calidad en el Servicio"  
Nombre tapa: "Sol, vino y toros"

### **HOTEL RURAL LOS VILLARES (Los Villares de Soria)**

Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Mediterránea"  
Nombre tapa: "Pan crujiente de queso, hongos y setas de cardo con vino aromático de Soria"

Para más información: Carmen Fortea Tfno. 975 233 222 E-mail: [cfortea@foes.es](mailto:cfortea@foes.es)

Soria, 27 de noviembre de 2014

## NOTA DE PRENSA

### El 'Huevo transparente' de Cafetería Tauro logra los premios de crítica y público de la VII Semana de la Tapa Micológica

- Cafetería Tauro consigue dos de los tres premios a los que estaba nominado.
- El Hotel Valonsadero se hace con el premio a la Mejor Calidad en el Servicio y el segundo puesto como Mejor Tapa Provincial.
- Premio Ex Aequo a los tres finalistas de la Mejor Tapa Mediterránea: Casa Garrido, Hotel Los Villares y Santo Domingo II.

Cafetería Tauro ha logrado este año concitar el favor de la crítica y el público en la VII Semana de la Tapa Micológica organizada por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo). Su tapa 'Huevo transparente' ha sido considerada como la mejor por el jurado de expertos encargados de otorgar el premio de la Mejor Tapa Micológica Provincial, dotado con trofeo, diploma honorífico y 1.300 euros. También el voto del público ha indicado como Mejor Tapa Micológica Popular a la presentada por la Cafetería Tauro, que se alza por tanto con dos de los tres premios a los que este establecimiento estaba nominado. Este premio está dotado, además del trofeo y el diploma, con 700 euros en metálico.

La segunda tapa más votada por el público ha sido la presentada por la Crepería Lilot, 'Churras con merinas', y la tercera, la 'Cámara Cream Boletus' de La Chistera.

La tapa 'Sol, vino y toros' del Hotel Valonsadero ha conseguido el primer puesto en el premio a la Mejor Calidad en el Servicio, concedido por profesionales de la Escuela de Hostelería La Merced de Soria (Centro Integrado de Formación Profesional de Hostelería y Turismo). El segundo premio ha sido para el restaurante Santo Domingo II y su tapa 'Milhojas de boletus con frutos secos caramelizados' y el tercero ha sido para el 'Huevo transparente' de Cafetería Tauro.

El Hotel Valonsadero también ha destacado en esta VII Semana de la Tapa Micológica, ya que su creación, 'Sol, vino y toros', ha conseguido el segundo premio como Mejor Tapa Micológica Provincial, categoría en que la tapa de la Crepería Lilot, 'Churras con merinas' ha obtenido el tercer premio.

En el apartado de Mejor Tapa Micológica Mediterránea, valorado por la Fundación Científica de la Caja Rural, ha habido un acuerdo para que las tres tapas lograran el premio Ex Aequo. Las creaciones presentadas por Casa Garrido, 'Setas en tinta con taco de merluza'; Hotel Rural Los Villares, 'Pan crujiente de queso, hongos y setas de cardo con vino aromático de Soria' y restaurante Santo Domingo II, 'Milhojas de boletus con frutos secos caramelizados' reunían, según el jurado, las mismas condiciones para hacerse con este premio relacionado con el uso y fomento de los ingredientes de la dieta más saludable del mundo, la Mediterránea.

La entrega de los galardones a los establecimientos está teniendo lugar hoy en el transcurso de una gala en el Casino Amistad Numancia que ha comenzado a las 18.30 horas y en la que también se darán a conocer los ganadores de los distintos premios convocados en esta edición de la VII Semana de la Tapa Micológica que valoran la participación del público. Entre ellos destaca el viaje a Lisboa para dos personas entre todos los que votaron por sus tapas preferidas en los distintos establecimientos participantes y el lote de productos de Cervezas Amstel, patrocinador oficial de esta iniciativa.

### Balance Semana de la Tapa y Jornadas de Campeones

La VII Semana de la Tapa Micológica de Soria se cerró con cifras record tanto en el número de establecimientos participantes, **53 establecimientos**, como en las tapas vendidas, **105.000 tapas vendidas**, frente a las 85.000 de la anterior edición. El buen tiempo, la gran campaña micológica, la colaboración con otras administraciones para organizar conjuntamente un calendario de actividades relacionadas con la micología (como Mercasetas o Soria Gastronómica) y la promoción en comunidades limítrofes y el País Vasco, han tenido que ver con el éxito de esta edición de la VII Semana de la Tapa Micológica de Soria.

