

MEMORIA



1ª semana



TAPAS
DE LA TRUFA

PRIMER CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA DE LA TRUFA
Semana del 8 al 14 de nov.
Soria 2010





1ª semana

TAPAS DE LA TRUFA



PRIMER CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA DE LA TRUFA
Semana del 8 al 14 de nov.
Soria 2010



PRESENTACIÓN

- ❁ El Diamante Negro, estrella de los hongos en la cocina, es el protagonista de esta I Semana de las Tapas de la Trufa Negra de Soria que, del 8 al 14 de noviembre de 2010, ASOHTUR programa con el objeto de multiplicar los diferentes valores turísticos, gastronómicos y sociológicos de este hongo que tiene en la provincia de Soria uno de los principales centros de producción tanto de España como del mundo.
- ❁ La meta de introducir progresivamente la trufa dentro del circuito gastronómico, no solo dentro de la cocina profesional sino también en la cocina doméstica del día a día, supone una de las premisas iniciales de la convocatoria de esta cita culinaria.



1ª semana



TAPAS DE LA TRUFA

PRIMER CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA DE LA TRUFA
Semana del 8 al 14 de nov.
Soria 2010



PRESENTACIÓN

- Con la participación de 31 establecimientos (28 radicados en la ciudad de Soria y 3 en pueblos de la provincia), la 1ª Semana de la Tapa de la Trufa Negra es uno de los eslabones de una cadena de acciones y actividades que tienen a la Trufa Negra de Soria como leit motiv.
- La presentación en octubre de 2010, en el Mercado de San Miguel de Madrid, del Proyecto de promoción activa La Tierra de la Trufa, coordinado por la Fundación Soriactiva de Caja Rural de Soria, y la convocatoria del Concurso Provincial de Cocina con Trufa para Jóvenes Cocineros, que tuvo lugar el 8 de noviembre y que también formaba parte del Proyecto La Tierra de la Trufa, fueron dos de los hitos del conjunto de eventos relacionados con la Trufa Negra.



1ª semana



TAPAS
DE LA TRUFA

PRIMER CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA DE LA TRUFA
Semana del 8 al 14 de nov.
Soria 2010



PRESENTACIÓN

- ❁ En cuanto al formato de la 1ª Semana de la Tapa de Trufa, la fórmula de desarrollo responde a la elaborada para la Semana de la Tapa Micológica por ASOHTUR, un formato que ya ha probado, desde su nacimiento, su practicidad para congeniar con los gustos y hábitos del consumidor.
- ❁ ASOHTUR confía en continuar puliendo y mejorando este modelo en futuras ediciones para avanzar en la capacidad de reconocimiento público y divulgación gastronómica de la Trufa Negra de Soria.



1ª semana



TAPAS DE LA TRUFA

PRIMER CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA DE LA TRUFA
Semana del 8 al 14 de nov.
Soria 2010



OBJETIVOS

- ❁ Sensibilizar a la población local sobre la importancia y exclusividad de la trufa como recurso patrimonial rural.
- ❁ Divulgar las virtudes culinarias de la trufa negra de Soria para incentivar su consumo o degustación entre el público.
- ❁ Establecer sinergias entre los distintos sectores económicos existentes en las zonas de actuación y el sector de la trufa que permitan utilizar este recurso como elemento diferenciador local que mejore la competitividad de los territorios.



1ª semana

TAPAS DE LA TRUFA



PRIMER CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA DE LA TRUFA
Semana del 8 al 14 de nov.
Soria 2010



OBJETIVOS

- Protección de una marca de calidad para la trufa de Soria.
- Ofrecer actividades complementarias en torno a la trufa, con el fin de fomentar y desestacionalizar el turismo rural, medioambiental y ecológico, especialmente en la época de recolección, que es la más floja turísticamente.



1ª semana

TAPAS DE LA TRUFA



PRIMER CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA DE LA TRUFA
Semana del 8 al 14 de nov.
Soria 2010



ACCIONES

- Un total de 31 establecimientos, 3 de ellos de la provincia de Soria participan en esta 1ª Semana de tapas de la Trufa, que se celebra entre los días 8 al 14 de noviembre.
- Los 31 establecimiento participantes entran a formar parte del I Concurso Provincial de la Tapa de la Trufa, donde cada uno de ellos confecciona una tapa de libre elección utilizando en su elaboración trufa negra, variedad "Tuber Melanosporum".
- A diferencia de las ediciones micológicas, este concurso lleva consigo un único premio a "La Mejor Tapa con Trufa".



1ª semana



TAPAS DE LA TRUFA

PRIMER CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA DE LA TRUFA
Semana del 8 al 14 de nov.
Soria 2010



ACCIONES

- Un jurado de expertos elegido por el Centro Integrado de Formación Profesional "La Merced", selecciona la tapa ganadora, valorando los criterios de sabor, presentación y originalidad.
- Por cada tapa consumida, el cliente recibirá un boleto con el que participa en el sorteo de un viaje para dos personas.
- El boleto ganador es aquel cuyo número coincide con el número premiado en el Sorteo de la Lotería Nacional del sábado 20 de noviembre de 2010.



1ª semana

TAPAS DE LA TRUFA



PRIMER CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA DE LA TRUFA
Semana del 8 al 14 de nov.
Soria 2010



CARTELERÍA

- ❁ Para la promoción de esta primera campaña de las tapas de la trufa se realiza la siguiente cartelería.
 - ❁ Cartel presentación campaña.
 - ❁ Cartel anunciador del evento.
 - ❁ Folletos planos.
 - ❁ Distintivos establecimiento colaborador.
 - ❁ Boletos sorteo viaje para el público.
 - ❁ Vales canjeables por tapas.
 - ❁ Diploma y cheque ganador concurso



1ª semana

TAPAS DE LA TRUFA



PRIMER CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA DE LA TRUFA
Semana del 8 al 14 de nov.
Soria 2010



CARTELERÍA



1ª semana

TAPAS DE LA TRUFA

PRIMER CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA DE LA TRUFA
Semana del 8 al 14 de nov.
Soria 2010



