

Soria, 17 de marzo de 2011

NOTA DE PRENSA

“Los establecimientos participantes en la Semana de la Tapa de Trufa de Soria venden una media de 100 tapas por día en las tres primeras jornadas”

- **ASOHTUR, organizadora de este evento gastronómico, espera que la apacible meteorología del fin de semana aumente considerablemente el promedio de ventas.**

Alrededor de 100 tapas por día es el promedio de ventas que los establecimientos participantes en la Semana de la Tapa de Trufa de Soria 2011 han contabilizado durante los tres primeros días de esta edición que arrancó el lunes 14 de marzo y que concluye el domingo 20 de marzo.

ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo), organizadora de este evento gastronómico, espera que en los próximos días aumente notablemente esta media gracias, en gran medida, a la mejora de las condiciones meteorológicas que están previstas para los próximos días. Las lluvias caídas durante estos primeros tres días han sido un importante hándicap para que la rotación de clientes en los bares y restaurantes de Soria no haya sido mayor. Las previsiones optimistas se refuerzan al tener en cuenta que los días festivos del fin de semana concentran principalmente el porcentaje general más importante de ventas.

Por otro lado, la franja nocturna ha sido el periodo del día en el que se comprueba, por encima de la hora del aperitivo, un tráfico más elevado de personas que entran a degustar las tapas de Trufa Negra que han creado los 36 locales que toman parte en esta Semana de la Tapa de Trufa de 2011.

Para esta edición, los bares y restaurantes de esta Semana entregan a los clientes que consumen una tapa de Trufa Negra de Soria, boletos para el sorteo de un viaje de una semana a Menorca. El boleto ganador será aquel cuyo número coincida con el primer premio del Sorteo de la Lotería Nacional del sábado 26 de marzo de 2011.

Un jurado de expertos, coordinado por el Centro Integrado de Formación Profesional "La Merced", seleccionará entre los participantes la tapa ganadora del II Concurso Provincial de la Tapa de la Trufa. Los miembros del jurado determinarán el vencedor según los criterios de sabor, presentación y originalidad de su creación culinaria. El galardón de esta edición está dotado con un premio en metálico de 1.500 euros. El restaurante La Chistera (Soria) fue el ganador del Concurso de 2010 por la tapa 'Huevo de codorniz trufado con corteza de torreznillo y crema de hongos y trufa negra'.

El horario para la degustación de las tapas se establece desde las 13:00 hasta las 15:00 horas y desde las 20:00 hasta las 23:00 horas durante los días de celebración de la Semana de la Tapa de la Trufa.

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