

MEMORIA
VIII SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA –
VIII CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA
MICOLÓGICA

23 OCT_2 NOV
SORIA 2015

8 SEMANA DE
LA TAPA MICOLÓGICA



+ JORNADAS
DE CAMPEONES
16_22 NOV

MEMORIA DE ACTUACIÓN

23 OCT_2 NOV
SORIA 2015

8 SEMANA DE
LA TAPA MICOLÓGICA



*** JORNADAS
DE CAMPEONES**
16_22 NOV



Descripción de la campaña

Actuación consolidada y de referencia en nuestra provincia que ayuda a poner en valor un recurso gastronómico destacado en Soria, como es el de las setas, en una época del año que va transformándose cada vez más en temporada alta.

La Semana de la Tapa Micológica, organizada por ASOHTUR, es un evento 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.

Este evento lleva consigo, principalmente, un concurso de categoría provincial en el que participan los establecimientos inscritos pudiendo optar a diferentes premios, premios que bien son otorgados por los clientes consumidores o por un jurado de expertos.

En este sentido, esta octava edición llega con una importante **novedad** que consiste en la celebración de una **fase final** en la que los diez finalistas de la categoría **a la Mejor Tapa Micológica Provincial**, cocinen en directo sus creaciones ante el jurado dispuesto por la organización para el concurso. En esta fase final el jurado decide las tres mejores tapas del 2015 de la mencionada categoría. De esta manera se da especial relevancia al trabajo de los cocineros, quienes pueden mostrar todos los procesos y toques de genialidad que siempre hay detrás de la cocina en miniatura.

Por otro lado, la Semana de la Tapa Micológica engloba otra serie de actividades previas y durante su celebración, talleres, charlas, concursos, visitas guiadas al monte, mercados de setas, etc., como: concurso de diseño de la imagen que ilustrará la campaña, talleres micológicos de identificación y elaboración de setas, competiciones para el público tapeador, jornadas de campeones, acto de recompensa a ganadores y entrega del galardón 'Seta de Oro'.



Objetivos

- ❖ Impulsar a Soria como destino micológico.
- ❖ Conseguir que Soria se consolide como un referente gastronómico, como el principal destino de turismo micológico a nivel nacional y, en consecuencia, que el otoño sea época de temporada alta en toda la provincia.
- ❖ Dinamizar la actividad socioeconómica de Soria gracias a la sobresaliente movilización de público, tanto de sorianos como de visitantes de otras provincias.
- ❖ 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.
- ❖ Potenciar la cocina y los cocineros de Soria a través de la cocina micológica.



Desarrollo de la campaña

♦ Fechas de celebración

Del 23 de octubre al 2 de noviembre y tendrá su continuación con las Jornadas de Campeones los días del 16 y 22 de noviembre.

♦ Establecimientos participantes

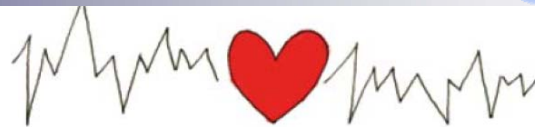
Un total de 53 participantes, 47 de Soria y 6 de la provincia.

BAR RTE. **ALCORES**
HOTEL **ALFONSO VIII**
PARADOR DE TURISMO **ANTONIO MACHADO**
BAR **APOLONIA**
CAFETERÍA **CAMELOT PARK**
HOTEL RTE. **CAMPOS DE CASTILLA**
TABERNA **CAPOTE**
BAR RTE. **CASA ARÉVALO**
BAR RTE. **CASA GARRIDO**
BAR RTE. **CASA TOÑO**
BAR TABERNA **CASCANTE**
BAR RTE. **CAZUELAS, TAPAS Y... OLÉ**
HOTEL **CIUDAD DE SORIA**
BAR RTE. **IRUÑA PLAZA**
CERVECERÍA RTE. **LA CANDELA**
BAR RTE. **LA CEPA**
BAR RTE. **LA CHISTERA**
BAR RTE. **LA CREPERIA LILOT**
BAR **LA MEJILLONERA**
TABERNA **LA NIÑA 2**
HOSTAL RTE. **LA POSADA**
CAFÉ BAR + **QUE PAN**
BAR **PATATA**
BAR **PEPI**
BAR RTE. **PISCIS**
CAFÉ BAR **PLAZA**
CERVECERÍA **SAN FRANCISCO**

BAR RTE. **DON QUIJOTE**
BAR RTE. **ASADOR ECUS**
CAFÉ BAR **EL 87**
BAR RTE. **EL ALTO DE LA DEHESA-CASA MANOLO**
BAR **EL CAFÉ DEL ROSEL**
BAR RTE. **EL CERDITO FELIZ**
BAR RTE. **EL CORZO** DE HOTEL LEONOR CENTRO
BAR RTE. **EL PORTILLO**
BAR **EL PRINCIPE**
CERVECERÍA RTE. **EL TEMPLO**
BAR RTE. **EL VENTORRO**
BAR RTE. **FOGÓN DEL SALVADOR**
BAR RTE. **GAROA**
BAR RTE. **SANTO DOMINGO II**
CAFETERÍA **TAURO**
BAR RTE. **THE RED LION OF SORIA**
CAFETERÍA **TIFFANY'S**
CERVECERÍA **TORCUATO**
RTE. **TRASHUMANTE**
RTE. **TRISQUEL**