ESTABLECIMIENTOS DE SORIA

Restaurante ALCORCS
Hotel ALFONSO DE
Bos COORDO ANDRÉS NIENENZA
Bos ANTIGUA CASA LAYUNOVA
Paseo De BRINDO
Taberna CAPOTE
Taberna CASCARRE
Bos RESTAURANTE LA CEPHA
Hotel CREADE DE SORIA
Bos RESTAURANTE LA CRISTOLA

Restaurante CHOCOLATE A DICES

Bos RESTAURANTE EL GORRO
Restaurante ELLEN
Restaurante FOGON DEL SALADORA
Restaurante LAGA GARRIDO
Restaurante SIBANDA
Bos RESTAURANTE HERIZADORA
Bos RESTAURANTE PUEBLA PLAZA
CASA LAYUNO
Taberna LA NAVA
Bos RESTAURANTE LA POTAGA

Paseo DEL RED LION

CASA DEL PRINCE
Restaurante SANTI DOMINGO II
CASA DEL TEMPLO
Restaurante TRASCORRADO
Bos RESTAURANTE EL PORTO LO
ESTABLECIMIENTOS DE LA PROVINCIA
Hotel FUENTE DE PINARES (Soria)
CASA LAO DE LERIO (Soria)
CASA LOS VALLARES (Soria)



Cartel anunciador del evento



Cartel presentación campaña



Folleto plano



1ª semana

TAPAS DE LA TRUFA



PRIMER CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA DE LA TRUFA
Semana del 8 al 14 de nov.
Soria 2010



CARTELERÍA



Distintivo establecimiento colaborador



Boletos sorteo viaje



Vale tapa



Cheque premio ganador



Diploma ganador



1ª semana



TAPAS DE LA TRUFA

PRIMER CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA DE LA TRUFA
Semana del 8 al 14 de nov.
Soria 2010



CARTELERÍA

- Para promocionar la campaña se buzonea una parte de los folletos en Soria capital y Urb. Camaretas y el resto se reparten junto con los carteles anunciadores del evento en establecimientos participantes, locales e instituciones: Ayuntamiento, Patronato Provincial de Turismo, Junta de Castilla Y León, Casino Amistad Numancia, Escuela Hostelería, Caja Duero, Caja Rural, Agencias de Viajes, Hoteles, etc.
- Así mismo y conjuntamente con el resto de actuaciones realizadas en torno a la Trufa Negra de Soria (promoción Mercado San Miguel, I Concurso de Cocina), se realiza una campaña de promoción a través de medios de comunicación nacional con el objetivo de conseguir mayor repercusión.



1ª semana



TAPAS DE LA TRUFA

PRIMER CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA DE LA TRUFA
Semana del 8 al 14 de nov.
Soria 2010



NOTAS DE PRENSA

Soria, 5 de noviembre de 2010

NOTA DE PRENSA

Siete cocineros sorianos participarán en el I Concurso Nacional de Cocina con Trufa

- El concurso podrá ser visto en directo desde el salón del Concurso y a través de pantallas instaladas en estancias del Casino Amistad Numancia
- El periodista Chema Díez, de Cadena Ser Soria, junto a expertos cocineros narrará el desarrollo del Concurso que tendrá lugar el 8 de noviembre

Siete cocineros de la provincia de Soria estarán entre los 21 finalistas que formarán parte del próximo 8 de noviembre en el Concurso Nacional de Cocina con Trufa que tendrá lugar en el Casino Amistad Numancia de Soria. Los siete chefs elegidos en el proceso de selección realizado ayer son: Elena Lucas González (Restaurante La Cabaña, Navarrete); Francisco Castro Navarro (Restaurante Sordosca del Cía, Berlanga de Duero); Carlos Aldega Indurain (Parador de Turismo de Soria, Soria); Oscar García Matro (Restaurante Bukarte, Soria); Óscar Revilla Hevero (Restaurante Irachumante, Soria); Rafael de la Calle Bevo (Hotel Fermat, El Burgo de Osma) y José Ángel Sotelo Arenal (Restaurante Alcorce, Soria).

Además de los cocineros sorianos, concurrirán cocineros de Alcantar, Toledo, Albacete, Barcelona, Burgos, Madrid, Murcia, Navarra, Pontevedra, Valencia, Valladolid y Zaragoza. Todos ellos estarán presentes en este concurso que comenzará a las 09:00 horas en los salones de la primera planta del Casino Amistad Numancia.

Sobre una instalación equipada para que tres cocineros trabajen al mismo tiempo, los chefs dispondrán de 20 minutos para realizar siete platos de su receta. Sete de los platos serán catados por cada uno de los seis miembros del jurado, presidido por Mikel Marzá. Maestro de Cocina de Castilla y León, mientras que el séptimo quedará para ser expuesto a la vista del público que se dé cita.

© Huelva Tapa & Pinta P.º 42051 Soria, Tfn. 975 233 222 Fax. 975 233 223
hosp@hosp.es www.hosp.es

La repercusión que ha tenido el I Concurso de Cocina con Trufa en prensa, radio y televisión de ámbito nacional es uno de los motivos que lleva a ASOHTUR y a la Fundación Soriactiva a seguir apostando en los años sucesivos por la potenciación de este evento. Cadenas televisivas españolas se han hecho eco en sus noticiarios de máxima audiencia de este certamen enmarcado dentro de la Semana Gastronómica de la Trufa de Soria, que se celebra del 8 al 14 de noviembre. Esta sólida recepción afianza la idea de la creación del I Concurso de Cocina con Trufa como un escaparate para la difusión exterior de las cualidades culinarias de la Trufa Negra de Soria.

Sobre el transcurso de las actividades programadas de esta Semana Gastronómica de la Trufa, ambos organizadores se felicitan por el numeroso público que está acudiendo a las conferencias temáticas de la trufa, celebradas en el Casino Amistad Numancia. Al mismo tiempo, los organizadores confían en que, a medida que avance la semana, la cifra de clientes que acuden a los 31 establecimientos participantes en la Semana de la Tapa con Trufa se vaya incrementando en sintonía con la mejora de uno de los condicionantes más influyentes como es la situación meteorológica.

