

La alta cocina 'pondrá nota' a la gastronomía micológica de Soria

Soria y Turismo ha organizado, paralelamente al Congreso, la Semana de la tapa y un concurso de pinchos en el que se examinará a 15 restauradores de toda la provincia

SORIA. Aprovechar los ingredientes de la alta cocina, calidad, repercusión, experiencia y nivel, para aderezar la emergente gastronomía soriana. Este es el objetivo que persigue Soria y Turismo. Para ello, la empresa ha querido "sensibilizar" la celebración del I Congreso Micológico de Soria, organizado por la Junta de Castilla y León, y conseguir que sus asociados puedan disfrutar de la aportación de los grandes restauradores y, a la vez, ofrecer sus mejores creaciones al público de la calle y a los paladares más selectos.

Para ello Soria y Turismo ha organizado dos actividades paralelas al programa oficial. Por un lado, desde el 23 al 30 de octubre, se llevará a cabo la Semana Provincial de la tapa. Esta actividad, reunirá a cerca de cincuenta establecimientos de la provincia. Durante la primera reunión celebrada el jueves, restauradores de Almazán, Vimbasa, Covaleda, Agreda, Ólvega, Navaleón y El Burgo de Osma confirmaron su asistencia. Las tapas micológicas tendrán un precio de un 1,50 céntimo y se podrán adquirir a través de "bascas" en los propios bares participantes. Todas ellas se someterán a un veredicto popular y también al examen de un jurado profesional. Por otro lado, Soria y Turismo también ha confirmado que algunos miembros del Congreso participarán en una ruta por algunos



Una treintena de hosteleros acudieron el jueves a la reunión.

de los locales de la capital para catar in situ las elaboraciones micológicas. Junto a los premios del jurado popular y del profesional, los organizadores han establecido una distinción para la tapa que mejor represente la Dieta Mediterránea en colaboración con la Fundación Científica Caja Rural. El palmarés se completa con una distinción a la profesionalidad que reconocerá la imagen del producto final en la barra. Para elegir

este galardón se cuenta con la colaboración de la Escuela de Hostelería y Turismo.

Junto a este actividad se llevará a cabo el primer concurso de pinchos micológicos en el que participarán 15 restauradores tras la pertinente criba con premios de importante cuantía económica para los vencedores. En este caso, los cocineros deberán elaborar un pincho ante el jurado, que estará formado por cinco miembros del

congreso y cinco representantes de distintos sectores de la provincia. A priori, este acto no estará abierto al público, aunque desde la organización se estudia la posibilidad de emitirlo a través de Internet. Con ambas iniciativas, los restauradores sorianos tendrán la oportunidad de ser partícipes del Congreso Micológico, inaccesible por problemas de oferta para la gran mayoría de ellos.
S.B.

LA CIFRA

600

Soria y Turismo quiere que la Semana Provincial de la Tapa influya activamente en todos los restauradores sorianos. Por ello, ha remitido las bases por carta a más de 600 establecimientos. De todos modos, los interesados pueden encontrar todos los datos en la página web de la asociación.

JURADO

1 El jurado que elegirá al ganador del concurso de pinchos estará integrado por cinco miembros del Congreso, cocineros de reconocido prestigio, y cinco representantes de Soria.

2 De momento, se desconoce el nombre de los 15 restauradores que participarán en este concurso que, incluso, podría retrasarse en directo a través de Internet. En función de las solicitudes, se procederá a elegir a los finalistas.

FECHAS

● **Semana de la tapa.** Esta iniciativa de ámbito provincial se desarrollará del 23 al 30 de octubre.

● **Concurso de pinchos.** El concurso se llevará a cabo durante la jornada del 27 de octubre.

● **Congreso micológico.** Esta prestigiosa cita de alta cocina se celebrará los días 27 y 28 de este mes.

La Semana de la Tapa Micológica sorteará más de 500 premios

Desde hoy y hasta el 30 de octubre las excelencias de la gastronomía relacionada con las setas y los hongos se pueden disfrutar en 40 restaurantes de Soria capital y provincia

SORIA. La Semana de la Tapa Micológica arranca hoy en Soria capital, El Burgo de Osma, Almazán, Los Villares, Vinuesa y Molinos de Ración. Hasta el próximo día 30 de octubre la micología se dispone a reinar en las succulentas y deliciosas tapas que van a adueñarse de los mostradores de 40 restaurantes y bares. La iniciativa corre a cargo de Asotubar junto con la sociedad Soria y Turismo han organizado, dentro de esta semana gastronómica, el I Concurso Provincial de la Tapa Micológica y el Concurso de Pincho Micológico 'Soria Gastronómica', coincidiendo además con el Congreso Soria Gastronómica, que se celebrará los días 27 y 28 y en el que participarán grandes 'chefs' de la cocina española, como Ferrán Adriá. Para aprovechar el tirón y dar a conocer las excelencias de la gastronomía soriana, los cocineros de la tierra tendrán la ocasión de ser valorados por un jurado perteneciente al Congreso Soria Gastronómica, que concederá el premio al mejor pincho micológico.

Pero hasta ese momento, los sorianos ya pueden disfrutar desde hoy de la micología soriana puesta al servicio de la cocina en su versión más reducida (sólo por tamaño). Además, con cada tapa se entregará un boleto 'tasca y gana' con el que se entrará en el sorteo de más de 500 premios. Un fin de semana en Tenerife, 120 botellas de vino, balones, camisetas, fines de semana en hoteles y casas rurales, comidas en restaurantes, bares de cerveza... en total 572 premios han sido puestos en juego con el objetivo de involucrar a los sorianos. En ese sentido, el público también será protagonista a la hora de premiar la mejor tapa, concediendo con sus votos el Premio a la Mejor Tapa Micológica Popular, dotado con 1.000 euros.