EN LA PROVINCIA

Almazán
HOTEL RTE. **ANTONIO**
HOTEL **VILLA DE ALMAZÁN**
Calatañazor (Aldehuela de) N-122
HOSTAL RTE. **VENTA NUEVA**
El Burgo de Osma
HOTEL **VIRREY PALAFOX**
Los Villares
HOTEL RURAL **LOS VILLARES**
San Felices
HOTEL RTE. **LAS ABADÍAS**



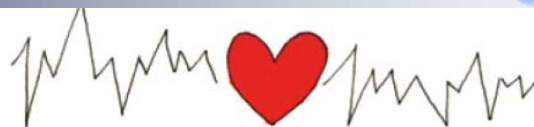
La VII Semana de la Tapa Micológica de Soria conserva la estructura que la ha colocado como una de las citas gastronómicas y de referencia culinaria del panorama nacional y provincial en la estación de otoño, que año a año, apuesta por la mejora continua y la calidad de las tapas ofertadas.

♦ 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 403 trabajos recogidos procedentes de los cinco centros escolares participantes: IES Virgen del Espino, IES Politécnico, Colegio de Educación Especial Santa Isabel, IES Castilla y Colegio Santa Teresa de Jesús Madres Escolapias, ubicados todos en la ciudad de Soria. Edición record de participación que duplica a la anterior con 202 trabajos realizados y complicada elección por el elevado nivel que presentaban los trabajos que concursaban, por su creatividad, originalidad, así como por la calidad artística plasmada en dichos dibujos.



➤ **Taller de “Elaboración de Tapas Micológicas”.** Antes del comienzo de la **campaña**, ASOHTUR organiza para todos los establecimientos participantes un taller sobre elaboración de tapas donde, de la mano del cocinero Juan Carlos Benito, se estudian 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.



➤ **Charla informativa sobre la normativa de comercialización de setas.** Se elabora esta jornada con el objeto de que los establecimientos participantes en la jornadas con el objetivo de clarificar todas las dudas y consultas que genera la nueva normativa que regula la comercialización de setas cuando se adquieren a recolectores locales.



➤ **Taller de identificación de setas.** Jornada micológica en el campo con el objetivo dar a conocer los diferentes tipos de setas y hongos que pueden encontrarse en los montes de nuestra provincia.



➤ Acto de entrega de la 'Seta de Oro'

Este galardón tuvo su iniciativa en la edición del 2013 y se planteó como una manera de reconocer por parte del sector a aquellas personas e instituciones que de manera muy especial habían contribuido al fomento, desarrollo y promoción de la micología, recurso vinculado tradicionalmente a Soria y que hoy por hoy es un estandarte para nuestra provincia y un referente por el que se nos conoce a nivel internacional .



En la primera edición ASOHTUR tuvo el honor de conceder este galardón a la Catedrática de Geografía Humana, Mercedes Molina, por todo su trabajo y apuesta por la micología como factor de desarrollo del territorio.

En esta edición se ha querido reconocer a una familia de hosteleros: la familia Roca, que ha contribuido de manera excepcional a la difusión de la cocina micológica a lo largo de todo el planeta.



El Celler de Can Roca, considerado el mejor restaurante del mundo, galardonado con 3 estrellas Michelin, 2 Soles Repsol y decenas de premios, es distinguido por recoger la tradición culinaria de generaciones hasta llevarla a la vanguardia, siempre de la mano del mundo académico, sin olvidar sus raíces y la tradición culinaria de cocinar con los tesoros que la tierra ofrece. Por eso, la micología siempre ha sido protagonista en su cocina, mostrando al mundo que los productos locales y lo que la tierra y los bosques nos dan pueden convertirse en la más elevada expresión de la gastronomía.



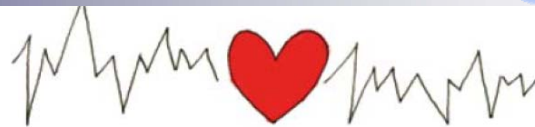


Por todo ello, ASOHTUR hace entrega de la ‘Seta de Oro’ a Joan Roca por su gran labor en favor de la cocina micológica, su reconocimiento a la calidad de los productos de Soria desde su participación en el I Congreso Soria Gastronómica y su apoyo constante a la investigación y a la pedagogía culinaria.



El acto ha contado con la colaboración del Excmo. Ayuntamiento de Soria, Excmo. Diputación Provincial y con la presencia de los cocineros más representativos de la actual gastronomía soriana que junto al mayor de los hermanos Roca nos han deleitado con una mesa redonda cuyo tema a tratar ha sido la importancia de la micología en la cocina. Ponentes: Joan Roca, Oscar Garcia, Juan Carlos Benito, Carlos Aldea, Gregorio de Francisco, Carlos de Pablo, Elena Lucas y el periodista Chema Díez.





➤ **Presentación de la VIII edición de la Semana de la Tapa Micológica.** Con un total de 53 establecimientos participantes, ASOHTUR y los patrocinadores de la campaña dan el pistoletazo de salida a la Semana de la Tapa Micológica y por ende al concurso provincial de tapas micológicas.