Por otra parte, la novedad de extender las **Jornadas de Campeones** durante una semana, en la que participaban los siete establecimientos finalistas, ha logrado doblar las ventas de la pasada edición. Los hosteleros estiman que entre el 17 y el 23 de noviembre han vendido alrededor de **10.000 tapas**, frente a las 5.000 del año anterior. Así por ejemplo, Cafetería Tauro cifra en 2.400 tapas las vendidas esa semana, 3.000 las servidas en el restaurante Santo Domingo II y alrededor de las 2.000 en la Crepería Lilot. Cabe destacar que la mayor afluencia de público ha coincidido con el segundo fin de semana de las Jornadas de los Campeones, cuando la celebración del

partido entre Numancia y Real Zaragoza y el Cross Internacional atrajeron hasta Soria a numerosos aficionados de ambos eventos deportivos.

Como balance final, ASOHTUR se muestra muy satisfecha tanto por el número de establecimientos participantes como respecto a las ventas alcanzadas en los diez días de duración de la Semana de la Tapa Micológica así como durante los siete días de las Jornadas de Campeones.

Con la entrega de premios hoy, se cierra una de las ediciones más exitosas de esta iniciativa que este año ha celebrado su séptimo año de vida y que ha contado con la colaboración de instituciones y empresas, entre ellas de nuevo el patrocinio de Cervezas Amstel. Asimismo, ASOHTUR quiere agradecer a todo el público que se ha acercado a los establecimientos participantes a degustar las tapas, la gran acogida y el interés mostrado una vez más, por esta iniciativa, que se ha convertido en referente gastronómico en nuestra provincia y fuera de ella.

#### **PREMIOS:**

- Primer Premio MEJOR TAPA MICOLÓGICA PROVINCIAL  
**CAFETERÍA TAURO**  
Por su tapa: "**Huevo transparente**"

- Segundo Finalista MEJOR TAPA MICOLÓGICA PROVINCIAL  
**HOTEL RESTAURANTE VALONSADERO**  
Por su tapa: "**Sol, vino y toros**"

- Tercer finalista MEJOR TAPA MICOLÓGICA PROVINCIAL  
**BAR RESTAURANTE LA CREPERÍA LILOT**  
Por su tapa: "**Churras con merinas**"

- 
- Primer Premio MEJOR TAPA MICOLÓGICA POPULAR  
**CAFETERÍA TAURO**  
Por su tapa: "**Huevo transparente**"

- Segundo Finalista MEJOR TAPA MICOLÓGICA POPULAR  
**BAR RESTAURANTE LA CREPERÍA LILOT**  
Por su tapa: "**Churras con merinas**"

- Tercer Finalista MEJOR TAPA MICOLÓGICA POPULAR  
**BAR RESTAURANTE LA CHISTERA**  
Por su tapa: "**Cámera crem boletus**"

- 
- Primer Premio MEJOR CALIDAD EN EL SERVICIO  
**HOTEL RESTAURANTE VALONSADERO**  
Con su tapa: "**Sol, vino y toros**"
  - Segundo Finalista MEJOR CALIDAD EN EL SERVICIO  
**BAR RESTAURANTE SANTO DOMINGO II**  
Con su tapa: "**Milhojas de boletus con frutos secos caramelizados**"
  - Tercer Finalista MEJOR CALIDAD EN EL SERVICIO  
**CAFETERÍA TAÚRO**  
Con su tapa: "**Huevo transparente**"
- 

- Premio a la MEJOR TAPA MICOLÓGICA MEDITERRÁNEA

**Ex-Aequo:**

**HOTEL RURAL LOS VILLARES**

Por su tapa: "**Pan crujiente de queso, hongos y setas de cardo con vino aromático de Soria**"

**BAR RESTAURANTE SANTO DOMINGO II**

Por su tapa: "**Milhojas de boletus con frutos secos caramelizados**"

**BAR RESTAURANTE CASA GARRIDO**

Por su tapa: "**Setas en tinta con taco de merluza**"

\*\*\*\*\*

Soria, 28 de noviembre de 2014

## NOTA DE PRENSA

### Aroa Martínez y M<sup>a</sup> Gloria Martín, ganadoras del sorteo de premios de la VII Semana de la Tapa Micológica de Soria

Aroa Martínez Carus y M<sup>a</sup> Gloria Martín Delgado fueron las afortunadas ganadoras de los premios sorteados con motivo de la VII Semana de la Tapa Micológica de Soria, encuentro gastronómico organizado por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo), que este año ha alcanzado su séptima edición, y que se ha convertido por méritos propios en referente culinario en nuestra provincia y fuera de ella.

