

Soria, 21 de diciembre de 2011

NOTA DE PRENSA

El Restaurante Trashumante es el ganador del "Premio a la Mejor Tapa Micológica" del IV Concurso Provincial de la Tapa Micológica

- El "Premio a la Mejor Tapa Popular" ha recaído en Cafetería Tauro, mientras que Bar Restaurante Santo Domingo II recibe el "Premio a la Tapa Mediterránea" y Cafetería Tauro acumula también el "Premio al Mejor Servicio de Barra".
- Nazaret López Ortega es la ganadora del Viaje a Punta Cana.

El Restaurante Trashumante ha ganado el "Premio a la Mejor Tapa Micológica" mientras que Cafetería Tauro ha obtenido el "Premio a la Mejor Tapa Popular" del IV Concurso Provincial de la Tapa Micológica, organizado por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo), que se celebró del 21 al 27 de noviembre de 2011. Los otros dos galardones que comprendía el Concurso han recaído en Bar Restaurante Santo Domingo II con el "Premio a la Tapa Mediterránea" y, nuevamente, en Cafetería Tauro, que también se hace acreedor del "Premio al Mejor Servicio de Barra".

"Lasaña crujiente de setas con espuma de caelia y boletus" ha sido la receta creada por Restaurante Trashumante para esta edición de la Semana de la Tapa Micológica 2011 que ha logrado alzarse con el primer premio, muy disputado con la tapa elegida como segunda finalista, "Delicias Tauro" de Cafetería Tauro. El "Premio a la Mejor Tapa Micológica" está dotado con un cheque de 1.300 euros y da acceso a la participación como finalista en el VIII Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid. Según la calificación del jurado, la tercera tapa finalista de este categoría ha sido "Anillo de oreja de ibérico con amanita cesárea y aire de trufa" de Hotel Rural Los Villares.

Cafetería Tauro se ha alzado por segundo año consecutivo con el "Premio a la Mejor Tapa Popular" dotado con un cheque de 700 euros. La tapa elaborada por este establecimiento ha logrado 5.074 votos. "Antojo de setas con foie" de Café del Rosel, con 2.709 votos, ha sido elegida como segunda finalista mientras que "Capirote de hongos en tempura" de Taberna Capote con los 2.255 votos recibidos ha quedado como tercera finalista.

Bar Restaurante Santo Domingo II con la tapa "Espárrago micológico" ha recibido el 'Premio a la Tapa Micológica Mediterránea', que otorga la Fundación Científica de Caja Rural. El 'Premio a la Tapa Micológica Mediterránea', consistente en una cuchara y tenedor de plata, valora únicamente a los participantes cuya tapa haya sido elaborada con ingredientes que se ajustan a los de la dieta mediterránea. Dentro de esta categoría han recibido Mención de Honor reconocida con diploma acreditativo Bar Restaurante La Chistera con "Pudding de hongos boletus edulis caramelizado con praliné de piñones a la carta", Bar Restaurante Senderos del Cid con "Mousse de trompetillas con crema de champis", Hotel Villa de Almazán con "Tapa real" y Bar Restaurante El Portillo con "Risotto de setas".

El 'Premio al Mejor Servicio de Barra' ha ido a parar a Cafetería Tauro. Este galardón, concedido por el Centro Integrado de Formación Profesional 'La Merced' está premiado con regalo y placa. Este premio valora, entre otros criterios, el servicio de barra (uniformidad de los camareros, estado de la barra...) y la presentación visual de la tapa. Bar Restaurante El Ventorro y Hotel Restaurante Valonsadero han ocupado el segundo y tercer lugar, respectivamente, del podio en esta categoría.

La entrega de los premios ha tenido lugar hoy 21 de diciembre en el Colegio de Educación Especial Santa Isabel, uno de cuyos alumnos, fue el ganador del Concurso de Dibujo organizado por ASOHTUR para diseñar el cartel publicitario de la Semana de la Tapa Micológica de Soria 2011. El alumno de dicho Centro, Sebastián Tipán ha recibido también su premio consistente en un ordenador y una impresora fotográfica.

Asimismo durante este Acto se ha extraído el **boleto ganador del Viaje a Punta Cana** sorteado entre los miles de consumidores de tapas de la Semana de la Tapa Micológica 2011. **Nazaret López Ortega** ha sido la propietaria del boleto ganador extraído de la urna en presencia del notario José Manuel Beneitez, que curiosamente había votado como tapa favorita la de Cafetería TAURO.

El Presidente de ASOHTUR, Javier Munilla, ha valorado muy positivamente el resultado final de la Semana de la Tapa Micológica. "A pesar del ligero descenso en el consumo de tapas acusado por la situación económica, en esta IV edición de la Semana de la Tapa Micológica se han vendido aproximadamente 60.000 tapas en los 46 bares y restaurantes participantes. Estos datos consolidan una año más este evento que va más allá del ámbito hostelero ya que esta combinación de gastronomía, micología y ocio, han convertido a la Semana de la Tapa Micológica en una cita ineludible de carácter social".

Asimismo, Munilla en nombre de ASOHTUR ha expresado su agradecimiento tanto a patrocinadores como a colaboradores de esta IV edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria: el Ayuntamiento de Soria, la Junta de Castilla y León, el Patronato Provincial de Turismo de Soria, Caja Rural de Soria, Caja Duero, la Fundación Científica de Caja Rural, el Centro Integrado de Formación Profesional La Merced y el Grupo Mahou.

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