➤ El VIII 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 puntuará de cara a la participación como finalista en el XII 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 Roma 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 53 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.



➤ **Sendas Seteras**

En los días del fin de semana que inicia la campaña, ASOHTUR organiza, por segundo año consecutivo esta actividad de gran aceptación por parte del público, consistente en jornadas micológica 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.

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

Una vez finaliza la semana de la tapa, los 11 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 2015.

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.



8 SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA



23 OCT_2 NOV
SORIA 2015

➤ Jornadas de Campeones

Tras conocer los finalistas a la Mejor Tapa Micológica Provincial y a los de las otras tres categorías de galardones se desarrollan estas jornadas durante los días del 16 al 22 de noviembre en los que los finalistas ofrecen al público sus tapas ganadoras.

JORNADAS DE CAMPEONES 16_22 NOV



BAR RESTAURANTE ALCORES Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Provincial"	BAR RESTAURANTE LA CREPERIA LILOT Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Popular"
PARADOR DE TURISMO ANTONIO MACHADO Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Provincial"	BAR RESTAURANTE SANTO DOMINGO II Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Mediterránea"
CERVECERÍA RESTAURANTE LA CANDELA Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Popular"	RESTAURANTE TRISQUEL Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Popular"
BAR RESTAURANTE LA CHISTERA Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Mediterránea"	HOTEL VILLA DE ALMAZÁN Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Provincial"

BAR RESTAURANTE ALCORES Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Provincial"	BAR RESTAURANTE LA CREPERIA LILOT Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Popular"
PARADOR DE TURISMO ANTONIO MACHADO Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Provincial"	BAR RESTAURANTE SANTO DOMINGO II Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Mediterránea"
CERVECERÍA RESTAURANTE LA CANDELA Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Popular"	RESTAURANTE TRISQUEL Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Popular"
BAR RESTAURANTE LA CHISTERA Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Mediterránea"	HOTEL VILLA DE ALMAZÁN Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Provincial"



◆ Otras actividades paralelas

➤ Mercasetas

En colaboración con Ayuntamiento de Soria y Cesefor se organiza el mercado de setas con una diversidad de actividades: charlas, exposiciones, venta y degustaciones de productos micológicos, demostraciones micogastronómicas, concursos, etc.

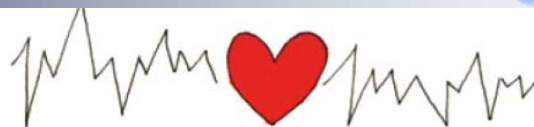


Merca Setas
de Soria
Saborea el bosque con garantía Soria

Plaza Mayor y Ayuntamiento de Soria
23 24 y 25 octubre 2015
10:00 - 20:00 / 12:00 - 18:00 / 18:00 - 21:00

Compra venta de setas de Soria
Exposición y venta de productos micológicos
Degustación de tapas micológicas
Exposición micológica "Setas para no confundir"
Demostración micogastronómica
Charlas micológicas
El Concurso El Miquelón de Soria
Actividad de educación ambiental
Actividad paralela al Concurso de Equipamiento Micológico VII Semana de la Tapa Micológica Charlas de Educación Ambiental a iniciativa de C7 de la ESO, Servicio SoriaServ.





➤ **Concurso Gastronómico de Tapas Micológicas**

Organizado por el Ayuntamiento de Soria en colaboración con la Escuela de Hostelería C.I.F.P. “La Merced” tiene como objetivo potenciar la micología y apoyar el papel de los futuros profesionales del sector de la cocina dentro de la hostelería. Debido a la cada vez más estrecha relación entre la gastronomía y el sector turístico, y teniendo en cuenta la gran cantidad de sinergias que se generan entre ambos, el Ayuntamiento decide mantener las Becas Municipales, Premios Beca “Víctor Chicote” para el ciclo de grado medio de Cocina y Gastronomía y el ciclo superior de Dirección en Cocina para el curso académico 2015-16. ASOHTUR colabora como parte del jurado en la elección de las tapas ganadoras de alumnos de 1º y 2º curso.



➤ **Acto de entrega de premios**

Finalizada la campaña, se celebra este acto en el que se dan a conocer los establecimientos ganadores con entrega de trofeos y sorteo de regalos para el público.



8 SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA



23 OCT_2 NOV
SORIA 2015

♦ Plan de difusión

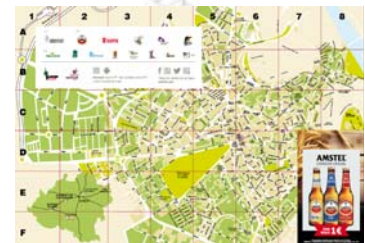
La campaña de promoción de esta VIII edición mantiene la apuesta de la edición anterior en cuanto a la difusión del evento en ciudades con alto potencial en cuanto a reclamo turístico como es el caso del País Vasco.

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

- ❖ **45.000 folletos** planos desplegados 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 localidades del País Vasco como **Bilbao y Hondarribia**.