Otros galardones puestos en línea son el Premio a la Mejor Tapa Micológica, que dará acceso a participar en el V Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid y está dotado con 1.000 euros y un placa; el Premio a la Mejor Tapa Mediterránea y el Premio



Distintas tapas presentadas por los restaurantes. HERALDO

al Mejor Mostrador. Los premios a las mejores tapas y a los boletos señalados con la suerte se entregarán el día 11 de noviembre a las 19:00 horas en el Centro Cultural Palacio de la Audiencia.

Ángel Mayor, presidente de Asotubar, el secretario general de este organismo, Miguel Soria junto a la directora gerente y el director de producto de Soria y Turismo, Alejandra Vitoria y José María Muñoz respectivamente, presentaron ayer ante los medios esta

semana gastronómica. Alejandra Vitoria destacó que "estar junto a Soria Gastronómica nos va a posicionar a nivel nacional e internacional, es una apuesta importante que puede tener Soria para lanzar un producto al mercado".

Los responsables del proyecto destacaron que esta iniciativa que ha sido una "carrera contra reloj" porque se ha querido hacer coincidir con el evento Soria Gastronómica y subrayaron el esfuerzo de las entidades colaboradoras,

LA CIFRA

1,5

Por un euro y medio, (el precio no incluye la bebida) se pueden disfrutar las tapas micológicas en los 40 establecimientos de la provincia y Soria capital que toman parte en la primera edición de la Semana de la Tapa que se desarrollará hasta el 30 de octubre. La capital soriana, El Burgo de Osma, Almazán, Los Villares, Vinuesa y Molinos de Ración son las localidades donde se celebra este evento.

HORARIO

En dos fases. El horario para la degustación de las tapas será de 13:00 a 15:00 y de 20:00 a 23:00 horas todos los días de la celebración de esta semana gastronómica.

HA DICHO

"Este es el comienzo a nivel hostelero de algo muy importante para la provincia de Soria"

ALEJANDRA VITORIA
Directora gerente de Soria y Turismo

entre las que se encuentra HERALDO DE SORIA.

La Semana de la Tapa Micológica es en definitiva, un proyecto que, según señalaron sus organizadores, tiene la intención de potenciar la micología como recurso turístico diferenciador, dinamizar el sector turístico soriano, incrementar el consumo dentro de Soria y crear un producto "específico y comercializable a medio plazo".

N.O.C.



SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA

EL BUSCA TAPAS

PRIMER CONCURSO PROVINCIAL DE TAPA MICOLÓGICA
SORIA DEL 25 AL 30 DE OCTUBRE DE 2008



Soria capital:

- | | | | |
|--------------------|-----------------------|-------------------------|-----------------------|
| 1.- Casa Garrido | 8.- Latino | 15.- Hotel Alfonso VIII | 22.- El Fogón |
| 2.- Avalon | 9.- Red Lion | 16.- La Posada | 23.- Chocolate a tres |
| 3.- El Templo | 10.- La Chistera | 17.- Santo Domingo | 24.- Alcores |
| 4.- Garoa | 11.- Capote | 18.- Cascante | 25.- Don Jamón |
| 5.- Apolonia | 12.- Rosel | 19.- Maroto | 26.- Kavanags's |
| 6.- Iruña | 13.- Café de San Blas | 20.- Alameda | 27.- Ventorro |
| 7.- Bar Herradores | 14.- Bar Patata | 21.- Yantea | 28.- Trashumante |
| | | | 29.- Hotel Leonor |



Soria provincia:

- 30.- La Casona de Molinos de Razón
- 31.- Casa Rural Los Villares
- 32.- Restaurante Antonio - Almazan



SEMANA de la Tapa MICOLÓGICA

SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA. PRIMER

PRIMER CONCURSO
DE TAPA M

SORIA DEL 23 AL 30



CASA GARRIDO /
Boletus en salsa sobre corazón de alcornoque con vestidas de panal y tostoncito de hojitas.



AVILÓN / Capricho de champiñón tostado con vinagre, gambas, champiñón y ricotta con crema de champiñón con tomillo.



SANTO DOMINGO / Nesque de Lanas con tosta de linces y crujiente de tomillo. Lanas, hongos, tomate, pan, aceite de oliva, cebolla, ajo y caldo de hongos.



ANTONIO DE ALMAZÁN / Bosque en estufa. Cebolla tosta con riscalos a piñón y aliante de tomate, pimientos, cebolla, trufa, nabos, panceta, pan, aceite de oliva y ajo.



YANTEA / Tornadé de patata con relleno micológico. Cilindro de patata relleno de boletus con espuma de foie y ricots con un toque de kish y aceite de trufa.



GARDA / Delicia de beronja asada con rullano de boletus con salsa de soja.



TEMPLO / Volán Choux Petit-Suisse relleno de Shitake cubierto de crema elaborada a baja temperatura e in llegar a la cocción.



CAPOTE / Rmón lido de hongos con frutos secos de temporada (hongos, patata, vino amantillado y nueces).



ALAMEDA / Boletus Boletus confitados con aroma de tomillo con mermeado de cebolla sobre tartarito.



BAR PATATA / Paseo por el bosque. Tapa de boletus confitados, mielera, hígado de pato escarapada con queso de trufa y vinagre de framboesa, queso con ajo y chocolate negro de acompañar.



ALCORES / Pastel tripartito (Boletus-phoca) con patata negra con cebolla confitada con vainilla y canela o listón de queso y sésamo.



BAR HERRADORES / Capricho llerados Hongos boletus y setas de campo en salsa cremosa cada en su concha de pasta brisa con cebolla confitada y trufa de queso.



CHOCOLATE A TRES / Puló de pasta relleno con toco de regado con sobe al piñón y hongos.



CAFÉ SAN BLAS / Boira de escabechados con guarnición de setas al aroma de tomillo de Valnuedero.



CHISTERA / Riscalos parivados con salsa de queso negro con jamón ibérico y cubierto con besamel y queso rallado.



DON JAMÓN / Jamón en la lección freccasado con boletus edulis, hongos, vinos dulces y patas.

