



MEMORIA

9^a SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA



*Jornadas
de Campeones
14-20 nov*



*9^a Semana de
La Tapa Micológica*

Del 21 al 30 de octubre, Soria 2016



MEMORIA DE ACTUACIÓN

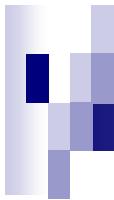


*Jornadas
de Campeones
14-20 nov*



*9^a Semana de
La Tapa Micológica*

Del 21 al 30 de octubre, Soria 2016



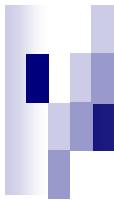
Descripción de la campaña

La Semana de la Tapa Micológica que organiza ASOHTUR, es un evento que se ha convertido en un clásico gastronómico, un homenaje culinario a la gran diversidad de setas y hongos que esconden los pinares y prados de Soria, basado en la elaboración de tapas por parte de los establecimientos hosteleros participantes con temática micológica y cuyo elemento principal es la seta en cualquiera de sus variedades.

Estas jornadas se complementan con un abanico de actividades gastronómicas entorno a las setas que se prodigan a lo largo de la campaña micológica en Soria durante los meses de octubre y noviembre ofreciendo una alternativa gastronómica muy diferenciada con otras ciudades.

Esta actividad comprende las propias jornadas con el concurso provincial para los establecimientos participantes, que compiten en 4 categorías diferenciadas, el concurso de diseño de la imagen de la campaña entre los escolares de Soria, el taller de cocina para los profesionales, concursos para el público, las Jornadas de Campeones, la fase final del premio a la categoría 'Mejor Tapa Micológica Provincial', el acto de entrega de premios y otras actividades enmarcadas dentro del V Congreso Internacional de Micología 'Soria Gastronómica' que se celebra en esta anualidad y que irá acompañado de este evento gastronómico de la Semana de la Tapa Micológica.

Al igual que en ediciones anteriores, las jornadas cuentan con una importante promoción tanto para el desarrollo de las mismas como para la difusión en la provincia de Soria y localidades limítrofes interesadas por la cultura micológica y que así lo han demostrado con sus visitas en esta época del año.



Objetivos

- ❖ Impulsar a Soria como destino micológico.
- ❖ Desestacionalizar y potenciar el turismo de otoño de Soria.
- ❖ Implicar a los establecimientos en la utilización de setas en la cocina soriana.
- ❖ Conseguir que la población local se identifique con la micología y con la cocina micológica como algo muy soriano.
- ❖ Dinamizar la actividad socioeconómica de Soria gracias a la sobresaliente movilización del público, tanto de sorianos como de visitantes de otras provincias, que genera un evento que cumple su novena edición este año cada vez más consolidado como un referente gastronómico dentro y fuera de la provincia.
- ❖ Impulsar este producto turístico de referencia para la provincia en los meses de otoño. Hay que decir que la campaña micológica, unida a actividades como la celebración del Mercasetas en varios puntos de la provincia, junto a la Semana de la Tapa Micológica consiguen consolidar la Micología como producto turístico en la provincia.
- ❖ Potenciar la cocina y los cocineros de Soria a través de la cocina micológica.

Desarrollo de la campaña

♦ Fechas de celebración

Esta edición se celebra del 21 al 30 de octubre haciéndolas coincidir con el V Congreso Internacional de Micológica que tiene lugar durante los días 24 y 25 de octubre.

Las Jornadas de Campeones se celebran del 14 al 20 de noviembre.

♦ Establecimientos participantes

Un total de 52 participantes, 45 de Soria y 7 de la provincia.

Establecimientos participantes

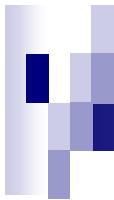
<i>Bar Rte. Alcores</i>	<i>Café Bar + Que Pan</i>
<i>Hotel Alfonso VIII</i>	<i>Bar Patata</i>
<i>Parador de Turismo Antonio Machado</i>	<i>Bar Rte. Piscis</i>
<i>Bar Apolonia</i>	<i>Café Bar Plaza</i>
<i>Hotel Rte. Cadosa</i>	<i>Cervecería San Francisco</i>
<i>Hotel Rte. Campos de Castilla</i>	<i>Bar Rte. Santo Domingo II</i>
<i>Taberna Capote</i>	<i>Café Bar Rte. Soto Playa</i>
<i>Bar Rte. Casa Arévalo</i>	<i>Bar Rte. Termancia</i>
<i>Bar Rte. Casa Garrido</i>	<i>Cafetería Tiffany's</i>
<i>Bar Rte. Casa Toño</i>	<i>Cervecería Torcavalo</i>
<i>Bar Taberna Cascante</i>	<i>Rte. Trashumante</i>
<i>Bar Rte. Cazuelas, tapas y... olé</i>	<i>Rte. Trisquel</i>
<i>Sercotel Ciudad de Soria</i>	
<i>Bar Rte. Don Quijote</i>	
<i>Bar Rte. Asador Ecus</i>	
<i>Café Bar el 87</i>	
<i>Bar Rte. el 87 dos</i>	
<i>Bar Rte. El Alto de la Dehesa-Casa Manolo</i>	
<i>Bar El Café del Rosel</i>	
<i>Bar Rte. El Cerdito Feliz</i>	
<i>Bar Rte. El Corzo de Hotel Leonor Centro</i>	
<i>Bar Rte. El Portillo</i>	
<i>Cervecería Rte. El Templo</i>	
<i>Bar Rte. El Ventorro</i>	
<i>Bar Rte. Fogón del Salvador</i>	
<i>Bar Rte. Garoa</i>	
<i>Bar Rte. Iruña Plaza</i>	
<i>Cervecería Rte. La Candela</i>	
<i>Bar Rte. La Cepa</i>	
<i>Bar Rte. La Chistera</i>	
<i>Bar Rte. La Crepería Lilot</i>	
<i>Bar La Mejillonera</i>	
<i>Hostal Rte. La Posada</i>	

En la provincia

<i>Almazán</i>	
<i>Hotel Rte. Antonio</i>	
<i>Hotel Villa de Almazán</i>	
<i>Berlanga de Duero</i>	
<i>Bar Rte. Casa Vallecas</i>	
<i>El Burgo de Osma</i>	
<i>Hotel Termal Burgo de Osma</i>	
<i>Hotel Virrey Palafox</i>	

<i>Los Villares de Soria</i>	
<i>Hotel Rural Los Villares</i>	

<i>San Felices</i>	
<i>Hotel Rte. Las Abadias</i>	



La IX Semana de la Tapa Micológica de Soria conserva la estructura que la ha colocado como una de las citas gastronómicas y de referencia culinaria del panorama nacional y provincial en la estación de otoño, que año a año, apuesta por la mejora continua y la calidad de las tapas ofertadas.

• **Acciones realizadas**

➤ **Concurso de Diseño de la imagen.** Anterior al inicio de la misma, ASOHTUR organiza, en colaboración con la Dirección Provincial de Educación de Soria, este concurso de diseño de la imagen que ilustra el cartel de la campaña, entre los escolares de los centros educativos de Soria, con el objeto de concienciar a los más jóvenes del valor que posee un recurso tan soriano como es la micología para el turismo y la gastronomía.



Estos son los dibujos finalistas elegidos por el jurado de entre los 154 trabajos recogidos procedentes de los tres centros escolares participantes: IES Politécnico, Colegio de Educación Especial Santa Isabel y Colegio Nuestra Señora del Pilar – PP Escolapios, ubicados todos en la ciudad de Soria.

Según el jurado, el diseño ganador (derecha) reúne creatividad, limpieza y claridad en el concepto y una buena técnica de dibujo, además de asociar gastronomía y micología y permitiendo una fácil adaptación a los distintos formatos de la campaña.

