


MEMORIA
SEMANA DE LA TAPA
MICOLÓGICA 2014
ASOHTUR

semana de la
tapa Micológica
Soria

del 24 de octubre al
2 de noviembre de 2014

VII CONCURSO PROVINCIAL
DE LA TAPA MICOLÓGICA

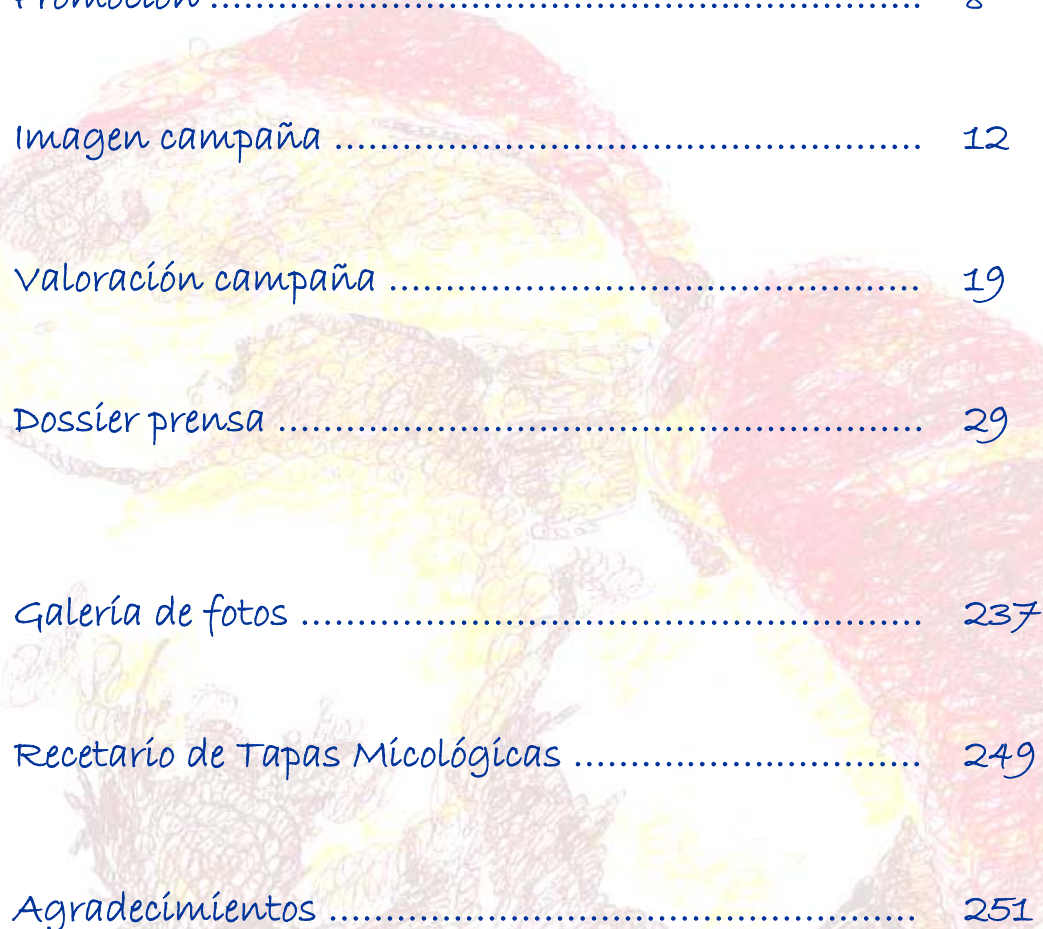
+  Jornadas de Campeones
del 15 al 23 de noviembre





Índice

Presentación	3
Desarrollo campaña	5
Promoción	8
Imagen campaña	12
valoración campaña	19
Dossier prensa	29
Galería de fotos	237
Recetario de Tapas Micológicas	249
Agradecimientos	251



Presentación

Semana de la Tapa Micológica de Soria – VII Concurso Provincial de la Tapa Micológica

Fechas de celebración:

Del 24 de octubre al 2 de noviembre, extendiendo su duración con la inclusión de las Jornadas de Campeones los días del 17 y 23 de noviembre.

Establecimientos participantes:

Un total de 53 participantes, 46 de Soria y 7 de la provincia.

Novedades de la VII edición:

Jornadas de Campeones. Esta edición cuenta también con las Jornadas de Campeones, novedad instaurada el año pasado, si bien en esta ocasión se ve ampliada la duración de las mismas, **pasando de 2 a 7 días**, en los cuales los tres establecimientos finalistas de cada una de las cuatro categorías de premios de los que consta este evento ofrecen al público una nueva oportunidad de degustar las mejores tapas del certamen.

Talleres. Previo a la Semana de la Tapa Micológica, ASOHTUR organiza dos talleres, de carácter práctico y totalmente gratuitos, dirigidos a los establecimientos participantes.

“Elaboración de Tapas”: destinado a los profesionales de los establecimientos participantes y de la mano del cocinero Juan Carlos Benito, el taller aborda temas como: técnicas sobre conservación de la tapa, producción, ahorro de tiempo y costes, lista de productos para elaboración de nuevas tapas, y demostración y montaje de tapas.

“Búsqueda e identificación de setas”: Jornada micológica a desarrollar en los montes de Vínuesa con el objeto de dar a conocer los diferentes tipos de setas y hongos que pueden encontrarse en nuestra provincia. Esta jornada es a cargo de los profesionales de la empresa de actividades turísticas Biosfera.

Actividades. Este mes de octubre viene cargado de actividades en torno a la gastronomía micológica en Soría. Una de las más importantes tendrá lugar los días **27 y 28** con la celebración del **Congreso Soría Gastronómica**, que organiza la Junta de Castilla y León cada dos años en la capital soriana. En este congreso se dan cita algunos de los mejores cocineros del panorama nacional e internacional, que en conjunto suman **13** estrellas Michelin, y que trabajan con un producto cada vez más apreciado en la alta gastronomía, como son las setas y los hongos.

“Sendas Seteras”. Previo al Congreso y en apoyo a éste, ASOHTUR organiza en los días del fin de semana anterior al mismo (sábado 25 y domingo 26) esta actividad consistente en jornadas micológica de charlas teóricas de iniciación a la Micología a cargo de técnicos medioambientales y posteriores salidas al campo para recolectar setas acompañados igualmente de guías micológicos.