CONCURSO PROVINCIAL DE TAPA MICOLÓGICA

CONCURSO PROVINCIAL
DE TAPA MICOLÓGICA
DE OCTUBRE DE 2008



LEONOR / Tapa micológica con mermelada de pimientos y sal de jamón, incluye boletus, seta de cardo, mermelada de cebolla, pimiento y reducción de vinos oscuros.



APOLONIA / Setas variadas asofreadas sobre tosta de pan y crema de queso.



LA CASINA DE MOLINOS DE RAZÓN / Fin de setas con mermelada de pimientos. Elaborada con boletus edulis, seta de cardo, pimiento, sende ruelo y jeringas.



TRASHUMANTE / Salsadito. Rullos e rajaritas con queso y confitura de tomate y semillas de amapala.



RED LYON / Tostada de hongos y huevo duro con pimienta y perejil.



ROSAL / Tostada de pollo con crema de setas en base de pan. Surtos de cardo, queso, nata, nuez moscada y pollo.



LATINO / Medallón de champiñones. Hoja de rabano de champiñones y ajo bañada con salsa de nata, queso, jamón y mahonesa y servida en pan tostado.



ALFONSO VIII / Chugui. Fusión de hongos y calabacín confitados en tosta con reducción de vinagre de módena.



LA POSADA / Caneloni y fongi. Canelones con carne picada, foie, cabello, trufa, basmati, arroz y boletus.



CASCANTE / Baccalao emulsionado con aceite de oliva, setas de cardo con ajos de siberia y perejil.



MAROTO / Boletus parmesano. Canelón relleno de hongos con crema de setas de cardo y piñón con una oblea de pasta y crema de amonita casera.



RUÑA / Fideua de hongos con viruta de zanahoria.



KAVANAGG'S / Tapa de champiñones con semara y salsa de pimiento rojo y pimienta verde.



LOS VILLARES / Espuma de setas con chips de boletus y jarabe de colmenillas con trufa.



EL POGÓN / Sinfonía de setas. Sinfonía de setas con risotto, ensalada, queso de bérico, repollo y salsa de trufa.



VENTORRO / Petit-Suise de boletus y foie con un culis de trufa del boca acompañado de gelatina de Pedro Jimenez.

De tapeo por la provincia

40 establecimientos de Soria participan en la Semana de la tapa micológica que busca ser un elemento diferenciador del turismo soriano

BELEN SANTOS

SORIA.—Soria acoge desde hoy y hasta el próximo 30 de octubre la semana de la tapa micológica, que por primera vez amplía su actuación a toda la provincia. En esta ocasión, no solo los establecimientos de la capital podrán participar en esta semana de la tapa, sino que por primera vez bares y restaurantes de Almazán, Villares, Molinos de Hozón, El Bergo de Osma y Vinuesa podrán participar en esta iniciativa.

Un total de 40 establecimientos de la provincia participarán en el I Concurso provincial de la tapa micológica, organizado por Asutur, que lidera Angel Mayor. En esta ocasión el precio de la tapa será de 1,50 euros para todas, una cantidad algo más elevada que en ocasiones anteriores, pero que busca elevar también la calidad de las tapas.

Una de las novedades será un cupón de rasca y gana que los consumidores recibirán al pedir su tapa y que tiene una doble función, por un lado votar para decidir la mejor tapa micológica popular (la más votada por el público) y por otro lado ofrecer a los consumidores más de 572 regalos que se esconderán en estos cupones y que servirán de incentivo para que se pidan más tapas.

Entre los premios a los que podrán acceder los consumidores con estos cupones de rasca y gana, destaca un viaje a Tenerife para dos personas, varias comidas en los diferentes restaurantes colaboradores, cámaras de vídeo, noches de hotel para dos personas, tarjetas señas, camisetas, balones, barbillos de cerveza y muchos más.

En cuanto a la constitución del jurado, estará formado por 9 expertos gastronómicos, cuya identidad se permanecerá oculta, y coordinado por dos restaurantes de renombre. Este jurado tendrá que elegir mejor tapa micológica, en lo que valorará la tapa bajo los criterios de sabor, presentación y originalidad. Este premio estará dotado con 1.000 euros y una placa distintiva y dará acceso a la participación en el V Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid.

También habrá un reconocimiento para la tapa micológica mediterránea. En esta categoría solo parti-

ciparán aquellas tapas cuyos ingredientes se ajusten a la dieta mediterránea y será premiado con un regalo y una placa según lo decida la Fundación Científica de Caja Rural. Finalmente se premiará también el mejor mixólogo. En este caso, el jurado estará nombrado por el Centro Específico de Formación Profesional en Soria en Hostelería y Turismo, que seleccionará al establecimiento ganador.

I Concurso de pinchos

Además del certamen provincial de la tapa micológica, el próximo lunes tendrá lugar el Concurso de pincho

micológico. A diferencia de la semana de la tapa, este certamen valorará in situ la elaboración de pinchos que se realizarán en el centro específico de Formación Profesional de Soria a partir de las 19.30 horas.

Los seleccionados presentarán su pincho ante un jurado compuesto por 10 personas, cinco de ellas participantes en el I Congreso Internacional de Micología, y otros cinco elegidos del ámbito académico, científico y deportivo de la provincia de Soria. El jurado valorará sabor, aroma, textura, imagen, tiempo de elaboración, facilidad de degustación y que incluya productos de Soria, para elegir a los dos pinchos ganadores.



XVIII Exposición micológica. El Palacio de la Audiencia acoge desde ayer una muestra sobre los hongos y el bosque, que permanecerá abierta al público hasta el próximo 25 de octubre. La exposición hace un recorrido muy didáctico por los distintos habitats micológicos de la provincia de Soria, recreados y perfectamente diferenciados.

TAPAS QUE CONCLUSAN

► SORIA

Bar Restaurante El Vertero
Fetel-Gusse de boletus y fuso con un mix de trufas del bosque.

Bar restaurante Petata
Miguelitos con trufas con una toalla de hígado de pato, acompañado de trufa, trufones, vino, jamón y membrillo.

