

MEMORIA FOTOGRÁFICA
DOSSIER PRENSA



**Jornadas
de Campeones**
14.20 nov

**9ª 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 los 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.



Soria, 26 de septiembre de 2016

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

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 celebrará 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 reúnen 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

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 3º 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 1º, 3º y 4º 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.

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 Pulposoria, el Milka micológico o las Setas por un tubo. También hay referencias a la cocina internacional, como los Naquis de rebozuelo en salsa de cítricos con teja de queso trufado de Oncalea o el Strudel de setas con parmesano y pesto o la Colcotte 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.

NOTA DE PRENSA

En esta novena edición participarán 45 bares y restaurantes de la capital y siete establecimientos de la 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.

Varias de las tapas presentadas serán aptas para celiacos y así se indicará en el folleto que recogerá todas las creaciones. También se indicará, como en ediciones anteriores, las tapas que por sus ingredientes y elaboración recogen la esencia de la dieta mediterránea.

Por otro lado, las previsiones meteorológicas anuncian las primeras lluvias del otoño, tan necesarias para que se pueda salvar en parte una campaña micológica marcada por una prolongada sequía en la provincia.

Superar las 114.000 tapas

La Semana de la Tapa Micológica es ya un evento consolidado en el calendario gastronómico de Soria en la que participa en gran número el público soriano y que atrae a miles de turistas que llegan cada otoño a la provincia a probar las delicias micológicas. El objetivo de esta edición es superar las **114.100 tapas** vendidas el pasado año, 108.000 en la Semana de la Tapa y 6.100 más en las Jornadas de los Campeones.

La IX Semana de la Tapa Micológica de Soria, que se celebrará del **21 al 30 de octubre** (las Jornadas de los Campeones, del 14 al 20 de noviembre), coincidirá con el V Congreso micológico **Soria Gastronómica** (24 y 25 de octubre) y con las actividades paralelas de carácter gratuito organizadas para el público a lo largo del fin de semana anterior al Congreso, los días 22 y 23 de octubre, como las Sendas Seteras, los Talleres de Cata de Vinos y los Talleres para adultos y niños sobre gastronomía micológica que se celebrarán en el Palacio de la Audiencia.

Una vez más ASOHTUR quiere agradecer la buena acogida de participación por parte de los establecimientos y la confianza depositada por los colaboradores de esta nueva edición de las jornadas y en especial de los patrocinadores de esta IX Semana de la Tapa Micológica, AMSTEL, Ayuntamiento de Soria y Diputación Provincial de Soria.

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

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

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 Gastronómica 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 soriano 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, rebzuelos, colmenillas, champiñones, etc.

De nuevo se destacarán todas las tapas elaboradas con ingredientes de la Dieta Mediterránea (un total de 36), así como todas aquellas que puedan ser aptas para celiacos (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 4ª, 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, Rader 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 día **24 de noviembre**.

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

Para los más 'tapeadores', ASOHTUR pone en marcha una nueva edición de la Maratón de la Tapa, una aplicación disponible en móviles Android a través de la cuál 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 tapeadores 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 reúnen 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 reeditar 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 refuercen la alianza entre Soria, turismo y setas.

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

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 desdeñable 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 atraído 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 soriano. 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.

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 cubrieron 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 Tfn. 975 233 222 E-mail: cfortea@foes.es

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.

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 pimientos 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 Lilot 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 **vaje 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 Tfn. 975 233 222 E-mail: cfortea@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 Mugarza (Relaciones Institucionales de Caja Rural de Soria), Noelia Lázaro (Promotora de Ventas de Heineken España), Chusja Anadrés (Presidente de la Asociación de Profesionales de la Información de Soria), María Eugenia Lafuente (Directora del CIFF La Merced) y Javier Camón (Profesor Técnico de Cocina y Pastelería de La Merced).

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

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 Micológica)

Mejor Tapa Micológica Popular:

-La Chistera (Cruz de campo micológica)
-Crepería Lilot (Lluvia)
-Casa Garrido (Chipirón caprichosa)

Mejor Calidad en el Servicio:

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

Mejor Tapa Micológica Mediterránea:

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

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

C/ Vicente Tutor, 6 Planta 4ª, 42001 Soria. Tfn. 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 sumaría 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.

C/ Vicente Tutor, 6 Planta 4ª, 42001 Soria. Tfn. 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 micológica salada 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 (Chipirón caprichosa)

Mejor Calidad en el Servicio:

-Santo Domingo II (Flan micológica salada 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 micológica)
-Santo Domingo II (Flan micológica salada con espuma de queso y crujiente de frutos secos)
-Hotel Termal de El Burgo de Osma (Chipirón relleno de boletus)

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

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

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 1300 euros y distinción.

En segundo lugar ha quedado la tapa denominada 'Lluvia', 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 'Bocado 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 'Lluvia'; un premio dotado con 700 euros y distinción. El segundo establecimiento que más votos ha recibido ha sido **Casa Garrido**, por su tapa 'Chipirón caprichoso', y el tercer más votado ha sido **La Chistera**, y su trampantojo micológico de una caña de cerveza.

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 su tapa de 'Chipirón 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 Romero**, 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 4ª. 42001 Soria. Tfn. 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 Ventorro**.

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 año 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 año, 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 reseñables puestas en escena y formatos de todo tipo. El boletus ha sido protagonista, pero también otras especies como las de cardo, las trompetas de la muerte, rebozuelos, colmenillas, champiñones, etc.

C/ Vicente Tutor, 6 Planta 4ª. 42001 Soria. Tfn. 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 Baluarte**, 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 bretonense 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: "Lluvia"
- 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 VILARES
Por su tapa: "Bocado exquisito con ketchup de mango"

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

- Primer Premio MEJOR TAPA MICOLÓGICA POPULAR
BAR RESTAURANTE LA CREPERÍA LILOT
Por su tapa: "Lluvia"
- Segundo Finalista MEJOR TAPA MICOLÓGICA POPULAR
BAR RESTAURANTE CASA GARRIDO
Por su tapa: "Chipirón caprichoso"
- 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" Y

BAR RESTAURANTE SANTO DOMINGO II
Por su tapa: "Flan micológico salado con espuma de queso y crujiente de frutos secos"

- Segundo Finalista TAPA MICOLÓGICA MEDITERRÁNEA
HOTEL CASTILLA TERMAL BURGO DE OSMÁ
Por su tapa: "Chipirón 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 Tfn. 975 233 222 E-mail: cfortea@foes.es

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

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.

MF: 6-42001883

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-lanochea.rsmo&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

Soria, 23 de noviembre de 2016

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 dicha **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 Crepería Lilot, Bar Restaurante Santo Domingo II, Hotel Castilla Termal Burgo de Osma y Hotel Virrey Palafox.

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.

MF: 6-42001883

TELEVISIÓN

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

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



ESCAPADA

BOÑES COMEN Para probar cocinas... BOÑES COMEN Para probar cocinas... BOÑES COMEN Para probar cocinas...

de arriba abajo... de arriba abajo... de arriba abajo... de arriba abajo... de arriba abajo...

BOÑES COMEN Para probar cocinas... BOÑES COMEN Para probar cocinas... BOÑES COMEN Para probar cocinas...



Destinos En portada

Destinos En portada... Destinos En portada... Destinos En portada...



Destinos En portada... Destinos En portada... Destinos En portada...

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

Setas para todos: semana de la tapa micológica en Soria

Hasta 52 tipos de tapas elaboradas con setas y hongos... hasta el día 31. Los chefs han inventado recetas asombrosas...



Selecciones micológicas

SORIA BILBAO TABO FICHOS GASTRONOMIA/ENTREVISTAS GASTRONOMASORA TIEMPO DE LECTURA | 100

24.10.2016 - 10:00 H

En revuelto, salteadas, en croquetas y poco más. Es lo que se lo ocurre en común de los mortales cuando piensan en preparar algo con setas...

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

octubre. El gran Antonio Machado alabó en sus 'Campos de Soria' los campos dorados, los cerros centenarios o los verdes pradillos de aquella tierra castellana...



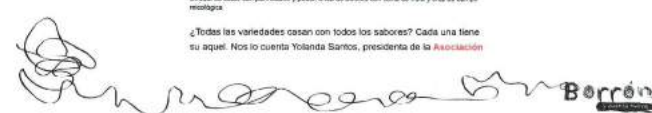
Plato micológico salado con espuma de queso y enguina de fufu seco

A las setas, rebozados por naturales, no les gusta convertirse a fechas: la temporada depende de las lluvias. Pero, por lo demás, se adaptan a todo. A los aperitivos, entrantes, caldos, y sopas, cremas, pastas...



Strudel de setas con parmesano y pesto, trufa de boletus con fufu de trufa y miel de castaño

¿Todas las variedades cocinan con todos los sabores? Cada una tiene su aquel. Nos lo cuenta Yolanda Ramos, presidenta de la Asociación...



Fecha: 24 de octubre de 2016

VANITATIS | El Confidencial

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; **lastrompetas 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 creíamos. 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. ¿**Bizcocho 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 distinguirlos. 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

el aderezo
blog de Cocina

<http://eladerezo.hola.com/evntos-gastronomicos/semana-de-la-tapa-micolologica-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...

Borrón

Borrón

Fecha: 17 de octubre de 2016

el aderezo
blog de Cocina

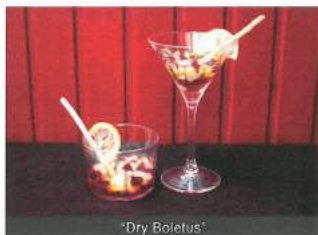
<http://eladerezo.hola.com/evntos-gastronomicos/semana-de-la-tapa-micolologica-de-soria-2016-participantes.html>

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 Felice) 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 "Yogurt Micológico", "Dry Boletus" (un 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". Todas ellas a un precio de 1,80€.



"Dry Boletus"

Fecha: 17 de octubre de 2016

el aderezo
blog de Cocina

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

en este tour gastronómico nos tocaremos con tapas como Noguets de Rebozuelo en Salsa de Cítricos con Teja de Queso Trufado de Orcaia, 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.

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 Apolonia: Poesía en el Paladar
5. Hotel restaurante Cadosa: Tortilla Usadosa
6. Hotel Restaurante Campos de Castilla: Strudel de Setas con Parmesano y Pesto
7. Taberna Capote: Tosta Capote
8. Bar Restaurante Casa Arévato: Sensaciones Micológicas
9. Bar restaurante Garrido: Chipirón Caprichoso
10. Bar Restaurante Casa Toño: Lasaña Carlós de Solomillo de Ternera
11. Bar Taberna Dasquante: Tronco

Borrón

Borrón

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... Oie! Empanada Numantina
- 13. Sercotel Ciudad de Soria: Mouse de Boletus con Frutas del Bosque
- 14. Bar Restaurante Don Quijote: Canulillo de Champiñones con Pedro Jiménez y Polvo de Almendras
- 15. Bar Restaurante Asador ECUS: Brisa de Boletus con Lluvia de Trufa
- 16. Café Bar El 87: Pastelitos
- 17. Bar Restaurante El 87 Dos: Rotoño
- 16. Bar Restaurante El Alto de la Dehesa - Casa Manolo: Hongo de Merluza y Crujiente de Jamón Ibérico
- 19. Bar El Café del Rosel: Barca de Quinoa con Setas Variadas
- 20. Bar Restaurante El Cerdito Feliz: Croquetas de Manitas con Crema de Setas y Nueva Trufada con Virutas de Jamón
- 21. Bar Restaurante El Corzo del Hotel Leonor Centro: Noquis de Rebozuelo en Salsa de Cilntricos con Teja de Queso Trufado de Qucalca
- 22. Bar Restaurante El Portillo: Tronco Caldo
- 23. Cervicería 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 Trufa Plaza: Bacalao con Crema de Champiñón y Guisantes
- 28. Cervicería Restaurante La Candela: Tapasana
- 29. Bar Restaurante La Cepa: Mar y Tierra

Fecha: 21 de octubre de 2016



http://metropoli.elmundo.es/salir/2016/10/21/5808daad268e3e5d438b462b.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 deliciosas setas, 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 conmemorar la historia de El Monte de las Ánimas (1862), 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.

Paseos guiados por candiles y antorchas y acompañados de esqueletos, estandartes medievales, literes gigantes, monjes temerarios y otros espectros de la noche recorren las zonas más antiguas, las ruinas 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 profección acompañan esta tétrica procesión que recreará el ambiente lúgubre, 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/2016/10/21/5808daad268e3e5d438b462b.html



Reserva de San Borja.

Reserva de Bécquer (para información: reservabecquer.com)

Desde dormir

Parador de Soria | Parque del Cuervo, s/n | Tel: 975 24 50 50 | 87 habitaciones | Desde 60 euros. Encantado en lo alto de una colina, en el bosque que comprende el Parque del Cuervo, el moderno edificio del Parador de Soria es un lugar privilegiado desde el que contemplar una extraordinaria panorámica de la ciudad monumental y del castaño Duero. Sus grandes ventanillas ofrecen un paisaje único. Desde el hotel se puede acceder fácilmente al centro histórico de la ciudad, en concreto a la Iglesia de Santo Domingo, en un agradable paseo de 20 minutos (la mayoría cuenta ascenso). El restaurante ofrece cocina tradicional soriana, como las migas, el asado de cordero o las sopas de ajo. Durante otros meses, diferentes variedades de hongos también serán protagonistas de los menús.



Parador de Soria.

Alhambra VII | Alhambra VII, 10 | Tel: 975 22 82 11 | 38 habitaciones | Desde 12 euros. Tradicionalmente ubicado en pleno casco antiguo de Soria a tan sólo siete minutos a pie de la estación Plaza Mayor

Desde comer

Para probar: cocina tradicional castellana (sopa de ajo, rabo de toro, migas...) o el asado **«Ejido del Salvador»** (Plaza del Salvador, 1. Tel: 975 22 01 94) para recibir énfasis en los menús de temporada (olla, carpaccio de rulo y hongos) y en sus carnes y pescados a la brasa en horno de leña. Descubran también sus platos clásicos, como la brasa de borraja guisada del menú. 22 euros). Situado junto a la plaza de toros se encuentra **«Telera»** (Avenida de Palacios, 3. Tel: 975 22 01 83), un restaurante pequeño y acogedor de cocina casera y sencilla prima de fin de semana. 14 euros). Entre sus platos estrella están los migas con huevo y la empanada hecha a base de bacalao del restaurante **«Luca Plaza»** (Plaza Ramón Borja Alfaro, 3. Tel: 975 22 80 37) hasta una barra con gran surtido de tapas y raciones. En el comedor, una pizarra a la carta con cocina creativa. Cuenta con menús micológicos de temporada. No se puede ir uno de la ciudad a probar los famosos torrones de Soria.



Parador de Soria.

Fecha: 17 de octubre de 2016



http://diariodegastronomia.com/semana-la-tapa-micologica-soria/



Reserva en internet y gestión: www.reservabecquer.com (para información de la reserva de San Borja)

SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA EN SORIA

DIARIODEGASTRONOMIA.COM | 17/10/2016

Yogurt micológico. Dry boletus. Brandada de boletus y granada. Chipirón caprichoso. Empanadilla de boletus con crema de manzana. Vieira con trigo molido 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 ofrece 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 chefs locales en su Semana de la Tapa Micológica, con originales platos que, en muchos casos, reinterpretan la gastronomía micológica.

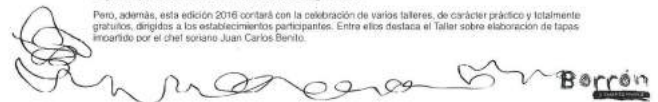
Esta novena edición de la semana dedicada a las setas tendrá lugar del 21 al 30 de octubre y promete sorprender con una gran selección de elaboraciones basadas en los platos tradicionales pero reinterpretados y adaptados a una cocina moderna y creativa: Yogurt micológico. Dry boletus (Códex de Hongos Escabechados). Brandada de boletus y granada. Chipirón caprichoso. Empanadilla de boletus con crema de manzana. Vieira con trigo molido y crema de trompeta negra... son tan sólo algunos de los miniplatos que pueden degustarse a un precio de 1,50 euros.

Setas lejanas

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 logramos con tapas como *«Noquis de rebozuelo en salsa de cebollos con leña de queso trufado de Qucalca»*, *«Ravioli Crujiente con crema de boletus»*, *«Strudel de setas con parmesano y pesto»*, *«Maki de micelitos relleno de boletus con empanada de tomate o un Cocotte»*. Hay auténticas tapas que son arte, son verdaderas delicias sorianas donde no faltarán los boletus estufados, las trompetillas de la muerte, los rebozuelos, la seta de cardo, las senderillas, los nitólicos 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 Micológica Mediterránea 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 noviembre el público tendrá la oportunidad de degustar las mejores tapas del certamen antes de decidirse los ganadores.

Pero, además, 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.



Fecha: 24 de octubre de 2016

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

Semana de la Tapa Micológica: reinterpreta la gastronomía

REVISTA



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, 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. Sorja 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 (que empezó el 21 y se alargará hasta el 30 de octubre) promete sorprender a propios y ajenos con una gran selección de deliciosos platos basados 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 solo algunos de los miniplatos que podrán degustarse a un precio de 1,80€.



Fecha: 24 de octubre de 2016

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

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 Onzala, 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 sateras 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 Sorja) y que cuenta con la participación de 52 establecimientos de restauración de la provincia de Sorja 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".



Fecha: 23 de octubre de 2016

<http://www.culturecocktailsmag.com/single-post/2016/10/19/Semana-de-la-tapa-micologica-C3%B3gica-en-Sorja>

Semana de la tapa micológica en Sorja

October 23, 2016 | Revista

Yogurt micológico, Dry boletus, Brandada de boletus y granada, Chipirón caprichoso, Empanadilla de boletus con crema de manzana, Vieira 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 Sorja.



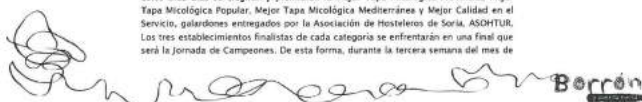
Las lluvias y el frío ya han llegado, y con ellas uno de los alimentos más versátiles y con más variedades que en esta época ofrece la Naturaleza: las setas y los hongos, un producto que forma parte de la tradición culinaria de Sorja y que todos los años es homenajeado por los chefs locales en su Semana 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 (Cóctel de Hongos Escabechados), Brandada de boletus y granada, Chipirón caprichoso, Empanadilla de boletus con crema de manzana, 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 euros.

Setas lejanas

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 Onzala, 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 sateras 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 Micológica Mediterránea y Mejor Calidad en el Servicio, galardones entregados por la Asociación de Hosteleros de Sorja, 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/tempo-de-setas-y-hongos-en-sorja_20161023580k7e90cf266cc9cbdc72.html



Ya es tiempo de setas y hongos en Sorja

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

Yogurt micológico, Dry Boletus o la que es lo mismo, 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. ¿A qué suena bien? Pues a esto, y otros muchos. Delicias sateras sin el menor desperdicio, a las paladares más exigentes, y a todos aquellos que se acercan a Sorja hasta el 30 de octubre.

Y es que durante estos días, los mejores chefs de la ciudad, celebran su ya habitual Semana de la Tapa Micológica que mantiene como marca de la casa la innovación y la creatividad de estas pequeñas delicatessen que no puedes dejar de saborear.

Esta es la Novena Edición, y como siempre, en esta ocasión no se va a dejar de lado el carácter original y la reinterpretación y adaptación de platos que pertenecen a la tradición culinaria micológica de la región y más allá. Algunos cocineros optarán por renovar platos más internacionales que se verán planteados en recetas tan espectaculares y sateras como por ejemplo unos deliciosos Noquis de Rebozuelo en Salsa de Cítricos con Teja de Queso Trufado de Onzala, 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 tapas auténticas que son arte verdaderas delicias sateras elaboradas con boletus edulis, trompetillas de la muerte, rebozuelos, seta de cardo, senderillas, niscalos o parmesano. Si nos hace la boca agua. Y todos estas exquisiteces son sólo algunos de 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. Y Sorja cuenta con una gran tradición de platos dedicados exclusivamente a este producto. La Semana de la Tapa esta organizada por ASOHTUR, la Asociación de Hosteleros de Sorja y cuenta con la participación de 52 establecimientos de restauración de la ciudad y de la provincia de Sorja.

Delicatessen dulces, saladas, frías, calientes, trampantojos y nuevas tendencias culinarias planteadas en platos que no están sólo dirigidos a los expertos en la materia, sino también, a todos aquellos que quieren acercarse a la micología.

Además puedes votar por la que hayas probado y que más te guste, porque se elige la "Mejor Tapa Micológica Provincial", la "Mejor Tapa Micológica Popular", la "Mejor Tapa Micológica Mediterránea" 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 se publicará la oportunidad de degustar las mejores tapas del certamen antes de que se decidan los ganadores.

Y coincidiendo con la Semana de la Tapa, Sorja celebra el Festival de las Armas durante la noche del 1 al 2 de noviembre. Un día diferente y único que no se puede perder. Se recorre, con un pasacalles la leyenda centífica que escribió Gustavo Adolfo Bécquer en esta ciudad. Si eres de los que no soportas la fiesta de Halloween, pero le apetece celebrarla a la española y por todo lo alto, una escapada a la capital soriana es un plan que nunca olvidará. Tienes galletas, escuderos y mejor platos se reúnen en Sorja para recordar una leyenda. El Monte de las Armas, considerado como el mejor cuento de terror de la literatura castellana.

Semana de la Tapa Micológica en Sorja



Fecha: 21 de octubre de 2016

CincoDías

http://cincodias.com/cincodias/2016/10/20/sentidos/1476958028_971570.html

Micología: seis rutas para aficionados a las setas

Época de cambios y alocranzas estivales, el otoño trae el sabor y el aroma de los hongos. Y en España es muy fácil encontrarlos.

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

Diamantina, setas y mucho más que vino en La Rioja

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

MARCE REDONDO | MADRID | 20-10-2016 07:57

Mapa de España

Temas relacionados: Navarrete, Berguedá, Castellar del Rio, Garfarró, Borda, El Burgo, Jérica de la Frontera, Uztama, Setas, Provincia Soria, Destinos turísticos, Situación, Micología, Gastronomía



Elipagar de boletus 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 preinvernales.

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 solo a degustar este mingar de dioses, 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/1476958028_971570.html

Las especies más apreciadas en Navarra son los Boletus aureus, que se suelen encontrar en riberales, hayedos y castañares; los Boletus edulis, que salen en verano y en otoño en bosques de coníferas y caducifolios; y la reina, la Amanita caesaria, una de las más cotizadas y que, dicen, anuncia el final de la temporada.



Recolecte de setas.

En el valle de Uztama, un destino tradicional del turismo micológico, se plantó 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 Uztama, a 25 kilómetros de Pamplona: un proyecto pionero para regular la explotación y evitar los abusos en la recolección de setas y hongos de 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 Lizaso para, entre otras cosas, aclarar dudas sobre los frutos recolectados.

Los aficionados seteros que elijan 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.

Románico y setas

La micología y el románico son las señas de identidad de Valdoña, 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 Valdoña y, en diciembre, la Feria de la Trufa, en la que una de las principales actividades es la recogida de este hongo con perros, cerdos o jabalíes; una convocatoria gastronómica para dar a conocer las excelencias de este coludado fruto, conocido como el diamante negro.

Guía para el viajero

Semana de la tapa en setas. En su segunda edición (del 21 al 30 de octubre), la Semana de la Tapa Micológica de Soria promete sorprender a propios y extraños con una selección de deliciosas setas servidas en los platos tradicionales, pero reinterpretados y adaptados a una cocina moderna y creativa: paper micológico, aji Boletus (cordero de hongo pichechebado), trondara de boletus y granada, chigón caprichoso, marra con trigo meloso y crema de trompeta negra son solo algunos de los propuestas que pueden degustarse al precio de 1,80€.



Castillas en suena. Las fiestas gastronómicas son esenciales en la cultura gallega, y las castañas, otro fruto de otoño, acompañan muy bien a las setas en esta época. Hay actividades de conservación en toda la comunidad. Aquí van declaradas de interés turístico: la Fiesta del Magosto, en Ourense, el 11 de noviembre, y la Fiesta de la Castaña de la Sete en Ribó, también en Ourense, el 5 de noviembre.

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



Fecha: 18 de octubre de 2016

DE LAS COSAS DEL COMER
FOOD TRAVELLER

http://www.delascosadelcomer.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 hará su aparición uno de los productos más versátiles y con más variedades: las setas y los hongos.

Semana de la Tapa Micológica

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 deliciosas setas basadas en los platos tradicionales pero reinterpretados y adaptados a una cocina moderna y creativa. Tognet Micológico, Dey Boletus (Osciel de Hongos Escabechados), Brandada de Boletus y Granada, Chigón Caprichoso, Frigandadilla 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€.



Brandada de Boletus y Granada

Tour gastronómico

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 Nougos de Rebozuelo en Salsa de Cítricos con Teja de Queso Trufado de Oucada, Ravioli Crujiente con Crema de Boletus, Strudel de Setas con Parmesano y Pesto, Maki de Morcillo 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, los trompetillas de la muerte, los rebosuelos, la seta de carilo, las senderellas, los niscalos o los perreticosos.

Fecha: 18 de octubre de 2016

DE LAS COSAS DEL COMER
FOOD TRAVELLER

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



Dey Boletus

La creatividad y la alta cocina se han convertido en la marca de esta Semana de la Tapa organizada por ANOHTUR (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. Deliciosos dulces, saladas, frías, calientes, trompetillas, nuevas tendencias culinarias, nada le faltan a estos platos no solo dirigidos a los expertos en la materia sino también a todos aquellos que quieran acercarse a la micología.

Premios

Es difícil por agotar a un amplio abanico de paladares es la gran responsabilidad para los profesionales de la cocina soriana que vinculan toda su imaginación y su experiencia en estos deliciosos platos. El restaurante que dirige se premia, 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".



Tognet micológico



Delicias Seteras: reinterpretando la gastronomía micológica

Publicado por Ana Bello Tostiño el 18 Oct, 2016 en ACTUALIDAD GASTRONOMÍA

7 Fotos 1 Imagen 4 Videos 2 Audio

Total: 15

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 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 fiestas 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. Soría 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), 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 ruralista de lugares más lejanos y, por eso, en este tour gastronómico nos toparemos con tapas como Noquis de Rebozuelo en Salsa de Clitricos con Teja de Queso Trufado de Orcaña, Ravifini Crujiente con Crema de Boletus, Strudal 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 setenillas, los trufalos o los perreticos.



La creatividad y la alta cocina se han convertido en la marca de casa de esta Semana de la Tapa organizada por ASOHTUR (Asociación de Hosteleros de Soría) y que cuenta con la participación de 52 establecimientos de restauración de la provincia de Soría que demuestran la versatilidad de este producto. Delicetessen dulces, saladas, frías, calientes, trámpantojos, 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.



Este año por agradecer 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".

