

MEMORIA FOTOGRÁFICA
DOSSIER PRENSA



9^a Semana de
La Tapa Micológica

Del 21 al 30 de octubre, Soria 2016

Galería de fotos



Soria, 6 de septiembre de 2016

NOTA DE PRENSA

La novena edición de la Semana de la Tapa Micológica organizada por ASOHTUR se celebrará del 21 al 30 de octubre

- El plazo de inscripción para los establecimientos finaliza el 20 de septiembre.
- Los talleres sobre elaboración de tapas y sobre identificación de setas, se mantienen también este año para los establecimientos participantes.
- La Semana de la Tapa Micológica se consolida como evento gastronómico enmarcado en el Congreso Internacional de Micología 'Soria Gastronómica'.

ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) celebrará del 21 al 30 de octubre la Semana de la Tapa Micológica de Soria, evento gastronómico consolidado y de referencia culinaria en nuestra provincia, que este año alcanza ya su novena edición.

Con el propósito de fomentar la calidad del concurso, la Semana de la Tapa Micológica de Soria 2016 contará también con las Jornadas de Campeones, que se celebrarán durante la tercera semana del mes de noviembre.

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 novena 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.

Esta edición 2016 también contará con la celebración 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" que será impartido por el chef soriano Juan Carlos Benito, de la firma Grummer Catering, tendrá lugar el próximo 20 de septiembre. En dicho Taller los participantes tendrán la oportunidad de adquirir nuevos conocimientos, ideas así como resolver las dudas que puedan plantearse de cara a elaborar las tapas de sus respectivos establecimientos.

Por su parte, el segundo Taller "Búsqueda e identificación de setas", que se celebrará en el mes de octubre, será una jornada micológica en el campo 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 a finales de septiembre.

Asimismo y como en ediciones anteriores, la Semana de la Tapa Micológica de Soria cuenta a día de hoy con el Ayuntamiento de Soria y con AMSTEL, colaborando en la promoción de la micología como recurso turístico de primer orden de la provincia.

El resultado obtenido en las más de 114.000 tapas vendidas y los 53 establecimientos participantes en la anterior edición,

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 20 de septiembre. En este sentido desde ASOHTUR se anima a todos los establecimientos de hostelería y restauración de la provincia a participar e inscribirse en la Semana de la Tapa Micológica 2016.

Para más información: Carmen Forlea Tfno. 975 233 222 E-mail: cforlea@foes.es

C/ Vicente Tutor, 6 Planta 4^a, 42001 Soria. Tfno. 975 233 222. Fax. 975 233 223
foes@foes.es www.foes.es

NIF G-2005683

47 establecimientos confirmados

Un total de 47 establecimientos de la capital y de la provincia ya han confirmado su participación en la IX Semana de la Tapa Micológica, que se celebrará del 21 al 30 de octubre. El objetivo de la presente edición es igualar o superar las estupendas cifras logradas el pasado año, en el que participaron 53 bares y restaurantes y se lograron las cifras récord de 108.000 tapas vendidas y 6.100 más durante las Jornadas de los Campeones.

Como en anteriores ediciones, la Semana de la Tapa Micológica cuenta con la colaboración del Ayuntamiento de Soria y de cervezas AMSTEL, patrocinador oficial de esta iniciativa que busca de nuevo posicionar a la provincia como el principal destino turístico de otoño.

El concurso provincial de la IX Semana de la Tapa Micológica llega acompañado de otras actividades con el mismo fin de atraer turismo a Soria en esta época del año y dar a conocer la riqueza gastronómica de la provincia, especialmente en cuanto a setas y hongos.

El calendario de actividades asociadas comenzó ya el pasado día 20 de septiembre con un taller práctico de Elaboración de Tapas impartido por el cocinero Juan Carlos Benito en el Centro de Formación Grummer. Participaron un total de 19 personas que aprendieron distintas técnicas sobre conservación, producción, ahorro de tiempo y costes, así como montaje de tapas.

Por otro lado, ya se busca una fecha para llevar a cabo el segundo Taller "Búsqueda e identificación de setas", una jornada micológica en el campo cuyo objetivo es dar a conocer los diferentes tipos de setas y hongos que pueden encontrarse en nuestra provincia.

Soria Gastronómica

La IX Semana de la Tapa Micológica de Soria se une este año a la celebración de la V Edición del congreso Soria Gastronómica, un evento bienal organizado por la Junta de Castilla y León que reúne en la capital a cocineros, productores y científicos que aportan sus conocimientos en torno a la cocina micológica. En esta ocasión se celebrarán los días 24 y 25 de octubre en el Palacio de la Audiencia de Soria, bajo el título 'Boletus. Territorio y sostenibilidad', con la participación de importantes expertos y 20 cocineros nacionales e internacionales que reunirán un total de 17 estrellas Michelin.

En paralelo tendrá lugar una nueva edición de Mercasetas en la plaza Mayor de Soria, punto de encuentro de productores y consumidores finales. Por otro lado, el final del congreso será el arranque de las XV Jornadas Buscasetas en las que participarán 200 restaurantes de Castilla y León.

Para más información: Carmen Forlea Tfno. 975 233 222 E-mail: cforlea@foes.es

C/ Vicente Tutor, 6 Planta 4^a, 42001 Soria. Tfno. 975 233 222. Fax. 975 233 223
foes@foes.es www.foes.es

Soria, 26 de septiembre de 2016

NOTA DE PRENSA

El dibujo de Zaira Gonzalo, del IES Politécnico, será la imagen de la IX Semana de la Tapa Micológica

- El Jurado ha considerado que el diseño aúna creatividad, limpieza y facilidad de adaptación a distintos formatos.
- 47 establecimientos ya han confirmado su participación en la iniciativa gastronómica organizada por ASOHTUR.

La alumna de 3^a de la ESO del IES Politécnico de Soria, Zaira Gonzalo Romera, ha sido la ganadora del concurso de dibujo para elegir el cartel ilustrador de la IX Semana de la Tapa Micológica, organizada por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR).

Su diseño ha sido el mejor según el jurado de expertos nombrado para la ocasión, ya que reúne creatividad, limpieza y claridad en el concepto y una buena técnica de dibujo, además de asociar gastronomía y micología. Por otro lado, permite una fácil adaptación a distintos formatos, como carteles, folletos, etc.

El trabajo de Zaira ha sido escogido entre el total de 154 dibujos presentados por los alumnos del colegio Nuestra Señora del Pilar, el colegio de Educación Especial Santa Isabel y el IES Politécnico, todos ellos de la capital. El Instituto ha sido el centro que más dibujos ha presentado, con un total de 122, de alumnos de 1^a, 3^a y 4^a de la ESO.

De todos los dibujos del concurso se eligieron los once mejores y cuatro pasaron a la última fase. Finalmente, fue el dibujo de Zaira Gonzalo, una seta cuyo pie se convierte en un tenedor, el escogido por el Jurado.

Como en las anteriores ediciones, ASOHTUR agradece a los centros escolares y a la Dirección Provincial de Educación su participación en este concurso de diseño para elegir la imagen de esta iniciativa que ya forma parte de la Semana de la Tapa Micológica como una de sus principales actividades.

C/ Vicente Tutor, 6 Planta 4^a, 42001 Soria. Tfno. 975 233 222. Fax. 975 233 223.
foes@foes.es www.foes.es

Soria, 10 de octubre de 2016

NOTA DE PRENSA

El boletus, protagonista de la IX Semana de la Tapa Micológica que contará con 52 participantes

- 45 establecimientos de la capital y siete de la provincia han confirmado su participación en la gran cita gastronómica de Soria.
- Creaciones tradicionales se mezclan con otras más atrevidas y algunos platos de la cocina internacional.

El **boletus** es el gran protagonista de las IX Semana de la Tapa Micológica, la iniciativa organizada por ASOHTUR que este año contará con 52 participantes. Los bares y restaurantes de Soria que forman parte de esta novena edición ya han preparado sus creaciones de alta cocina en miniatura con productos micológicos y en buena parte de ellas, los llamados 'migueles' son el principal ingrediente. Así, forman parte de tapas de croquetas, flanes, espumas, empanadas, cremas o tortillas, entre otras.

Como en años anteriores, la **creatividad** de los cocineros sorianos es otra de las notas destacables de la Semana de la Tapa Micológica, creando tapas en las que setas y hongos se mezclan con otros ingredientes en platos tradicionales, como las Croquetas de Migueles o el Puchero de otoño, o en creaciones más atrevidas, como el Pulposorio, el Milka micológico o las Setas por un tubo. También hay referencias a la cocina internacional, como los Noquis de rebozuelo en salsa de cítricos con teja de queso frutado de Oncala o el Strudel de setas con parmesano y pesto o la Cocotte de setas.

Tampoco falta la poesía en las creaciones micológicas sorianas, con nombres tan sugerentes como Yermo y vega, Paisaje en octubre, Alborada a orillas del Duero, Lluvia o Poesía en el paladar, entre otras.

Desde ASOHTUR se reconoce un año más el esfuerzo de los establecimientos participantes a la hora de presentar tapas que ensalzan la calidad y variedad de los productos micológicos sorianos y además buscan un añadido de creatividad, sorpresa y diversión para el público de la Semana de la Tapa Micológica.

C/ Vicente Tutor, 6 Planta 4^a, 42001 Soria. Tfno. 975 233 222. Fax. 975 233 223.
foes@foes.es www.foes.es

Soria, 20 de octubre de 2016

NOTA DE PRENSA

La IX Semana de la Tapa Micológica abre un calendario repleto de actividades dedicadas a las setas

- Desde mañana viernes y hasta el próximo domingo 30 de octubre, 52 establecimientos ofrecerán sus mejores tapas de setas y hongos.
- Soria Gastonómica reúne un amplio programa con cocineros y expertos micológicos los días 24 y 25, con actividades paralelas que comenzarán este mismo fin de semana.

La IX Semana de la Tapa Micológica, organizada por ASOHTUR, es el arranque de un calendario de iniciativas relacionadas con la promoción de uno de los recursos más valiosos de los montes sorianos, las setas. Desde mañana, día 21 de octubre, y hasta el próximo domingo día 30, un total de **52 establecimientos** de la capital y la provincia ofrecerán sus pequeñas grandes creaciones con setas y hongos en el concurso provincial que ya se ha convertido en todo un acontecimiento gastronómico, tanto para el público sorianos como para los visitantes que llegan desde otros territorios.

En esta novena edición, los cocineros sorianos han vuelto a demostrar su buen hacer y creatividad, preparando unas tapas sugerentes en las que el boletus es protagonista, aunque también se ha recurrido a otras setas, como las de cardo, las trompetas de la muerte, rebozuelos, colmenillas, champiñones, etc.

De nuevo se destacarán todas las tapas elaboradas con ingredientes de la Dieta Mediterránea (un total de 35), así como todas aquellas que puedan ser aptas para celíacos [10]. Como novedad este año algunas de las tapas se pueden adaptar si así lo requiere el cliente con intolerancia al gluten [4].

En la presente edición se han establecido los siguientes premios:

PREMIO A LA "MEJOR TAPA MICOLÓGICA PROVINCIAL".

Un jurado elegido por la organización valorará y elegirá la mejor tapa bajo los criterios de calidad, sabor, presentación y originalidad. Este premio estará dotado con 1300 € y distinción.

Este premio puntuará de cara a la participación como finalista en el XIII Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid.

PREMIO A LA "MEJOR TAPA MICOLÓGICA POPULAR".

El público participante en la Semana de la Tapa Micológica, a través de sus votaciones, elegirá la tapa ganadora. Este premio estará dotado con 700 € y distinción.

C/ Vicente Tutor, 6 Planta 4^a, 42001 Soria. Tfno. 975 233 222. Fax. 975 233 223.
foes@foes.es www.foes.es

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

C/ Vicente Tutor, 6 Planta 4^a, 42001 Soria. Tfno. 975 233 222. Fax. 975 233 223.
foes@foes.es www.foes.es

PREMIO A LA "MEJOR TAPA MICOLÓGICA MEDITERRÁNEA".

Sólo participarán aquellas tapas cuyos ingredientes se ajusten a la dieta mediterránea. La tapa premiada será decidida por la Fundación Científica de Caja Rural de Soria. El premio consistirá en distinción a la "Mejor Tapa Micológica Mediterránea".

PREMIO A LA "MEJOR CALIDAD EN EL SERVICIO".

Un jurado nombrado por el Centro Integrado de Formación Profesional "La Merced" seleccionará el establecimiento ganador. Para su elección se valorará entre otros criterios la presentación de la tapa, la uniformidad de los camareros, el estado de la barra, etc. El premio consistirá en distinción y reconocimiento a la "Mejor Calidad en el Servicio".

Los tres establecimientos finalistas en cada una de las categorías participarán en las **Jornadas de los Campeones**, que tendrán lugar del **14 al 20 de noviembre**. De esta forma se da oportunidad a todo el público de probar las mejores tapas de esta edición.

Cada una de las tapas se venderá al precio popular de **1,80 euros**, con el fin de que todo el que quiera pueda degustar las creaciones de los establecimientos sorianos participantes. Como en ediciones anteriores, **AMSTEL** será la cerveza oficial de la Semana de la Tapa Micológica, en sus tres variedades: Clásica, Radler o 0.0. ASOHTUR recomienda un consumo responsable. Asimismo se recuerda que el horario establecido para la degustación de tapas es de 13:00 a 15:00 horas y de 20:00 a 23:00 horas.

Premios

El público decidirá con sus votos cuál es la Mejor Tapa Micológica Popular. Entre todas las papeletas se sorteará un viaje de un fin de semana para dos personas a **Budapest**. El segundo premio consistirá en un lote de productos Amstel. Para poder acceder a este premio es preciso que el concursante tenga más de 18 años. El sorteo se realizará ante notario y tendrá lugar el **24 de noviembre**.

En esta edición, también la participación del público en los perfiles de las redes sociales de ASOHTUR (Facebook y Twitter) tendrá premio, ya que se podrán conseguir **vales de tapas gratis** siempre que se comente o se comparten fotografías de personas mientras 'tapan' en los diferentes establecimientos.

Para los más "taapeadores", ASOHTUR pone en marcha una nueva edición de la Maratón de la Tapa, una aplicación disponible en móviles Android a través de la cual se pueden registrar las visitas a los distintos bares y restaurantes (Tapa Micológica de Soria 2016). Según el número de establecimientos y tapas consumidas se han fijado los siguientes premios:

1. "La Décima": si se toman 10 tapas -con el correspondiente 'check-in'- se entrará en el sorteo de vales de tapas gratis.

2. "La Media Maratón": entre los taapeadores que consuman 21 tapas se sorteará una comida para dos personas en Bar Restaurante Alcores.

3. "La Maratón": degustar 42 tapas de la semana supone entrar en el sorteo de una comida o cena para dos personas en el hotel Castilla Termal de El Burgo de Osma.

Soria Gastronómica

La IX Semana de la Tapa Micológica será la antesala del V Congreso Soria Gastronómica, que traerá hasta la capital a 20 cocineros que reunirán un total de 17 estrellas Michelin. A las ponencias y talleres de los chefs y expertos en materia micológica los días 24 y 25 de octubre en el Palacio de la Audiencia se unirán otras actividades de carácter gratuito que comenzarán este mismo fin de semana, sábado 22 y domingo 23 de octubre.

Por ejemplo, se han organizado las llamadas 'Sendas Seteras' tanto el sábado como el domingo, una iniciativa para vivir una jornada micológica acompañado de un guía experto. La inscripción es gratuita e incluye como obsequio tres vales de tapas para degustar durante la IX Semana de la Tapa Micológica.

Tampoco faltarán talleres especializados en el mundo del vino, en las características organolépticas de las especies más conocidas o los más puramente gastronómicos, a cargo de chefs sorianos.

Por último, también habrá un espacio para los más pequeños, a modo de introducción en el mundo micológico. Se trata de un taller dirigido a niños de 6 a 12 años titulado Detectives de las setas: buscando a Miguel, en el que la guía micológica de Biosfera y presidenta de ASOHTUR, Yolanda Santos, hablará sobre el Boletus Edulis.

Tanto los talleres como las sendas seteras son gratuitos; previa inscripción en la Oficina de Turismo de Castilla y León en Soria.

El encuentro entre productores y consumidores, Mercasetas, y unas nuevas jornadas micológicas Buscasetas, en los restaurantes de Castilla y León, completan la agenda dedicada a setas y hongos de este otoño, en la que Soria figura como indiscutible epicentro, a pesar de que la meteorología ha impedido una campaña micológica normal en la provincia. No obstante, para la realización de todas las actividades se garantiza la presencia de ejemplares frescos, procedentes de la zona de Pinares y de otros lugares de la Comunidad.

Colaboración

La celebración de la IX Semana de la Tapa Micológica busca reeditiar el éxito de las campañas anteriores, (el pasado año se vendieron más de 114.000 tapas), pero sobre todo, lograr que Soria se convierta en el destino turístico del otoño por excelencia. Para ello, ASOHTUR, Ayuntamiento de Soria, Diputación Provincial y cervezas AMSTEL colaboran estrechamente en la puesta en marcha de iniciativas que refuerzan la alianza entre Soria, turismo y setas.

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

Soria, 27 de octubre de 2016

NOTA DE PRENSA

La IX Semana de la Tapa Micológica arranca con más de 30.000 tapas vendidas

- Se ha notado un descenso de las ventas respecto al pasado año porque la ausencia de lluvias, y por tanto de setas, ha retraído al turismo.
- Es de esperar que las cifras se recuperen con la llegada del puente de Todos los Santos y una previsión alta de ocupación hotelera en toda la provincia

La IX Semana de la Tapa Micológica, organizada por ASOHTUR, ha arrancado con una nada desهable cifra de **30.100 tapas** vendidas durante los primeros días. Las ventas del primer fin de semana de la iniciativa, sin embargo, son inferiores a las registradas el pasado año, cuando se llegó a las 45.000, una cifra récord hasta la fecha. La ausencia de lluvias ha impedido una normal campaña de setas y hongos en la provincia, lo que se ha traducido también en un descenso del turismo que llega cada otoño a Soria atraido por sus recursos micológicos.

Desde los 52 establecimientos participantes se destaca este descenso de clientes foráneos, que en anteriores ediciones llegaban en grupo desde Madrid, País Vasco y otras provincias cercanas a buscar setas, disfrutar de la naturaleza, y de paso, degustar las creaciones de la Semana de la Tapa Micológica. La atípica campaña de este otoño se ha dejado notar, por tanto, en esta y otras iniciativas ligadas al turismo micológico.

Sin embargo, es probable que la situación mejore de cara al próximo puente de **Todos los Santos**, para el que se espera una elevada ocupación hotelera en Soria que podría superar el **85%**. Este hecho, junto con las últimas lluvias que ya han permitido recoger los primeros ejemplares de setas y hongos y las buenas temperaturas que se esperan, podría influir en la llegada de numerosos turistas. En este sentido, y por este motivo, los establecimientos que lo deseen pueden ampliar hasta el mismo 1 de noviembre la venta de tapas de la IX Semana de la Tapa Micológica, aprovechando así la totalidad del puente festivo.

Los bares y restaurantes participantes se muestran, no obstante, satisfechos con una actividad ya consolidada que anima al consumo en esta época otoñal, y no solo en cuanto a los visitantes que puedan llegar a Soria, sino también al propio público sorianos. Por los datos recabados por ASOHTUR, durante este primer fin de semana hay un establecimiento que ha superado las 2.000 tapas vendidas, dos que han vendido alrededor de 1.500 y ocho con más de 1.000 tapas.

C/ Vicente Tutor, 6 Planta 4^a, 42001 Soria. Tfno. 975 233 222. Fax. 975 233 223.
foes@foes.es www.foes.es

Además de estas primeras cifras hay que tener en cuenta la oportunidad que han tenido los cocineros y expertos participantes en la V Edición de Soria Gastronómica, durante los días 24 y 25, así como los numerosos periodistas de medios nacionales e internacionales que cubrían el evento, de probar las tapas micológicas y difundir la iniciativa.

La IX Semana de la Tapa Micológica de Soria se ha sumado a Soria Gastronómica y a otros eventos que se organizan en la provincia con el mismo objetivo: reforzar la idea de que esta provincia es el destino turístico de otoño por excelencia por sus recursos micológicos y las actividades que en torno a ellos se promueven, tal y como destacó la Consejera de Cultura y Turismo, María Josefa García Cirac en la apertura oficial del Congreso.

Participación

Cabe recordar que la IX Semana de la Tapa Micológica de Soria es una actividad organizada por ASOHTUR que cuenta con la colaboración de las instituciones sorianas, el respaldo del grupo AMSTEL, el trabajo y creatividad de los establecimientos sorianos y, sobre todo, la participación del público que cada año responde de forma masiva probando las tapas y votando por sus favoritas. Este esfuerzo conjunto es el que ha permitido que esta iniciativa sea esperada cada otoño y conocida y reconocida más allá de Soria, como lo demuestra el hecho de aparecer en numerosos medios de comunicación nacionales y blogs especializados en gastronomía y viajes.

La participación del público, quien decide con sus votos la Mejor Tapa Micológica Popular, tendrá como cada año dos premios importantes: el sorteo de un viaje a Budapest para dos personas y un lote de productos AMSTEL, este último sólo para mayores de 18 años.

También se sortearán diversos premios entre las personas que registren sus consumiciones en la Maratón de la Tapa, a través de la aplicación para móviles Android creada para esta edición (Tapa Micológica Soria 2016).

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

C/ Vicente Tutor, 6 Planta 4^a, 42001 Soria. Tfno. 975 233 222. Fax. 975 233 223.
foes@foes.es www.foes.es

Soria, 4 de noviembre de 2016

NOTA DE PRENSA

Satisfacción entre los hosteleros por las 85.000 tapas vendidas en la IX Semana de la Tapa Micológica

- A pesar de la ausencia de setas por las condiciones meteorológicas, la iniciativa logra movilizar a los sorianos y a los visitantes de otras provincias.
- Los diez establecimientos finalistas a la Mejor Tapa Micológica Provincial son Campos de Castilla, Casa Toño, El Fogón del Salvador, La Crepería, La Chistera, Los Villares, Santo Domingo, Taberna Cascante, Trashumante y Virrey Palafox.

La IX Semana de la Tapa Micológica, organizada por ASOHTUR, ha terminado con un saldo positivo en la primera fase, ya que se han logrado unas ventas de **85.000 unidades**. Los hosteleros participantes en la iniciativa muestran su satisfacción, a pesar de que las cifras son inferiores a las de la pasada edición, ya que esta campaña ha sido anómala por la falta de lluvias, y en consecuencia, por la falta de setas.

Entre los participantes, un establecimiento ha superado las **5.500** tapas vendidas, otro más ha alcanzado las **4.500** y siete de ellos han vendido más de **3.000** tapas desde el pasado 21 de octubre.

Este otoño atípico en Soria ha retraído en parte al turismo que llega a la provincia para buscar setas, participar en actividades o probar gastronomía micológica. Sin embargo, los datos turísticos del Puente de Todos los Santos han sido excelentes, con una ocupación que ha rondado el 100% en los días centrales. El cartel de 'completos' también lo han colgado algunos restaurantes de la provincia en estos días festivos. De los datos se desprende que Soria es un destino turístico de interior de primer orden en esta época del año, a pesar de la pésima campaña micológica.

Hasta los establecimientos participantes en la IX Semana de la Tapa Micológica han llegado turistas de **Madrid, Barcelona, Jaén, Sevilla y el País Vasco**, aunque de esta última procedencia se ha dejado notar un significativo descenso respecto a años anteriores, atribuido a la citada ausencia de setas y hongos en los montes sorianos.

C/ Vicente Tutor, 6 Planta 4^a, 42001 Soria. Tfno. 975 233 222. Fax. 975 233 223.
foes@foes.es www.foes.es

Las mejores tapas

Una vez finalizada la primera fase de la IX Semana de la Tapa Micológica, un jurado de expertos se encargará de elegir la **Mejor Tapa Micológica Provincial** en el concurso en el que cocinarán sus propias creaciones los diez establecimientos mejor puntuados. Esta fase final estará abierta al público en general que desee asistir, al cual invitamos, y tendrá lugar en el Centro Integrado de Formación Profesional La Merced el próximo **día 7** a partir de las 16.30 horas. Los elegidos por el Jurado son:

- Campos de Castilla, con su tapa 'Strudel de setas con parmesano y pesto'.
- Casa Toño, con su 'Lasaña Carlos de solomillo de ternera'.
- Taberna Cascante, y su 'Tronco de tierra y mar'.
- El Fogón del Salvador, y su 'Yogur micológico'.
- La Chistera, con su 'Cruz de campo micológica'.
- La Crepería Lila, y su tapa 'Lluvia'.
- Restaurante Santo Domingo II, y su 'Flan micológico salado con espuma de queso y crujiente de frutos secos'.
- Restaurante Trashumante, y su 'Trashu-burger'.
- Hotel Virrey Palafox y su 'Croqueta de boletus'.
- Hotel Rural Los Villares, y su 'Bocado exquisito con Ketchup de mango'.