➤ **Taller de “Elaboración de Tapas Micológicas”.** Previo al comienzo de la campaña, ASOHTUR organiza para todos los establecimientos participantes un taller sobre elaboración de tapas, con el objeto de mejorar los conocimientos en materia micológica de las tapas participantes y de aportar ideas para la elaboración de estas. En este taller, de la mano del cocinero Juan Carlos Benito, se abordan temas como: tratamiento previo de las setas, nuevas técnicas de cocina sobre setas, maridaje con otros ingredientes, montaje y presentación de tapas u organización del trabajo previo al servicio de la tapa, etc.

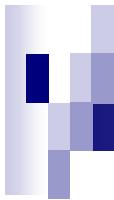
En esta ocasión también asisten la ganadoras y finalistas del Concurso Amateur de la Croqueta de Soria.



➤ **Presentación de la IX edición de la Semana de la Tapa Micológica.** Con un total de 52 establecimientos participantes, ASOHTUR y los patrocinadores de la campaña (Ayuntamiento, Diputación y Amstel), el 20 de octubre dan el pistoletazo de salida a la Semana de la Tapa Micológica y por ende al concurso provincial de tapas micológicas.



El IX Concurso Provincial de la Tapa Micológica, mantiene las cuatro categorías de galardones, que a modo de recordatorio, los negocios participantes optarán a los siguientes premios:

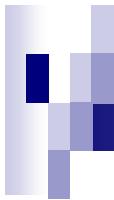


- * **Premio a la 'Mejor Tapa Micológica Provincial'**, dotado con 1.300 euros y distinción. Este premio puntuá de cara a la participación como finalista en el XIII Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid. Este premio es concedido por un jurado que cata las tapas participantes en el concurso.
- * **Premio a la 'Mejor Tapa Micológica Popular'**, dotado con una suma en metálico de 700 euros y distinción. Reconocimiento que recae en el establecimiento cuya tapa recibe mayor número de votos del público.
- * **Premio a la 'Mejor Tapa Micológica Mediterránea'**, consistente en distinción más diploma acreditativo otorgado por la Fundación Científica de Caja Rural de Soria que valora únicamente las tapas participantes que han sido elaboradas con ingredientes que se ajustan a los de la dieta mediterránea.
- * **Premio a la 'Mejor Calidad en el Servicio'**. Un jurado de expertos del C.I.F.P. 'La Merced' dota con distinción y mención especial al establecimiento ganador que cumple con los criterios de calificación relacionados con la presentación de la tapa (presentación visual, composición y colorido del utillaje utilizado para la presentación y degustación, comodidad del utillaje en la degustación...) y con el servicio de camareros y estado del establecimiento.

*** Premios para el público participante:**

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

- ✓ Viaje a Budapest para dos personas.
- ✓ 'Lote de productos' de la marca Amstel.



➤ Juegos y concursos:

✓ "Maratón de la Tapa". A través de la APP para móviles Android, se puede correr esta maratón, juego en el que el usuario, cada vez que entra a probar la tapa micológica de cualquiera de los 52 establecimientos participantes hace un 'check-in' y marca así su posición a través del sistema de geolocalización GPS de su móvil. Automáticamente, el usuario comienza a marcar tapas de la Maratón aspirando a premios en función del número de tapas consumidas.

Los premios establecidos son:

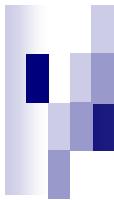
"La Décima" lleva consigo el sorteo de vales por una tapa entre los consumidores que realizan el check-in en 10 establecimientos.

"La Media Maratón", sorteo de una comida para dos pax. entre los que consuman 21 tapas.

"La Maratón", sorteo de una estancia hotelera entre los consumidores de las 42 tapas.

✓ "La Senda de los Campeones". Juego en el que se sortea una estancia para dos personas entre aquellos que hayan probado las tapas 'campeonas' a través del sistema de marcado que funciona gracias al GPS del móvil.

✓ "El Fototapeo Micológico". A través del diario digital soriano DesdeSoria, el público envía fotos tapeando en los establecimientos participantes en la Semana para entrar en el sorteo de vales de tapa.



➤ Fase Final premio a la “Mejor Tapa Micológica Provincial”

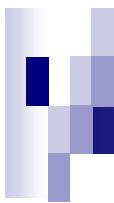
Una vez finaliza la semana de la tapa, los 10 establecimientos con mayor puntuación, otorgada por el jurado, pasan a la fase final del Premio a la Mejor Tapa Micológica Provincial.

Los finalistas cocinan en directo sus creaciones ante el jurado dispuesto por la organización en la Escuela de Hostelería de Soria, C.I.F.P. La Merced que decide las tres mejores tapas de esta edición del 2016.

El jurado tiene 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.

Acto abierto al público, con el que se quiere dar especial relevancia al trabajo de los cocineros, a la postre, los grandes protagonistas de esta iniciativa.





➤ Jornadas de Campeones

Tras conocer los finalistas a la Mejor Tapa Micológica Provincial y los finalistas de las otras tres categorías de galardones se desarrollan estas jornadas durante los días 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.

Jornadas de Campeones
14-20 nov

9^a Semana de
La Tapa Micológica
Soria 2016

Bar Restaurante Casa Garrido
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Popular"

Bar Restaurante La Chilera
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Provincial"
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Popular"
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Mediterránea"
Finalista a la "Mejor Calidad en el Servicio"

Bar Restaurante La Crepera Ufet
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Provincial"
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Popular"

Bar Restaurante Santo Domingo 11
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Provincial"
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Mediterránea"
Finalista a la "Mejor Calidad en el Servicio"

Hotel Termal de El Burgo de Osma
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Popular"

Hotel Virrey Padió
Finalista a la "Mejor Calidad en el Servicio"

Concurso del Concurso de la Tapa. Tapa Ganadora de 213 Participantes

Descarga tuerte APP "Tapa micológica Soria 2016"
www.soria2016.es/tapa-micologica-soria-2016/CONCURSO-DE-TAPAS-SEMANA-DE-LOS-CAMPEONES

f Todas las recetas de las tapas: soria2016.es

Jornadas de Campeones
14-20 nov

9^a Semana de
La Tapa Micológica
Soria 2016

Concurso del Concurso de la Tapa. Tapa Ganadora de 213 Participantes

Descarga tuerte APP "Tapa micológica Soria 2016"
www.soria2016.es/tapa-micologica-soria-2016/CONCURSO-DE-TAPAS-SEMANA-DE-LOS-CAMPEONES

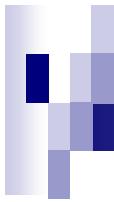
f Todas las recetas de las tapas: soria2016.es

Bar Restaurante Santo Domingo 11
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Provincial"
"Mejor Tapa Micológica Mediterránea"
"Mejor Calidad en el Servicio"
Plan micológico salado con espuma de queso y crujiente de frutos secos

➤ Acto de entrega de premios

Una vez finalizada la campaña, damos cita a todas las personalidades que han formado parte en ella para celebrar esta gala en la que se dan a conocer los maestros ganadores en las cuatro categorías de premios con entrega de los correspondientes galardones y en la que no falta el sorteo de regalos para el público que ha participado en esta nueva edición.





• Actividades paralelas

➤ Talleres de Gastronomía Micológica.

Los días 22 y 23, previos al Congreso, se celebran diversos talleres gratuitos destinados al público en general. Talleres especializados en el mundo del vino, en las características organolépticas de las especies micológicas más conocidas o los más puramente gastronómicos, a cargo de nuestros chefs sorianos. También hay un espacio para los más pequeños, de 6 a 12 años, a modo de introducción en el mundo micológico, a cargo de guías especializados.