Soria, 5 de noviembre de 2010

Con el objeto de lograr una amplia difusión del evento, ASOHTUR y la Fundación Soriactiva, organizadores de este Concurso, realizaron una retransmisión televisiva de este Concurso que podrá ser seguida en directo desde pantallas instaladas en distintos espacios del Casino Amistad Numancia. Además, se han dispuesto alrededor de 130 butacas para el público que desee presenciar cómo se desenvuelven estos momentos de la cocina. La entrada al recinto es libre hasta completar el aforo.

El periodista de Cadena Ser Soria, Chema Díez, será el conductor del concurso. En la nominación, el periodista contará con la colaboración de restauradores profesionales que comentarán los fundamentos técnicos de las recetas.

La gala de entrega de premios tendrá lugar sobre las 20:00 horas en los salones del Casino Amistad Numancia.

Por otro lado, y dentro también de las actividades relacionadas con esta Semana Gastronómica de la Trufa, las tapas vendidas con motivo de la Semana de la Tapa con Trufa, programada del 8 al 14 de noviembre, tendrán un precio único de 2 euros después del acuerdo al que llegaron ayer los establecimientos participantes en la reunión celebrada. ASOHTUR considera que este precio de venta al público se corresponde con el elevado valor de una materia prima, la Trufa Negra de Soria, que supera hoy los 800 euros el kilogramo. No obstante, la organización ha dejado libertad a los bares y restaurantes participantes para que conformen ofertas conjuntas que incluyan tapa y bebida.

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

© Huelva Tapa & Pinta P.º 42051 Soria, Tfn. 975 233 222 Fax. 975 233 223
hosp@hosp.es www.hosp.es

Por otro lado, y dentro también de las actividades relacionadas con esta Semana Gastronómica de la Trufa, las tapas vendidas con motivo de la Semana de la Tapa con Trufa, programada del 8 al 14 de noviembre, tendrán un precio único de 2 euros después del acuerdo al que llegaron ayer los establecimientos participantes en la reunión celebrada. ASOHTUR considera que este precio de venta al público se corresponde con el elevado valor de una materia prima, la Trufa Negra de Soria, que supera hoy los 800 euros el kilogramo. No obstante, la organización ha dejado libertad a los bares y restaurantes participantes para que conformen ofertas conjuntas que incluyan tapa y bebida.

Soria, 11 de noviembre de 2010

NOTA DE PRENSA

"Medios de comunicación de ámbito nacional se hacen eco de la celebración del I Concurso Cocina con Trufa"

- Los organizadores dan por cumplido el objetivo de proyectar al exterior la asociación 'Soria y Trufa Negra'
- ASOHTUR y la Fundación Soriactiva fortalecerán este certamen gastronómico para colocarlo como referencia indiscutible de su ámbito

La excelente acogida que ha tenido el I Concurso de Cocina con Trufa por parte de los medios de comunicación y de los numerosos asistentes que siguieron el certamen, ha motivado que los organizadores de este evento, ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) y Soriactiva, Fundación de Caja Rural de Soria, hagan una valoración muy positiva de esta primera edición.

La repercusión que ha tenido el I Concurso de Cocina con Trufa en prensa, radio y televisión de ámbito nacional es uno de los motivos que lleva a ASOHTUR y a la Fundación Soriactiva a seguir apostando en los años sucesivos por la potenciación de este evento. Cadenas televisivas españolas se han hecho eco en sus noticiarios de máxima audiencia de este certamen enmarcado dentro de la Semana Gastronómica de la Trufa de Soria, que se celebra del 8 al 14 de noviembre. Esta sólida recepción afianza la idea de la creación del I Concurso de Cocina con Trufa como un escaparate para la difusión exterior de las cualidades culinarias de la Trufa Negra de Soria.

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

© Huelva Tapa & Pinta P.º 42051 Soria, Tfn. 975 233 222 Fax. 975 233 223
hosp@hosp.es www.hosp.es

Soria, 11 de noviembre de 2010

Para próximas ediciones, ASOHTUR y la Fundación Soriactiva se marcan como objetivo fortalecer el I Concurso de Cocina con Trufa con la intención de elevarlo como uno de los referentes insuperables de la cocina con trufa. Una de las variables consideradas por los organizadores para poder coincidir el I Concurso de Cocina, así como la Semana Gastronómica de la Trufa de Soria, con la época de recolección de la Trufa Negra de Soria es el momento del año.

Sobre el transcurso de las actividades programadas de esta Semana Gastronómica de la Trufa, ambos organizadores se felicitan por el numeroso público que está acudiendo a las conferencias temáticas de la trufa, celebradas en el Casino Amistad Numancia. Al mismo tiempo, los organizadores confían en que, a medida que avance la semana, la cifra de clientes que acuden a los 31 establecimientos participantes en la Semana de la Tapa con Trufa se vaya incrementando en sintonía con la mejora de uno de los condicionantes más influyentes como es la situación meteorológica.

En la suma de todas estas actividades que forman parte de la Semana Gastronómica de la Trufa, ambos organizadores se felicitan por el numeroso público que está acudiendo al concurrido español "Soria y Trufa Negra" como dos elementos indisolubles. Este es uno de los motivos de partida del proyecto de promoción activa de "La Trufa Negra", subvencionado por el Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino y en el que se integra esta Semana Gastronómica de la Trufa, que tiene entre sus premisas la materialización de la Trufa Negra de Soria como un recurso dinamizador de los sectores económico, social y turístico.