Las tres establecimientos finalistas de cada categoría se enfrentaron 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 soriano Juan Carlos Benito de la firma Grummar 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	Strudal de Setas con Parmesano y Pesto
Taberna Capote	Tarta Capote
Bar Restaurante Casa Arévalo	Sensaciones Micológicas
Bar restaurante Garrido	Chipirón Caprichoso
Bar Restaurante Casa Toño	Lasaña Carlos de Salmallo de Ternera
Bar Taberna Cascante	Tronco de Tierra y Mar
Bar Restaurante Cazuelas, Tapas y... OÍE	Empanada Numantina
Sercotel Ciudad de Soría	Mousse de Boletus con Frutas del Bosque
Bar Restaurante Don Quijote	Camuflaje de Champiñones con Pedris Ximénez y Polvo de Almendras

Bar Restaurante Azares ECLIS	Seta de Boletus con Crema de Tierra
Café Bar 33 B	Poesías
Bar Restaurante El 99 Dos	Brandas
Bar Restaurante El Abia de la Delicias - Casa Nabalá	Hongo de Morcilla y Croquetes de Zanahoria
Bar El Café del Nivel	Setas de Queso con Natas Variadas
Bar Restaurante El Cerdillo Pelti	Croquetes de Morcilla con Crema de Queso y Salsa Trufada con Vainas de Zanah
Bar Restaurante El Cerro Ad Hotel Leones Centro	Sopitas de Boletus en Salsa de Clitrico con Teja de Queso Trufado de Orcaña
Bar Restaurante El Paredón	Tapas Cálidas
Comercio Restaurante El Templo	Cocotte
Bar Restaurante El Vascos	Cóctel con Boletus, Queso de Cabra y Champiñones
Bar Restaurante Eufra del Saladar	Yogurt Micológico
Bar Restaurante Gera	Luzas Secadas
Bar Restaurante Invidia Plaza	Brandas con Crema de Champiñones y Guisantes
Comercio Restaurante La Casadita	Tapas
Bar Restaurante La Capa	Mis y Tierra
Bar Restaurante La Chispa de Lobo	Crisol de Queso Micológico
Bar Restaurante La Cerveza	Lirios
Bar La Magistera	Mis Micológico
Hotel Restaurante La Piedad	Brandas de Croquetes Pavo Bravas con Berro de Hierro
Café Bar - Que Pan	Empanadilla de Boletus con Crema de Manzana
Bar Pelti	Dry Boletus (Cóctel de Hongos Escabechados)
Bar Restaurante Floris	Piquetas
Café Bar Plaza	Brandas de Tierra
Comercio San Francisco Domingo II	Brandas Micológicas Saladas con Salsa de Queso y Croquetes de Pavo Seco
Bar Restaurante Seta Plaza	Flan Micológico Salado con Salsa de Queso y Croquetes de Pavo Seco
Café Bar Restaurante Seta Plaza	Albóndiga a Olla de Hierro
Bar Restaurante Terremoto	Tapas y Queso
Cafetería TIBBAC	Poesía en el Paladar
Comercio Turismo	Haras Secos y Vinagre
Restaurante Trámpantojos	Trámpantojos
Restaurante Trámpantojos	Trámpantojos
Hotel Restaurante Antaño	Guarnido
Hotel Villa de Alameda	El Arbol de la Villa
Bar Restaurante Casa Villeros	Vieira con Trigo Meloso y Crema de Trompeta Negra
Hotel Ventas Borgo de Otero	Croquetes Rebozuelo de Queso, Trompetilla y Salsa Arrabida de Alcaparros Secos
Hotel Rural Las Villeros	Brandas Escabechadas con Mermelada de Manzana
Hotel Restaurante Las Albas	Croquetes de Miqueles



Fecha: 24 de octubre de 2016



http://cevichedesandia.es/semana-de-la-tapa-micologica-de-soria-pasion-por-las-setas/

SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA DE SORIA. Pasión por las setas

de Caspura de Soria (11 Oct 2016) | GUSTO N°13 | GUSTO N°13



La semana edición en el Barrio de... Semana de la Tapa Micológica de Soria...

UNA SEMANA DE GRAN NIVEL GASTRONÓMICO. Mucho más en los últimos días...



PREMIOS Y CALIDAD

La creatividad y la alta cocina se han convertido en la marca de esta Semana de la Tapa...

PROYECTO ASESORADO POR LOS EXPERTOS DE LA SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA

Fotografía tomada por BORRÓN

LA SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA DE SORIA. El 24 de octubre de 2016

Fecha: 19 de octubre de 2016



http://www.atable.es/2016/10/19/soria-reinterpreta-la-gastronomia-micologica-en-su-semana-de-delicias-seteras/



19 octubre, 2016

0 comentarios | Ines Borrón | Cervecerías gastronómicas | Gastronomía 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 uno de los productos más versátiles y con más variedades...



Fecha: 19 de octubre de 2016



http://www.atable.es/2016/10/19/soria-reinterpreta-la-gastronomia-micologica-en-su-semana-de-delicias-seteras/

Crema de Manzana o Viena con Trigo Mojado y Crema de Trompeta Negra son tan sólo algunos de los marplatados que pueden degustarse a un precio de 1,50€



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 Noguea de Habazuete en Salsa de Cítricos...

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

Esé 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...

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

Esta edición 2016 contará con la celebración de varios talleres, de carácter práctico y totalmente gratuitos, dirigidos a los establecimientos participantes.

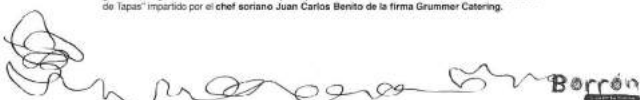
Fecha: 19 de octubre de 2016



http://www.atable.es/2016/10/19/soria-reinterpreta-la-gastronomia-micologica-en-su-semana-de-delicias-seteras/

Listado de Establecimientos Restauradores y sus Tapas

Table with 2 columns: ESTABLECIMIENTO and NOMBRE DE LA TAPA. Lists various restaurants and their mushroom-based dishes.



Fecha: 20 de octubre de 2016

ORIGEN

<http://www.origenonline.es/index.php/2016/10/20/delicias-seteras-la-semana-la-tapa-micológica-soria/>



Delicias seteras en la Semana de la Tapa Micológica de Soria

Yogurt Micológico, Dry Boletus (Cóctel de Hongos Escabechados), Brandada de Boletus y Granada (en la imagen), 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 embarcamos 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 deliciosas setas 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 platos se han basado en recetas de lugares más lejanos y, por eso, en esta vez gastronómica nos inspiramos con platos como el Risotto de Melanzana en Salsa de Cítricos con Teja de Queso Trufado de Orcaia, Raviooli 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 azules, las trompetillas de la muerte, los rebozuelos, la seta de carabá, las senderitas, los riscalos o los perreños.

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 en la provincia de Soria que demuestran la versatilidad de este producto. Delicatoses dulces, salados, fríos, calientes, tradicionales, nuevos sabores culinarios, nada le faltan a estos platos ni sólo dirigidos a los expertos en la materia sino también a todos aquellos que quieran acercarse a la micología.

Este año por segunda vez se amplía el número de participantes en la gastronomía soriana por el momento de la celebración de esta gastronomía y se espera que en esta edición se presente un número de platos que sea el mayor que se haya presentado en la historia de esta gastronomía. Este año se espera que se presente un número de platos que sea el mayor que se haya presentado en la historia de esta gastronomía.

Este año 2016 se celebrará la celebración de la Semana de la Tapa Micológica en Soria, organizada por ASOHTUR (Asociación de Hosteleros de Soria) y que cuenta con la participación de 52 establecimientos de restauración en la provincia de Soria que demuestran la versatilidad de este producto. Delicatoses dulces, salados, fríos, calientes, tradicionales, nuevos sabores culinarios, nada le faltan a estos platos ni 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

buseocio

IX Semana de la Tapa Micológica



Ferias Gastronómicas

SF

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 estos y otros muchos deliciosos platos prometen sorprender los paladares de todos aquellos que se acerquen a Soria desde el 21 al 30 de octubre.

Esta Novena Edición no deja de lado el carácter original y nos ofrece una reinterpretación y adaptación de los platos que pertenecen a la tradición culinaria micológica. Algunos cocineros han optado por renovar platos más internacionales y por ello no es de extrañar que nos encontremos los Risos de Rebozuelo en Salsa de Cítricos con Teja de Queso Trufado de Orcaia, Raviooli 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.



Dirección: Soria

desde el 21-10-2016 hasta el 30-10-2016 Todos los días de la semana 10:00h



Fecha: 19 de octubre de 2016

Gastro Madrid Revista

<http://www.elblogdegastromadrid.com/?p=5732>



Delicias seteras: reinterpretando la gastronomía micológica

19 octubre, 2016 actual

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 embarcamos por tan sólo 1,80€ cada miniplato

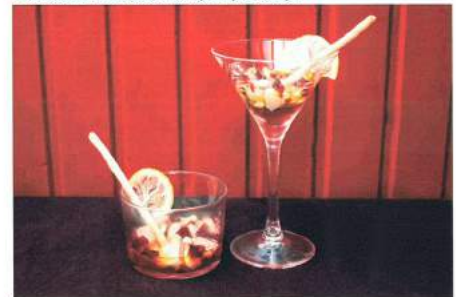
Las lluvias y el frío, que ya han llegado, son la señal inequívoca de que pronto en las cocinas hará su aparición uno de los productos más versátiles y con más variedades: las setas y los hongos. Soria cuenta en su haber culinario con una gran tradición de platos dedicados a este producto, por eso, todos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

Fecha: 19 de octubre de 2016

Gastro Madrid Revista

<http://www.elblogdegastromadrid.com/?p=5732>

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 platos como Risos de Rebozuelo en Salsa de Cítricos con Teja de Queso Trufado de Orcaia, Raviooli 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 azules, las trompetillas de la muerte, los rebozuelos, la seta de carabá, las senderitas, los riscalos o los perreños.



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 en la provincia de Soria que demuestran la versatilidad de este producto. Delicatoses dulces, salados, fríos, calientes, tradicionales, nuevos sabores culinarios, nada le faltan a estos platos ni sólo dirigidos a los expertos en la materia sino también a todos aquellos que quieran acercarse a la micología.



Fecha: 19 de octubre de 2016

Gastro Madrid Revista

http://www.elblogdegastroniamadrid.com/?p=5732

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, justo a la llegada de estos diez días de elegir 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 soriano Juan Carlos Benito de la firma Cuummer Catering.

Listado de Establecimientos Restauradores y sus Tapas

Table with 2 columns: ESTABLECIMIENTO and NOMBRE DE LA TAPA. Lists various restaurants and their featured dishes.



Fecha: 19 de octubre de 2016

GLOBALSTYLUS

http://globalstylus.com/delicias-seteras-los-hongos-de-soria-reinterpretan-la-gastronomia/

Delicias seteras, los hongos de Soria reinterpretan la gastronomía

Publidad en SERVICIOS DE REDACCION EN GASTRO NOTICIAS PORTAL STYLUSGASTRO.COM con el consentimiento de los autores.



La creatividad y la alta cocina se unen en un momento único. Desde el mes de octubre las celebraciones de las 57 establecimientos participantes. Los chef gastronómicos se enfrentan por sus ideas. La B, la del Bosque, como el agua, Yagur Micológico, Dry Cordon (Cordon de Muebles), Churrasco de Soria y Cocina, Cocina Caprichosa, Empañada de Bolitas con Crema de Manzana y Crema de Tomate Negro (Cordon de Muebles).



Yagur Micológico... Copias de esta (fot) no han debido en formato (n). Redacción de STYLUSGASTRO.COM con el consentimiento de los autores. El artículo se publica en primer lugar en el blog de este portal en el blog 'Educativa y Promoción' de 'Mejor Tapa Micológica Provincial'.



Fecha: 19 de octubre de 2016

GLOBALSTYLUS

http://globalstylus.com/delicias-seteras-los-hongos-de-soria-reinterpretan-la-gastronomia/



Setas de Soria y Cocina... 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.

Listado de Establecimientos Restauradores y sus Tapas. Table with 2 columns: ESTABLECIMIENTO and NOMBRE DE LA TAPA.



Fecha: 17 de octubre de 2016

recetum

http://www.recetum.com/tapas/semana-la-tapa-micolologica-soria-2016/

Semana de la Tapa Micológica Soria 2016

Yagur Micológico, Dry Cordon (Cordon de Muebles), Churrasco de Soria y Cocina, Cocina Caprichosa, Empañada de Bolitas con Crema de Manzana y Crema de Tomate Negro (Cordon de Muebles).

La creatividad y la alta cocina se unen en un momento único. Desde el mes de octubre las celebraciones de las 57 establecimientos participantes. Los chef gastronómicos se enfrentan por sus ideas. La B, la del Bosque, como el agua, Yagur Micológico, Dry Cordon (Cordon de Muebles), Churrasco de Soria y Cocina, Cocina Caprichosa, Empañada de Bolitas con Crema de Manzana y Crema de Tomate Negro (Cordon de Muebles).

Los chefs gastronómicos se enfrentan por sus ideas. La B, la del Bosque, como el agua, Yagur Micológico, Dry Cordon (Cordon de Muebles), Churrasco de Soria y Cocina, Cocina Caprichosa, Empañada de Bolitas con Crema de Manzana y Crema de Tomate Negro (Cordon de Muebles).

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.

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.

Publidad en SERVICIOS DE REDACCION EN GASTRO NOTICIAS PORTAL STYLUSGASTRO.COM con el consentimiento de los autores.

Listado de Establecimientos Restauradores y sus Tapas. Table with 2 columns: ESTABLECIMIENTO and NOMBRE DE LA TAPA.



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 Cazueltas, Tapas y... Olé	Empanada Numantina
Sercotel Ciudad de Soria	Mousse 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	Pastelitos
Bar Restaurante El 87 Dos	Rotofo
Bar Restaurante El Alto de la Dehesa - Casa Manolo	Hongo de Merluza y Chufente 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 Virutas de Jamón
Bar Restaurante El Corzo del Hotel Leonor Centro	Rojolis de Rebozuelo en Salsa de Ciltricos con Teja de Queso Trufado de Oncala
Bar Restaurante El Portillo	Tronco Caldo
Cerveceria Restaurante El Templo	Cocotte
Bar Restaurante El Ventorro	Chipirón con Boletus y Chupito de Rebozuelos y Castañas
Bar Restaurante Fogón del Salvador	Yogurt Micológico
Bar Restaurante Garoa	Lasaña Vertical
Bar Restaurante Iruña Plaza	Bacalao con Crema de Champiñón y Guisantes
Cerveceria 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

VER MÁS SOBRE ESTE ARTÍCULO

Basada por el río Duero y ciudad alibada por postas como Machado o Béquer, Soria tiene muchos atractivos los que disfrut, entre ellos una gran riqueza paisajística, 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, con cada otoño y con la llegada de las lluvias y el frío, aparecen uno de los tesoros más preciados de esta bella provincia: las setas. Y con ellas, eventos gastronómicos que no se pueden perder, como **La Semana de la Tapa Micológica** que este año alcanza su novena edición. ¡La Cita? Del 21 al 30 de Octubre.

Semana de la Tapa Micológica 2016



Yogurt Micológico - Semana de la Tapa Micológica



Fecha: 19 de octubre de 2016

DondeViajamos

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

Una gran lista gastronómica de platos creativos y platos ligeros en los que se utilizan de forma magistral los platos que se han elaborado para esta ocasión. Desde que se empezó a celebrar con Bora Micológica, El Bocado, Brandada de Boletus y Granada, El Chipirón Caprichoso, Empanadilla de Boletus con Crema de Trufa y Casa de Huesos o Sopa de Marisco y Crema de Hongos por... ¡Y a por seguir inventando!



Brandada de Boletus y Granada - Semana de la Tapa Micológica de Soria

Y seguirán llegando los platos creativos de interpretación libremente. En este sentido, lo más curioso del mundo es la variedad de platos que se preparan en los restaurantes de Soria que van desde los platos tradicionales hasta los platos más creativos. Desde que se empezó a celebrar con Bora Micológica, El Bocado, Brandada de Boletus y Granada, El Chipirón Caprichoso, Empanadilla de Boletus con Crema de Trufa y Casa de Huesos o Sopa de Marisco y Crema de Hongos por... ¡Y a por seguir inventando!

Qué ver en Soria



El Duero en Soria

La Semana de la Tapa Micológica es un evento gastronómico que se celebra en la ciudad de Soria durante el mes de octubre. Este año se celebrará del 21 al 30 de octubre. Este evento gastronómico se celebra en la ciudad de Soria durante el mes de octubre. Este año se celebrará del 21 al 30 de octubre. Este evento gastronómico se celebra en la ciudad de Soria durante el mes de octubre. Este año se celebrará del 21 al 30 de octubre.

Fecha: 18 de octubre de 2016

DANIEL ARBÓS | Revista digital de gastronomía, viajes y tendencias

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

Semana de la tapa micológica, las tapas creativas llegan a Soria

La creatividad y la alta cocina se encuentran en la Semana de la Tapa Micológica de Soria. Este año se celebrará del 21 al 30 de octubre. Este evento gastronómico se celebra en la ciudad de Soria durante el mes de octubre. Este año se celebrará del 21 al 30 de octubre.

Por Daniel Arbós - 17 octubre 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 9ª Edición de la **Semana de la Tapa Micológica (del 21 al 30 de octubre)** promete sorprender a propios y ajenos con una gran selección de deliciosos platos basados 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€**.

Brandada de Boletus y Granada. Semana de la Tapa Micológica de Soria



Fecha: 18 de octubre de 2016

DANIEL ARBÓS

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 *Ñoquis de Rebozuelo en Salsa de Cítricos con Teja de Queso Trufado de Onzala*, *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.

Dry Boletus. Semana de la tapa micológica de Soria

La creatividad y la alta cocina se han convertido en la marca 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 de certamen antes de decidirse los ganadores.

Fecha: 23 de octubre de 2016

Revista Maximin.com

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

participación de 52 establecimientos de restauración de la provincia de Soria (guardes ver la relación de los platos 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 de certamen antes de decidirse los ganadores.

Borrón

Borrón

Fecha: 23 de octubre de 2016

Revista Maximin.com

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

3410206

Semanas de la Tapa Micológica en Soria. Delicias seteras

Semana de la Tapa Micológica en Soria: Delicias seteras

Etapa: 23 octubre 2016

Revista: Soria



Una de las maravillas de otoño es la llegada de los hongos y setas. "Arrojes" a la cocina. Pulverizas, no quemamos, decimos que nos otorgan, queremos decir que salen espectacularmente en el campo. Los boletus, hasta en los troncos de algunos árboles, siendo para los amantes de esta gran gastronomía en diez días: primero boletus y morchillas, después verás en la mesa ya descuentos para sus consumidores. ¿¿¿¿¿ qué!!!

Pero a veces no somos capaces de encontrarlos, hay muchos buscadores, no es por la climatología, es difícil el acceso, por lo que debemos procurar a elegir el Camino a Soria. Esta ciudad y toda su provincia son desde hace muchos años, especialistas en su recolección y posterior elaboración. En este caso nos ofrecen unas tapas en las que además de la originalidad de probar platos que no encontramos vemos a disfrutar de unas recetas en las que se reúnen los sabores de las tierras.



Tapas como el Yogurt Micológico, Dry Boletus (Dóctel de Hongos Escabichados), Dracón de Boletus y Champiñón, Champiñón Choccolato, Empanadita de Boletus con Crema de Mandarina o Vainas con Trufa Negra y Crema de Trufa Negra. La creatividad y la alta cocina se han convertido en la marca 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-seteras.html>

Borrón

Fecha: 23 de octubre de 2016

Revista Maximin.com

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

establecimientos participantes. Un tour gastronómico en el que emborrachamos por los platos 1.000 cada plato.



Este fin de semana (del 21 al 30 de octubre) promete sorprender a propios y ajenos con una gran selección de deliciosas tapas basadas en los platos tradicionales pero reinterpretados y adaptados a una cocina moderna y creativa. 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 platos como *Ñoquis de Rebozuelo en Salsa de Cítricos con Teja de Queso Trufado de Onzala*, *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 esta Semana de la Tapa organizada por ASOHTUR (Asociación de Hosteleros de Soria) y que cuenta con la

Borrón

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 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), 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 euros.

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 Tapa de Queso Trufado de Oncala, Ravioli Crujiente con Crema de Boletus, Strudel de Setas con Parmesano y Fiesto, 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 sanderillas, los niscalos o los perrebecos.

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, 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 quieren 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 de ciertos años 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 Gnummer Catering.

Festival de las Ánimas

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

Fecha: 18 de octubre de 2016

The Spanish Food

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

DELICIAS SETERAS: REINTERPRETANDO LA GASTRONOMÍA MICOLÓGICA



Delicias seteras: reinterpretando la gastronomía micológica

- 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 embarcaros por tan sólo 1,80€ cada miniplato

Los platos 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), 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€.

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 ciertos años 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 Gnummer Catering.



Fecha: 18 de octubre de 2016

The Spanish Food

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



Branda de Boletus y Granada

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 quieren 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 de ciertos años de decidirse los ganadores.



Tapa Noquis

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 Gnummer Catering.

Lista de Establecimientos Participantes y sus Tapas

Fecha: 18 de octubre de 2016

The Spanish Food

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

Bar Restaurante Albarés	Brandada de Boletus y Granada
Hotel Alfonso VII	Maki de Morcilla relleno de Boletus con Mermelada de Tomate
Parador de Turismo Antonio Machado	Setas por un Tuto
Bar Apetito	Poesía en el Platido
Hotel restaurante Cabria	Torta Capricho
Hotel Restaurante Campón de Castilla	Sándwich de Salsa con Parmesano y Nabo
Tallería Capote	Torta Capote
Bar Restaurante Casa Aranda	Seminarios Micológicos
Bar restaurante Gordo	Chipirón Caprichoso
Bar Restaurante Casa Taba	Liquid Artisan de Salsas de Tomate
Bar Taberna Casavieja	Tronco de Tierra y Mar
Bar Restaurante Capatzen, Tapas y... OÍE	Empanada Nutritiva
Sacredal Ciudad de Soria	Mixtura de Boletus con Frutas del Bosque
Bar Restaurante Don Quijote	Canalizo de Champiñones con Pesto Romesco y Placas de Almondor
Bar Restaurante Asador ECUO	Brisa de Boletus con Lúva de Trufa
Café Bar El 87	Panderos
Bar Restaurante El 87 años	Boletus
Bar Restaurante El Alto de la Orotina - Casa Manolo	Mojito de Merluza y Guisante de jamón Ibérico
Bar El Cielo del Rosal	Barrido de Salsas con Seta Vermorel
Bar Restaurante El Corrallo Peña	Croquetas de Morcilla con Crema de Seta y Nueces Trufada con Vinagre de Jaramón
Bar Restaurante El Corral del Hotel Lasser Centro	Noquis de Rebozuelo en Salsa de Cítricos con Tapa de Queso Trufado de Oncala
Bar Restaurante El Puerillo	Trompa Lado
Concepción Restaurante El Templo	Cocotte
Bar Restaurante El Ventoso	Chupirón con Boletus y Chupirón de Rebozuelo a Lastrada
Bar Restaurante Fagón del Salvador	Yogurt Micológico
Bar Restaurante Gato	Sándwich vegetal
Bar Restaurante Inaia Plaza	Ravioli con Crema de Champiñón y Guisantes
Concepción Restaurante La Candela	Tapas
Bar Restaurante La Carga	Mar y Tierra
Bar Restaurante La Chispa	Crisp de Campesinología
Bar Restaurante La Crepeta de Lillo	Llora
Casa La Malbecina	Maki Micológico
Hotel Restaurante La Picada	Academy de Corfú de Papa y Boletus con Sémola de Mozzarella
Café Bar + Que Pan	Empanadilla de Boletus con Crema de Manzana
Bar Peña	Dry Boletus (Cóctel de Hongos Escabechados)
Bar Restaurante Plaza	Panderos
Café Bar Plaza	Bozalito de Tierra
Concepción San Francisco	Ravioli Micológico Salado con Espuma de Queso y Croqueta de Frutos Secos
Bar Restaurante Somo Domingo II	Plum Micológico Salado con espuma de Queso y Croqueta de Frutos Secos
Café Bar Restaurante Soto Plaza	Añadido a Orilla del Duero
Bar Restaurante Terranova	Nemo a Hogar
Cafetería Tiffany's	Porridge de vegetales
Concepción Tomado	Ereño Harón y Vinagre
Restaurante Trasmonte	Trufa Burgalesa
Restaurante Triqueti	Fuchero de Chufa
Hotel Restaurante Antonio	Conchali
Hotel Vila de Alameda	El Arroz de la Vila
Bar Restaurante Casa Velasco	Salsa con Trigo Molino y Crema de Trompeta Negra
Hotel Terminal Buzo de Otero	Chipirón Relleno de Boletus, Trompetilla y Salsa Acidulada de Alavadores Rotos
Hotel Rural Los Villares	Rebozo Equivocado con Sándwich de Albarico
Hotel Restaurante Los Albaros	Croquetas de Noquis



Fecha: 27 de octubre de 2016



<http://bacoyboca.com/semana-micologica-en-soria-setas/>

SEMANA MICOLÓGICA EN SORIA. PROTAGONISTAS, LAS SETAS.



27 OCT SEMANA MICOLÓGICA EN SORIA. PROTAGONISTAS, LAS SETAS.

Escrito en 05:52h en Encuentros gastronómicos de Luisa Ramos
0 Comentarios

LA SEMANA MICOLÓGICA SE ESTÁ CELEBRANDO EN SORIA HASTA EL 30 DE OCTUBRE Y CONCENTRA 52 ESTABLECIMIENTOS.

La Semana micológica de Soria se celebra desde hace algunos años y poco a poco ha ido ganando peso y visibilidad. Soria es una zona con gran tradición de cocina de setas y apuesta para buscar nuevos platos. En esta, su novena edición, la creatividad de los

Fecha: 27 de octubre de 2016



<http://bacoyboca.com/semana-micologica-en-soria-setas/>

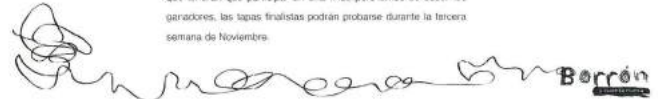
Chefs queda patente en la oferta de tapas y platos que podrán ser degustados en varios locales

Empieza la temporada y para promocionarla, justo ahora, en su inicio, es cuando se pone en marcha esta ruta. Empezó el 21 de este mes y estará vigente hasta el próximo domingo día 30. Durante estos días, recetas clásicas serán reinventadas y nuevas elaboraciones se pondrán a prueba.



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 Tilgo Meloso, Crema de Trompeta Negra, Noquis de Rebozuelo en Salsa de Cilantro con Tapa de Queso Trufado de Orzuela, Ravuol 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 son algunos de los ejemplos que se elaborarán con trompetillas de la muerte, rebozuelos o Niscalos.

Durante estos diez días, habrá diferentes concursos que premian la "Mejor Tapa Micológica Provincial", "Mejor Tapa Micológica Popular", "Mejor Tapa Micológica Mediterránea" y "Mejor Calidad en el Servicio". Habrá tres finalistas de cada una de las categorías que tendrán que participar en una final, pero antes de saber los ganadores, las tapas finalistas podrán probarse durante la tercera semana de Noviembre.