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



8 SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA



23 OCT_2 NOV
SORIA 2015

- ❖ Distribución de **más de 125.000 boletos** de votación a la ‘Mejor Tapa Micológica Popular’ en los establecimientos participantes.
- ❖ Colocación y distribución de alrededor de 300 carteles de finalistas Jornadas de Campeones.



Publicidad en medios de comunicación local:

Cadena Ser, Cadena Cope, Televisión CyL8 Soria, Heraldo de Soria, Diario de Soria, El Mirón, SoriaNoticias y DesdeSoria.

Publicidad en medios de comunicación en otras provincias:

Cadena Ser Logroño y Radio Popular Bilbao.



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

- ✓ **Televisión:** TVE 24 horas
- ✓ **Radios:** entrevistas en Onda Madrid programa de tarde “Aquí no hay playa”; Capital radio, programa de Nieves Herrero “Vivir Viajar”; Intereconomía, programa “Palabras Mayores”; Onda Cero, programa “Onda Agraria”.
- ✓ **Diarios:** El Correo, Norte de Castilla.
- ✓ Revista Gourmets
- ✓ **Internet:** Mujer Hoy, Voz Populi/Marabilias, Carta Variada, Expo Horeca Magazine, Hunger Culture, Gastronomía.com, Hola.com, Restaurantes, Mala Tinta Magazine, Mujer Trend, Cocinatis, Paladares Siglo 21, Tendencias, Metròpoli, Viajestic, Gastronomicum.

Publicación del evento en:

- Web de ASOHTUR, Web Ayuntamiento y Diputación de Soria, Web ‘Día Mundial de la tapa’, Web hosteleriadigital de FEHR, Redes sociales: facebook y twíter de ASOHTUR, boletín Plaza Nueva, Web Destino Castilla y León, Web Bien comido y bien bebido, Soria Visual TV, Camino Soria, Blog Hostelería y Turismo, Ruralgia, Its Duero, Mass Bienestar, Eusa News, Yocomo, Gastronostrom, Food Service Magazine, Entre cazuelas, The Spanish Food, Qué, 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.

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 53 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.

❖ “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.

❖ “La Senda de los Campeones”. Una vez descargada la actualización de la aplicación para móviles Android -Tapa Micológica Soria 2015– exclusiva para las Jornadas de Campeones, el usuario encuentra la información detallada de las tapas finalistas pudiendo participar en este que lleva consigo el sorteo de una cena para dos personas entre aquellas que prueben las 8 tapas ‘campeonas’ a través de un sistema de marcado gracias al GPS del móvil.

❖ Otros concursos. Regalo de vales tapa entre los usuarios de las redes sociales.



Resultados

Una edición más, la Semana de la Tapa Micológica cierra con cifra record que mantiene los datos obtenidos en la del 2014 en cuanto a número de participantes, 53 y tapas vendidas, **114.100**: 108.000 en la Semana de la Tapa Micológica y 6.100 más en las Jornadas de Campeones.

El creciente interés por la gastronomía micológica, la buena climatología y la coincidencia de puentes festivos ayuda a lograr este importante número.

Además la colaboración de ASOHTUR con otras instituciones: Junta de Castilla y León, Ayuntamiento de Soria, Diputación Provincial, CESEFOR, Dirección Provincial de Educación de Soria para organizar conjuntamente un calendario de actividades relacionadas con la micología (como Mercasetas, talleres de elaboración de tapas y de búsqueda e identificación de setas) apostando por ella como un recurso turístico de primer nivel para nuestra provincia y la promoción en comunidades limítrofes y el País Vasco, han tenido que ver con el éxito de esta VIII edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria, un evento ya consolidado que gana fuerza y que contribuye de manera decisiva a la relación indisoluble de la provincia con el turismo micológico.

Más allá de estas cifras, los hosteleros se muestran satisfechos con la gran acogida que la VIII Semana de la Tapa Micológica de Soria tiene cada año y que ya se ha convertido en un evento gastronómico de primer orden, dentro y fuera de la provincia, lo que supone un revulsivo para el sector durante los meses del otoño.

Todo ello, ha supuesto, un año más, un efecto llamada para los turistas y un apoyo muy potente al posicionamiento de Soria como referente micológico. Como resultado están los datos de octubre de la Encuesta de Ocupación Hotelera del INE en los que se ha producido un incremento con un 15,97 % en las pernoctaciones con respecto a octubre de 2014 (*Encuesta de Ocupación Hotelera del INE de octubre 2015: incremento de las pernoctaciones con respecto a octubre de 2014, con 39.437 pernoctaciones y de un total de 23.148 viajeros*).



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

Por su parte, los clientes han destacado la creatividad, la complejidad y las combinaciones sugerentes de buena parte de las tapas, así como la originalidad en el servicio y en la puesta en escena de alguna de ellas.

El incremento en el consumo de tapas de este año también se ha notado en la utilización de la aplicación Android para móviles que con un total de aproximadamente 2000 instalaciones. Igualmente, el incremento también se ha notado en la participación en los diferentes juegos y concursos creados como la Maratón de la Tapa, La Senda de los Campeones (con un total de 906 Check-in frente a los 653 del 2014) y en las redes sociales.