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

© Huelva Tapa & Pinta P.º 42051 Soria, Tfn. 975 233 222 Fax. 975 233 223
hosp@hosp.es www.hosp.es





1ª semana

TAPAS DE LA TRUFA



PRIMER CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA DE LA TRUFA
Semana del 8 al 14 de nov.
Soria 2010



DOSSIER DE PRENSA

Heraldo de Soria | Sábado, 6 de noviembre de 2010

Siete cocineros sorianos participarán en el I Concurso Nacional de Cocina con Trufa

El certamen se podrá ver en directo a través de pantallas instaladas en las estancias del Casino Amistad Numancia

de la Calle Bezos (Hotel Termal, El Burgo de Otina) y José Ángel Soto Azenso (Restaurante Alcores, Soria).

Además de los cocineros sorianos, concursarán cocineros de Alicante, Toledo, Albacete, Barcelona, Burgos, Madrid, Murcia, Navarra, Pontevedra, Valencia, Valladolid y Zaragoza. Todos ellos estarán presentes en este certamen culinario, que arrancará a las 09.00 horas en los salones de la primera planta del Círculo Amistad Numancia.

SORIA. Siete cocineros de la provincia de Soria estarán entre los 21 finalistas que tomarán parte el próximo 8 de noviembre en la primera edición del Concurso Nacional de Cocina con Trufa, organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) y la Fundación Soriactiva, y que tendrá lugar en el Círculo Amistad Numancia de Soria, según informaron ayer fuentes de la organización.

Los siete chefs elegidos en el proceso de selección realizado este jueves son: Elena Lucas González (Restaurante La Lobina, Navaleón); Feliciano Catalina Moreno (Restaurante Senderos del Cid, Berlanga de Duero); Carlos Aldea Jordana (Parador de Turismo de Soria, Soria); Oscar García Murina (Restaurante Balaarte, Soria); Oscar Revilla Herrero (Restaurante Trashumante, Soria); Rafael

Sobre una instalación equipada para que tres cocineros trabajen al mismo tiempo, los chefs dispondrán de 20 minutos para realizar siete platos de su receta. Tal y como adelantó este periódico, el jurado estará presidido por Millán Maroto, Maestro de Cocina de Castilla y León.

Con el objeto de lograr una amplia difusión del evento, la organización prevé realizar una retransmisión televisiva, que se podrá seguir en directo a través de las pantallas instaladas en distintos espacios del Círculo Amistad Numancia. Además, se han dispuesto alrededor de 150 butacas



Asohtur hizo el año pasado una exhibición de recolección de trufa. © HERALDO

para el público que desee presenciar cómo se desenvuelven estos maestros de la cocina. La entrada al recinto es libre hasta completar el aforo. El periodista de la Cadena Ser Soria, Chema Díez, será el conductor del concurso. La guía de entrega de premios está prevista que tenga lugar sobre las 20.00 horas en las mismas instalaciones del Casino Amistad Numancia.

Las tapas, a dos euros

Por otro lado, y dentro también de las actividades relacionadas con esta Semana Gastronómica de la Trufa, las mismas fuentes informaron de que las tapas vendi-

das con motivo de la Semana de la Tapa con Trufa, programada del 8 al 14 de noviembre, tendrán un precio único de dos euros después del acuerdo al que llegaron este jueves los establecimientos participantes en la reunión celebrada. Asohtur considera que este precio de venta al público se corresponde con el elevado valor de una materia prima, la Trufa Negra de Soria, que supera los 800 euros el kilogramo. No obstante, la organización ha dejado libertad a los bares y restaurantes participantes para que conformen ofertas conjuntas que incluyan tapa y bebida.

HERALDO

DIARIO DE SORIA. VIERNES 5 DE NOVIEMBRE DE 2010

Actividades de la promoción activa de la trufa soriana

El 14 de noviembre. Primera semana de la Tapa con Trufa. Participación 30 establecimientos del territorio provincial.

El 8 de noviembre. De 9.00 a 12.00 horas. Primer certamen gastronómico con trufa. Lugar de celebración: Círculo Amistad Numancia. 21.000 euros. Conducido por Chema Díez.

El 8 de noviembre. 13.30 horas.

El 14 de noviembre. Primer concurso de la Tapa con Trufa. Participación 30 establecimientos del territorio provincial.

El 8 de noviembre. De 9.00 a 12.00 horas. Primer certamen gastronómico con trufa. Lugar de celebración: Círculo Amistad Numancia. 21.000 euros. Conducido por Chema Díez.

El 8 de noviembre. 13.30 horas.

El 14 de noviembre. Primer concurso de la Tapa con Trufa. Participación 30 establecimientos del territorio provincial.

El 8 de noviembre. De 9.00 a 12.00 horas. Primer certamen gastronómico con trufa. Lugar de celebración: Círculo Amistad Numancia. 21.000 euros. Conducido por Chema Díez.

El 8 de noviembre. 13.30 horas.

El 14 de noviembre. Primer concurso de la Tapa con Trufa. Participación 30 establecimientos del territorio provincial.

El 8 de noviembre. De 9.00 a 12.00 horas. Primer certamen gastronómico con trufa. Lugar de celebración: Círculo Amistad Numancia. 21.000 euros. Conducido por Chema Díez.

El 8 de noviembre. 13.30 horas.

El 14 de noviembre. Primer concurso de la Tapa con Trufa. Participación 30 establecimientos del territorio provincial.

El 8 de noviembre. De 9.00 a 12.00 horas. Primer certamen gastronómico con trufa. Lugar de celebración: Círculo Amistad Numancia. 21.000 euros. Conducido por Chema Díez.

El 8 de noviembre. 13.30 horas.

Soria potenciará la trufa como elemento generador de riqueza en la provincia

La capital aspira a ser referente nacional en producción y comercialización de este hongo



En la foto, el alcalde de Soria, Miguel Ángel López, en la presentación de los productos de la trufa.

El alcalde de Soria, Miguel Ángel López, ha anunciado que la provincia de Soria se convertirá en un referente nacional en la producción y comercialización de este hongo. López, acompañado por el secretario de Turismo, Carlos Aldea, y el delegado de Turismo, Rafael Revilla, ha presentado los productos de la trufa en un acto celebrado en la capital de la provincia.

