SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA 2026
XVIII CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLOGICA

Soria, del 13 al 22 de noviembre de 2026

BASES PARA ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES

ORGANIZADOR: Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR).

FECHAS DE CELEBRACIÓN: Del **13 al 22 de noviembre de 2026**.

PARTICIPANTES: Podrán participar todos los establecimientos de hostelería de Soria y provincia asociados a la Agrupación y **que se encuentren al corriente de pago**.

INSCRIPCIONES: Los establecimientos participantes deberán cumplimentar y enviar la ficha de inscripción a las nuevas oficinas de ASOHTUR, C/ Santa María, 5 42.001 – Soria o bien por **correo electrónico** al email asohtur@asohtur.com, o por **WhatsApp** al número: **629 361 579**.

Para cualquier duda puede consultar en los teléfonos de ASOHTUR 975 233 222 / 629 361 579.

PLAZO DE INSCRIPCIÓN: El plazo de inscripción finaliza a las **14:00 horas del lunes 5 de octubre de 2026.**

CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLÓGICA

PREMIOS A LAS TAPAS PARTICIPANTES:

- **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, textura y originalidad.** Este premio estará dotado con **1.000 € y distinción**.

Este premio se tendrá en cuenta favorablemente en el Concurso Oficial de Tapas y Pinchos de Castilla y León y en la fase documental del XXII Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid.

- **PREMIO A LA "MEJOR TAPA MICOLÓGICA POPULAR".**

El público participante elegirá la tapa ganadora a través de sus **votaciones mediante sistema de votación on-line** que encontrarán en la Web www.detapasporsoria.com

Este premio estará dotado con **500 € 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 Caja Rural de Soria. El premio consistirá en distinción a la "*Mejor Tapa Micológica Mediterránea*".

Aquellos establecimientos participantes que deseen optar a este premio pueden consultar los ingredientes en *www.asohtur.com.*

- **PREMIO A LA "MEJOR CALIDAD EN EL SERVICIO".**

Un jurado elegido por la organización seleccionará el establecimiento ganador. Para su elección se valorará entre otros criterios la **calidad en el servicio: presentación de la tapa** (presentación visual, composición del utillaje utilizado para la presentación y degustación de la tapa, material y colorido del utillaje acorde con la tapa elaborada, facilidad para comerla, …..), uniformidad de los camareros, estado de la barra, etc.

El premio consistirá en distinción y reconocimiento a la "*Mejor Calidad en el Servicio*".

Nota: El importe que se establece para cada premio en metálico es el importe neto que recibirá el establecimiento premiado. La retención legal correspondiente correrá a cuenta de la organización.

CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN

1. **Cuota de participación**
   La cuota de inscripción para las empresas asociadas a ASOHTUR se establece de la siguiente manera, una cuota para los locales de la capital y otra cuota para los localizados en la provincia.

Cuota	Importe
Cuota 1: establecimientos de ASOHTUR de **Soria capital**	190 € + IVA
Cuota 2: establecimientos de ASOHTUR ubicados en los **municipios de la provincia de Soria**	100 € + IVA

2. **Compromiso de elaboración y servicio de la tapa participante**
   Cada participante se compromete a elaborar y mantener expuesta, **en lugar visible y durante los días que dure el concurso,** una tapa en cuyos ingredientes figuren productos micológicos.

3. **Identificación y precio de la tapa**
   Cada tapa debe estar identificada con su nombre y se venderá **al precio de 3,00 €.** Este precio no incluye la bebida.

4. **Horario de servicio de la tapa**
   El **horario** para la degustación de las tapas en cada establecimiento durante los días de celebración de la Semana de la Tapa Micológica se mantendrá por la mañana desde las **13:00 a las 15:00 horas** y por la tarde desde las **20:00 a 23:00 horas**. En caso de que el horario de servicio sea diferente **lo tendrán que reflejar en la ficha de inscripción**.

5. **Bebidas patrocinadoras**
   Si lo estima la organización, la Semana de la Tapa Micológica **podría estar ligada a la oferta de una o varias bebidas** de las marcas patrocinadoras de la campaña. La fórmula de colaboración con estas marcas podría implicar la oferta combinada al cliente de tapa y bebida patrocinadora.