Talleres de Gastronomía Micológica, actividad también previa al Congreso que se desarrolla durante el fin de semana anterior, consistente en la Cata de Setas, maridaje y Show Cooking, que por parte de ASOHTUR uno de los talleres corre a cargo de Melanía Cascante, cocinera del asociado Hotel Rural Los Villares.

Ponencia “Micoturismo, herramienta de Turismo Sostenible”. Directa participación en el Congreso con la ponencia de la presidenta de ASOHTUR, Yolanda Santos, Ingeniera Técnica Agrícola de formación y Educadora Medioambiental y Guía de la Naturaleza con experiencia de varios años, trasladando la importancia ecológica y sostenible de los hongos, así como mostrar las diferencias de algunas de las especies más relevantes de nuestra provincia.

Concurso Gastronómico de Tapas Micológicas. Organizado por el Ayuntamiento de Soría en colaboración con la Escuela de Hostelería C.I.F.P. “La Merced” tiene como objetivo potenciar la micología y apoyar el papel de los futuros profesionales del sector de la cocina dentro de la hostelería. Debido a la cada vez más estrecha relación entre la gastronomía y el sector turístico, y teniendo en cuenta la gran cantidad de sinergias que se generan entre ambos, el Ayuntamiento decide crear las Becas Municipales para el ciclo de grado medio de Cocina y Gastronomía y el ciclo superior de Dirección en Cocina para el curso académico 2014-15. ASOHTUR colabora como parte del jurado en la elección de las tapas ganadoras de alumnos de 1º y 2º curso.

Desarrollo campaña

La VII Semana de la Tapa Micológica de Soria conserva la estructura que la ha colocado como una de las citas gastronómicas y de referencia culinaria del panorama nacional y provincial en la estación de otoño, manteniendo las fechas de celebración por su coincidencia con la celebración del Congreso Internacional de Micología "Soria Gastronómica", formando parte, así, de las actividades desarrolladas en torno a la gastronomía micológica.

Un año más, ASOHTUR organiza, en colaboración con la Dirección Provincial de Educación de Soria, el **Concurso de Diseño** de la imagen que ilustra el cartel de la campaña entre los escolares de los centros educativos de Soria, con el objeto de concienciar a los más jóvenes del valor que posee un recurso tan soriano como es la micología para el turismo y la gastronomía.

Esta edición marca el record de establecimientos participantes de todas las realizadas hasta la fecha, siendo **un total de 53 los establecimientos** (46 de Soria y 7 de la provincia) los que ofrecen al público sus creaciones culinarias a lo largo de los diez días de duración de la campaña.

De la misma forma que en 2013, **el precio de cada tapa será de 1,50 euros**, precio que no ha variado desde la primera edición de 2008 con el propósito de popularizar la Semana y hacer partícipe de ella a todos los públicos.

El VII Concurso Provincial de la Tapa Micológica, mantiene las cuatro categorías de galardones, que a modo de recordatorio, los negocios participantes optarán a los siguientes premios:

Premio a la 'Mejor Tapa Micológica Provincial', dotado con 1.300 euros y distinción. Este premio puntuará de cara a la participación como finalista en el XI Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid. Este premio es concedido por un jurado que cata las tapas participantes en el concurso.

Premio a la 'Mejor Tapa Micológica Popular', dotado con una suma en metálico de 700 euros y distinción. Reconocimiento que recae en el establecimiento cuya tapa recibe mayor número de votos del público.

Premio a la 'Mejor Tapa Micológica Mediterránea', consistente en distinción más diploma acreditativo otorgado por la Fundación Científica de Caja Rural de Soria que valora únicamente las tapas participantes que han sido elaboradas con ingredientes que se ajustan a los de la dieta mediterránea.

Premio a la 'Mejor Calidad en el Servicio'. un jurado de expertos del C.I.F.P. 'La Merced' dota con distinción y mención especial al establecimiento ganador que cumple con los criterios de calificación relacionados con la presentación de la tapa (presentación visual, composición y colorido del utillaje utilizado para la presentación y degustación, comodidad del utillaje en la degustación...) y con el servicio de camareros y estado del establecimiento.

Premios para el público participante:

Entre todos los boletos de votación depositados por los clientes, en las urnas ubicadas en los establecimientos participantes, se sortean ante notario los siguientes premios:

- * viaje a Lisboa (Portugal) para dos personas.
- * 'Lote de productos' de la marca Amstel.

Esta edición cuenta con las siguientes actividades paralelas:

Taller de “Elaboración de Tapas Micológicas”:

Tal y como se ha indicado en la presentación de esta memoria y previo al inicio de la campaña, ASOHTUR organiza para todos los establecimientos participantes un taller sobre elaboración de tapas donde, de la mano del cocinero Juan Carlos Benito, se tratarán temas como: técnicas sobre conservación de la tapa, producción, ahorro de tiempo y costes, lista de productos para elaboración de nuevas tapas, y demostración y montaje de tapas. Todo ello con el objeto de seguir apostando por la mejora continua y la calidad de las tapas a ofertar.

Jornada “Búsqueda e identificación de setas”:

Igualmente, para reforzar la idea de la importancia del recurso micológico en la provincia y con la intención de potenciar el conocimiento sobre los diferentes tipos de setas y hongos que pueden encontrarse en ella, ASOHTUR prepara una jornada micológica para todos los asociados que deseen participar, a desarrollar en los montes de Vinuesa a cargo de profesionales medioambientales.

Charlas Micológicas “El Reino Fungi”

En el afán de difundir el mundo de las setas, se programa entre los escolares sorianos, la celebración de varias charlas de iniciación a la micología, destinadas a los alumnos de 5º y 6º de Primaria del Colegio Público Fuente del Rey de la capital soriana. Esta iniciativa de ASOHTUR cuenta para su puesta en marcha con la colaboración de la Dirección Provincial de Educación de la Junta de Castilla y León en Soria.

Jornadas de campeones

Una vez finalizada la Semana y tras conocer los finalistas en cada una de las cuatro categorías de galardones se desarrollan estas jornadas que en esta edición amplían su duración de dos a siete días (del 17 al 23 de noviembre), en los que los finalistas ofrecen al público sus tapas ganadoras.