Por su parte, Andrés García, director de Turismo, explicó que uno de los objetivos de la provincia es convertir a Soria en un referente nacional en la producción y comercialización de este hongo. García explicó que uno de los objetivos de la provincia es convertir a Soria en un referente nacional en la producción y comercialización de este hongo.

HERALDO DE SORIA

12 kilómetros de la N-111 concentran 30 accidentes y seis fallecidos

Los accidentes mortales se produjeron entre los kilómetros 107 y 123 de esta vía

El Papa consagra la basílica de la Sagrada Familia

Participación no permitida en El Tívoli los contenedores

El Papa consagra la basílica de la Sagrada Familia

Participación no permitida en El Tívoli los contenedores



Se celebró el primer premio de la provincia de Soria en el marco de la celebración de la carrera de Enduro

Lunes, 8 de noviembre de 2010 | Heraldo de Soria

Soria es desde hoy la capital de la trufa con talleres y degustaciones

Diego Guerrero, chef distinguido con una estrella Michelin, ofrecerá esta tarde la primera conferencia

El concurso se extenderá hasta las 15.00 horas. La entrega de premios se efectuará tras otro de los 'platos fuertes' de esta primera jornada: la conferencia del cocinero Diego Guerrero. El chef del Club Allard de Madrid cuenta con una estrella Michelin. La trufa en mi cocina' es el título de la conferencia que impartirá a partir de las 19.30 horas.

SORIA. La trufa será la gran protagonista de esta semana. Charlas, talleres de cocina, catas y el Concurso Nacional de Jóvenes Cocineros de la Trufa en Soria serán algunas de las actividades propuestas por la Asociación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) y Soriactiva en la primera edición de la Semana de la Trufa. Diversas estancias del casino Círculo Amistad Numancia (el salón Gerardo Diego para las conferencias; el salón de bacarrat, para los talleres y demostraciones culinarias) acogerán estas actividades que se inician hoy lunes y continuarán hasta el próximo 13 de noviembre.

A las 9.00 horas de hoy arranca la primera edición del Concurso Nacional de Jóvenes Cocineros de Trufa en Soria en el que participarán 21 chef, siete de ellos de la provincia de Soria. Cada uno de los participantes tendrá 20 minutos para elaborar un plato confeccionado con este suculento ingrediente.

HERALDO



1ª semana

TAPAS

DE LA TRUFA

PRIMER CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA DE LA TRUFA
Semana del 8 al 14 de nov.
Soria 2010



4 | GALERÍA

GALERÍA

gastonomía



De arriba abajo y de izquierda a derecha, Oscar García, el jurado en la...

EL JURADO

PRIMER PREMIO
Antonio Cavaleiro García, Restaurador El Balcón, Huesca. Sabor de cerdo guisado con trufa negra y trufa...

ACCÉSIT
Oscar García Martín, Restaurador de la Peña Soria, Huesca. Sabor de cerdo...

RECOMENDADOS
Diego Lacort García, Restaurador La Cabaña, Madrid. Trufa de cerdo con trufa negra y trufa...

ACCÉSIT
Rubén Barrechán, Restaurador Top Cocina, Madrid. Sabor de cerdo...

PARTICIPANTES
Iván Molero Martínez, Restaurador Bar de la Universidad, Madrid. Sabor de cerdo...

PARTICIPANTES
Iván Molero Martínez, Restaurador Bar de la Universidad, Madrid. Sabor de cerdo...

PARTICIPANTES
Iván Molero Martínez, Restaurador Bar de la Universidad, Madrid. Sabor de cerdo...

PARTICIPANTES
Iván Molero Martínez, Restaurador Bar de la Universidad, Madrid. Sabor de cerdo...

PARTICIPANTES
Iván Molero Martínez, Restaurador Bar de la Universidad, Madrid. Sabor de cerdo...

PARTICIPANTES
Iván Molero Martínez, Restaurador Bar de la Universidad, Madrid. Sabor de cerdo...

PARTICIPANTES
Iván Molero Martínez, Restaurador Bar de la Universidad, Madrid. Sabor de cerdo...

PARTICIPANTES
Iván Molero Martínez, Restaurador Bar de la Universidad, Madrid. Sabor de cerdo...

PARTICIPANTES
Iván Molero Martínez, Restaurador Bar de la Universidad, Madrid. Sabor de cerdo...

PARTICIPANTES
Iván Molero Martínez, Restaurador Bar de la Universidad, Madrid. Sabor de cerdo...

PARTICIPANTES
Iván Molero Martínez, Restaurador Bar de la Universidad, Madrid. Sabor de cerdo...

PARTICIPANTES
Iván Molero Martínez, Restaurador Bar de la Universidad, Madrid. Sabor de cerdo...

PARTICIPANTES
Iván Molero Martínez, Restaurador Bar de la Universidad, Madrid. Sabor de cerdo...

PARTICIPANTES
Iván Molero Martínez, Restaurador Bar de la Universidad, Madrid. Sabor de cerdo...

PARTICIPANTES
Iván Molero Martínez, Restaurador Bar de la Universidad, Madrid. Sabor de cerdo...

PARTICIPANTES
Iván Molero Martínez, Restaurador Bar de la Universidad, Madrid. Sabor de cerdo...

PARTICIPANTES
Iván Molero Martínez, Restaurador Bar de la Universidad, Madrid. Sabor de cerdo...

PARTICIPANTES
Iván Molero Martínez, Restaurador Bar de la Universidad, Madrid. Sabor de cerdo...

TOLEDO SE LLEVA LA PALMA CON LA TRUFA

SEMANA DE LA TAPA TRUFADA

Hasta el 14 de noviembre pueden degustarse en 21 establecimientos

La primera edición de la Semana de la Tapa de la Trufa comenzó ayer en 21 establecimientos de la provincia. Al...

El jurado, presidido por el Maestro de Cocina de Castilla y León Miguel Moreno, decidió conceder a Antonio Cavaleiro el primer premio, dotado con 2.000 euros, por su creación de 'Babo de cerdo...

El jurado estuvo compuesto, además de por Miguel Moreno, por el cocinero Oscar García por su elaboración de 'Representación de un trufa', Antonio ganadores participó en una final en la que...