Actividades paralelas

Sábado, 22 de octubre de 2016:

Talleres de GASTRONOMÍA MICOLÓGICA

Centro Cultural Sorian de la Audiencia

Descripción de los Talleres:

HORA	DESTINADO A	NOMBRE	PRODUCTOS	PONENTE
11.30 h.	INFANTIL (de 6 a 12 años)	Detective de los setas. Descubriendo a "Miguel"	Boletus Edulis	Voladero Santos Grande Gloria Sánchez Borja Soria
11.30 h.	ADULTO	Saboreando las setas del vino (Ruta del vino Cigales)	Vino de Cigales	
12.30 h.	ADULTO	Características ecológicas y gastronómicas de las setas y su relación con el vino. Sesiones prácticas y diferencias.	Boletus Piceolus (Boletus Piceolus) Boletus Edulis	Voladero Santos Grande Gloria Sánchez Borja Soria
13.30 h.	ADULTO	Saboreando las setas del vino. Ruta del vino (Borja del Duero)	Vino de Borja del Duero	
17.00 h.	FOODIES	Amado de trampantojo	Boletus Edulis	José Angel Soto Jefe de Cocina Restaurante Alcores de Soria
18.00 h.	FOODIES	Setas, ¿Crudas o Cocinadas?	Angulo de Moro (Cenobio Lombrives) Boletus Piceolus (Boletus Piceolus) Seta de otoño (Phlebia Eryngii)	Carlos Alberdi Jefe de Cocina Restaurante del Paredón de Torremocha Antonio Machado de Gómez

SENDAS SETERAS

Salida a las 10:00 horas desde el Palacio de la Audiencia

- Taller de iniciación a la micología
- Salida en autobús al monte para jornada micológica acompañado de guía micológico
- Clase-guía de 3 horas de duración gratuita dirigida por la Sección de la Taja Micológica

Inscripciones [GRATUITAS](http://www.congresosoria.org/gastronomica) a salones de gastronomía micológica y sendas seteras, previa inscripción en la Oficina de Turismo de Castilla y León en Soria. C/ Madrid, 20. Tel: 975 21 05 12

Actividades paralelas

Domingo, 23 de octubre de 2016:

Talleres de GASTRONOMÍA MICOLÓGICA

Centro Cultural Sorian de la Audiencia

Descripción de los Talleres:

HORA	DESTINADO A	NOMBRE	PRODUCTOS	PONENTE
11.30 h.	INFANTIL (de 6 a 12 años)	Detective de las setas buscando a "Miguel"	Boletus Edulis	Voladero Santos Grande Gloria Sánchez Borja Soria
11.30 h.	ADULTO	Saboreando las setas del vino (Ruta del vino de Rueda)	Vino de Rueda	
12.30 h.	ADULTO	Características ecológicas y gastronómicas de las setas y su relación con el vino. Sesiones prácticas y diferencias.	Boletus Piceolus (Boletus Piceolus) Boletus Edulis	Voladero Santos Grande Gloria Sánchez Borja Soria
12.30 h.	ADULTO	Saboreando las setas del vino (Ruta del vino del Duero)	Vino del Duero	
17.00 h.	FOODIES	Las setas del mundo	Macrolechia Tremellina de los mirtos (Cochleoporus) y Rebecula o Chantarello (Chantarello Lébano)	Peláez Gutiérrez Moreno Jefe de Cocina y propietario de la Taberna Sendavieja del Cid de Berlanga de Duero
18.00 h.	FOODIES	Otras elaboraciones de los hongos setas	Boletus Piceolus (Boletus Piceolus) Boletus Edulis	Melchor Llerdes Jefe de Cocina Restaurante Rural Los Villares en los Villares de Soria

SENDAS SETERAS

Salida a las 10:00 horas desde el Palacio de la Audiencia

- Taller de iniciación a la micología
- Salida en autobús al monte para jornada micológica acompañado de guía micológico
- Clase-guía de 3 horas de duración gratuita dirigida por la Sección de la Taja Micológica

Inscripciones [GRATUITAS](http://www.congresosoria.org/gastronomica) a salones de gastronomía micológica y sendas seteras, previa inscripción en la Oficina de Turismo de Castilla y León en Soria. C/ Madrid, 20. Tel: 975 21 05 12



➤ **Sendas Seteras**

En los días del fin de semana que inicia la campaña, ASOHTUR organiza, por tercer año consecutivo esta actividad paralela al V Congreso Internacional Micológico 'Soria Gastronómica' de gran aceptación por parte del público, consistente en jornadas micológicas de charlas teóricas de iniciación a la Micología a cargo de técnicos medioambientales y posteriores salidas al campo para recolectar setas acompañados igualmente de guías micológicos.

➤ **Concurso Gastronómico de Tapas Micológicas**

Organizado por el Ayuntamiento de Soria en colaboración con la Escuela de Hostelería C.I.F.P. "La Merced" y con el objeto de potenciar la micología y apoyar el papel de los futuros profesionales del sector de la cocina dentro de la hostelería, se convoca el Concurso Premios Beca "Víctor Chicote" destinadas a alumnos del ciclo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía y del ciclo de Grado Medio Superior de Cocina. Las ayudas son para el curso 2016-2017.

Asohtur colabora formando parte del jurado.



♦ Difusión de la campaña

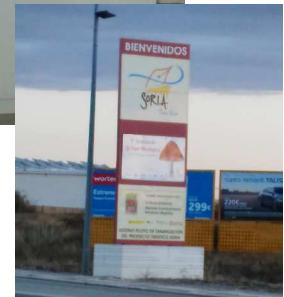
La campaña de promoción de esta IX edición mantiene la apuesta de la edición anterior en cuanto a la difusión del evento en ciudades con alto potencial de reclamo turístico como es el caso del País Vasco.

En cuanto a la publicidad directa se realiza la siguiente distribución:

❖ **45.000 folletos** planos desplegables buzoneados en gran mayoría de domicilios de la provincia, entregados en puntos de información turística y establecimientos de hostelería.

❖ Colocación de **900 carteles** en negocios de hostelería y comercio, organismos públicos, paneles informativos, elementos de mobiliarios urbano, etc. en Soria capital, Almazán, El Burgo de Osma y en localidades limítrofes como son Logroño, Tarazona y Tudela y en Bilbao.

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



- ❖ Distribución de más de 125.000 boletos de votación a la 'Mejor Tapa Micológica Popular' en los establecimientos participantes.
- ❖ Distribución del material de la campaña a los establecimientos participantes: carteles, folletos planos, boletos de votación, distintivo establecimiento participante y urna.
- ❖ Colocación y distribución de alrededor de 250 carteles de las Jornadas de Campeones.



**GAN A UN LOTE
DE NUESTRA GAMA
AMSTEL®**

Promoción exclusiva para mayores de 18 años



**9ª Semana de
La Tapa Micológica**

Publicidad en medios de comunicación

Local:

Cadena Ser, Cadena Cope, Es Radio, Onda Cero, Cope Uxama, Televisión CyL8 Soria, Heraldo de Soria, Diario de Soria, El Día de Soria, El Periódico de Soria, Guía Camino Soria, Revista Pinares, El Mirón, SoriaNoticas y DesdeSoria.

Otras provincias:

Cadena Ser Logroño
Radio Popular Bilbao.

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

- ✓ **Televisión:** TVE "España Directo", Antena 3 Informativos.
- ✓ **Radios:** entrevistas en Cadena Cope programa "La Noche", Radio Tentación programa "La cazuela", Gestiona Radio programa "Mesa y Descanso".
- ✓ **Diarios:** El Mundo, Cinco Días, Diario Que.
- ✓ **Internet:** El aderezo, Diario de Gastronomía, Food Service Magazine, Recetum, Indisa, Thespanishfood, De la Cosa del Comer, Daniel Arbós, Dónde viajamos, El blog de Gastromadrid, Gastrostyle, Globalstylus, Atable, etc.