Promoción

La campaña de promoción de esta VII edición también ha subido el nivel. Cabe destacar que se ha apostado por la difusión del evento en otras ciudades con alto potencial en cuanto a reclamo turístico como es el caso del País Vasco.

En total se distribuyen **45.000 folletos** planos desplegados, con una completa información de las tapas ofrecidas en la Semana, en gran mayoría de domicilios de la provincia, puntos de información turística y establecimientos de hostelería, con el objeto de invitar a degustar las tapas tanto a los sorianos como a turistas que visitan nuestra ciudad en estos días, como: congresistas y ponentes del Congreso "Soria Gastronómica", participantes en el Congreso Médico de Psiquiatría y otros visitantes de asociaciones e institutos de otras provincias.

Colocación de **900 carteles** en negocios de hostelería y comercio, organismos públicos, paneles informativos, elementos de mobiliarios urbano, etc. en Soria capital, Almazán, El Burgo de Osma y en localidades limítrofes como son **Logroño, Tarazona y Tudela**. Indicar que en esta edición se ha apostado por la promoción en localidades del País Vasco como **Bilbao y Hondarribia**.

Carteles colocados en hitos del Ayuntamiento ubicados en las entradas a Soria capital.

Distribución de más de **125.000 boletos** de votación a la 'Mejor Tapa Micológica Popular'.

Colocación y distribución de alrededor de 300 carteles de finalistas Jornadas de Campeones.

Inserción de anuncios publicitarios en medios de comunicación local:

Cadena Ser y 40 principales, Cadena Cope, Televisión CyL8 Soria, Heraldo de Soria, Diario de Soria, El Mirón, SoriaNoticias y DesdeSoria.

Otros medios: Cadena Ser Logroño y Onda Cero Logroño.

Entrevistas y menciones de la Semana en medios de comunicación a nivel nacional y regional:

Televisión: RTVCyL, programa “Espacio Abierto”.

Radios: entrevistas en **Cope Euskadi** junto con Presidente de Diputación, **Cadena Ser** “A Vivir que son dos días”, **Rne 1** “El canto del Grillo”, “España vuelta y vuelta”, **Onda Madrid** “De uno en uno”, “Las mañanas”, **Gastroradio** “Entre fogones”.

Diarios: El Viajero de El País, El Economista, Cinco Días, ABC Viajar, Metrópoli de El Mundo.

Internet: como El Aderezo, El Mundo a bocados, Directo al Paladar, Gastronomía.com, Tendencias, Diario de GastronomíaHola.com, Yellow Break Diario Expreso, Europa Press, 20 minutos, El Norte de Castilla, Agencia ICAL, Herald de Aragón.

Publicación del evento en:

Web de ASOHTUR, Web Ayuntamiento y Diputación de Soria, Web ‘Día Mundial de la tapa’, Web hosteleriadigital de FEHR, Redes sociales: facebook y twiter de ASOHTUR, boletín Plaza Nueva, Web Destino Castilla y León, Web Bien comido y bien bebido, Soria Visual TV, Camino Soria, Blog Hostelería y Turismo, Ruralgía, Its Duero, Mass Bienestar, Eusa News, Yocomo, Gastronostrium, Food Service Magazine, Entre cazuelas, The Spanish Food, Qué, etc.

Redes Sociales. Toda la información y desarrollo de la Semana, así como la de los juegos y concursos están localizados en las redes sociales de ASOHTUR: Facebook, Twitter o a través del canal Whatsapp o vía SMS.

APP (descarga gratuita) para **móviles** con sistema **Android** para visualizar situación en mapa de establecimientos participantes, foto, ingredientes y elaboración de cada una de las tapas. Además, mediante el sistema GPS del móvil el usuario puede localizar los establecimientos más próximos a su ubicación, así como participar en concursos. Además, la campaña está presente en las APP SoríaOcio y Soría App.

Juegos y concursos:

“Maratón de La Tapa”. A través de la APP para móviles Android, se puede correr esta maratón, juego en el que el usuario, cada vez que entra a probar la tapa micológica de cualquiera de los 53 establecimientos participantes hace un ‘check-in’ y marca así su posición a través del sistema de geolocalización GPS de su móvil. Automáticamente, el usuario comienza a marcar tapas de la Maratón aspirando a premios en función del número de tapas consumidas.

Los premios establecidos son:

“La Décima” lleva consigo el sorteo de vales por una tapa entre los consumidores que realizan el check-in en 10 establecimientos.

“La Media Maratón”, sorteo de una comida para dos pax. entre los que consuman 21 tapas.

“La Maratón”, sorteo de una estancia hotelera entre los consumidores de las 42 tapas.

El Fototapeo Micológico. A través del diario digital soriano DesdeSoria, el público envía fotos tapeando en los establecimientos participantes en la Semana para entrar en el sorteo de vales de tapa.

La porra de la tapa micológica. Dados a conocer los finalistas de los establecimientos participantes de cada categoría, se pone en marcha la porra de la tapa con el objeto de que el público acierte el campeón de cada uno de los cuatro premios profesionales. Entre los acertantes se sortea una comida para dos pax.

La Senda de los Campeones. Con el ánimo de ofrecer una experiencia que no se limita únicamente a lo gastronómico, ASOHTUR realiza una actualización de la aplicación para móviles Android -Tapa Micológica Soria 2014 - exclusiva para las Jornadas de Campeones. Al descargar esta aplicación, encontramos información detallada de cada tapa (ingredientes, elaboración, autor...) y además se puede participar en el juego de 'La Senda de los Campeones', un juego en el que se sorteará una cena para dos personas entre aquellas que prueben las 7 tapas 'campeonas' a través de un sistema de marcado que funciona gracias al GPS del móvil.

Otros concursos:

Con la intención de motivar a todo el público consumidor a recorrer y probar las tapas participantes, sobre todo para aquellos que no cuentan con la posibilidad de participar en los juegos a través de la APP, se ofrece la oportunidad de participar en el concurso radiofónico en colaboración con la **Cadena Ser** para conseguir vales de tapa gratuitos.