ASOHTUR destaca la positiva respuesta e implicación deparada por los sorianos y turistas y muestra una gran satisfacción por los magníficos resultados obtenidos agradeciendo y haciendo participe 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
14/10/2015	Tapa Micológica 2015	Diario de Gastronomía	Internet	Internet Gastronomía	Muy Positiva
14/10/2015	Tapa Micológica 2015	Recetum	Internet	Internet Gastronomía	Positiva
14/10/2015	Tapa Micológica 2015	Gastronomía y Cía	Internet	Internet Gastronomía	Muy Positiva
14/10/2015	Tapa Micológica 2015	Indisa	Internet	Internet Gastronomía	Positiva
14/10/2015	Tapa Micológica 2015	Restauración News	Internet	Internet Gastronomía	Positiva
14/10/2015	Tapa Micológica 2015	Gastrostrum	Internet	Internet Gastronomía	Muy Positiva
14/10/2015	Tapa Micológica 2015	Global Stylus	Internet	Internet Estilo de Vida	Positiva
14/10/2015	Tapa Micológica 2015	Lo mejor de la Gastronomía	Internet	Internet Gastronomía	Positiva
15/10/2015	Tapa Micológica 2015	Yellow Break	Internet	Internet Ocio	Positiva
14/10/2015	Tapa Micológica 2015	El Aderezo	Internet	Internet Gastronomía	Muy Positiva
14/10/2015	Tapa Micológica 2015	Gastronomia.com	Internet	Internet Gastronomía	Muy Positiva
14/10/2015	Tapa Micológica 2015	Recetas de cocina	Internet	Internet Gastronomía	Positiva
14/10/2015	Tapa Micológica 2015	Origen	Internet	Internet Gastronomía	Muy Positiva
15/10/2015	Tapa Micológica 2015	Revista Gourmets	Internet	Internet Gastronomía	Muy Positiva
15/10/2015	Tapa Micológica 2015	Gastro Radio	Internet	Internet Gastronomía	Positiva
15/10/2015	Tapa Micológica 2015	Noticia Actual	Internet	Internet Prensa Nacional	Positiva
19/10/2015	Tapa Micológica 2015	Soy Rural	Internet	Internet Otros	Positiva
16/10/2015	Tapa Micológica 2015	Hostelería Digital	Internet	Internet Gastronomía	Positiva
16/10/2015	Tapa Micológica 2015	Mala Tinta Magazine	Internet	Internet Estilo de Vida	Positiva
15/10/2015	Tapa Micológica 2015	Gastro Madrid	Internet	Internet Gastronomía	Positiva
16/10/2015	Tapa Micológica 2015	Yo Magazine	Internet	Internet Estilo de Vida	Positiva
16/10/2015	Tapa Micológica 2015	para ti es la vida	Internet	Internet Estilo de Vida	Positiva
17/10/2015	Tapa Micológica 2015	The Spanish Food	Internet	Internet Gastronomía	Muy Positiva
19/10/2015	Tapa Micológica 2015	Food Service Magazine	Internet	Internet Gastronomía	Positiva
19/10/2015	Tapa Micológica 2015	Gastronomía Singular	Internet	Internet Gastronomía	Positiva
19/10/2015	Tapa Micológica 2015	Entre Cazuelas	Internet	Internet Gastronomía	Positiva
20/10/2015	Tapa Micológica 2015	El Buen Vivir/periodista digital	Internet	Internet Gastronomía	Positiva
20/10/2015	Tapa Micológica 2015	Y Dónde comemos	Internet	Internet Gastronomía	Positiva
20/10/2015	Tapa Micológica 2015	Vámonos de tapas	Internet	Internet Gastronomía	Positiva
20/10/2015	Tapa Micológica 2015	De las cosas del comer	Internet	Internet Gastronomía	Muy Positiva
20/10/2015	Tapa Micológica 2015	Diario de Gastronomía	Internet	Internet Gastronomía	Muy Positiva
20/10/2015	Tapa Micológica 2015	Diario de Gastronomía	Internet	Internet Gastronomía	Muy Positiva
20/10/2015	Tapa Micológica 2015	Gastronomia.com	Internet	Internet Gastronomía	Muy Positiva
18/10/2015	Tapa Micológica 2015	Profesional Horeca	Internet	Internet Gastronomía	Muy Positiva
22/10/2015	Tapa Micológica 2015	Onda Madrid	Radio	Radio	Muy Positiva
24/10/2015	Tapa Micológica 2015	Capital radio	Radio	Radio	Muy Positiva
24/10/2015	Tapa Micológica 2015	Intereconomía	Radio	Radio	Muy Positiva
24/10/2015	Tapa Micológica 2015	Onda Cero	Radio	Radio	Muy Positiva
21/10/2015	Tapa Micológica 2015	Mujer Hoy	Internet	Internet Estilo de Vida	Muy Positiva
23/10/2015	Tapa Micológica 2015	Voz Populi/Marabilias	Internet	Internet Prensa Nacional	Positiva
21/10/2015	Tapa Micológica 2015	Carta Variada	Internet	Internet Gastronomía	Positiva
21/10/2015	Tapa Micológica 2015	Expo Horeca Magazine	Internet	Internet Gastronomía	Positiva
21/10/2015	Tapa Micológica 2015	Hunger Culture	Internet	Internet Gastronomía	Positiva
23/10/2015	Tapa Micológica 2015	Gastronomia.com	Internet	Internet Gastronomía	Positiva
23/10/2015	Tapa Micológica 2015	Hola.com	Internet	Internet Prensa Nacional	Muy Positiva
23/10/2015	Tapa Micológica 2015	Restaurantes	Internet	Internet Gastronomía	Positiva
22/10/2015	Tapa Micológica 2015	Mala Tinta Magazine	Internet	Internet Estilo de Vida	Positiva
25/10/2015	Tapa Micológica 2015	Mujer Trend	Internet	Internet Estilo de Vida	Positiva
25/10/2015	Tapa Micológica 2015	Cocinatis	Internet	Internet Gastronomía	Muy Positiva
23/10/2015	Tapa Micológica 2015	Paladares Siglo 21	Internet	Internet Gastronomía	Positiva
25/10/2015	Tapa Micológica 2015	Tendencias	Internet	Internet Estilo de Vida	Positiva
25/10/2015	Tapa Micológica 2015	Metrópolis	Internet	Internet Ocio	Muy Positiva
28/10/2015	Tapa Micológica 2015	TVE 24 horas	Televisión	Televisión	Muy Positiva
29/10/2015	Tapa Micológica 2015	Viajestic	Internet	Internet Viajes	Muy Positiva
30/10/2015	Tapa Micológica 2015	El Correo	Diario	Prensa Autonómica / Local	Muy Positiva
30/10/2015	Tapa Micológica 2015	El norte de Castilla	Diario	Prensa Autonómica / Local	Muy Positiva
28/10/2015	Tapa Micológica 2015	Gastronomicum	Internet	Internet Gastronomía	Positiva
18/11/2015	Tapa Micológica 2015	Gourmets	Revista	Prensa Gastronómica	Muy Positiva