Publicación del evento en:

- **Web** de ASOHTUR, Web Ayuntamiento y Diputación de Soria, Web hosteleriadigital de FEHR, Redes sociales: facebook y twíter de ASOHTUR, boletín Plaza Nueva, Web Destino Castilla y León, Camino Soria, Blog Hostelería y Turismo, Its Duero, Gastronomía&Cia, Vanitatis, Ceviche de Sandía, La Vanguardia, Diario de un Glotón, Gastro Cultura Viajera, etc.
- **Redes Sociales.** Toda la información y desarrollo de la Semana, así como la de los juegos y concursos están localizados en las redes sociales de ASOHTUR: Facebook, Twitter o a través del canal WhatsApp o vía SMS.
- **APP** (descarga gratuita) para **móviles** con sistema **Android** para visualizar situación en mapa de establecimientos participantes, foto, ingredientes y elaboración de cada una de las tapas. Además, mediante el sistema GPS del móvil el usuario puede localizar los establecimientos más próximos a su ubicación, así como participar en concursos.

Resultados

La IX Semana de la Tapa Micológica, organizada por **ASOHTUR**, ha terminado con un saldo positivo en su primera fase logrando unas ventas de **85.000** unidades que sumadas a las **5.800** vendidas en las Jornadas de Campeones registran una cifra total de **90.800 tapas**.

Dato este 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, participar en actividades o probar gastronomía micológica.

Los establecimientos participantes en esta IX Semana de la Tapa Micológica han observado la llegada de 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.

No obstante podemos reseñar que los datos turísticos del Puente de Todos los Santos han sido excelentes, con una ocupación que ha rondado el 100% en los días centrales. Datos de los que se desprende que Soria es un destino turístico de interior de primer orden en esta época del año, consolidado como un referente en cocina micológica a nivel nacional.

Por otro lado destacamos que a lo largo de este mes de octubre y gracias a la celebración del V Congreso Internacional de Micología 'Soria Gastronómica', Soria se ha convertido en el epicentro de la micología a nivel nacional e internacional. Lo que ha supuesto un complemento ideal para la Semana de la Tapa Micológica y un refuerzo muy importante que contribuye a mantener el posicionamiento de Soria en Micología.

ASOHTUR agradece la positiva respuesta e implicación deparada por los sorianos y turistas y muestra una gran satisfacción por los resultados obtenidos reconociendo y haciendo partícipe del éxito a todos los implicados en poner en valor nuestros recursos micológicos y dándolos a conocer dentro y fuera de nuestras fronteras.

Repercusión medios nacionales

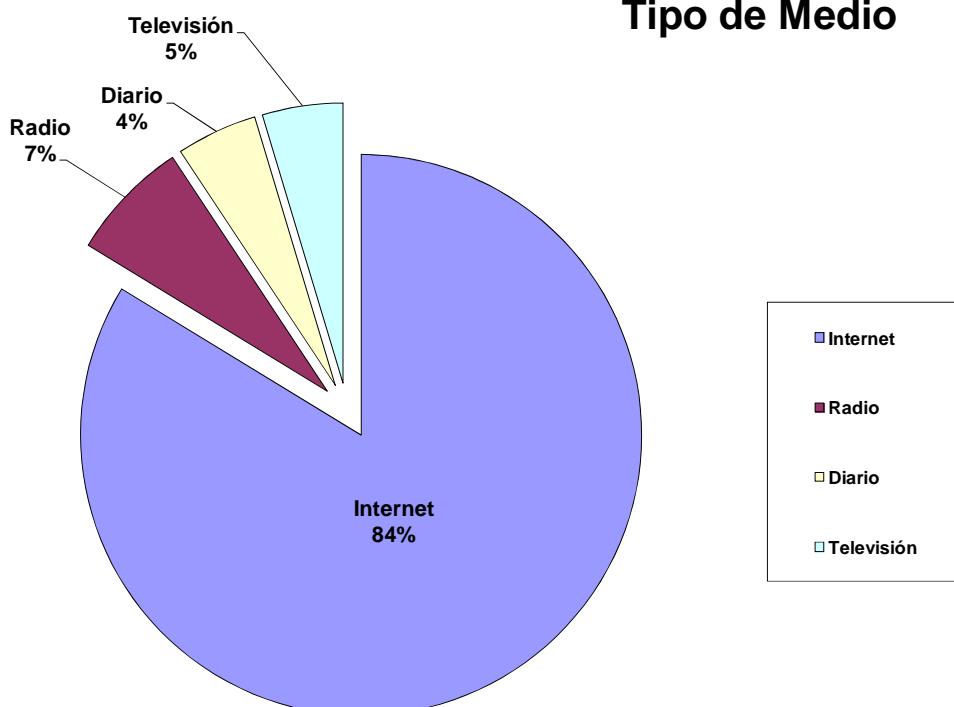
Estudio por noticias

Fecha	Noticia	Medio	Tipo de Publicación	Tipo de Medio	Valoración Subjetiva	Observaciones
14/10/2016	Semana de la Tapa 2016	News 3 edad	Internet	Internet Otros	Positiva	
22/10/2016	Semana de la Tapa 2016	Gestiona Radio	Radio	Radio	Neutra	Programa Mesa y Descanso
17/10/2016	Semana de la Tapa 2016	El aderezo	Internet	Internet Gastronomía	Muy Positiva	
17/10/2016	Semana de la Tapa 2016	Diario de Gastronomía	Internet	Internet Gastronomía	Muy Positiva	
17/10/2016	Semana de la Tapa 2016	Hit Cooking	Internet	Internet Gastronomía	Positiva	
17/10/2016	Semana de la Tapa 2016	Food Service Magazine	Internet	Internet Gastronomía	Positiva	
17/10/2016	Semana de la Tapa 2016	Recetum	Internet	Internet Gastronomía	Muy Positiva	
17/10/2016	Semana de la Tapa 2016	Indisa	Internet	Internet Gastronomía	Positiva	
18/10/2016	Semana de la Tapa 2016	The Spanish Food	Internet	Internet Gastronomía	Positiva	
18/10/2016	Semana de la Tapa 2016	Daniel Arbós magazine	Internet	Internet Gastronomía	Positiva	
18/10/2016	Semana de la Tapa 2016	De las cosas del comer	Internet	Internet Gastronomía	Muy Positiva	
18/10/2016	Semana de la Tapa 2016	Diario de Gastronomía	Internet	Internet Gastronomía	Muy Positiva	Newsletter
18/10/2016	Semana de la Tapa 2016	Cuando Pasa	Internet	Internet Ocio	Positiva	
18/10/2016	Semana de la Tapa 2016	Busco Ocio	Internet	Internet Ocio	Positiva	
17/10/2016	Semana de la Tapa 2016	Expo Horeca Magazine	Internet	Internet Gastronomía	Positiva	
19/10/2016	Semana de la Tapa 2016	Donde Viajamos	Internet	Internet Viajes	Positiva	
21/10/2016	Semana de la Tapa 2016	Radio tentación	Radio	Radio	Muy Positiva	Programa La Cazuela
19/10/2016	Semana de la Tapa 2016	A Table	Internet	Internet Gastronomía	Positiva	
19/10/2016	Semana de la Tapa 2016	COPE	Radio	Radio	Muy Positiva	Programa La Noche
19/10/2016	Semana de la Tapa 2016	Global Stylus	Internet	Internet Estilo de Vida	Positiva	
18/10/2016	Semana de la Tapa 2016	Gastro y Style	Internet	Internet Gastronomía	Positiva	
19/10/2016	Semana de la Tapa 2016	Gastro Madrid Revista	Internet	Internet Gastronomía	Positiva	
20/10/2016	Semana de la Tapa 2016	Cincuentopía	Internet	Internet Otros	Positiva	
20/10/2016	Semana de la Tapa 2016	Revista Origen	Internet	Internet Gastronomía	Muy Positiva	
21/10/2016	Semana de la Tapa 2016	ER Soy Mujer	Internet	Internet Estilo de Vida	Positiva	
24/10/2016	Semana de la Tapa 2016	Vanitatis	Internet	Internet Prensa Nacional	Muy Positiva	
24/10/2016	Semana de la Tapa 2016	Expreso	Internet	Internet Viajes	Muy Positiva	
21/10/2016	Semana de la Tapa 2016	Más Viajes Digital	Internet	Internet Viajes	Positiva	
24/10/2016	Semana de la Tapa 2016	Turistilla	Internet	Internet Viajes	Positiva	
23/10/2016	Semana de la Tapa 2016	Guía Maximin	Internet	Internet Gastronomía	Positiva	
24/10/2016	Semana de la Tapa 2016	Ceviche de Sandía	Internet	Internet Gastronomía	Muy Positiva	
24/10/2016	Semana de la Tapa 2016	Revista Love	Internet	Internet Estilo de Vida	Muy Positiva	
21/10/2016	Semana de la Tapa 2016	Cinco Días web	Internet	Internet Prensa Nacional	Muy Positiva	
23/10/2016	Semana de la Tapa 2016	Culture Cocktails Mag	Internet	Internet Gastronomía	Positiva	
26/10/2016	Semana de la Tapa 2016	Top Turisme	Internet	Internet Viajes	Positiva	
27/10/2016	Semana de la Tapa 2016	Baco y Boca	Internet	Internet Gastronomía	Positiva	
26/10/2016	Semana de la Tapa 2016	TVE	Televisión	Televisión	Muy Positiva	Programa España Directo
28/10/2016	Semana de la Tapa 2016	Antena 3	Televisión	Televisión	Muy Positiva	Pieza para informativos
17/10/2016	Semana de la Tapa 2016	Diario de un glotón	Internet	Internet Gastronomía	Positiva	
25/10/2016	Semana de la Tapa 2016	El Mundo/ Metrópoli	Diario	Prensa Nacional	Muy Positiva	
25/10/2016	Semana de la Tapa 2016	El Mundo/ Metrópoli	Internet	Internet Prensa Nacional	Muy Positiva	
26/10/2016	Semana de la Tapa 2016	Viajestic	Internet	Internet Viajes	Muy Positiva	