Cartel mural



Folleto plano desplegable



Pegatina urnas



Distintivo participante



vale tapa



Boleto votación



Carteles genérico y personalizados Jornadas de Campeones

Jornadas de Campeones del 17 al 23 de noviembre

semana de la tapa **Micológica Soria 2014**



Descarga nuestra APP Tapa Micológica Soria 2014 y gana una cena recorriendo la 'SEMANA DE LOS CAMPEONES' todas las recetas de la tapa: www.asohtur.com

Degusta lo más exquisito de la tapa Micológica en:

BAR RTE. CASA GARRIDO Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Mediterránea"	CAFETERÍA TAURO Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Provincial" Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Popular" Finalista a la "Mejor Calidad en el Servicio"
BAR RTE. LA CHISTERA Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Popular"	HOTEL RTE. VALONSADERO Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Provincial" Finalista a la "Mejor Calidad en el Servicio"
BAR RTE. LA CREPERÍA LILOT Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Provincial" Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Popular"	HOTEL RURAL LOS VILLARES Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Mediterránea"
BAR RTE. SANTO DOMINGO II Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Mediterránea" Finalista a la "Mejor Calidad en el Servicio"	

ORGANIZA: ASOHTUR Agrupación Soria de Hostelería y Turismo

COLABORA: Caja de Soria, la merced, Soria, Ayuntamiento de Soria, Junta de Castilla y León

Jornadas de Campeones del 17 al 23 de noviembre

semana de la tapa **Micológica Soria 2014**



HOTEL RTE. VALONSADERO
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Provincial"
Finalista a la "Mejor Calidad en el Servicio"

Sol, vino y toros

Jornadas de Campeones del 17 al 23 de noviembre

semana de la tapa **Micológica Soria 2014**



HOTEL RURAL LOS VILLARES
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Mediterránea"

Pan crujiente de queso, hongos y setas de cardo con vino aromático de Soria

Jornadas de Campeones del 17 al 23 de noviembre

semana de la tapa **Micológica Soria 2014**



CAFETERÍA TAURO
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Provincial"
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Popular"
Finalista a la "Mejor Calidad en el Servicio"

Huevo transparente

Jornadas de Campeones del 17 al 23 de noviembre

semana de la tapa **Micológica Soria 2014**



BAR RTE. LA CREPERÍA LILOT
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Provincial"
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Popular"

Churras con merinas

Jornadas de Campeones del 17 al 23 de noviembre

semana de la tapa **Micológica Soria 2014**



BAR RTE. CASA GARRIDO
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Mediterránea"

Setas en tinta con taco de merluza

Jornadas de Campeones del 17 al 23 de noviembre

semana de la tapa **Micológica Soria 2014**



BAR RTE. LA CHISTERA
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Popular"

Cámara crem boletus

Jornadas de Campeones del 17 al 23 de noviembre

semana de la tapa **Micológica Soria 2014**



BAR RTE. SANTO DOMINGO II
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Mediterránea"
Finalista a la "Mejor Calidad en el Servicio"

Milhojas de boletus con frutos secos caramelizados

Invitación acto entrega de premios

semana de la tapa Micológica Soria
del 24 de octubre al 2 de noviembre de 2014

D^a Yolanda Santos Grande
Presidenta de la Agrupación Sorianas de Hostelería y Turismo (ASOHTUR)

Se complace en invitarle al acto de entrega de premios de la "Semana de la Tapa Micológica de Soria VII Concurso Provincial de la Tapa Micológica", que tendrá lugar el próximo jueves 27 de noviembre de 2014 a las 18:30 horas en el salón Gerardo Diego del Casino Amistad Numancia, C/ El Collado, 23 - Soria

A la finalización del acto se ofrecerá un aperitivo en Bar Patata (Pza. San Clemente, 1)

Se reserva asistencia en el teléfono de ASOHTUR: 915 533 222






semana de la tapa Micológica Soria
del 24 de octubre al 2 de noviembre de 2014

Entidad	Oficina	D.C.	Número de Cuenta
2104	0000	0 0	0000000000
ES04	1234	5678	9123 4567 8901 2345

1.300 €

Primer Premio a la MEJOR TAPA MICOLÓGICA PROVINCIAL

Páguese por este cheque a **Cafetería Tauro**

Euros *Mil trescientos*

Soria, a 27 de noviembre de 2014







Diplomas y cheques

semana de la tapa Micológica Soria
del 24 de octubre al 2 de noviembre de 2014

VII CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLÓGICA
+ Jornadas de Campeones del 17 al 23 de noviembre

Primer Premio MEJOR TAPA MICOLÓGICA PROVINCIAL

Cafetería Tauro
Por su tapa: "Huevo transparente"







semana de la tapa Micológica Soria
del 24 de octubre al 2 de noviembre de 2014

VII CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLÓGICA
+ Jornadas de Campeones del 17 al 23 de noviembre

GANADOR CONCURSO DE DISEÑO de la Imagen de la VII Edición de la Semana de la Tapa Micológica 2014

Beatriz Liso Rodrigo







Trofeos



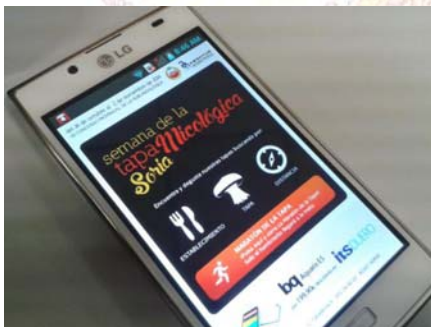
Cartel hitos entrada Soria



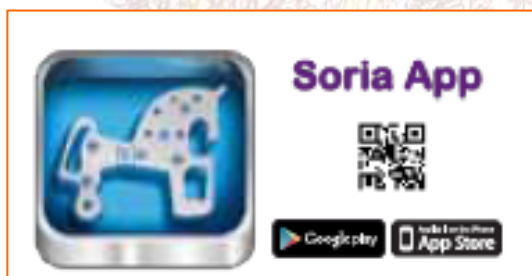
Display Amstel



APP para móviles Android



Otras APP



Presencia y colaboración en Congreso "Soria Gastronómica"



www.congresosoriagastronomica.com

Colabora: Diputación de Soria, Fundación Duques de Soria
Organiza: Junta de Castilla y León



Juan Pablo Felipe
Chef en Rte. Diezmedio, Madrid. Premio Nacional de Gastronomía 2001.