Los tres finalistas del concurso participarán en las **Jornadas de los Campeones**, del 14 al 20 de noviembre, junto con los tres finalistas del resto de categorías: Mejor Tapa Micológica Popular, Mejor Tapa Micológica Mediterránea y Mejor Calidad en el Servicio. De esta forma se premia a los establecimientos con las mejores tapas en cada una de las secciones y se da oportunidad al público de volver a probarlas.

Cabe recordar que entre todas las personas que han votado por sus tapas favoritas se sorteará un **viaje a Budapest** para dos personas y un lote de productos AMSTEL, cerveza oficial de la IX Semana de la Tapa Micológica. También se sortearán premios entre las personas que hayan completado los distintos hitos de la Maratón de las Tapas gracias a la aplicación para móviles Android.

Por último, reseñar la invitación de ASOHTUR a todos los medios de comunicación a asistir y a vivir en directo el concurso que se celebrará el próximo lunes 7 de noviembre, en el que se decidirá la **Mejor Tapa Micológica Provincial** de la IX Semana de la Tapa Micológica de Soria 2016.

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

C/ Vicente Tutor, 6 Planta 4^a, 42001 Soria. Tfno. 975 233 222. Fax. 975 233 223.
foes@foes.es www.foes.es

Soria, 7 de noviembre de 2016

NOTA DE PRENSA

LA CREPERÍA LILOT, LA CHISTERA Y SANTO DOMINGO II, FINALISTAS A LA MEJOR TAPA MICOLÓGICA

- El premio a la Mejor Tapa Micológica Popular estará entre las presentadas por La Crepería Lilot, Restaurante La Chistera y Casa Garrido, las más votadas.
- La Chistera, Santo Domingo II y el Restaurante Virrey Palafox son los finalistas a la Mejor Calidad en el Servicio.
- De nuevo La Chistera, Santo Domingo II, y esta vez, el Hotel Termal del Burgo de Osma son los finalistas al premio Mejor Tapa Micológica Mediterránea.

Crepería Lilot, La Chistera y Santo Domingo II son los tres finalistas al premio Mejor Tapa Micológica Provincial, según el jurado que ha presenciado y probado las diez elaboraciones del concurso realizado esta tarde en el Centro de Formación Profesional La Merced. Han tenido en cuenta en su decisión la presentación, el sabor, la textura, la presencia de las setas, la originalidad y la armonía entre los distintos elementos del plato.

Por otro lado, el público también ha elegido sus tapas favoritas de las 52 presentadas en la IX Semana de la Tapa Micológica organizada por ASOHTUR. Así, las tres elaboraciones que han recibido más votos en las urnas colocadas a tal efecto han sido las de Restaurante Casa Garrido, La Chistera y La Crepería Lilot.

En cuanto a la Mejor Calidad en el Servicio, el jurado ha considerado que deben ser finalistas La Chistera, el Restaurante Santo Domingo II y el Virrey Palafox en El Burgo de Osma.

Las tapas que optan al premio Mejor Tapa Micológica Mediterránea, que promueve la Fundación Científica de la Caja Rural, son también las de La Chistera y Santo Domingo II, además del Hotel Termal del Burgo de Osma, por ser las que mejor han integrado los ingredientes propios de esta dieta saludable.

Los miembros del jurado de la presente edición son Pedro Casas (Vicepresidente 4º de la Diputación Provincial), Tomás Mugarraga (Relaciones Institucionales de Caja Rural de Soria), Noelia Lázaro (Promotora de Ventas de Heineken España), Chuja Andrés (Presidente de la Asociación de Profesionales de la Información de Soria), María Eugenia Lafuente (Directora del CIFP La Merced) y Javier Camón (Profesor Técnico de Cocina y Pastelería de La Merced).

C/ Vicente Tutor, 6 Planta 4º. 42001 Soria. Tfno. 975 233 222. Fax. 975 233 223.
foes@foes.es www.foes.es

Soria, 22 de noviembre de 2016

NOTA DE PRENSA

Las Jornadas de los Campeones suman 5.800 tapas a las 85.000 vendidas en la IX Semana de la Tapa Micológica

- En total se ha alcanzado una cifra de 90.800 tapas, un número significativo teniendo en cuenta la atípica campaña micológica de Soria este otoño.
- Los premios a los establecimientos finalistas se entregarán el día 24 a partir de las 18.30 horas en el salón Gerardo Diego del Círculo Amistad Numancia.

Las Jornadas de los Campeones de la IX Semana de la Tapa Micológica han alcanzado las 5.800 tapas vendidas. En ellas han participado los seis establecimientos finalistas en cada una de las cuatro categorías a concurso de la iniciativa organizada por ASOHTUR, del 14 al 20 de noviembre. Esta cifra hoy que suma a las 85.000 tapas servidas durante la IX Semana de la Tapa Micológica (del 21 al 30 de octubre), por lo que el número total asciende a 90.800 tapas, un dato inferior al registrado en otras ediciones, pero satisfactorio para los 52 bares y restaurantes participantes, sobre todo teniendo en cuenta que la pésima campaña micológica de este otoño en Soria ha restado turistas y, por tanto, público para degustar tapas de setas.

Las Jornadas de los Campeones, organizadas para que el público pudiera volver a degustar las mejores tapas de la IX Semana de la Tapa Micológica, han registrado su mayor volumen de ventas durante el fin de semana, y han sido especialmente positivas en dos establecimientos que han superado las 1.500 tapas cada uno.

El próximo jueves, 24 de noviembre, tendrá lugar la gala de entrega de los premios a los finalistas de la presente edición de la Semana de la Tapa Micológica. Será en el salón Gerardo Diego del Círculo Amistad Numancia a partir de las 18.30 horas. Asimismo, se conocerán los ganadores del viaje a Budapest para dos personas y el lote de productos Amstel (promoción exclusiva para mayores de 18 años) entre las personas que votaron por su tapa favorita en el transcurso de la IX Semana de la Tapa Micológica. También se hará entrega del premio correspondiente a la alumna del IES Politécnico Zaira Gonzalo, ganadora del concurso de dibujo que ha ilustrado el cartel de esta iniciativa gastronómica, ya consolidada en el calendario del otoño soriano.

Los finalistas de las cuatro categorías (La Chistera, Crepería Lilot, Santo Domingo II y Casa Garrido en la capital y Virrey Palafox y Hotel Termal, en El Burgo de Osma) servirán de nuevo sus tapas en las **Jornadas de los Campeones**, que se celebrarán del 14 al 20 de noviembre. De esta forma se premia a los establecimientos ganadores y se da oportunidad al público para que pueda probar de nuevo las mejores tapas de esta edición.

Tras estas jornadas se celebrará una gala final (cuya fecha está aún por determinar) donde se conocerán los primeros, segundos y terceros puestos de cada una de las cuatro categorías, así como los ganadores de los premios dirigidos al público, entre ellos, un viaje a Budapest para dos personas y un lote de productos AMSTEL, cerveza patrocinadora de la IX Semana de la Tapa Micológica.

FINALISTAS DE LA IX SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA

Mejor Tapa Micológica Provincial:

- La Chistera (Cruz de campo micológica)
- Crepería Lilot (Lluvia)
- Santo Domingo II (Flan Micológico)

Mejor Tapa Micológica Popular:

- La Chistera (Cruz de campo micológica)
- Crepería Lilot (Lluvia)
- Casa Garrido (Chiríñon caprichoso)

Mejor Calidad en el Servicio:

- Santo Domingo II (Flan micológico)
- La Chistera (Cruz de campo micológica)
- Virrey Palafox (Croqueta de boletus)

Mejor Tapa Micológica Mediterránea:

- La Chistera (Cruz de campo micológico)
- Santo Domingo II (Flan micológico)
- Hotel Termal de El Burgo de Osma (Chiríñon relleno de boletus)

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

C/ Vicente Tutor, 6 Planta 4º. 42001 Soria. Tfno. 975 233 222. Fax. 975 233 223.
foes@foes.es www.foes.es

Como se recordará, los finalistas en las categorías del concurso fueron:

Mejor Tapa Micológica Provincial:

- La Chistera (Cruz de campo micológica)
- La Crepería Lilot (Lluvia)
- Santo Domingo II (Flan micológico salado con espuma de queso y crujiente de frutos secos)

Mejor Tapa Micológica Popular:

- La Chistera (Cruz de campo micológica)
- La Crepería Lilot (Lluvia)
- Casa Garrido (Chiríñon caprichoso)

Mejor Calidad en el Servicio:

- Santo Domingo II (Flan micológico salado con espuma de queso y crujiente de frutos secos)
- La Chistera (Cruz de campo micológica)
- Virrey Palafox (Croqueta de boletus)

Mejor Tapa Micológica Mediterránea:

- La Chistera (Cruz de campo micológico)
- Santo Domingo II (Flan micológico salado con espuma de queso y crujiente de frutos secos)
- Hotel Termal de El Burgo de Osma (Chiríñon relleno de boletus)

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

C/ Vicente Tutor, 6 Planta 4º. 42001 Soria. Tfno. 975 233 222. Fax. 975 233 223.
foes@foes.es www.foes.es

C/ Vicente Tutor, 6 Planta 4º. 42001 Soria. Tfno. 975 233 222. Fax. 975 233 223.
foes@foes.es www.foes.es

Soria, 24 de noviembre de 2016

NOTA DE PRENSA

La Chistera gana el premio a la Mejor Tapa Micológica Provincial y La Crepería se hace con el Premio del Público

- La Chistera y Santo Domingo II consiguen el Premio a la Mejor Tapa Micológica Mediterránea de manera conjunta.
- El galardón a la Mejor Calidad en el Servicio es para Virrey Palafox.

El Concurso Provincial de la IX Semana de la Tapa Micológica de Soria ya tiene ganadores. El Jurado de expertos ha considerado que la tapa de Restaurante La Chistera, 'Cruz de Campo micológica', es la mejor de las 52 presentadas a concurso este año, bajo los criterios de calidad, sabor, presentación y originalidad. Este premio estará dotado con 1.300 euros y distinción.

En segundo lugar ha quedado la tapa denominada 'Ullvia', de Crepería Lilot y en tercer lugar, la tapa de restaurante Santo Domingo II, 'Flan micológico salado con espuma de queso y crujiente de frutos secos'. El Jurado también ha querido hacer una Mención Especial al Hotel Rural Los Villares por su tapa 'Bocadillo exquisito de ketchup de mango'.

Por su parte, el público no ha coincidido con el jurado y ha otorgado con sus votos el premio a la Mejor Tapa Micológica Popular de este año a la creación de Crepería Lilot, bajo el nombre de 'Ullvia'; un premio dotado con 700 euros y distinción. El segundo establecimiento que más votos ha recibido ha sido Casa Garrido, por su tapa 'Chiríñon caprichoso', y el tercer más votado ha sido La Chistera, y su trampantojo micológico de una cuna de cereza.

Las tapas más mediterráneas, según los criterios de la Fundación Científica Caja Rural, han sido dos. El premio 'ex aequo' a la Mejor Tapa Micológica Mediterránea ha sido para Restaurante La Chistera por 'Cruz de Campo micológica' y para el Restaurante Santo Domingo II, con su Flan micológico salado. El segundo finalista ha sido el Hotel Termal de El Burgo de Osma y para de 'Chiríñon relleno de boletus'.

Por último, el premio a la Mejor Calidad en el Servicio ha correspondido al Restaurante Virrey Palafox por su 'Croqueta de boletus'. El Jurado ha tenido en cuenta, entre otros criterios, la presentación de la barra, la uniformidad de los camareros o la rapidez en el servicio. El segundo finalista ha sido el Restaurante Santo Domingo II y el tercero, el Restaurante La Chistera.

Por otro lado, en la gala de entrega de los premios de la IX Semana de la Tapa Micológica, celebrada en el Casino Amistad Numancia, se ha reconocido el trabajo de Zaira Gonzalo Romera, la alumna del IES Politécnico que ganó el concurso para elegir la imagen de esta iniciativa. El cartel representaba a una seta unida a un

C/ Vicente Tutor, 6 Planta 4^a, 42001 Soria. Tfno. 975 233 222. Fax. 975 233 223.
foes@foes.es www.foes.es

tenedor, un diseño que aunaba creatividad, limpieza y facilidad para adaptarlo a distintos formatos.

En el transcurso de la misma se ha dado a conocer el nombre del ganador del viaje a Budapest para dos personas durante un fin de semana, sorteado ante Notario, entre todas las personas que votaron por su tapa favorita en la IX Semana de la Tapa Micológica, que ha recaído en el boleto de Laura Rubio Ruiz quien votó como favorita la tapa de Taberna Cascante.

Igualmente se ha dado a conocer la afortunada ganadora del lote de la gama Amstel, cerveza patrocinadora de esta cita gastronómica, que en esta ocasión ha ido a parar a Isabel Fernández Beltrán que en su boleto eligió como tapa favorita la elaborada por Restaurante El Ventorrón.

Menos tapas, pero buen balance

La IX Semana de la Tapa Micológica ha terminado con un balance de 90.800 tapas vendidas, sumando las servidas desde el 21 al 30 de octubre y las de las Jornadas de los Campeones, con seis establecimientos finalistas, del 14 al 20 de noviembre. No se han superado las cifras de años anteriores, pero el balance es positivo para la organización y para los 52 bares y restaurantes participantes, ya que se ha logrado el objetivo de animar al consumo durante los meses de octubre y noviembre y mantener a Soria con un destino turístico de oficio vinculado a la micología. Y todo ello gracias al esfuerzo conjunto de ASOHTUR, Ayuntamiento de Soria, Diputación Provincial de Soria y Amstel, cerveza patrocinadora de la IX Semana de la Tapa Micológica.

La iniciativa organizada por ASOHTUR se unió a la celebración del V Congreso micológico Soria Gastronómica, los días 24 y 25 de octubre, que reunió a 20 cocineros que sumaban 17 estrellas Michelin. A las ponencias y talleres de los chefs y expertos en materia micológica se unieron otras actividades, como sendas seteras, o actividades infantiles de carácter gratuito. Fue especialmente significativa la formalización del hermanamiento entre las trufas de Alba y de Soria, como inicio de un calendario conjunto de iniciativas que, sin duda, será beneficioso para nuestra provincia.

Unas nuevas jornadas micológicas Buscasetas, en los restaurantes de Castilla y León, completaron la agenda dedicada a setas y hongos de este otoño, en la que Soria figura como indiscutible destino y referencia, a pesar de que la meteorología ha impedido una campaña micológica normal en la provincia.

Cantidad y calidad

Como cada año, es justo mencionar el trabajo de los cocineros sorianos a la hora de diseñar tapas micológicas que atraigan al público, con creatividad y buen hacer, tanto en la capital como en la provincia. Para esta edición se han presentado tapas sugerentes y llamativas, llenas de sabor, con algunas reservables puestas en escena y formatos de todo tipo. El boletus ha sido protagonista, pero también otras especies como las de cardo, las trampetas de la muerte, rebazuelos, colmenillas, champiñones, etc.

C/ Vicente Tutor, 6 Planta 4^a, 42001 Soria. Tfno. 975 233 222. Fax. 975 233 223.
foes@foes.es www.foes.es

También cabe destacar que 35 de las 52 tapas presentadas este año estaban realizadas con ingredientes propios de la Dieta Mediterránea, la más saludable del mundo, y que 10 de ellas eran aptas para celíacos. Como novedad, en esta novena edición se han presentado tapas que podían adaptarse a las personas celíacas si lo solicitaban al establecimiento.

Durante el acto de entrega de premios, la presidenta de ASOHTUR ha felicitado a Oscar García Marina, colaborador habitual de la Agrupación de Hostelería, y a todo el equipo de Restaurante Balarúe, por la obtención de la Estrella Michelin; un galardón merecido desde hace tiempo a juicio de los hosteleros.

Asimismo, Yolanda Santos ha dedicado unas palabras de agradecimiento y de reconocimiento a la brevemense Sara García, fallecida en el día de ayer a los 85 años, que durante tantos años mostró y explicó a foráneos y forasteros, los yacimientos de icnitas de Tierras Altas.

También en este acto Yolanda Santos ha agradecido la fiel participación del público soriano a la cita de la Tapa Micológica, y ha puesto de manifiesto la importancia cada vez mayor de la cocina soriana que se ha consolidado como un atractivo turístico para Soria. Ha insistido también en la necesidad de seguir apostando por la calidad de los platos y tapas, así como sobre la importancia de preservar los atributos de esta provincia que nos hacen diferentes a los demás. Valores como la preservación del medio ambiente, de lo auténtico así como la sostenibilidad, que a juicio de la Agrupación deben aplicarse de manera transversal a la política en materia de desarrollo turístico de la provincia.

Por último la presidenta de los hosteleros ha felicitado a las instituciones y colectivos implicados en el sector turístico por los buenos datos de los últimos años y les ha animado a seguir trabajando en esta línea de colaboración entre el sector público y el privado, que tan buenos resultados está consiguiendo.

GANADORES Y FINALISTAS SEMANA TAPA MICOLÓGICA 2016

- Primer Premio MEJOR TAPA MICOLÓGICA PROVINCIAL
BAR RESTAURANTE LA CHISTERA

Por su tapa: "Cruz de campo micológica".

- Segundo Finalista MEJOR TAPA MICOLÓGICA PROVINCIAL
BAR RESTAURANTE LA CREPERÍA LILOT

Por su tapa: "Ullvia".

- Tercer finalista MEJOR TAPA MICOLÓGICA PROVINCIAL
BAR RESTAURANTE SANTO DOMINGO II

Por su tapa: "Flan micológico salado con espuma de queso y crujiente de frutos secos".

- Mención Especial MEJOR TAPA MICOLÓGICA PROVINCIAL
HOTEL RURAL LOS VILLARES

Por su tapa: "Bocadillo exquisito con kétchup de mango".

- Primer Premio MEJOR TAPA MICOLÓGICA POPULAR
BAR RESTAURANTE LA CREPERÍA LILOT

Por su tapa: "Ullvia".

- Segundo Finalista MEJOR TAPA MICOLÓGICA POPULAR
BAR RESTAURANTE CASA GARRIDO

Por su tapa: "Chiríñon caprichosa".

- Tercer Finalista MEJOR TAPA MICOLÓGICA POPULAR
BAR RESTAURANTE LA CHISTERA

Por su tapa: "Cruz de campo micológica".

- Primer Premio MEJOR TAPA MICOLÓGICA MEDITERRÁNEA
'ex aequo'

BAR RESTAURANTE LA CHISTERA

Por su tapa: "Cruz de campo micológica".

- Segundo Finalista MEJOR TAPA MICOLÓGICA MEDITERRÁNEA
HOTEL CASTILLA TERMAL BURGO DE OSMA

Por su tapa: "Chiríñon relleno de boletus".

- Primer Premio MEJOR CALIDAD EN EL SERVICIO
HOTEL VIRREY PALAFOX

Por su tapa: "Croqueta de boletus".

- Segundo Finalista MEJOR CALIDAD EN EL SERVICIO
BAR RESTAURANTE SANTO DOMINGO II

Por su tapa: "Flan micológico salado con espuma de queso y crujiente de frutos secos".

- Tercer Finalista MEJOR CALIDAD EN EL SERVICIO
BAR RESTAURANTE LA CHISTERA

Por su tapa: "Cruz de campo micológica".

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

Soria, 23 de noviembre de 2016

Soria, 19 de octubre de 2016

RUEDA DE PRENSA

"Presentación IX Edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria"

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) convoca para mañana, jueves, 20 de octubre, a las 11.30 horas en el Bar Restaurante Alcores (C/ Antonio Oncala, 12 - Soria), Rueda de Prensa, en la que será presentada la IX Edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria, que se desarrollará del 21 de octubre al 30 de octubre.

La Rueda de Prensa será ofrecida por la Presidenta de ASOHTUR, Yolanda Santos Grande, el Vicepresidente Cuarto de la Diputación Provincial de Soria, Pedro Casas Soler, el Concejal de Comercio, Turismo e Industria del Ayuntamiento de Soria, Javier Muñoz Expósito y el Gestor Comercial de Amstel, Pablo Moreno Albelda.

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

C/ Vicente Tutor Nº 6, Planta 4. 42001 Soria. Tfno. 975 233 222. Fax. 975 233 223.

NIF: G-42000883

NIF: G-42000883

RUEDA DE PRENSA

Entrega Premios IX Concurso Provincial de la Tapa Micológica de Soria 2016

Con motivo de la entrega de los Premios del IX Concurso Provincial de la Tapa Micológica de Soria 2016, la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) convoca a los medios a dicho Acto, mañana, jueves 24 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 seis participantes que han conseguido llegar como finalistas en las distintas categorías son: Bar Restaurante Casa Garrido, Bar Restaurante La Chistera, Bar Restaurante La Creperia Lilot, Bar Restaurante Santo Domingo II, Hotel Castilla Termal Burgo de Osma y Hotel Virrey Palafax.

Asimismo se sorteará un Viaje a Budapest 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, entre los votantes mayores de 18 años, del premio Amstel consistente en "Un lote de la gama Amstel".

ASOHTUR se muestra satisfecha por las cifras obtenidas en esta edición tanto en el número de establecimientos participantes (52 establecimientos) como en las ventas totales alcanzadas (90.800) durante la Semana de la Tapa Micológica y las Jornadas de Campeones.

Posteriormente y al finalizar el Acto se servirá un Vino Español en Bar La Mejillonera al que os invitamos a asistir.

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

C/ Vicente Tutor Nº 6, Planta 4. 42001 Soria. Tfno. 975 233 222. Fax. 975 233 223.

RADIO



Cadena COPE	
Fecha: 19 de octubre de 2016	Programa: La Noche
http://www.cope.es/player/nombre=1-h30---programa-la-noche-de-cope---lanchearemos&id=2016102003170001&activo=10	

Radio Tentación	
Fecha: 21 de octubre de 2016	Programa: La cazuela



Gestiona Radio	
Fecha: 22 de octubre de 2016	Programa: Mesa y Descanso

GESTIONARADIO



TVE	
Fecha: 26 de octubre de 2016	Programa: España Directo
http://www.rtve.es/alacarta/videos/espaa-directo/espaa-directo-26-10-16/3773738/	

Antena 3	
Fecha: 28 de octubre de 2016	Programa: Informativos

Fecha: 24 de octubre de 2016

http://www.vanitatis.elconfidencial.com/gastronomia/2016-10-24/setas-tapas-pintxos_1278027

de Hostelería Soriana, la entidad que organiza el evento: "El rebozuelo, por ejemplo, tiene un aroma más dulce, por eso va bien con los postres; las trompetas de la muerte tienen un aroma muy intenso y se utilizan para salsas, acompañar a la pasta y para patés; los niscalos están muy sabrosos a la plancha y los boletus son universales", explica.



Lasaña vertical

Las setas y hongos son más versátiles de lo que creímos. Se pueden colar en lugares insospechados transformados, por ejemplo, en harinas hechas con ellas. El sabor de estas harinas –nos cuenta Yolanda Santos– es muy potente. ¿Biscocho de setas también? También.

Son mucho más que el acompañante de platos de otoño. Solo como ingrediente para tapas sus posibilidades son asombrosas. "Cada año –esta es la IX edición– los chefs inventan con ellas los platos más sorprendentes. Incluso 'gin-tonic' de setas", explica Yolanda Santos. Además de comerlas, quienes visiten Soria durante la Semana de la Tapa Micológica podrán apuntarse a salidas al campo para aprender a distinguirlas. Alguna encuentran seguro: en Soria está el bosque más grande de España (compartido con Burgos) de 100.000 hectáreas. Y tras la caminata, unas tapitas. Es un planazo.