El jurado estuvo compuesto, además de por Miguel Moreno, por el cocinero Oscar García por su elaboración de 'Representación de un trufa', Antonio ganadores participó en una final en la que...

El jurado estuvo compuesto, además de por Miguel Moreno, por el cocinero Oscar García por su elaboración de 'Representación de un trufa', Antonio ganadores participó en una final en la que...

El jurado estuvo compuesto, además de por Miguel Moreno, por el cocinero Oscar García por su elaboración de 'Representación de un trufa', Antonio ganadores participó en una final en la que...

El jurado estuvo compuesto, además de por Miguel Moreno, por el cocinero Oscar García por su elaboración de 'Representación de un trufa', Antonio ganadores participó en una final en la que...

El jurado estuvo compuesto, además de por Miguel Moreno, por el cocinero Oscar García por su elaboración de 'Representación de un trufa', Antonio ganadores participó en una final en la que...

El jurado estuvo compuesto, además de por Miguel Moreno, por el cocinero Oscar García por su elaboración de 'Representación de un trufa', Antonio ganadores participó en una final en la que...

El jurado estuvo compuesto, además de por Miguel Moreno, por el cocinero Oscar García por su elaboración de 'Representación de un trufa', Antonio ganadores participó en una final en la que...

El jurado estuvo compuesto, además de por Miguel Moreno, por el cocinero Oscar García por su elaboración de 'Representación de un trufa', Antonio ganadores participó en una final en la que...

El jurado estuvo compuesto, además de por Miguel Moreno, por el cocinero Oscar García por su elaboración de 'Representación de un trufa', Antonio ganadores participó en una final en la que...

El jurado estuvo compuesto, además de por Miguel Moreno, por el cocinero Oscar García por su elaboración de 'Representación de un trufa', Antonio ganadores participó en una final en la que...

El jurado estuvo compuesto, además de por Miguel Moreno, por el cocinero Oscar García por su elaboración de 'Representación de un trufa', Antonio ganadores participó en una final en la que...

El presidente del jurado quiso hacer gala del "gran nivel" profesional que concurren al certamen y afirmó que "ya que Soria ha iniciado este certamen, que no se quede aquí, hay que continuar y también mostrar en lo que nos posibilite". En este sentido, destacó con sus palabras "la calidad en esta jornada de trufa para que se pueda emplear el producto fresco y los platos sean representativos".

Tierras y avanos
El cocinero alavés Diego Guerrero fue la primera encargada de preparar los galardonados. El palanquero con uno de los trofeos más importantes por la crítica gastronómica destacó el nivel de los participantes y el uso de uno de los elementos más en boga en la alta cocina: las trufas. "Es un denominador común entre los jóvenes cocineros. Un color referente a los grandes cocineros que usan estas especias y trufas de identidad con esta corte de trufa". Para Guerrero, la trufa negra es un producto ya consolidado en los fogones españoles más exclusivos. "Es un producto que se emplea más hoy en la alta cocina que en la que es la cocina tradicional", resalta el chef, que añade, "en todo caso, es la trufa en fresco y de Soria, mucho mejor". Por su parte, el candidato húngaro Béla Bencsik afirmó que "la trufa es un ingrediente que aporta un toque especial a los platos que se elaboran con ella".

En cuanto a los dos reconocimientos de la Semana de la Trufa, Cavaleiro y Barrechán, el Maestro de Cocina de Castilla y León indicó que "ha sido una pena que no hubiese más premios, pero de este modo ha habido ganadores reconocidos públicamente también como ganadores".

4 | SORIA

Asohtur pretende desarrollar actividades gastronómicas de micología cada medio año

La idea es potenciar los hongos con semanas como la concluida ayer de 'La tierra de la trufa'

De hecho, el presidente de los hosteleros sorianos recordó la jornada del sábado, en la que 23 medios nacionales disfrutaron de una jornada de caza de trufa con perro en Abellán. "Ha sido una gran acogida porque también han tenido oportunidad de probar las tapas de trufa, se han hecho muy buenos amigos y se han hecho muy buenas relaciones".

Por su parte, el presidente de la Fundación Soractiva, Anselmo García, se sumó a estas optimistas apreciaciones e indicó que la representación de 'La tierra de la trufa' ha sido "muy positiva de lo que experimentamos organizando por la actividad de promoción que tuvimos en Madrid en el Mercado de San Miguel, con una difusión de más de 100 medios de comunicación". García quiso hacer una valoración de todos los actos incluidos en el programa. Así, de la Jornada Gastronómica de la Trufa en Molina de Aragón destacó el "nivel" de esta iniciativa "interregional".

Con esta actividad se cierra temporalmente hasta febrero el calendario de actividades del proyecto 'La tierra de la trufa', financiado por el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (MARM) a través de los fondos FEADERL. La intención es "dar continuidad" a este programa buscando subvención para cuatro años más. Asimismo, se trabaja para que cada año sea la provincia cuasante con una actividad relacionada con el mundo de la micología aplicada a las creaciones culinarias.

"Corremos el riesgo de que la trufa no cuasante porque tan sólo ha salido cinco días que se ha celebrado la micológica, pero tratamos que cumplamos los objetivos pactados con el MARM y el final el resultado ha sido muy positivo", indicó el presidente de Asohtur, Ángel Moyor. Así, ambas entidades organizadoras se preparan para trabajar en otros eventos que pongan en valor la trufa, como ferias en febrero de Logroño y en Molina de Aragón (Guadalajara), que también está incluido en este proyecto. "Entre enero y marzo es la caza de la trufa y lo lógico sería que durante estos meses los restaurantes tuvieran una oferta para elaborar sus platos y ensaladas, porque la caza de la trufa tiene muchos meses", insistió Moyor.

Lunes, 15 de noviembre de 2010 | Heraldo de Soria



Organización de cacería por trufa en Abellán en el Cañón de Gredos.

Michela y el cocinero soriano, así que nos damos por satisfechos", dijo.