Óscar García Marina
Chef en Rte. Belvario, Soria. Premio Mejor Cocinero de Castilla y León.

Diego Guerrero
Chef en Rte. DSDAgE, Madrid. Consiguió 2 estrellas Michelin en Club Allard.



José Antonio Antón
Chef en Rte. La Clistera, Soria. Ganador del XII Concurso Nacional Gastronómico de trufa negra.



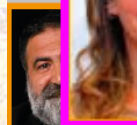
Víctor Gutiérrez
Chef en Rte. Víctor Gutiérrez, Salamanca. 1 estrella Michelin.



Miguel Ángel de la Cruz
Chef en Rte. La Botica, Valladolid. 1 estrella Michelin.



Yolanda Santos
Presidenta de la Agrupación Soria de Hostelería y Turismo (ASHTUR)



Javier Pérez Andrés
Periodista especializado en gastronomía y desarrollo rural con 25 años de trayectoria.



Daniel Olach
Ingeniero de Montes. Socio fundador y secretario de la Asociación LITE de Productores de Setas y Trufas.

Actividades previas al Congreso SORIA GASTRONÓMICA.
I.E.S. Antonio Machado. Soria
Sábado 25 y Domingo 26 de octubre de 2014. De 11:30 a 13:30 y De 17:00 a 19:00

CATA DE SETAS y SHOW COOKING TOP CHEF

A cargo de: Chef Miguel Cobo, Chef Antonio Arrabal y Chef Juan Valls (Maestro Cocinero)

DÍA	HORA	SETA	VINO/CERVEZA	INVITADOS
25	11:30	Cantharellus cibarius	Vino verdejo JAVIER SARZ D.O. Rueda	
25	12:30	Pleurotus eryngii	Vino tinto La Garona ESTANCIA PIEDRA D.O. Toro	SHOW COCKTAILS: Juan Valls
25	17:00	Tuber melanosporum	Vino tinto VALDUERO D.O. Ribera del Duero	
25	18:00	Boletus edulis. Plato escabechado y un dulce	Vino tinto La Garona ESTANCIA PIEDRA D.O. Toro	SHOW COOKING: Melania Cascante (Hotel Rural Los Villares)
26	11:30	Crotalaria lentiginosa	Cerveza artesana CAELBA Tostada	
26	12:30	Boletus edulis	Vino tinto ABAJIA RETUERTA selección D.O. Ribera del Duero	SHOW COOKING: Antonio Arrabal
26	17:00	Hydnum repandum	Vino rosado ESTANCIA PIEDRA D.O. Toro	
26	18:00	Cantharellus cibarius	Cerveza artesana CAELBA Trigo	SHOW COOKING: Miguel Cobo

25 18:00 **Boletus edulis.**
Plato escabechado y un dulce
Vino tinto La Garona
ESTANCIA PIEDRA D.O. Toro
SHOW COOKING: Melania Cascante
(Hotel Rural Los Villares)

SENDAS SETERAS

Sábado y Domingo salidas a las 10 horas desde el IES Antonio Machado

- Breve introducción sobre micología
- Salida al campo a recoger setas acompañados de técnicos medioambientales
- Autorización para recolectar setas incluida
- Obsequio de 3 tickets para tapas micológicas

Sábado y Domingo salidas a las 10 horas desde el IES Antonio Machado

- Breve introducción sobre micología
- Salida al campo a recoger setas acompañados de técnicos medioambientales
- Autorización para recolectar setas incluida
- Obsequio de 3 tickets para tapas micológicas

Inscripción **GRATUITA** a Talleres de Gastronomía Micológica y Salidas Seteras, previa inscripción en la Oficina de Turismo de Castilla y León de Soria: Calle Medinaceli 2 - Tfno: 975 21 20 52

Ayudantes de cocina y camareros: alumnos del C.I.F.P. "La Merced" de Soria.

Promoción diferentes Webs



ASOHTUR - Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo

50 establecimientos participantes en el concurso provincial de la VII Semana de la Tapa Micológica.

- Es la primera vez que se alcanza el récord de participantes.
- La semana de la Tapa micológica con otras actividades en torno a las setas, como el concurso Soria Gastronómica o Mercantiles.
- Los expertos preparan una buena campaña micológica este otoño.

El concurso provincial de la VII Semana de la Tapa Micológica, que se celebrará del 24 de octubre al 2 de noviembre, alcanza el mayor número de participantes. Es la primera vez que se logra este momento, que ha ido creciendo con cada una de las ediciones organizadas. El pasado año fueron 47 los establecimientos adheridos a esta iniciativa de ASOHTUR (Asociación Soriana de Hostelería y Turismo).

El aumento de participantes denota el creciente interés de los establecimientos de Soria en la semana de la Tapa Micológica, una iniciativa que les permite mostrar lo mejor de su cocina en miniatura con un producto único y especial, las setas y hongos de Soria. El público también responde a este interés y cada vez son más los peregrinos, de dentro y fuera de la provincia, que comensan y votan las distintas tapas, al precio de 1,5 euros cada una.

Como en años anteriores, son cinco los bares y restaurantes que se suman al concurso desde la provincia, en concreto, desde Almazán, El Burgo de Osma, Los Villares y San Felices. Son otros 45 establecimientos pertenecientes a la capital, incluyen los de Valdeavellano y Los Casos.

Ocio, mesa micológica

El mes de octubre viene cargado de actividades en Soria a la gastronomía micológica en Soria. Uno de los más importantes tendrá lugar los días 27 y 28 con la celebración del congreso Soria Gastronómica, que organiza la Junta de Castilla y León cada dos años en la capital soriana. En este congreso se darán cita algunos de los mejores cocineros del panorama nacional e internacional que trabajarán con un producto cada vez más apreciado en la alta gastronomía, como son las setas y los hongos. "Setas y trufa negra" es el libro recogido para esta cuarta edición en la que se podrá ver la muestra, entre otros, del japonés Yukio Hattori, el francés Roger Maron, el italiano africano en Madrid Andrés Fontanillo y otros chefs que trabajan en la cocina nacional, como Oscar Villares, Diego Guerrero, Rodrigo de la



DÍA MUNDIAL DE LA TAPA

29 DE SEPTIEMBRE 2014

SORIA

El primer sábado de septiembre del Día Mundial de la Tapa se celebrará en Soria con un menú que aligera el estómago con platos sencillos en los que destacan, además de los ingredientes de temporada, el queso y el aceite de oliva.