El sorteo de dichos premios tuvo lugar ayer por la tarde ante el ilustre notario de Soria, D. Javier Delgado, durante el transcurso del Acto de entrega de galardones del VII Concurso Provincial de la Tapa Micológica, en el cual se dieron a conocer los establecimientos y las tapas triunfadoras en esta séptima edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria.

En presencia del citado notario, se procedió a extraer los boletos agraciados entre los miles que se habían depositado en las urnas de votación de los establecimientos para seleccionar el premio a la "Mejor Tapa Micológica Popular", resultando Aroa Martínez la persona afortunada con el premio de un Viaje a Lisboa para dos personas. Durante los cinco días de estancia del premio, Aroa podrá disfrutar de la capital lusitana, gracias a su venturoso voto.

Por su parte, el boleto cumplimentado por M<sup>a</sup> Gloria Martín, también extraído en el sorteo ante notario, fue el agraciado con un Lote de Productos Amstel, premio patrocinado por Amstel, cerveza oficial de la VII Semana de la Tapa Micológica de Soria 2014.

\*\*\*\*\*

Para más información: Carmen Fortea Tfno. 975 233 222 E-mail: [cfortea@foes.es](mailto:cfortea@foes.es)

Soria, 23 de octubre de 2014

## RUEDA DE PRENSA

### "Presentación VII Semana de la Tapa Micológica de Soria"

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (**ASOHTUR**) convoca para **mañana, viernes, 24 de octubre**, a las **10:30 horas** en el **Restaurante La Chistera** (C/ Alberca, 4), **Rueda de Prensa**, en la que será presentada la **VII Semana de la Tapa Micológica de Soria**, que se desarrollará del 24 de octubre al 2 de noviembre.

La Rueda de Prensa será ofrecida por la **Presidenta de ASOHTUR**, Yolanda Santos, el **Presidente de la Diputación Provincial de Soria**, Antonio Pardo, la **Concejal de Comercio, Turismo e Industria** del Ayuntamiento de Soria, Teresa Valdenebro y el **Secretario Territorial de la Junta de Castilla y León** en Soria, Rafael Medina.

Al finalizar la Rueda de Prensa se ofrecerá un aperitivo al que estás invitados todos los medios de comunicación asistentes.

\*\*\*\*\*

Para más información: Carmen Fortea Tfno. 975 233 222 E-mail: [cfortea@foes.es](mailto:cfortea@foes.es)

Soria, 14 de noviembre de 2014

## RUEDA DE PRENSA

### "Presentación Jornadas de Campeones Tapa Micológica de Soria"

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (**ASOHTUR**) convoca para el lunes, 17 de noviembre, a las 11:30 horas en el Centro Integrado de Formación Profesional 'La Merced' –Escuela de Hostelería- (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 celebran del 17 al 23 de noviembre.

Los establecimientos finalistas estarán presentes en dicha Rueda de Prensa.

\*\*\*\*\*

Para más información: Carmen Fortea Tfno. 975 233 222 E-mail: [cfortea@foes.es](mailto:cfortea@foes.es)

Soria, 26 de noviembre de 2014

## RUEDA DE PRENSA

### Entrega Premios VII Concurso Provincial de la Tapa Micológica de Soria 2014

Con motivo de la entrega de los **Premios del VII Concurso Provincial de la Tapa Micológica de Soria 2014**, la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) convoca a los medios a dicho Acto, **mañana, jueves 27 de noviembre, a las 18:30 horas** en el **Salón Gerardo Diego del Casino Amistad Numancia** de Soria.

Durante el transcurso de dicho Acto se hará entrega de los siguientes premios: "Mejor Tapa Micológica Provincial", "Mejor Tapa Micológica Popular", "Mejor Tapa Micológica Mediterránea" y "Mejor Calidad en el Servicio". Los siete participantes que han conseguido llegar como finalistas en las distintas categorías son: Casa Garrido, La Chistera, Crepería Lilot, Cafetería Tauro, Santo Domingo, Hotel Valonsadero y Hotel Rural Los Villares.

Asimismo se sorteará un **Viaje a Lisboa** para dos personas entre el público que participó con su votación para la elección de la "Mejor Tapa Micológica Popular" y también se procederá al **sorteo del premio Amstel** consistente en "Un lote de productos Amstel".