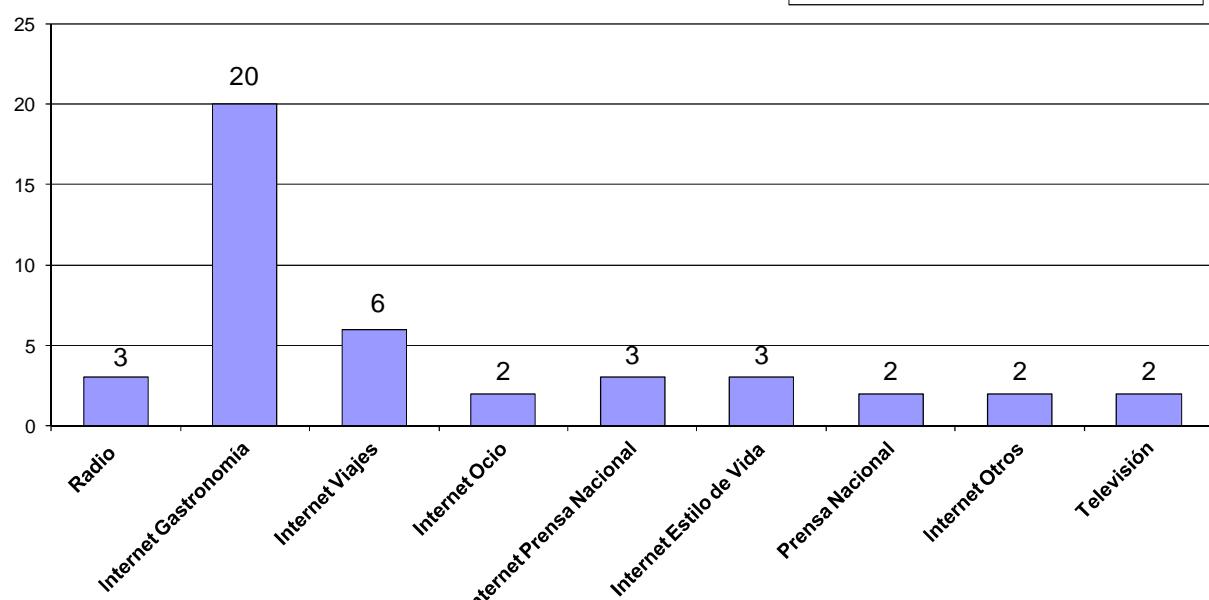
Estudio General

	Nº noticias			
Internet	36	84%		
Radio	3	7%		
Diario	2	5%		
Televisión	2	5%		
Número de Inserciones	43			
Valor medio	648 €			
Valor Total	27.875 €			
Valoración Subjetiva				
Muy Positiva	17	51		
Positiva	23	35		
Neutra	1	1		
Crítica	0	0		
Negativa	0	0		
	87			
Positivo	De 9 a 6			
Neutro	De 5 a 0			
Crítico	De 1 a -5			
Negativo	Menos de -6			

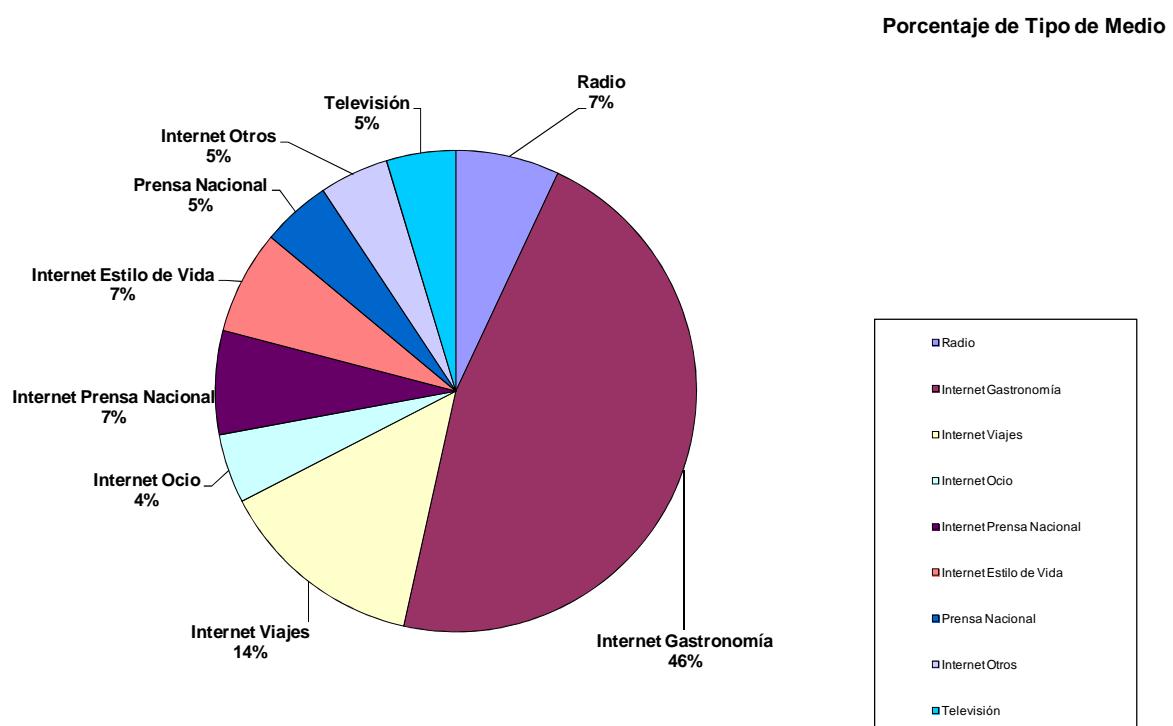
Tipo de Medio



Tipo de publicación / medio



Porcentaje tipo de publicación



Valoración alcance en Redes Sociales

FACEBOOK

La campaña en redes sociales de la IX Semana de la Tapa Micológica comenzó el 27 de septiembre y se ha extendido hasta el día 29 de noviembre. En ese periodo se ha pasado de 654 seguidores a 684 que hay en la actualidad.