La gastronomía soriana tiene en los derivados del cerdo que se añaden al plato su especialidad. Como resultado de un trabajo conjunto, entre los platos se encuentran: la carne de cerdo, el queso manchego, el jamón serrano y el queso de Soria.

Actividades programadas

- EL CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLÓGICA del 24 de octubre al 2 de noviembre.
- EL CONGRESO NACIONAL DE LA TAPA MICOLÓGICA que se celebrará el 29 de septiembre y 1 de octubre, además de la celebración de la Tapa Micológica en Soria, que se celebrará el 29 de septiembre y 1 de octubre.
- EL CONCURSO NACIONAL DE LA TAPA MICOLÓGICA que se celebrará el 29 de septiembre y 1 de octubre.
- EL CONCURSO NACIONAL DE LA TAPA MICOLÓGICA que se celebrará el 29 de septiembre y 1 de octubre.



Destino Castilla y León
Turismo, Gastronomía y Vino en Castilla y León

La Semana de la Tapa Micológica en Soria

del 24 de octubre al 2 de noviembre de 2014

VI CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLÓGICA

del 24 de octubre al 2 de noviembre de 2014

VI CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLÓGICA

del 24 de octubre al 2 de noviembre de 2014

Con motivo del "Congreso Soria Gastronómica" se celebrará en la ciudad soriana la ya tradicional Semana de la Tapa Micológica en Soria, en la que se podrán degustar tapas a 1,5 euros en los establecimientos participantes.

La Semana de la Tapa Micológica de Soria es un evento gastronómico consolidado, que este año alcanza ya su séptima edición. Una semana en la que sorianos y visitantes podrán probar, en forma de tapa y a 1,5 euros los boletus, setas y otros hongos recolectados en sus bosques y pinares cercanos.

<http://www.recetum.com/tapas/vii-concurso-provincial-de-la-tapa-micologica-de-soria/>

VII Concurso Provincial de la Tapa Micológica de Soria

16 DE OCTUBRE DE 2014



semana de la tapa Micológica Soria

del 24 de octubre al 2 de noviembre de 2014

VI CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLÓGICA

del 24 de octubre al 2 de noviembre de 2014

ASOHTUR

Soria

VII Concurso Provincial de la Tapa Micológica de Soria, que se va a celebrar dentro de la Semana Micológica de la capital castellanoleonesa. Este concurso provincial de tapas se celebrará del 24 de octubre al 2 de noviembre y en el participarán 50 establecimientos lo que supone una cifra record de participación.

Se trata de un concurso de tapas que organiza Asohtur (Asociación Soriana de Hostelería y Turismo), en el que las setas son las protagonistas, como lo definen como "la mejor de su cocina en miniatura con un producto único y especial, las setas y hongos de Soria".

El precio de la tapa se ha fijado por la organización en 1,5 euros.



www.caminosoria.com - Semana de la Tapa Micológica de Soria

CaminoSoria.com

La Guía de Soria y provincia

La buena cocina

Sancho Domingo II

975 21 17 17

• Semana de la Tapa Micológica de Soria

El culto micológico soriano

VII Semana de la Tapa Micológica de Soria 2014

Fecha del viernes 24 de octubre al domingo 2 de noviembre

Jornadas de Campesinos del 17 al 23 de noviembre

• GANADORES 2014 | PARTICIPANTES 214 | Ediciones anteriores

El otoño trae consigo uno de los principales recursos con que cuenta la provincia de Soria: la micología. Las setas en muchas de sus variedades y especies se han convertido en materia prima fundamental e ineludible de la gastronomía soriana que celebra jornadas y degustaciones con notable repercusión en el calendario provincial.

Cafetería Tauro ganadora de la Semana de la Tapa Micológica

Legra los premios de crítica y público con su tapa "Horno transparente"

Donde ir y qué hacer EN SORIA

Guía semanal de actividades

• Contacto: info@caminosoria.com

• Excursiones y Rutas

• Setas y hongos

• Cursos y Talleres

Restaurantes en Soria

Restaurante La Chiborra

Gastronomía y espectáculo van de la mano... Más información

Rutas Gastronómicas de Soria

Gastronomía Micológica

- Semana de la Tapa Micológica
- Jornadas Tiempo de Setas
- Boscancas
- Jornadas de la Trufa
- La Ruta Dorada de la Trufa

valoración campaña

Frente a la pasada edición calificada de exitosa con 85.000 tapas vendidas, podemos decir que La VII Semana de la Tapa Micológica de Soria cierra con una cifra récord, superando así todas las expectativas de las siete celebradas, no sólo por el número de establecimientos participantes (un total de 53, 47 de Soria y 6 de la provincia) ni por las **115.000 tapas vendidas** -105.000 en la Semana de la Tapa Micológica y 10.000 más en las Jornadas de Campeones- sino porque cada año evidenciamos cómo los sorianos toman como algo propio la Tapa Micológica. En los diez primeros días de las jornadas se han vendido un total de 105.000 tapas, según los datos recogidos por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) en los establecimientos participantes. Uno de ellos ha servido en torno a las 8.000 tapas y tres más superan las 6.000 tapas servidas.

El buen tiempo, la gran campaña micológica, la colaboración de ASOHTUR con otras instituciones: Junta de Castilla y León, Ayuntamiento de Soria, Diputación Provincial, CESEFOR, Dirección Provincial de Educación de Soria para organizar conjuntamente un calendario de actividades relacionadas con la micología (como Mercasetas, Soria Gastronómica o charlas micológicas sobre el Reino Fungi, talleres de elaboración de tapas y de búsqueda e identificación de setas) apostando por ella como un recurso turístico de primer nivel para nuestra provincia y la promoción en comunidades limítrofes y el País Vasco, han tenido que ver con el éxito de esta edición de la VII Semana de la Tapa Micológica de Soria, un evento ya consolidado que gana fuerza y que contribuye de manera decisiva a la relación indisoluble de la provincia con el turismo micológico.

