

Soria, 10 de marzo de 2011

NOTA DE PRENSA

“El restaurante La Chistera acoge una exposición de tapas de la Semana de la Tapa de Trufa”

- Los 36 establecimientos que participan en esta edición entregarán con cada tapa un boleto para participar en el sorteo de un viaje a Menorca.

El restaurante La Chistera de Soria expondrá a lo largo del viernes 11 de marzo una muestra de la tapa que cada establecimiento servirá al público a lo largo de la Semana de la Tapa de Trufa de Soria 2011, que tendrá lugar del 14 al 20 de marzo. El público que desee ver las tapas que se podrán probar durante la Semana puede acercarse a este establecimiento a partir de las 12:30 horas de la mañana.

Cada uno de los 36 establecimientos que participan en esta Semana, organizada por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) y la Fundación Soriactiva de Caja Rural, y patrocinada, entre otros, por el Ayuntamiento de Soria, Caja Rural de Soria y el Patronato Provincial de Turismo de Soria, servirá a sus clientes una tapa que en su elaboración contiene Trufa Negra de Soria, variedad *Tuber Melanosporum*. Cada tapa se podrá degustar por un precio de dos euros. Este precio no incluye bebida.

Asimismo, los bares y restaurantes que toman parte en esta Semana entregarán a los clientes que consuman una tapa de Trufa Negra de Soria boletos para el sorteo de un viaje 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 mantendrá 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.

Entre otras metas, ASOHTUR persigue con esta segunda edición de la Semana de la Trufa de Soria, que se suma al resto de iniciativas desarrolladas en torno a este hongo como el Concurso Nacional de Cocina con Trufa para Jóvenes Cocineros, apuntalar Soria como provincia abanderada del gastroturismo micológico. La Asociación de Hostelería Soriana está convencida de los importantes beneficios que reporta la conversión de Soria como marca reconocible en este tipo de turismo.

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