Fecha: 17 de octubre de 2016



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

Delicias seteras: reinterpretando la gastronomía micológica

Compartir en Facebook

Compartir en Twitter

Compartir en Google+

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. 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 Tilgo 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 Hongos de Rebozuelo en Salsa de Cilantro con Tapa de Queso Trufado de Orzuela, Ravuol 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 adults, las trompetillas de la muerte, los rebozuelos, la seta de cardo, las sendentias, los niscalos o los perreticos.

Fecha: 17 de octubre de 2016



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



La creatividad de los chefs se ha convertido en la marca de la casa de esta Semana de la Tapa micológica por SOGICER (Asociación de Restaurantes de Soria) y su apoyo con la publicación de la revista mensual de gastronomía de Soria que promueve la creatividad de los platos. Dichos platos deben ser creativos, originales, sorprendentes, fáciles de preparar y económicos. Un plato que sea una apuesta por la calidad en el servicio, que aporte un valor añadido a la oferta gastronómica de Soria.

Este año se agrupan en un único destino de turismo en la zona micológica para los profesionales de la cocina soriana que buscan la innovación y la experiencia en estos deliciosos platos, un elemento que lleva su presencia a lo largo de estos días de "Mejor Tapa Micológica Provincial", "Mejor Tapa Micológica Mediterránea", "Mejor Tapa Micológica Popular" y "Mejor Calidad en el Servicio".

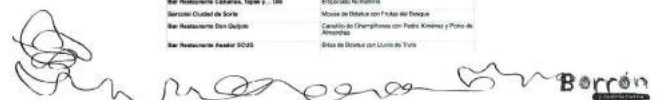
Los tres establecimientos finalistas de cada categoría se presentarán en un stand final que será el Jardín de Comensales. En este formato, los platos se probarán antes de saber los ganadores y el público podrá degustar los mejores platos que conforman esta oferta gastronómica.



Esta edición 2016 contará con la colaboración de varios talleres, de cocina práctica y talleres de gestión de platos y de elaboración de productos. Entre otros talleres y charlas se celebrará el taller "Cocinando la Tapa micológica" por el chef soriano Juan Carlos Sainza de la firma Gruner Dining.

Lista de Establecimientos Participantes y sus Tapas

ESTABLECIMIENTO	NOMBRE DE LA TAPA
Bar Restaurante Alcazar	Brandada de Boletus y Granada
Hotel Alfonso VII	Maki de Morcilla relleno de Boletus con Mermelada de Tomate
Fonder de Turismo Antonio Machado	Setas por un Tapa
Bar Apalana	Pasta en el Pesto
Hotel restaurant Cortes	Tarta de Queso
Hotel Restaurante Campos de Castilla	Strudel de Setas con Parmesano y Pesto
Tallería Capela	Torta Capela
Bar Restaurante Casa Andrea	Sensaciones Micológicas
Bar Restaurante Guardia	Chipirón Caprichoso
Bar Restaurante Casa Tello	Ladle de Crema de Boletus y Trufa
Bar Taberna Cascares	Torta de Tarta y Queso
Bar Restaurante Catalina, Tapas y... (S)	Empanadilla Micológica
Soriano Ciudad de Soria	Mousse de Boletus con Fideos del Oeste
Bar Restaurante Don Quixote	Cardo de Champiñones con Pesto Ahumado y Queso de Cabrales
Bar Restaurante Pajar 8025	Seta de Cardo con Lentejas de Turín



Fecha: 17 de octubre de 2016

http://www.expo-horeca-magazine.com/n-es/14086/delicias-seteras-reinterpretando-la-gastronomia-micologica

Café Bar El 87	Paseosus
Bar Restaurante El 87 Dos	Pincho
Bar Restaurante El Alto de la Dehesa - Casa Manolo	Hongo de Manzana y Crujiente de Jamón Ibérico
Bar El Café del Rosal	Barca de Quinoa con Setas Variadas
Bar Restaurante El Cardito Feliz	Croquetas de Mariscos con Crema de Setas y Nueve Trufado con Virutas de Jamón
Bar Restaurante El Corro del Hotel Leonor Centro	Núcleos de Retozuelo en Salsa de Cítricos con Tapa de Queso Trufado de Onceles
Bar Restaurante El Portillo	Tronco Caldo
Cervecería Restaurante El Templo	Cocotte
Bar Restaurante El Ventorro	Chipirón con Boletus y Chupito de Retozuelos y Cebollita
Bar Restaurante Fogón del Salvador	Yogurt Micológica
Bar Restaurante Gansa	Lasaña Vertical
Bar Restaurante Infa Plaza	Bazalón con Crema de Champiñón y Guisantes
Cervecería Restaurante La Candelá	Tapasana
Bar Restaurante La Cepa	Mar y Tierra
Bar Restaurante La Chelera	Cruz de Campo Micológica
Bar Restaurante La Creperie de Lliot	Lúvias
Bar La Mejillonera	Mika Micológica
Hostal Restaurante La Posada	Bocadillo de Confit de Pató y Boletus con Semilla de Mostaza
Café Bar + Q&P Pan	Empanadilla de Boletus con Crema de Manzana
Bar Patata	Dry Boletus (Cóctel de Hongos Escabechados)
Bar Restaurante Piacis	Putasorilla
Café Bar Plaza	Socadilla de Tierra
Cervecería San Francisco	Ferrol Micológico Salsado con Espuma de Queso y Crujiente de Frutas Secas
Bar Restaurante Santo Domingo II	Frijol Micológico Salsado con espuma de Queso y Crujiente de Frutas Secas
Café Bar Restaurante Soto Playa	Aborada a Orlas del Duero
Bar Restaurante Terrancia	Yerbo y Viga
Cafetería Tiffany's	Paísaje en octubre
Cervecería Torcuato	Estre Humo y Vinagre
Restaurante Trashumante	Trashu-burguer
Restaurante Triquel	Puchero de Otoño
Hotel Restaurante Antonio	Contrasta
Hotel Villa de Almazán	El Árbol de la Villa
Bar Restaurante Casa Valeros	Vieira con Trigo Meloso y Crema de Trompeta Negra
Hotel Termal Burgo de Osma	Chipirón Refrito de Boletus, Trompetilla y salsa Acidulada de Arándanos Rojos
Hotel Rural Los Villares	Bocadillo Esquejado con Ketchup de Mango
Hotel Restaurante Las Abadías	Croquetas de Miquelas

Fecha: 21 de octubre de 2016

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

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

Delicias seteras: reinterpretando la gastronomía micológica

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



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. 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€

Fecha: 21 de octubre de 2016

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 lugaresy 0 comments

Compartir en... [social media icons]

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.masviajesdigital.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 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 (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.



Borrón

Fecha: 21 de octubre de 2016

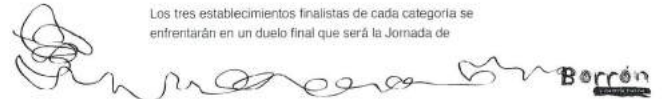
MAS VIAJES

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



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



Borrón

Fecha: 17 de octubre de 2016

HÓ HITCOOKING

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

Reinterpretando la gastronomía micológica de Soria

17-October-2016
0 Comentarios
Gastrónom
Recacción



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: 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 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 (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 están dirigidos a los expertos en la materia sino también a todos aquellos que quieran acercarse un poco más a degustar 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 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.



Borrón

Fecha: 26 de octubre de 2016

DIARIO DE UN GLOTÓN

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

Semana de la Tapa Micológica de Soria

Por ANAURA - 06/09/16, 20:26



El dry boletus, el yogur micológico o la brandada de boletus y granada son algunas de las especialidades que pueden encontrarse 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 restaurantes de toda 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-micolologica/

DELICIAS SETERAS: REINTERPRETANDO LA GASTRONOMÍA MICOLÓGICA

Sin categoría



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

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. Soría 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-micolologica/

soriano 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), 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 Roquis de Rebozuelo en Salsa de Cítricos con Teja de Queso Trufado de Ontalba, 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 esculis, las trompetillas de la muerte, los rebozuelos, 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 ASOHTUR (Asociación de Hosteleros de Soría) y que cuenta con la participación de 52 establecimientos de restauración de la provincia de Soría 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".



Fecha: 14 de octubre de 2016



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

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 soriano Juan Carlos Benito de la firma Grummer Catering.

Listado de Establecimientos Restauradores y sus Tapas

ESTABLECIMIENTO

Bar Restaurante Alcores
Hotel Albornoz V&B
Restaurador de Turismo Antonio Machado
Bar Alcobilla
Hotel Restaurante Cabasa
Hotel Restaurante Campos de Castilla
Taberna Capote
Bar Restaurante Casa Arceño
Bar Restaurante Casa Tolo
Bar Quilma Capote
Bar Restaurante Castañón, Tapas y...
Sarcófago Caceres
Bar Restaurante Dos Quesos
Bar Restaurante Hostal COSS
Café Bar El 87
Bar Restaurante El Aho de la Defensa - Casa Bando
Bar El Café del Real
Bar Restaurante El Centro Fero
Bar Restaurante El Corral del Hotel Limero Lancia
Bar Restaurante El Porcillo
Cervecería Restauración El Templar
Bar Restaurante El Verano
Bar Restaurante Fogón del Sarcófago
Bar Restaurante Gamo
Bar Restaurante Hoja Negra
Cervecería Restauración La Cantada
Bar Restaurante La Cava
Bar Restaurante La Chiflera
Bar Restaurante La Cigarrera de Liria
Bar La Hojillera
Hostal Restaurante La Piedad
Café Bar - Que Pasa
Bar La Paloma
Bar Restaurante Pacha
Café Bar Plaza
Cervecería San Francisco
Bar Restaurante Santa Beatriz II
Café Bar Restaurante Soto Plaza
Bar Restaurante Terraza
Cervecería Tórraga
Cervecería Tórraga
Restauración Trápana
Restauración Trápana
Hotel Vitis de Alameda
Bar Restaurante Casa Valcázar
Hotel Terraza Aragay de Quira
Hotel Rural Los Villos
Hotel Restaurante Los Alcaños

NOMBRE DE LA TAPA

Brandada de Boletus y Granada
Maki de Maki con relleno de Boletus con mermelada de Tomate
Setas por el Tubo
Fomaca en Escabeche
Tortilla Capote
Strudel de Setas con Parmesano y Pesto
Tapa Lapota
Delicatessen micológicas
Chipirón Caprichoso
Landona de Setas con Sándwich de Ternera
Copa de Setas y Pilo
Empanada Mermelada
Vieira de Boletus con Pesto del Bosque
Caviar de Champiñones con Polvo de Minerales y Polvo de Mineralitas
Etna de Boletus con Uñas de Tordo
Mariscado
Mojito de Mermelada y Champiñones de Jamón Ibérico
Barra de Quesos con Setas Variadas
Cognac de Mariscos con Crema de Setas y Huebo Trufado con Vichysa de Jambón
Ravioli de Rebozuelo en Salsa de Cítricos con Teja de Queso Trufado de Ontalba
Trociso Lado
Lacón
Chipirón con Boletus y Chipirón de Boletos y Castañas
Yogurt Micológico
Lacón con Vortici
Lacón con Crema de Champiñón y Cabañón
Tapas de Tierra
Meat y Terra
Club de Campo Micológica
Lacón
Hillo Micológico
Recordero de Quesos de Pasa y Boletus con Sándwich de Mielada
Empanadilla de Boletus con Crema de Manzana
Crisol de Cítricos de Hongos Escabechados
Fajitas
Escudilla de Tierra
Sopa Micológica Sándwich con Espuma de Queso y Cigarrón de Frutas Secas
Filo Micológico Sándwich con queso de Queso y Cigarrón de Frutas Secas
Vinos y Negra
Panzón en Oseto
Etna Humo y Mielago
Tapa de Boletus
Tapa de Boletus
Cebolla
El Aho de la Vitis
Vieira con Trigo Meloso y Crema de Trompeta Negra
Chipirón Mermelada de Boletus, Trompetilla y seta de Alameda de Albornoz
Jaca
Bocadillo Caprichoso con Mielago de Margo
Carpasitas de Hojillero

Fecha: 17 de octubre de 2016



http://www.indisa.es/frontend/indisa/noticia.php?id_noticia=44676&id_seccion=270

Delicias seteras: reinterpretando la gastronomía micológica



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.

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. Soría 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), 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 Roquis de Rebozuelo en Salsa de Cítricos con Teja de Queso Trufado de Ontalba, 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 esculis, las trompetillas de la muerte, los rebozuelos, 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 ASOHTUR (Asociación de Hosteleros de Soría) y que cuenta con la participación de 52 establecimientos de restauración de la provincia de Soría 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.

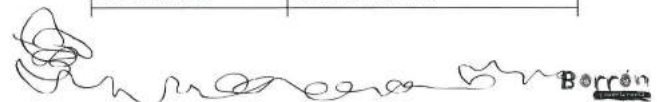
Ese afán por agradar a un amplio abanico de paladares es la gran responsabilidad para los profesionales de la cocina soriana que vuelcan toda su imaginación y su experiencia en estas deliciosas tapas. Un esfuerzo que tiene su premio, pues a lo largo de estos diez días se elige la "Mejor Tapa Micológica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

Listado de Establecimientos Restauradores y sus Tapas

ESTABLECIMIENTO	NOMBRE DE LA TAPA
Bar Restaurante Alcores	Brandada 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 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	Chipirón Caprichoso
Bar Restaurante Casa Toño	Lasaña Carlos de Salomillo de Tamera
Bar Taberna Cascante	Tronca de Tierra y Mar
Bar Restaurante Cazuelas, Tapas y... Ole	Empanada Numantina
Sarcotel Ciudad de Soria	Mousse 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	Pastelitos
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 Nueva Trufada con Virutas de Jamón
Bar Restaurante El Corzo del Hotel Leonor Centro	Noquis de Rebozuelo en Salsa de Cítricos con Teja de Queso Trufado de Oncaia
Bar Restaurante El Portillo	Tronco Caldo
Cervecería Restaurante El Templo	Cocotte
Bar Restaurante El Ventorro	Chipiron con Boletus y Chupito de Rebozuelos y Castañas
Bar Restaurante Fogón del Salvador	Yogurt Micológico
Bar Restaurante Garoa	Lasaña Vertical
Bar Restaurante Iruña Plaza	Bocalao 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 Lilof	Lluvia
Bar La Mejillonera	Mika 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*
Olea

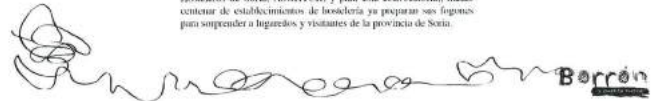


Estamos en temporada, y la actividad micológica se inicia con un interesante plantel de celebraciones y eventos alrededor del mundo de las setas y los hongos.

Las lluvias y el frío, llenarán las cocinas de los restaurantes sorianos 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 obtienen en la provincia de Soria, serán los protagonistas de una nueva edición de la **Semana de la Tapa Micológica**.

Los encuentros gastronómicos están organizados por la Asociación de Hosteleros de Soria, ASOHTUR, y para esta convocatoria, medio centenar de establecimientos de hostelería ya preparan sus fogones para sorprender a lugareños 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, desarrollan tradición, imaginación y sobre todo buena cocina, que pueden degustarse por el precio de un antipasto miniplato, 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 tapas basadas en los platos tradicionales pero reinterpretados y adaptados a una cocina moderna y creativa.

Una cocina llena de aroma y sabor



La gran versatilidad de este producto, permite tratarlo de forma



delicatessen, elaborarlos en dulce o salado, tomarlos en frío o calientes, y para los más atrevidos, verlo y degustarlo con alteración de su ventajero origen gracias a los trampantojos.

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 Cítricos con Teja de Queso Trufado de Oncaia, los Ravioli Crujiente con Crema de Boletus, 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 *Yogurt Micológico*, el *Dry Boletus* y la *Branzino de Boletus y Granada*...

Aménicas **Tapas**, reconocidas como obras de arte, que a partir de las recién recolectados edulis, trompetillas, rebozuelos, senderillas, muscals o perretacos, nos trasladarán a un mundo mágico, pero sobre todo con mucha profesionalidad y buen hacer culinario.

Fecha: 17 de octubre de 2016



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

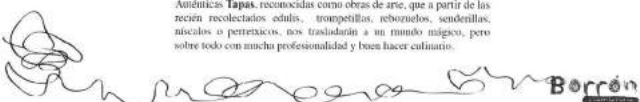
Muchas Setas y muchos premios

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 sea la:

- 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.html>

Cinco destinos a tener en cuenta este otoño.

De la gastronomía al shopping

Cuando el estío languidece, 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 somnolienta 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 apetencias.



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 níscolo, 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, disfrutaras del "Festival de las Ánimas" que recrea la leyenda romántica que **Gustavo Adolfo Bécquer** escribió en esta ciudad.

Fecha: 26 de octubre de 2016

DIARIO **top** TURISME LA SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA
 SETAS INFORMÁTICA DE TURISMO

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 deliciosas setas basadas en los platos tradicionales pero reinterpretados y adaptados a una cocina moderna y creativa. Yogurt Micológico *(imagen gráfica adjunta)*, 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€.

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.



9ª Semana de La Tapa Micológica

[Handwritten signature] Borrón

[Handwritten signature] Borrón

Fecha: 20 de octubre de 2016

Cincuentopía

<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 Cincuentopía | Oct. 20, 2016 | ACTIVIDADES, COCTAR, 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 comer setas. Por ello, si el atractivo paraíso no podemos unirle el disfrute gastronómico, la visita rebotará. Del 21 al 30 de octubre celebran su 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 "migueller"), las trompetillas de la muerte, los rebuzuelos, la seta de cardo, las sanderillas, los níscolos o los parvitecos.

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

Cincuentopía

<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	Chipirón Caprichoso
Bar Restaurante Casa Toño	Lasaña Carlos de Solomillo de Ternera
Bar Taberna Cascante	Tronco de Tierra y Mar
Bar Restaurante Cazuelas, Tapas y... OÍE	Empanada Numanquina
Sercotel Ciudad de Soria	Mouse de Boletus con Frutas del Bosque
Bar Restaurante Don Quijote	Cenutlillo de Champiñones con Pedro Jiménez y Polvo de Almonds
Bar Restaurante Asador ECUS	Brisa de Boletus con Lluvia de Trufa
Café Bar El 87	Pastelitos
Bar Restaurante El 87 Dos	Roloño
Bar Restaurante El Alto de la Dehesa - Casa Manolo	Hongo de Merluza y Crujiente de Jamón Ibérico
Bar El Café del Rosal	Barca de Quinoa con Setas Variadas
Bar Restaurante El Cerdito Feliz	Croquetas de Manitas con Crema de Setas y Nueva Trufada con Virutas de Jamón

[Handwritten signature] Borrón

[Handwritten signature] Borrón

La Semana de la Tapa, del 21 al 30 de octubre

Contará con las Jornadas de los Campeones durante la tercera semana de noviembre

La norma editada de 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 ganadores de la Tapa Micológica de cada una de las cuatro categorías de concurso de los que consta este evento, celebrado de esta forma al público una nueva oportunidad de degustar las mejores tapas del momento, según el comité de la patronal sorian.

Las bases y la estructura de esta tercera edición de la Semana de la Tapa Micológica se corresponden con las que en años anteriores se han ido perfeccionando en cuanto a los premios y la estructura del concurso nacional, que será a su vez una oportunidad de degustar las mejores tapas del momento, según el comité de la patronal sorian.



La Tapa Micológica, un acontecimiento de primera magnitud de la gastronomía sorian. A su vez, será el resultado obtenido en las bases de la Tapa Micológica de Soria 2016.

ANÁLISIS DEL JUDO DE ESCUELA

Fecha. La Agrupación Juvenil de Judo de Soria, que se celebrará el día 20 de octubre, será una jornada importante en el calendario de la disciplina.

El evento contará con la colaboración de varios clubes, de carácter provincial, y también de algunos clubes de la zona de Soria, que se celebrará en el gimnasio de la Tapa Micológica.

El resultado obtenido en las bases 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 ganadores de la Tapa Micológica de cada una de las cuatro categorías de concurso de los que consta este evento, celebrado de esta forma al público una nueva oportunidad de degustar las mejores tapas del momento, según el comité de la patronal sorian.

Fecha: 18 de octubre de 2016

http://www.cuandopasa.com/index.php?v=883010

CANTAR		<< 2015		2016		2017 >>	
		Septiembre		Octubre		Noviembre	
L	M	J	K	J	V	S	D
3	4	5	6	7	8	9	10
10	11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31		

IX Semana de la Tapa Micológica de Soria

Fecha: Inicio: 21 Octubre 2016 (Viernes) Fin: 30 Octubre 2016 (Domingo) Duración: 00 Alas 02 das 06 horas 58 min. 32 seg.

Dónde: Soria 2016

Categoría: Comida 2016

Yogurt Micológico, Dry Boletus (Cúctel de Hongos Escalichados), Brandade de Boletus y Granada, Chupón Caprichoso, Empanadilla de Boletus con Crema de Manzana o Vienta con Trigo Moloso y Crema de Tomate negro eñe y otros muchos deliciosos platos prometen sorprender los paladares de todos aquellos que se acerquen a Soria desde el 21 al 30 de octubre.

Esta Novena edición nos da de todo el carácter original y nos ofrece una reinterpretación y adaptación de las platos que pertenecen a la tradición culinaria micológica. Algunos cocineros han optado por renovar platos más internacionales y por ello no se de extrañar que nos encontremos los filetes de Rebuzón en Salsa de Cítricos con Tapa de Queso Trufado de Oméiga, Ravioli Criollito con Crema de Boletus, Strudel de Salsas con Papas y Puerros, Piel de Morcilla relleno de Boletus con Hermosa de Tomate o un Cocotte.



El Comité Ejecutivo se reunirá este viernes a las 11.45 horas para debatir sobre el decreto micológico que prepara la Junta de Gobierno.

El Comité Ejecutivo de la Asociación de Gastronomía de Soria se reunirá este viernes a las 11.45 horas para debatir sobre el decreto micológico que prepara la Junta de Gobierno.



La UGAM estudiará abrir sus alegaciones a montes privados para presentar una en conjunto

El Comité Ejecutivo se reunirá este viernes a las 11.45 horas para debatir sobre el decreto micológico que prepara la Junta de Gobierno.

SORIA. La Unión de Gastronomía de Montes Privados (UGAM) estudiará este viernes a las 11.45 horas para debatir sobre el decreto micológico que prepara la Junta de Gobierno.

El Comité Ejecutivo de la Asociación de Gastronomía de Soria se reunirá este viernes a las 11.45 horas para debatir sobre el decreto micológico que prepara la Junta de Gobierno.

La Semana de la Tapa, del 21 al 30 de octubre

SORIA. A partir del día 21 de octubre se celebrará la Semana de la Tapa Micológica de Soria, una de las actividades más importantes de la gastronomía sorian.

El Comité Ejecutivo de la Asociación de Gastronomía de Soria se reunirá este viernes a las 11.45 horas para debatir sobre el decreto micológico que prepara la Junta de Gobierno.

Agrutranso respalda el rechazo a la ampliación de tonelaje en camiones

Heredia había rechazado previamente la propuesta de Ciudadanos por considerarla perjudicial a los intereses del sector.

SORIA. La propuesta de Ciudadanos, liderada por el diputado de Agrutranso, para que se rechace la ampliación de tonelaje en camiones, ha sido respaldada por el presidente de Agrutranso, Juan Carlos Heredia.

El Comité Ejecutivo de la Asociación de Gastronomía de Soria se reunirá este viernes a las 11.45 horas para debatir sobre el decreto micológico que prepara la Junta de Gobierno.



Trabajo en camión por el antiguo R-111.

El 68% de los presos realiza algún trabajo

Heredia no puede aportar una fecha para abrir la nueva prisión

SORIA. El 68% de los 171 presos (157 penales y 14 provisionales) que hay en la cárcel de Soria realiza algún trabajo.

El Comité Ejecutivo de la Asociación de Gastronomía de Soria se reunirá este viernes a las 11.45 horas para debatir sobre el decreto micológico que prepara la Junta de Gobierno.

366.000 euros para la tubería de la Florida

Las obras estarán terminadas en tres meses

SORIA. La obra de la tubería de la Florida, que costará 366.000 euros, estará terminada en tres meses.

El Comité Ejecutivo de la Asociación de Gastronomía de Soria se reunirá este viernes a las 11.45 horas para debatir sobre el decreto micológico que prepara la Junta de Gobierno.



SORIA. La obra de la tubería de la Florida, que costará 366.000 euros, estará terminada en tres meses.

El Comité Ejecutivo de la Asociación de Gastronomía de Soria se reunirá este viernes a las 11.45 horas para debatir sobre el decreto micológico que prepara la Junta de Gobierno.

La Policía Local celebra mañana su fiesta anual

Cruz del Mismo Profesional para Martínez Guerrero, Pérez García y León Muñoz

SORIA. La Policía Local de Soria celebrará mañana su fiesta anual, un evento que se celebrará en el gimnasio de la Tapa Micológica.

El Comité Ejecutivo de la Asociación de Gastronomía de Soria se reunirá este viernes a las 11.45 horas para debatir sobre el decreto micológico que prepara la Junta de Gobierno.

La Banda celebra el día de Extremadura

El resultado obtenido en las bases de la Tapa Micológica de Soria 2016.

SORIA. La Banda de Música de Soria celebrará el día de Extremadura, un evento que se celebrará en el gimnasio de la Tapa Micológica.

El Comité Ejecutivo de la Asociación de Gastronomía de Soria se reunirá este viernes a las 11.45 horas para debatir sobre el decreto micológico que prepara la Junta de Gobierno.



SORIA. La Banda de Música de Soria celebrará el día de Extremadura, un evento que se celebrará en el gimnasio de la Tapa Micológica.

El Comité Ejecutivo de la Asociación de Gastronomía de Soria se reunirá este viernes a las 11.45 horas para debatir sobre el decreto micológico que prepara la Junta de Gobierno.

La IX Semana de la Tapa Micológica cuenta ya con 47 establecimientos

También se celebrará un taller de búsqueda e identificación de setas, una jornada de micología en el campo

SORIA. La IX Semana de la Tapa Micológica de Soria se celebrará del 21 al 30 de octubre en el Palacio de la Audiencia de Soria. Esta edición cuenta con la participación de 47 establecimientos que organizarán una gran variedad de actividades...



La distribución de cebollas se realizó para reconvocar a la gente y a los políticos. (Foto: J. L. BARRAL)

Un reparto de cebollas inicia la semana reivindicativa de Asaja

La organización regalará a lo largo de la semana productos cuyo precio está «por debajo» de su coste de producción

Algo más allá de un par de decímetros se encuentran las cebollas que se repartieron en un momento de calma en un día de calma, en un momento de calma...



La imagen de la Semana de la Tapa

La imagen de la IX Semana de la Tapa Micológica de Soria 2016 es un hongo de la familia de los Boletales, concretamente el Boletus edulis...

«No lo vi», asegura el acusado de homicidio por imprudencia tras atropellar a un anciano

SORIA. El acusado de homicidio por imprudencia tras atropellar a un anciano, asegura que no vio al peatón cuando éste cruzó la calle...



El cocinero gallego Pepe Solla en Soria Gastronómica.