Fecha: 17 de octubre de 2016

<http://eladerezo.hola.com/eventos-gastronomicos/semana-de-la-tapa-micologica-de-soria-2016-participantes.html>

La creatividad y la alta cocina se han convertido en la marca de la casa de esta "Semana de la Tapa Micológica" (organizada por ASOHTUR - Asociación de Hosteleros de Soria) y que cuenta en esta, su novena edición, con la participación de 52 establecimientos de la provincia de Soria que demostrarán una vez más la versatilidad que tiene en la cocina, ya sea ésta dulce o salada, las setas y hongos.



Brandada de Boletus y Granada

Da gusto comprobar como las lluvias y el frío se acuerdan cada año del otro. Ofreciendo de

Fecha: 17 de octubre de 2016

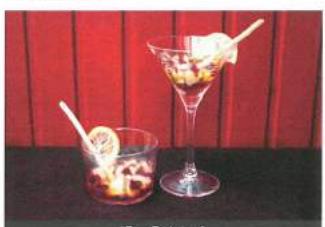
<http://eladerezo.hola.com/eventos-gastronomicos/semana-de-la-tapa-micologica-de-soria-2016-participantes.html>

productos más esperados de esta temporada: las setas y los hongos.

Y si tenemos que hablar de una región donde más miman y esmeran por este producto sería de la provincia de Soria, cuya capital homenajea a las setas y hongos organizando el Congreso Micológico "Soria Gastronómica" y la "Semana de la Tapa Micológica", de la que os hablamos hoy, y que se celebrará del 21 al 30 de octubre de 2016.

La creatividad y la alta cocina se han convertido en la marca de la casa de esta "Semana de la Tapa Micológica" (organizada por ASOHTUR - Asociación de Hosteleros de Soria) y que cuenta en esta, su novena edición, con la participación de 52 establecimientos (45 en la capital y 7 en la provincia: 2 de Almazán, 2 de El Burgo de Osma, uno desde Los Villares, uno de Berlanga de Duero, y otro desde San Feliz) que demostrarán una vez más la versatilidad que tiene en la cocina, ya sea ésta dulce o salada, las setas y hongos.

Entre las diferentes propuestas que podremos degustar en la IX Semana de la Tapa Micológica de Soria encontramos elaboraciones tan sugerentes como el "Yogur Micológico", "Dry Boletus" (un cóctel de hongos escabechados), "Brandada de Boletus y Granada", "Chiripón Caprichoso", "Empanadilla de Boletus con Crema de Manzana" o "Vieira con Trigo Meloso y Crema de Trompeta Negra". Todas ellas a un precio de 1,80€.



"Dry Boletus"

Fecha: 17 de octubre de 2016

<http://eladerezo.hola.com/eventos-gastronomicos/semana-de-la-tapa-micologica-de-soria-2016-participantes.html>

en este tour gastronómico nos toparemos con tapas como Noquis de Rebozuelo en Salsa de Cítricos con Teja de Queso Trufado de Omcala, Ravioli Crujiente con Crema de Boletus, Strudel de Setas con Parmesano y Pesto, Maki de Morcilla relleno de Boletus con Mermelada de Tomate o un Cocotte, Hay auténticas tapas que son arte, son verdaderas delicias sencillas donde no faltaran los boletus edulis, las trompetillas de la muerte, los rebozuelos, la seta de cardo, las sencilleras, los niscalos o los perreticos.

De entre todas las tapas participantes en la IX Semana de la Tapa Micológica de Soria se elegirá "Mejor Tapa Micológica Provincial", "Mejor Tapa Micológica Popular", "Mejor Tapa Micológica Mediterránea" y "Mejor Calidad en el Servicio". Este último premio no será para la tapa en sí, más bien para los profesionales que la sirvan.

Listado de participantes de la Semana de la Tapa Micológica de Soria 2016:

1. Bar Restaurante Alcores: Brandada de Boletus y Granada
2. Hotel Alfonso VIII: Maki de Morcilla relleno de Boletus con Mermelada de Tomate
3. Parador de Turismo Antonio Machado: Setas por un Tubo
4. Bar Apliconia: Poesía en el Paladar
5. Hotel restaurante Cadosa: Tortilla Cadosa
6. Hotel Restaurante Campos de Castilla: Strudel de Setas con Parmesano y Pesto
7. Taberna Capote: Tosta Capote
8. Bar Restaurante Casa Arévalo: Sensaciones Micológicas
9. Bar restaurante Garnido: Chiripón Caprichoso
10. Bar Restaurante Ceas. Tofu, Lasaña Carlos de Solomillo de Ternera
11. Bar Taberna Cascante: Tionco

Fecha: 17 de octubre de 2016



<http://eladerezo.hola.com/eventos-gastronomicos/semana-de-la-tapa-micologica-de-soria-2016-participantes.html>

12. Bar Restaurante Cazuelas. Tapas y... Olé! Empanada Numantina
13. Sercotel Ciudad de Soria: Mouse de Boletus con Frutas del Bosque
14. Bar Restaurante Don Quijote: Canutillo de Champiñones con Pedro Ximénez y Polvo de Almendras
15. Bar Restaurante Asador ECUS Brisa de Boletus con Lluvia de Trufa
16. Café Bar El 87: Pastelotus
17. Bar Restaurante El 87 Dos: Rotolo
18. Bar Restaurante El Atto de la Dehesa – Casa Manolo: Hongo de Merluza y Crujiente de Jamón Ibérico
19. Bar El Café del Rosell: Barca de Quinoa con Setas Variadas
20. Bar Restaurante El Cerdito Feliz: Croquetas de Mantas con Crema de Setas y Nueba Trufada con Virutas de Jamón
21. Bar Restaurante El Corzón del Hotel Leonor Centro: Noquis de Rebozuelo en Salsa de Clíricos con Teja de Queso Trufado de Oncala
22. Bar Restaurante El Portillo: Tronco Caído
23. Cervecería Restaurante El Templo: Cocotte
24. Bar Restaurante El Ventorro: Chipirón con Boletus y Chupito de Rebozuelos y Castañas
25. Bar Restaurante Fogón del Salvador: Yogurt Micológico
26. Bar Restaurante Garoa: Lasaña Vertical
27. Bar Restaurante Irufa Plaza Bacaíto con Crema de Champiñón y Guisantes
28. Cervecería Restaurante La Candela: Tapasana
29. Bar Restaurante La Cepa: Mar y Tierra

Fecha: 21 de octubre de 2016



<http://metropoli.elmundo.es/salir/2016/10/21/5808daad268e3e5d438b4628.html>

Tapas y ánimas.



Participante de la XIX Semana de la Tapa Micológica.

Los amantes de las setas pueden hacer coincidir su ruta poética soriana con la **XIX Semana de la Tapa Micológica**, evento que se celebra el sábado 22 y el domingo 23 de octubre en la ciudad. Un total de 52 bares y restaurantes configuran un tour gastronómico en el que ofrecen sus delicias seteras, llenas de imaginación, y en las que las más de 700 variedades que pueblan la provincia se convierten en las protagonistas. Los visitantes podrán degustar las distintas tapas (precio, desde 1,50 euros), cada cual más original, y votar por su preferida.

Otro reclamo de la ciudad en otoño, además de la micología, es el **Festival de las Ánimas**, que este año cumple su 30 aniversario. Se trata de una cita con el terror, las leyendas y el misterio que se celebra la Noche de Difuntos (martes 1 de noviembre) para recordar la historia de *El Monte de las Ánimas* (1662), obra del poeta Gustavo Adolfo Bécquer (1836-1870), que tiene como origen y escenario la ciudad de Soria y está considerado como uno de los mejores cuentos de terror de la literatura castellana.

Pasacalles guiados por candiles y antorchas y acompañados de esqueletos, estandartes medievales, letreros gigantes, monjes templanos y otros espíritus de la noche recorren las zonas más antiguas, las rurales y los monumentos de la ciudad, hasta llegar al puente de piedra, donde nace el citado Monte de las Ánimas. La música en directo y proyectores acompañan esta tétrica procesión que recreará el ambiente lugubre, frío y misterioso típico de esta Noche de Difuntos. A los pies del Monte de las Ánimas, junto a una gran hoguera y con la única luz de la noche y de las antorchas, un personaje famoso realiza todos los años la lectura de la conocida

Fecha: 21 de octubre de 2016



<http://metropoli.elmundo.es/salir/2016/10/21/5808daad268e3e5d438b4628.html>



Revelada la Béquer (vive información: www.festivaledelasanimas.com)

Dónde dormir

Parador de Soria: Paseo del General, km. 1, Tel. 975 24 09 87. **Hoteleros** (Doblete 65 euros). Encuentro en la villa de una comitiva de turistas que convierte el Paseo del General en el centro neurálgico de la noche en Soria. Así, el Hotelero es un lugar privilegiado desde el que contemplar una extraordinaria panorámica de la ciudad.

Los establecimientos de la calle Doctor Luis Otero: Sus grandes ventanas ofrecen un paisaje único. Desde el hotel se puede acceder fácilmente al centro histórico de la ciudad, en concreto a la iglesia de Santa Domingo, en un agitado callejón lleno de 20 minutos (la mayoría de turistas) que ofrece una amplia variedad de establecimientos de hostelería, restaurantes y tiendas de souvenirs y artesanías.

En la plaza de la Constitución, el Hotelero y el Hotelero II ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero III y el Hotelero IV ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero V y el Hotelero VI ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero VII y el Hotelero VIII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero IX y el Hotelero X ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XI y el Hotelero XII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XIII y el Hotelero XIV ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XV y el Hotelero XVI ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVII y el Hotelero XVIII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIX y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

En la calle Doctor Luis Otero, el Hotelero XVIII y el Hotelero XVII ofrecen una amplia variedad de servicios y de los mejores precios.

Fecha: 24 de octubre de 2016

<http://www.revistalove.es/semana-tapa-micologica/>

Semana de la Tapa Micológica: reinterpreta la gastronomía

Semana love



Hasta el 30 de octubre, la creatividad y la alta cocina se mantienen como la marca de la casa en los 52 establecimientos participantes. Un tour gastronómico en el que embarcarnos por 1,80€ cada miniplato

Las lluvias y el frío, que ya han llegado, con la señal inequívoca de que pronto en las cocinas hará su aparición uno de los productos más versátiles y con más variedades: las setas y los hongos. Soria cuenta en su haber culinario con una gran tradición de platos dedicados a este producto, por eso, todos los años los chefs sorianos no dudan en homenajearlo en la Semana de la Tapa Micológica. Esta Noviembre edición no es la excepción y el evento, que se celebra del 21 al 30 de octubre, promete sorprender a propios y ajenos con una gran selección de delicias seteras basadas en los platos tradicionales pero reinterpretadas y adaptadas a una cocina moderna y creativa.

Yogurt Micológico, Dry Boletus (Coctel de Hongos Escabechados), Brandada de Boletus y Granada, Chiríón Caprichoso, Empañadilla de Boletus con Crema de Manzana o Viena con Trigo Meloso y Crema de Trompeta Negra son tan sólo algunos de los miniplatos que pueden degustarse a un precio de 1,80€

Borrón

Fecha: 24 de octubre de 2016

<http://www.revistalove.es/semana-tapa-micologica/>

Algunos de estos chef's no han dudado en basarse en la tradición culinaria de lugares más lejanos y, por eso, en este tour gastronómico nos toparemos con tapas como Nougat de Rebozuelo en Salas de Covadonga con Teja de Queso Trufado de Oñate, Ravioli Crujiente con Crema de Boletus, Strudel de setas con Parmesano y Pesto, Maki de Morcilla relleno de boletus con mermelada de tomate o un Cocotte Hay auténticas tapas que son arte, son verdaderas delicias seteras donde no faltarán los boletus edulis, las trompetillas de la muerte, los rebozuelos, la seta de cardo, las senderillas, los niscalos o los perreticos.



Alta cocina a un precio muy asequible

La creatividad y la alta cocina se han convertido en la marca de la casa de esta Semana de la Tapa organizada por ASOHTUR (Asociación de Hosteleros de Soria) y que cuenta con la participación de 52 establecimientos de restauración de la provincia de Soria que demuestran la versatilidad de este producto. Delicatessen dulces, saladas, frias, calientes, trampantojos, nuevas tendencias culinarias; nada te faltar a estos platos no solo dirigidos a los expertos en la materia sino también a todos aquellos que quieran acercarse a la micología.

Ese afán por agradar a un amplio abanico de paladares es la gran responsabilidad para los profesionales de la cocina soriana que vuelcan toda su imaginación y su experiencia en estas deliciosas tapas. Un esfuerzo que tiene su premio, pues a lo largo de estos diez días se elige la "Mejor Tapa Micológica Provincial", "Mejor Tapa Micologica Popular", "Mejor Tapa Micologica Mediterranea" y "Mejor Calidad en el Servicio".

Borrón

Fecha: 23 de octubre de 2016

<http://www.culturecocktailsmag.com/single-post/2016/10/19/Semana-de-la-tapa-micologica-en-Soria>

Semana de la tapa micológica en Soria

October 23, 2016 | Revista

Yogurt micológico, Dry boletus, Brandada de boletus y granada, Chiríón caprichoso, Empañadilla de boletus con crema de manzana, Viena con trigo meloso y crema de trompeta negra... son tan sólo algunas de las propuestas renovadoras que se ofrecen en la Semana de la Tapa Micológica en Soria.



Las lluvias y el frío ya han llegado, y con ellas uno de los alimentos más versátiles y con más variedades que en esta época afresa la naturaleza: las setas y los hongos, un producto que forma parte de la tradición culinaria de Soria y que todos los años es homenajeado por los chef's locales en su Semana de la Tapa Micológica, con originales platos que, en muchos casos, reinterpretan la gastronomía micológica.

Esta novena edición de la semana dedicada a las setas tendrá lugar del 21 al 30 de octubre y promete sorprender con una gran selección de elaboraciones basadas en los platos tradicionales, pero reinterpretados y adaptados a una cocina moderna y creativa: Yogurt micológico, Dry boletus (Coctel de Hongos Escabechados), Brandada de setas y granada, Chiríón caprichoso, Empañadilla de boletus con crema de manzana, Viena con trigo meloso y crema de trompeta negra... son tan sólo algunos de los miniplatos que pueden degustarse a un precio de 1,80 euros.

Setas lejanas

Algunos de estos chef's no han dudado en basarse en la tradición culinaria de lugares más lejanos y, por eso, en este tour gastronómico nos toparemos con tapas como Nougat de rebozuelo en salsa de chírcos con teja de queso trufado de Oñate, Ravioli Crujiente con crema de boletus, Strudel de setas con parmesano y pesto, Maki de morcilla relleno de boletus con mermelada de tomate o un Cocotte Hay auténticas tapas que son arte, son verdaderas delicias seteras donde no faltarán los boletus edulis, las trompetillas de la muerte, los rebozuelos, la seta de cardo, las senderillas, los niscalos o los perreticos.

Este esfuerzo de los cocineros sorianos tendrá su recompensa, ya que a lo largo de estos diez días se elegirán y premiarán la Mejor Tapa Micológica Provincial, Mejor Tapa Micológica Popular, Mejor Tapa Micologica Mediterranea y Mejor Calidad en el Servicio, galardones entregados por la Asociación de Hosteleros de Soria, ASOHTUR. Los tres establecimientos finalistas de cada categoría se enfrentarán en una final que será la Jornada de Campeones. De esta forma, durante la tercera semana del mes de

Fecha: 18 de octubre de 2016

http://viajestic.atresmedia.com/escapadas/ya-es-tiempo-de-setas-y-hongos-en-soria_20161023580k7e90cf2d6cc3cbcd72.html



Ya es tiempo de setas y hongos en Soria

El boletus, protagonista de la IX Semana de la Tapa Micológica soriana, equívocas gastronómicas y una noche de Halloween a la española.

Yogur Micológico, Dry Boletus o Viena en la misma, Coctel de Hongos Escabechados, Brandada de Boletus o Granada, Chiríón Caprichoso, Empañadilla de Boletus con Crema de Manzana o Viena con Trigo Meloso y Crema de Trompeta Negra... ¿A qué sacarás fuerzas? Pues éstas, y otras muchas delicias seteras vienen a sorprender, seguramente, a los paladares más exigentes, y a todos aquéllos que se acerquen a Soria hasta el 30 de octubre.

Y es que durante estos días, los mejores chef's de la ciudad, celebran su hábitual Semana de la Tapa Micológica que mantiene como marca la innovación y la creatividad de estos pequeños de cocineros que no pueden dejar de saborear.

Está es la Novena Edición, y como siempre, en esta ocasión no se va a dejar de lado el carácter solidario, ya que se ha organizado una cena benéfica en la que se servirán todos los platos más internacionales que se verán plasmados en recetas tan exóticas como la "Tapa de la India" o la "Tapa de la China", elaboradas con rebozuelo en salsa de chírcos con teja de queso trufado de Oñate, o un Ravioli Crujiente con Crema de Boletus, Strudel de setas con parmesano y pesto, un Maki de Morcilla relleno de boletus con mermelada de tomate o un Cocotte Hay auténticas tapas que son arte, son verdaderas delicias seteras elaboradas con boletus edulis, trompetillas de la muerte, rebosuelos, seta de cardo, senderillas, niscalos o perreticos. Se nos hace la boca agua, ¿no? Y no te pierdas este sencillo aperitivo que los miniplatos que se pueden degustar por un precio de 1,80 euros.

Ha llegado el tiempo de las lluvias y el frío, la señal de que ya en las cocinas hace su aparición uno de los productos más versátiles y con más variedades que existen, las setas y los hongos. Soria cuenta con una gran tradición de platos dedicados a estos ingredientes, que se han visto reforzados por la Asociación de Hosteleros de Soria, la Asociación de Hostelería de Soria y cuenta con la participación de 52 establecimientos de restauración de la ciudad y de la provincia de Soria.

Delicatessen dulces, saladas, frias, calientes, trampantojos y nuevas tendencias, surtidas plateras más en platos que en salas solo dirigidos a los expertos en la materia, sin perder de vista la innovación y la creatividad.

Aprendiendo a votar por lo que hayas probado y que más te gustó, porque se elige la "Mejor Tapa Micologica Provincial", la "Mejor Tapa Micologica Popular", la "Mejor Tapa Micologica Mediterranea" y la "Mejor Calidad en el Servicio".

Los tres establecimientos finalistas de cada categoría se enfrentarán después en un duelo final y así durante la tercera semana del mes de noviembre el público tendrá la oportunidad de degustar las mejores tapas del certamen antes de que se despidan los ganadores.

Y coincidiendo con la Semana de la Tapa, Soria celebra el Festival de las Animas durante la noche del 2 al 3 de noviembre. Un plan diferente y único que no te puedes perder. Se celebra, con las pescañas la leyenda romántica que dice que Gustavo Adolfo Bechtold, el autor de la novela "El Cid", se quedó varado en Soria, pero le apeteció celebrarlo a la española, y por todo lo alto, una escapada a la capital soriana es un plan que difícilmente podrás resistir. ¡Tendrás que probar el asado y morcilla de Soria y recuperar la leyenda "El Norte de las Animas"! ¡y siéntetelo como si estuvieras en el mejor cuento de terror de la literatura española!

Semana de la Tapa Micologica en Soria

Borrón

Fecha: 21 de octubre de 2016

CincoDías

http://cincodias.com/cincodias/2016/10/20/sentidos/1476956028_971570.html

Micología: seis rutas para aficionados a las setas

Entre los cambios y alteraciones estivales, el otoño tiene el sabor y el aroma de los hongos. Y en España es muy fácil descubrirlos.

Con un verano extremadamente cálido y seco, este año el inicio de la temporada ha sido tardío pero, finalmente, ha llegado el momento de los festines.

Durante estos días y mucho más en La Rioja

ESPECIAL Consultar más propuestas de ocio para este otoño en el suplemento Destinos

MARCE REDONDO | MADRID | 21-10-2016 07:07

Términos relacionados: Navaleno Bergüenda Castellar del Río Cenfranc Ronda El Burgo Jimena de la Frontera Gastronomía



Ejemplar de boletas recién cogido. (M. A. Muñoz Romero)

Primeras lluvias otoñales, bosques y montes se convierten en España en una singular despensa que esconde un preciado regalo para el paladar. Disfrutar del paisaje, de sus intensos colores y, de paso, recoger setas se ha convertido en una sugerente escapada de fin de semana que cada vez tiene más adeptos en estos meses de cambios preinviernos.

La gastronomía es una parte esencial de esta estimulante actividad, pero también lo es disfrutar de una buena jornada setera adentrándose en parajes bien conservados y de gran belleza paisajística. Y es que los aficionados no sólo a degustar este manjar de bosques, sino a participar activamente en su recolección, aumentan. España se ha convertido en un paraíso para los amantes de las setas.

Fecha: 21 de octubre de 2016

CincoDías

http://cincodias.com/cincodias/2016/10/20/sentidos/1476956028_971570.html

Las especies más apreciadas en Navarra son los *Boletus aereus*, que se les puede encontrar en robleales, hayedos y castaños; los *Balanus aeneus*, que salen en verano y en otoño en bosques de coníferas y casuarinas; y, en invierno, la *Amanita caesarea*, una de las más cotizadas y que, dicen, anuncia el final de la temporada.

En el valle de Uztarri, un destino tradicional del turismo micológico, se planeó a principios de la década pasada la necesidad de proteger el valle, de gran belleza. Por ello, se puso en marcha el Parque Micológico de Uztarri, a 25 kilómetros de Pamplona, un proyecto pionero para regular la recolección y evitar los abusos en la recolección de setas y hongos en este fructífero valle.

Los recolectores deben abonar una cuota que oscila entre cinco y diez euros diarios en función de los kilos recogidos. El parque dispone de un punto de información en Lizarra para, entre otras cosas, aclarar dudas sobre los frutos rojos.

Los aficionados seteros que eligen Navarra para una escapada tienen algunas citas ineludibles, como las Jornadas de Setas y Hongos organizadas por la Asociación de Hostelería de Navarra durante el mes de octubre. Muchos restaurantes ofrecen menús especiales.



Recolección de setas.

Románica y setas

La micología y el románico son las señas de identidad de Valdorfa, un apacible valle situado en las cercanías de Pamplona, con varios paseos micológicos señalizados.

A finales de octubre y principios de noviembre se celebran las Jornadas Micológicas de la Valdorfa y, en diciembre, la Feria de la Trufa, en la que una de las principales actividades es la recepción de este hongo con perros, cerdos o jabalíes; una convocatoria gastronómica para dar a conocer las excelencias de este codizado fruto, conocido como el diamante negro.

Guía para el viajero

Semana de la tapa en soria. En su primera edición (del 21 al 30 de octubre), se celebra la Tapa Micológica de Soria, donde se sorprenderá a propios y extraños con una selección de delicias seteras basadas en los platos tradicionales, pero reinterpretados y adaptados a una cocina moderna y creativa. Yogi Boletus (Cóctel de Hongos Escabechados), Brindis de Boletos y Granada, Chipirón Caprichoso, Empañadilla de Boletus con Crema de Manzana o Vizcaína con Trigo Moloso y Crema de Tomate Negro son tan sólo algunos de los miniplatos que pueden degustarse a un precio de 1,80€.

Catastas en cuarenta. Los festivales gastronómicos son exercicios en la cultura grupal, y las catastas, otro rito de ésto, acapitan muy bien la a las setas en esta época. Hoy infinitas de convocatorias en toda la comunidad. Así va: dos declaradas de Interés Turístico: la Feria del Moragot, en Ourense, el 11 de noviembre, y la Feria de la Castaña y de la Seta en Ribeira, también en Ourense, el 8 de noviembre.

Para no perderte. En muchos bosques es difícil orientarse, por lo que se debe extremar la precaución para no perderse. En Castilla y León, con la app [Mycocat](#) para móviles, el



Fecha: 18 de octubre de 2016

DE LAS COSAS DEL COMER

<http://www.delascosasdelcomer.com/2016/10/18/semana-de-la-tapa-micologica-en-soria/>

Semana de la Tapa Micológica en Soria

Productos 0

Las lluvias y el frío, que ya han llegado, son la señal inequívoca de que pronto en las cocinas localizan su aparición uno de los productos más versátiles y con más variedades: las setas y los hongos.