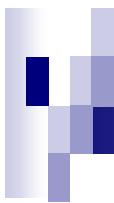
Como se puede comprobar en el gráfico que muestra el periodo de duración de la campaña, han aumentado los nuevos seguidores progresivamente hasta alcanzar los 684 actuales.



Hay que tener en cuenta que no se lleva a cabo ninguna acción de pago y que la cuenta únicamente está activa en los periodos en los que hay una campaña en curso, eso es: Semana de la Tapa de la Croqueta y Semana de la Tapa Micológica.

Las estadísticas de Facebook también permiten comprobar el alcance de las publicaciones, esto es, el número de personas a las que se han mostrado. El gráfico muestra una gran actividad, especialmente entre mediados de octubre y mediados de noviembre, con un pico de alcance el día 23 de octubre, con más de 2.200 personas alcanzadas.

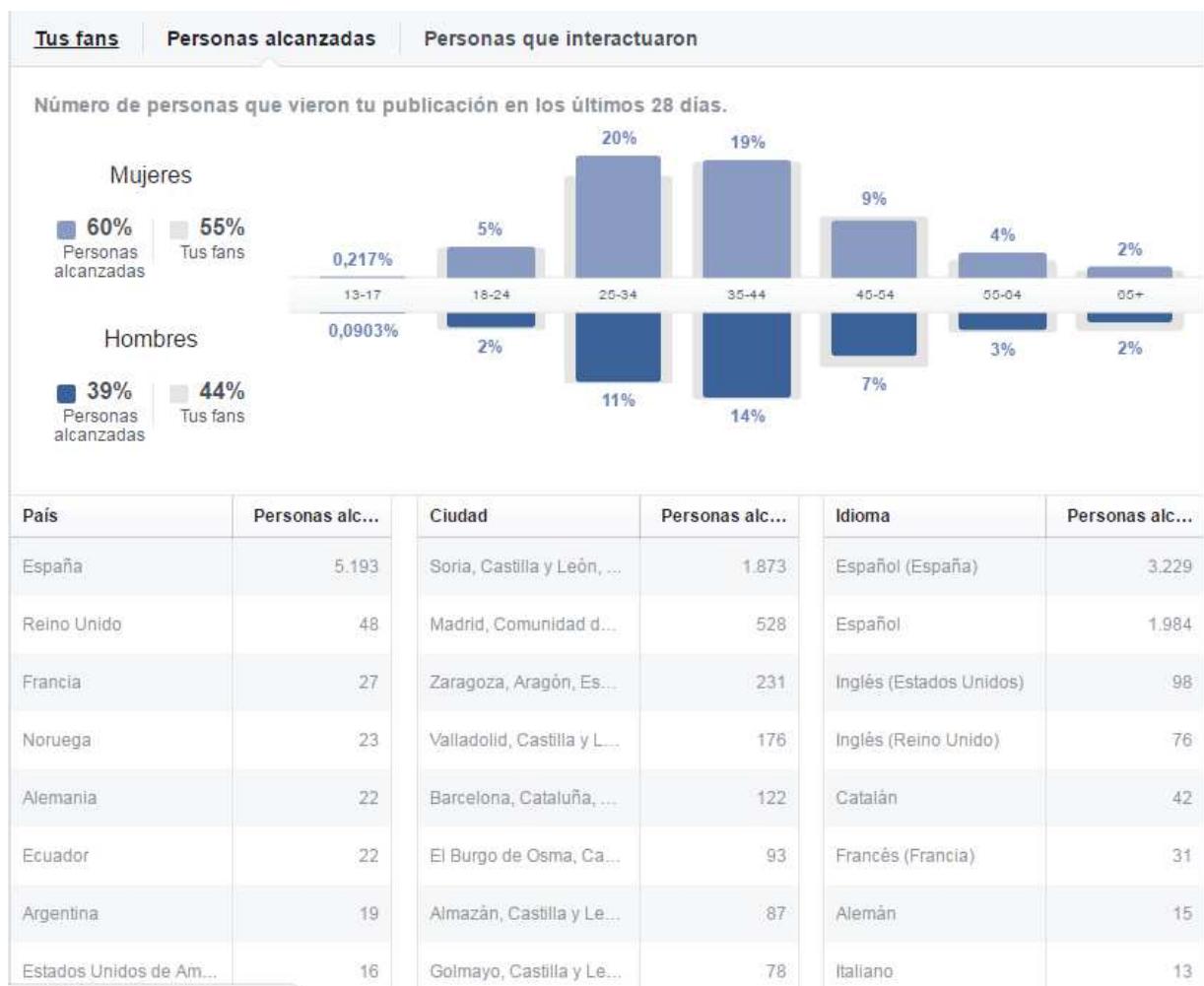




El alcance total se refiere al número de personas a las que se mostró alguna actividad de tu página, como tus publicaciones, publicaciones de otras personas en tu página, anuncios sobre personas a las que les gusta tu página, menciones y visitas registradas. En este punto, la actividad en la página durante el periodo estudiado muestra importantes picos de alcance, especialmente durante los días 23 a 25 de octubre, en torno a las 3.000 personas.



En cuanto a las personas alcanzadas, las estadísticas de Facebook únicamente muestran el último mes. No obstante, se pueden sacar algunas conclusiones. Hay más mujeres que hombres, también respecto a los fans totales de la página. La franja de edad que más sigue la página es la de entre 25 y 44 años. La gran mayoría son de Soria, pero también de Madrid, Zaragoza, Valladolid y Barcelona. El Reino Unido es el primer país del que proceden los fans alcanzados en el último mes, después de España.



El perfil de los fans de la página de Asohtur también muestra más mujeres que hombres, aunque la procedencia extranjera cambia, con seguidores de México y Ecuador tras España.