Estudio General

	Nº noticias	
Internet	50	86%
Radio	4	7%
Diarios	2	3%
Revistas	1	2%
Televisión	1	2%
Número de Inserciones	58	

Tipo de Medio	Nº noticias	
Internet Gastronomía	35	60,34%
Internet Estilo de Vida	8	13,79%
Radio	4	6,90%
Internet Prensa Nacional	3	5,17%
Prensa Autónoma / Local	2	3,45%
Internet Ocio	2	3,45%
Internet Otros	1	1,72%
Prensa Gastronómica	1	1,72%
Televisión	1	1,72%
Internet Viajes	1	1,72%
	58	

Valoración Subjetiva	Nº	
Muy Positiva	26	78
Positiva	32	48
Neutra	0	0
Crítica	0	0
Negativa	0	0
		126

Muy Positivo

Positivo

Neutro

Crítico

Negativo

Más de 38

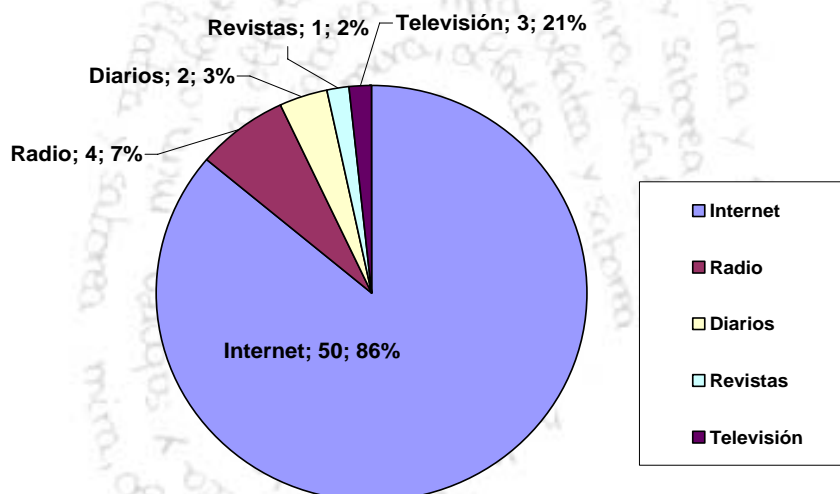
De 21 a 37

De 0 a 20

De -1 a -17

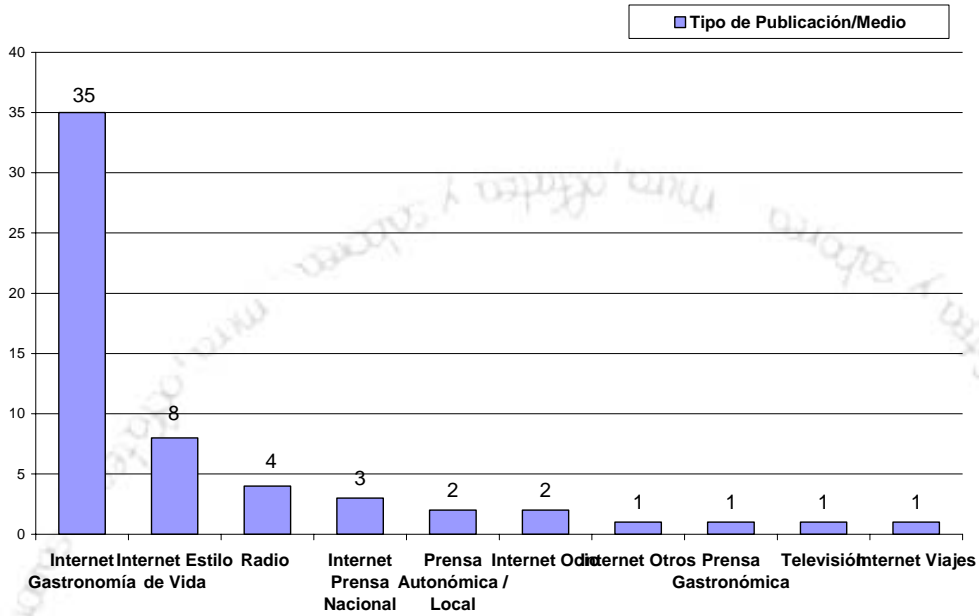
Menos de -18

Tipo de Medio

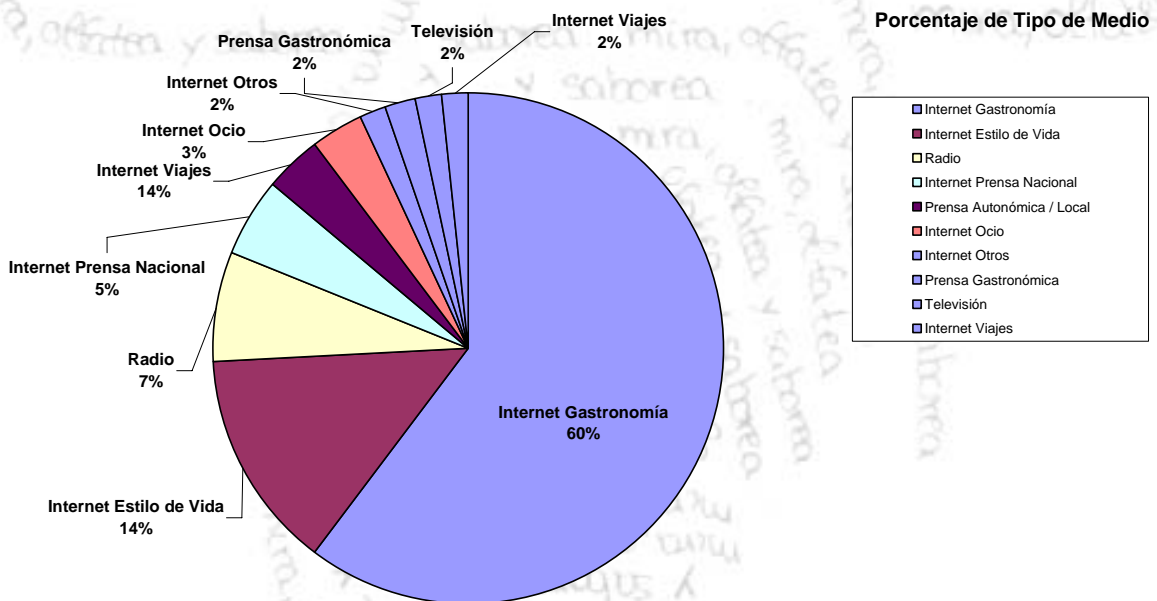




Tipo de publicación / medio



Porcentaje tipo de publicación





Valoración alcance en Redes Sociales

FACEBOOK

En esta red social se partía de 518 seguidores el 8 de octubre de 2015, día en el que se comenzó a trabajar con los contenidos de la VIII Semana de la Tapa Micológica. En la actualidad la red tiene 619 seguidores, por lo que en este periodo se han sumado más de cien.

En el siguiente gráfico, perteneciente a las estadísticas de la página de Asohtur en Facebook, se puede observar la evolución de los seguidores en los dos meses en los que se han trabajado los contenidos de la VIII Semana de la Tapa Micológica:

Total de Me gusta de la página hasta hoy: 619



PUNTO DE REFERENCIA

Se compara tu rendimiento promedio a lo largo del tiempo.

Total de Me gusta

Por otro lado, los contenidos que se han publicado en el periodo analizado han mostrado un importante alcance por parte de los seguidores de la página, con numerosas interacciones, tal y como se muestra en el siguiente gráfico, destacando especialmente los primeros días de noviembre, con picos que superaban las 3.700 actividades en la página:

Alcance total

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.



PUNTO DE REFERENCIA

Se compara tu rendimiento promedio a lo largo del tiempo.