Todo ello, ha supuesto, como ningún otro año, un efecto llamada para los turistas y un apoyo muy potente al posicionamiento de Soria como referente micológico. Como resultado están los datos de octubre de la Encuesta de Ocupación Hotelera del INE en los que se ha producido un incremento del 11% en las pernoctaciones con respecto a octubre de 2013 (Encuesta de Ocupación Hotelera del INE de octubre 2014: incremento de las pernoctaciones con respecto a octubre de 2013 en 11,2% con 33.700 pernoctaciones y de un 9,2% en viajeros alcanzando los 20.100 viajeros).

Es importante destacar que los bares y restaurantes participantes en la edición de este año han notado un destacable incremento del consumo de tapas de lunes a viernes, y no sólo en el fin de semana. Por otra parte, también han percibido un aumento de turistas procedentes de Madrid, Cataluña, Valencia, el resto de Castilla y León y especialmente del País Vasco, donde ASOHTUR dirigió buena parte de las acciones promocionales de la Semana de la Tapa Micológica.

Por su parte, los clientes han destacado la creatividad, la complejidad y las combinaciones sugerentes de buena parte de las tapas, así como la originalidad en el servicio de alguna de ellas.

El incremento en el consumo de tapas de este año también se ha notado en la utilización de la aplicación Android para móviles con un total de 1.438 instalaciones. Como curiosidad indicamos que se han realizado descargas desde países como Argentina, Brasil, Chile, Reino Unido o Países Bajos. Igualmente, el incremento también se ha notado en la participación en los diferentes juegos y concursos creados como la Maratón de la Tapa, La Senda de los Campeones y en las redes sociales.

ASOHTUR destaca la positiva respuesta e implicación deparada por los sorianos y turistas y muestra una gran satisfacción por los magníficos resultados obtenidos agradeciendo y haciendo partícipe del éxito a todos los implicados en poner en valor nuestros recursos micológicos y dándolos a conocer dentro y fuera de nuestras fronteras.

Repercusión medios nacionales
 Estudio por noticias

Fecha	Noticia	Medio	Tipo de Publicación	Tipo de Medio	Valoración Subjetiva	Observaciones
22/10/2014	Tapa Micológica 2014	RNE	Radio	Radio	Muy Positiva	
20/10/2014	Tapa Micológica 2014	GastroRadio	Radio	Radio	Muy Positiva	
29/10/2014	Tapa Micológica 2014	Onda Madrid	Radio	Radio	Muy Positiva	De uno en uno
25/10/2014	Tapa Micológica 2014	SER	Radio	Radio	Positiva	Mención A vivir que son dos días
30/10/2014	Tapa Micológica 2014	RNE	Radio	Radio	Muy Positiva	España de vuelta y vuelta
14/10/2014	Tapa Micológica 2014	Aderezo	Internet	Internet Gastronomía	Muy Positiva	
14/10/2014	Tapa Micológica 2014	Qtravel	Internet	Internet Ocio	Positiva	
14/10/2014	Tapa Micológica 2014	A fuego Lento	Internet	Internet Gastronomía	Positiva	
26/10/2014	Tapa Micológica 2014	Yellow Break	Internet	Internet Ocio	Positiva	
20/10/2014	Tapa Micológica 2014	Gastrostrum	Internet	Internet Gastronomía	Muy Positiva	
15/10/2014	Tapa Micológica 2014	Diario de Gastronomía	Internet	Internet Gastronomía	Muy Positiva	
16/10/2014	Tapa Micológica 2014	Diario de Gastronomía	Internet	Internet Gastronomía	Muy Positiva	Newsletter
17/10/2014	Tapa Micológica 2014	Cinco Días	Diario	Prensa Nacional	Positiva	
16/10/2014	Tapa Micológica 2014	QMD	Revista	Prensa Nacional	Muy Positiva	
21/10/2014	Tapa Micológica 2014	Gastronomía.com	Internet	Internet Gastronomía	Muy Positiva	
16/10/2014	Tapa Micológica 2014	El Mundo a bocados	Internet	Internet Gastronomía	Positiva	
16/10/2014	Tapa Micológica 2014	The Spanish Food	Internet	Internet Gastronomía	Positiva	
17/10/2014	Tapa Micológica 2014	El País	Diario	Prensa Nacional	Muy Positiva	
17/10/2014	Tapa Micológica 2014	El País	Internet	Internet Prensa Nacional	Muy Positiva	
20/10/2014	Tapa Micológica 2014	Vinetur	Internet	Internet Gastronomía	Positiva	
22/10/2014	Tapa Micológica 2014	Tendencias Lifestyle	Internet	Internet Ocio	Muy Positiva	
22/10/2014	Tapa Micológica 2014	Hola.com	Internet	Internet Gastronomía	Muy Positiva	
22/10/2014	Tapa Micológica 2014	elEconomista	Diario	Prensa Nacional	Muy Positiva	
16/10/2014	Tapa Micológica 2014	Directo al paladar	Internet	Internet Gastronomía	Positiva	
31/10/2014	Tapa Micológica 2014	Onda Madrid	Radio	Radio	Muy Positiva	Las Mañanas
27/10/2014	Tapa Micológica 2014	mas bienestar	Internet	Internet Otros	Positiva	
20/10/2014	Tapa Micológica 2014	Yocomo	Internet	Internet Gastronomía	Positiva	
21/10/2014	Tapa Micológica 2014	En una servilleta	Internet	Internet Gastronomía	Positiva	

Estudio General

	Nº noticias	
Internet	18	64%
Radio	6	21%
Diarios	3	11%
Revistas	1	4%
Televisión	0	0%
Número de Inserciones	28	

Tipo de Medio	Nº noticias	
Internet Gastronomía	13	46,43%
Radio	6	21,43%
Prensa Nacional	4	14,29%
Internet Ocio	3	10,71%
Internet Otros	1	3,57%
Internet Prensa Nacional	1	3,57%
	28	

Valoración Subjetiva		
Muy Positiva	16	48
Positiva	12	18
Neutra	0	0
Crítica	0	0
Negativa	0	0
		66