Semana de la Tapa Micológica

Soria cuenta con una cultura culinaria con una gran tradición de platos dedicados a este producto, por eso, todos los años los chef sorianos no dudan en homenajearlo en su Semana de la Tapa Micológica. Esta Novena Edición (del 21 al 30 de octubre) promete sorprender a propios y extraños con una gran selección de delicias seteras basadas en los platos tradicionales pero reinterpretados y adaptados a una cocina moderna y creativa. Yogi Boletus (Cóctel de Hongos Escabechados), Brindis de Boletos y Granada, Chipirón Caprichoso, Empañadilla de Boletus con Crema de Manzana o Vizcaína con Trigo Moloso y Crema de Tomate Negro son tan sólo algunos de los miniplatos que pueden degustarse a un precio de 1,80€.



Brindis de Boletos y Granada

Tour gastronómico

Algunos de estos chef's han decidido en base a la tradición culinaria de lugares más lejanos y, por eso, en este tour gastronómico nos llevaremos con tapas, como Neapolitana de Rebujado en salsa de Cítricos con Tapa de Queso Trufado de Oscala, Ravioles Cuajante con Crema de Boletos, Strovoli de Setas con Parmesano y Pesto, Moflo de Merluza relleno de Boletos con Mayonesa de Tomate o mi Cocotte. Hay auténticas tapas que son arte, son verdaderas delicias seteras donde no faltarán los boletus edulis, las trompetillas de la muerte, los rebujuelos, la seta de cardo, las senderillas, los niscalos o los perreticos.

Fecha: 18 de octubre de 2016

DE LAS COSAS DEL COMER

<http://www.delascosasdelcomer.com/2016/10/18/semana-de-la-tapa-micologica-en-soria/>



Boloño

La creatividad y la alta cocina se han convertido en la marca de la casa de esta Semana de la Tapa organizada por ANOHTUR (Asociación de Hosteleros de Soria) y cuenta con la participación de 52 establecimientos de restauración de la provincia de Soria que ofrecen a la venta una tapa con este producto. Delicias seteras dulces, saladas, frías, calientes, manzanas... más de 100 tendencias culinarias, no te falten a estos platos no sólo dirigidos a los expertos en la materia sino también a todos aquéllos que quieran acercarse a la micología.

Premios

Es útil que agradar a un amplio abanico de paladares es la gran responsabilidad para los profesionales de la cocina sorianas que vienen todo su imaginación y su experiencia en estas deliciosas tapas. Un esfuerzo que tiene su premio, pues a lo largo de estos diez días se elige la "Mejor Tapa Micológica Provincial", "Mejor Tapa Micológica Popular", "Mejor Tapa Micológica Mediterránea" y "Mejor Calidad en el Servicio".



Yogur micológico

Fecha: 18 de octubre de 2016

GastroStyle

<http://www.gastrostyle.com/delicias-seteras-reinterpretando-la-gastronomia-micologica/>

Delicias Seteras: reinterpretando la gastronomía micológica

Publicado por **Aixa Robles Trujillo** el Oct 18, 2016 en ACTUALIDAD, GASTRONOMIA

Total: 15

Yogurt Micológico, Dry Boletus (Cóctel de Hongos Escabechados), Brandada de Boletus y Granada, Chiríprón Caprichoso, Empanadilla de Boletus con Crema de Manzana o Vieira con Trigo Meloso y Crema de Trompeta Negra.



La creatividad y la alta cocina se mantienen como la marca de la casa en todas las elaboraciones de los 52 establecimientos participantes. Un tour gastronómico en el que embarcarnos por tan sólo 1,80€ cada miniplato

Las lluvias y el frío, que ya han llegado, son la señal inequívoca de que punto en las cocinas han aparecido uno de los productos más versátiles y con más variedades: las setas y los hongos. Soria cuenta en su haber culinario con una gran tradición de platos dedicados a este producto, por eso, todos los años los chefs soriano no dudan en homenajearlo en su Semana de la Tapa Micológica. Esta Novena Edición (del 21 al 30 de octubre) promete superarre a propios y ajenos con una gran selección de delicias seteras basadas en los platos tradicionales pero reinterpretados y adaptados a una cocina moderna y creativa. Yogurt Micológico, Dry Boletus (Cóctel de Hongos Escabechados), Brandada de Boletus y Granada, Chiríprón Caprichoso.

Fecha: 18 de octubre de 2016

GastroStyle

<http://www.gastrostyle.com/delicias-seteras-reinterpretando-la-gastronomia-micologica/>

Empañadilla de Boletus con Crema de Manzana o Vieira con Trigo Meloso y Crema de Trompeta Negra son tan sólo algunos de los miniplatos que puedes degustar a un precio de 1,80€!

Algunas de estos chef's no han dudado en basarse en la tradición rústica de legumbres más lejanos y, por eso, en este tour gastronómico nos toparemos con tapas como Nopales de Rebollo en Salsa de Chirivía con Teja de Queso Trufado de Cenales, Ravioli Criollito con Crema de Boletus, Strudel de Setas con Parmesano y Pesto, Maki de Morcilla relleno de Boletus con Mermelada de Tomate u un Cucoté. Hay auténticas tapas que son arte, sin verdaderas delicias seteras donde no faltaran los boletus edulis, las trompetillas de la muerte, los rebollosos, setas de carbón, las sendrillas, los mescalitos o los perreticos.



La creatividad y la alta cocina se han convertido en la marca de la casa de esta Semana de la Tapa organizada por ASOHITUR (Asociación de Hostelería de Soria) y que cuenta con la participación de 52 establecimientos de restauración de la provincia de Soria que demuestran la versatilidad de este producto. Delicatessen dulces, saladas, frías, calientes, trampantojos, nuevas tendencias culinarias, nada le faltan a estos platos no sólo dirigidos a los expertos en la materia sino también a todos aquellos que quieran acercarse a la micología.



Fecha: 18 de octubre de 2016

GastroStyle

<http://www.gastrostyle.com/delicias-seteras-reinterpretando-la-gastronomia-micologica/>

Ese año por agordar a un amplio abanico de paladeares es la gran responsabilidad para los profesionales de la cocina soriana que vuelcan toda su imaginación y su experiencia en estas deliciosas tapas. Un esfuerzo que tiene su premio, pues a lo largo de estos diez días se elige la "Mejor Tapa Micológica Provincial", "Mejor Tapa Micológica Popular", "Mejor Tapa Micológica Mediterránea" y "Mejor Calidad en el Servicio".

Los tres establecimientos finalistas de cada categoría se enfrentarán en un duelo final que será la Jornada de Campeones. De esta forma, durante la tercera semana del mes de noviembre el público tendrá la oportunidad de degustar las mejores tapas del certamen antes de decidirse los ganadores.

Esta edición 2016 contará con la celebración de varios talleres, de carácter práctico y totalmente gratuitos, dirigidos a los establecimientos participantes. Entre ellos destaca el Taller sobre "Elaboración de Tapas" impartido por el chef sorianino Juan Carlos Benito de la firma Grumener Catering.

Listado de Establecimientos Restauradores y sus Tapas

ESTABLECIMIENTO	NOMBRE DE LA TAPA
Bar Restaurante Alcores	Brandada de Boletus y Granada
Hotel Alfonso VIII	Maki de Morcilla relleno de Boletus con Mermelada de Tomate
Parador de Turismo Antonio Machado	Setas por un Tubo
Bar Apolonia	Poesía en el Paladar
Hotel restaurante Cadosa	Tortilla Cadosa
Hotel Restaurante Campos de Castilla	Strudel de Setas con Parmesano y Pesto
Taberna Capote	Tarta Capote
Bar Restaurante Casa Arévalo	Sensaciones Micológicas
Bar restaurante Garrido	Chiríprón Caprichoso
Bar Restaurante Casa Toño	Lasaña Cebolla de Solomillo de Ternera
Bar Taberna Cascante	Tronco de Tierra y Mar
Bar Restaurante Cazuelas, Tapas y... Olé	Empanada Numantina
Sercotel Ciudad de Soria	Mousse de Boletus con Frutas del Bosque
Bar Restaurante Don Quijote	Canillito de Champiñones con Pedro Ximénez y Palo de Almendras

Fecha: 18 de octubre de 2016

GastroStyle

<http://www.gastrostyle.com/delicias-seteras-reinterpretando-la-gastronomia-micologica/>

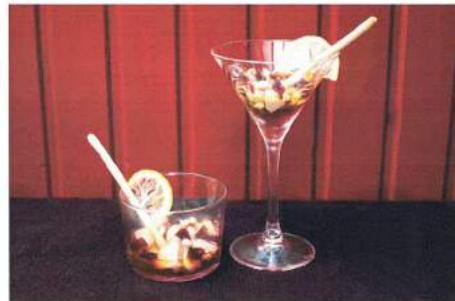
Bar Restaurante Andén 400	Bifur de Boletus con Glacis de Trigo
Café Bar El Río	Pestibutón
Bar Restaurante El Alto de la Dehesa - Casa Staedte	Ramón
Bar El Café del Rosal	Platillo de Marisco y Croqueta de Jamón Ibérico
Bar Restaurante El Cervellón	Bifur de Queso con Nata
Cervecería Restaurante El Cervellón	Croqueta de Marisco con Crema de Setas y Salsa Trufada con Vainilla y Zanahoria
Bar Restaurante El Cervellón Hotel Lasser Centro	Queso de Cabra con Salsas de Queso y Trufa de Oporto Trufado de Ocio
Bar Restaurante El Puntillón	Vinos de Sidra
Cervecería Restaurante El Templo	Gastric
Bar Restaurante El Vivero	Chiríprón Sabichón y Chiquito de Boletos y Queso de Cabra
Bar Restaurante Fogón del Sabor	Vegana Morcilla
Bar Restaurante Garza	Lambú Festivo
Bar Restaurante Iberia Plaza	Bifur con Queso de Chorizo y Queso de Cabra
Cervecería Restaurante La Casona	Veganos
Bar Restaurante La Cebada	Crosta de Queso Micología
Bar Restaurante La Cogollosa de Ubo	Llano
Bar La Mejillona	Milk Mochigala
Hotel Restaurante La Penya	Huerto de Queso de Peces y Quesos con Setas de Boletos
Café Bar + Que Pien	Quesadilla de Boletos con Queso Manchego
Bar Polka	Dry Salmorejo de Trufa y Trufa de Boletos
Bar Restaurante Pieliz	Polymeria
Café Bar Plant	Bocadillo de Tierra
Cervecería Restaurante La Cogollosa	Mascali Margherita Salsicha con Salsas de Queso y Queso de Trufa Negro
Bar Restaurante Sente Desejos II	Flan Vegetal y Queso de Añejo de Queso y Cuchillo de Trufa Negro
Café Bar Restaurante Seta Playa	Allende a Queso del Duero
Bar Restaurante Terrazas	Verde y Negro
Cafetería Tiffey's	Platillo en rodajas
Cervecería Veneciano	Entre Marques y Vino
Restaurante Trincharraca	Tronco Vegetal
Restaurante Trifolado	Padella de Queso
Hotel Restaurante Antequera	Concha
Hotel Villa de Alarcón	El Atún de la Villa
Bar Restaurante Casa Volvemos	Vietnam Trío Melón y Chirimoya de Trufa Negra
Hostal Invierno Murgas de Ourense	Queso Gallego de Boletos, Trufa Negra y salsa Arbolada de Trufa Negra
Hostal Rural Los Villares	Bruschetta vegetal con Trufa Negra
Hostel Restaurante Las Albercas	Croquetas de Queso

Fecha: 19 de octubre de 2016



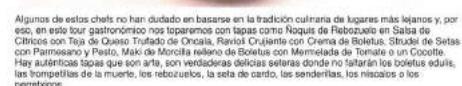
19 octubre, 2016 | Ines Burdo | Curiosidades gastronómicas | Gastroexperiencias | Noticias | 0 | 1

Soria reinterpreta la gastronomía micológica en su semana de delicias seteras.



Las lluvias y el frío, que ya han llegado, son la señal inequívoca de que pronto en las cocinas hará su aparición el chile serrano, que es el ingrediente fundamental para la elaboración de los platos tradicionales de Semana Santa. Sonriremos con un haber en la mano con una tradición de platos heredados a este productor, por eso, todos los años los chiles serranos no dudarán en honrarlo en su Semana de la Tapas Micológicas. Esta Nueva Edición (del 21 al 30 de octubre) promete sorprender a propios y ajenos con una gran selección de deliciosas sartenes basadas en los platos tradicionales, pero reinventados y adaptados a una cocina moderna y creativa. Yogurt Micológico, Dry Bolitas (Cocido de Hongos Enechtepichten), Bruschetta de Boletus y Champiñón, Enchiladas de Boletus con

Atable es
Recetas y letras



Algunas de estas son han quedado en basarse en la tradición cultural de lugares más lejanos y, por eso, en este tipo gastronómico nos toparemos con tapas como Noque de Robleto en Salas de Cítricos con Taja de Queso Trapecio, Revuelto Criusana con Crema de Botete, Studi de Setas con Parmesano y Pesto, Makis de Morcilla relleno de Botetus con Membrilla de Tomate o un Coctel Hay auténticas que son arte, son verdaderas delicias estéticas donde no faltarán los botellines edulcos, las temblequerías de la suerte, los rebujitos, la salsa de cardo, los sendijeras, los nascidos a los

La creatividad y la alta cocina se han convertido en la marca de la casa de esta Semana de la Tapa que organiza ASROTUR (Asociación de Hostelería de Soria) y que cuenta con la participación de 22 establecimientos que ofrecen la tapa de Soria que demuestran la versatilidad de este producto. Delicias llenas de sabor, saladas, frías, calientes, tradicionales, nuevas tendencias cárnicas, nada le faltan a estos platos no sólo dirigidos a los expertos en la materia sino también a todos aquéllos que quieran acercarse a la micología.

Ese afán por agradar a un amplio abanico de paladares es la gran responsabilidad para los profesionales de la cocina soñana que vuelcan toda su imaginación y su experiencia en estas deliciosas tapas. Un esfuerzo que tiene su premio, pues a lo largo de estos diez días se elige la "Mejor Tapa Micológica Provincial", "Mejor Tapa Micológica Popular", "Mejor Tapa Micológica Mediterránea" y "Mejor Calidad en el Servicio".

Los tres establecimientos finalistas de cada categoría se enfrentarán en un duelo final que será la **Jornada de Campeones**. De esta forma, durante la tercera semana del mes de noviembre el público tendrá la oportunidad de degustar las mejores tapas del caramelo antes de decidirse los ganadores.

Esta edición 2016 contará con la celebración de varios talleres, de carácter práctico y totalmente gratuitos, dirigidos a los establecimientos participantes. Entre ellos destaca el Taller sobre "Elaboración de Tapas" impartido por el chef soriano Juan Carlos Benito de la firma Grummer Catering.



<http://www.atable.es/2016/10/19/sona-re-interpreta-la-gastronomia-micologica-en-su-semana-de-delicias-seteras/>

ESTABLECIMIENTO	NOMBRE DE LA TAPA
Bar Restaurante Alcores	Brindis de Boletus y Granada
Hotel Alfonso VIII	Maki de Molino relleno de Boletus con Mermelada de Tomate
Parador de Turismo Antonio Machado	Selva por un Tubo
Bar Apolonia	Poesía en el Poder
Hotel restaurante Cadosea	Tortilla Cadosea
Hotel Restaurante Campos de Castilla	Strudel de Setas con Parmesano y Pesto
Taberna Capote	Tosta Capote
Bar Restaurante Casa Arévalo	Sensaciones Micológicas
Bar restaurante Garrido	Chiríparn Caprichoso
Bar Restaurante Casa Toho	Luisa's Carlos de Sotoñito de Temera
Bar Taberna Cacante	Tronco de Tierra y Mar
Bar Restaurante Cazuelas, Tapas y... Olé	Empanada Numantina
Sercotel Ciudad de Soria	Mouse de Boletus con Frutas del Bosque
Bar Restaurante Don Quijote	Cenitillo de Championes con Pedro Ximénez y Polvo de Añezmedras
Bar Restaurante Asador ECUS	Brisa de Boletus con Lluvia de Trufa
Café Bar El 87	Pastelotus
Bar Restaurante El 87 Dos	Fotonó
Bar Restaurante El Alto de la Dehesa - Casa Manolo	Hongo de Merluza y Crujiente de Jamón Ibérico
Bar El Café del Rosel	Barca de Quince con Setas Verdes
Bar Restaurante El Cerdito Feliiz	Croqueta de Mariscos con Crema de Setas y Nubes de Jamón
Bar Restaurante El Corzal del Hotel Leonor Centro	Rocío de Jerez con Salsa de Calabozos con Teja de Queso Trufado de Oncilla
Bar Restaurante El Portillo	Tronco Caldo
Cervecería Restaurante El Templo	Cocotte
Bar Restaurante El Ventarrón	Chirípon con Boletus y Chupito de Rebujitos y Castañas

Fecha: 17 de octubre de 2016

recetum

<http://www.recetum.com/tapas/semana-la-tapa-micologica-soria-2016/>

Bar Taberna Cascante	Tronco de Tierra y Mar
Bar Restaurante Cazuelas, Tapas y... Olé	Empanada Numantina
Sercotel Ciudad de Soria	Mouse de Boletus con Frutas del Bosque
Bar Restaurante Don Quijote	Canutillo de Champiñones con Pedro Ximénez y Polvo de Almendras
Bar Restaurante Asador ECUS	Briña de Boletus con Lluvia de Trufa
Café Bar El 87	Pastelotus
Bar Restaurante El 87 Dos	Rotoñito
Bar Restaurante El Alto de la Dehesa – Casa Mandol	Hongo de Merluza y Crujiente de Jamón Ibérico
Bar El Café del Rosel	Barca de Quinoa con Setas Variadas
Bar Restaurante El Cerdito Feliz	Croqueta de Manitas con Crema de Setas y Nueba Trufada con Virtudes de Jamón
Bar Restaurante El Corzo del Hotel Leonor Centro	Nugots de Rebollo en Salsa de Cítricos con Teja de Queso Trufado de Oncala
Bar Restaurante El Portillo	Tronco Calido
Cervecería Restaurante El Templo	Cocotte
Bar Restaurante El Ventorro	Chiripón con Boletus y Chupito de Rebocuicos y Castañas
Bar Restaurante Fogón del Salvador	Yogurt Micológico
Bar Restaurante Garoa	Lasaña Vertical
Bar Restaurante Iratia Plaza	Bacalao con Crema de Champiñón y Guisantes
Cervecería Restaurante La Candela	Tapasana
Bar Restaurante La Cepa	Mar y Tierra

Fecha: 19 de octubre de 2016

DondeViajamos

<http://www.dondeviajamos.com/las-setas-inundan-soria-en-otoño/>

Las setas inundan la provincia de Soria en Otoño

TUERCA DE SETAS. TECNOLOGÍA ALIMENTARIA

Bajada por el río Duero y ciudad abalada por poetas como Machado o Bécquer, Soria tiene muchos atractivos los que disfrutar, entre ellos una gran riqueza parqueística, un rico patrimonio histórico artístico y, por supuesto, exquisita gastronomía. Y ahora, más que nunca, es un buen momento para disfrutar de todos ellos ya que, cada otoño y con la llegada de las lluvias y el frío, aparecen uno de los tesoros máspreciados de esta bella provincia: las setas. Y con ellas, eventos gastronómicos que no te puedes perder, como la Semana de la Tapa Micológica, que este año alcanza su novena edición.

Semana de la Tapa Micológica



Yogur Micológico - Soria

Fecha: 19 de octubre de 2016

DondeViajamos

<http://www.dondeviajamos.com/las-setas-inundan-soria-en-oтоño/>

Una guía sobre gastronomía de Soria que proponemos desde recetum.com para que los restaurantes de la provincia soriana se presenten con sus mejores面目. Aquí que se apunta tienen que tener en cuenta: Bodegas, Molinos, Hoteles, Restaurantes, Pizzerías, Gastronomía, Eventos y mucho más.

Consejo: Comer en Soria es un placer que no te puedes quitar.



Yogur Micológico - Soria

Fecha: 16 de octubre de 2016

DANIEL ARBOS

Revista digital
de gastronomía,
viajes y tendencias

<http://danielarbos.com/2016/10/17/semana-de-la-tapa-micologica-soria-9/>

Algunos de estos chefs no han dudado en basarse en la tradición culinaria de lugares más lejanos y, por eso, en este tour gastronómico nos toparemos con tapas como *Nóquils de Rebozuelo en Salsa de Cítricos con Teja de Queso Trufado de Oricala*, *Ravioli Crujiente con Crema de Boletus*, *Strudel de Setas con Parmesano y Pesto*, *Maki de Morcilla relleno de Boletus con Mermelada de Tomate o un Cocotte*. Hay auténticas tapas que son arte, son verdaderas delicias seleras donde no faltarán los boletus edulis, las trufas de la muerte, los rebozuelos, la seta de cardo, las senderillas, los niscalos o los perrexicos.

Dry Boletos. Semana de la tapa micológica de Soria

La creatividad y la alta cocina se han convertido en la marca de la casa de esta Semana de la Tapa organizada por ASOHTUR (Asociación de Hosteleros de Soria) y que cuenta con la participación de 52 establecimientos de restauración de la provincia de Soria que demuestran la versatilidad de este producto. Delicatessen dulces, saladas, frías, calientes, trampantojos, nuevas tendencias culinarias, nada le faltan a estos platos no sólo dirigidos a los expertos en la materia sino también a todos aquellos que quieran acercarse a la micología.

Ese afán por agradar a un amplio abanico de paladares es la gran responsabilidad para los profesionales de la cocina soriana que vuelcan toda su imaginación y su experiencia en estas deliciosas tapas. Un esfuerzo que tiene su premio, pues a lo largo de estos diez días se elige la "Mejor Tapa Micológica Provincial", "Mejor Tapa Micológica Popular", "Mejor Tapa Micológica Mediterránea" y "Mejor Calidad en el Servicio".

Los tres establecimientos finalistas de cada categoría se enfrentarán en un duelo final que será la Jornada de Campeones. De esta forma, durante la tercera semana del mes de noviembre el público tendrá la oportunidad de degustar las mejores tapas del certamen antes de decidir los ganadores.

Fecha: 23 de octubre de 2016

Guía Maximin.com

<http://www.guiamaximin.com/semana-tapa-micologica-soria-delicias-seleras.html>

participación de 52 establecimientos de restauración de la provincia de Soria (puedes ver la relación de los mismos en este enlace), que demuestran la versatilidad de este producto. Delicatessen dulces, saladas, frías, calientes, trampantojos, nuevas tendencias culinarias, nada le faltan a estos platos no sólo dirigidos a los expertos en la materia sino también a todos aquellos que quieran acercarse a la micología.



Ese afán por agradar a un amplio abanico de paladares es la gran responsabilidad para los profesionales de la cocina soriana que vuelcan toda su imaginación y su experiencia en estas deliciosas tapas. Un esfuerzo que tiene su premio, pues a lo largo de estos diez días se elige la "Mejor Tapa Micológica Provincial", "Mejor Tapa Micológica Popular", "Mejor Tapa Micológica Mediterránea" y "Mejor Calidad en el Servicio".



Los tres establecimientos finalistas de cada categoría se enfrentarán en un duelo final que será la Jornada de Campeones. De esta forma, durante la tercera semana del mes de noviembre el público tendrá la oportunidad de degustar las mejores tapas del certamen antes de decidir los ganadores.

Fecha: 23 de octubre de 2016

Guía Maximin.com

<http://www.guiamaximin.com/semana-tapa-micologica-soria-delicias-seleras.html>

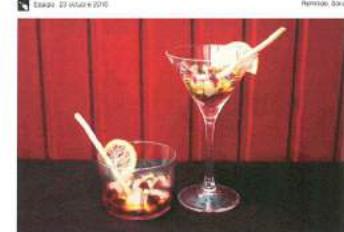
23/10/2016

Semana de la Tapa Micológica en Soria. Delicias seleras

Fecha: 23 octubre 2016

Periodo: Siete

Semana de la Tapa Micológica en Soria: Delicias seleras



Una de las maravillas del otoño es la llegada de los hongos y estas "taperas" a la cocina. Polvoritas, no queremos decir que nos estén, queremos decir que saben recordar comerte en el corazón los cogollos, hasta en los trozos de algunos arbustos, sin lo más mínimo de vista para gastronomía un doble placer, primero bucearla y anotarlas, después venir en la mesa ya desmenuzadas para ser consumidas. ¡Qué delicia!