Los grandes chefs gallegos, en la Soria Gastronómica

En la cita estarán Pepe Solla, Xoan Crujeiras, Javier Olleros, Héctor López y Javier Rodríguez / La Junta presenta el evento en Santiago

La Junta de Castilla y León presentará el evento en Santiago de Compostela, la V edición del Congreso Internacional de Micología Soria Gastronómica...

52 participantes en la novena Semana de la Tapa Micológica

El número de participantes en la novena edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria ha alcanzado los 52 establecimientos...

La Comunidad gallega es un mercado emisor de turismo

En el Congreso estarán 20 cocineros de nivel nacional e internacional

El Congreso Soria Gastronómica contará con la participación de 20 cocineros de nivel nacional e internacional...

«Boleros, territorio y sostenibilidad» es el título de la cita soriana en este mes

SORIA. La cita gastronómica «Boleros, territorio y sostenibilidad» se celebrará en Soria el próximo mes...

Soria volverá a ser el gran referente mundial del sector micológico

SORIA. La cita gastronómica «Boleros, territorio y sostenibilidad» se celebrará en Soria el próximo mes...

La IX Semana de la Tapa Micológica está «asegurada» aunque la campaña sea mala

Si no hay género local, podría conseguirse para esta cita de zonas más húmedas, como La Rioja o Navarra

El boleto será el protagonista y habrá 52 participantes

SORIA. La IX Semana de la Tapa Micológica de Soria 2016 se celebrará del 21 al 30 de octubre en el Palacio de la Audiencia de Soria...

problemas en platos tradicionales, como los Cocidos de Magalies...

A pesar de las 14.000 tapas que se repartirán en la I Jornada de la Tapa Micológica...

El precio de la entrada para la I Jornada de la Tapa Micológica es de 1,80 euros...

Soria Gastronómica se presenta en Galicia, Comunidad invitada

SORIA. La Junta de Castilla y León presentará en Galicia la Soria Gastronómica...

+34646185308 contacto@cincentopia.com

Cincentopia

Seleccionar página

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

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

La tapa se deberá ofrecer a los clientes durante todos los días que dura el concurso a un precio de 1,80 euros.



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

Y también Soria es buen sitio para comer setas. Por ello, si al atractivo paisajístico podemos unirle el disfrute gastronómico, la visita redonda. Del 21 al 30 de octubre celebran su Semana de la Tapa Micológica...

los llaman "migueles"), las trompetillas de la muerte, los rebozuelos, la seta de cardo, las senderillas, los niscalos 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
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	Tosta Capote
Bar Restaurante Casa Arévalo	Sensaciones Micológicas
Bar restaurante Garrido	Chipirón Caprichoso
Bar Restaurante Casa Toño	Lasaña Carlos de Solomillo de Ternera
Bar Taberna Cascante	Tronco de Tierra y Mar

Emprendedores & Co. Privacy & Cookies Policy

<http://cincuentopia.com/aprovecha-la-semana-micologica-para-comer-de-tapas-de-set...> 03/11/2016

Bar Restaurante Cazuelas, Tapas y... Olé	
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 ECUJ	Brisa de Boletus con Lluvia de Trufa
Café Bar El 87	Pastelotus
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 Nueva Trufada con Virutas de Jamón
Bar Restaurante El Corzo del Hotel Leonor Centro	Noquis de Rebozuelo en Salsa de Cítricos con Teja de Queso Trufado de Oncala
Bar Restaurante El Portillo	Tronco Caído
Cervecería Restaurante El Templo	Cocotte
Bar Restaurante El Ventorro	Chipirón con Boletus y Chupito de Rebozuelos y Castañas
Bar Restaurante Fogón del Salvador	Yogurt Micológico
Bar Restaurante Garoa	Lasaña Vertical

Emprendedores & Co. Privacy & Cookies Policy

<http://cincuentopia.com/aprovecha-la-semana-micologica-para-comer-de-tapas-de-set...> 03/11/2016

Bar Restaurante Iruña 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 Lilot	Lluvia
Bar La Mejillonera	Milka Micológica
Hostal Restaurante La Posada	Bocadito de Confit de Pato y Boletus con Semilla de Mostaza
Café Bar + Que Pan	Empanadilla de Boletus con Crema de Manzana
Bar Patata	Dry Boletus (Cóctel de Hongos Escabechados)
Bar Restaurante Piscis	Pulposoria
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

Emprendedores & Co. Privacy & Cookies Policy

<http://cincuentopia.com/aprovecha-la-semana-micologica-para-comer-de-tapas-de-set...> 03/11/2016

Cafetería Tiffany's	Paisaje en octubre
Cervecería Torcuato	Entre Humo y Vinagre
Restaurante Trashumante	Trashu-burguer
Restaurante Trisquel	Puchero de Otoño
Hotel Restaurante Antonio	Costrada
Hotel Villa de Almazán	El Árbol de la Villa
Bar Restaurante Casa Vallecas	Veira con Trigo Meloso y Crema de Trompeta Negra
Hotel Termal Burgo de Osma	Chipirón Relleno de Boletus, Trompetilla y salsa Acidulada de Arándanos Rojos
Hotel Rural Los Villares	Bocado Exquisito con Ketchup de Mango
Hotel Restaurante Las Abadías	Croquetas de Migueles (Boletus en Soria)

Tradición micológica en Soria



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

Emprendedores & Co. Privacy & Cookies Policy

<http://cincuentopia.com/aprovecha-la-semana-micologica-para-comer-de-tapas-de-set...> 03/11/2016

SORIA 24 Y 25 DE OCTUBRE 2016



quiera acercarse a la

micología y comprobar que Soria es un buen sitio para comer setas. Coincidiendo con la misma se celebra el V Congreso micológico Soria Gastronómica del 24 y 25 de octubre. Este fin de semana se celebran actividades paralelas de carácter gratuito organizadas para el público como son las Sendas Seteras, los Talleres de Cata de Vinos y los Talleres para adultos y niños sobre gastronomía micológica que se celebrarán en el Palacio de la Audiencia.

A lo largo de la Semana Micológica se elige las tres mejores de las siguientes categorías: "Mejor Tapa Micológica Provincial", "Mejor Tapa Micológica Popular", "Mejor Tapa Micológica Mediterránea" y "Mejor Calidad en el Servicio". Los tres primeros cocineros clasificados de cada categoría protagonizan las jornadas de los Campeones del 14 al 20 de noviembre de las que resultará el ganador definitivo.

Para comer de tapas en Soria no tendrás que gastar mucho. Las tapas pueden degustarse a un precio de 1,80€. Por 1€ más podrás acompañarlo de una Amstel, la cerveza oficial de la Semana Micológica. Comprueba que Soria es un buen sitio para comer setas.

Ya sólo te queda coger "Camino Soria" ...



Foto portada: Miguel Angel García. Río Duero. Soria. Creative Commons Via Flickr

Privacy & Cookies Policy



PASARA POR AQUÍ Luis Miguel Lagan

A estas alturas es difícil que el gran público desconozca la fama de Luis Miguel Lagan, el actor que se ha convertido en uno de los actores más reconocidos de la televisión española. Desde su debut en el mundo del espectáculo, Lagan ha demostrado una gran versatilidad, actuando en teatro, cine y televisión. Su última obra, "El hombre que se fue", ha sido un éxito de taquilla y crítica.

Halloween

La IX Semana de la Tapa Micológica, organizada por Ansoñu, es el evento que de un calendario de actividades relacionadas con la promoción de uno de los recursos más valiosos de los recursos naturales de Soria. Desde hoy y hasta el próximo domingo día 30, un total de 52 establecimientos de la capital y la provincia ofrecen sus pequeñas grandes creaciones con setas y hongos en el marco de una actividad que ya se ha convertido en todo un acontecimiento gastronómico. Hasta para el público que no sea un connoisseur de las setas, se han diseñado un menú que incluye desde platos sencillos hasta platos más sofisticados.



Presentación de la IX Semana de la Tapa, con los Ansoñu

La Contra

Preparados para tapear

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

En esta ocasión, se ha diseñado un menú que incluye desde platos sencillos hasta platos más sofisticados. El menú incluye desde platos sencillos hasta platos más sofisticados. El menú incluye desde platos sencillos hasta platos más sofisticados.

CARTELERIA

Tom Cruise vuelve a mejorar su popularidad con 'Jack Reacher'

Tom Cruise regresa a las pantallas con el rol de un agente de policía, en esta ocasión con la película 'Jack Reacher'. La película cuenta con un guion sólido y una dirección que hace que el espectador se sienta inmerso en el mundo de Reacher.

CIENE

Presente el cineasta y fotógrafo francés Fernando Larruquert

El director de cine, productor y fotógrafo francés Fernando Larruquert visitará Soria en el marco de la programación de la IX Semana de la Tapa Micológica. Larruquert es conocido por su trabajo en el cine y la fotografía.

MERLY STREPP

'Trump está haciendo un óptimo trabajo'

El secretario de Estado de Soria, Merly Strepp, ha expresado su satisfacción por el desempeño de Donald Trump en su cargo. Strepp ha destacado el compromiso y la dedicación de Trump.

9ª Semana de la Tapa Micológica
Del 21 al 30 de octubre, Soria 2010

BODEGAS CASTILLEJO de ROBLEDO
Ctra. de Castillejo a Langa s/n, CASTILLEJO DE ROBLEDO (Soria)
Tfno.: 975 355 062 - www.bodegacastillejo.com

SILENTIUM
"El Reino Sonoro"

UGT lleva al Procurador el concurso de traslados en la Diputación

El sindicato pide su intervención para que revise y obligue a rectificar las bases para el proceso

El secretario de UGT en Soria, Pablo Serrano, ha presentado al Procurador de la Diputación Provincial un escrito de reclamación por el concurso de traslados de personal que se está celebrando. Serrano considera que las bases del concurso no son claras y pide que se revise el proceso.



Pablo Serrano, secretario de UGT en Soria

A la espera de que se resuelva el recurso de reposición que puso contra las bases

El secretario de UGT en Soria, Pablo Serrano, espera que se resuelva pronto el recurso de reposición que presentó contra las bases del concurso de traslados. Serrano espera que se revise el proceso y se obligue a rectificar las bases.

Visita del secretario de Medio Ambiente a las obras de Ucero

El secretario de Medio Ambiente de Soria, Juan Carlos Rodríguez, ha visitado las obras de construcción de la planta de tratamiento de aguas residuales de Ucero. Rodríguez ha expresado su satisfacción por el avance de las obras.



Obras de construcción de la planta de tratamiento de aguas residuales de Ucero

9ª Semana de la Tapa Micológica
Del 21 al 30 de octubre, Soria 2010

BODEGAS CASTILLEJO de ROBLEDO
Ctra. de Castillejo a Langa s/n, CASTILLEJO DE ROBLEDO (Soria)
Tfno.: 975 355 062 - www.bodegacastillejo.com

SILENTIUM
"El Reino Sonoro"

DIARIO DE SORIA

Semana micológica con sabor navarro

La ausencia de setas no impedirá la celebración de la semana de la tapa que este año contará con un total de 52 participantes/Se mantienen los premios tradicionales y se fomentará la interacción a través de las redes sociales

La IX Semana de la Tapa Micológica se celebra en Soria del 21 al 30 de octubre. Este año se celebrará en un total de 52 establecimientos. La ausencia de setas no impedirá la celebración de la semana de la tapa que este año contará con un total de 52 participantes.



Plato de setas preparado en un restaurante

Santos: «Muchos años exportamos, este año toca tirar de los vecinos»

El secretario de Soria, Santos, ha expresado su satisfacción por el desempeño de los exportadores de Soria. Santos ha destacado el compromiso y la dedicación de los exportadores.

La jornada de campeonos se celebrará entre el 14 y el 30 de noviembre

La jornada de campeonos se celebrará entre el 14 y el 30 de noviembre. Se trata de una actividad que fomenta la interacción entre los participantes.

MADURGA Selection

Multimarca
Seminuevos
Km 0
Ocasión

C/ Eduardo Saavedra 44 - Soria - 975 221 450



Juan Manuel Ruiz Lobo, presentando la conferencia inauguradora de Soria Saludable, ayer en el Palacio de los Castellanos, en Agruda. LOS AGUAS/TELUCO

Jiménez Zamora abre Soria Saludable con una conferencia sobre salud y religión en Ágreda

La alimentación de Sor María de Jesús y su vida monacal, en la filosofía de la Dieta Mediterránea, en la cita inaugural

SORIA. La vida austera y sencilla al día de los ascéticos que formaron parte de la vida de Sor María de Jesús de Ágreda contrasta con la efervescencia de la ciudad que se celebra en el marco del programa de actividades de la Semana de la Tapa Micológica. El acto inaugural de la Semana de la Tapa Micológica se celebró ayer en el Palacio de los Castellanos, en Agruda, a las 10.00 horas, con la presencia de Juan Manuel Ruiz Lobo, presidente de la Fundación Científica para la Alimentación de Soria (FACS), y de Sor María de Jesús, abadesa de la Orden de San Agustín de Ágreda.

En la conferencia titulada "La vida monacal de Sor María de Jesús y su vida ascética", la abadesa de la Orden de San Agustín de Ágreda, Sor María de Jesús, explicó la vida monacal y la filosofía de la Dieta Mediterránea, así como la importancia de la alimentación en la vida monacal. Sor María de Jesús destacó la importancia de la alimentación en la vida monacal y la filosofía de la Dieta Mediterránea, así como la importancia de la alimentación en la vida monacal.



Juan Manuel Ruiz Lobo, presentando la conferencia inauguradora de Soria Saludable, ayer en el Palacio de los Castellanos, en Agruda. LOS AGUAS/TELUCO

PROGRAMA

Miércoles 26 de octubre. "Cómo salvar la vida en caso de incendio", a cargo de Juan Carlos Rodríguez de Miguel a las 19.30 horas, en el Aula Magna. **Viernes 27 de octubre.** "Crecimiento personal y alimentación", un foro con invitados, a cargo del profesor de la Universidad de Murcia, José Manuel López Nicolás, a las 19.30 horas, en el Aula Magna. **Sábado 28 de octubre.** "Preparación y recuperación al comer", a cargo de Manuel Benito de la Oficina Municipal de Información al Consumidor (OMIC) de Soria, a las 19.30 horas, en el Aula Magna. **Tras de Mediodía.** **Martes 7 de noviembre.** "Preparación y recuperación al comer", a cargo de Manuel Benito de la Oficina Municipal de Información al Consumidor (OMIC) de Soria, a las 19.30 horas, en el Aula Magna. **Tras de Mediodía.**

ELECTRICISTA

REQUISITOS: 1º ELÉCTRICISTA Y ELECTRONICISTA CONCURSADO EN LA ESPECIALIDAD DE B.T. ADSCRIBIDO EN SU REGIÓN. 2º B.A. TÉCNICA CONCURSADO EN LA ESPECIALIDAD DE B.T. ADSCRIBIDO EN SU REGIÓN. 3º B.A. TÉCNICA CONCURSADO EN LA ESPECIALIDAD DE B.T. ADSCRIBIDO EN SU REGIÓN. 4º B.A. TÉCNICA CONCURSADO EN LA ESPECIALIDAD DE B.T. ADSCRIBIDO EN SU REGIÓN.

Lento arranque de la Semana de la Tapa Micológica

La Semana de la Tapa Micológica arrancó hoy con un primer acto en el Palacio de los Castellanos, en Agruda, a las 10.00 horas, con la presencia de Juan Manuel Ruiz Lobo, presidente de la Fundación Científica para la Alimentación de Soria (FACS), y de Sor María de Jesús, abadesa de la Orden de San Agustín de Ágreda.



LOS AGUAS/TELUCO

NUESTRAS RECOMENDACIONES PARA LA 9ª Semana de la Tapa Micológica

ESTABLECIMIENTOS EN LA CAPITAL

- ALFONSO VIII** C/Alfonso VIII, 10. Tlf: 975 226 780
- ANTONIO MACHADO** Calle de Castilla, 48. Tlf: 975 226 780
- EL CAFÉ DEL ROJEL** Plaza de Puente de San Juan, 2. Tlf: 975 226 780
- LA CAPELLA** C/Alfonso VIII, 10. Tlf: 975 226 780
- LA CHIBITERA** Calle de Castilla, 48. Tlf: 975 226 780
- LA POSADA** Calle de Castilla, 48. Tlf: 975 226 780

ESTABLECIMIENTOS EN LA PROVINCIA

- CASA VALLECAS** C/Alfonso VIII, 10. Tlf: 975 226 780
- LA CAPELLA** C/Alfonso VIII, 10. Tlf: 975 226 780
- LA CHIBITERA** Calle de Castilla, 48. Tlf: 975 226 780
- LA POSADA** Calle de Castilla, 48. Tlf: 975 226 780



Un grupo de participantes en uno de los talleres dedicados a la cocina. LOS AGUAS/TELUCO

Sabroso aperitivo antes del Soria Gastronómica

El grupo de participantes en uno de los talleres dedicados a la cocina. Los talleres de cocina se celebran los días 26 y 27 de octubre, a las 10.00 horas, en el Aula Magna. Los talleres de cocina se celebran los días 26 y 27 de octubre, a las 10.00 horas, en el Aula Magna.

Los talleres de cocina se celebran los días 26 y 27 de octubre, a las 10.00 horas, en el Aula Magna. Los talleres de cocina se celebran los días 26 y 27 de octubre, a las 10.00 horas, en el Aula Magna.

La ocupación hotelera puede llegar al 90% con Soria Gastronómica

Los establecimientos del centro ya cuentan con pocas habitaciones libres

SORIA. Los hoteles del centro de la ciudad, que desde ayer ya están recibiendo a los participantes en la Semana de la Tapa Micológica, ya cuentan con pocas habitaciones libres. Los hoteles del centro de la ciudad, que desde ayer ya están recibiendo a los participantes en la Semana de la Tapa Micológica, ya cuentan con pocas habitaciones libres.

Los hoteles del centro de la ciudad, que desde ayer ya están recibiendo a los participantes en la Semana de la Tapa Micológica, ya cuentan con pocas habitaciones libres. Los hoteles del centro de la ciudad, que desde ayer ya están recibiendo a los participantes en la Semana de la Tapa Micológica, ya cuentan con pocas habitaciones libres.

La plataforma por la Escuela Pública apoyará la huelga

SORIA. La plataforma por la Escuela Pública, formada por los profesores de la enseñanza primaria y secundaria, se ha comprometido a apoyar la huelga convocada por la Asociación de Profesores de Soria (APS) el día 24 de octubre. La plataforma por la Escuela Pública, formada por los profesores de la enseñanza primaria y secundaria, se ha comprometido a apoyar la huelga convocada por la Asociación de Profesores de Soria (APS) el día 24 de octubre.

La plataforma por la Escuela Pública, formada por los profesores de la enseñanza primaria y secundaria, se ha comprometido a apoyar la huelga convocada por la Asociación de Profesores de Soria (APS) el día 24 de octubre. La plataforma por la Escuela Pública, formada por los profesores de la enseñanza primaria y secundaria, se ha comprometido a apoyar la huelga convocada por la Asociación de Profesores de Soria (APS) el día 24 de octubre.



La Semana de la Tapa Micológica llena los bares. LOS AGUAS/TELUCO

Una de las actividades relacionadas con la semana de la tapa es el taller de cocina que se celebró ayer en el Aula Magna. Los talleres de cocina se celebran los días 26 y 27 de octubre, a las 10.00 horas, en el Aula Magna.

Una de las actividades relacionadas con la semana de la tapa es el taller de cocina que se celebró ayer en el Aula Magna. Los talleres de cocina se celebran los días 26 y 27 de octubre, a las 10.00 horas, en el Aula Magna.

GAROA & EL TEMPLO

presentan

INFÓRMATE

GAROA. Tfn. 975 21 21 37

www.restaurantegaroasoria.es

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) continúa ampliamente desvirtuado en el pleno municipal. La asamblea municipal aprobó ayer 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.

Para el equipo de Gobierno, es una medida necesaria para afrontar el déficit de los servicios y el equipo. A pesar de haberse comprometido a no subir el tipo del IBI, el pleno aprobó 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.

Novedades en el procedimiento sancionador

La Ordenanza del Procedimiento Sancionador se adapta a las novedades legales y se hace la adaptación de que se va a presentar en Soria una subvención concursal con el instructivo. Este procedimiento regula los expedientes de una manera rápida, que se representa en un proceso sancionador en un procedimiento sancionador. Este procedimiento regula los expedientes de una manera rápida, que se representa en un procedimiento sancionador.

Crac mantiene el apoyo a Nvmanca 2017 'es indiscutible'

RELANGA. La consesora de Cultura y Turismo, María Jesús García Cruz, indicó ayer que el apoyo de la Junta a Nvmanca 2017 es indiscutible. De hecho, está estudiando la posibilidad de otorgar subvenciones a las asociaciones culturales que se han presentado para el concurso de 2017.

Avances en el plan de mejora del Museo Diocesano

RELANGA. La Dirección de Museo Diocesano de Soria informó de los avances en el plan de mejora del Museo Diocesano. El plan de mejora del Museo Diocesano de Soria se está ejecutando con normalidad y se han realizado ya varias actuaciones.

La IX Semana de la Tapa Micológica cierra con 85.000 unidades vendidas

SORIA. La IX Semana de la Tapa Micológica, organizada por el Ayuntamiento de Soria, ha concluido con un éxito rotundo. Se han vendido un total de 85.000 unidades de tapas micológicas.

La Cámara y Cynda fomentan la formación de jóvenes

SORIA. La Cámara de Comercio, Industria y Servicios de Soria y Cynda han firmado un convenio de colaboración para fomentar la formación de jóvenes en el ámbito empresarial.

La lectura del relato ganador del concurso de terror inicia el Festival de las Animas

SORIA. El Festival de las Animas arranca esta tarde en la lectura del relato ganador del concurso de terror. El relato ganador es 'El alma en pena' de María José García.

9ª Semana de la Tapa Micológica

SORIA. La 9ª Semana de la Tapa Micológica se celebra en Soria. Este año se han vendido un total de 85.000 unidades de tapas micológicas.

San Baudelio está empujado porque es un lugar único

SORIA. San Baudelio está empujado porque es un lugar único. Este lugar es considerado uno de los más singulares de España.

La Cámara y Cynda fomentan la formación de jóvenes

SORIA. La Cámara de Comercio, Industria y Servicios de Soria y Cynda han firmado un convenio de colaboración para fomentar la formación de jóvenes en el ámbito empresarial.

El colegio San José, galardonado con un premio NAOS

SORIA. El colegio San José, de Soria, ha sido galardonado con un premio NAOS por su compromiso con el medio ambiente.

Duelo a tres por la mejor tapa micológica

SORIA. Duelo a tres por la mejor tapa micológica. Los finalistas son La Crepería, La Chistera y Santo Domingo II.

El fallo del jurado se dará a conocer en la noche de San Nicolás y, en su momento, el premiado podrá optar a un premio de 500 euros.

El premio en metálico se otorga al autor del relato ganador del concurso de terror. Este premio es de 500 euros.

El premio en metálico se otorga al autor del relato ganador del concurso de terror. Este premio es de 500 euros.

El premio en metálico se otorga al autor del relato ganador del concurso de terror. Este premio es de 500 euros.

El premio en metálico se otorga al autor del relato ganador del concurso de terror. Este premio es de 500 euros.

El premio en metálico se otorga al autor del relato ganador del concurso de terror. Este premio es de 500 euros.

El premio en metálico se otorga al autor del relato ganador del concurso de terror. Este premio es de 500 euros.

El premio en metálico se otorga al autor del relato ganador del concurso de terror. Este premio es de 500 euros.

El premio en metálico se otorga al autor del relato ganador del concurso de terror. Este premio es de 500 euros.

El premio en metálico se otorga al autor del relato ganador del concurso de terror. Este premio es de 500 euros.

El premio en metálico se otorga al autor del relato ganador del concurso de terror. Este premio es de 500 euros.

El premio en metálico se otorga al autor del relato ganador del concurso de terror. Este premio es de 500 euros.

El premio en metálico se otorga al autor del relato ganador del concurso de terror. Este premio es de 500 euros.

El premio en metálico se otorga al autor del relato ganador del concurso de terror. Este premio es de 500 euros.

El premio en metálico se otorga al autor del relato ganador del concurso de terror. Este premio es de 500 euros.

El premio en metálico se otorga al autor del relato ganador del concurso de terror. Este premio es de 500 euros.

El premio en metálico se otorga al autor del relato ganador del concurso de terror. Este premio es de 500 euros.

El premio en metálico se otorga al autor del relato ganador del concurso de terror. Este premio es de 500 euros.

DIARIO DE SORIA

85.000 unidades en un otoño seco

La IX Semana de la Tapa Micológica finaliza con un saldo «positivo» a juicio de Asohurr, a pesar de verse desde menos unidades que el año pasado / La agrupación califica la campaña de «anómala» por la falta de lluvias

La IX Semana de la Tapa Micológica, organizada por Asohurr, ha concluido con un saldo «positivo» en términos de ventas, a pesar de haberse vendido un total de 85.000 unidades, un número inferior al de 2015. La agrupación califica la campaña de «anómala» por la falta de lluvias.

El colegio San José, galardonado con un premio NAOS

SORIA. El colegio San José, de Soria, ha sido galardonado con un premio NAOS por su compromiso con el medio ambiente.

Duelo a tres por la mejor tapa micológica

SORIA. Duelo a tres por la mejor tapa micológica. Los finalistas son La Crepería, La Chistera y Santo Domingo II.

La Cámara y Cynda fomentan la formación de jóvenes

SORIA. La Cámara de Comercio, Industria y Servicios de Soria y Cynda han firmado un convenio de colaboración para fomentar la formación de jóvenes en el ámbito empresarial.

La lectura del relato ganador del concurso de terror inicia el Festival de las Animas

SORIA. El Festival de las Animas arranca esta tarde en la lectura del relato ganador del concurso de terror. El relato ganador es 'El alma en pena' de María José García.

Novedades en el procedimiento sancionador

La Ordenanza del Procedimiento Sancionador se adapta a las novedades legales y se hace la adaptación de que se va a presentar en Soria una subvención concursal con el instructivo.

El premio en metálico se otorga al autor del relato ganador del concurso de terror. Este premio es de 500 euros.

El premio en metálico se otorga al autor del relato ganador del concurso de terror. Este premio es de 500 euros.

El premio en metálico se otorga al autor del relato ganador del concurso de terror. Este premio es de 500 euros.

El premio en metálico se otorga al autor del relato ganador del concurso de terror. Este premio es de 500 euros.

El premio en metálico se otorga al autor del relato ganador del concurso de terror. Este premio es de 500 euros.

El premio en metálico se otorga al autor del relato ganador del concurso de terror. Este premio es de 500 euros.

El premio en metálico se otorga al autor del relato ganador del concurso de terror. Este premio es de 500 euros.

El premio en metálico se otorga al autor del relato ganador del concurso de terror. Este premio es de 500 euros.

El premio en metálico se otorga al autor del relato ganador del concurso de terror. Este premio es de 500 euros.

El premio en metálico se otorga al autor del relato ganador del concurso de terror. Este premio es de 500 euros.