Restaurante Nereo
Canelón salado de hongos con crema de setas y cardo y pincho con una oblea de pastas y crema de semola de trigo.

Bar Karavangli's
Champú con tomates y setas de puzos con queso y pan de ajo.
Restaurante Santa Dominga II
Crigiente de torremozco acompañado de hojitas de las setas, crema de hongos y flambeado.

Cervecería El Templo
Pasta de setas salada de sherry con trozo de una crema elaborada a baja temperatura con ligero toque.

Restaurante Goro
Példo de berberezo asado con trufas de boletus y salsa de setas.

Bar Restaurante Hernández
Hongos boletus y setas de cardo con cebolla caramelizada con su coque de pasta fría y fresas de postre.

Bar Restaurante Inria Plaza
Fideos de hongos con vinagre de manzana.

Restaurante Fogón del Silvador
Nicoles, endrinas, presa de Baco, repollo y cebolla de trufa.

Café Latino
Hoja de salmorejo de champiñones y ají picado con salsa de nata, queso, jamón y malbecos.

Pub The Red Lion
Pinchos y paletillas con trufas de hongos y trufa de setas.

Taverna Capote
Vino amonillado, trufas secas, hongos y patatas.

Café del Rosal
Setas de cardo, queso, nata, trufa, mozzarella y polio con base de coque y un seto una tostada.

Hotel Alfonso VIII
Fusión de hongos y calabacín con trufas en salsa con reducción de vinagre de Modena.

Restaurante Casa Garrido
Boletus en salsa sobre coque con silochaba con vinagre de parifari y bastoncillo de ajo salado.

Restaurante Yambó
Chimón de patata con queso de boletus y setas de feto.

Restaurante Chocolate Albus
Bife de pasta salada con bacalao re-

pasado con el pili y boletus.
Taverna Cascano
Raspas, setas de cardo con ajitas de calabaza y pan de ajo.

Cafetería Restaurante Alameda
Boletus con trufas con membrillo deshidratado en sartén.

Restaurante Alcega
Boletus, espárragos y trompeta, aderezado con cebolla confitada con un toque de queso y semola.

Restaurante Trufariente
Salsas crujientes con queso y trufas de setas con setas de cardo de queso.

Hotel Leonor
Trufa crujiente con membrillo de pan de ajo del pili y sal de ajo.

Hotel Valdeavero
Pasta fría salada de trufas y acompañado de setas vitonitas y vaso de crema de boletus.

Muelle Don Juan
Jamón fresco asado con boletus, endrinas, trufones, vino blanco y patata.

Restaurante la Posada
Cassioles con carne picada, foie, cebolla, nata, semola, menta y huevo.

Restaurante La Chistera
Nicoles con queso y setas de cardo con queso y trufas con jamón.

Café Teatro Avilán
Tostada con vinagreta, gambas y champiñón.

Cervecería Mochocho
Tostada de mel, seta con pasta de seta, huevo y tres setas de cardo con gambas al ajillo.

El Café San Blas
Bifé de escabechados con guarnición de setas en trufa de molinillo de Valdeavero.

► ALMAZÁN

Hotel Restaurante Antonio
Cebolla trufada con nicoles al pili y crigiente de torremozco.

Restaurante Pedro
Fusión de boletus con ajo de setas con un toque de queso y pan de ajo.

Restaurante Tiro de Hiena
Boletus salado con queso y crema de queso.

► VINUESA

Restaurante Bar Colijo
Nicoles, hongos y salsa roja elaborada con queso, tomate y calabaza.

► EL BURGOS DE OSMA

Cafetería Capital
Trufas de setas saladas con vinagre de manzana de Molinos.

► MOLINOS DE RAZÓN

Restaurante La Casaca
Pastas de hongos con chips de boletus y jamón de membrillo.

EL NORTE DE CASTILLA
NUEVES, 23 DE OCTUBRE DEL 2008

SORIA

Semana de la Tapa Micológica en la provincia

A partir de hoy y hasta el próximo jueves 30 de octubre, la provincia de Soria acoge la Semana de la Tapa Micológica. Un aperitivo que podrá ser adquirido por 1,50 euros en cuarenta establecimientos hosteleros de la capital soriana y de las localidades de Almazán, El Bergo de Osma, Los Villares, Molinos de Hozón y Vinuesa. Cada cliente recibirá además un boleto 'rasca y gana' que le dará opción a conseguir uno de los 572 regalos establecidos por la organización. Asimismo, se premiará la mejor tapa micológica con 1.000 euros y el acceso al V Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid. / ANDREA DEZ



Un establecimiento de la capital sirve tapas micológicas, ayer. GONCHA ORTEGA

La tapa micológica ya reina en los mostradores de bares y restaurantes

Muchos clientes empezaron ayer a degustar los sabores de las setas y hongos

SORIA. "Es un aliciente para superar la pereza que da el frío y vas a bares donde normalmente no sueles ir, es algo original, tenían que hacer más cosas así". Es la impresión de un grupo de amigas que se habían reunido ayer en el Bar Herradores para degustar una de las tapas micológicas que desde ayer y hasta el próximo día 30 se pueden disfrutar en 40 bares y restaurantes de Soria y la provincia.

La Semana de la Tapa Micológica, organizada por Asohtur y Soria y Turismo, comenzaba con buen pie y con expectación por parte de los clientes, que ya desde el meridiá empezaba a pedir

en los bares su correspondiente tapa. "La gente llega y pide la tapa, son pocos los que se enteran por casualidad", comentaba Nieves, del Bar Latino. "Por la mañana, los clientes ya han empezado a pedir tapas, aunque con el frío de estos días no han salido mucho, pero desde el viernes al mediodía y durante todo el sábado se va a notar, porque la gente se anima a salir más", explicaba Nieves quien destacaba lo positivo de esta iniciativa que "siempre ha ido bien, porque la gente hace rutas para probar las tapas de varios sitios, se pasan por varios bares y ya cenan de una forma distinta".