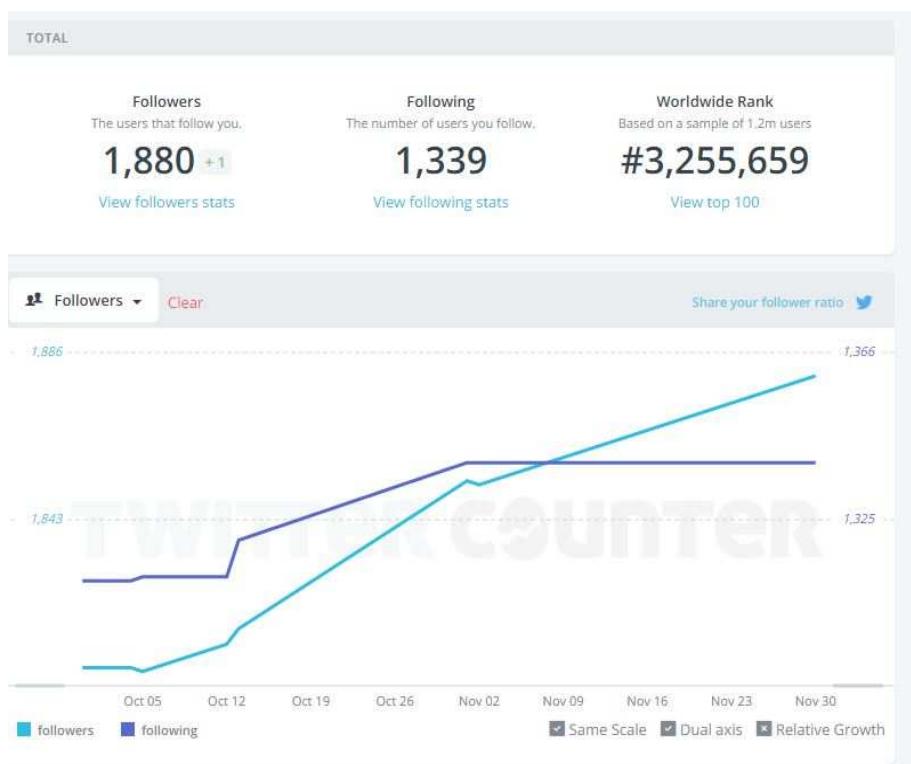
TWITTER

Comenzamos la campaña el 27 de septiembre con 1.807 seguidores y en la actualidad la cuenta tiene 1.879. Lo mismo que ocurre con Facebook, cabe señalar que la cuenta de Asohtur únicamente se activa en las campañas programadas, dos veces al año, con motivo de la Semana de la Tapa de la Croqueta y la Semana de la Tapa Micológica. Una acción continuada permitiría un alcance mayor y un número de seguidores creciente.

El número de Tweets el 27 de septiembre era de 7.606 y al finalizar la campaña era de 8.132, es decir, se han publicado 526 tweets durante el periodo estudiado.

El incremento de la actividad en la cuenta de Twitter, así como en el número de seguidores y de cuentas seguidas (lo que aumenta la posibilidad de llegar a más público) se puede observar en los gráficos siguientes:





Por otra parte, este gráfico muestra las interacciones de los seguidores, los clics en los enlaces publicados y los retweets:



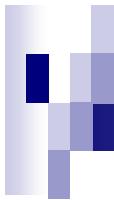
En cuanto a cuáles son los seguidores más activos, este gráfico puede dar una idea, si bien el periodo analizado se refiere únicamente al mes de noviembre:

Usuarios mas retuiteados					
	El Mirón de Soria	@elmirondesoria	7 retweets		
	1054 seguidores	369 siguiendo	5272 tweets		
	desdeSoria	@desdeSoria	5 retweets		
	9729 seguidores	312 siguiendo	51250 tweets		
	Diego Cortes Arancon	@diegocortes42	5 retweets		
	194 seguidores	240 siguiendo	718 tweets		
	Fogón del Salvador	@FogonSalvador	4 retweets		
	667 seguidores	563 siguiendo	389 tweets		
	Virrey Palafox	@virreypalafox	3 retweets		
	944 seguidores	538 siguiendo	1872 tweets		
	Soria Noticias	@sorianoticias	3 retweets		
	8141 seguidores	618 siguiendo	37986 tweets		
Usuarios mas mencionados					
	Asohtur	@Asohtur	28 menciones		
	1880 seguidores	1339 siguiendo	8133 tweets		
	desdeSoria	@desdeSoria	17 menciones		
	9729 seguidores	312 siguiendo	51250 tweets		
	Rte. La Chistera	@RteLaChistera	15 menciones		
	197 seguidores	200 siguiendo	120 tweets		
	Creperia Lilot	@CreperiaLilot	12 menciones		
	222 seguidores	188 siguiendo	149 tweets		
	El Mirón de Soria	@elmirondesoria	7 menciones		
	1054 seguidores	369 siguiendo	5272 tweets		
	Virrey Palafox	@virreypalafox	7 menciones		
	944 seguidores	538 siguiendo	1872 tweets		

Usuarios que mas respondieron a		
	Yolanda Santos	@SantosYoly
	650 seguidores	695 siguiendo
	3 respuestas	4534 tweets
	Creperia Lilot	@CreperiaLilot
	222 seguidores	188 siguiendo
	2 respuestas	149 tweets
	Hotel R.Los Villares	@CTRiosvillares
	869 seguidores	784 siguiendo
	1 respuesta	2488 tweets
	Rte. La Chistera	@RteLaChistera
	197 seguidores	200 siguiendo
	1 respuesta	120 tweets
	Virrey Palafox	@virreypalafox
	944 seguidores	538 siguiendo
	1 respuesta	1872 tweets
	HRteCamposDeCastilla	@hcamposcastilla
	424 seguidores	1173 siguiendo
	1 respuesta	44 tweets
Hashtags mas usados		
#Soria		12 usos
#gastronomía		3 usos
#tapa		3 usos
#Tapamicológica		3 usos
#resetea		2 usos
#micología		2 usos
#micologica		2 usos
#CastillaTermal		2 usos
#BurgodeOsma		2 usos
#soria		2 usos

Este gráfico corresponde a los tweets que han provocado más número de acciones entre los seguidores:

Tweets	Tweets destacados	Tweets y respuestas	Impresiones	Interacciones	Tasa de interacción
Promocionado					
	Asohtur @Asohtur - 10 oct.	Así es el cartel de la IX Semana de la Tapa Micológica de Soria #semanadelatapamicológica pic.twitter.com/eDGla53xQY	1.375	98	7,1 %
	Ver la Actividad del Tweet			Promocionar	
	Asohtur @Asohtur - 18 oct.	52 tapas de setas para chuparte los dedos #semanadelatapamicológica . Ven a Soria en otoño! @sorianitelaimag pic.twitter.com/QXA7HEw2RN	1.281	44	3,4 %
	Ver la Actividad del Tweet			Promocionar	
	Asohtur @Asohtur - 10 oct.	Queréis probar las mejores setas? Tenéis que venir a Soria en octubre! #semanadelatapamicológica @CongresoSoria @Mercasetas @Buscasetas_CyL pic.twitter.com/hRxd3eFPow	986	41	4,2 %
	Ver la Actividad del Tweet			Promocionar	
	Asohtur @Asohtur - 18 nov.	Aprovecha el fin de semana para visitar El Burgo de Osma y probar las dos tapas finalistas, en @virreypalafox y @Castillatermal Increíbles! pic.twitter.com/lMwwJQJZ6QI	932	27	2,9 %
	Ver la Actividad del Tweet			Promocionar	

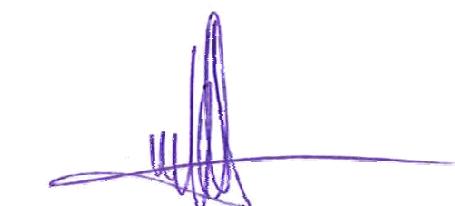
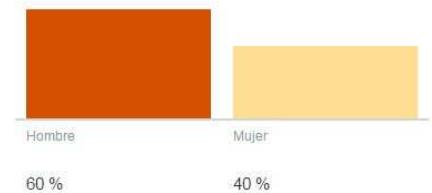


Por último, este gráfico muestra los intereses de los seguidores de la cuenta @asohtur, así como el género. Son seguidores en su mayoría hombres a los que les interesa la actualidad, la política y los eventos en primer lugar:

Intereses

Nombre de interés	% de la audiencia
Política y eventos de actualidad	59 %
Comedia (Películas y televisión)	56 %
Negocios y noticias	54 %
Noticias sobre películas e información general	47 %
Fútbol	40 %
Música	40 %
Noticias sobre música e información general	38 %
Noticias de ciencia	33 %
Noticias sobre negocios e información general	32 %
Noticias de tecnología	30 %

Género



Fdo.: Yolanda Santos Grande
Presidenta de ASOHTUR



MEMORIA FOTOGRÁFICA DOSSIER PRENSA



*Jornadas
de Campeones
14-20 nov*



*9^a Semana de
La Tapa Micológica*

Del 21 al 30 de octubre, Soria 2016

Galería de fotos





Soria, 6 de septiembre de 2016

NOTA DE PRENSA

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

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

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

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

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

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

Esta edición 2016 también contará con la celebración de varios talleres, de carácter práctico y totalmente gratuitos, dirigidos a los establecimientos participantes, que se celebrarán con carácter previo a la Semana de la Tapa Micológica.