El premio en metálico se otorga al autor del relato ganador del concurso de terror. Este premio es de 500 euros.

El premio en metálico se otorga al autor del relato ganador del concurso de terror. Este premio es de 500 euros.

El premio en metálico se otorga al autor del relato ganador del concurso de terror. Este premio es de 500 euros.

El premio en metálico se otorga al autor del relato ganador del concurso de terror. Este premio es de 500 euros.

El premio en metálico se otorga al autor del relato ganador del concurso de terror. Este premio es de 500 euros.

El premio en metálico se otorga al autor del relato ganador del concurso de terror. Este premio es de 500 euros.

El premio en metálico se otorga al autor del relato ganador del concurso de terror. Este premio es de 500 euros.

El premio en metálico se otorga al autor del relato ganador del concurso de terror. Este premio es de 500 euros.

La Semana de la Tapa selecciona a los finalistas de sus cuatro premios

Competirán en las Jornadas de Campeones, del 14 al 20 de noviembre



El jurado de la Tapa Micológica de Soria. En la foto: el jurado de la Tapa Micológica de Soria. En la foto: el jurado de la Tapa Micológica de Soria.

La oficina del Buscasetas corrige los trépticos y exculpa a la Junta

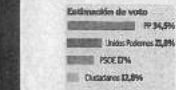
Los documentos, en los que se aprueba el ciberale Soriz, han sido corregidos, retirados y enviados...

Turismo en Andalucía

El ministro Balaguer de la capital escogió por la provincia de Soria...

El PP doblará en intención de voto al PSOE y Podemos sería segunda fuerza

El Centro de Investigaciones Sociológicas sitúa en octubre al PP como partido con mayor intención de voto...



La Mejor Tapa Micológica ya tiene finalistas

Las pequeñas delicias ideadas por la Cooperativa Liot, la Chistera y Santo Domingo...



Los representantes de la Cooperativa Liot elaboran sus tapas micológicas...

Buscamos proyectos innovadores para la próxima edición ADE 20

El Ayuntamiento de Soria busca proyectos innovadores para la próxima edición de ADE 20...

Detenido un dominicano de 22 años como presunto autor del apuñalamiento en La Zona

El agresido sigue en la UCI con una punción en el brazo y una costilla rota...

Una avería y la falta de retenciones causan retrasos de 66 y 42 minutos en solo tres días

Los pasajeros del domingo tuvieron que viajar en autobús...

Tordesillas fletará un autobús gratuito para que sus vecinos disfruten del Toro Jubilo

El entorno de la víctima dice que es un chico «tranquilo» y no buscaba pelea...

La consignación, con 238 euros, sube en Soria por primera vez desde 2011

La provincia vuelve a tener el mejor gesto estimado por habitante y cuenta con 2,7 millones de 108.000 billetes...

El Céder celebra en Chile el Congreso Iberoamericano

SORIA. El Consejo de Desarrollo de la Economía Regional Ceder-CEMIA...

Desciende la cota de nieve y Aemet anuncia las primeras nevadas el miércoles

La Diputación ya tiene activado el dispositivo de viabilidad invernal en Soria con 14 camiones quitanieves...

Pequeños gestos que dan vida

Los pequeños gestos que dan vida son aquellos que mejoran la calidad de vida...

Semana de la Tapa con los finalistas hasta el domingo

SORIA. Los clientes ya pueden degustar la selección de tapas...

Reconocimiento de la Cámara a Ángel Rubio

El presidente de la Cámara de Comercio de Soria, Alberto Santamaría...

Jornadas de puertas abiertas de gimnasia de mantenimiento

SORIA. Con la finalidad de conocer y promover el uso de las instalaciones deportivas...

Gran afluencia en las jornadas de campeones de la Tapa Micológica

Los finalistas calculan ventas superiores a los 1.000 euros en cada establecimiento durante estos días...

La consignación, con 238 euros, sube en Soria por primera vez desde 2011

La provincia vuelve a tener el mejor gesto estimado por habitante y cuenta con 2,7 millones de 108.000 billetes...

El Céder celebra en Chile el Congreso Iberoamericano

SORIA. El Consejo de Desarrollo de la Economía Regional Ceder-CEMIA...

Desciende la cota de nieve y Aemet anuncia las primeras nevadas el miércoles

La Diputación ya tiene activado el dispositivo de viabilidad invernal en Soria con 14 camiones quitanieves...

La falta de setas lastra la venta en algunas administraciones

La falta de setas lastra la venta en algunas administraciones...

Jornadas de puertas abiertas de gimnasia de mantenimiento

SORIA. Con la finalidad de conocer y promover el uso de las instalaciones deportivas...

Gran afluencia en las jornadas de campeones de la Tapa Micológica

Los finalistas calculan ventas superiores a los 1.000 euros en cada establecimiento durante estos días...

Semana de la Tapa con los finalistas hasta el domingo

SORIA. Los clientes ya pueden degustar la selección de tapas...

Reconocimiento de la Cámara a Ángel Rubio

El presidente de la Cámara de Comercio de Soria, Alberto Santamaría...

Pequeños gestos que dan vida

Los pequeños gestos que dan vida son aquellos que mejoran la calidad de vida...

Semana de la Tapa con los finalistas hasta el domingo

SORIA. Los clientes ya pueden degustar la selección de tapas...

Reconocimiento de la Cámara a Ángel Rubio

El presidente de la Cámara de Comercio de Soria, Alberto Santamaría...

Pequeños gestos que dan vida

Los pequeños gestos que dan vida son aquellos que mejoran la calidad de vida...

Semana de la Tapa con los finalistas hasta el domingo

SORIA. Los clientes ya pueden degustar la selección de tapas...

Reconocimiento de la Cámara a Ángel Rubio

El presidente de la Cámara de Comercio de Soria, Alberto Santamaría...

Pequeños gestos que dan vida

Los pequeños gestos que dan vida son aquellos que mejoran la calidad de vida...

5.800 tapas en las jornadas de los campeones

Ancenados los 90.800 productos vendidos a pesar de una campaña atípica de setas

Las jornadas de los Campeones de la IX Semana de la Tapa Medieval se celebraron los días 22 y 23 de noviembre en Soria. En ellas han participado los establecimientos hosteleros de la ciudad. Al día siguiente se celebró una comida para celebrar el aniversario de la Asociación Sorianos de Hostelería y Turismo de la IX Semana de la Tapa Medieval. La cifra que se alcanzó fue de 5.800 tapas servidas durante la IX Semana de la Tapa Medieval, lo que supone un aumento respecto al año pasado de un 20 por ciento.

Los datos de las jornadas de los Campeones, organizadas para que el público pueda volver a disfrutar de las mejores tapas de la IX Semana de la Tapa Medieval, han registrado un mayor número de ventas durante el fin de semana. Los datos de las jornadas de los Campeones, organizadas para que el público pueda volver a disfrutar de las mejores tapas de la IX Semana de la Tapa Medieval, han registrado un mayor número de ventas durante el fin de semana.



Imagen de profesionales trabajando en Soria, una semana

90 discapacitados acceden en 2016 a un empleo durante 2016

El día 3 de diciembre se celebrará el Día Internacional de las Personas con Discapacidad

Con motivo del Día Internacional de las Personas con Discapacidad, que se celebra el 3 de diciembre, el Ayuntamiento de Soria, en colaboración con la Asociación Sorianos de Hostelería y Turismo, ha organizado una jornada de sensibilización y promoción de empleo para personas con discapacidad.

Desde 2017 a 2016, es el que se celebra que 90 profesionales con discapacidad en Soria accedieron a un empleo a lo largo de 2016. El Ayuntamiento de Soria, en colaboración con la Asociación Sorianos de Hostelería y Turismo, ha organizado una jornada de sensibilización y promoción de empleo para personas con discapacidad.

22.392 con un crecimiento del 0,2 y cuantía media de 841€

El número de personas en Soria se sitúa en diciembre de 2016, lo que representa un crecimiento del 0,2 por ciento respecto al mes de noviembre. La cuantía media de los salarios en Soria es de 841 euros.

60 alumnos extranjeros en el Campus

Más de 60 alumnos extranjeros, en el marco del intercambio de estudiantes, están realizando estudios en el campus de Soria durante el presente año académico. Los datos corresponden al primer trimestre del curso.

Los Reyes Saludan al Administrador Delegado

Los Reyes Saluden al Administrador Delegado de Soria, Daniel Ángel Rodríguez. El acto se celebró en el Ayuntamiento de Soria.

Activada la fase de alerta por nevadas en la provincia

La Delegación del Gobierno en Castilla y León ha activado la fase de alerta por nevadas en la provincia de Soria. Se recomienda precaución a la hora de desplazarse.

Los 99 contratos a profesionales con discapacidad durante 2016 suponen un alza del 25,3%

● A lo largo del año se han formalizado 53 con carácter indefinido y otros 46 de tipo temporal, según indica Randstad

SORIA. Con motivo del Día Internacional de las Personas con Discapacidad, que se celebra el 3 de diciembre, el Ayuntamiento de Soria, en colaboración con la Asociación Sorianos de Hostelería y Turismo, ha organizado una jornada de sensibilización y promoción de empleo para personas con discapacidad.

En total, se han formalizado 99 contratos a profesionales con discapacidad durante 2016. De ellos, 53 son de carácter indefinido y 46 de tipo temporal. Esto supone un aumento del 25,3 por ciento respecto al año pasado.

Las Jornadas de Campeones Surten 5.800 Tapas a las 85.000 Ventas en la IX Semana

La cifra es inferior a la registrada en otras ediciones, pero satisfactoria para los 52 bares y restaurantes participantes.

Las jornadas de los Campeones de la IX Semana de la Tapa Medieval han alcanzado las 5.800 tapas vendidas. Esto supone un aumento del 20 por ciento respecto al año pasado.

Las jornadas de los Campeones de la IX Semana de la Tapa Medieval han alcanzado las 5.800 tapas vendidas. Esto supone un aumento del 20 por ciento respecto al año pasado.

Las jornadas de los Campeones de la IX Semana de la Tapa Medieval han alcanzado las 5.800 tapas vendidas. Esto supone un aumento del 20 por ciento respecto al año pasado.

La comunidad educativa vuelve a hacer huelga contra la LOMCE

SOBIA. La participación del alumnado de aplicación de la Ley Orgánica para la Mejora de la Calidad Educativa (LOMCE) aprobada por el Congreso, en las últimas semanas, ha sido una muestra de la voluntad de la comunidad educativa de volver a la calle para manifestar su oposición a la reforma de la educación. En Soria, la huelga se celebró el día 22 de noviembre.

La huelga se celebró el día 22 de noviembre. Los estudiantes de la LOMCE se manifestaron en las calles de Soria. La huelga se celebró el día 22 de noviembre.

Antigua pide a los consistorios un símbolo frente a los malos tratos

SOBIA. La Asociación Antigua pide a los consistorios un símbolo frente a los malos tratos. La asociación ha solicitado que se creen espacios de diálogo y colaboración con la ciudadanía.

La asociación ha solicitado que se creen espacios de diálogo y colaboración con la ciudadanía. La asociación ha solicitado que se creen espacios de diálogo y colaboración con la ciudadanía.

matufemández
ESTUDIO DE ARQUITECTURA

PROYECTOS DE ACCESIBILIDAD Y USABILIDAD
PROYECTOS DE ACCESIBILIDAD (EDIFICACIONES, RAMPA) / CERTIFICACIONES ENERGÉTICAS / IMPLICACIONES TÉCNICAS DE EDIFICIOS

9750212942

PÁGINA 2

EL AMALGAM MÓNICA FUENTES

Día grande para la hostelería

El día grande para la hostelería en Soria. Los datos de las jornadas de los Campeones de la IX Semana de la Tapa Medieval han registrado un mayor número de ventas durante el fin de semana. Los datos de las jornadas de los Campeones, organizadas para que el público pueda volver a disfrutar de las mejores tapas de la IX Semana de la Tapa Medieval, han registrado un mayor número de ventas durante el fin de semana.

EL HUMOR DE MANAS

Todos hemos hecho un gran esfuerzo y gracias a eso hoy os encontráis en el mismo sitio donde estáis.



EL SEMAFORO

Robo de un teléfono móvil en Soria. El hecho ocurrió en la calle de San Juan.

La industrial en la A-25 se paraliza. El hecho ocurrió en la zona de San Juan.

Lanzamiento en el Pabellón de Deportes. El lanzamiento se realizó en el pabellón de deportes de Soria.

El día del deporte en Soria. El día del deporte se celebró en Soria.

Los agricultores piden a la UPA. Los agricultores piden a la UPA que se tome en cuenta sus intereses.

Sevilla se encuentra en el punto de mira. Sevilla se encuentra en el punto de mira de los medios de comunicación.

LA OPINIÓN | Por Manuela Santana Guerrero (Maña Lengua)

Sueño

Despertó a una casa que era la suya. Se despertó a una casa que era la suya. Se despertó a una casa que era la suya.

LA OPINIÓN | Por Manuela Santana Guerrero (Maña Lengua)

Sueño

Despertó a una casa que era la suya. Se despertó a una casa que era la suya. Se despertó a una casa que era la suya.

LA OPINIÓN | Por Manuela Santana Guerrero (Maña Lengua)

Sueño

Despertó a una casa que era la suya. Se despertó a una casa que era la suya. Se despertó a una casa que era la suya.

La Chistera gana el Premio a la Mejor Tapa Provincial y La Crepería obtiene la Popular

● La Chistera y Santo Domingo II comparten el honor de ser la Mejor Tapa Mediterránea y El Virrey el de Mejor Servicio



La Chistera y Santo Domingo II comparten el honor de ser la Mejor Tapa Mediterránea y El Virrey el de Mejor Servicio. Los datos corresponden al primer trimestre del curso.

La Chistera y Santo Domingo II comparten el honor de ser la Mejor Tapa Mediterránea y El Virrey el de Mejor Servicio. Los datos corresponden al primer trimestre del curso.

Así da el Espiga a Caja Rural y el Tiro a la Orden de quemar

SOBIA. La Asociación Agraria de Jóvenes Agricultores, Asa, ha dado el Espiga a Caja Rural y el Tiro a la Orden de quemar. El acto se celebró en Soria.

La Asociación Agraria de Jóvenes Agricultores, Asa, ha dado el Espiga a Caja Rural y el Tiro a la Orden de quemar. El acto se celebró en Soria.

La Asociación Agraria de Jóvenes Agricultores, Asa, ha dado el Espiga a Caja Rural y el Tiro a la Orden de quemar. El acto se celebró en Soria.

La Asociación Agraria de Jóvenes Agricultores, Asa, ha dado el Espiga a Caja Rural y el Tiro a la Orden de quemar. El acto se celebró en Soria.

LA BELLEZA ESTÁ EN EL INTERIOR

Camara
Cámara de Soria

Formación profesional para el empleo. Formación profesional para el empleo. Formación profesional para el empleo.

CENTRO DE ESTUDIOS Gey

Formación profesional para el empleo. Formación profesional para el empleo. Formación profesional para el empleo.



«Necesitamos actuaciones urgentes contra la violencia»
ANA ROMERO, Secretaria de CC-OO Soria. «Necesitamos actuaciones urgentes contra la violencia que se basen en la prevención, la protección y el derecho de las mujeres».

SORIA

PREMIOS DE LA SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA. GANADORES



Foto de los ganadores de la Semana de la Tapa Micológica para el representante de Aragón: **ALBERTO VILLANUEVA**

La Chistera eleva su tapa de setas

'Cruz de campo micológica' gana el primer premio de la Semana de la Tapa Micológica

El Consejo Provincial de la IX Semana de la Tapa Micológica de Soria ha otorgado el primer premio de la semana a la 'Cruz de campo micológica' de la Chistera, 'Cruz de campo micológica' en la categoría de 'Cruz de campo micológica'. Este premio otorga un valor de 1.000 euros de distinción.

La segunda tapa ha quedado la tapa micológica 'Llanta' de la Chistera por el segundo premio. El tercer premio ha sido para la tapa 'Huevo de campo micológico' de la Chistera.

Por otro lado, el público ha votado con más fuerza a la 'Cruz de campo micológica' de la Chistera, y ha otorgado el premio a la 'Cruz de campo micológica' de la Chistera. Este premio otorga un valor de 1.000 euros de distinción.

El segundo premio ha sido para la tapa 'Cruz de campo micológica' de la Chistera, y el tercer premio ha sido para la 'Cruz de campo micológica' de la Chistera.

El Consejo Provincial de la IX Semana de la Tapa Micológica de Soria ha otorgado el primer premio de la semana a la 'Cruz de campo micológica' de la Chistera, 'Cruz de campo micológica' en la categoría de 'Cruz de campo micológica'. Este premio otorga un valor de 1.000 euros de distinción.

La segunda tapa ha quedado la tapa micológica 'Llanta' de la Chistera por el segundo premio. El tercer premio ha sido para la tapa 'Huevo de campo micológico' de la Chistera.

Por otro lado, el público ha votado con más fuerza a la 'Cruz de campo micológica' de la Chistera, y ha otorgado el premio a la 'Cruz de campo micológica' de la Chistera. Este premio otorga un valor de 1.000 euros de distinción.

El segundo premio ha sido para la tapa 'Cruz de campo micológica' de la Chistera, y el tercer premio ha sido para la 'Cruz de campo micológica' de la Chistera.



Los ganadores de la Chistera.



Los ganadores de la Chistera.



Los ganadores de la Chistera.

La tapa de Tiberias Castrillo, que consiste en un plato de setas y jamón, ha sido la segunda mejor tapa de la semana. El tercer premio ha sido para la tapa 'Cruz de campo micológica' de la Chistera.

La Semana de la Tapa Micológica logra vender 90.800 pinchos

Una semana dedicada a la gastronomía micológica se ha celebrado en Soria. Durante la IX Semana de la Tapa Micológica se han vendido un total de 90.800 pinchos.

La IX Semana de la Tapa Micológica de Soria ha sido un éxito. Durante la semana se han vendido un total de 90.800 pinchos. El público ha votado con más fuerza a la 'Cruz de campo micológica' de la Chistera, y ha otorgado el primer premio a la 'Cruz de campo micológica' de la Chistera.

Niega el debate sobre el liderazgo de Tudanca

Minguez: «Optamos por un Gobierno del PP que pueda ser controlable en el Congreso»

«Como más PP entonces PP» ha sido la respuesta de Minguez ante la pregunta de si el PP opta por un Gobierno del PP que pueda ser controlable en el Congreso. El secretario general del PP de Soria, Carlos Minguez, ha negado el debate sobre el liderazgo de Tudanca en el Congreso.

Minguez ha afirmado que el PP opta por un Gobierno del PP que pueda ser controlable en el Congreso. El secretario general del PP de Soria, Carlos Minguez, ha negado el debate sobre el liderazgo de Tudanca en el Congreso.



Carlos Minguez, secretario general del PP de Soria.

Representación a beneficio de Parkinson Soria

El próximo jueves, a partir de las 20.00 horas, el grupo de teatro 'Teatro Cultural de Soria' organizará una representación a beneficio de Parkinson Soria. La obra se titulará 'Los tres cerditos'.

El grupo de teatro 'Teatro Cultural de Soria' organizará una representación a beneficio de Parkinson Soria. La obra se titulará 'Los tres cerditos'.

TURISMO SORIA LIDERA EL INCREMENTO DE LAS RESERVACIONES EN SEPTIEMBRE

Las reservas de Soria registraron durante el mes de septiembre un total de 27.861 reservaciones, lo que representa un incremento del 14,7% con respecto al mismo mes del año anterior. El dato de Soria es el más alto de todas las provincias de la Comunidad Autónoma.



La Poca Pena entrega 655 euros a la ABECC de Soria.

LA POCA PEÑA ENTREGA 655 EUROS A LA ABECC DE SORIA

Los responsables de la Asociación Cultural Poca Pena han entregado un total de 655 euros a la ABECC de Soria. El dinero será destinado a la compra de libros para las bibliotecas de la zona.

EMPLEO LA CAMPAÑA DE NAVIDAD GENERARÁ 305 CONTRATOS

La campaña de Navidad generará 305 contratos en Soria. El número de contrataciones se estima en 305 personas.

9ª Semana de la Tapa Micológica

Del 21 al 30 de octubre, Soria 2016

Organizada por la Asociación Cultural Poca Pena. Participa en la 9ª Semana de la Tapa Micológica de Soria. El concurso de tapas se celebrará del 21 al 30 de octubre. El premio otorga un valor de 1.000 euros de distinción.

9ª Semana de la Tapa Micológica

Del 21 al 30 de octubre, Soria 2016

Participa en la 9ª Semana de la Tapa Micológica de Soria. El concurso de tapas se celebrará del 21 al 30 de octubre. El premio otorga un valor de 1.000 euros de distinción.

Participa en la 9ª Semana de la Tapa Micológica de Soria. El concurso de tapas se celebrará del 21 al 30 de octubre. El premio otorga un valor de 1.000 euros de distinción.

9ª Semana de la Tapa Micológica

Del 21 al 30 de octubre, Soria 2016

Participa en la 9ª Semana de la Tapa Micológica de Soria. El concurso de tapas se celebrará del 21 al 30 de octubre. El premio otorga un valor de 1.000 euros de distinción.

Participa en la 9ª Semana de la Tapa Micológica de Soria. El concurso de tapas se celebrará del 21 al 30 de octubre. El premio otorga un valor de 1.000 euros de distinción.

Club Socio Caja ra de Soria EP CYL SORIA Noticias.com

Dario A. Garcia y Alba Moreno ganan las becas Victor Chicote



Actualizado: 28/11/2016 08:02:01 Las ayudas están destinadas para los ciclos de Grado Medio y Superior de Dirección en Cocina del CFP La Merced.

Este lunes se reunió el jurado calificador para los premios que otorgan las becas de estudio Victor Chicote, auspiciadas por el Ayuntamiento de Soria. Tras las deliberaciones de los calificadores, Dario Alejandro Garcia, con su tapa 'Crujiente de Albas Ternas' se ha convertido en el primer premio, mientras que Alba Moreno resultó en segunda posición, con 'Faba besada'.

Las becas municipales están destinadas a alumnos del ciclo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía y del ciclo de Grado Medio Superior de Cocina del Centro Integrado de Formación Profesional (CFP) La Merced, en la capital. Las ayudas son para el curso 2016-2017.

DRIA Noticias.co El diario digital de Soria Expertos en shock Este curioso truco online permite conseguir gpingos en España En promoción!

Aranca 'Lanzaderas' para acceder por carretera al servicio del AVE en Calatayud

Lanzaderas, la empresa de movilidad sostenible que pretende usar por carretera Soria con la estación del AVE de Calatayud, entregará el proyecto a la compañía de transporte de mercancías para que se realice un estudio de factibilidad de la ruta.

El proyecto de línea se llevará a cabo desde una plataforma de...

'Bienvenido Mr. Heston' del soriano Pedro Estepa, a los Goya con 6 candidaturas

El documental 'Bienvenido Mr. Heston' dirigido por el soriano Pedro Estepa, se ha convertido en el tercer documental más visto de la historia de la televisión pública española.

El documental, que trata el tema de la inmigración, ha sido nominado a los Goya en seis categorías...

Vanessa & The Criminals 29€ IVA INCLUIDO sori sesores GESTIÓN INTEGRAL DE EMPRESAS

Setas para todos: semana de la tapa micológica en Soria



8 de Julio 30 años de historia. Noticias de Soria, eventos, ofertas, y más información sobre la micología.

Valonsadero.com 2 gastronomía mucho por ver. Noticias, ofertas, eventos, y servicios de gestión empresarial.

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



Lo más

- 1. **Perros de Euzkadi** visita el País Vasco y el País Vasco del Sur
- 2. **Madrid en el día 23** por el día de la cultura
- 3. **Los cursos de cocina** en el País Vasco

La presidenta de Asotur, la Asociación de Hostelería y Turismo de Soria, Yolanda Santos, ha explicado las novedades de esta novena edición que tiene como condición en la Faja temporal micológica que todavía no ha comenzado en la provincia.

Desde mañana y hasta el próximo domingo 30 de octubre se podrán **degustar las tapas micológicas en 52 establecimientos de Soria y la provincia** con una previsión que supera las 114.000 unidades vendidas la pasada edición.

La presidenta de Asotur, la Asociación de Hostelería y Turismo de Soria, **Yolanda Santos**, ha explicado las novedades de esta novena edición que tiene como condición en la Faja temporal micológica que todavía no ha comenzado en la provincia.

Algo que no afecta a esta semana micológica y que los hosteleros tienen sus propios planes y han marcado las zonas de otro año donde el turismo ha recordado como en la zona de la Faja temporal.

La presidenta de Asotur ha recordado que a pesar de que el boletín y el mapa de las zonas de la Faja temporal micológica que todavía no ha comenzado en la provincia, ya han estado en el mapa de la Faja temporal micológica en el año pasado.



21 - 31 OCTUBRE

JORNADAS MICOLÓGICAS

Soria cuenta entre sus bosques, praderas y praderas con una de las mejores variedades de especias de castaño / hongos de la Península Ibérica, sin duda un reclamo atractivo para los amantes de estos recursos y de la naturaleza.

La micología se ha convertido en materia prima fundamental de la gastronomía soriana que cuenta cada año en esta temporada con Jornadas de la Tapa Micológica en las que participan más de 50 establecimientos de Soria y la provincia, tanto en la capital como en los municipios de la zona. Estas jornadas se celebran en los municipios de Soria, con el fin de promover la venta y el consumo de estos recursos, así como el turismo a estos recursos y la naturaleza.

Las jornadas micológicas están envueltas en otras actividades como la Mercadería, un evento gratuito, abierto a todo tipo de público interesado, dirigido y rescatado con el factor micológico en el que encontrar una exposición de castaños, champiñones y un mercado de castaños recién recogidos. También se organizan actividades medioambientales con visitas a senderos para aprender a cuidar y recolectar y a distinguir las estas de las especies y zonas de la provincia de Soria.

En el congreso internacional Soria Gastronómica de carácter oficial, se dan cita los profesionales más destacados de diferentes rincones de España y de otros países como Aragón, País Vasco, Rioja o Portugal, además de representantes culturales, medios de comunicación, la comunidad científica y otros actores en el ámbito micológico. Como resultado, se celebran las jornadas de castaños y otros productos como champiñones, castaños, especias, champiñones o champiñones, buscando el punto de encuentro entre productores y consumidores. Tanto se hace en el Palacio de la Audiencia, en el caso de Soria, como en el caso de la Audiencia, en el caso de Soria.

1382 http://www.asotur.com



Soria y Provincia



9ª Semana de la Tapa Micológica

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

145 establecimientos de la capital y zona de alrededores han participado en esta edición de la Faja temporal micológica de Soria.

145 establecimientos de la capital y zona de alrededores han participado en esta edición de la Faja temporal micológica de Soria.

145 establecimientos de la capital y zona de alrededores han participado en esta edición de la Faja temporal micológica de Soria.

Disponible en EP CYL

SORIA Noticias.com

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

Compartir 2

Recomendar

Twitter

WhatsApp

0

0+1

TURISMO

52 establecimientos abren este viernes la Semana de la Tapa Micológica

Presentación de este nuevo ciclo turístico y gastronómico esta viernes - CN

Actualizado 25/10/2015 15:37 -E

Las jornadas que organiza ASOHTUR continúan superándose en esta edición que discurre paralela al Congreso Internacional Soria Gastronómica. Al precio de 1,8 euros, la hostelería soriana se vuelve en una cita que ya es referente. El año pasado se repartieron 114.000 unidades.