   La organización **podrá establecer el precio de venta de las bebidas** patrocinadoras a todos los establecimientos participantes en las jornadas. Dicho precio será comunicado por anticipado a los establecimientos que participen.

La organización y la marca o marcas de bebidas patrocinadora **podrán determinar un lote mínimo de compra de productos**, que será adquirido por los establecimientos participantes para su venta durante las jornadas.

Desde la marca patrocinadora se podrá realizar una oferta comercial a los establecimientos participantes en las jornadas. Si este fuera el caso, ASOHTUR **comunicará** a todos los participantes el contenido de **la oferta comercial acordada** de forma previa al inicio de las jornadas.

Todos estos aspectos serán determinados por la organización y comunicados a los participantes con la suficiente antelación.

6. **Compromiso de promoción en el establecimiento participante**
   Cada establecimiento participante se compromete a **colocar en su local los materiales** entregados por la organización para la campaña:

   - En la **entrada** del local un soporte con el cartel anunciador.
   - En la **puerta de entrada** el distintivo de establecimiento participante.
   - En el **interior del local** el cartel anunciador y en la barra el display y los folletos–plano.
   - Cualquier otro elemento que acuerde la organización para la promoción de esta campaña.

7. **Condiciones especiales y sorteo de regalos del Premio a la "Mejor Tapa Micológica Popular"**
   Este premio será otorgado por el público a través de su **votación por sistema on-line** que podrán realizarse desde la web www.detapasporsoria.com.

   Con la intención de motivar el consumo de tapas durante esos días y fomentar la participación del público en la votación de la "Mejor Tapa Micológica Popular", ASOHTUR podrá realizar promociones y sorteo de regalos y tapas gratis a través de las redes sociales u otros medios.

   Una vez finalizada la Semana de la Tapa Micológica, a partir de las **23:00 horas del domingo 22 de noviembre y un plazo máximo de 15 días,** ASOHTUR dará a conocer la fecha del recuento de los votos on-line emitidos por el público, que determinará el establecimiento ganador y los finalistas de este premio.

   ASOHTUR se reserva el derecho a contrastar la veracidad de los datos contenidos en la solicitud de votación on-line y adoptar las medidas oportunas contra usuarios o establecimientos que hayan alterado el buen orden y funcionamiento del concurso.

8. **"Vales Tapa"**
   ASOHTUR puede poner a disposición de empresas, comercios y otros colectivos **"vales tapa" al mismo precio establecido por la organización** para las tapas del concurso.

Cada "vale tapa" puede **canjearse por una tapa** en cualquiera de los establecimientos participantes durante la "Semana de la Tapa Micológica".

Los establecimientos podrán canjear los "vales tapa" recogidos durante la campaña por su importe en metálico en la sede de ASOHTUR. El plazo para canjear estos vales finalizará el **4 de diciembre de 2026.**

9. Entrega de material

De forma previa al inicio de la campaña, ASOHTUR pondrá a disposición de cada establecimiento el material necesario para la misma (cartel anunciador de la campaña, folletos-plano, cartel distintivo establecimiento participante, display para barra y cualquier otro elemento que establezca la organización).

No obstante, todo el material promocional al igual que los "vales tapa" estarán a disposición de los participantes en las nuevas oficinas de ASOHTUR (C/ Vicente Tutor, 6 – 4ª planta de Soria) en horario **de 09:00 a 14:00 horas de lunes a viernes durante toda la campaña**.

10. Incumplimientos

ASOHTUR se reserva el derecho a excluir de próximas ediciones de la Semana de la Tapa Micológica a aquellos establecimientos que no cumplan con las condiciones de participación.

11. Controversias

La Comisión de la Semana de la Tapa Micológica de ASOHTUR dirimirá cualquier controversia que pudiera suscitarse durante el desarrollo de la campaña micológica.

12. Compromiso de mantenimiento de la tapa

La organización podrá exigir a los establecimientos cuya tapa sea premiada, mantenerla durante un año en el establecimiento.