ASOHTUR se muestra muy satisfecha por las cifras record obtenidas en esta edición tanto en el número de establecimientos participantes (53 establecimientos) como en las ventas alcanzadas (105.000 tapas) en los diez días de duración de la Semana de la Tapa Micológica así como las 10.000 vendidas en la semana de las Jornadas de Campeones.

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

\*\*\*\*\*

Para más información: Carmen Fortea Tfno. 975 233 222 E-mail: [cfortea@foes.es](mailto:cfortea@foes.es)

# La capital acoge las V Jornadas del Consejo de Colegios de Administradores de Fincas

Comienzan hoy en el Salón de actos de la Junta de Castilla y León a partir de las 16.30

SORIA. Soria acoge entre hoy y mañana las V Jornadas de Formación del Consejo de Colegios de Administradores de Fincas de Castilla y León, un evento que se celebra en el Salón de Actos de la Junta de Castilla y León y que dará comienzo sobre las 15.00 horas con la entrega de documentación y acreditaciones a las personas que estarán presentes y formarán parte de las jornadas.

En su quinto encuentro, que

este año se celebra en Soria, las jornadas contarán con la presencia de Carlos Martínez Minguez, alcalde de Soria, Ángel M. Marnero, director General de Vivienda, Arquitectura y Urbanismo de la Consejería de Fomento de la Junta de Castilla y León, Salvador Díez Lloris, presidente del Consejo General de Colegios de Administradores de Fincas de España y Sergio J. Carrasco Sáiz, presidente del Consejo de Cole-

gios de Administradores de Fincas de Castilla y León entre otros.

Además las jornadas estarán marcadas por las diferentes ponencias que se llevarán a cabo durante hoy y mañana, en las que se expondrán los aspectos más destacados dentro del Colegio de Administradores de Fincas.

Lo expertos abordarán temas como 'Aspectos prácticos de la Ley de Rehabilitación, Regenera-

ción y Renovación de Castilla y León', 'Nuevas Formas de Administración de Fincas', 'Jurisprudencia Contradicitoria de las Audiencias Provinciales en Materia de Propiedad Horizontal. Clarificación de Cuestiones Conflictivas. Unificación de Doctrina', entre otros muchos temas de relevancia y que serán de especial interés para todos los asistentes y participantes a las jornadas.

HERALDO

## PROGRAMA

> Viernes 19 de septiembre  
De 15.00 a 16.30 horas. Entrega de documentación y acreditaciones.  
De 16.30 a 17.00 horas. Inauguración Oficial.  
De 17.00 a 18.00 horas. Primera ponencia: 'Aspectos prácticos de la Ley de Rehabilitación, Regeneración y Renovación Urbana'.  
De 18.00 a 18.15 horas. Presentación de patrocinadores.  
De 18.15 a 18.45 horas. Pausa.  
De 18.45 a 19.15 horas. Segunda ponencia: 'El modelo económico de las empresas de servicios energéticos' y 'Optimización de recursos energéticos'.  
De 19.15 a 20.30 horas. Mesa redonda: 'Nuevas Formas de Administración de Fincas: on y off'.  
20.30 horas. Fin de la primera jornada.  
21.00 horas. Salida de autocares para la cena.

> Sábado, 20 de septiembre  
De 10.00 a 11.30 horas. Tercera ponencia: 'Jurisprudencia Contradicitoria de las Audiencias Provinciales en Materia de Propiedad Horizontal. Clarificación de Cuestiones Conflictivas. Unificación de doctrina'.  
De 11.30 a 12.00 horas. Pausa.  
De 12.00 a 12.15 horas. Presentación de patrocinadores. Ahorro garantizado en sistemas térmicos.  
De 12.15 a 13.30 horas. Taller de coaching: 'Hábale al subconsciente y... al Inconsciente!'.  
De 13.30 a 14.00 horas. Clausura y conclusiones.  
De 14.00 horas. Comida.



Una reunión del Colegio Territorial de Administradores de Fincas. HERALDO

## TOMAS GALLARDO IBAÑEZ S.L.

**ADMINISTRACIÓN DE FINCAS  
MEDIACIÓN DE SEGUROS**  
Desde 1977  
al servicio de todos los sorianos

CERTIFICADO  
CATALANA  
OCCIDENTE  
- N.º de registro: 6188

C/San Benito, 5 Bajo  
Tel. 975 22 31 02  
Soria

Su confianza y colaboración nos hace trabajar para usted

**albasa**  
fincas

Plaza El Salvador, 11 Izda.  
42001 Soria • Aptd. Correos 234

Tel.: 975 23 34 11 Fax: 975 23 14 35  
info@measalbasa.com



Cuando hablamos de la gestión de patrimonios inmobiliarios,  
no cree que vale la pena confiar en un buen profesional



Usted saldrá ganando

El Administrador de Fincas Colegiado está al día en la normativa y legislación que afecta al mundo inmobiliario. Deje la gestión de su patrimonio inmobiliario o de su Comunidad de Propietarios en manos de un Administrador de Fincas Colegiado.