Este viernes se inicia la novena edición de la **Semana de la Tapa Micológica de Soria**, que organiza ASOHTUR, 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.

Hasta el domingo día 30, un total de **52 establecimientos** de la capital y la provincia ofrecen 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 soriano como para los visitantes.

En esta novena edición, los cocineros sorianos han vuelto a demostrar su **buen hacer y creatividad**, preparando unas tapas sugerentes en las que el **boletín** es protagonista, aunque también se ha recurrido a otros setas, como los **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**, con un total de **35**, así como una decena de tapas todas que se han elaborado para la ocasión destinadas a **dietarios**, y como novedad este año otras cuatro creaciones pueden ser adaptadas para **alguien que requiere el cliente con intolerancia al gluten**.

Premios



Zaira Gonzalo gana el concurso para la imagen de la Tapa Micológica



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

24/11/2016 5.800 tapas en las Jornadas de Campeones a en la IX Semana de la Tapa Micológica - Soria Noticias



5.800 tapas en las Jornadas de Campeones a en la IX Semana de la Tapa Micológica



En la edición de este año de ASOHTUR se han alcanzado 30.800 unidades a pesar de la atípica campaña selecta de este año.

2 gafas más progresivas por 197€ MULTIOPTICAS

ULTIMAS NOTICIAS! Este domingo, la compra 'hace un hogar' de Castro. Nuevas y nuevas y nuevas prescripciones. Ahora en Soria 'Sequiere' el primer espacio de música y arte en la ciudad.

CSI-F Servicios

LA FRUTA LA PONE TU WWW.PP.ASGOVIERNALES.ES

La Chistera, Mejor Tapa Micológica Provincial, y La Creperia, Premio del Público

El jurado de este concurso ha elegido a la Chistera como la mejor tapa micológica provincial y a La Creperia como el premio del público. El jurado estuvo formado por representantes de la prensa, el mundo de la gastronomía y el mundo de la cultura.

Cincuenta y dos propuestas para degustar en la IX Semana de la Tapa Micológica

15%

Del 21 al 30 de octubre

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 un pequeño gran menú con setas y hongos en el concurso provincial que ya se ha convertido en todo un acontecimiento gastronómico, tanto para el público soriano como para los visitantes que llegan desde otros territorios.

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...



- LO MÁS LEÍDO DE SORIA
1 Los españoles en los campos de concentración nazis
2 El economista Emilio Ontiveros cierra el Foro Económico de Caja Rural de Soria
3 Herido un cazador por un jabalín en la defesa de Aldave de Agreda
4 Roginatas las camisetas del TV Cantabria contra el Cáncer de Soria
5 El Certamen "On Photo Soria" tiene garantizada su continuidad
6 La Junta aprueba el Impacto ambiental del sendero Soria-Los

El aumento del turismo de setas repercute en amplios sectores de la provincia



Representantes de asociaciones y de empresas ligadas con las setas han presentado hoy el calendario y actividades de jornadas micológicas en pueblos de Pinera y El Valle como San Leonardo de Yago, Villaseca, El Rayo y Navaleón.

Representantes de asociaciones micológicas, agentes de turismo rural y de centros de restaurantes micológicos coinciden en ver el aumento de setas como un sector que repercute en amplios sectores de turismo de la provincia...

La Diputación ha sido escenario hoy de la presentación de programas que se van desarrollando en los municipios de San Leonardo de Yago, El Rayo de Yago, Villaseca de Yago, Pinera y Navaleón con actividades que promueven el desarrollo...

El Ayuntamiento de San Leonardo de Yago ha organizado un ciclo de actividades centradas en un programa que parte de una importante colaboración de la población local desde las actividades de las asociaciones...

En el sector del turismo rural se valoran los días 19, 20 y 21 de octubre como días de actividades con el sector agrícola, ganadero y de ocio...

Entre las actividades de Navaleón el programa Tiempo de Setas está en desarrollo de los días 19, 20 y 21 de octubre...

Los concursos de setas estarán programados para este año en los pueblos de El Valle y Pinera...

El ciclo formativo avanzado de setas se celebrará el día 19 de octubre con una mesa redonda sobre el mundo de las setas...

Una vez más, el mundo de las setas y gastronómico que se presentan al público del sector al plato...

El boletus liderará la Semana de la Tapa Micológica



45 establecimientos de la capital y resto de la provincia han confirmado su participación en la gran cita gastronómica de Soria.

El boletus es el gran protagonista de la Semana de la Tapa Micológica, no sólo porque es el seta más abundante...

Como en años anteriores, la diversidad de los platos durante los días de la semana de la Tapa Micológica...

La oferta de platos se completará con tapas como el seta y el queso, el seta y el pan, el seta y el huevo...

En Alcazar de San Juan se celebrará un ciclo de actividades que parte de una importante colaboración...

En la zona micológica de Pinera y El Valle se celebrará un ciclo de actividades...

Una de las actividades programadas para este año en los pueblos de El Valle y Pinera...

El ciclo formativo avanzado de setas se celebrará el día 19 de octubre con una mesa redonda...

Una vez más, el mundo de las setas y gastronómico que se presentan al público del sector...

Santo Domingo II, La Chistera y Crepería Lilot finalistas de la Tapa Micológica Provincial



Preparación de las calificaciones para el jurado.

Las raciones elaboradas por estos tres restaurantes reciben las mejores calificaciones del jurado.

El Centro Integrado de Formación Profesional La Merced acoge en la tarde de este lunes la deliberación del jurado...

A resultados de las calificaciones dictaminadas por los calificadores, tres restaurantes, Santo Domingo II...

Con por ello los tres finalistas al premio Mejor Tapa Micológica Provincial, según el jurado que ha presentado y probado las diez elaboraciones del concurso...

La Tapa Micológica, del 21 al 30 de octubre



Señalará el inicio de la organización de esta cita gastronómica que cumple su 10ª edición.

AGENCIAR. Agrupación de restaurantes micológicos y de platos elaborados de setas...

Con el propósito de fomentar la calidad del consumo de setas en la provincia...

En el marco de estas actividades se han elaborado platos elaborados de setas...

La Diputación de Soria ha organizado una serie de actividades...

Las actividades de esta edición de la Tapa Micológica...

El primer premio de esta edición, el restaurante La Chistera...

El segundo premio, el restaurante La Crepería Lilot...

El tercer premio, el restaurante Santo Domingo II...

Los platos de esta edición de la Tapa Micológica...

Además, se celebrará una serie de actividades...

Con motivo de la celebración de la Tapa Micológica...

El resultado de esta edición de la Tapa Micológica...

El primer premio de esta edición, el restaurante La Chistera...

El segundo premio, el restaurante La Crepería Lilot...

El tercer premio, el restaurante Santo Domingo II...

85.000 unidades vendidas en la IX Semana de la Tapa Micológica



Los diez establecimientos finalistas a la Mejor Tapa Micológica Provincial son Santo Domingo II, Campos de Castilla, Casa Tola, El Fogón del Salvador, La Ocreria, La Chislera, Los Villares, Taberna Cascanas, Trahanteras y Virrey Pádua.

La IX Semana de la Tapa Micológica organizada por el IORTUR ha terminado con un éxito rotundo en su primera fase. La oferta de platos ha sido de 85.000 unidades. Los restaurantes 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 afectada por la falta de lluvia y, en consecuencia, por la falta de setas.

Entre los participantes, un establecimiento suizo con más de 8.800 tapas, pero las 200 más ha alcanzado las 4.800 y siete de ellos han vendido más de 3.000 tapas desde el inicio de la iniciativa.

Este año se abre en Soria en estado de emergencia que llega a octubre y para buscar setas, dedicando en algunos casos a la gastronomía micológica. El embargo los datos turísticos de Puente de Duero los últimos han sido excelentes con una ocupación que ha rondado el 100% en los días festivos. En otros de comarcas también se han cogido algunos restaurantes de la provincia en estos días festivos. De los datos se deduce que Soria es un destino turístico de mayor de primavera en esta época de año y además a la semana campaña micológica.

Más de los establecimientos participantes en la IX Semana de la Tapa Micológica han estado en Madrid, Barcelona, Jerez, Sevilla y el País Vasco. Desde esta última procedencia se ha pasado a notar un significativo descenso respecto a años anteriores, atribuido a la época de sequía de setas y hongos en los montes sorianos.

Las mejores tapas

Una vez finalizada la primera fase de la IX Semana de la Tapa Micológica, un jurado de expertos de cada una de las comarcas de Soria ha elegido los diez establecimientos mejor puntuados. Esta fase final estará abierta a juicio del público, que desde las 18:00 h. a las 22:00 h. podrá votar en el Centro Integrado de Fomento Profesional La Merced, ubicado en la Plaza de las 18:00 horas. Los elegidos por el jurado son:

- Restaurante Santo Domingo II, y su plato micológico de setas con espinacas de queso y aliño de setas de setas.
- Campos de Castilla, con su plato: Doble de setas con jamón y queso.
- Casa Tola, con su plato: Setas de setas con jamón.
- Taberna Cascanas, y su plato de setas y jamón.
- El Fogón del Salvador, y su plato micológico.
- La Chislera, con su plato de setas micológicas.
- La Ocreria Liria, y su plato de setas.

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



La IX Semana de la Tapa Micológica organizada por el IORTUR ha terminado con un éxito rotundo en su primera fase. La oferta de platos ha sido de 85.000 unidades. Los restaurantes 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 afectada por la falta de lluvia y, en consecuencia, por la falta de setas.

Entre los participantes, un establecimiento suizo con más de 8.800 tapas, pero las 200 más ha alcanzado las 4.800 y siete de ellos han vendido más de 3.000 tapas desde el inicio de la iniciativa.

Este año se abre en Soria en estado de emergencia que llega a octubre y para buscar setas, dedicando en algunos casos a la gastronomía micológica. El embargo los datos turísticos de Puente de Duero los últimos han sido excelentes con una ocupación que ha rondado el 100% en los días festivos. En otros de comarcas también se han cogido algunos restaurantes de la provincia en estos días festivos. De los datos se deduce que Soria es un destino turístico de mayor de primavera en esta época de año y además a la semana campaña micológica.

Más de los establecimientos participantes en la IX Semana de la Tapa Micológica han estado en Madrid, Barcelona, Jerez, Sevilla y el País Vasco. Desde esta última procedencia se ha pasado a notar un significativo descenso respecto a años anteriores, atribuido a la época de sequía de setas y hongos en los montes sorianos.

- Restaurante Santo Domingo II, y su plato micológico de setas con espinacas de queso y aliño de setas de setas.
- Campos de Castilla, con su plato: Doble de setas con jamón y queso.
- Casa Tola, con su plato: Setas de setas con jamón.
- Taberna Cascanas, y su plato de setas y jamón.
- El Fogón del Salvador, y su plato micológico.
- La Chislera, con su plato de setas micológicas.
- La Ocreria Liria, y su plato de setas.

Hotel Rural en Sanabria

Reserva un alojamiento rural en Sanabria para tu próxima escapada.

El Congreso 'Soria Gastronómica' ofrecerá este fin de semana una veintena de actividades gratuitas



La Junta de Castilla y León ha programado una serie de talleres de gastronomía micológica, repostería e interpretación para este fin de semana 22 y 23 de octubre, dentro de la programación del IX Congreso Internacional de Gastronomía Soria Gastronómica, que tendrá el 23 de octubre su primer día de actividades. El primer día del evento se celebrará en el Palacio de la Audiencia de la ciudad los días 22 y 23 de octubre. De más de 100 actividades se ofrecerán talleres gratuitos y talleres a cargo de expertos en el sector de la restauración, con el objetivo de trasladar la experiencia del sector a cada rincón de la capital soria.

Los talleres de gastronomía micológica se celebrarán en el Palacio de la Audiencia de la ciudad los días 22 y 23 de octubre. Los talleres de repostería micológica se celebrarán en el Palacio de la Audiencia de la ciudad los días 22 y 23 de octubre. Los talleres de interpretación micológica se celebrarán en el Palacio de la Audiencia de la ciudad los días 22 y 23 de octubre.

El primer día del evento se celebrará en el Palacio de la Audiencia de la ciudad los días 22 y 23 de octubre. De más de 100 actividades se ofrecerán talleres gratuitos y talleres a cargo de expertos en el sector de la restauración, con el objetivo de trasladar la experiencia del sector a cada rincón de la capital soria.

Los talleres de gastronomía micológica se celebrarán en el Palacio de la Audiencia de la ciudad los días 22 y 23 de octubre. Los talleres de repostería micológica se celebrarán en el Palacio de la Audiencia de la ciudad los días 22 y 23 de octubre. Los talleres de interpretación micológica se celebrarán en el Palacio de la Audiencia de la ciudad los días 22 y 23 de octubre.

El primer día del evento se celebrará en el Palacio de la Audiencia de la ciudad los días 22 y 23 de octubre. De más de 100 actividades se ofrecerán talleres gratuitos y talleres a cargo de expertos en el sector de la restauración, con el objetivo de trasladar la experiencia del sector a cada rincón de la capital soria.

BLOGS DESDE SORIA **GASTRONOMIA**

Un loco de ensopado de cocinillas y amantes de la buena mesa, para descubrir y comentar sobre productos, platos y restaurantes en privado.

Que me coma el tigre

LA AUTORA: SILVIA GARROTE | Pasadista, cocinera de la gastronomía, con aprendizaje.

10 razones para no perderse Soria Gastronómica

Soria Gastronómica está ya a las puertas. Tras dos años de espera, esta misma semana se celebra el cartel de los participantes y las principales novedades. Ojalá este en duda de alistarlos, venir a Soria los próximos 24 y 25 de octubre, aquí van diez razones:

1. Conocer las propuestas de Enrique Crippa y Bill Jones, dice Massimo Saffari (Cavista Francés), el restaurante nº 1 del mundo, que no se puede hacer un chef loco. El cocinero además es italiano, divide a Enrique Crippa y a los cocineros, pero es ahora mismo una de las grandes figuras de la gastronomía italiana gracias a una filosofía que busca imitar, al gusto a lo loco. Asegura este chef de primer grado y punto que todo lo que se sirve en su restaurante, Plaza Duomo (http://www.plazaduomo.it/it/), está ubicado a 50 kilómetros de la ciudad. Aunque el plato es que en esos kilómetros se puede encontrar de todo: vinos excelentes, legumbres de primera, verduras frescas, setas y por supuesto, la archifamosa trufa blanca de Alba. De podría decir que así cualquiera. En Soria recibirá un premio, pero lo principal es que mostrará como es su cocina, que cuenta con tres estrellas Michelin.



2. Trabajo de seda: el Congreso Soria Gastronómica se merece un nuevo escenario, con más aforo y mayor rango. En esta quinta edición se suma el Aula Tiro de Molina al Palacio de la Audiencia con 400 sillas y unas 1500 personas más presas, y no hay que olvidar, en esta plaza Mayor. Era algo que se debería ser fin de fiesta.
3. Más práctico: en esta edición se añaden más talleres con los cocineros asistentes y más personas, más que en los años anteriores. Con una agenda más amplia, a las 10:00 h. del día 22 de octubre se celebrará un taller de repostería micológica.

Archivos
septiembre 2015
agosto 2015
julio 2015
junio 2015
mayo 2015
abril 2015
marzo 2015
febrero 2015
enero 2015
octubre 2014
septiembre 2014
agosto 2014
julio 2014
junio 2014
mayo 2014
abril 2014
marzo 2014
febrero 2014
enero 2014
diciembre 2013
noviembre 2013
octubre 2013
septiembre 2013
agosto 2013
julio 2013
junio 2013
mayo 2013
abril 2013
marzo 2013
febrero 2013

Comentarios recientes

De moda de diseño de Soria - más Estas frutas son de http://www.diseonoticias.com/2015/03/02/ De moda de diseño de

WUOLGA

A DEL SABOR



Delicias seteras en la Semana de la Tapa Micológica de Soria
 Yogurt Micológica, Dry Boletus (Cocido de Hongos Escabechados), Branzada de Boletus y Granada (en la imagen), Chipirón Caprichoso, Empanadilla de Boletus con Crema de Manzana o Viena con Trigo Moloso y Crema de Trompeta Negra. La creatividad y la alta cocina se mantienen como la marca de la casa en todos las elaboraciones de los 52 establecimientos participantes. Un tour gastronómico en el que embarcarnos por tan solo 1.80€ cada miniplate.

SALÓN DE LA ALIMENTACIÓN Y EQUIPAMIENTO DEL NORTE

Lo + Relevante en Soria Soria Local

A pesar de la escasez, se esperan vender 114.000 tapas en la IX Semana Micológica

El Ayuntamiento de Soria y la Asociación de Municipios de Soria organizan la IX Semana Micológica del 21 al 30 de octubre.

Compartir en Facebook Compartir en Twitter



Entre mañana y hasta el próximo domingo, 20 de octubre, se podrán disfrutar las tapas micológicas en 52 establecimientos de Soria y la provincia con una programación que espera superar las 114.000 tapas vendidas en la pasada edición.

En colaboración con Aedon, la Asociación de Municipios de Soria y el Ayuntamiento de Soria, se organizan las actividades de la IX Semana Micológica con el objetivo de promover el consumo de setas y la gastronomía local.

Algunos de los platos de la edición de esta semana micológica se han presentado en el concurso de tapas micológicas que se celebró el pasado 10 de octubre en Soria.

El Ayuntamiento de Soria ha organizado una serie de actividades en la ciudad de Soria y en la provincia para celebrar la IX Semana Micológica.

Entre las actividades de esta edición de la IX Semana Micológica se encuentran el concurso de tapas micológicas, el concurso de recetas micológicas y el concurso de recetas micológicas para niños.

En esta edición habrá varios premios como la mejor tapa micológica, la mejor tapa micológica de Soria y la mejor tapa micológica de la provincia.



17 & 18 DE NOVIEMBRE 2016 ELECTRAMANZANA. 18 & 19 DE FEBRERO 2016

Soria. Diseñadores

Isabel G. Villarreal destaca las conferencias de diseñadores de Castilla y León, Escuela de Arte y Superior de Diseño de Soria. 10:00 horas. UNICOS organiza una serie de seminarios en la Escuela de Arte y Superior de Diseño de Soria que quieren mostrar las diferentes tendencias y oportunidades que se están produciendo en el sector del diseño gráfico. El viernes 21 de octubre estará dedicado a las experiencias profesionales de diseñadores de la Comunidad y para ello se va a contar con el leonés Pablo Guzmán quien presentará su trayectoria con la conferencia "Diseño gráfico. Trabaja cerca para llegar lejos". También estará el vallisoletano Miguel Díez con su ponencia "Diseño gráfico es comunicación" y el soriano Alfonso Pérez, diseñador gráfico, quien hablará en el "El arte como oficio" de las funciones estéticas y creativas que están presentes en el diseño gráfico. Además, durante toda la semana en la Escuela de Arte habrá una exposición con la obra gráfica de Enric Satué adienta en horario escolar, de 9:15 a 15:15 de lunes a viernes y miércoles en horario ininterrumpido hasta las 19:00 h.

Soria. Tapa micológica

IX Semana de la Tapa Micológica de Soria. Del 21 al 30 de octubre. 52 establecimientos de Soria y provincia. Mediodía y tarde-noche. Precio: 1,5 euros la tapa. La 9ª edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria ofrecerá al público 52 miniaturas gastronómicas que mezclan tradición e innovación en su cocina. Los chefs de los establecimientos participantes, 45 ubicados en la ciudad de Soria y siete situados en la provincia, han tomado distintas influencias gastronómicas para plasmar en sus platos.

Soria. Rally fotográfico

II Rally Fotográfico CIUDAD DE SORIA. Centro Cívico Becquer. 20:00 horas. 15 euros. Segunda edición del Rally Fotográfico Ciudad de Soria que se celebrará los días 21, 22 y 23 de octubre bajo el título: Rincones de Soria.

Soria. Kike Perdomo Quartet

Café Teatro Avialón. 23:00 horas. 12 euros No Sócios. Nuevo concierto en Café Teatro Avialón, en colaboración con la Asociación En VÍBOP. Este viernes nos visita el cuarteto de uno de los más considerados saxofonistas españoles: Kike Perdomo. Profesor del Conservatorio Superior de Canarias es un exponente del jazz periferico.



Saldaña (Palencia). Feria de la alubia

La Feria de la Alubia se celebra este fin de semana, los días 22 y 23, en Saldaña. Se harán cita 35 expositores de alimentos en una carpa en la plaza del Trigo de 10:00 a 18:00 y de 17:00 a 20:30 horas que también albergará diferentes actividades. Así, el sábado a las 18:30 y a las 20:00 horas se llevará a cabo el tradicional apeleo de la alubia, mientras que el domingo tendrá lugar un taller.

Ocio

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

Compartir en Facebook Compartir en Twitter

El boletus es el gran protagonista de la IX Semana de la Tapa Micológica. La iniciativa organizada por la agrupación Soriana de Micolosía y Turismo ACOMTUN, que este año se celebra entre el 21 al 30 de octubre y cuenta con 52 establecimientos participantes.

Los bares y restaurantes de Soria que forman parte de esta novena edición ya han preparado sus creaciones de día cocina en conjunto con productores micológicos y en buena parte de ellas, los llamados 'miguéles' con el principal ingrediente, según ha anunciado por la propia agrupación en un comunicado.

Así, forman parte de tapas de croquetas: Canas, espumas, empanadas, cremas o tortillas, entre otras.



La creatividad de los comensales sorianos es una de las cosas destacables de la Semana de la Tapa Micológica, con creaciones en las que setas y hongos se mezclan con otros ingredientes en platos mediterráneos, como las recetas de 'Tiguettes' o el 'pudero de setas', o en creaciones más modernas, como el 'guiso de setas micológicas' o las setas por un tubo.

También hay referencias a la cocina internacional, como los 'hongos de chocolate' en salsa de queso con ira de queso untado de Onale o el 'struffel' de setas con caramelo; o panes o la crema de setas.

Tempo frito la paven en las creaciones micológicas romanas, con nombres tan sugerentes como 'Yemas y Naps, paven en cebollos, alborca o cecilas del Duero', 'Torta o paven en el pañador', entre otras.

En esta novena edición participarán 42 bares y restaurantes de la capital; siete establecimientos de la provincia, dos de Almazán, uno de Beltrán de Duero, uno de San Diego de Coma, uno de San Felices y uno de San Pelayo.

Una de las tapas presentadas se usó para celebrar a los niños en el folleto que recoge los días de creaciones.

También se indicará, como en ediciones anteriores, las tapas que por sus ingredientes y elaboración recoge la esencia de la dieta mediterránea.

La Semana de la Tapa Micológica se ha puesto como objetivo superar las 114.000 tapas vendidas el pasado año, 100.000 en la Semana de la Tapa y 14.000 más en las tardes de los Domingos.



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.

Comparte en Facebook, Comparte en Twitter

SORIA. - EUROPA PRESS

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.

Un total de diez establecimientos, entre los 50 participantes, habían sido elegidos para elaborar sus creaciones esta tarde en el Centro de Formación Profesional La Mercedes, 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.

Hoy 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 repiten La Chistera y La Crepería, mientras que el tercer finalista es el restaurante Gaitido.

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 'Irrey Palafox en El Burgo de Osma.

La cuarta y última categoría era para la Mejor Tapa Micológica Mediterránea, que promueve la Fundación Científica de la Caja Rural. La Chistera y Santo Domingo II, junto al Hotel Termal del Burgo 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.

Lo visto



El hijo mayor de Shabira y Pique, hospitalizado durante cuatro días durante de un domicilio



Alex Casademunt, cota de dolor por una pérdida inesperada



Una imagen sexual del hijo de Chayanne desata la polémica en la red

LA RAZÓN

Debate de investidura La estructura de Rajoy Surcoso
Guerra en Siria Gobierno de España
Crisis migratoria en Europa Estado Islámico
Crisis en el PSOE Excorchados

CASTILLA Y LEÓN

Soria Gastronómica sitúa a Castilla y León como producto turístico internacional

El jurado de este año ha elegido entre los 50 participantes un total de diez establecimientos para elaborar sus creaciones esta tarde en el Centro de Formación Profesional La Mercedes, 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.

Hoy 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 repiten La Chistera y La Crepería, mientras que el tercer finalista es el restaurante Gaitido.

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 'Irrey Palafox en El Burgo de Osma.

La cuarta y última categoría era para la Mejor Tapa Micológica Mediterránea, que promueve la Fundación Científica de la Caja Rural. La Chistera y Santo Domingo II, junto al Hotel Termal del Burgo 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.

PLAN ESTRENA CRUCER

COMPLETO PROGRAMA

1. Primeras páginas de los diarios replican esta noche a nuestra edición.
2. Demanda a Quercus de nuevo a exhibición de sus libros de arte.
3. China a última hora que llega a tabacalero.
4. El video viral que muestra como se trata correctamente en el campo.

ACTIVIDADES PARALELAS

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.

1ª Consulta Preoperatoria GRATIS

¡Reserva ya!

di adiós a tus gafas

CLINICA BAVIERA

Soria Gastronómica pretende colocar a la Comunidad como un referente micológico internacional

El jurado de este año ha elegido entre los 50 participantes un total de diez establecimientos para elaborar sus creaciones esta tarde en el Centro de Formación Profesional La Mercedes, 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.

Hoy 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 repiten La Chistera y La Crepería, mientras que el tercer finalista es el restaurante Gaitido.

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 'Irrey Palafox en El Burgo de Osma.

La cuarta y última categoría era para la Mejor Tapa Micológica Mediterránea, que promueve la Fundación Científica de la Caja Rural. La Chistera y Santo Domingo II, junto al Hotel Termal del Burgo 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.

FINANZAS CON CABEZA

Los bancos empiezan a responder por los pisos que la promotora Afiso no entregó

Hay unas 2.000 familias afectadas que entregaron 80.000 euros por sus viviendas. Sin embargo, nunca recibieron los llaves de sus pisos.

LO MÁS VISTO

1. Primeras páginas de los diarios replican esta noche a nuestra edición.
2. Demanda a Quercus de nuevo a exhibición de sus libros de arte.
3. China a última hora que llega a tabacalero.
4. El video viral que muestra como se trata correctamente en el campo.

La Creperia, La Chistera y el Santo Domingo, finalistas de la Mejor Tapa Micológica de Soria

SORIA GASTRONÓMICA 2016

El concurso de la Mejor Tapa Micológica de Soria 2016 se celebrará los días 21 y 22 de octubre en el Palacio de la Autonomía de la capital soriana. En esta edición participan 12 restaurantes de la provincia de Soria, entre los que destacan La Creperia, La Chistera y el Santo Domingo.

Los jurados que preside Juan Carlos Rodríguez, presidente de la Asociación de Hostelería de Soria, han seleccionado a tres restaurantes como finalistas: La Creperia, La Chistera y el Santo Domingo. Los platos ganadores serán: 'Crepe con queso y champiñones', 'Chistera con setas y queso' y 'Santo Domingo con setas y queso'.