13. Promoción de los establecimientos ganadores

ASOHTUR priorizará a los establecimientos premiados fomentando su participación en concursos y/o eventos locales, regionales y nacionales.

14. Cesión de la imagen y receta de las tapas

El establecimiento participante acepta expresamente que la imagen de su tapa, así como la receta de la misma, puedan ser utilizadas por la Agrupación para la edición de publicaciones, promociones o como reclamo turístico bajo cualquier soporte.

ENTREGA DE PREMIOS

El acto de entrega de premios de este XVIII CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLÓGICA, tendrá lugar en el **mes de diciembre. El lugar y el horario del acto** serán anunciados en su momento por ASOHTUR. No obstante, como organizador, ASOHTUR se reserva el derecho a modificar las fechas si por cualquier circunstancia no pudiera celebrarse en las anunciadas. En el caso de que se produjera algún cambio, ASOHTUR comunicará la fecha definitiva a través de sus canales de comunicación.

Las bases de participación y la ficha de inscripción y el listado de ingredientes que componen la Dieta Mediterránea *están disponibles en: www.asohtur.com.*

Toda la información se encuentra en las nuevas oficinas de la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Calle Santa María, 5 - 1ª planta – Soria), tfono.: 975233222, 629361579 email asohtur@asohtur.com, página Web www.asohtur.com.

Pirámide de la Dieta Mediterránea: un estilo de vida actual

Guía para la población adulta

Medida de la ración basada en la frugalidad y hábitos locales

Vino con moderación y respetando las costumbres

Actividad física diaria
Descanso adecuado
Convivencia

Biodiversidad y estacionalidad
Productos tradicionales, locales y respetuosos con el medio ambiente
Actividades culinarias

Edición 2010

r = Ración

© 2010 Fundación Dieta Mediterránea
El uso y la promoción de esta pirámide se recomienda sin ninguna restricción

Fundación Dieta Mediterránea

ICAF
International Commission on the Anthropology of Food and Nutrition

FORUM ON MEDITERRANEAN FOOD CULTURES

Predimed
Prevención con Dieta Mediterránea

Ciiscam

H.H.F.
HELLENIC HEALTH FOUNDATION

IUNS

CIHEAM
International Centre for Advanced Mediterranean Agronomic Studies

fens

LOS INGREDIENTES DE LA DIETA MEDITERRÁNEA por Ancel y Margaret Keys.

1. Aceite de oliva
2. Pan como alimento básico
3. Vino tinto en las comidas
4. Fruta como postre
5. Además de otros alimentos característicos como frutos secos sin sal, café, ajo, cebolla, tomate. A éstos se ha de añadir verduras, legumbres y otras hortalizas

La dieta mediterránea se caracteriza por la abundancia de alimentos vegetales como pan, pasta, verduras, ensaladas. Legumbres, frutas y frutos secos, aceite de oliva como principal fuente de grasa, moderado consumo de pescado, aves de corral, productos lácteos y huevos, pequeñas cantidades de carnes rojas y moderadas cantidades de vino tinto, consumido preferentemente durante las comidas.

Esta dieta es baja en ácidos grasos saturados, rica en hidratos de carbono y fibra alimentaria, y tiene un alto contenido de ácidos grasos monoinsaturados, derivados principalmente del aceite de oliva.