Aunque la semana dedicada a la

gastronomía micológica acababa de empezar, en el Bar Herradores al mediodía se habían servido ya 50 tapas. "Todos los años va muy bien, y cada vez elaboramos más las tapas y cuidamos más que todo esté en su punto, estas se sirven recién hechas", contaba Karina, dueña y cocinera del establecimiento ante una humeante y suculenta fila de tapas que se dispo-

nía a servir. Mientras, una clienta del bar comentaba que iniciativas como esta "se tienen que hacer siempre". También habían notado la afluencia de público con ganas de probar una de estas delicias en el Bar Capote aunque "no mucho, porque acabamos de empezar, seguramente que en los próximos días vendrá más gente", señalaba una de las camareras.

Y es que durante una semana la gastronomía micológica reina en Soria. Y la posibilidad de probar una deliciosa tapa por 1,50 euros junto a la oportunidad de conseguir más de 500 regalos seguro que no va a pasar despercebida.

NURIA OMEÑACA

Desde ayer al mediodía los clientes empezaban a pedir su correspondiente tapa micológica

Soria

"La vida interior necesita una casa confortable y una buena cocina"

David Herbert Lawrence. (1885-1930) Novelista británico.

CULTURA Y TURISMO | Soria Fusión arranca mañana en la capital con la calidad como seña de identidad y garantía de éxito. Veinticinco cocineros de prestigio internacional acercan a la provincia sus investigaciones, estudios y proyectos en gastronomía micológica.

CAPITAL MICOLÓGICA

El I Congreso Internacional sobre las setas y la trufa arranca mañana en Soria con aforo completo

La micología soriana y, especialmente su vertiente gastronómica, se convertirá durante dos días en el centro del mundo culinario con la rúbrica de los mejores cocineros del panorama internacional y el sello personal de nombres propios como Ferrán Adrià y Juan Mari Arzak. La celebración, lunes y martes, del Congreso Soria Gastronomía girará en torno al potencial micológico de la provincia y su traslado a las mesas más selectas con ponencias de primer nivel. La cita arrancará con acento local a manos de Carlos de Pablo, del restaurante bergalgués Casa Valdeca, con una conferencia sobre setas liofilizadas. Sergio Azagra, Joan Roca, Salvatore Tassa, Regis Marcón o Frederic Bos desfilarán por la improvisada cocina del Tirso de Molina en la mañana inaugural del Congreso.

Socía Gastronómica ha sido organizada por la Junta de Castilla y León, a través de la Consejería de Cultura y Turismo, y cuenta con la colaboración del Ayuntamiento y la Diputación de Soria (titular del Aula Magna donde se celebrará el congreso), así como de la Fundación Duques de Soria (sede de las conferencias, talleres y comidas), la Sociedad Soria y Turismo y Madrid Fusión.

María José Salguero, consejera de Cultura y Turismo, recuerda que Soria se convertirá gracias a la presencia de esta plejada de cocineros "en capital y

centro de atención del mundo de la micología, a través de las numerosas actividades programadas en torno a un producto gastronómico de tanta repercusión en la cocina, la industria y la economía de esta provincia, como son las setas". Ejemplo claro de esta trascendencia es el hecho de que el aforo se haya completado nada más anunciarse la celebración del congreso y que muchos restaurantes tanto de la provincia como de otros puntos de la geografía nacional e internacional se hayan quedado en lista de espera.

Concurso de pinchos

Paralelamente al Congreso y como broche final a las diferentes actividades incluidas en el programa gastronómico, se desvelará la identidad de los ganadores del concurso de pinchos del que ya se ha hecho público el nombre de los miembros del jurado que estará integrado por cocineros de prestigio y representantes de medios de comunicación. También se ha elaborado una ruta por los bares

de la ciudad para que se puedan degustar algunas de las tapas participantes en el Concurso Provincial, que arrancó el día 23 y concluirá el 30.

El jurado estará formado por Mercedes Molina, Decana de la Universidad Complutense de Madrid; Juan Marnal Ruiz, presidente Fundación Soria Científica; José Ramón García, presidente de la Asociación de Empresarios de Hostelería de Valladolid; Pedro Giménez Carbonell, presidente de la Asociación Bares y Dipsos de Zaragoza; un jugador del Numanza, y la directora de HERALDO DE SORIA, Silvia Garrote, por parte de Soria y Turismo.

Desde la propia organización de Madrid Fusión se ha elegido a Xavi Aguiló, periodista de varios medios de comunicación; Paz Iván, crítica de Sibaritas entre otros; el cocinero Sergio Azagra; la periodista de la revista MIA, Ana Lermendia, y Javier Pérez de Andrés, periodista de radio, prensa y TV Castilla.

Se valorará a la hora de decidir el ganador, el sabor, aroma, textura, imagen, tiempo de elaboración, facilidad de degustación, y que incluya productos de Soria.

Los 22 cocineros de cinco países y con 24 Estrellas Michelin son el mejor aval para este primer Congreso que surge con la calidad como seña de identidad y garantía y que promete ya su continuidad en próximos ejercicios.

HERALDO



LUISARRODREZ.COM

Mercado micológico

Dentro del abanico de actividades se ha incluido la celebración de un mercado de setas abierto al público y que se ha ubicado en la sala de exposiciones Antonio Machado. Durante los días del congreso se trasladará al claustro de la Fundación Duques de Soria. Como colofón a este evento también se ha puesto en marcha la tradicional semana gastronómica 'Buscasetas 08', que tendrá lugar entre los días 3

y 9 de noviembre. En ella podrán participar restaurantes de toda Castilla y León que presenten un menú degustación que consista de cinco platos cocinados con diferentes tipos de setas de la Comunidad que se ofertarán en sus establecimientos durante la semana de las jornadas. El nivel de los cocineros asistentes a la cita del lunes y el martes dará un especial relevancia a todos los actos.