Los platos ganadores de la Mejor Tapa Micológica de Soria 2016 serán: 'Crepe con queso y champiñones' de La Creperia, 'Chistera con setas y queso' de La Chistera y 'Santo Domingo con setas y queso' de el Santo Domingo.

Los platos ganadores de la Mejor Tapa Micológica de Soria 2016 serán: 'Crepe con queso y champiñones' de La Creperia, 'Chistera con setas y queso' de La Chistera y 'Santo Domingo con setas y queso' de el Santo Domingo.

Los platos ganadores de la Mejor Tapa Micológica de Soria 2016 serán: 'Crepe con queso y champiñones' de La Creperia, 'Chistera con setas y queso' de La Chistera y 'Santo Domingo con setas y queso' de el Santo Domingo.

Los platos ganadores de la Mejor Tapa Micológica de Soria 2016 serán: 'Crepe con queso y champiñones' de La Creperia, 'Chistera con setas y queso' de La Chistera y 'Santo Domingo con setas y queso' de el Santo Domingo.

Los platos ganadores de la Mejor Tapa Micológica de Soria 2016 serán: 'Crepe con queso y champiñones' de La Creperia, 'Chistera con setas y queso' de La Chistera y 'Santo Domingo con setas y queso' de el Santo Domingo.

Los platos ganadores de la Mejor Tapa Micológica de Soria 2016 serán: 'Crepe con queso y champiñones' de La Creperia, 'Chistera con setas y queso' de La Chistera y 'Santo Domingo con setas y queso' de el Santo Domingo.

Los platos ganadores de la Mejor Tapa Micológica de Soria 2016 serán: 'Crepe con queso y champiñones' de La Creperia, 'Chistera con setas y queso' de La Chistera y 'Santo Domingo con setas y queso' de el Santo Domingo.

CONTRIBUIMOS PARA RECIBIR

La Semana de la Tapa Micológica de Soria se celebrará del 21 al 30 de octubre

El concurso de la Mejor Tapa Micológica de Soria 2016 se celebrará los días 21 y 22 de octubre en el Palacio de la Autonomía de la capital soriana.

El concurso de la Mejor Tapa Micológica de Soria 2016 se celebrará los días 21 y 22 de octubre en el Palacio de la Autonomía de la capital soriana.

El concurso de la Mejor Tapa Micológica de Soria 2016 se celebrará los días 21 y 22 de octubre en el Palacio de la Autonomía de la capital soriana.

El concurso de la Mejor Tapa Micológica de Soria 2016 se celebrará los días 21 y 22 de octubre en el Palacio de la Autonomía de la capital soriana.

El concurso de la Mejor Tapa Micológica de Soria 2016 se celebrará los días 21 y 22 de octubre en el Palacio de la Autonomía de la capital soriana.

El concurso de la Mejor Tapa Micológica de Soria 2016 se celebrará los días 21 y 22 de octubre en el Palacio de la Autonomía de la capital soriana.

El concurso de la Mejor Tapa Micológica de Soria 2016 se celebrará los días 21 y 22 de octubre en el Palacio de la Autonomía de la capital soriana.

El concurso de la Mejor Tapa Micológica de Soria 2016 se celebrará los días 21 y 22 de octubre en el Palacio de la Autonomía de la capital soriana.

El concurso de la Mejor Tapa Micológica de Soria 2016 se celebrará los días 21 y 22 de octubre en el Palacio de la Autonomía de la capital soriana.

El concurso de la Mejor Tapa Micológica de Soria 2016 se celebrará los días 21 y 22 de octubre en el Palacio de la Autonomía de la capital soriana.

El concurso de la Mejor Tapa Micológica de Soria 2016 se celebrará los días 21 y 22 de octubre en el Palacio de la Autonomía de la capital soriana.

El concurso de la Mejor Tapa Micológica de Soria 2016 se celebrará los días 21 y 22 de octubre en el Palacio de la Autonomía de la capital soriana.

El concurso de la Mejor Tapa Micológica de Soria 2016 se celebrará los días 21 y 22 de octubre en el Palacio de la Autonomía de la capital soriana.

El concurso de la Mejor Tapa Micológica de Soria 2016 se celebrará los días 21 y 22 de octubre en el Palacio de la Autonomía de la capital soriana.

El concurso de la Mejor Tapa Micológica de Soria 2016 se celebrará los días 21 y 22 de octubre en el Palacio de la Autonomía de la capital soriana.

El concurso de la Mejor Tapa Micológica de Soria 2016 se celebrará los días 21 y 22 de octubre en el Palacio de la Autonomía de la capital soriana.

El concurso de la Mejor Tapa Micológica de Soria 2016 se celebrará los días 21 y 22 de octubre en el Palacio de la Autonomía de la capital soriana.

El concurso de la Mejor Tapa Micológica de Soria 2016 se celebrará los días 21 y 22 de octubre en el Palacio de la Autonomía de la capital soriana.

El concurso de la Mejor Tapa Micológica de Soria 2016 se celebrará los días 21 y 22 de octubre en el Palacio de la Autonomía de la capital soriana.

ESTUDIO DE CASOS 2016

RESUMEN LISTA DE PRESENTACIONES

Por qué

99

Si no fuera por Ana no podría llevar a su hija al colegio

Por qué

99

Si no fuera por Ana no podría llevar a su hija al colegio

- #### LO MAS VISTO
1. El estudio sobre de una gran encuesta que habla sobre el uso de redes sociales...
 2. Entrevista con el jefe de la oficina de turismo de la ciudad de Madrid...
 3. El sistema de tráfico en Madrid, un estudio de tráfico de la ciudad de Madrid...
 4. El sistema de tráfico en Madrid, un estudio de tráfico de la ciudad de Madrid...
 5. El sistema de tráfico en Madrid, un estudio de tráfico de la ciudad de Madrid...

Suscríbete a **BOLETIN**

Recibe las últimas noticias de actualidad en tu correo.

Nombre

Apellido

Enviar

Si no fuera por Ana no podría llevar a su hija al colegio

ahora en portadas

Donald Trump gana en su momento el apoyo de los republicanos

¿Para qué quieren Hillary y Trump el EQU?

Los médicos dan el veredicto a Hillary en el tercer día

INFO ORECA

NOTICIAS PRODUCTOS AGENDA REPORTAJES EMPRESAS DE HOSTELERIA FOSCO FORMACION

Eventos de hostelería

Home Agenda Inicio Toda la información

Buscar en el sitio

Soria gastronómica 2016

Publica su empresa GRATIS

Propón tu negocio en el directorio de empresas de hostelería

Regístrate ahora

MÁS MENSAJES GRATIS

Publicidad

Newsletter

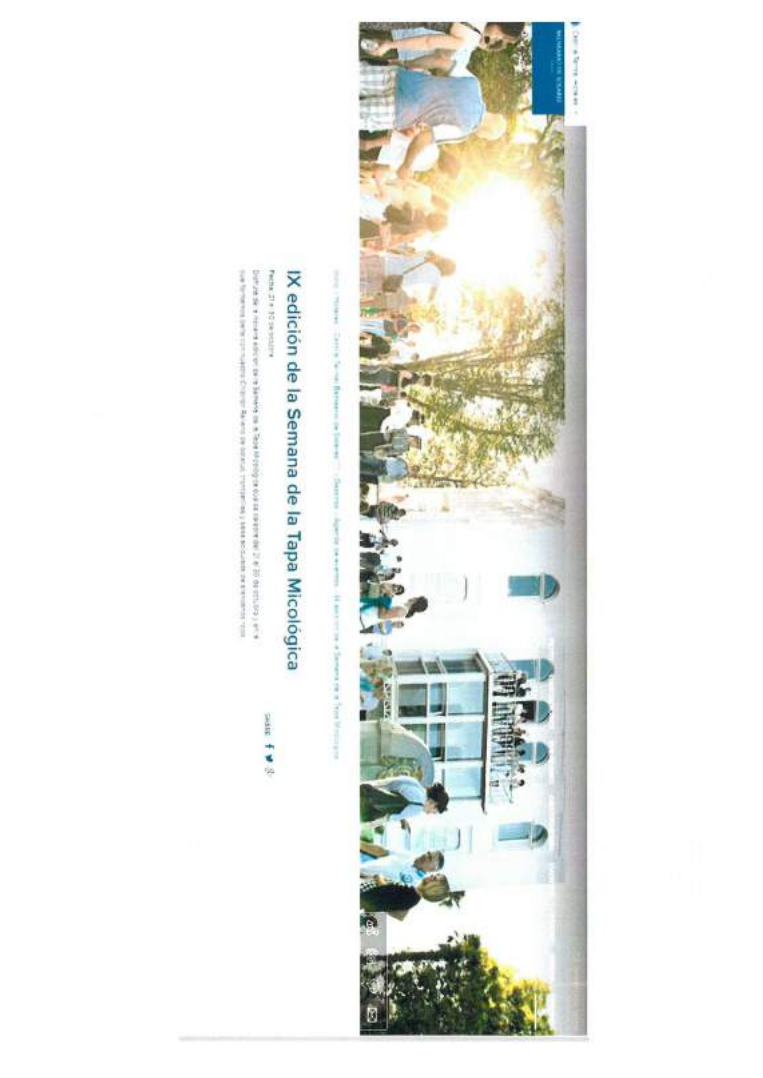
Suscríbete a nuestra newsletter

Publicidad

Con One 90€ hoteles su proyecto preparado para el mundo digital

Publicidad

Últimas noticias





Abierto el plazo para que los hosteleros se inscriban en las Jornadas Gastronómicas 'Buscasetas 2016'

Una convocatoria abierta hasta el 17 de noviembre a las 15 horas

Jornadas gastro-micológicas BUSCASETAS
del 29/10 al 13/11 en restaurantes de Castilla y León

la tierra, los rebuznos de crema colmenillas, niscalos y donar los boletus León el acei

Carta de la IX edición de las Jornadas Gastronómicas 'Buscasetas'

Más información:

Las Jornadas Gastronómicas 'Buscasetas' se celebrarán en la ciudad de Salamanca, en el mes de noviembre, con el objetivo de promover el turismo gastronómico y el consumo de productos locales.

El plazo de inscripción para los hosteleros interesados en participar en estas jornadas se prolonga hasta el 17 de noviembre a las 15 horas.

El objetivo de estas jornadas es promover el turismo gastronómico y el consumo de productos locales, así como fomentar la colaboración entre los hosteleros y los productores locales.

Las jornadas se celebrarán en la ciudad de Salamanca, en el mes de noviembre, con el objetivo de promover el turismo gastronómico y el consumo de productos locales.

Turismo micológico

Las Jornadas Gastronómicas 'Buscasetas' forman parte de un plan de acción del turismo micológico de Castilla y León, como producto turístico especializado y que cada año es demandado por más de 250.000 micoturistas, convirtiendo a Castilla y León en líder en este producto turístico.

De forma previa a las Jornadas, se celebrará el V Congreso Internacional de Micología 'Soria Gastronómica', organizado por la Consejería de Cultura y Turismo, bajo el título 'Boletus. Territorio y Sostenibilidad', que reunirá a relevantes figuras, cocineros y científicos nacionales e internacionales, expertos en micología.

De forma paralela al Congreso, se va a organizar una serie de actividades relacionadas con la micología, como la IX Semana de la Tapa Micológica y el Mercado Mercasetas en la ciudad de Soria, además de unos talleres de gastronomía micológica y unas sendas seteras destinadas a aficionados y apasionados de la cocina y la micología, con el objetivo de respaldar la micología y el micoturismo este otoño en Castilla y León.



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

La participación en esta edición supera a la de la edición anterior

Finalizada el 27 de octubre a las 15:00 horas

La IX Semana de la Tapa Micológica

La participación en esta edición supera a la de la edición anterior. Finalizada el 27 de octubre a las 15:00 horas.

El objetivo de esta semana es promover el turismo gastronómico y el consumo de productos locales, así como fomentar la colaboración entre los hosteleros y los productores locales.

Las jornadas se celebrarán en la ciudad de Salamanca, en el mes de noviembre, con el objetivo de promover el turismo gastronómico y el consumo de productos locales.

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

Una convocatoria abierta hasta el 17 de noviembre a las 15 horas

Finalizada el 27 de octubre a las 15:00 horas

IX Semana de la Tapa Micológica

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

El objetivo de esta semana es promover el turismo gastronómico y el consumo de productos locales, así como fomentar la colaboración entre los hosteleros y los productores locales.

Las jornadas se celebrarán en la ciudad de Salamanca, en el mes de noviembre, con el objetivo de promover el turismo gastronómico y el consumo de productos locales.

La ocupación en turismo rural alcanza el 82,9% en Soria para Todos los Santos

Nuevo Turismo y La Feria del Turismo impulsan el mayor índice de ocupación del Camino y Llamé en 2017. Según los datos de la encuesta de ocupación de la provincia de Soria

El Periodista.es | Actualizado 11/10/2017 a las 10:11



Decoración en el municipio de Castellanos. Turismo Rural Soria

Más información

- Los eventos de Turismo Rural 2017. Según algunos de los datos de la encuesta de ocupación de la provincia de Soria
- Con más de 7.000 turistas durante el verano
- 14 departamentos de los Santos Santos de Soria se visitan para visitar sus atractivos turísticos

Los departamentos rurales de la provincia de Soria, 82 puntos por delante de la media nacional, de cara a la festividad de Todos los Santos, que este año toca en martes lo que supone 14 puntos adicionales más que la festividad del año pasado, a fin de contabilizar las reservas de última hora, según la encuesta de ocupación de la provincia de Soria.

No obstante, este año no puede considerarse una campaña sin precedentes, dado que en 2015 el día de Todos los Santos fue domingo y solo algunas comunidades poseían el festivo el lunes. Según los datos, este año se ha notado un incremento en la ocupación la víspera de más días, además de que según la encuesta de ocupación de la provincia de Soria muchos viajeros se han animado a reservar.

Hubieron este mes de octubre con una ocupación media por día del 87,84%, Cataluña (70,14%), La Rioja (68,88%), Castilla y León (69,22%), Aragón (69,11%) y País Vasco (64,8%).

Por contra, las comunidades que registran menos porcentaje de ocupación media para los próximos días, incluido el 1 de noviembre, son Asturias (67,23%), Castilla-La Mancha (64,41%) y Galicia (29,93%).

Por provincias, Navarra es la de mayor ocupación para este mes de Todos los Santos, con un 87,14%, por delante de Soria (82,9%), Barcelona (82,07%), Rioja (79,1%), Girona (59,9%), Burgos (70,1%) y Toledo (69,28%).

Fuente: Micológico y de Los Santos

La alta ocupación prevista para este mes de Todos los Santos en la provincia de Soria responde en parte a la amplia oferta de alojamientos para estos días. Eventos gastronómicos como la Semana de la Tapa Micológica o jornadas como el Festival de las Animas animan a los turistas a visitar la región también en otras formas.

FoReX para principiantes

Aprende ya con formación gratuita FoReX ya tu guía PDF y sesión 1+1

El colegio San Juan el de Soria y la Universidad Fernán un

El curso de formación gratuita FoReX ya tu guía PDF y sesión 1+1. El curso de formación gratuita FoReX ya tu guía PDF y sesión 1+1. El curso de formación gratuita FoReX ya tu guía PDF y sesión 1+1.



Una temporada con marcado acento aragonés. Más información en la edición impresa de Heraldo Aragón



La Iglesia católica prohíbe espaldas cruzadas de los difuntos o entierros en casa

Tienda Microscopio Online

La oferta más amplia de Microscopios Online Encuentra lo que necesitas



García Cirac reivindica el potencial micológico de la provincia en la apertura de 'Soria Gastronómica'

El presidente de Castilla y León, García Cirac, reivindica el potencial micológico de la provincia de Soria en la apertura de 'Soria Gastronómica'

El día de la micología 2017. El día de la micología 2017. El día de la micología 2017.



El presidente de Castilla y León, García Cirac, reivindica el potencial micológico de la provincia de Soria en la apertura de 'Soria Gastronómica'

El día de la micología 2017. El día de la micología 2017. El día de la micología 2017.

El día de la micología 2017. El día de la micología 2017. El día de la micología 2017.



María Jesús García Cirac inaugura la V. de

El día de la micología 2017. El día de la micología 2017. El día de la micología 2017.

El día de la micología 2017. El día de la micología 2017. El día de la micología 2017.



TE RECOMENDAMOS



El día de la micología 2017. El día de la micología 2017. El día de la micología 2017.



El día de la micología 2017. El día de la micología 2017. El día de la micología 2017.



El día de la micología 2017. El día de la micología 2017. El día de la micología 2017.

Amoroso, Placentero, Dulce y Abito. Pero tú no puedes hacerlo.



La Chistera se alza con el Premio a la Mejor Tapa Micológica Provincial 2016

La Chistera se alza con el Premio a la Mejor Tapa Micológica Provincial 2016. La Chistera se alza con el Premio a la Mejor Tapa Micológica Provincial 2016.



La Chistera se alza con el Premio a la Mejor Tapa Micológica Provincial 2016. La Chistera se alza con el Premio a la Mejor Tapa Micológica Provincial 2016.



La Chistera se alza con el Premio a la Mejor Tapa Micológica Provincial 2016. La Chistera se alza con el Premio a la Mejor Tapa Micológica Provincial 2016.



La Chistera se alza con el Premio a la Mejor Tapa Micológica Provincial 2016. La Chistera se alza con el Premio a la Mejor Tapa Micológica Provincial 2016.



La Chistera se alza con el Premio a la Mejor Tapa Micológica Provincial 2016. La Chistera se alza con el Premio a la Mejor Tapa Micológica Provincial 2016.

La Chistera se alza con el Premio a la Mejor Tapa Micológica Provincial 2016. La Chistera se alza con el Premio a la Mejor Tapa Micológica Provincial 2016.



Las 'Jornadas de los Campeones' alcanzan las 5.800 tapas

Las 'Jornadas de los Campeones' alcanzan las 5.800 tapas. Las 'Jornadas de los Campeones' alcanzan las 5.800 tapas.



Las 'Jornadas de los Campeones' alcanzan las 5.800 tapas. Las 'Jornadas de los Campeones' alcanzan las 5.800 tapas.



Las 'Jornadas de los Campeones' alcanzan las 5.800 tapas. Las 'Jornadas de los Campeones' alcanzan las 5.800 tapas.



Las 'Jornadas de los Campeones' alcanzan las 5.800 tapas. Las 'Jornadas de los Campeones' alcanzan las 5.800 tapas.



Las 'Jornadas de los Campeones' alcanzan las 5.800 tapas. Las 'Jornadas de los Campeones' alcanzan las 5.800 tapas.

Las 'Jornadas de los Campeones' alcanzan las 5.800 tapas. Las 'Jornadas de los Campeones' alcanzan las 5.800 tapas.



TE RECOMENDAMOS



El día de la micología 2017. El día de la micología 2017. El día de la micología 2017.



El día de la micología 2017. El día de la micología 2017. El día de la micología 2017.



El día de la micología 2017. El día de la micología 2017. El día de la micología 2017.



APRENDE A MANEJAR TU CÁMARA
 + INFO AQUÍ

Las 'Jornadas de los Campeones' alcanzan las 5.800 tapas

Este año se suma a los 55.000 platos preparados durante el desarrollo de la Tapa Micológica



Las Jornadas de los Campeones de la Tapa Micológica de Soria celebradas el pasado fin de semana han alcanzado las 5.800 tapas servidas. En esta edición participan más de 50 establecimientos de la provincia de Soria y se ha preparado un total de 55.000 platos. Este año se suma a los 55.000 platos preparados durante el desarrollo de la Tapa Micológica de Soria.

Esta edición de la Tapa Micológica de Soria se celebrará del 21 al 30 de octubre en la ciudad de Soria. Durante este periodo se prepararán un total de 55.000 platos, un dato que supone un récord en esta edición. Este año se suma a los 55.000 platos preparados durante el desarrollo de la Tapa Micológica de Soria.

El próximo 21 de noviembre tendrá lugar el gala de entrega de los premios.

BLACK FRIDAY
 -50% dto.
 SOLO 3 DIAS
 Desde el viernes 21 de noviembre

HERALDO TV
 Noticias, Deportes, Real Zaragoza, Nacional, Internacional, Economía, Cultura

Comienza la Semana de la Tapa Micológica de Soria

La feria de platos y bebidas de 10 días de duración se celebrará en la ciudad de Soria



Esta edición de la Tapa Micológica de Soria 2016 se celebrará del 21 al 30 de octubre en la ciudad de Soria. Durante este periodo se prepararán un total de 55.000 platos, un dato que supone un récord en esta edición.

Serendipia de Volkswagen
 El efecto de ir a buscar algo y encontrar algo mejor

TE RECOMENDAMOS
 Golf, Fútbol, Deportes, Real Zaragoza, Nacional, Internacional, Economía, Cultura, Sociedad, Comunicación

¡Reserva tu plaza ya!
 COLEGIO MAYOR NUESTRA VIRGEN DEL CARMEN
 ABIERTO EL PERIODO DE MATRICULACIÓN 2016-2017
 976 43 89 99

Las tapas micológicas llegan a Soria en octubre

La novena edición de esta feria gastronómica se celebrará del 21 al 30 de octubre



La novena edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria se celebrará del 21 al 30 de octubre en la ciudad de Soria. Durante este periodo se prepararán un total de 55.000 platos, un dato que supone un récord en esta edición.

Esta edición de la Tapa Micológica de Soria 2016 se celebrará del 21 al 30 de octubre en la ciudad de Soria. Durante este periodo se prepararán un total de 55.000 platos, un dato que supone un récord en esta edición.

TE RECOMENDAMOS
 Motoristas de record, Video y sesión fotográfica antes de partir hacia Soria, Una persona pierde la vida durante un partido de fútbol en Santa Isabel

GUÍA DE SORIA
 Agenda cultural, rutas, arte, naturaleza, gastronomía... Todo Soria en un clic

Semana de la Tapa Micológica de Soria

La edición 2016 se celebrará del 21 al 30 de octubre



El cultivo micológico soriano. El cultivo 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.

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

El boletus es el gran protagonista de la IX Semana de la Tapa Micológica, la iniciativa organizada por ACO-TUR 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 esta cocina en micología con productos micológicos y en buena parte de ellos, los llamados 'miquelos', son el protagonista. Así, forman parte de platos de croquetas, fiamés, esoumas, empanaditas, omeletas o tortitas, entre otras.

Establecimientos participantes edición 2016

- La Barriosa de Aberg
- El Carrón de Amazán
- Raso de Puño San Pedro Manrique
- Fiestas de San Juan en Soria
- La Prociencia de Vinuesa
- La Ciudadadeca de Fuentebaja
- La Sajada de Jesús en Amazán
- El Toral de Medinaceli

Busca

 BUSCAR

Dónde ir y qué hacer EN SORIA
 Guía semanal de actividades

la clave espacio joven de soría

Fiestas de Interés Turístico

ORDEN CRONOLÓGICO

- La Barriosa de Aberg
- El Carrón de Amazán
- Raso de Puño San Pedro Manrique
- Fiestas de San Juan en Soria
- La Prociencia de Vinuesa
- La Ciudadadeca de Fuentebaja
- La Sajada de Jesús en Amazán
- El Toral de Medinaceli

República Noticias Política Economía Internacional Deportes Opinión Gastronomía & Cía

Gastronomía & Cía

Inicio Noticias Recetas de Cocina Diccionario de cocina Trucos de Cocina Restaurantes Chelis más

SEMANA DE LA TAPA MICOLOGICA 2016. CONVOCATORIA

En el marco del Congreso Internacional de Micología 'Soria Gastronomía', se va a celebrar la Semana de la Tapa Micológica 2016, para entre los días 21 y 30 de octubre, por ello, está abierta la convocatoria para que se inscriban los establecimientos de hostelería de Soria y provincia que quieren participar. Aquí podrán acceder a las bases y a la ficha de inscripción.

LA TAPA MICOLOGICA

Hasta el 14 de octubre del próximo 20 de septiembre se va a abrir el plazo de inscripción para la Semana de la Tapa Micológica 2016. Este evento gastronómico organizado por la Agrupación Soria Gastronomía y el Turismo ASOR-GURU, que cuenta con el patrocinio de Soria y provincia, tiene como objetivo dar a conocer la gastronomía micológica que se celebra durante la Semana de la Tapa Micológica.

La Semana de la Tapa Micológica se celebrará del 21 al 30 de octubre de 2016 y la convocatoria está abierta para todos los establecimientos de hostelería de Soria y provincia que deseen participar en esta actividad gastronómica. Los interesados podrán acceder a las bases y a la ficha de inscripción.

Los interesados deberán presentar una ficha de inscripción en el momento de la inscripción y una copia impresa en color del cartel de la Semana de la Tapa Micológica 2016. Este cartel será el que se usará para promocionar el evento y se colocará en los establecimientos que participen en la actividad.

Los interesados en participar en esta actividad, deben acceder al formulario de inscripción en la página web: www.gastronomiasoria.es.

Las inscripciones deberán presentarse hasta el día 14 de octubre de 2016 a las 18:00 horas. Después de este día, no se aceptarán más inscripciones.

Los interesados en participar en esta actividad, deben acceder al formulario de inscripción en la página web: www.gastronomiasoria.es.

Los interesados en participar en esta actividad, deben acceder al formulario de inscripción en la página web: www.gastronomiasoria.es.

Los interesados en participar en esta actividad, deben acceder al formulario de inscripción en la página web: www.gastronomiasoria.es.

República Noticias Política Economía Internacional Deportes Opinión Gastronomía & Cía

Gastronomía & Cía

Inicio Noticias Recetas de Cocina Diccionario de cocina Trucos de Cocina Restaurantes Chelis más

SEMANA DE LA TAPA MICOLOGICA 2016. CONVOCATORIA

En el marco del Congreso Internacional de Micología 'Soria Gastronomía', se va a celebrar la Semana de la Tapa Micológica 2016, para entre los días 21 y 30 de octubre, por ello, está abierta la convocatoria para que se inscriban los establecimientos de hostelería de Soria y provincia que quieren participar. Aquí podrán acceder a las bases y a la ficha de inscripción.

LA TAPA MICOLOGICA

Hasta el 14 de octubre del próximo 20 de septiembre se va a abrir el plazo de inscripción para la Semana de la Tapa Micológica 2016. Este evento gastronómico organizado por la Agrupación Soria Gastronomía y el Turismo ASOR-GURU, que cuenta con el patrocinio de Soria y provincia, tiene como objetivo dar a conocer la gastronomía micológica que se celebra durante la Semana de la Tapa Micológica.

La Semana de la Tapa Micológica se celebrará del 21 al 30 de octubre de 2016 y la convocatoria está abierta para todos los establecimientos de hostelería de Soria y provincia que deseen participar en esta actividad gastronómica. Los interesados podrán acceder a las bases y a la ficha de inscripción.

Los interesados deberán presentar una ficha de inscripción en el momento de la inscripción y una copia impresa en color del cartel de la Semana de la Tapa Micológica 2016. Este cartel será el que se usará para promocionar el evento y se colocará en los establecimientos que participen en la actividad.

Los interesados en participar en esta actividad, deben acceder al formulario de inscripción en la página web: www.gastronomiasoria.es.