AVDA. CASTILLA Y LEÓN, 16 1ºD, 09006 BURGOS - TEL. 947 21 41 78

La Semana de la Tapa llega este año con talleres gratuitos

SORIA. La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo ASOHOTUR celebrará la Semana de la Tapa Micológica de Soria del 24 de octubre al 2 de noviembre, un «evento gastronómico consolidado y de referencia culinaria en nuestra provincia, que este año alcanza ya su séptima edición», indicaron los organizadores.

Una de las novedades programadas en esta edición 2014 es la organización de varios talleres, de carácter práctico y totalmente gratuitos, dirigidos a los establecimientos participantes, que se celebrarán con carácter previo al evento.

La Semana de la Tapa Micológica contará también con las Jornadas de Campeones, novedad instaurada el año pasado, si bien en esta edición se ha ampliado la duración de las mismas, pasando de 2 a 7 días.

En las Jornadas de Campeones participarán los tres establecimientos finalistas de cada una de las cuatro categorías de premios de los que consta este evento, organizado por ASOHOTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo), ofreciendo de esta forma al público una nueva oportunidad de degustar las mejores tapas del certamen.

Las bases y la estructura de esta séptima edición de la Semana de la Tapa Micológica se corresponden con las que en años anteriores han consolidado este evento.

Así y de la misma forma que en 2013, el precio de cada tapa será 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.

HERALDO



COLEGIO DE  
ADMINISTRADORES  
DE FINCAS DE BURGOS Y SORIA

ADMINISTRACIÓN DE  
COMUNIDADES  
DE PROPIETARIOS  
ALQUILERES

# El Ayuntamiento destina 13.000€ a la sustitución de baldosas en Herradores

Antón recuerda que durante el verano se han ejecutado otras obras de mejora en la plaza

**B.S. / Soria**  
El concejal de Obras y Servicios Públicos, Javier Antón, confirmó ayer la adjudicación de un pliego de 13.000 euros en material para la sustitución de las baldosas rotas y deterioradas de la plaza Herradores. Javier Antón respondió así a la petición realizada el pasado miércoles por el PP en la que solicitaba al equipo de Gobierno el arreglo inmediato de esta plaza.

El concejal pidió al PP que «trabajen un poco más» y explicó que «si pisanen un poco más el Ayuntamiento y preguntasen a los técnicos las dudas que tienen en lugar de mandar notas de prensa, sabrían que se ha adjudicado un pliego de 13.000 euros para baldosas».

El concejal de Obras y Servicios Públicos recordó además que esta actuación, «prevista y aprobada», se suma a las ya ejecutadas durante el verano en la propia plaza como «la



La plaza Herradores. / ÁLVARO MARTÍNEZ

sustitución de los dos quioscos que se encontraban bastante viejos por otros dos, la mejora de los alcárgues de los árboles ejecutada por los tra-

bajadores del almacén, y la conexión con la plaza Mariano Granados».

Antón también solicitó al PP que trabaje por Soria y reclame a otras

administraciones los compromisos incumplidos con esta ciudad «como son los 2,6 millones de Fomento, con los que se podría hacer mucho más».

## > HOSTELERÍA

### VII edición de la Semana de la Tapa

Asohtur celebrará del 24 de octubre al 2 de noviembre la Semana de la Tapa Micológica de Soria, evento gastronómico consolidado y de referencia culinaria en la provincia, que este año alcanza ya su séptima edición. La Semana de la Tapa Micológica de 2014 contará también con las Jornadas de Campeones, novedad instaurada el pasado año, si bien en esta edición se amplía a 7 días.

## > SINDICATOS

### Csif denuncia fallos en la DGT

Csif denunció ayer las interrupciones que se están produciendo en el sistema informático de la Dirección General de Tráfico (DGT), que lógicamente afectan también a las jefaturas provinciales de Castilla y León. Desde la central sindical advirtieron que esta situación «está dificultando el trabajo de los empleados y causando perjuicio y malestar a los usuarios».