Durante la jornada de clausura del Congreso también se dará a conocer el nombre del restaurador ganador del concurso de pinchos

"Soria se convertirá en la capital de la micología, un producto con gran repercusión en la cocina, la industria y la economía de la provincia"

RECURSOS

La provincia busca consolidarse como "la capital micológica a nivel internacional"



La provincia cuenta con recursos micológico pero, además, sabe ponerlos en valor. Los maestros de cocina que desde hace décadas vienen trabajando en Soria por acercar al plato lo mejor de las setas y las trufas y las empresas que alrededor del reino fungi han surgido, especialmente en la comarca pinariega, ponen de manifiesto que Soria está preparada para ser capital micológica a nivel internacional, según aventura ya la directora general de Turismo.

25 COCINEROS DE CINCO PAÍSES DIFERENTES | Fátima Pérez será la encargada de iniciar hoy el congreso hablando de 'Las otras setas'. Tras ella habrá dos días de intensa cocina de la mano de otros 24 maestros de prestigio internacional. Entre todos suman 22 Estrellas Michelin

ESTRELLAS DE LA COCINA



QUIQUE DACOSTA / El Poblet (Albacete) y cocinero de Sula (Madrid)

Quique Dacosta es un cocinero nacido en 1972 en Jacaranda de la Vera (provincia de Cáceres, España). Reside en Denia y desarrolla su arte en el restaurante El Poblet de Denia. En el Congreso ofrecerá una ponencia sobre setas y hongos en la cocina de un plato. Conspicuo surer el producto original con la estalicia en la presentación.



SERGIO AZAGRA / La Flor de Barbastra (Huesca)

'Trufas Negras, Secretos y Conocimientos' es el título de la ponencia que impartirá mallorquín joven cocinero osomense. Nacido en 1975 es uno de los representantes de la nueva generación de cocineros. Formado en los estudios de Arzak se ha consolidado al lado de Flor de Barbastra y su exitoso libro sobre micología y gastronomía con recetas para todos.



CARME RUSCALLEDA / Sant Pau (Barcelona)

Con poco más de cincuenta años, es la única mujer en el mundo que posee un total de 5 Estrellas Michelin repartidas en sus dos restaurantes de Sant Pol de Mar y su otro restaurante de Tokio. Inauguradora del movimiento de cocineras, tiene una ponencia sobre la trufa de verano y la potenciación de un hongo de perfil bajo. Una auténtica referencia en el mundo de la cocina.



CARMELO BOSQUE / Lluís Pastis (Huesca) y La Granada (Zaragoza)

Este cocinero aragonés ha insistido siempre en la calidad del producto y la búsqueda, incluso, de un pacto con los productores para mejorar la materia prima. Departará al lunes sobre trufas y otros cultivos con trufas negras. Con dos décadas de experiencia a sus 43 años y una Estrella Michelin en el palmarés.



JOAN ROCA / Celler de Can Roca (Gerona)

Joan Roca (1964) está al frente del Celler de Can Roca, donde realiza una cocina muy evolucionada que ha ido floreciendo con aspidular a serb de las raíces. Posee una calidad técnica impecable así como una capacidad innata para experimentar y buscar nuevas creaciones y sabores. Durante su estancia en Soria ofrecerá una conferencia sobre setas, sal y azúcar.



JUAN MARI ARZAK / Arzak (San Sebastián)

Representa la cuarta generación de la saga Arzak, una familia vasca que lleva más de un siglo entregada a la cocina. Con él, este restaurante cantarrino del Alto de Nizozua (San Sebastián) ha llegado a lo más alto. Su reto es hacer alta cocina teniendo siempre presente el gusto popular. El lunes, su conferencia versará sobre la magia de las setas.



FERRAN ADRIÀ / El Bulli (Gerona)

Cocinero de tremendo prestigio internacional, es un auténtico virtuoso de los fogones. Arte, tecnología y ciencia son palabras que se entremezclan a la hora de definir su cocina. Los asistentes al congreso del lunes y el martes podrán disfrutar con una clase magistral de Adrià, quién centrará su conferencia en las setas en el Bulli, su prestigioso restaurante en Roses.



Rosa Urbón Izquierdo | La directora general de Turismo de la Junta de Castilla y León anuncia que la "gran caldad" de este primer Congreso garantiza la continuidad de la muestra, que contará en próximas ediciones con mayor representación soriana.

No ha comenzado todavía y el éxito ya está garantizado. La directora general de Turismo de la Junta, Rosa Urbón Izquierdo, analiza lo que será este I Congreso Soria Gastronómica horas antes de su arranque.

¿De dónde nace Soria Gastronómica?

Es una iniciativa de la Junta que pretende poner en valor los recursos micológicos de la provincia de Soria. Nuestro planteamiento es el de un congreso específicamente dirigido a profesionales de la restauración. También pretendemos que pongamos y periódicamente especializarnos en temas gastronómicos o cocineros de forma directa la riqueza turística y micológica de la provincia.

¿Prevén darle continuidad?

Este primer congreso arranca con una calidad indiscutible en cuanto a los ponentes, que entre todos suman 22 Estrellas Michelin. Es el punto de partida para que Soria sea consolidada como capital micológica a nivel nacional y se le pretenda que esta cita tenga una gran calidad precisamente por eso, para garantizar su continuidad.

El año se completó prácticamente de inmediato, ¿valoran ampliarlo en un futuro?

No decantamos por esa ubicación porque es un congreso espe-

"Es una idea tan ilusionante que estrellas como Arzak o Adrià vienen sin cobrar"

cializado en hostelería y buscamos unas instalaciones que se adaptaran a esa orientación. El Aula Magna tiene la capacidad que tiene para las conferencias, pero además se van a hacer actividades en la sede de la Fundación Duques de Soria, que está al lado, y en la Escuela de Hostelería, como base de todas las instalaciones ya que se utilizarán sus cocinas y los alumnos de la escuela participarán activamente en el congreso cocinando con los grandes profesionales de la restauración. El complejo que se ha creado a través de estas tres infraestructuras era muy adecuado porque cumple con los requisitos que buscábamos. Facilita la celebración de las ponencias y sirve también para formar a los futuros restauradores que ahora están en la Escuela de Hostelería de Soria. Es el primer congreso y se ha



Rosa Urbón Izquierdo, DIRECTORA

¿Conseguir ya una calidad internacional pero, quizá, la presencia soriana ha sido un poco limitada. ¿Plantear poder dar cita a los maestros sorianos en próximas ediciones?