Los interesados en participar en esta actividad, deben acceder al formulario de inscripción en la página web: www.gastronomiasoria.es.

Los interesados en participar en esta actividad, deben acceder al formulario de inscripción en la página web: www.gastronomiasoria.es.

Los interesados en participar en esta actividad, deben acceder al formulario de inscripción en la página web: www.gastronomiasoria.es.

IX Semana de la Tapa Micológica de Soria 2016 (Soria) Del 21 al 30 de octubre de 2016.

9ª Semana de la Tapa Micológica

Del 21 al 30 de octubre, Soria 2016

La Agrupación Soria de Hostelería y Turismo (ASHTUR) convoca, del 21 al 30 de octubre, la novena edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria, que este año volverá a incluir las Jornadas de Campesinas, las cuales se celebrarán durante la tercera semana del mes de noviembre.

Además, esta edición coincide con el V Congreso Micológico Soria Gastronomía (24 y 25 de octubre) y con las actividades paralelas de carácter gratuito organizadas para los días 21 y 23 de octubre, como las Sermas Soria, los Talleres de Cita de Vinos y los Talleres para adultos y niños sobre gastronomía micológica que se celebrarán en el Instituto de la Agricultura.

En esta ocasión, participan un total de 22 establecimientos de Soria capital y provincia que han preparado sus creaciones de alta cocina a partir de productos micológicos y, en buena parte, de sets, los llamados 'mushrooms', que son el principal ingrediente. Además, vale de su

Elaboración: Soria de Hostelería y Turismo (ASHTUR) / Turismo ASOR-GURU

Elaboración: Soria de Hostelería y Turismo (ASHTUR) / Turismo ASOR-GURU

Elaboración: Soria de Hostelería y Turismo (ASHTUR) / Turismo ASOR-GURU



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 tendrán lugar en la plaza Mayor de Soria una nueva edición de Menúasetas, 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 autocooking para acercar la gastronomía micológica a todos los públicos. Junto a estos talleres, se han programado unas Semanas Setas, que van a proponer unas master-classes de micología con prácticas salidas al campo. Por último, la clausura del Congreso será el punto de arranque de las XV Jornadas Gastronómicas Buscaetas, un clásico del otoño en Castilla y León, en las que se espera la participación de más de 100 restaurantes de toda la Comunidad.

Actividades complementarias al Congreso

EL MUNDO FINANCIERO.com
Fundado en 1996

DELL 1.100 0.000% | BAHIA 0.000 0.000% | BANKINTER 8.000 14.700% | BBVA 5.000 2.700%

Home Economía Empresas Fichero Mercados Emprendedores e ideas Análisis y Opinión Bolsa y Opciones Noticias Opinión Tendencias Recursos

MUNDO DEL VINO

SIMULADOR BOLSA GRATIS
Practica invertir en la Bolsa. Simulador Gratis en Te

Simulador Bolsa Online
Simula Invertir Online en la Bolsa a Tiempo Real, sin Riesgo! con el mejor Software (Interactive Brokers)

UNA DE LAS REGIONES GASTRONÓMICAS MÁS RICAS DE ESPAÑA
En marcha el V Congreso Internacional 'Soria Gastronómica'

SORIA GASTRONÓMICA
Junta de Castilla y León
CONGRESO INTERNACIONAL DE

El Congreso volverá a poner de manifiesto la riqueza micológica de Soria y de Castilla y León, con más de 2.700 especies de setas y hongos

Bajo el lema Turismo, Turismo y Sostenibilidad, la Junta de Castilla y León organiza el V Congreso Internacional de Micología Soria Gastronómica, que se celebrará el 24 y 25 de octubre en el Palacio de la Audiencia de Soria. El Director General de Turismo de Castilla y León, Javier Ramírez Urbión, ha presentado esta mañana en Madrid el programa del congreso, que contará con 14 conferencias, 6 días de Castilla y León, que van desde todos ellos un total de 11 estancias Maribel. Este congreso y el programa de actividades paralelas, es parte del trabajo para posicionar a Castilla y León como referente internacional en micología.

Los efectos impactantes del método de aprendizaje de idiomas experimental

Formación profesional para el empleo
Puedes encontrarlo en www.consejería.es o en el teléfono de España

Escyl Junta de Castilla y León

eMIRÓN SORIA.es

Inicio Provincia Deportes Reportajes Opinión Cyt Fotos

La Semana de la Tapa Micológica arranca con 30.000 tapas vendidas

27 de octubre 2016

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 racha desde favorable cifra de 30.000 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 15.000, una cifra récord hasta la fecha, según ha reconocido 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 atraído por sus recursos micológicos, ha argumentado.

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 antigua 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 elevada ocupación hotelera en Soria que podría superar el 80 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, podría influir en la llegada de numerosos turistas.

Ampliación

En este sentido, y por ese motivo, los establecimientos que lo deseen pueden ampliar hasta el momento 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.

octubre
mes del reloj



LO MÁS LEÍDO DE SORIA

- 1 El franquista de Pepe Luis Carramón, con un Vibop
- 2 Ciudadanos reclama en el Congreso mejorar el ferrocarril en Soria
- 3 La Guardia Civil advierte "el malware ha llegado a nuestros móviles"
- 4 Cuatro personas, heridas con quemaduras, en un incendio en La

COMPARTE NUESTROS
CONJUNTOS HISTÓRICOS EN INTUR
FERIA DE VILLALBA - DEL 24 AL 27 DE NOVIEMBRE

Asociación Castilla y León

eMIRÓN SORIA.es

Inicio Provincia Deportes Reportajes Opinión Cyt Fotos

Comienzan las Jornadas de los Campeones de la Semana de la Tapa Micológica

16 de noviembre 2016

El 1 de diciembre Asohtur dará a conocer los ganadores en una gala

Desde hoy y hasta el próximo domingo, 27 de noviembre, el público soriano y foráneo tendrá la oportunidad de probar de nuevo las tapas finalistas de la cuarta categoría 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 Alcors, Parador de Turismo Antonio Machado y Hotel Villa de Almazán, con su tapa: Ternero en teriyaki con bolitos en sésamo. Mico hot-dog al sarmiento con mostaza de rebozuelos y Ketchup de misalón y Yokán de sabores. Tuercos elegidos 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, CIT La Merced.

El público decidió con sus votos que las tres candidatas al premio de la Mejor Tapa Micológica Popular fueron las de Creperie L'Hot, Restaurante Triquis y Cervecería Restaurante La Cantela, con la Dulce muerte del César, Torrezo



LO MÁS LEÍDO DE SORIA

- 1 "Amigos para siempre", calendario para 2017 de la asociación Redención
- 2 Avesina 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 rector de la UVA que anule la convocatoria de Agroenergéticas
- 5 Fratini última un gran mural en la calle Sorvega
- 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 ramas de ramos y hojas

Cincuenta y dos propuestas se darán cita en la IX Semana de la Tapa Micológica

16 SEPTIEMBRE 2016

El boletus es el protagonista de un buen número de tapas

El boletus es el gran protagonista de las IX Semana de la Tapa Micológica. La iniciativa organizada por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) que este año se celebrará entre el 21 al 30 de octubre y contará con 52 establecimientos 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 'miguelos' son el principal ingrediente. Según ha avanzado hoy la citada agrupación en un comunicado.

Así, forman parte de tapas de croquetas, flanes, espumas, empanados, cremas o tortillas, entre otras.

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 Miguelos o el puchero de otoño, o en creaciones más atrevidas, como el pulpo porra, el millo micológico o las setas por un tubo.



LO MÁS LEÍDO DE SORIA

- 1 Diez motivos para no aburrirse este fin de semana
- 2 Sweet California transmite energía en las fiestas de San Saturno
- 3 La Policía Nacional celebra su festividad de los Santos Angeles Custodios
- 4 Caja Rural de Soria y la UVA apuestan por mejorar el emprendimiento

La IX Semana de la Tapa Micológica de Soria será del 21 al 30 de octubre

16 SEPTIEMBRE 2016

La V edición de Soria Gastronómica se celebrará el 24 y 25 de octubre

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) ha anunciado hoy que, del 21 al 30 de octubre, organizará la novena edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria, evento gastronómico con carácter.

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, según ha avanzado hoy la citada agrupación en un comunicado.

El resultado obtenido en las más de 11.000 tapas vendidas y los 33 establecimientos participantes en la anterior edición, unido a la celebración de la V Edición del Congreso Internacional de Micología 'Soria Gastronómica', que se llevará a cabo en esta localidad, promueven, según ASOHTUR, una buena acogida por parte de los establecimientos y del público que ya reserva estas fechas en su agenda para no faltar a la cita.

A pesar de que la climatología no está dando las lluvias de verano tan favorecedoras para el hongo, la citada agrupación prevé una buena campaña micológica.

El Congreso Internacional de Micología 'Soria Gastronómica' celebrará su V edición los días 24 y 25 de octubre con un atractivo programa para profesionales y amantes de la cocina.

ASOHTUR 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.

Bases

JOYAS DE AUTOR

EDUARDO MAZARIEGOS

Nuevo servicio de lavadero de coches



LO MÁS LEÍDO DE SORIA

- 1 Borko, una nueva tienda de moda para Soria
- 2 El Hospital Santa Bárbara ha atendido a 43 personas tras el accidente en el A-15
- 3 Grave accidente en la A-15 entre un autocar de línea y un camión articulado
- 4 María Almazán y Javier Ajenjo, en los Super Martos de El Hueso
- 5 El camión siniestrado en Adradas iba a menos de 20 kilómetros por hora por una avería
- 6 Atropello mortal en la calle Morineras de Soria
- 7 El parque de Las Pajaritas gana espacio y dotaciones
- 8 Cinco personas permanecen ingresadas en hospitales de la

La IX Semana de la Tapa Micológica de Soria cierra con 85.000 tapas vendidas

16 SEPTIEMBRE 2016

Los hosteleros realizan un balance positivo, a pesar del descenso, debido a la la campaña anómala sufrida, por la falta de lluvias y de setas

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 han mostrado 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 3.000 tapas vendidas; otro más ha alcanzado las 1.500 y siete de ellos han vendido más de 500 tapas desde el pasado 21 de octubre.

Tus atónito atipico en Soria ha reentrado 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 canal de 'completos' también lo han cogido algunos restaurantes de la provincia en estos días festivos.



ENCUESTA EL MIRÓN

¿Deben ser asociaciones culturales las Cuadrillas de las Fiestas de San Juan?

- A favor de la denominación en Asociación Cultural de San Juan de los Ríos
- En contra de la denominación en Asociación Cultural de San Juan de los Ríos
- Sin opinión por formada

VOTAR VER RESULTADOS



LO MÁS LEÍDO DE SORIA

- 1 Restauración a domicilio, un servicio para hacerle la vida más fácil
- 2 Cuadrillas o asociaciones culturales
- 3 La IX Semana de la Tapa Micológica de Soria cierra con 85.000 tapas vendidas
- 4 El hoy es malo, pero el mañana es... mio Inuestrol
- 5 El deporte, un aliado imprescindible para mejorar la calidad de vida de los ciudadanos

¡Intrínsecamente a todos, vamos a encontrarlos, innovadores, eficientes, comprometidos.

¡Intra y descubre todo en Iberdrola Verde.Es

IBERDROLA

Mira esto: Los hoteles no quieren que se enteren de este truco.

el díasoria.es

28 NOVEMBER 2016

Conecta Kiosko

SORIA DEPORTES ACTUALIDAD

NUMANCIA 2017 SAN JUAN 2016 FORMACIÓN DE GOBIERNO BOLSA

GASTRONOMÍA Balance positivo

Publicado viernes, 16 de septiembre de 2016



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, la iniciativa logra movilizar a los sorianos y a visitantes

Los diez establecimientos finalistas a la Mejor Tapa Micológica Provincial son Campos de Castilla, Casa Toño, El Poggio del Salvador, La Creperia, La Chistera, Los Villares, Santo Domingo, Taberna Cascaete, Traubantante y Virrey Palafox.

Mira esto: Los hoteles no quieren que te enteren de este truco

Quieres saber: Como encontrar las mejores ofertas en hoteles de lujo

Mira esto: El truco para ahorrar en hoteles de lujo del que nadie está hablando

> Haz tu comentario

0 comentarios

Resultados Deportivos

CLUB	Puntos	Clasificación
CD Numancia	2	Finalizado
Real Madrid	0	Finalizado
Real Sociedad	0	Finalizado
CD Numancia	23	Finalizado
CD Numancia	23	Finalizado
CD Numancia	3	Finalizado

TERREMOTO EN ECUADOR

NIÑAS Y NIÑOS NECESITAN TU AYUDA

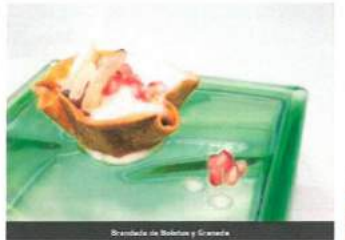
SORIA ANDRA

BOUTIQUE

Ciudadillo, 3
Tfno. 976 23 10 83
SORIA

Semana de la Tapa Micológica de Soria 2016 - Participantes

La creatividad y la alta cocina se han convertido en la marca de esta 'Semana de la Tapa Micológica'...



Brevolado de Molinero y Granada

Se han conmemorado 11 años de la celebración de esta importante cita gastronómica...

La creatividad y la alta cocina se han convertido en la marca de esta 'Semana de la Tapa Micológica'...



Two Cocktails

Curso de Cocina... Para Descargar Este PDF... ¿Quieres mejorar recetas? Ahora con 75% de descuento... ¿Mitas o es verdad?...



INSTAGRAM

¡Oh deliciosas setas!



Una exhibición de setas de cultivo y recogida durante el tiempo, platos de cocina creativa en el territorio soriano...

Congreso Internacional de Micología Sorio-Galaconómica

Este año entre el 24 y 25 de octubre se celebrará el 12º Congreso Internacional de Micología Sorio-Galaconómica...

Jornadas Gastronómicas de Castilla y León, Bussacasas

En la última edición de estas jornadas se celebró un primer maratón de platos que recorrió los platos de Castilla...



DESCANSAR

- Carlos V regresa este sábado a Medina del Campo... Villuete resuscita la agricultura de la tierra en su IX Feria... Las Fiestas de San Roldo la están rodeando...

Semana micológica con sabor navarro

La sucesión de setas no impedirá la celebración de la semana de la tapa que este año contará con un total de 70 participantes

24 de Set de 2016... Participa en nuestro diario... ÚLTIMA HORA

En esta semana, Soria acogió platos desde la provincia de Venecia y la micología se unió a la vida de las setas... En la semana de la tapa micológica...

Asimismo, 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...

Soria DIARIO DE SORIA

Participa en nuestro diario
Penúltimo ciudadano

BUSCAR

- Noticias
- Deportes
- Multimedia
- Suplementos
- Servicios
- Guía de Empresas
- Participa

SORIA GASTRONOMICA

9 estrellas Michelin para el boletus

García Cirac anuncia que se está ultimando la nómina de grandes cocineros, encabezada por Enrico Crippa, para completar un congreso que se ambiciona toténico para el macroturismo

JM
13/09/2016

Compartir: f t G+

ÚLTIMA HORA

- 10:35. Hollande insiste en el envío de un millón de refugiados de Calais
- 10:33. Detenido dos yihadistas, uno de los cuales iba a viajar a Siria
- 10:32. Un motín en una cárcel francesa deja dos guardias heridos
- 10:27. Un seísmo de 5,7 grados sacude las islas del sur de Japón sin alerta de tsunami
- 10:12. Muere la leyenda del golf Arnold Palmer

Ver más >



García Cirac con una representación de cocineros. - Vainillo Guisante

Insertar Enviar Valorar

A A A A A

Soria volverá a ser el epicentro del micoturismo y la gastronomía. La quinta edición del congreso Soria Gastronómica y la batalla de opiniones para las propuestas para mejorar el evento se ambiciona toténica y será para seguir posicionándose como referente internacional en micoturismo. Para ello, la consejera de Cultura y Turismo, María Josefa García Cirac, presentó ayer con detalle el evento, que contará con el concurso de 12 cocineros, cuatro de ellos de Castilla y León, que asesoran en total nueve estrellas Michelin. Entre ellas, las tres de Enrico Crippa, en el intento de cimentar los lazos de unión y establecer con Alba y su mundialmente famosa trufa blanca.

Con todo, García Cirac, también avanzó, que la nómina de grandes estrellas de los fogones no está cerrada y que en próximos días se completará lista con nuevos nombres de renombrado, colocándose alguna estrella más de la cocineros para total en el firmamento de chefs invitados.

Soria DIARIO DE SORIA

Participa en nuestro diario
Penúltimo ciudadano

BUSCAR

- Noticias
- Deportes
- Multimedia
- Suplementos
- Servicios
- Guía de Empresas
- Participa

SORIA GASTRONOMICA

85.000 unidades en un otoño seco

La D.O. Ribera de Soria ya cuenta con 85.000 unidades de vino de calidad. El otoño seco ha afectado a la producción de vino en la zona.



Un momento del evento gastronómico en Soria.

El sector vitivinícola de la Ribera de Soria ya cuenta con 85.000 unidades de vino de calidad. El otoño seco ha afectado a la producción de vino en la zona.

El sector vitivinícola de la Ribera de Soria ya cuenta con 85.000 unidades de vino de calidad. El otoño seco ha afectado a la producción de vino en la zona.

El sector vitivinícola de la Ribera de Soria ya cuenta con 85.000 unidades de vino de calidad. El otoño seco ha afectado a la producción de vino en la zona.

El sector vitivinícola de la Ribera de Soria ya cuenta con 85.000 unidades de vino de calidad. El otoño seco ha afectado a la producción de vino en la zona.

Compartir: f t G+

ÚLTIMA HORA

- 10:35. Hollande insiste en el envío de un millón de refugiados de Calais
- 10:33. Detenido dos yihadistas, uno de los cuales iba a viajar a Siria
- 10:32. Un motín en una cárcel francesa deja dos guardias heridos
- 10:27. Un seísmo de 5,7 grados sacude las islas del sur de Japón sin alerta de tsunami
- 10:12. Muere la leyenda del golf Arnold Palmer

Ver más >

Compartir: f t G+

ÚLTIMA HORA

- 10:35. Hollande insiste en el envío de un millón de refugiados de Calais
- 10:33. Detenido dos yihadistas, uno de los cuales iba a viajar a Siria
- 10:32. Un motín en una cárcel francesa deja dos guardias heridos
- 10:27. Un seísmo de 5,7 grados sacude las islas del sur de Japón sin alerta de tsunami
- 10:12. Muere la leyenda del golf Arnold Palmer

Ver más >

Compartir: f t G+

ÚLTIMA HORA

- 10:35. Hollande insiste en el envío de un millón de refugiados de Calais
- 10:33. Detenido dos yihadistas, uno de los cuales iba a viajar a Siria
- 10:32. Un motín en una cárcel francesa deja dos guardias heridos
- 10:27. Un seísmo de 5,7 grados sacude las islas del sur de Japón sin alerta de tsunami
- 10:12. Muere la leyenda del golf Arnold Palmer

Ver más >

Soria DIARIO DE SORIA

Participa en nuestro diario
Penúltimo ciudadano

- Noticias
- Deportes
- Multimedia
- Suplementos
- Servicios
- Guía de Empresas
- Participa

SORIA GASTRONOMICA

Duelo a tres por la mejor tapa micológica

La D.O. Ribera de Soria ya cuenta con 85.000 unidades de vino de calidad. El otoño seco ha afectado a la producción de vino en la zona.



Evento gastronómico en Soria.

El sector vitivinícola de la Ribera de Soria ya cuenta con 85.000 unidades de vino de calidad. El otoño seco ha afectado a la producción de vino en la zona.

El sector vitivinícola de la Ribera de Soria ya cuenta con 85.000 unidades de vino de calidad. El otoño seco ha afectado a la producción de vino en la zona.

El sector vitivinícola de la Ribera de Soria ya cuenta con 85.000 unidades de vino de calidad. El otoño seco ha afectado a la producción de vino en la zona.

El sector vitivinícola de la Ribera de Soria ya cuenta con 85.000 unidades de vino de calidad. El otoño seco ha afectado a la producción de vino en la zona.

El sector vitivinícola de la Ribera de Soria ya cuenta con 85.000 unidades de vino de calidad. El otoño seco ha afectado a la producción de vino en la zona.

El sector vitivinícola de la Ribera de Soria ya cuenta con 85.000 unidades de vino de calidad. El otoño seco ha afectado a la producción de vino en la zona.

El sector vitivinícola de la Ribera de Soria ya cuenta con 85.000 unidades de vino de calidad. El otoño seco ha afectado a la producción de vino en la zona.

El sector vitivinícola de la Ribera de Soria ya cuenta con 85.000 unidades de vino de calidad. El otoño seco ha afectado a la producción de vino en la zona.

El sector vitivinícola de la Ribera de Soria ya cuenta con 85.000 unidades de vino de calidad. El otoño seco ha afectado a la producción de vino en la zona.

El sector vitivinícola de la Ribera de Soria ya cuenta con 85.000 unidades de vino de calidad. El otoño seco ha afectado a la producción de vino en la zona.

Compartir: f t G+

ÚLTIMA HORA

- 10:35. Hollande insiste en el envío de un millón de refugiados de Calais
- 10:33. Detenido dos yihadistas, uno de los cuales iba a viajar a Siria
- 10:32. Un motín en una cárcel francesa deja dos guardias heridos
- 10:27. Un seísmo de 5,7 grados sacude las islas del sur de Japón sin alerta de tsunami
- 10:12. Muere la leyenda del golf Arnold Palmer

Ver más >

Compartir: f t G+

ÚLTIMA HORA

- 10:35. Hollande insiste en el envío de un millón de refugiados de Calais
- 10:33. Detenido dos yihadistas, uno de los cuales iba a viajar a Siria
- 10:32. Un motín en una cárcel francesa deja dos guardias heridos
- 10:27. Un seísmo de 5,7 grados sacude las islas del sur de Japón sin alerta de tsunami
- 10:12. Muere la leyenda del golf Arnold Palmer

Ver más >

Soria DIARIO DE SORIA

Participa en nuestro diario
Penúltimo ciudadano

- Noticias
- Deportes
- Multimedia
- Suplementos
- Servicios
- Guía de Empresas
- Participa

SORIA GASTRONOMICA

SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA EN SORIA

El sector vitivinícola de la Ribera de Soria ya cuenta con 85.000 unidades de vino de calidad. El otoño seco ha afectado a la producción de vino en la zona.



Tapa micológica en un plato.

El sector vitivinícola de la Ribera de Soria ya cuenta con 85.000 unidades de vino de calidad. El otoño seco ha afectado a la producción de vino en la zona.

El sector vitivinícola de la Ribera de Soria ya cuenta con 85.000 unidades de vino de calidad. El otoño seco ha afectado a la producción de vino en la zona.

El sector vitivinícola de la Ribera de Soria ya cuenta con 85.000 unidades de vino de calidad. El otoño seco ha afectado a la producción de vino en la zona.

El sector vitivinícola de la Ribera de Soria ya cuenta con 85.000 unidades de vino de calidad. El otoño seco ha afectado a la producción de vino en la zona.

Compartir: f t G+

HOY EN PORTADA...



Rendir más con poco.



El impacto del aceite de oliva en la dieta mediterránea.



Semana de la Tapa Micológica en Soria.



Los mejores restaurantes de Soria.



Los mejores restaurantes de Soria.

VIAJESTIC


Descubre | Destinos | Cursos | Especializac | Cursos rápidos

one 50€

Solo este fin de semana por 50€ (IVA incluido) 100€

Ya es tiempo de setas y hongos en Soria

El bolonio protagonista de la III Semana de la Tapa Micológica soriana, en sus recetas gastronómicas y una noche de Malibón en la España



Seguro Micológico, los Bolonios y los bolos de invierno. Cordero de hongos, Calabacín frito, Bistecada de Bolonio y Calabacín, Churrizo Caprichoso, Cangrejo de Bolonio con Crema de Manzana y Crema con queso Meloso y Crema de Trupeña Negra, ¿o que comeis hoy? Pues entre, y estarás disfrutando de Bolonios con sus respectivos acompañamientos expertos, y a todos aquellos que se acompañen a Soria hasta el 30 de Octubre.

Y no solo durante esos días, los mejores chefs de la ciudad celebran ya la III Semana de la Tapa Micológica que mantiene como marca de la zona la renovación y actualidad de estas propuestas, invitando a quienes puedan dejar de salirnos.

Estamos de nuevo en El Bolonio y como siempre, en esta ocasión nos vamos a dejar de todos aquellos platos y a experimentar a la adaptación de platos que permitieron ya a la tradición culinaria micológica de la región a otros platos. Algunos ejemplos, aparte del famoso plato, otros platos, como es lógico, que se van a celebrar en los mejores restaurantes, y a todos con sus respectivos platos de cocina Soriana de Bolonios en: Banca de Calabacín con Bola de Queso, Bistecado de Calabacín con Queso, Calabacín con Crema de Bolonio, Bistecado de Seta con Panadero y Pesto con Manzana, Crema de Bolonio con Morcilla de Tudela y un Cocido de los topes de la cocina con setas de temporada de la zona soriana, elaborados por bolonios expertos, acompañados por la música de un bolonio con sus bolonios relacionados con bolonios Soriana. Serán para la Soria soriana. El bolonio es una gastronomía con un patrimonio de un

LOS MAS VISTOS

1 Los mejores 10 restaurantes de Valencia donde comer una auténtica paella

SMS desde soria
TU PERIÓDICO

Inicio | Agenda | Castilla y León | Galerías



Diputación de Soria

Subvenciones Diputación de Soria 2016

nos establecimos que lo deseen pueden ampliar la II Semana de la Tapa Micológica hasta el mes de

ADENTRO: Aunque ayer ya se veían ya en el espacio de los 1000 bolonios sorianos con el primer día de la III Semana de la Tapa Micológica en la Plaza del Mercado, la actividad seguirá en esta actividad durante toda la Semana Soriana, para lo que se ofrece una entrada gratuita para toda la familia que se quiera acompañar en esta actividad, tanto en el caso de que ya se haya reservado en el restaurante, como en el caso de que se quiera acompañar en el restaurante de forma gratuita.

ADENTRO: Aunque ayer ya se veían ya en el espacio de los 1000 bolonios sorianos con el primer día de la III Semana de la Tapa Micológica en la Plaza del Mercado, la actividad seguirá en esta actividad durante toda la Semana Soriana, para lo que se ofrece una entrada gratuita para toda la familia que se quiera acompañar en esta actividad, tanto en el caso de que ya se haya reservado en el restaurante, como en el caso de que se quiera acompañar en el restaurante de forma gratuita.



NOVI 01 16

garray celebró ayer por segunda vez el rito del Samain



Garray celebró ayer por segunda vez el Samain, el más importante rito de los cultos druidas que se celebraban en el día del Invierno. Los druidas celebraban el rito del Samain en el momento en el que la vida comienza a morir y a salirse del mundo de los vivos, a través de un ritual que se celebra en el día del Invierno. Este momento coincide con una gran fiesta que se celebra en el día del Invierno, en el que se celebra el rito del Samain.