Pero a veces no somos capaces de encontrarnos, los muchos buceadores, no salen por la tarde ni por la noche, es difícil el acceso, por lo que debemos proceder a coger el Carneto a Soria. Esta muestra y todo su premio viene desde hace muchas años, experimentados en su recogida y posterior elaboración. En este caso nos ofrecen unas seleras en las que admira de lo originalidad de probar seleras que no conocemos: venimos a disfrutar de unas seleras en las que se realizan los sabores de las marcas.



Tapa como el Yogur Micológico, Dry Boletus (Cocktail de Hongos Escabechados), Bravas de Boletos y Gramosa, Chipón Chipichurri, Empanadilla de Boletos con Gremolata o Almeja con Trigo Integral y Crema de Tomate Negro. La creatividad y la alta cocina se mezclan en la marza de la casu en todos los elaboraciones de los 52

Fecha: 23 de octubre de 2016

Guía Maximin.com

<http://www.guiamaximin.com/semana-tapa-micologica-soria-delicias-seleras.html>

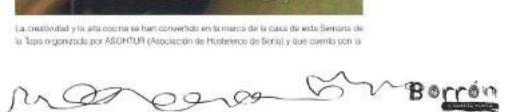


Este Novena Edición (del 21 al 30 de octubre) promete sorprender a propios y ajenos con una gran selección de delicias seleras basadas en los platos tradicionales pero reinterpretadas y adaptadas a una cocina moderna y creativa. Algunas de estos chefis no tienen miedo a mezclar sabores y texturas, creando platos que no tienen nada que ver con la gastronomía más clásica. Nos ofrecen con tapas como Yogur de Boletos en Salsa de Chinos con Seta de Queso Trufado de Oricala, Ravioli Crujiente con Crema de Boletos, Strudel de Setas con Parmesano y Pesto, Maki de Morcilla relleno de Boletos con Mermelada de Tomate o un Cocotte. Hay auténticas tapas que son arte, son verdaderas delicias seleras donde no faltarán los boletus edulis, las trufas de la muerte, las setas de cardo, las senderillas, los niscalos o los perrexicos.



La creatividad y la alta cocina se han convertido en la marca de la casa de esta Semana de la Tapa organizada por ASOHTUR (Asociación de Hosteleros de Soria) y que cuenta con la

<http://www.guiamaximin.com/semana-tapa-micologica-soria-delicias-seleras.html>



Fecha: 24 de octubre de 2016



http://www.expreso.info/noticias/gastronomia/54656_delicias_seteras_reinterpretando_la_gastronomia_micologica

Delicias seteras: reinterpretando la gastronomía micológica

Las lluvias y el frío, que ya han llegado, son la señal inequívoca de que pronto en las cocinas hará su aparición uno de los productos más versátiles y con más variedades: las setas.

Sería cuenta en su haber culinario con una gran tradición de platos dedicados a este producto, por eso, todos los años los chef sorianos no dudan en homenajearlo en su Semana de la Tapa Micológica.

Esta novena edición, del 21 al 30 de octubre, promete sorprender a propios y ajenos con una gran selección de setas interpretadas y adaptados a una cocina moderna y creativa.

Yogurt Micológico, Dry Boletus (Cóctel de Hongos Escabechados), Brandada de Boletus y Granada, Chiripón Caprichoso, Empanadilla de Boletus con Crema de Manzana o Vleira con Trigo Meloso y Crema de Trompeta Negra son tan sólo algunos de los miniplatillos que pueden degustarse a un precio de 1,80 euros.

Algunos de estos chef no han dudado en basarse en la tradición culinaria de lugares más lejanos y, por eso, en este tour gastronómico nos encontramos con tapas como el Salmón a la Teja, Salsa de Citricos con setas de Trufa, Trufado, Ondas, Ravioli, Crema de Rebozuelo, Serrano de Setas con Parmesano y Pesto, Maki de Morcilla relleno de Boletus o Mermelada de Tomate o un Cocito.

Hay auténticas tapas que son arte, son verdaderas delicias seteras donde no faltarán los boletos edulis, las trampolitas de la muerte, los rebozuelos, la seta de cardo, las niscalos o los perreticos.

La creatividad y la alta cocina se han convertido en la marca de la casa de esta Semana de la Tapa organizada por ASOHTUR, la Asociación de Hosteleros de Soria y que cuenta con la participación de 52 establecimientos de restauración de la provincia de Soria que demuestran la versatilidad de este producto.

Delicatessen dulces, saladas, fritas, calientes, trampolitos, nuevas tendencias culinarias, nada le faltan a estos platos no sólo dirigidos a los expertos en la materia sino también a todos aquellos que quieran acercarse a la micología.

Ese afán por agradar a un amplio abanico de paladares es la gran responsabilidad para los profesionales de la cocina sorianas que vuelcan toda su imaginación y su experiencia en estas deliciosas tapas.

Un esfuerzo que tiene su premio, pues a lo largo de estos diez días se elige la "Mejor Tapa Micológica Provincial", "Mejor Tapa Micológica Popular", "Mejor Tapa Micológica Mediterránea" y "Mejor Calidad en el Servicio".

Los tres establecimientos finalistas de cada categoría se enfrentarán en un duelo final que será la Jornada de Campeones. De esta forma, durante la tercera semana del mes de noviembre el público tendrá la oportunidad de degustar las mejores tapas del certamen.

Esta edición 2016 contará con la celebración de varios talleres, de carácter práctico y totalmente gratuito, destinados a los establecimientos participantes. Entre ellos destaca el taller sobre "Elaboración de Tapas" impartido por el chef sorian Juan Carlos Berito de la firma Grunner Catering.

Festival de las Ánimas

Coincidendo con la Semana de la Tapa, Soria celebra el Festival de las Ánimas durante la noche del 1 al 2 de noviembre.

Se trata de un plan de Halloween diferente y único que recrea, con un pasacalles de esqueletos vivientes y templanos, la leyenda romántica que escribió Gustavo Adolfo Bécquer en esta ciudad.

Fecha: 18 de octubre de 2016

The Spanish Food

<http://www.th/spanishfood.es/2016/10/delicias-seteras-reinterpretando-la.html>

DELICIAS SETERAS: REINTERPRETANDO LA GASTRONOMÍA MICOLÓGICA

Comments Share



Delicias seteras: reinterpretando la gastronomía micológica

• Yogurt Micológico, Dry Boletus (Cóctel de Hongos Escabechados), Brandada de Boletus y Granada, Chiripón Caprichoso, Empanadilla de Boletus con Crema de Manzana o Vleira con Trigo Meloso y Crema de Trompeta Negra

• Los chef sorianos que tienen su marca de la casa en todas las elaboraciones de los 52 establecimientos participantes. Un tour gastronómico en el que embarcarnos por tan sólo 1,80€ cada miniplato

Los Boticas y Borrón, que ya han llegado, van a estar interpretando sus tapas dentro de los establecimientos que tienen su marca de la casa en todas las elaboraciones de los 52 establecimientos participantes. Por eso, todos los chef sorianos que tienen su marca de la casa en todas las elaboraciones de los 52 establecimientos participantes, un tour gastronómico en el que embarcarnos por tan sólo 1,80€ cada miniplato.

Algunos de estos chef se han decidido en batir en la tradición italiana de los bocados de setas con los tapas como Alquiler de Ambulante en Salas de Cítricos con Teja de Queso Trofeo de Oscuras, Aviñón Capricho con Crema de Batatas, Bistec de Soria con Pernil y Pesto, Maki de Morcilla relleno de Boletus con Mermelada de Tomate o la Casita. Hay muchas tapas que son artesanales de las cuales desde su inicio ha sido todo un éxito. Las interpretaciones de la noche, las rebozuelos, la seta de cardo, los niscalos, los perreticos.

Algunos de estos chef se han decidido en batir en la tradición italiana de los bocados de setas con los tapas como Alquiler de Ambulante en Salas de Cítricos con Teja de Queso Trofeo de Oscuras, Aviñón Capricho con Crema de Batatas, Bistec de Soria con Pernil y Pesto, Maki de Morcilla relleno de Boletus con Mermelada de Tomate o la Casita. Hay muchas tapas que son artesanales de las cuales desde su inicio ha sido todo un éxito. Las interpretaciones de la noche, las rebozuelos, la seta de cardo, los niscalos, los perreticos.

Fecha: 18 de octubre de 2016

The Spanish Food

<http://www.th/spanishfood.es/2016/10/delicias-seteras-reinterpretando-la.html>

Fecha: 18 de octubre de 2016

The Spanish Food

<http://www.th/spanishfood.es/2016/10/delicias-seteras-reinterpretando-la.html>



Borrón de setas y galleta

La creatividad a la alta cocina se han convertido en la marca de esta Semana de la Tapa organizada por ASOHTUR, la Asociación de Hosteleros de Soria y que celebra la tercera semana del mes de noviembre el público tendrá la oportunidad de degustar las mejores tapas del certamen antes de decidirse las premios.

Este año por agrado a un amplio abanico de paladares es la gran responsabilidad para los profesionales de la cocina sorianas que vuelcan toda su imaginación y su experiencia en estos deliciosos tapas. Un esfuerzo que tiene su premio, pues a lo largo de estos diez días se elige la "Mejor Tapa Micológica Popular", "Mejor Tapa Micológica Provincial", "Mejor Tapa Micológica Mediterránea" y "Mejor Calidad en el Servicio".

Los tres establecimientos finalistas de cada categoría se enfrentarán en un duelo final que será la Jornada de Campeones. De esta forma, durante la tercera semana del mes de noviembre el público tendrá la oportunidad de degustar las mejores tapas del certamen antes de decidirse las premios.



Yogur Micológico

Este año 2016 contará con la celebración de varios talleres, de carácter práctico y totalmente gratuito, destinados a los establecimientos participantes. Estos están dirigidos a todos aquellos que deseen asistir al taller sobre "Elaboración de Tapas" impartido por el chef sorian Juan Carlos Berito de la firma Grunner Catering.

Estado de Establecimientos Restauradores y sus Datos

Bor Restaurante Alcores	Brandada de Boletus y Granada
Hotel Alfonso VIII	Masa de Morcilla relleno de Boletus con Mermelada de Tomate
Restaurante Turismo Antonio Machado	Setas por qu-ty
Restaurante La Casona	Pasta de setas
Hotel restaurante Caldesa	Sartén Caldesa
Hotel restaurante Campos de Castilla	Brandada de setas con Parmesano y Pesto
Tapería Capote	Tosta Caldesa
Restaurante La Casona Arnedo	Brandada de setas y champiñones
Bar restaurante Guindilla	Chiripón Caprichoso
Bar restaurante Casa Yerba	Lasaña Carlos el Solitario de Terremoto
Bar Taberna Casonetas	Trucha de Tierra y Mar
Bar Restaurante Casonetas, Tapas y... Chir	Empanadillas de setas
Sorcerón Cuchillo de Soria	Mousse de Boletus con Frutos del Bosque
Bar Restaurante Don Quijote	Canapé de Champiñones con Pedro Ximénez y Polvo de Almendras
Bar Restaurante Asador EUS	Briola de Boletus con Leche de Trufa
Bar Restaurante El Bodegón	Patatas fritas
Bar Restaurante El Atar de la Orchesa - Casa Manolo	Botella
Bar El Caffé del Real	Intingo de Morcilla y Chuleta de Jamón Ibérico
Bar Restaurante La Casona	Barra de Quesos con Setas Variadas
Bar Restaurante El Cenizo del Hotel Leoncio Centro	Consejo de la Mancha con Crema de setas y Mostaza Trufada con Vinagre de Jerez
Bar Restaurante La Casona	Mejor Restaurante en Salas de Cítricos con Tapa de Queso Trufado de Oscuras
Concesión Restaurante El Templo	Trucha en Cacerola
Restaurante La Casona	Cocotte
Bar Restaurante Fugaz del Edelvado	Chiripón con Boletus a Chigre de Refrijuelo a Cuchillo
Bar Restaurante Garro	Queso de Manzana
Bar Restaurante Infierno Plaza	Queso o Vaca
Cervecería La Casona	Barbacoa con Crema de Champiñones y Guisantes
Restaurante La Casona	Queso Manchego
Bar Restaurante La Chistera	Queso de Cangrejo Micológico
Bar Restaurante La Cigarrería de Uviéu	Uvieu
Bar La Molinera	Milko Micológico
Bar Restaurante La Piscadera	Queso de setas de Plato y doradas con Serrilla de Mostaza
Café Bar - Que Pien	Empanadillas de Boletus con Crema de Manzana
Bar Patafina	Dry Boletus (Cóctel de Hongos Escabechados)
Bar Restaurante Picos	Patatas fritas
Bar Restaurante La Casona	Ricota de setas de Ternera
Cervecería San Francisco	Ricota de setas Salada con Esferas de Queso a Croqueta de Frutas Secas
Bar Restaurante Sotillo Dornigo II	Flan Micológico Salado con crema de Queso y Crema de Frutas Secas
Bar Restaurante Sotillo Dornigo II	Alberedas Chiles del Baileyo
Cafetería Tiffany's	Puré de setas
Carretero Tortuga	Entrecot y setas
Restaurante Tramontane	Trucha y Vinojo
Restaurante António	Trucha en Jengibre
Hotel Restaurante António	Croqueta
Hotel Villa de Almeida	El Atasco de la Villa
Bar Restaurante Casa Velázquez	Manzana con Trigo Multicolor y Crema de Trufa Negra
Hotel Termal Burgo de Osma	Queso artesano de Boletus, Trufa Negra y setas Aciñada de Almadenes Rojos
Hotel Restaurante Los Alberedas	Queso artesano de Boletus

Los Boticas y Borrón, que ya han llegado, van a estar interpretando sus tapas dentro de los establecimientos que tienen su marca de la casa en todas las elaboraciones de los 52 establecimientos participantes. Un tour gastronómico en el que embarcarnos por tan sólo 1,80€ cada miniplato.



EXPOhoreca magazine

Fecha: 17 de octubre de 2016

<http://www.exphorecamagazine.com/n-1es/14086/delicias-seteras-reinterpretando-la-gastronomia-micologica>

Café Bar El 87	Pastelitos
Bar Restaurante El 87 Dos	Risotto
Bar Restaurante El Alto de la Dehesa – Casa Manolo	Hongos de Manzana y Cuerpillo de Jamón Ibérico
Bar El Calé del Rosell	Berza de Guincho con Setas Variadas
Bar Restaurante El Cerdito Feliz	Empanada de Morcilla con Crema de Setas y Nuez. Trufada con Vainitas de Jamón
Bar Restaurante El Corzo del Hotel Leonor Centro	Requesón de Rebozuelo en Salsa de Chirros con Teja de Queso Trufado de Orotava.
Bar Restaurante El Portillo	Tronco Cigalo
Cervecería Restaurante El Templo	Cocotte
Bar Restaurante El Ventorro	Chipsito con Boletus y Chupito de Rebollositos y Cazuelitas
Bar Restaurante Fogón del Salvador	Yogur Micológico
Bar Restaurante Guras	Lasaña Vertical
Bar Restaurante Inula Plaza	Bazalito con Crema de Champiñón y Guisantes
Cervecería Restaurante La Candelaria	Tapasón
Bar Restaurante La Cepa	Mar y Tierra
Bar Restaurante La Chistera	Cruz de Campo Micológica
Bar Restaurante La Cripera de Lloix	Lluvia
Bar La Mejorana	Milka Micológica
Hospital Restaurante La Posada	Bocadillo de Confit de Pato y Boletus con Semilla de Melonata
Café Bar + Que Pan	Empanadilla de Boletus con Crema de Manzana
Bar Patata	Dry Boletus (Cóctel de Hongos Escabechados)
Bar Restaurante Plácida	Pupusones
Café Bar Plaza	Bocadito de Tarta
Cervecería San Francisco	Ricota Micológica Soñita con Espuma de Queso y Cuerpillo de Frutos Secos
Bar Restaurante Santo Domingo II	Fan Micológico Solado con espuma de Queso y Cuerpillo de Frutos Secos
Café Bar Restaurante Soto Playa	Alborada a Orillas del Duero
Bar Restaurante Termancia	Yermo y Virga
Cafetería Tiffany's	Palique en crujiente
Cervecería Torrencia	Entre Huerta y Viñedo
Restaurante Trasfumante	Tratru-Burguer
Restaurante Trisquel	Puchero de Orotava
Hotel Restaurante Antonio	Costraña
Hotel Villa de Almazán	El Árbol de la Villa
Bar Restaurante Casa Vallecinos	Vieira con Trigo Meloso y Crema de Trompeta Negra
Hotel Termal Burgo de Osma	Chipirón Refrito de Boquerón, Trompeta y salsa Acondimentada de Arandanos Rojos
Hotel Rural Los Villares	Bocadito Exquisito con Ketchup de Mango
Hotel Restaurante Las Abadesas	Croquetas de Migueles

Fecha: 21 de octubre de 2016

ER MAGAZINE

Ser mujer hoy

<http://ermagazine.es/delicias-seteras-reinterpretando-la-gastronomia-micologica/>

DELICIAS SETERAS: REINTERPRETANDO LA GASTRONOMÍA MICOLÓGICA

octubre 20, 2016 ER



Yogurt Micológico, Dry Boletus (Cóctel de Hongos Escabechados), Brandada de Boletus y Granada, Chipirón Caprichoso, Empanadilla de Boletus con Crema de Manzana o Vieira con Trigo Meloso y Crema de Trompeta Negra

La creatividad y la alta cocina se mantienen como la marca de la casa en todas las elaboraciones de los 52 establecimientos participantes. Un tour gastronómico en el que embarcarnos por tan sólo 1,80€ cada miniplato

Fecha: 18 de octubre de 2016

ER MAGAZINE

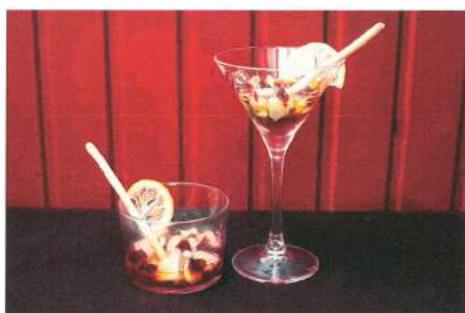
Ser mujer hoy

<http://ermagazine.es/delicias-seteras-reinterpretando-la-gastronomia-micologica/>

Delicias seteras: reinterpretando la gastronomía micológica

Yogur Micológico, Dry Boletus (Cóctel de Hongos Escabechados), Brandada de Boletus y Granada, Chipirón Caprichoso, Empanadilla de Boletus con Crema de Manzana o Vieira con Trigo Meloso y Crema de Trompeta Negra

La creatividad y la alta cocina se mantienen como la marca de la casa en todas las elaboraciones de los 52 establecimientos participantes. Un tour gastronómico en el que embarcarnos por tan sólo 1,80€ cada miniplato



Las lluvias y el frío, que ya han llegado, son la señal inequívoca de que pronto en las cocinas hará su aparición uno de los productos más versátiles y con más variedades: las setas y los hongos. Soria cuenta en su haber culinario con una gran tradición de platos dedicados a este producto, por eso, todos los años los chefs sorianos no dudan en homenajearlo en su Semana de la Tapa Micológica. Esta Novena Edición (del 21 al 30 de octubre) promete sorprender a propios y ajenos con una gran selección de delicias seteras basadas en los platos tradicionales pero reinterpretados y adaptados a una cocina moderna y creativa. Yogur Micológico, Dry Boletus (Cóctel de Hongos Escabechados), Brandada de Boletus y Granada, Chipirón Caprichoso, Empanadilla de Boletus con Crema de Manzana o Vieira con Trigo Meloso y Crema de Trompeta Negra son tan solo algunos de los miniplatos que pueden degustarse a un precio de 1,80€

Fecha: 21 de octubre de 2016

MASVIAJES

<http://www.masviajesdigital.com/delicias-seteras-reinterpretando-la-gastronomia-micologica/>

DELICIAS SETERAS: REINTERPRETANDO LA GASTRONOMÍA MICOLÓGICA

10/21/2016

Noticias

Semana de la Tapa Micológica, Soria

lugares

0 comments

Compartir en...

Las lluvias y el frío, que ya han llegado, son la señal inequívoca de que pronto en las cocinas hará su aparición uno de los productos más versátiles y con más variedades: las setas y los hongos.



Soria cuenta en su haber culinario con una gran tradición de platos dedicados a este producto, por eso, todos los años los chefs sorianos no dudan en homenajearlo en su Semana de la Tapa Micológica.



Fecha: 21 de octubre de 2016

MAS VIAJES

<http://www.masviajessdigital.com/delicias-seteras-reinterpretando-la-gastronomia-micologica/>

Esta Novena Edición (del 21 al 30 de octubre) promete sorprender a propios y ajenos con una gran selección de delicias seteras basadas en los platos tradicionales pero reinterpretados y adaptados a una cocina moderna y creativa. Yogurt Micológico, Dry Boletus (Cóctel de Hongos Escabechados), Brandada de Boletus y Granada, Chipirón Caprichoso, Empanadilla de Boletus con Crema de Manzana o Vieira con Trigo Meloso y Crema de Trompeta Negra son tan sólo algunos de los miniplatos que pueden degustarse a un precio de 1,80€.

Algunos de estos chefs no han dudado en basarse en la tradición culinaria de lugares más lejanos y, por eso, en este tour gastronómico nos toparemos con tapas como Ñoquis de Rebozuelo en Salsa de Cítricos con Teja de Queso Trufado de Oncala, Ravioli Crujiente con Crema de Boletus, Strudel de Setas con Parmesano y Pesto, Maki de Morcilla relleno de Boletus con Mermelada de Tomate o un Cocotte. Hay auténticas tapas que son arte, son verdaderas delicias seteras donde no faltarán los boletus edulis, las trompetillas de la muerte, los rebozuelos, la seta de cardo, las senderillas, los niscalos o los perretxicos.

La creatividad y la alta cocina se han convertido en la marca de la casa de esta Semana de la Tapa organizada por ASOHTUR (Asociación de Hosteleros de Soria) y que cuenta con la participación de 52 establecimientos de restauración de la provincia de Soria que demuestran la versatilidad de este producto. Delicatessen dulces, saladas, frías, calientes, trampantojos, nuevas tendencias culinarias, nada le faltan a estos platos no sólo dirigidos a los expertos en la materia sino también a todos aquellos que quieran acercarse a la micología.

Fecha: 21 de octubre de 2016

MAS VIAJES

<http://www.masviajessdigital.com/delicias-seteras-reinterpretando-la-gastronomia-micologica/>



Ese año por agradar a un amplio abanico de paladares es la gran responsabilidad para los profesionales de la cocina soriana que vuelcan toda su imaginación y su experiencia en estas deliciosas tapas. Un esfuerzo que tiene su premio, pues a lo largo de estos diez días se elige la "Mejor Tapa Micológica Provincial", "Mejor Tapa Micológica Popular", "Mejor Tapa Micológica Mediterránea" y "Mejor Calidad en el Servicio".

Los tres establecimientos finalistas de cada categoría se enfrentarán en un duelo final que será la Jornada de

Fecha: 17 de octubre de 2016

HITCOOKING

<http://www.hitcooking.com/gastrotour/reinterpretando-la-gastronomia-micologica-de-soria>

Reinterpretando la gastronomía micológica de Soria

17-Octubre-2016

0 Comentarios
Gastronomía
Redacción



Las lluvias y el frío, que ya han llegado, son la señal inequívoca de que pronto en las cocinas hará su aparición uno de los productos más versátiles y con más variedades: las setas y los hongos. Soria cuenta en su haber culinario con una gran tradición de platos dedicados a este producto. Por eso, todos los años los chefs sorianos no han dudado en homenajearlo en su Semana de la Tapa Micológica.

Esta novena edición (del 21 al 30 de octubre) promete sorprender a propios y ajenos, con una gran selección de delicias seteras basadas en platos tradicionales pero reinterpretados y adaptados a una cocina moderna y creativa. Yogurt Micológico, Dry Boletus (Cóctel de Hongos Escabechados), Brandada de Boletus y Granada, Chipirón Caprichoso, Empanadilla de Boletus con Crema de Manzana o Vieira con Trigo Meloso y Crema de Trompeta Negra son tan sólo algunos de los miniplatos que pueden degustarse a un precio de 1,80€.