También aludió al "nivel" de las degustaciones en el Cañón, "con 20 personas cada día" e indicó sobre la caza de trufa "la segunda que se ha hecho en todo el país". "Ahora queremos tener financiación para otros cuatro años porque tenemos visto que la financiación, conchy", concluyó.

S.L.O.

EL MUNDO DIARIO DE SORIA

1.000 familias en Soria tienen a todos sus miembros en paro

La estrategia de la Soria ya está en marcha. Madrid y Valladolid como objetivos

El Ayuntamiento de Soria ha aprobado un plan de emergencia para el paro

El Ayuntamiento de Soria ha aprobado un plan de emergencia para el paro

El Ayuntamiento de Soria ha aprobado un plan de emergencia para el paro

El Ayuntamiento de Soria ha aprobado un plan de emergencia para el paro

El Ayuntamiento de Soria ha aprobado un plan de emergencia para el paro

El Ayuntamiento de Soria ha aprobado un plan de emergencia para el paro

El Ayuntamiento de Soria ha aprobado un plan de emergencia para el paro

El Ayuntamiento de Soria ha aprobado un plan de emergencia para el paro

El Ayuntamiento de Soria ha aprobado un plan de emergencia para el paro

El Ayuntamiento de Soria ha aprobado un plan de emergencia para el paro

El Ayuntamiento de Soria ha aprobado un plan de emergencia para el paro

Viernes, 24 de diciembre de 2010 | Heraldo de Soria

La Chistera gana la primera edición de la Semana de la Trufa

Un huevo de codorniz trufado, rebosado en toremazillo y salsa de hongos conquistó al jurado

que depositó su voto en el bar La Niña. Durante la semana se vendieron más de 55.000 unidades.

El artefacto de la tapa ganadora, José Antonio Antón Aguilera, confesó que además de los 1.500 euros en los que consistía el galardón, este reconocimiento por su trabajo había sido "un gran regalo para conmemorar que ahora cumplimos 15 años desde que Víctor Chistera traspasó el negocio". Explicó que el proceso con el que se había ganado el paladar del jurado, compuesto por profesores del Centro Integrado de Formación Profesional La Merced, había consistido en congelar los huevos trufados y después rebosarlos en toremazillo con tinta de sepia para después volver a congelarlo y freírlo. Estaba acompañado de una salsa de hongos con...

trufa. Esta sencilla idea consiguió que se vendieran durante la semana 1.668 unidades.

En Fitur 2011. Por otra parte, el presidente de Soractiva, Anselmo García, indicó que el MARM "nos ha invitado a participar en Fitur 2011", que se celebrará del 19 al 23 de enero en Madrid. Será un escaparate más para "hacer de Soria un referente de la trufa".

S.L.O.



En el centro, el artefacto de la tapa ganadora de la Chistera, José Antonio Aguilera.

El Ayuntamiento de Soria ha aprobado un plan de emergencia para el paro

El Ayuntamiento de Soria ha aprobado un plan de emergencia para el paro

El Ayuntamiento de Soria ha aprobado un plan de emergencia para el paro

El Ayuntamiento de Soria ha aprobado un plan de emergencia para el paro

El Ayuntamiento de Soria ha aprobado un plan de emergencia para el paro

El Ayuntamiento de Soria ha aprobado un plan de emergencia para el paro



ASOHTUR
Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo



1ª semana



TAPAS DE LA TRUFA

PRIMER CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA DE LA TRUFA
Semana del 8 al 14 de nov.
Soria 2010



DOSSIER DE PRENSA

DIARIO DE SORIA



José Asenjo, Anselmo García, Cristina de la Iglesia, José Antonio Antón, Eugenia Lafuente y Angel Mayor.

La mejor tapa de trufa sale de la Chistera

Los 31 bares y restaurantes sirvieron 55.000 platos durante la semana gastronómica. Los organizadores trasladarán la próxima edición de noviembre a marzo

NURIA FERNÁNDEZ / Soria. El restaurante La Chistera, de la capital, se ha llevado el primer premio a la mejor tapa de trufa, dentro del concurso que se convocó en la Semana de la Tapa de la Trufa, que se celebró entre el 8 y el 14 de noviembre. El huevo de codorniz trufado rodeado de coque de torreznillo y crema de hongos y trufa encandiló al jurado que puntuó el sabor a trufa, la originalidad y la combinación de ingredientes, el servicio y la facilidad a la hora de comer la tapa. La tapa de La Chistera compitió con otras cinco finalistas elegidas por el jurado, compuesto por el profesorado del centro de la Merced de Soria. Las tapas preparadas por el Trabamante, Puerta de Pinares, Los Villares, el Capote y el Alhorno VII contaron también con el agrado del jurado. El ganador ha recibido un premio de 1.500 euros que el restau-

rador José Antonio Antón Aguilera ha recibido como un importante premio en el décimo quinto aniversario de su restaurante. El ganador asegura que la trufa es un producto muy preciado, con el que se puede cocinar fácilmente «si no fuera por el elevado pre-

En el stand del Ministerio en Fitur

El trufa y el proyecto piloto que está en marcha estará en el stand que el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural colocará el próximo mes de enero en Fitur. Además en esta feria se realizará una presentación pública de lo que consiste este proyecto, según

explicó uno de los promotores del programa, Anselmo García. La iniciativa, que se dio a conocer el pasado mes de noviembre, pretende apoyar la producción de trufa en Soria y poner en valor este producto en los distintos mercados. Anselmo García recordó que la semana de la

trufa en Soria y la presentación en el mercado de San Miguel, donde se vendieron otras 12.000 tapas, se saldaron con un éxito rotundo. «En las presentaciones se han superado las expectativas tanto en el número de visitantes como en las tapas vendidas», ma-

trificaron en la semana de la tapa sirvieron 55.000 tapas entre los clientes, en una iniciativa hotelera que se saldó con un gran éxito en el primer año de su implantación, según explicó ayer el presidente de Asohtur, Angel Mayor. El responsable anunció que la próxima edición se celebrará en el mes de marzo y será la semana de la tapa de la caza y de la trufa. Se la ha hecho coincidir con el periodo de la veda para la recogida de la trufa que comienza en diciembre y termina en marzo. También se ha pensado en separarla de la otra semana de la tapa micológica, que se celebra en el mes de octubre y cuenta con un rotundo éxito entre los clientes. Además se ha pensado que es un periodo en el que se puede potenciar el turismo porque es un periodo de temporada baja. Mayor animó a los hosteleros sorianos a que sirvan las tapas, tanto micológicas como de la trufa, no sólo en las semanas que se pone en marcha estas campañas. Mayor aseguró que tras la experiencia de este año con la trufa se pretende dar más solidez y consistencia a esta iniciativa que «en definitiva potencia la imagen micológica de Soria por la que ya nos ha felicitado en otras provincias como Teruel y queremos seguir en el mismo camino», concluyó.