Orgánico

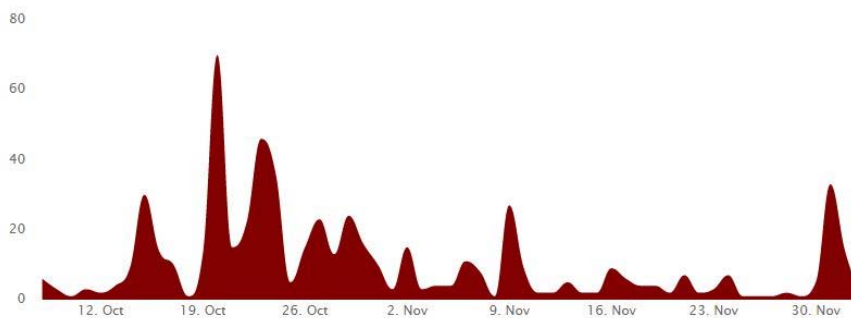
Pago


TWITTER:

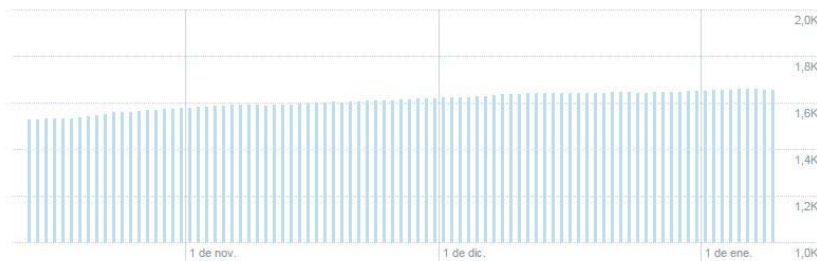
El perfil de Asohtur en Twitter se ha mostrado especialmente activo durante el periodo analizado. En cuanto a los seguidores se ha pasado de los 1526 a los 1655, por lo que se han ganado 129 seguidores desde el 8 de octubre.

En el siguiente gráfico se puede observar la evolución general de la cuenta desde el 8 de octubre al 3 de diciembre, destacando los 593 tweets publicados en ese periodo:

Asohtur

593 tweets de Oct 8, 2015 a Dec 3, 2015


La evolución de los seguidores en esta red social se refleja en el siguiente gráfico:

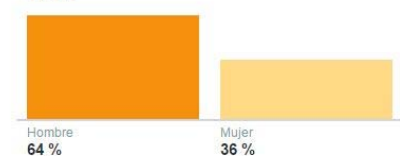


El tamaño de su audiencia de seguidores es de **1 655**

Son 127 más que hace exactamente 90 días. Ha conseguido cerca de 1 nuevos seguidores por día.

Intereses

Nombre de interés	% de la audiencia
Política y eventos de actualidad	59 %
Comedia (Películas y televisión)	57 %
Negocios y noticias	51 %
Noticias sobre películas e información general	46 %

Género




El número de impresiones durante el periodo ha superado las 40.400, tal y como se muestra en el siguiente gráfico, 709 al día:






Actividad de Tweets 8 de oct.-3 de dic. de 2015 [Exportar datos](#)

Sus Tweets consiguieron **40,4K impresiones** en este periodo de **57 días**








En los siguientes gráficos se analizan algunos de los tweets más retwiteados y los favoritos:

Tweets mas retwiteados

- 
 Asohtur @Asohtur October 8, 2015, 01:27 PM 5 4
 Tienes claro dónde comer las mejores setas? Te esperamos Soria, en la VIII Semana de la Tapa Micológica, del 23 de octubre al 2 de noviembre
- 
 Asohtur @Asohtur October 20, 2015, 12:12 PM 4 5
 Joan Roca destaca la peculiaridad de la cocina micológica soriana y cree que está en pleno avance #SetadeOro <https://t.co/nnN3041BTW>
- 
 Asohtur @Asohtur October 15, 2015, 11:36 AM 4 0
 Soria, paraíso de las setas en otoño. Ven y #reSetea <http://t.co/NYPzvcTejx>
- 
 Asohtur @Asohtur October 20, 2015, 10:39 AM 3 3
 Honrados de recibir hoy en Soria a Joan Roca para hacerle entrega de la Seta de Oro @CellerRocaBBVA Ven a Soria y #reSetea
- 
 Asohtur @Asohtur October 20, 2015, 12:59 PM 3 1
 "Soria es un referente, un pionero en la puesta en valor de la micología, también gracias a @CongresoSoria" Joan Roca en la

Mayoría de tweets favoritos

- 
 Asohtur @Asohtur October 24, 2015, 08:33 PM 2 5
 Este año, 15 de las tapas son aptas para celíacos. Alta cocina micológica en miniatura para todos! <https://t.co/ErZeulR4rw>
- 
 Asohtur @Asohtur October 22, 2015, 03:49 PM 3 5
 Empieza la VIII Semana de la Tapa Micológica y el Mercasetas. #reSetea y ven a Soria este fin de semana! <https://t.co/CYidrHPNGn>
- 
 Asohtur @Asohtur October 20, 2015, 01:30 PM 2 5
 Foto de familia de Joan Roca con cocineros y autoridades sorianas #reSetea #SetadeOro <https://t.co/hh9lNGgLz4>
- 
 Asohtur @Asohtur October 20, 2015, 12:12 PM 4 5
 Joan Roca destaca la peculiaridad de la cocina micológica soriana y cree que está en pleno avance #SetadeOro <https://t.co/nnN3041BTW>
- 
 Asohtur @Asohtur October 14, 2015, 12:03 PM 3 4
 Y este es el cartel de la VIII Semana de la Tapa Micológica de Soria <http://t.co/EuE8WKjmia>