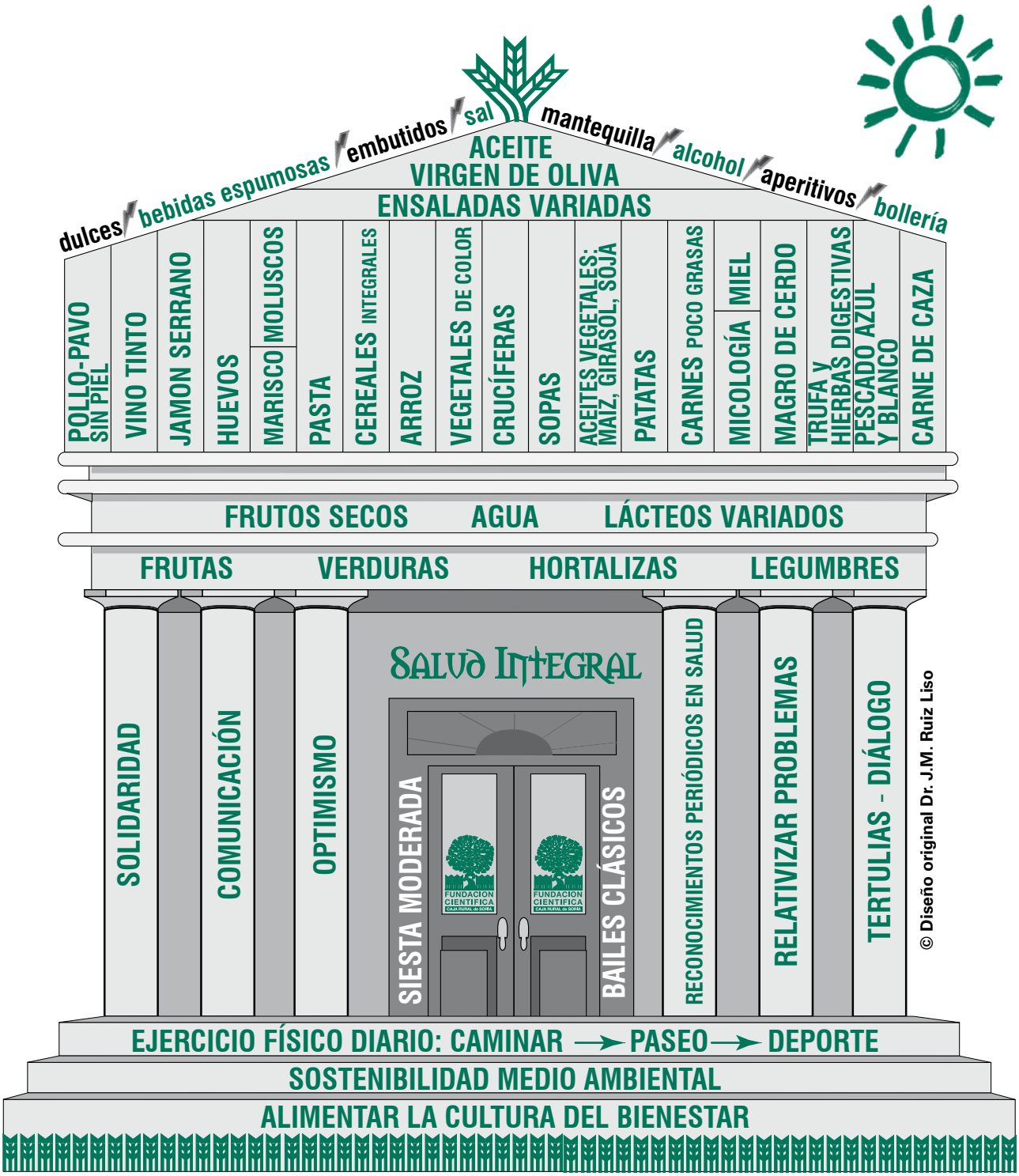
Más información en la página web de la Fundación Científica Caja Rural www.fundacioncajarural.es

G42126615

AGRUPACIÓN SORIANA DE HOSTELERIA Y TURISMO – ASOHTUR
C/ Vicente Tutor, nº 6 – planta 4ª. 42001 Soria. Tnfo. 975 23 32 22 Fax 975 23 32 23
asohtur@asohtur.com www.asohtur.com

TEMPLO DE LA SALUD INTEGRAL

BASADO EN LA DIETA MEDITERRÁNEA



1.- MASTICAR BIEN LOS ALIMENTOS 2.- DESAYUNAR A DIARIO 3.- REALIZAR LAS COMIDAS EN COMPAÑÍA
4.-EVITAR PRECOCINADOS, FRITOS COMERCIALES Y ZUMOS ENVASADOS
5.-SE PUEDE COMER DE TODO CON MODERACIÓN, Y ALGUNOS PRODUCTOS DE VEZ EN CUANDO Y EN PLATO DE POSTRE.