Por supuesto que sí. En esta ocasión se ha contado en todo momento de la organización con la Asociación de Hosteleros de Soria y con Soria y Turismo.

Aunque el primer ámbito ha sido de carácter internacional, con el propósito precisamente de garantizar una calidad y la continuidad de la cita, sabemos que hay cocineros con gran trayectoria en Soria que están haciendo cosas muy interesantes y los tendremos en cuenta en próximas ediciones.

Además, no hay que olvidar que, además del congreso, hay actividades paralelas como el concurso de trufas en que participan 40 hosteleros sorianos. Todos los

ponentes podrán disfrutar de los pinchos y tapas sorianos. No ha arrancado todavía el congreso pero el éxito está ya prácticamente garantizado viendo que al año está completo desde hace días. ¿Están satisfechos por esta respuesta inicial?

La verdad es que sí. Desde la Junta estamos muy ilusionados y cargando las tintas y apostando por este congreso. Pero queremos consolidarlo para que Soria sea capital de las setas a nivel internacional.

El mecenazgo es la parte de un todo y hay que unir la riqueza patrimonial, medio ambiental, cultural... con la gastronomía, unirlo todo para aprovechando esto, plantear un turismo gastronómico con proyección.

¿Ha costado conseguir que maestros de la cocina de prestigio internacional vengan a una cita de este tipo a Soria?

Están tan ilusionados con este proyecto que grandes estrellas como Arzak o Adrià no cobran por venir al congreso. Serán ilusionados por volver a Soria, porque muchos ya conocen la provincia, y porque es un tema muy atractivo. Los cocineros vienen a exponer sus cocinamientos pero también a aprender. Es un proyecto ilusionante para todos.

N. ZARAGOZA

CULTURA Y TURISMO | Los bares y restaurantes se llenan de clientes que se animan a probar la tapa micológica. Sólo ayer se comercializaron más del doble de todos los pinchos vendidos desde el pasado jueves, cuando comenzó la Semana de la Tapa Micológica en la provincia

PEQUEÑOS 'GRANDES'

Más de 30.000 tapas micológicas se han vendido ya entre los 40 establecimientos hosteleros que participan en el certamen provincial, según los datos de los 'rascas' entregados junto con cada tapa



A la izquierda, bar El Templo, ayer a la hora del vermouth. A la derecha, mercado micológico en los porches del instituto Antonio Machado de la capital. COPIA/CARRERA

A la hora del vermouth los bares estaban llenos. La gran mayoría de los clientes se interesaban por las tapas micológicas y los cocineros no daban abasto. En la plaza Herradores se rifa a fuego cocinado, alimentando a los comensales con las tapas, cada una elaborada de una forma diferente y personal. Y es que desde el 23 de octubre y hasta el próximo día 30 se puede disfrutar en 40 bares y restaurantes de la capital y la provincia una tapa micológica por 1,50 euros.

Más de 30.000 tapas se han degustado ya en los 40 establecimientos hosteleros de Soria con motivo de la primera Semana de la Tapa Micológica, según las cifras aportadas por la Asociación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohitur), una de las entidades organizadoras del evento, a partir de los 'rascas' entregados, explica a este periódico el presidente de la asociación, Ángel Mayor. Y es que por cada tapa el cliente recibe un 'rascas' que ofrece la oportunidad de conseguir más de 500 regalos.

En total, la organización ha editado 100.000 boletos para el concurso de regalos pero, tal y como indica Mayor, "nos conformamos con vender la mitad de las tapas, dado que

50.000 vendidas sería todo un éxito".

También esta edición incluye el primer concurso provincial de tapa micológica, lo que "contribuye a motivar a los establecimientos que se esmeran aún más si cabe en la elaboración de sus tapas". Y es que el certamen incluye premios a la mejor tapa micológica, a la mejor tapa micológica popular, a la tapa micológica mediterránea y también al mejor mostrador.

El presidente de Asohitur considera que la iniciativa está saliendo "de momento muy bien porque la gente se está animando a participar y degustar las tapas micológicas". Además, cree que los 'rascas' son un incentivo para los clientes, porque de esta forma pueden conseguir un regalo por el precio de la tapa.

No obstante, pese a que el tiempo acompañó en la jornada de ayer sábado, Mayor espera que haya más afluencia durante hoy domingo, dado que "hay mucha gente dispersa por el monte en busca de setas".

El horario para la degustación de las tapas es de 13.00 a 15.00 horas y de 20.00 a 23.00 horas hasta el próximo jueves, 30 de octubre.

Isabel Llorens Yozm

OPINIONES



PILAR LÁZARO/
Comarce

"De momento está funcionando muy bien porque la gente se interesa por probar la tapa con la que participamos", explica Pilar. En otros casos también ofrece la tapa a algunos de los clientes que sabe que les puede gustar igualmente, coincide en que hay más movimiento por los bares, sobre todo los días de fin de semana, cuando la gente tiene más tiempo para salir.



ÓSCAR ALMAJANO/
Cocinero

Cocinero del Café de San Blas, Óscar Almajano elaboró su tapa micológica, según se le iba ocurriendo, aunque hizo varias pruebas hasta conseguir su objetivo. Cree que iniciativas como ésta de la Semana de la Tapa son un apoyo para la hostelería. "Se nota que estos días hay más afluencia en los bares, la gente tiene un motivo para salir y degustar algo diferente", señala.