Algunos de estos chef no han dudado en basarse en la tradición culinaria de lugares más lejanos y, por eso, en este tour gastronómico nos toparemos con tapas como Ñoquis de Rebozuelo en Salsa de Cítricos con Teja de Queso Trufado de Oncala, Ravioli Crujiente con Crema de Boletus, Strudel de Setas con Parmesano y Pesto, Maki de Morcilla relleno de Boletus con Mermelada de Tomate o un Cocotte.

Hay auténticas tapas que son arte, verdaderas delicias seteras donde no faltarán los boletus edulis, las trompetillas de la muerte, los rebozuelos, la seta de cardo, las senderillas, los niscalos o los perretxicos.

Le diré que si la dirección de la gastronomía en Soria es la Tapa Micológica, se la debe a la Asociación de Hosteleros de Soria, que cuenta con la participación de 52 establecimientos de restauración de la provincia de Soria que demuestran la versatilidad de este producto. Delicatessen, saladas, frías, calientes, trampantojos, nuevas tendencias culinarias... Nada le faltan a estos platos. No sólo están dirigidos a los expertos en la materia sino también a todos aquellos que quieran acercarse un poco más a degustar la micología.

Ese año por agradar a un amplio abanico de paladares es la gran responsabilidad para los profesionales de la cocina soriana que vuelcan toda su imaginación y su experiencia en estas deliciosas tapas. Un esfuerzo que tiene su premio, pues a lo largo de estos diez días se elige la "Mejor Tapa Micológica Provincial", "Mejor Tapa Micológica Popular", "Mejor Tapa Micológica Mediterránea" y "Mejor Calidad en el Servicio".

Los tres establecimientos finalistas de cada categoría se enfrentarán en un duelo final que será la Jornada de Campeones. De esta forma, durante la tercera semana del mes de noviembre, el público tendrá la oportunidad de degustar las mejores tapas de certeza antes de decidirse los ganadores.

Esta edición 2016 contará con la celebración de varios talleres, de carácter práctico y totalmente gratuitos, dirigidos a los establecimientos participantes. Entre ellos destaca el Taller sobre "Elaboración de Tapas" impartido por el chef sorianos Juan Carlos Benito de la firma Grummer Catering.

Fecha: 26 de octubre de 2016

DIARIO DE UN GLOTÓN

<http://www.diariodeungloton.com/mas-de-cien-bodegas-en-la-experiencia-verema-bcn/>

Semana de la Tapa Micológica de Soria

Ver natural - Volumen 11,33%



El dry boletus, el yogur micológico o la brandada de boletus y granada son algunas de las especialidades que puedes encontrar en la Semana de la Tapa Micológica de Soria, del 21 al 30 de noviembre, a 1,80 la unidad. Un total de 52 bares y establecimientos de todo la provincia participan en esta novena edición y optan con sus propuestas a alguno de los premios que se otorgarán en distintas categorías.

Borrón

Fecha: 14 de octubre de 2016

<http://www.news3edad.com/2016/10/15/delicias-seteras-reinterpretando-la-gastronomia-micologica/>

DELICIAS SETERAS: REINTERPRETANDO LA GASTRONOMÍA MICOLÓGICA

Sin categoría



Yogurt Micológico, Dry Boletus (Cóctel de Hongos Escabechados), Brindada de Boletus y Granada, Chiripón Caprichoso, Empanadilla de Boletus con Crema de Manzana o Vierla con Trigo Meloso y Crema de Trompeta Negra.

La creatividad y la alta cocina se mantienen como la marca de la casa en todas las elaboraciones de los 52 establecimientos participantes. Un tour gastronómico en el que embarcarnos por tan sólo 1,80€ cada miniplato

Las lluvias y el frío, que ya han llegado, son la señal inequívoca de que pronto en las cocinas hará su aparición uno de los productos más versátiles y con más variedades: las setas y los hongos. Soria cuenta en su haber culinario con una gran tradición de platos dedicados a este producto, por eso, todos los años los chefs

Fecha: 14 de octubre de 2016

<http://www.news3edad.com/2016/10/15/delicias-seteras-reinterpretando-la-gastronomia-micologica/>

sorianos no dudan en homenajearlo en su Semana de la Tapa Micológica. Esta Novena Edición (del 21 al 30 de octubre) promete sorprender a propios y ajenos con una gran selección de delicias seteras basadas en los platos tradicionales pero reinterpretados y adaptados a una cocina moderna y creativa. Yogurt Micológico, Dry Boletus (Cóctel de Hongos Escabechados), Brindada de Boletus y Granada, Chiripón Caprichoso, Empanadilla de Boletus con Crema de Manzana o Vierla con Trigo Meloso y Crema de Trompeta Negra son tan sólo algunos de los miniplatos que pueden degustarse a un precio de 1,80€

Algunos de estos chefs no han dudado en basarse en la tradición culinaria de lugares más lejanos y, por eso, en este tour gastronómico nos toparemos con tapas como Noquis de Rebozuelo en Salsa de Cítricos con Teja de Queso Trufado de Oncala, Ravioli Crujiente con Crema de Boletus, Strudel de Setas con Parmesano y Pesto, Maki de Morella relleno de Boletus con Mermelada de Tomate o un Cocotte. Hay auténticas tapas que son arte, son verdaderas delicias seteras donde no faltarán los boletus edulis, las trompetillas de la muerte, los rebollozuelos, la seta de cardo, las senderillas, los niscalos o los perreticos.

La creatividad y la alta cocina se han convertido en la marca de la casa de esta Semana de la Tapa organizada por ASOHTR (Asociación de Hosteleros de Soria) y que cuenta con la participación de 52 establecimientos de restauración de la provincia de Soria que demuestran la versatilidad de este producto. Delicatessen dulces, saladas, friés, calentitas, tramontanos, nuevas tendencias culinarias, nada le faltan a estos platos no sólo dirigidos a los expertos en la materia sino también a todos aquellos que quieran acercarse a la micología.

Ese afán por agradar a un amplio abanico de paladares es la gran responsabilidad para los profesionales de la cocina sorianos que vuelcan toda su imaginación y su experiencia en estas deliciosas tapas. Un esfuerzo que tiene su premio, pues si lo largo de estos diez días se elige la "Mejor Tapa Micológica Provincial", "Mejor Tapa Micológica Popular", "Mejor Tapa Micológica Mediterránea" y "Mejor Calidad en el Servicio".



Fecha: 17 de octubre de 2016

http://www.indisa.es/frontend/indisa/noticia.php?id_noticia=44876&id_seccion=270

Delicias seteras: reinterpretando la gastronomía micológica

Yogurt Micológico, Dry Boletus (Cóctel de Hongos Escabechados), Brindada de Boletus y Granada, Chiripón Caprichoso, Empanadilla de Boletus con Crema de Manzana o Vierla con Trigo Meloso y Crema de Trompeta Negra.

La creatividad y la alta cocina se mantienen como la marca de la casa en todas las elaboraciones de los 52 establecimientos participantes. Un tour gastronómico en el que embarcarnos por tan sólo 1,80€ cada miniplato,

Los lluvias y el frío, que ya han llegado, son la señal inequívoca de que pronto en las cocinas hará su aparición uno de los productos más versátiles y con más variedades: las setas y los hongos. Soria cuenta en su haber culinario con una gran tradición de platos dedicados a este producto, por eso, todos los años los chefs sorianos no dudan en homenajearlo en su Semana de la Tapa Micológica. Esta Novena Edición (del 21 al 30 de octubre) promete sorprender a propios y ajenos con una gran selección de delicias seteras basadas en los platos tradicionales pero reinterpretados y adaptados a una cocina moderna y creativa. Yogurt Micológico, Dry Boletus (Cóctel de Hongos Escabechados), Brindada de Boletus y Granada, Chiripón Caprichoso, Empanadilla de Boletus con Crema de Manzana o Vierla con Trigo Meloso y Crema de Trompeta Negra son tan sólo algunos de los miniplatos que pueden degustarse a un precio de 1,80€

Algunos de estos chefs no han dudado en basarse en la tradición culinaria de lugares más lejanos y, por eso, en este tour gastronómico nos toparemos con tapas como Noquis de Rebozuelo en Salsa de Cítricos con Teja de Queso Trufado de Oncala, Ravioli Crujiente con Crema de Boletus, Strudel de Setas con Parmesano y Pesto, Maki de Morella relleno de Boletus con Mermelada de Tomate, un Cocotte. Hay auténticas tapas que son arte, son verdaderas delicias seteras donde no faltarán los boletus edulis, las trompetillas de la muerte, los rebollozuelos, la seta de cardo, las senderillas, los niscalos o los perreticos.

La creatividad y la alta cocina se han convertido en la marca de la casa de esta Semana de la Tapa organizada por ASOHTR (Asociación de Hosteleros de Soria) y que cuenta con la participación de 52 establecimientos de restauración de la provincia de Soria que demuestran la versatilidad de este producto. Delicatessen dulces, saladas, friés, calentitas, tramontanos, nuevas tendencias culinarias, nada le faltan a estos platos no sólo dirigidos a los expertos en la materia sino también a todos aquellos que quieran acercarse a la micología.

Ese afán por agradar a un amplio abanico de paladares es la gran responsabilidad para los profesionales de la cocina sorianos que vuelcan toda su imaginación y su experiencia en estas deliciosas tapas. Un esfuerzo que tiene su premio, pues si lo largo de estos diez días se elige la "Mejor Tapa Micológica Provincial", "Mejor Tapa Micológica Popular", "Mejor Tapa Micológica Mediterránea" y "Mejor Calidad en el Servicio".

Los tres establecimientos finalistas de cada categoría se enfrentarán en un duelo final que será la Jornada de Campeones. De esta forma, durante la tercera semana del mes de noviembre el público tendrá la oportunidad de degustar las mejores tapas del certamen antes de decidir los ganadores.

Esta edición 2016 contará con la celebración de varios talleres, de carácter práctico y totalmente gratuitos, dirigidos a los establecimientos participantes. Entre ellos destaca el Taller sobre "Elaboración de Tapas" impartido por el chef sorianino Juan Carlos Benito de la firma Grummer Catering.

Listado de Establecimientos Restauradores y sus Tapas

ESTABLECIMIENTO	NOMBRE DE LA TAPA
Bar Restaurante Alcores	Brindada de Boletus y Granada
Hotel Alfonso VII	Mall de Morilla relleno de Boletus con Mermelada de Tomate
Restaurante La Casona de Antonio Machado	Boletus en el Pájaro
Bar Apolo	Noquet de Setas con Parmesano y Pesto
Bar Restaurante Las Casas	Strudel de Setas con Champiñones y Galletas
Hotel Restaurante Campos de Castilla	Setas con champiñones
Taberna La Casona	Empanadilla de Boletus
Bar Restaurante Casa Arreba	Empanadilla de Boletus
Bar Restaurante Gato	Espresso Caprichoso
Bar Restaurante Los Tofos	Lasaña de Boletus con Serrano de Terremoto
Bar Taberna Caserío	Ternera de Teruel
Bar Restaurante La Casona, Tapas y... - Old	Empanadilla con Fritura de Boletus
Surco Hotel Ciudad de Soria	Mousse de Boletus con Fritura de Boletus
Surco Hotel Ciudad de Soria	Lasaña con Boletus con Jamón Ibérico y Polvo de Almondas
Bar Restaurante Asador COOSA	Risotto de Boletus con Lulo de Trufa
Bar Restaurante El Búfalo	Postre de Boletus
Bar Restaurante La Casona de la Dethesa - Casa Arreba	Arroz
Bar Restaurante La Casona de la Dethesa - Casa Arreba	Menaje de Berenjena y Chucharras de Jamón Ibérico
Bar Restaurante El Cielo del Rosal	Brindada con Queso y Setas Variadas
Bar Restaurante El Corral del Hotel Leonero	Croquetas de Mariscos con Crema de Setas y Nubla Trufada con Vinos de Rioja
Bar Restaurante El Portillo	Brindada
Conventillo Restaurante El Templo	Cocotte de Boletus
Conventillo Restaurante El Templo	Croquetas con Boletus y Chupito de Relojeritos y Castañas
Bar Restaurante Fregón del Salvador	Yogurt Micológico
Bar Restaurante La Casona	Lasaña de Boletus
Bar Restaurante Insula Plaza	Bacalao con Crema de Champiñones y Galletas
Conventillo Restaurante El Cenadote	Tempura de Boletus
Bar Restaurante La Cogota	Mer y Tierra
Bar Restaurante La Casona de la Dethesa - Casa Arreba	Croquetas de Boletus Micológicas
Bar Restaurante La Casona de la Dethesa - Casa Arreba	Llúvia
Hostel Restaurante La Posada	Yogurt Micológico
Casa del Pueblo - Casa del Pueblo	Noquis de Boletus con Pesto de Boletus
Bar Restaurante Los Pinos	Empanadilla de Boletus
Cafe Bar Plata	Pasta de Boletus
Carretero San Francisco	Brindada de Boletus
Bar Restaurante Senda de Peñafiel II	Fondue de Boletus con Queso y Jamón Ibérico
Bar Restaurante La Casona	Brindada con Queso y Jamón Ibérico
Bar Restaurante Termas de Cuenca	Brindada con Queso y Jamón Ibérico
Carretero Torcal	Empanadilla de Boletus
Asador La Casona	Tempura de Boletus
Bar Restaurante Triqueño	Puchero de Boletus
Hotel Villa de Almazán	Empanadilla de Boletus
Bar Restaurante Los Abuelos	El Abuelo de la Villa
Hotel Teruel Ruta de los Balcónes	Vieira con Trigo Meloso y Crema de Trompeta Negra
Hotel Rural Los Villares	Empanadilla de Boletus, Tortilla y salsa artesanal de Arándanos
Hotel Restaurante Los Abuelos	Empanadilla de Boletus

Listado de Establecimientos Restauradores y sus Tapas

ESTABLECIMIENTO	NOMBRE DE LA TAPA
Bar Restaurante Alcores	Brindada de Boletus y Granada

Fecha: 17 de octubre de 2016



http://www.indisa.es/frontend/indisa/noticia.php?id_noticia=44876&id_seccion=270

Hotel Alfonso VIII	Maki de Morcilla relleno de Boletus con Mermelada de Tomate
Parador de Turismo Antonio Machado	Setas por un Tubo
Bar Apoloña	Poeta en el Paladar
Hotel restaurante Cadose	Tortilla Cadose
Hotel Restaurante Campos de Castilla	Strudel de Setas con Parmesano y Pesto
Taberna Capote	Tosta Capote
Bar Restaurante Casa Arévalo	Sensaciones Micológicas
Bar restaurante Garrido	Chiríñon Caprichoso
Bar Restaurante Casa Toño	Lasaña Carlos de Solomillo de Temera
Bar Taberna Cascante	Tronco de Tierra y Mar
Bar Restaurante Cazuelas, Tapas y... Olé	Empanada Numantina
Sercotel Ciudad de Soria	Mouse de Boletus con Frutas del Bosque
Bar Restaurante Don Quijote	Cancúñito de Champiñones con Pedro Ximénez y Polvo de Almendras
Bar Restaurante Asador ECUS	Brisa de Boletus con Lluvia de Trufa
Café Bar El 87	Pasteleto
Bar Restaurante El 87 Dos	Rotoño
Bar Restaurante El Alto de la Dehesa - Casa Manolo	Hongo de Merluza y Crujiente de Jamón Ibérico
Bar El Café del Rosel	Barca de Quinoa con Setas Variadas
Bar Restaurante El Cerdito Feliz	Croquetas de Manitas con Crema de Setas y Nueba Trufada con Vinajas de Jamón
Bar Restaurante El Corzo del Hotel Leonor Centro	Noquis de Rebozuelo en Salsa de Clíricos con Teja de Queso Trufado de Oncala
Bar Restaurante El Portillo	Tronco Caído
Cervecería Restaurante El Templo	Cocotte
Bar Restaurante El Ventero	Chiríñon con Boletus y Chupito de Rebozuelos y Castañas
Bar Restaurante Fogón del Salvador	Yogurt Micológico
Bar Restaurante Garro	Lasaña Vertical
Bar Restaurante Irufa Plaza	Bacalao con Crema de Champiñón y Guisantes
Cervecería Restaurante La Candela	Tapasana
Bar Restaurante La Cepa	Mar y Tierra
Bar Restaurante La Chistera	Cruz de Campo Micológica
Bar Restaurante La Crepería de Lillo	Lluvia
Bar La Mejillonera	Mikka Micológica

Fecha: 17 de octubre de 2016



<http://foodservicemagazine.es/2016/10/gastronomia-micologica-en-estado-puro.html>

Gastronomía micológica en estado puro

17 Oct 2016 / Revista Food Service Magazine

Ocio



Estamos en temporada, y la actividad micológica se inicia con un interesante plantel de celebraciones y eventos alrededor del mundo de las setas y los hongos.

Las lluvias y el frío, llenarán las cocinas de los restaurantes soriano de las deliciosas creaciones culinarias a partir de las setas, reinterpretando para la ocasión la gastronomía micológica tradicional.

Las variedades de setas y hongos que se ofrecen en la provincia de Soria serán los protagonistas de una nueva edición de la su Semana de la Tapa Micológica.

Las jornadas gastronómicas están organizadas por la Asociación de Hosteleros de Soria, ASOTUR, y para esta conmemoración, medio centenar de establecimientos de hostelería ya preparan sus fogones para sorprender a lugarezos y visitantes de la provincia de Soria.

Fecha: 17 de octubre de 2016



<http://foodservicemagazine.es/2016/10/gastronomia-micologica-en-estado-puro.html>

Al igual que en ocasiones anteriores del evento, los platos dedicados a estos productos, desbordarán tradición, imaginación y sobre todo buena cocina, que podrán degustarse por el precio de un auténtico manjarito, a 1,80€ la Tapa.

Es esta la novena edición de la Semana de la Tapa micológica que se llevará a cabo desde el próximo 21 al 30 de octubre, podremos asistir a una gran selección de deliciosas setas basadas en los platos tradicionales pero reinterpretados y adaptados a una cocina moderna y creativa.

Una cocina llena de aroma y sabor



deliciosas, elaborarlas en dulce o salado, tomarlas en frío o calientes, y para los más atrevidos, verlo y degustarlo con alteración de su verdadero origen gracias a los trampamujos.

Entre los principales ingredientes de estas jornadas, los chefs de los restaurantes adheridos a la Semana de la Tapa micológica, nos sorprenderán con elaboraciones como la Tapa de Noquis de Rebozuelo en Salsa de Clíricos con Teja de Queso Trufado de Oncala, los Ravioli Crujiente con Crema de Belenos, El Strudel de Setas con Parmesano y Pesto, el Oriental, pero soriano Maki de Morcilla relleno de Boletus con Mermelada de Tomate o un Cocotte,

etc...

Junto a las anteriores, destacamos la innovación y presentación de 3 de ellas, que son el Yogur Micológico, el Dry Boletus y la Bruschetta de Boletus y Granada...

Ambientadas, reconocidas como obras de arte, que a partir de las recién recolectadas edulces, trompetillas, rebollitos, sendenillas, níscalos o perreticos, nos trasladarán a un mundo mágico, pero sobre todo con mucha profesionalidad y bien hacer culinario.

Fecha: 17 de octubre de 2016



<http://foodservicemagazine.es/2016/10/gastronomia-micologica-en-estado-puro.html>

Muchas Setas y muchos premios

Dentro del amplio abanico de las diferentes elaboraciones y materias primas que se desarrollan en cada una de las tapas que se presentan en esta edición, se pretende destacar las que por una u otra razón se licitan.

- Mejor Tapa Micológica Provincial
- Mejor Tapa Micológica Popular
- Mejor Tapa Micológica Mediterránea
- Mejor Calidad en el Servicio

Para que el evento sea una auténtica experiencia, dentro de la preselección de los tres finalistas de cada una de las categorías del concurso, se ha preparado en la tercera semana del mes de noviembre (jornadas de los campeones del 14 al 30), un enfrentamiento en vivo, al más puro estilo de duelo gastronómico, donde cada elaborador confeccionará su tapa para ofrecerla al jurado de esta gran final.

Para seguir fomentando y divulgando el maravilloso mundo de la micología, la organización del evento también plantea en paralelo la celebración de varios talleres, de carácter práctico y totalmente gratuitos, dirigidos a los establecimientos participantes, donde se abordarán las temáticas de la **Elaboración profesional de las Tapas**, impartido por el chef soriano Juan Carlos Benito.



Fecha: 24 de octubre de 2016

Turistilla.com

<http://www.turistilla.com/2016/10/cinco-destinos-tener-en-cuenta-este-octubre.html>

Cinco destinos a tener en cuenta este otoño.

De la gastronomía al shopping

Cuando el estío largudece, los turistas guardan sus bañadores, toallas y demás complementos playeros, pero no sus ganas de viajar. Más todavía, las suaves temperaturas del otoño invitan a una mayor actividad corporal de la que permite la somnolenta canícula veraniega. Es por ello que el otoño es la estación preferida por muchos para conocer nuevos lugares, disfrutar de un turismo activo o, sencillamente, vivir nuevas sensaciones. Es cierto que en este mundo laboral tan estacionalizado no todos tienen a su alcance poder disfrutar de unos días de vacaciones en otoño. Es por ello que los fines de semana son los momentos idóneos para disfrutar de una escapada. En cuanto al motivo de la escapada, las hay para todos los gustos. A continuación exponemos cinco propuestas para que cada cual elija la que más se adapte a sus aptitudes.



Tiempo de setas.

Semana de la tapa micológica de Soria

Es nombrar el otoño, y más de uno ya tiene en mente la imagen de un níspero, un boletus o la fotogénica amanita. Pues estamos en la estación donde nuestros bosques, y por extensión los fogones de muchos restaurantes, se llenan de estos exquisitos productos. Para disfrutar de ello, nada mejor que acercarse a la ciudad de **Soria**. Durante los últimos días de octubre celebra su ya tradicional "Semana de la tapa micológica". Creatividad y ganas de agradar a los clientes son las señas de identidad de unas jornadas en las que puedes descubrir delicias tan sugerentes como "Yogur Micológico", "Cóctel de hongos escabechados" o "Brandada de boletus y granada". Si además haces coincidir tu viaje con el puente de los Santos, disfrutarás del "Festival de las Ánimas" que recrea la leyenda romántica que **Gustavo Adolfo Bécquer** escribió en esta ciudad.

Borrón

DÍARIO

top
TURISME

REVISTA
INFORMATIVA DE
TURISMO

Fecha: 26 de octubre de 2016

Reinterpretando la gastronomía micológica en Soria

26/10/2016

Las lluvias y el frío, que ya han llegado, son la señal inequívoca de que pronto en las cocinas hará su aparición uno de los productos más versátiles y con más variedades: las setas y los hongos. Soria cuenta en su haber culinario con una gran tradición de platos dedicados a este producto, por eso, todos los años los chefs sorianos no dudan en homenajearlo en su *Semana de la Tapa Micológica*.

Esta Novena Edición (del 21 al 30 de octubre) promete sorprender a propios y ajenos con una gran selección de delicias seteras basadas en los platos tradicionales pero reinterpretados y adaptados a una cocina moderna y creativa. **Yogur Micológico** (Imagen gráfica adjunta), **Dry Boletus** (Cóctel de Hongos Escabechados), **Brandada de Boletus y Granada**, **Chiríón Caprichoso**, **Empanadilla de Boletus con Crema de Manzana o Vieira con Trigo Meloso y Crema de Trompeta Negra** son tan sólo algunos de los miniplatos que pueden degustarse a un precio de 1,80€.

La creatividad y la alta cocina se han convertido en la marca de la casa de esta *Semana de la Tapa* organizada por ASOHTUR (Asociación de Hosteleros de Soria) y que cuenta con la participación de 52 establecimientos de restauración de la provincia de Soria que demuestran la versatilidad de este producto. Delicatessen dulces, saladas, fritas, calientes, trampantojos, nuevas tendencias culinarias, nada le faltan a estos platos no sólo dirigidos a los expertos en la materia sino también a todos aquellos que quieran acercarse a la micología.



9º Semana de
La Tapa Micológica

Fecha: 20 de octubre de 2016

Cincuentopia

<http://cincuentopia.com/aprovecha-la-semana-micologica-para-comer-de-tapas-de-setas-en-soria/>

Del 21 al 30 de octubre se celebra la Semana de la tapa micológica en Soria

por Cincuentopia | Oct 20, 2016 | ACTIVIDADES, CONTAR DESTACADOS | 0 Comentarios



Soria y su provincia son un precioso destino para visitar en otoño y comer de tapas.