## > VIVIENDA

### Administración de fincas en Soria

ThyssenKruup Elevadores participa en las jornadas de Administradores de Fincas de Castilla y León que se celebran hoy y mañana en Soria, donde presentará sus soluciones 'llave en mano' para la rehabilitación y modernización de edificios. En España cerca de 4 millones de edificios carecen de ascensor o rampas que faciliten el acceso a personas con movilidad reducida.

## La Junta paraliza un depósito de residuos

**Soria**  
La delegación territorial de la Junta aprobó el pasado miércoles una resolución por la que se acuerda la adopción de medidas provisionales en relación con la obra de reforma integral de la Juventud, por la que se ordena la paralización del depósito incontrolado de residuos de demolición en la parcela número 36315 del polígono 37, sita en la calle Eduardo Saavedra II Campofrío.

El artículo 53 de la Ley 22/2001 de residuos y suelos contaminados, prevé expresamente que puedan adoptarse medidas de carácter provisional que se estimen necesarias, para evitar la continuidad del daño ocasionado por la actividad presuntamente infractora. La resolución concede un trámite de audiencia a los interesados por un plazo de 10 días.

**Desde el día 9 de septiembre pueden visitarnos en nuestras instalaciones en el Polígono Industrial Las Casas de Soria**

[www.garciamaqunaria.com](http://www.garciamaqunaria.com)

Pol. Ind. La Dehesa, 1  
Almazán (Soria)  
975 301 934  
610 425 651



**El Otoño se rinde a Javier Perianes.** El máximo exponente del piano español, Javier Perianes, protagonizó ayer el Otoño Musical Sorian con un concierto en el que no faltaron las obras de Beethoven, Mendelssohn, Debussy y Chopin. Premio Nacional de Música en 2012, Perianes es uno de los pianistas más prometedores del panorama musical y uno de los artistas destacados de la XXII del Otoño Musical.

ÁLVARO MARTÍNEZ

# Los chefs más seteros, en Soria Gastronómica

Vuelve el Congreso Internacional de Micología 'Soria Gastronómica', que en 2014 celebrará su cuarta edición en la ciudad de Soria los días 27 y 28 de octubre. Un Congreso que demuestra la importancia de la gastronomía para Castilla y León con la presencia de quince grandes cocineros, todos ellos expertos en el conocimiento y el manejo de las setas y los hongos en la cocina.

DIARIODEGASTRONOMIA.COM 23/09/2014



58



39



Soria Gastronómica

En Soria Gastronómica 2014 se darán cita un total de trece estrellas Michelín: a nivel internacional se contará con el japonés **Yukio Hattori**, fundador de la Escuela Hattori de Cocina y Nutrición (dos estrellas Michelín), el siciliano **Andrea Tumbarello**, todo un referente en el mundo de la trufa y el francés **Regis Marcón** (tres estrellas Michelin), uno de los grandes expertos mundiales en cocina micológica.

Del ámbito nacional destaca la presencia de afamados cocineros como **Diego Guerrero** y **Oscar Velasco** —ambos con dos estrellas Michelín—, **Rodrigo de la Calle** (una estrella Michelín), **Juan Pablo Felipe** (Premio Nacional de Gastronomía) y **Luis Miguel Bartolomé**, originario de Castilla y León al igual que Oscar Velasco.

Y de Castilla y León participarán siete cocineros: los sorianos **Oscar García** y **José Antonio Antón**, el vallisoletano **Víctor Martín** o los estrellas Michelín **Víctor Gutiérrez**, de Salamanca, **Miguel Ángel de la Cruz**, de Valladolid, y **Yolanda León** y **Juanjo Pérez**, de León.

En materia de setas y hongos Castilla y León atesora unos increíbles recursos: más de 2.700 especies de las cuales más de 50 se comercializan, lo que supone gran cantidad y calidad de producto. Una actividad económica sostenible que cuenta con más de 400.000 hectáreas de monte público regulado, 250.000 micoturistas anuales y que puede llegar a generar unos recursos económicos de hasta 65 millones de euros al año.

## Tapas y Mercado

De forma paralela a la edición del Congreso se han organizado una serie de acciones con el objetivo de que, durante casi un mes, la micología tenga un protagonismo absoluto.

Desde el 24 de octubre al 2 de noviembre, la ciudad de Soria acogerá la '7<sup>a</sup> Semana de las Tapas', con participación de más de 50 restaurantes locales. Del 25 al 27 se organizará el primer Mercado 'Mercasetas', un novedoso concepto de mercado de productos y servicios micológicos.