ANA ALEGRE/
Degustadora

Esta joven soriana quedó ayer con sus amigos para comer 'de tapas'. Considera que iniciativas como ésta son "una buena excusa para alternar por muchos establecimientos y por un día no comer de plato. Es algo diferente". A Ana Alegre le gustan mucho las setas, de modo que con las tapas micológicas es una buena forma de probar distintas especies y cocinadas de un modo muy variado.



BEATRIZ GIAQUINTA/
Degustadora

"Lo mejor de la organización de estas actividades es que se ponen de acuerdo todos los hosteleros de Soria para ofrecer un producto interesante", explica esta joven. Además, cree que "beneficia también a la gente porque si no no sale". También está convencida de que aunque en Soria no exista una tradición para el tapas, "se puede ir consolidando poco a poco".

de origen

Comprobar el origen de los platos de la cocina tradicional sorianita es una tarea que requiere de mucha paciencia y conocimiento de la historia local.

de virtudes

Salvo en los casos de las setas de la familia Amanita, la mayoría de los hongos comestibles tienen propiedades medicinales.

LA JUNTA CONVIERTE A SORIA EN CAPITAL INTERNACIONAL DE LA MICOLOGÍA

Recurso RICO, RICO

Los platos tradicionales sorianos poseen un valor gastronómico y terapéutico que se ha convertido en un recurso turístico de primer orden.

La Junta de Castilla y León ha convertido a Soria en la primera capital internacional de la micología. El programa de actividades incluye una muestra gastronómica, un curso de cocina y un taller de elaboración de platos tradicionales sorianos.

El objetivo de esta iniciativa es promover el turismo gastronómico y cultural de Soria, así como la conservación de los recursos naturales de la zona.

El programa de actividades incluye una muestra gastronómica, un curso de cocina y un taller de elaboración de platos tradicionales sorianos. La muestra gastronómica se celebrará el día 12 de octubre en el Hotel Soria, y el curso de cocina se celebrará el día 13 de octubre en el Hotel Soria. El taller de elaboración de platos tradicionales sorianos se celebrará el día 14 de octubre en el Hotel Soria.



de tapeo

Conocer los platos de la cocina tradicional sorianita es una tarea que requiere de mucha paciencia y conocimiento de la historia local.



Buscasetas 2008

El concurso de Buscasetas 2008 se celebrará el día 15 de octubre en el Hotel Soria. El objetivo de este concurso es promover el turismo gastronómico y cultural de Soria.



de jornadas

Las jornadas de micología se celebrarán los días 12, 13 y 14 de octubre en el Hotel Soria. El objetivo de estas jornadas es promover el turismo gastronómico y cultural de Soria.

Más de 43.000 tapas ponen el broche de oro a una Semana que quiere "crecer" en 2009



Alejandra Vitoria, José Manuel Gómez, Ángel Mayor y Carlos Pescador posan con el premio. DORCHA ORTEGA

Ampliar el aforo en el Congreso y dar proyección nacional al concurso de pinchos, metas de la próxima edición

SORIA. Es como si todos y cada uno de los sorianos de la capital hubieran catado una tapa o uno de cada dos de la provincia hubieran degustado una de estas creaciones. Esto es sólo un ejemplo que sirve para ilustrar la repercusión que ha tenido la Semana de la Tapa, que comenzó el pasado 23 de octubre y concluyó ayer, con un saldo de 43.250 raciones repartidas por los 40 establecimientos de la capital y la provincia que han participado.

Con estas cifras, tanto Asothur como Soria y Turismo han coincidido al calificar de "éxito" la celebración de este concurso con el que han querido aprovechar el tirón de Soria Gastronómica y su repercusión mediática nacional e internacional. El objetivo, cumplido " pese a las prisas", ha sido el de vender la riqueza culinaria de la provincia y, especialmente, la calidad de sus productos gastronómicos y el nivel emergente de sus restauradores. Los ganadores del concurso de tapas no se

conocerán hasta el próximo 11 de noviembre a las 21.00 horas durante un acto que se celebrará en la Audiencia.

El balance positivo llega acompañado de nuevos desafíos de cara a la próxima edición y el compromiso verbal de los organizadores de Soria Gastronómica de seguir apostando por el Congreso. Alejandra Vitoria, directora de Soria y Turismo, así lo subrayó al indicar que "nos han transmitido su satisfacción por los resultados, su deseo de volver y en la ruta por los restaurantes y bares, el buen nivel". Ángel Mayor, presidente de Asothur, añadió que "nuestra intención es crecer y conseguir que el concurso de pinchos pueda tener también

proyección regional y nacional". Entre las metas está también conseguir un mayor número de participantes en la Semana de la Tapa, pese a matizar que "la respuesta ha sido magnífica pese a la premura en la organización" y lograr también una mayor presencia en la provincia. La media de tapas vendidas en estos locales podría rondar las 300 por las 3.000 que han llegado a preparar algunos bares de la capital. Por último, Alejandra Vitoria y Ángel Mayor admitieron que "nos gustaría que la próxima edición de Soria Gastronómica tuviera más aforo para dar cabida a la lista de espera". Pese a todo, definieron la cita como "extraordinaria".

S.R.

Premio 'in extremis'

José Manuel Gómez López fue el ganador del primer premio de los rascas que se entregaban con la consumición de cada tapa. El agraciado, que disfrutará de una semana en Tenerife, vio como la fortuna le sonrió el martes cuando probó una nueva tapa en el restaurante Santo Domingo antes de acudir boca a mano al partido del Numancia. Curiosamente, durante la entrega de ayer, el ganador comentó que no era el primer

viaje que ganaba a Tenerife en un concurso de este tipo. José Manuel Gómez añadió que "me han gustado mucho las tapas, he probado bastantes y creo que había buen nivel". Carlos Pescador, dueño del restaurante Santo Domingo, también se mostró especialmente feliz por haber dado el premio 'grande'. Incluso lanzó un nuevo desafío de cara a la Semana Santa y la celebración de un concurso de limonadas y tortitas.