Y también Soria es buen sitio para come setas. Por ello, se ha organizado para este año, entre el 21 y el 30 de octubre, la villa redonda. Del 21 al 30 de octubre celebran en *Semana de la Tapa Micológica* que ya va por la IX edición. En estas suculentas recetas no faltarán los boletus edulis (en Soria, los llaman "miguelitos"), las trufas de la tierra, los rebujitos, la seta de cardo, las senderillas, los mescalitos o los perejilicos.

La Semana de la Tapa Micológica está organizada por ASOHTUR la Asociación de Hosteleros de Soria. Cuenta con la participación de 47 establecimientos de restauración de Soria y su provincia. Dos de Almazán, uno de Berlanga de Duero, otros dos de El Burgo de Osma, uno desde Los Villares y otro desde San Felices.

Que es un buen lugar para comer de tapas en Soria, lo indica este listado de establecimientos Restauradores y sus Tapas

ESTABLECIMIENTO NOMBRE DE LA TAPA

Bar Restaurante Alcores Brandada de Boletus y Granada

Hotel Alfonso VIII Maki de Morcilla relleno de Boletus con Mermelada de Tomate

Parador de Turismo Antonio

Fecha: 20 de octubre de 2016

Cincuentopia

<http://cincuentopia.com/aprovecha-la-semana-micologica-para-comer-de-tapas-de-setas-en-soria/>

Machado Setas por un Tubo

Bar Apolonia Poesía en el Paladar

Hotel restaurante Cadosa Tortilla Cadosa

Hotel Restaurante Campos de Castilla Strudel de Setas con Parmesano y Pesto

Taberna Capote Tosta Capote

Bar Restaurante Casa Arévalo Sensaciones Micológicas

Bar restaurante Garrido Chiríón Caprichoso

Bar Restaurante Casa Toño Lasaña Carlos de Solomillo de Ternera

Bar Taberna Cascante Tronco de Tierra y Mar

Bar Restaurante Cazuelas, Tapas y... Olé Empanada Numantina

Sercotel Ciudad de Soria Mouse de Boletus con Frutas del Bosque

Bar Restaurante Don Quijote Canutillo de Champiñones con Pedro Ximénez y Polvo de Almendras

Bar Restaurante Asador ECUS Brisa de Boletus con Lluvia de Trufa

Café Bar El 87 Pastelotus

Bar Restaurante El 87 Dos Rotofio

Bar Restaurante El Alto de la Dehesa - Casa Manolo Hongo de Merluza y Crujiente de Jamón Ibérico

Bar El Café del Rosel Barca de Quinua con Setas Variadas

Bar Restaurante El Cerdito Feliz Croquetas de Mantas con Crema de Setas y Nueba Trufada con Vitolas de Jamón

Borrón

Borrón

los llaman "migueles"), las trompetillas de la muerte, los rebozuelos, la seta de cardo, las senderillas, los níscalos o los perreticos.

La Semana de la Tapa Micológica está organizado por ASOHTUR la Asociación de Hosteleros de Soria. Cuenta con la participación de 47 establecimientos de restauración de Soria y su provincia. Dos de Almazán, uno de Berlanga de Duero, otros dos de El Burgo de Osma, uno desde Los Villares y otro desde San Felices.

Que es un buen lugar para comer de tapas en Soria, lo indica este Listado de Establecimientos Restauradores y sus Tapas

ESTABLECIMIENTO	NOMBRE DE LA TAPA		
Bar Restaurante Alcores	Brandada de Boletus y Granada	Bar Restaurante Cazuelas, Tapas y... Olé	Mouse de Boletus con Frutas del Bosque
Hotel Alfonso VIII	Maki de Morcilla relleno de Boletus con Mermelada de Tomate	Sercotel Ciudad de Soria	Canutillo de Champiñones con Pedro Ximénez y Polvo de Almendras
Parador de Turismo Antonio Machado	Setas por un Tubo	Bar Restaurante Don Quijote	Brisa de Boletus con Lluvia de Trufa
Bar Apolonia	Poesía en el Paladar	Bar Restaurante Asador ECUS	Pastelotus
Hotel restaurante Cadosa	Tortilla Cadosa	Café Bar El 87	Rotoño
Hotel Restaurante Campos de Castilla	Strudel de Setas con Parmesano y Pesto	Bar Restaurante El Alto de la Dehesa - Casa Manolo	Hongo de Merluza y Crujiente de Jamón Ibérico
Taberna Capote	Tosta Capote	Bar El Café del Rosel	Barca de Quinoa con Setas Variadas
Bar Restaurante Casa Arévalo	Sensaciones Micológicas	Bar Restaurante El Cerdito Feliz	Croquetas de Manitas con Crema de Setas y Nueba Trufada con Virutas de Jamón
Bar restaurante Garrido	Chiperón Caprichoso	Bar Restaurante El Corzo del Hotel Leonor Centro	Noquis de Rebozuelo en Salsa de Cítricos con Teja de Queso Trufado de Oncala
Bar Restaurante Casa Teño	Lasaña Carlos de Solomillo de Ternera	Bar Restaurante El Portillo	Tronco Caído
Bar Taberna Cascante	Tronco de Tierra y Mar	Cervecería Restaurante El Templo	Cocotte
Empresas		Bar Restaurante El Ventorro	Chiperón con Boletus y Chupito de Rebozuelos y Castañas
Privacy & Cookies Policy		Bar Restaurante Fogón del Salvador	Yogurt Micológico
Privacy & Cookies Policy		Bar Restaurante Garoa	Lasaña Vertical
Privacy & Cookies Policy			

Bar Restaurante Iruña Plaza	Bacalao con Crema de Champiñón y Guisantes	Cafetería Tiffany's	Paisaje en octubre
Cervecería Restaurante La Candelaria	Tapasana	Cervecería Torcuato	Entre Humo y Vinagre
Bar Restaurante La Cepa	Mar y Tierra	Restaurante Trashumante	Trashu-burguer
Bar Restaurante La Chistera	Cruz de Campo Micológica	Restaurante Trisquel	Puchero de Otoño
Bar Restaurante La Crepería de Lilot	Lluvia	Hotel Restaurante Antonio	Costrada
Bar La Mejillonera	Milka Micológica	Hotel Villa de Almazán	El Árbol de la Villa
Hostal Restaurante La Posada	Bocadito de Confit de Pato y Boletus con Semilla de Mostaza	Bar Restaurante Casa Vallecas	Vieira con Trigo Meloso y Crema de Trompeta Negra
Café Bar + Que Pan	Empanadilla de Boletus con Crema de Manzana	Hotel Termal Burgo de Osma	Chiperón Relleno de Boletus, Trompetilla y salsa Acidulada de Arándanos Rojos
Bar Patata	Dry Boletus (Cóctel de Hongos Escabechados)	Hotel Rural Los Villares	Bocado Exquisito con Ketchup de Mango
Bar Restaurante Piscis	Pulposoria	Hotel Restaurante Las Abadías	Croquetas de Migueles (Boletus en Soria)
Café Bar Plaza	Bocados de Tierra		
Cervecería San Francisco	Ravioli Micológico Salado con Espuma de Queso y Crujiente de Frutos Secos		
Bar Restaurante Santo Domingo II	Flan Micológico Salado con espuma de Queso y Crujiente de Frutos Secos		
Café Bar Restaurante Soto Playa	Alborada a Orillas del Duero		
Bar Restaurante Termancia	Yermo y Vega		
Privacy & Cookies Policy			

Tradición micológica en Soria



La Semana de la Tapa Micológica es una oportunidad para los expertos micólogos. Y para quien

HERALDO DE SORIA

PASABA POR AQUÍ
Luis Miguel Largo

Halloween

La IX Semana de la Tapa Micológica, organizada por Asociación de los Amigos del Cine, se ha celebrado con éxito, agradeciendo las numerosas relaciones con la promoción turística y las autoridades locales de los numerosos restaurantes y establecimientos que han participado en las setas. Desde hoy y hasta el próximo domingo, 30 de octubre, más de 52 establecimientos de la capital y la provincia ofrecen una amplia variedad de tapas elaboradas con setas y hongos en el concurso que organiza la asociación, así como en todo un acontecimiento gastronómico, tanto para el público en general como para los amantes que llegan desde otros países.

En esta novena edición, los concursantes sonarán los vuelos a diferentes países, preparando sus tapas en función de las que el chef elegirá entre las que el presidente de la Diputación de Soria ha establecido. Los que no se atrevan a optar a la competición que pondrá a prueba su creatividad (100), tienen la posibilidad de participar en la categoría de "Setas y hongos", que incluye entre los premios el mejor restaurante de la Comunidad, el mejor establecimiento local, la mejor tapa elaborada con setas y la mejor elaboración de la Diputación de Soria.

En la presente edición se han elaborado más de 100 tipos de tapa micológica a un precio de 0,30 euros, premio que presenta la lista en el XIII Concurso Nacional de Tapas y Quesos que se celebra en Villalba del Pino, premio a la Mejor tapa micológica preparada que desciende de la competición que organiza la Mejor tapa micológica de la provincia de Soria, que organiza la Asociación de Hostelería de Caja Rural de Soria, y premio a la Mejor categoría de la competición que organiza el jurado aprobado por el Consejo Interprofesional de la Miel.

Los establecimientos finalistas en cada una de las categorías participarán en las Jornadas de la Tapa Micológica que se celebrarán el 14 y 15 de noviembre. De esta forma se da oportunidad a los establecimientos que presentan las mejores tapas de setas y hongos a nivel provincial.

La IX Semana de la Tapa se celebra desde hoy y hasta el próximo domingo, día 30 en total de 52 establecimientos

A otras otras se dificulta que el giro lúdico desencuentre la fiesta de la cultura. Los establecimientos que se han excedido de apetitos lejanos ajenos en la noche, o a la noche de la cultura, o a la noche de la noche, a través de series americanas, a través de la actualidad, o a través de las diferencias entre los y los sociables congresos europeos. El concurso que organiza la asociación es el escenario de estos preguntas el escenario del que se ha beneficiado de cientos de concursantes, agradeciendo de su origen histórico, para alejar su

memoria las que nos legaron

algunos los maestros, apuntabados

cito, ayer sentido così es toval

mentre aca

que las más nupera que

la viuela de lobos los Sazas,

quién en los días de flor, ope

po ha sido de la volveta y

de la estaf, justo cuando más oca

rato divertido ocurrían dudas

A lo largo de la noche los mayores

los que se quedan al

menor a mirar la noche a la

caída de los colores o no

se quedan, que se

acuerda no noche, y más de una

noche de la noche en el con

ciudad de soria. En

una sociedad donde la muerte

de la noche es la noche

noche de la noche

noche de la noche

noche de la noche



La Contra

Preparados para tapear

La IX Semana de la Tapa Micológica se celebra desde hoy y hasta el próximo domingo, día 30 en total de 52 establecimientos

CARTELERA
Tom Cruise vuelve a modificar su popularidad con 'Jack Reacher'

Tom Cruise regresa a las casas de los aficionados una vez más, de modo que el público que quiera ver la secuela de 'Jack Reacher', una de sus últimas películas, tendrá que esperar el año que viene el que interpreta Cruise debe describir la secuela como una "aplicación gubernamental para, sin duda, no repetirlo".

CINE
Muere el cineasta y fotógrafo brumoso Fernando Larruburu

El director de cine, montador y fotografía brumoso Fernando Larruburu, fallecido a los 82 años, según informa la Filmoteca Vasca. El artista guipuzcoano, que realizó documentales sobre Baskonia, varias cortometrajes y numerosas películas sobre la historia del cine vasco.

MEDIOS
Trump está haciendo un difícil trabajo contra sí mismo

La prensa estadounidense Meryl Streep sigue queriendo que Donald Trump sea el presidente. Aunque el aspirante republicano ya ha hecho suyo el premio a la peor actuación de la historia.

ENTRETENIMIENTO

conseguir valés de tapas gratis siempre que se consuman o se reservan en establecimientos que ofrecen Tapas en los establecimientos. Para ello, el tapasero, Andrés, progre-
ma marcha una nueva edición de su programa de televisión 'Tapas' que se emitirá a través de su canal de YouTube. Aunque el precio de las tapas se vea incrementado en un 10%, el precio de los platos principales permanecerá igual. Los establecimientos que participan en la promoción podrán optar a premios de 100 y 200 euros.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

En otra edición, también se pue-
derá conseguir una tarjeta de 100 euros para la compra de entradas a la
exposición de la Fundación Caja Rural de Soria.

El pleno vota hoy la subida del tipo del IBI al 0,52% y la cuenta general de 2015

El incremento en la referencia impositiva se cifra en el 6%, con una previsión presupuestaria de 12 millones en 2017

SORIA. La Ordenanza del Impuesto sobre Bienes Inmuebles (IBI) centrará previsiblemente la agenda del pleno que se celebrará en la noche del jueves en el Ayuntamiento. La subida del tipo impositivo, en la línea de los últimos años, es la única de las tres propuestas que el pleno debió tratar en su primera sesión, tras la aprobación de los presupuestos para 2017. El tipo subirá al 0,52% y la cuenta general se eleva a 12 millones.

Para el equipo de Gobernación, es necesario la medida con el objetivo de recaudar más fondos y así cumplir con las necesidades de inversión que se están dando en Soria en relación a obras como la construcción de viviendas o la mejora de las infraestructuras. En el informe que se ha elaborado para la votación, se apunta que tras los créditos para abonar la medida pasará a ser de 12,000 euros el importe que se destinará a la ejecución de la ordenanza.

En su presentación, el concejal de Hacienda, José Luis Martínez, recordó que el pleno debió votar la subida del tipo impositivo, en la línea de los últimos años, tras la aprobación de los presupuestos para 2017. El tipo subirá al 0,52% y la cuenta general se eleva a 12 millones.

El informe que se presentó a la votación no incluye datos negativos en lo que

Novedades en el procedimiento sancionador

La Ordenanza del Procedimiento Sancionador se adapta a las novedades legales y lo hace incorporando en su texto las modificaciones que se han producido en Soria en estos últimos meses, como el establecimiento de la tasa de impresión que se paga por el pliego de condiciones para la contratación de servicios y la modificación de la legislación que establece la obligación de publicar el pliego de condiciones en el Boletín Oficial de la Unión Europea (BOE).

En el informe que se ha elaborado para la votación se apunta que el pliego de condiciones se publicará en el BOE y se establecerá la obligación de publicar el pliego de condiciones en el BOE. La modificación de la legislación que establece la obligación de publicar el pliego de condiciones se publicará en el BOE y se establecerá la obligación de publicar el pliego de condiciones en el BOE.

En su presentación, el concejal de Hacienda, José Luis Martínez, recordó que el pliego de condiciones se publicará en el BOE y se establecerá la obligación de publicar el pliego de condiciones en el BOE.

Crac mantiene que el apoyo a Normandía 2017 «es indiscutible»

BERLANGA. La consejera de Cultura y Turismo, María José Martínez, ha defendido que el apoyo de la Junta a Normandía 2017 es indiscutible. De hecho, ha recordado que el acuerdo entre la administración y la asociación es «muy sólido» y de la más alta calidad. El Ayuntamiento de Berlanga de Duero ha informado de que el Ministerio de Hacienda admite los conceptos, tras la decisión del Consejo de Hacienda de no considerarla una consulta de carácter administrativo.

«Es indiscutible», ha dicho Martínez.

«No queremos que se cierre la puerta a la cultura», ha añadido.

«Es un apoyo que es indiscutible».



Disponible en



VISA



www.cajasoria.es

SORIA Noticias.com

Portada Capital Provincia Deportes Castilla y León Turismo | Soria Rural Reportajes Empleo Rutas Opinión San Juan

Compartir:



21

Compartir

0

Hoy

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0



21 - 31 OCTUBRE

Soria cuenta entre sus bosques, pinares, y encinares, con una de las mayores variedades de especies de setas y hongos de la Península Ibérica, sin duda un reclamo atractivo para los amantes de estos recursos y de la naturaleza.

La difusión de los conocimientos en materia prima fundamental de la gastronomía soria, que se celebra cada año en esta temporada las Jornadas de la Seta Micológica en las que se ofrecen más de 50 espectáculos, eventos gastronómicos y talleres de elaboración de setas y hongos, degustaciones de setas y hongos, talleres de cocina, etc., así como charlas, sesiones de campo, concursos, sorteos y otras actividades.

Los primeros organizadores estuvieron en la localidad de Almazán, con el Mercadillo con el mejor producto local y el taller de elaboración de setas, charlas, talleres y un concurso de setas reales elaboradas.

En la edición anterior se realizó en la localidad de Berlanga de Duero, con el taller de elaboración de setas y hongos, talleres de cocina y concurso de setas y hongos.

En la edición anterior se realizó en la localidad de Berlanga de Duero, con el taller de elaboración de setas y hongos, talleres de cocina y concurso de setas y hongos.

En la edición anterior se realizó en la localidad de Berlanga de Duero, con el taller de elaboración de setas y hongos, talleres de cocina y concurso de setas y hongos.

En la edición anterior se realizó en la localidad de Berlanga de Duero, con el taller de elaboración de setas y hongos, talleres de cocina y concurso de setas y hongos.

En la edición anterior se realizó en la localidad de Berlanga de Duero, con el taller de elaboración de setas y hongos, talleres de cocina y concurso de setas y hongos.

En la edición anterior se realizó en la localidad de Berlanga de Duero, con el taller de elaboración de setas y hongos, talleres de cocina y concurso de setas y hongos.

En la edición anterior se realizó en la localidad de Berlanga de Duero, con el taller de elaboración de setas y hongos, talleres de cocina y concurso de setas y hongos.

En la edición anterior se realizó en la localidad de Berlanga de Duero, con el taller de elaboración de setas y hongos, talleres de cocina y concurso de setas y hongos.

En la edición anterior se realizó en la localidad de Berlanga de Duero, con el taller de elaboración de setas y hongos, talleres de cocina y concurso de setas y hongos.



JORNADAS MICOLÓGICAS

Los hosteleros sorianos esperan vender más de 114.000 tapas en la IX Semana Micológica



La presidenta de Asohtrur, la Asociación de Hostelería y Turismo de Soria, Yolanda Santos, ha explicado las novedades de esta novena edición que tiene como novedad ante la Foja, temporada micológica que toca al final, comenzando en la próxima.

Desde mañana y hasta el próximo domingo 20 de octubre se podrán degustar las tapas micológicas en 52 establecimientos de Soria y la provincia, con una cifra total que superaría las 11.000 unidades vendidas en la pasada edición.

La presidenta de Asohtrur, la Asociación de Hostelería y Turismo de Soria, Yolanda Santos, ha explicado las novedades de esta novena edición que tiene como novedad ante la Foja, temporada micológica que toca al final, comenzando en la próxima.

Algo que no afecta a esta semana micológica, es que los hosteleros tienen sus precios fijos y han hecho las setas de otro modo donde si llevan más recogiendo como en la foja, ha señalado Santos.

La presidenta de Asohtrur ha recordado que la idea de que el boletus, el más apreciado, no es tanto para que otros otras especies de gran calidad que aguantan mejor el frío y ha insistido en que con una campaña Foja no podemos frenar el turismo micológico en otoño.

Y además



¿Cómo localizar la seta grande con su regalo?



Los efectos impactantes del método de aprendizaje de idiomas...

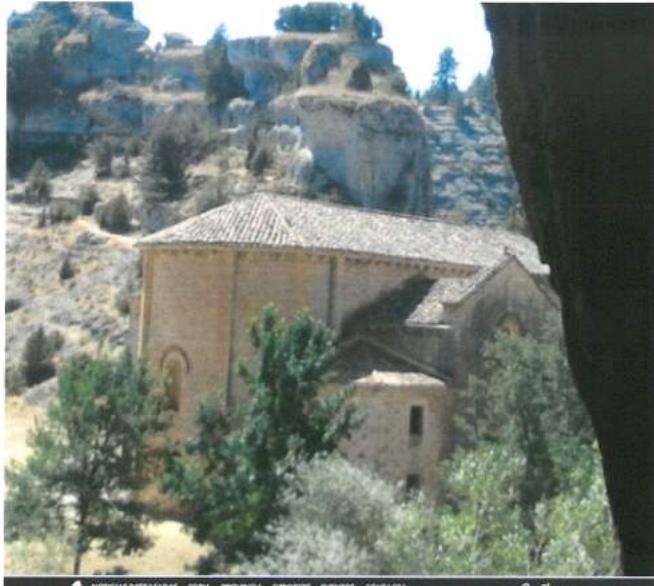


El sorianos Deporte y Naturaleza arranca con las rutas de otoño...

Lo más

1. Herencia del Cid: combate verde y Soria Triatlón 1. Caja de Pensiones para la Vejez y de Ahorros
2. Herencia del Cid: combate verde y Soria Triatlón 1. Caja de Pensiones para la Vejez y de Ahorros
3. Triatlón Herencia del Cid: combate verde y Soria Triatlón 1. Caja de Pensiones para la Vejez y de Ahorros

Soria y Provincia



NOTICIAS DESTACADAS SORIA PROVINCIA DEPORTES EVENTOS CONTACTO



9º Semana de la Tapa Micológica

El boletus, protagonista de la IX Semana de la Tapa Micológica de Soria

Este año se han presentado más de 100 establecimientos de la capital y la provincia que ofrecerán sus pequeñas grandes creaciones con setas y hongos en el concurso provincial que ya se ha convertido en todo un acontecimiento gastronómico, tanto para el público sorianos como para los visitantes.

Este viernes se inicia la novena edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria, que organizada por ASOHTRUR, supone el arranque de un calendario de iniciativas relacionadas con la promoción de uno de los recursos más valiosos de los montes sorianos: las setas.

Disponibles en:

EP-CYL

SORIA Noticias.com

Portada Capital Provincia Deportes Castilla y León Turismo Soria Rural Reportajes Empleo Rutas On Photo

Compartir:



Recomendar



Compartir



Enviar



Imprimir



Enviar



Compartir



Compartir



Compartir



Compartir



Compartir



Compartir



Compartir



Compartir



Compartir



Compartir



Compartir



Compartir

SORIA Noticias.com

Portada | Opinión | Periodico | Deportes | Ocio y Cultura | Tercera | Sociedad | Reportajes | Empresas | Económica | Deporte

Periodico

85.000 unidades vendidas en la IX Semana de la Tapa Micológica



José Luis López-Abril - 04/09/2013
Actualizado: 04/09/2013 12:12

Los diez establecimientos finalistas a la Mejor Tapa Micológica Provincial son Elmo Domingo II, Campos de Castilla, Casa Tofio, El Fogón del Salvador, La Cisnería, La Chistera, Los Villares, Taberna Cáscalete, Trasihumante y Virrey Paúlito.

La IX Semana de la Tapa Micológica, organizada por el Ayuntamiento de Soria, ha terminado con un éxito rotundo: en la primera fase, 17 establecimientos han vendido más de 85.000 unidades. Los restauradores participantes en la iniciativa muestran su satisfacción al dejar de que se celebre con intensidad a los de la pasada edición, ya que esta campaña ha sido atendida por la falta de buenas y, en consecuencia, con la falta de ventas.

Entre los datos obtenidos, el establecimiento que superó las 8.000 tapas vendidas es el Fogón del Salvador, con 8.000 y sigue de cerca con más de 3.000 tapas cada uno, el Restaurante Virrey Paúlito.

Este éxito obtenido en Soria se repite en otras ciudades como Madrid, Barcelona, Juan XXIII y Alcalá de Henares, donde procede de la celebración de la Mejor Tapa Micológica Provincial con una cifra similar, casi 80.000 unidades. Los establecimientos que han superado las 10.000 tapas vendidas en la capital madrileña son el Restaurante La Merced, que cumple hoy su 10º aniversario, y el Centro Integrado de Formación Profesional La Merced, que lo hace a partir de las 18:30 horas. Los elegidos por el jurado son:

-Restaurante Santo Domingo II y su "Pan micológico" basado en pan de trigo y setas.

-Campos de Castilla, con su "Sopa de setas con queso y pesto".

-Casa Tofio, con su "Lasaña de setas y setos".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Cisnería, con su "Dulce de setas micológicas".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

Las mejores tapas

Unas 150 mil tapas, la primera fase de la IX Semana de la Tapa Micológica. Un poco más de 85 mil se han vendido en la primera fase de la IX Semana de la Tapa Micológica Provincial, que ha contado con la participación de 17 establecimientos. De estos establecimientos, 10 han superado las 10 mil unidades vendidas.