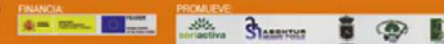


SEMANA Gastronómica de La Trufa del 8 al 14 de noviembre de 2010 1ª Semana de la Tapa de Trufa en Soria



CALENDARIO DE ACTIVIDADES

- 8 de NOVIEMBRE
 - 9:00 a 15:00 h. 1º Concurso Nacional Jóvenes cocineros de Trufa.
 - 19:30 h. DIEGO GUERRERO, Conferencia "La trufa en mi cocina" Chef Club Allard (Madrid), Una estrella Michelin.
 - Entrega de premios 1º Concurso Nacional Jóvenes cocineros de trufa.
- 9 de NOVIEMBRE
 - 19:30 h. ANTONIO VILLARINO MARIN, conferencia "Aspectos nutricionales de la trufa".
 - 20:00 h. ALVARO RAMOS MONREAL, conferencia "Características organolépticas de la trufa". Mercedes Molina Ibáñez presenta y modera.
 - 20:30 h. Degustación de productos de trufa.
- 10 de NOVIEMBRE
 - 19:30 h. CARLOS FRESNEDA LÓPEZ-ALTUNA, conferencia "Trufas y recolección".
 - 20:00 h. Maridaje de vino y trufa: Bodegas Castillo de Robledo. Angel Mayor Hernando presenta y modera.
 - 20:30 h. Degustación de productos de la trufa.
- 12 de NOVIEMBRE
 - 19:30 h. MILLÁN MAROTO, taller de cocina.
 - 20:30 h. Cata de trufa dirigida por Ana Cristina Aldavero Peña, Anselmo García Martín presenta y modera.
 - 21:00 h. Degustación de productos de la trufa.





1ª semana

TAPAS DE LA TRUFA

PRIMER CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA DE LA TRUFA
Semana del 8 al 14 de nov.
Soria 2010



GALERÍA FOTOGRÁFICA





1ª semana

TAPAS DE LA TRUFA



PRIMER CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA DE LA TRUFA
Semana del 8 al 14 de nov.
Soria, 2010

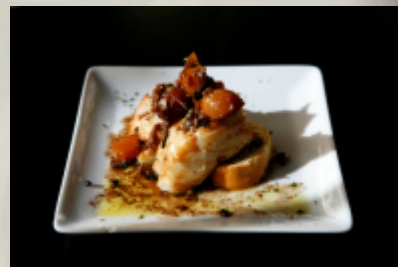


GALERÍA FOTOGRÁFICA

Tapas finalistas



- 1º Rte. La Chistera
- 2º H. Puerta Pinares
- 3ª CTR Los Villares
- 4ª Rte. Trashumante
- 5ª H. Alfonso VIII
- 6º Taberna Capote





1ª semana

TAPAS
DE LA TRUFA



PRIMER CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA DE LA TRUFA
Semana del 8 al 14 de nov.
Soria 2010



VALORACIÓN DE OBJETIVOS

- Como primera edición de la Semana de la Tapa de Trufa Negra de Soria, ASOHTUR asume que se han cumplido las premisas que de partida consideraba la Agrupación. Pese a que la Trufa Negra es uno de los cultivos emblemáticos de la provincia de Soria, ASOHTUR reconocía que la Trufa Negra era un producto desconocido para gran parte de los paladares sorianos. La ignorancia respecto a las cualidades gastronómicas de este hongo se extrapolaba también a los residentes en otras provincias.



1ª semana



TAPAS
DE LA TRUFA

PRIMER CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA DE LA TRUFA
Semana del 8 al 14 de nov.
Soria 2010



VALORACIÓN DE OBJETIVOS

- Con la venta de miles de tapas elaboradas con Trufa Negra, los consumidores han podido familiarizarse con los diversos matices y sabores que soporta la Trufa como ingrediente culinario. El acercamiento del ciudadano de pie a la Trufa Negra -además de la progresiva aproximación de los cocineros profesionales- implica un ensanchamiento de las vías de negocio que puede encontrar la Trufa Negra de Soria, reconocida y apreciada hasta ahora por una minoritaria élite gastronómica, ubicada además en un importante número en países vecinos como Francia e Italia.



1ª semana



TAPAS
DE LA TRUFA

PRIMER CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA DE LA TRUFA
Semana del 8 al 14 de nov.
Soria 2010



VALORACIÓN DE OBJETIVOS

- ❁ La organización de esta primera Semana de la Tapa de Trufa Negra de Soria supone el primer escalón de un proyecto a medio y largo plazo para dotar de mayor relevancia a este hongo. Los planes de ASOHTUR pasan por programar anualmente un evento gastronómico de filosofía similar al de 2010. Introduciendo las medidas correctoras precisas e ideando mejoras y novedades capaces de potenciar los atractivos de la Semana, ASOHTUR pretende reafirmar en futuras ediciones la confianza en esta cita gastronómica que ha obtenido, en su puesta de largo, una muy favorable respuesta de todo el público participante.



1ª semana

TAPAS DE LA TRUFA



PRIMER CONCURSO PROVINCIAL DE LA TRUFA DE LA TRUFA
Semana del 8 al 14 de nov.
Soria, 2010