Así el primero de estos Talleres sobre "Elaboración de Tapas" que será impartido por el chef soriano Juan Carlos Benito, de la firma Grummer Catering, tendrá lugar el próximo 20 de septiembre. En dicho Taller los participantes tendrán la oportunidad de adquirir nuevos conocimientos, ideas así como resolver las dudas que puedan plantearse de cara a elaborar las tapas de sus respectivos establecimientos.

Por su parte, el segundo Taller "Búsqueda e identificación de setas", que se celebrará en el mes de octubre, será una jornada micológica en el campo y tendrá como objetivo dar a conocer los diferentes tipos de setas y hongos que pueden encontrarse en nuestra provincia.

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

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

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

La Agrupación ha abierto ya el plazo de inscripción para los bares y restaurantes que deseen participar en la Semana de la Tapa Micológica, siendo la fecha límite para formalizar dicha participación el día 20 de septiembre. En este sentido desde ASOHTUR se anima a todos los establecimientos de hostelería y restauración de la provincia a participar e inscribirse en la Semana de la Tapa Micológica 2016.

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

Soria, 26 de septiembre de 2016

NOTA DE PRENSA

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

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

La alumna de 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.

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 Michelín.

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 Fortea Tfno. 975 233 222 E-mail: cfortea@foes.es

Soria, 10 de octubre de 2016

NOTA DE PRENSA

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

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

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

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

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

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

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 celíacos 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

Soria, 20 de octubre de 2016

NOTA DE PRENSA

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

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

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

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

En la presente edición se han establecido los siguientes premios:

PREMIO A LA "MEJOR TAPA MICOLÓGICA PROVINCIAL".

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

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

PREMIO A LA "MEJOR TAPA MICOLÓGICA POPULAR".

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

PREMIO A LA "MEJOR TAPA MICOLÓGICA MEDITERRÁNEA".

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

PREMIO A LA "MEJOR CALIDAD EN EL SERVICIO".

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

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

Cada una de las tapas se venderá al precio popular de **1,80 euros**, con el fin de que todo el que quiera pueda degustar las creaciones de los establecimientos sorianos participantes. Como en ediciones anteriores, **AMSTEL** será la cerveza oficial de la Semana de la Tapa Micológica, en sus tres variedades: Clásica, Radler o 0,0. ASOHTUR recomienda un consumo responsable. Asimismo se recuerda que el horario establecido para la degustación de tapas es de 13:00 a 15:00 horas y de 20:00 a 23:00 horas.

Premios

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

En esta edición, también la participación del público en los perfiles de las redes sociales de ASOHTUR (Facebook y Twitter) tendrá premio, ya que se podrán conseguir **vales de tapas gratis** siempre que se comente o se 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 cual se pueden registrar las visitas a los distintos bares y restaurantes (Tapa Micológica de Soria 2016). Según el número de establecimientos y tapas consumidas se han fijado los siguientes premios:

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

2. "La Media Maratón": entre los 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 Michelín. 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

Soria, 27 de octubre de 2016

NOTA DE PRENSA

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

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

La IX Semana de la Tapa Micológica, organizada por **ASOHTUR**, ha arrancado con una nada 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 cubrían el evento, de probar las tapas micológicas y difundir la iniciativa.

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

Participación

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

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

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

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

Soria, 4 de noviembre de 2016

NOTA DE PRENSA

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

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

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

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

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

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

Las mejores tapas

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

- Campos de Castilla, con su tapa 'Strudel de setas con parmesano y pesto'.
- Casa Toño, con su 'Lasaña Carlos de solomillo de ternera'.
- Taberna Cascante, y su 'Tronco de tierra y mar'.
- El Fogón del Salvador, y su 'Yogur micológico'.
- La Chistera, con su 'Cruz de campo micológica'.
- La Crepería 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 **viaje a Budapest** para dos personas y un lote de productos AMSTEL, cerveza oficial de la IX Semana de la Tapa Micológica. También se sortearán premios entre las personas que hayan completado los distintos hitos de la Maratón de las Tapas gracias a la aplicación para móviles Android.

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

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

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 Andrés (Presidente de la Asociación de Profesionales de la Información de Soria), María Eugenia Lafuente (Directora del CIFP La Merced) y Javier Camón (Profesor Técnico de Cocina y Pastelería de La Merced).

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

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

FINALISTAS DE LA IX SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA

Mejor Tapa Micológica Provincial:

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

Mejor Tapa Micológica Popular:

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

Mejor Calidad en el Servicio:

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

Mejor Tapa Micológica Mediterránea:

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

Para más información: Carmen Fortea Tfno. 975 233 222 E-mail: cfortea@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 hay que sumarla 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.

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

Mejor Tapa Micológica Provincial:

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

Mejor Tapa Micológica Popular:

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

Mejor Calidad en el Servicio:

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

Mejor Tapa Micológica Mediterránea:

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

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

Soria, 24 de noviembre de 2016

NOTA DE PRENSA

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

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

El Concurso Provincial de la **IX Semana de la Tapa Micológica** de Soria ya tiene ganadores. El Jurado de expertos ha considerado que la tapa de **Restaurante La Chistera**, 'Cruz de Campo micológica', es la mejor de las 52 presentadas a concurso este año, bajo los criterios de calidad, sabor, presentación y originalidad. Este premio estará dotado con 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 aquo' 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 Romera**, la alumna del IES Politécnico que ganó el concurso para elegir la imagen de esta iniciativa. El cartel representaba a una seta unida a un

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** quién 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 otoño 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 Michelín. A las ponencias y talleres de los chefs y expertos en materia micológica se unieron otras actividades, como sendas seteras, o actividades infantiles de carácter gratuito. Fue especialmente significativa la formalización del hermanamiento entre las trufas de Alba y de Soria, como inicio de un calendario conjunto de iniciativas que, sin duda, será beneficioso para nuestra provincia.

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

Cantidad y calidad

Como cada año, es justo mencionar el trabajo de los cocineros sorianos a la hora de diseñar tapas micológicas que atraigan al público, con creatividad y buen hacer, tanto en la capital como en la provincia. Para esta edición se han presentado tapas sugerentes y llamativas, llenas de sabor, con algunas 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.

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 bretunense 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 VILLARES

Por su tapa: "Bocado exquisito con kétchup de mango"

-
- 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 OSMA

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 Tfno. 975 233 222 E-mail: cfortea@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

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 dicho Acto, **mañana, jueves 24 de noviembre**, a las **18:30 horas** en el **Salón Gerardo Diego del Casino Amistad Numancia** de Soria.

Durante el transcurso de dicho Acto se hará entrega de los siguientes premios: "Mejor Tapa Micológica Provincial", "Mejor Tapa Micológica Popular", "Mejor Tapa Micológica Mediterránea" y "Mejor Calidad en el Servicio".

Los seis participantes que han conseguido llegar como finalistas en las distintas categorías son: Bar Restaurante Casa Garrido, Bar Restaurante La Chistera, Bar Restaurante La 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