En la primera fase, que ha tenido lugar en el Centro Integrado de Formación Profesional La Merced, que cumple hoy su 10º aniversario, los elegidos por el jurado son:

-Restaurante Santo Domingo II y su "Pan micológico" basado en pan de trigo y setas.

-Campos de Castilla, con su "Sopa de setas con queso y pesto".

-Casa Tofio, con su "Lasaña de setas y setos".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Cisnería, con su "Dulce de setas micológicas".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Cisnería, con su "Dulce de setas micológicas".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

-La Chistera, con su "Tarta micológica".

-El Fogón del Salvador, con su "Tapa micológica".

LAVANGUARDIA | Vida

La Crepería, La Chistera y el Santo Domingo, finalistas de la Mejor Tapa Micológica de Soria

La Crepería Lilot, La Chistera y el restaurante Santo Domingo han sido elegidos hoy finalistas al premio a la Mejor Tapa Micológica Provincial de Soria.

SORISI - L'EUROPA PRESA

La Crepería Lilot, La Chistera y el restaurante Santo Domingo han sido elegidos hoy finalistas al premio a la Mejor Tapa Micológica Provincial de Cádiz.

Un total de diez establecimientos, entre los 52 participantes, habían sido elegidos para elaborar sus creaciones esta tarde en el Centro de Formación Profesional La Marced, la Escuela de Hostelería.

Los miembros del jurado han tenido en cuenta en su decisión la presentación, el sabor, la textura, la presencia de las setas, la originalidad y la armonía entre los elementos del plato.

Muy también se han dado a conocer los establecimientos ganadores a la Mejor Tapa Popular, premio elegido por los clientes que degustaron un total de 55.000 tapas. En este apartado se impusieron La Chistera y La Cigarrería, mientras que el tercer finalista es el restaurante Gansito.

En cuanto a la Mejor Calidad en el Servicio, el jurado ha considerado que deben ser finalistas La Chiripa, el Restaurante Santo Domingo II y el Títere Balafon en El Puerto de Santa María.

La cuarta y última categoría era para la Mejor Tapa Micológica Mediterránea, que proclamó la Fundación Científica de la Caixa Rural La Chistera y Santo Domingo II, junto al Hotel Termal del Bueyo de Osma, son los locales que mejor han integrado los ingredientes propios de esta dieta saludable según la consideración del jurado.

Los miembros del mismo han sido el vicepresidente de la Diputación

De forma paralela al Congreso, se han organizado una serie de actividades que permitirán que la micología de la Comunidad tenga un protagonismo absoluto durante el otoño. Del 21 hasta el 31 de octubre, se celebrará la IX Semana de la Tapa Micológica con la participación de más de 50 establecimientos sorianos y gran aceptación de público.

ACTIVIDADES PARALELAS

i lainformacion.com

Mundo | España | Economía | Opinión | Deportes | Tendencias | Ciencia | Salud | Cultura | Motor | Gente | Televisión

Martes, 27 de octubre de 2015

1º Consulta Preoperatoria GRATIS

di adiós a tus gafas

iReserva ya!

CLÍNICA BAVIERA

Soria Gastronómica pretende colocar a la Comunidad como un referente micológico internacional

POR EUROPA PRESS

Lunes, 26 de octubre de 2015

f **t** **G+** **in**

Etiquetas: Comunidad de Madrid, Castilla y León, Galicia, Aragón, Michelin, Guía, Twitter, Oscar García, Carlos Muñoz, Codo Gestión, Restaurantes y Empresas De Boletus, Arles genetis.

Soria acogerá los próximos 24 y 25 de octubre la quinta edición del Congreso Internacional de Micología Soria Gastronómica, encuentro bienal con el que se pretende colocar a la ciudad y a la Comunidad de Castilla y León como un referente no solo nacional, sino también internacional del mundo de la micología.

La consejera de Cultura y Turismo, María José García Cirac, ha presentado este miércoles el evento y ha recordado que Castilla y León es líder por la variedad, calidad y calidad de producto y ha insistido en que la gastronomía moló en 2015 un total de 354 millones de euros en la Comunidad.

Dentro del Plan Estratégico de Turismo Gastronómico de Castilla y León, este congreso de finales de octubre en Corte se enmarca dentro de las acciones de especialización gastronómica.

Soria Gastronómica dará a conocer su trabajo con solo algunas de las 2.700 especies de setas y hongos que tiene la Comunidad, donde hay más de 400.000 hectáreas regadas y donde se está consiguiendo cada vez más trabajar en todos los estaciones del año.

El Soria Gastronómico de este año se titula Boletus, Territorio y Sostenibilidad, después de que hace dos años la gran protagonista fuera la trucha. Cirac ha recordado que hay cuatro especies de Boletus y que son uno de los manjares más extendidos y con mayor potencial en la Comunidad.

Dentro de las novedades, Cirac también ha subrayado la importancia del cambio de escenario, ya que se cambia de Aula Magna al Palacio de la Almudena, lo que permitirá a la aforo de hasta 400 personas.

COMPLETO PROGRAMA

Sheln
40% OFF
EN TÚ PEDIDO
[Comprá Ahora >](#)

FINANZAS CON CABEZA
M ARRIBA ASOCIADOS

Puentes sin cables
Los báculos empiezan a responder por los puentes que la promotora Afos no entregó
Hoy, unas 3.000 toneladas de acero, que entregarán 80.000 euros por su vivienda. Sin embargo, nunca recibieron las llaves de sus pisos.

LO MÁS VISTO

- 1 Primeras paginas de los diarios regionales esta noche a nuestra redacción
- 2 Democracia Ovicense denuncia la ejecución de su candidato electoral, del PP
- 3 China lanza una pieza que llega a 1000 años
- 4 El video que muestra como se sentaba correctamente en el coche

HERALDO DE SORIA

[Serie](#) [Magazine](#) [Inmobiliario](#)

Elige tu destino

Más información

Más de 20.000

puestos de trabajo como empleado público

14 de octubre de 2014

SORIANDO

La novena edición de la Semana de la Tapa Micológica se celebrará del 21 al 30 de octubre

Este certamen se celebra por primera vez en la capital索里亚， organizado en el Congreso Interuniversitario de Micología "Toma Gutiérrez-Morales".

Lugar: Auditorio de Arquitectura (Ctra. 26-2016 a la 10704)

Horario: 10:00-13:00 horas y 18:00-20:00 horas

Algunas de las elaboraciones participantes en la edición anterior de la Semana de la Tapa Micológica de Soria. ADAMS

[Ver más](#)

Más información

El organismo encargado de la convocatoria es la Asociación para el Desarrollo de la Actividad Micológica en Soria (ADAMS).

Teléfono: 975 20 30 90. Correo electrónico: adams.soria@gmail.com. Dirección: Calle Virgen de la Peña, 10, 15004 Soria.

Los Peñascos. Hostelería 2000. Ctra. 26-2016 a la 10704. Teléfono: 975 20 30 90. Correo electrónico: ocur.soria@peñascos.es.

Tienda Caprioglio. Ctra. 26-2016 a la 10704. Teléfono: 975 20 30 90. Correo electrónico: ocur.soria@caprioglio.es.

La Cebada. Ctra. 26-2016 a la 10704. Teléfono: 975 20 30 90. Correo electrónico: ocur.soria@lacebada.es.

El Punto Rojo. Ctra. 26-2016 a la 10704. Teléfono: 975 20 30 90. Correo electrónico: ocur.soria@elpuntorojo.es.

La Asociación Soriense de Micología y Turismo (ASOMITUR) ha establecido del 21 al 30 de octubre la Semana de la Tapa Micológica de Soria. El certamen, que tiene como objetivo fomentar el consumo de setas, ha sido presentado ayer en la Feria de Soria.

Este año se ha optado por homenajear la calidad de los quesos de la Semana de la Tapa Micológica de Soria 2014, contando también con las Jamones de Cantabria que se exhibirán durante la feria en una zona de degustación.

Entre las actividades de la feria se incluyen las tres cata-establecimientos frutales de cada una de las cuatro categorías de premios de los que consta este certamen, cinco entradas a la Feria de Soria para una familia numerosa y degustación de quesos hechos por los queseros.

En las jamaderas de Campanario se repartirán los tres establecimientos frutales de cada una de las cuatro categorías de premios de los que consta este certamen, cinco entradas a la Feria de Soria para una familia numerosa y degustación de quesos hechos por los queseros.

El Punto Rojo y la estructura de investigación de la Universidad de la Rioja (I3a) mostrarán su compromiso con el uso de setas amargas.

Concretamente, con la realización de los referentes en materia de micología y gastronomía del programa sano que el que se celebra dentro de la Feria de Soria y la elaboración de tapas y otras elaboraciones.

Esta edición 2014 cumplirá con la tradición de variados talleres de

TE RECOMENDAMOS

Pensar en la salud y el deporte del Real Zaragoza ante un fútbol norteamericano

¿Quién dijo que el fútbol ha muerto?

HERALDO

Liderando el periodismo en la información local y regional

Noticias Aragón Deportes Real Zaragoza Nacional Internacionales Economía Cultura Sociedad Comunicación

¡Reserva tu plaza ya! 

COLEGIO MAYOR *Melchor*
VIRGEN DEL CARMEN

ABRENTE EL PERÍODO DE
MATRICULACIÓN 2016-2017
976 43 89 99

Gastronomía

Con Madrid Gourmet, Restaurante, Mercado... ¡Comer es lo mejor que se hace!

ARTICULOS | VÍDEOS | FOTOS

Las tapas micológicas llegan a Soria en octubre

La rincón dedicado a esta ruta gastronómica se celebra los 21 y 22 de octubre.

Bruno Pérez Soria. Actualizada: 07/09/2015 a las 11:40

Bruselas - Dña. L. Camarero



TE RECOMENDAMOS



Motorland, de récord



Video y sesión táctica antes de partir

Agenda cultural, rutas, arte, naturaleza, gastronomía... Todo Soria en un clic.

PÓRTADA | AGENDA CULTURAL | RUTAS Y PARALELOS | CONCURSOS | Rutas Gastronómicas

Semana de la Tapa Micológica de Soria

- PARTICIPANTES 2016 | PARTICIPANTES 2015 | GANADORES 2015 | Ediciones anteriores

La edición 2016 se celebrará del 21 al 30 de octubre

El culto micológico soriano

El otoño trae consigo uno de los principales recursos con que cuenta la provincia de Soria: la **micología**. Las setas en muchas de sus variedades y especies se han convertido en materia prima fundamental e indiscutible de la gastronomía soriana que celebra jornadas y degustaciones con notable repercusión en el calendario provincial.

Busca:

BUSCAR

Dónde ir y qué hacer EN SORIA

Guía semanal de actividades

CINE | TEATRO | MÚSICA | EXPOSICIONES

EN SORIA | DÓNDE COMER | DE HACIA | DÓNDE DORMIR

TEATRO | MUSEOS | BIBLIOTECAS | HOTELS

Contacto: Info@GuiaDeSoria.es
Info@CaminoSoria.com

El culto micológico soriano

El eterno trío con uno de los principales recursos con que cuenta la provincia de Soria: la **micología**. Las setas en muchas de sus variedades y especies se han convertido en materia prima fundamental e indiscutible de la gastronomía serrana que celebra jornadas y degustaciones con notable repercusión en el calendario provincial.

El boletus, protagonista de la IX Semana de la Tapa Micológica que contará con 52 participantes

El objetivo es que el protagonista de la VI Semana de la Tapa Micológica la iniciativa organizada por AGCOM que este año contará con 52 participantes. Los bares y restaurantes de Coria que forman parte de esta novena edición y han preparado sus creaciones de alta cocina en miniatura con productos micológicos y en buena parte de ellas, los llamados mágiques son los principales ingredientes. Así, forman parte de bases de croquetas, fideos, espumas, empanadillas, cremales o tartas, entre otras.

Establecimientos participantes edición 2016



REFERENCES AND NOTES

DRIVEN BY LOGO

- La Barrida de Asper
 - El Zanjón de Arizmazán
 - Rito de Fuego San Pedro Manrique
 - Fiestas de San Juan en Coria
 - La Prochada de Vinalesa
 - La Cerdadecosa de Ureña
 - La Bajada de Jesús en Arizmazán
 - El Tiro con Arco de Mancorao

360行商精英

Gastro Madrid Revista

MERCOS REGALAMIENTOS COCINERAS RECETAS QUE NO VALE... HUEVOS TOP COOK CONOCIMOS NEWSLETTER

George Pappas, dueño de Restaurante La Cava

Emilio Aguirre, dueño de El Bistró Madrid

Tortilla de setas y tomate con aceite de oliva virgen extra

Ajoado de setas y patatas asadas con aceite de oliva virgen extra

El ajoado de setas y patatas asadas con aceite de oliva virgen extra

Delicias seteras: reinterpretaban la gastronomía micológica

Agustín Muñoz delgadillo, Dry Boletus (Canel de Moraga Bruschetta); Bravas de Boletus y Ginebra; Chorizo Canchoso; Emparedado de Boletus con Crema de Morcilla; Velvete con Trigo Negrón; Crema de Tronco Negro

La creatividad y la alta cocina se mantienen como la mar de bien en todas las elaboraciones de los 12 establecimientos participantes. Un tour gastronómico en el que se invierten por lo menos 1.200 cada plato.

Los platos de Dry Boletus (Canel de Moraga Bruschetta), Bravas de Boletus y Ginebra, Chorizo Canchoso, Emparedado de Boletus con Crema de Morcilla, Velvete con Trigo Negrón, Crema de Tronco Negro, Agustín Muñoz delgadillo, Dry Boletus, Gachas de Morcilla, Emparedado de Morcilla y Bravas Chorizo, Espárragos al horno con Crema de Morcilla y Vela con Trigo Negrón y Crema de Tronco Negro, son los siguientes de los establecimientos que integran el tour gastronómico a un precio de 2.000.

El Norte de Castilla

22F

Todas las esquinas a un click

LOCAL Y REGIÓN | DEPORTES | REAL VALLADOLID | CULTURA | ECONOMÍA | ESPAÑA | MUNDO | TECNOLOGÍA | GENTE | PLANEAS

CÁCERES Y LEÓN | VALLADOLID | PRADERIA | REGOVIA | SALAMANCA | ÁVILA | BURGOS | LEÓN | SORIA | ZAMORA | SEVILLA | LAS EDADES DEL HOMBRE

OLLAS de horno fundido | PARA TODO LA VIDA | Domingo 30 | Por sólo 39,95€ | El norte escolar | 8 Edades CONCURSO

La senda de El Brujo

El teatro, la música, el cine y las exposiciones ofrecen multitud de actividades para disfrutar este fin de semana en Castilla y León

AUDIO ALFREDO GÓMEZ

61 SEMINCI

Valladolid. SEMINCI

En la 61 edición que se celebra entre el 21 y 29 de 2018, el leto es demostrar que la SEMINCI es un festival en crecimiento, en permanente renovación, algo que es ya un signo de identidad, con secciones y contenidos nuevos y otros renovados, con un público que no deja de crecer. Un festival que queremos que siga siendo referencia en España del mejor cine de autor mundial (sin olvidar nunca el de nuestro país) y que sigue descubriendo, apoyando y premiando a una nueva generación de escritores y directores de los 5 continentes, como se comprobó en la 60ª edición en que las Espigas de Oro y Plata se concedieron a 2 películas de realizadores novedad de blanco y negro y Túroa que representaron a sus países en las nominaciones a los Oscar de 2015-, asegura el director Javier Angulo.

Valladolid. iPOP!

ILEGALES

Valladolid. Ilegales

negales jueves en Valladolid. Y lo hacen durante todo el año, el viernes a las 22.30 en la sala blanca del LIVA dispuestos a hacer

Oferplan

A screenshot of the El Norte de Castilla website's homepage. At the top, there's a navigation bar with links like 'INICIO', 'POLÍTICA', 'CULTURA', 'ECONOMÍA', 'ESPAÑA', 'MUNDO', 'TECNOLOGÍA', and 'LIFESTYLE'. Below the navigation is a large red banner for 'Toys R Us' featuring the text '10% DTO. DIRECCIÓN' and 'cyber monday'. To the right of the banner is another red box with 'envío gratis!' and 'envío gratuito'. At the bottom of the page, there's a footer with various logos and links.

La Chistera gana el premio a la Mejor Tapa Micológica y La Crepería el del Público

Foto de familia de los galardonados

**JVota
a tu equipo favorito**

**AHORA TIENES UN GOLF
SPECIAL EDITION
TOTALMENTE EQUIPADO
POR 16.800€***

Actividades complementarias al Congreso

Con el objetivo de posicionar la riqueza micológica de Soria y de Castilla y León, de forma paralela al Congreso, se han organizado una serie de actividades que permitan que la micología de la Comunidad tenga un protagonismo absoluto durante el otoño. De esta manera, desde el 21 hasta el 31 de octubre, se celebrará la IX Semana de la Tapa Micológica con la participación de más de 50 establecimientos sorianos; los días del Congreso tendrá lugar en la plaza Mayor de Soria una nueva edición de 'Merceasetas', punto de encuentro entre productores, profesionales y consumidor final de setas y hongos. Para el fin de semana previo al Congreso, 22 y 23 de octubre, se han programado unos Talleres de Gastronomía Micológica, a cargo de chefs locales y con sesiones de slowcooking para acercar la gastronomía micológica a todos los públicos. Junto a estos talleres, se han programado unas 'Sendas Seteras' que van a proponer unas master-class de micología con prácticas salidas al campo. Por último, la clausura del Congreso será el punto de arranque de las X Jornadas Gastronómicas Biscachetas, un clásico del otoño en Castilla y León, en las que se espera la participación de más de 200 restaurantes de toda la Comunidad.

The screenshot shows the homepage of El Mundo Financiero.com. At the top, there's a banner for 'VI Semana del Arte'. Below it, a section for 'Simulador Bolsa Online' with a link to 'Práctica invertir en la Borsa: Simulador Gratis en Ti'. There's also a mention of 'UNA DE LAS REGIONES GASTRONÓMICAS MÁS RICAS DE ESPAÑA' and 'En marcha el V Congreso Internacional 'Soria Gastronómica''. A video thumbnail for the congress is shown, along with text about the congress being held from October 21 to 25, featuring 14 cooks from Castilla y León. A sidebar on the right has links for 'infoceliaco' and 'infodiabético'.

The screenshot shows the homepage of elMIRÓN de SORIA.es. It features a large banner for the 'Semana de la Tapa Micológica' starting in October, with a call to action '¡Únete a la fiesta!'. Below this, there's a section for 'Formación profesional para el empleo' and a navigation bar with links for 'NOTICIAS', 'PROVINCIA', 'DEPORTES', 'ENTIDADES', 'CULT.', 'CIVI.', and 'FOTOS'.

SORIA | SORIA

La Semana de la Tapa Micológica arranca con 30.000 tapas vendidas

27 OCTUBRE 2014

ASOHTUR confía en que el puente de Todos los Santos se incrementen las ventas

La IX Semana de la Tapa Micológica, organizada por ASOHTUR, ha arrancado con una cifra desmedible: más de 30.000 tapas vendidas durante los primeros días.

Las ventas del primer fin de semana de la iniciativa, un emburgo, son inferiores a las registradas el pasado año, cuando se llegó a las 35.000, una cifra récord hasta la fecha, según ha recalcado la citada agrupación en un comunicado.

La ausencia de lluvias ha impedido una normal campaña de setas y hongos en la provincia, lo que se ha traducido también en un descenso del turismo que llega cada otoño a Soria atendido por sus recursos micológicos, ha argumentado. Desde los 52 establecimientos participantes se destaca este descenso de clientes franceses, que en anteriores ediciones llegaban de grupo desde Madrid, País Vasco y otras provincias cercanas a buscar setas y disfrutar de la naturaleza, y de paseos degustar las creaciones de la Semana de la Tapa Micológica.

'La atípica campaña de este otoño se ha dejado notar, por tanto, en esta y otras iniciativas ligadas al turismo micológico', ha reconocido.

Sin embargo, ASOHTUR considera que es probable que la situación mejore de cara al próximo puente de Todos los Santos, para el que se espera una alevada ocupación hotelera en Soria que podría superar el 85 por ciento.

Este hecho, junto con las últimas lluvias que ya han permitido recoger los primeros ejemplares de setas y hongos y las buenas temperaturas que se esperan, podrían influir en la llegada de numerosos turistas.

Ampliación

En este sentido, y por este motivo, los establecimientos que lo deseen pueden ampliar hasta el mismo 1 de noviembre la venta de tapas de la IX Semana de la Tapa Micológica, aprovechando así la rotulación del puente festivo.

Los bares y restaurantes participantes se muestran, no obstante, unificados con una actividad ya consolidada que anima al consumo en esta época otoñal.

The screenshot shows the homepage of elMIRÓN de SORIA.es. It features a large banner for the 'Semana de la Tapa Micológica' starting in October, with a call to action '¡Únete a la fiesta!'. Below this, there's a section for 'Formación profesional para el empleo' and a navigation bar with links for 'NOTICIAS', 'PROVINCIA', 'DEPORTES', 'REPORTAJES', 'COCINA', 'CIVI.', and 'FOTOS'.

LO MÁS LEÍDO DE SORIA

- 1 El flamenco de Pepe Luis Carrasco, con un Vídeo
- 2 Ciudadanos reclama en el Congreso mejorar el ferrocarril en Soria
- 3 La Guardia Civil advierte "el malvivir ha llegado a nuestros miércoles"
- 4 Cuatro personas, heridas con quemaduras, en un incendio en

The screenshot shows the homepage of elMIRÓN de SORIA.es. It features a large banner for the 'Semana de la Tapa Micológica' starting in October, with a call to action '¡Únete a la fiesta!'. Below this, there's a section for 'Formación profesional para el empleo' and a navigation bar with links for 'NOTICIAS', 'PROVINCIA', 'DEPORTES', 'REPORTAJES', 'COCINA', 'CIVI.', and 'FOTOS'.

SORIA | SORIA

Comienzan las Jornadas de los Campeones de la Semana de la Tapa Micológica

10 NOVIEMBRE 2014

El 1 de diciembre Asohtr dará a conocer los ganadores en una gala

Desde hoy y hasta el próximo domingo, 22 de noviembre, el público sorianos y foráneos tendrá oportunidad de probar de nuevo las tapas finalistas de las cuatro categorías de la VIII Semana de la Tapa Micológica de Soria. En esta ocasión participan en las jornadas de los Campeones ocho establecimientos, siete en la capital y uno en Almazán.



Las tapas finalistas al premio de Mejor Tapa Micológica Provincial son las elaboradas por Bar Restaurante Alcores, Parador de Turismo Antonio Machado y Hotel Villa de Almazán, con su tapa 'Ternera en tertiaki con boletus en cejuras'. Micro hot dog al surtido con mostaza de rebollos y Ketchup de níscalos y Volcán de sabores. Fueron elegidas en una fase final en la que once establecimientos cocinaron sus tapas para el jurado de expertos reunido en la Escuela de Hostelería de Soria. CTP La Merced.

El público va decidir con sus votos qué las tres candidatas al premio de la Mejor Tapa Micológica Popular. Toman las de Crepería Lito, Restaurante Triquis y Cervecería Restaurante La Cantolla, con la Dulce mierda del César, Lorreño

The screenshot shows the homepage of elMIRÓN de SORIA.es. It features a large banner for the 'Semana de la Tapa Micológica' starting in October, with a call to action '¡Únete a la fiesta!'. Below this, there's a section for 'Formación profesional para el empleo' and a navigation bar with links for 'NOTICIAS', 'PROVINCIA', 'DEPORTES', 'REPORTAJES', 'COCINA', 'CIVI.', and 'FOTOS'.

LO MÁS LEÍDO DE SORIA

- 1 "Amigos para siempre", calendario para 2017 de la asociación Redención
- 2 Asesina a su mujer a hachazos en León y luego se suicida
- 3 La titulación de Agroenergéticas, pendiente de la contratación de un profesor especializado
- 4 CSIF y Soria Ya piden al sector de la UVA que anule la convocatoria de Agroenergéticas
- 5 Fratini ultima un gran mural en la calle Soróaga
- 6 Una particular torre Eiffel preside Soria
- 7 Profesores de Ingenierías Agrarias dan su versión sobre la polémica de Agroenergéticas
- 8 El fallecido en Espejo de Tera quemaba restos de ramas y hojas