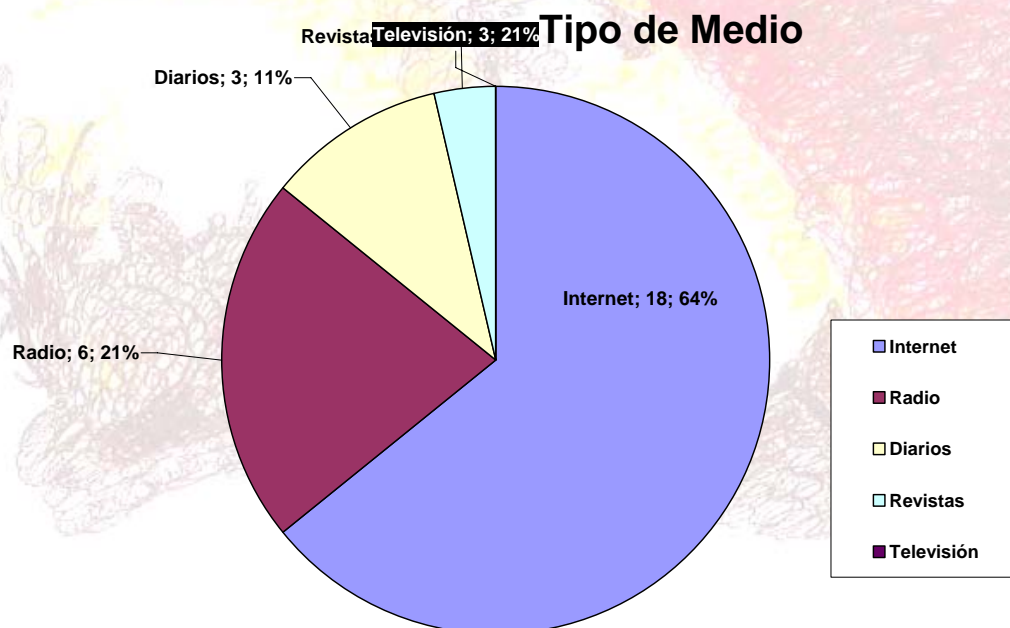
Muy Positivo

Positivo
 Neutro
 Crítico
 Negativo

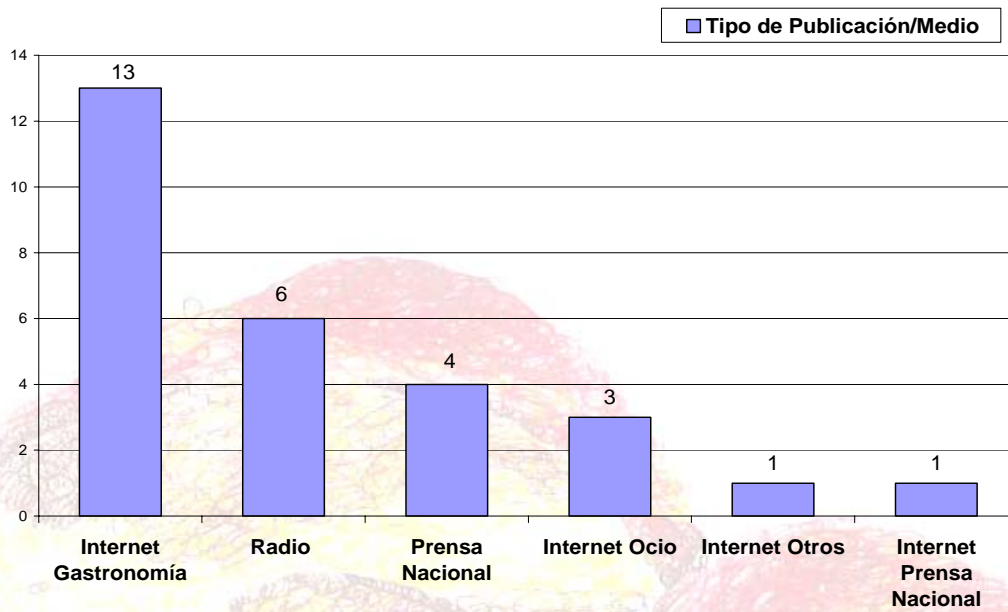
Más de 38

De 21 a 37
 De 0 a 20
 De -1 a -17
 Menos de -18

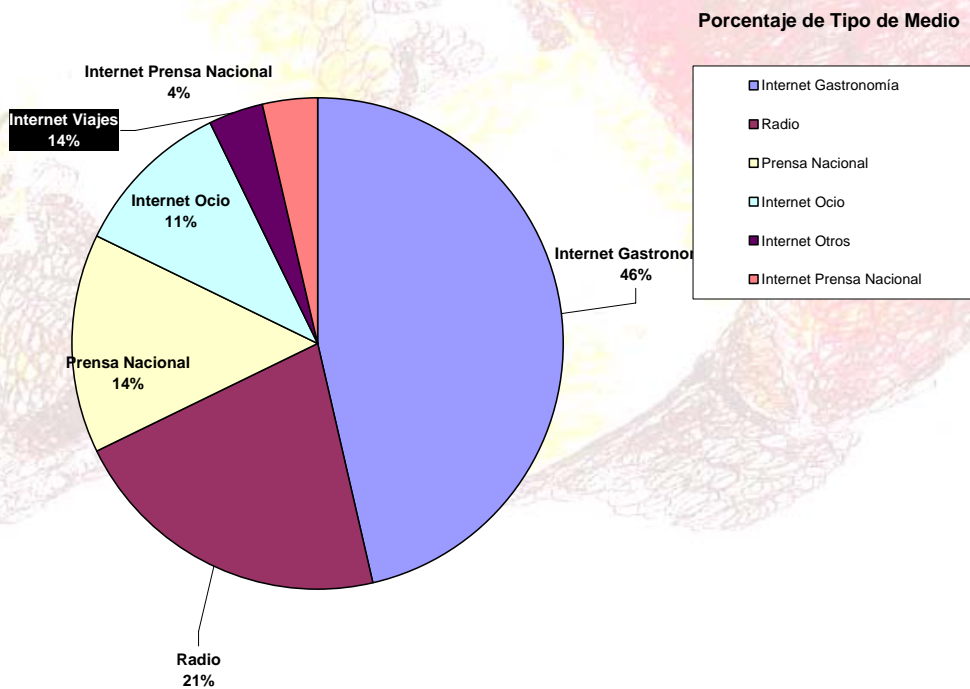
Gráfico tipo de medio



Tipo de publicación / medio



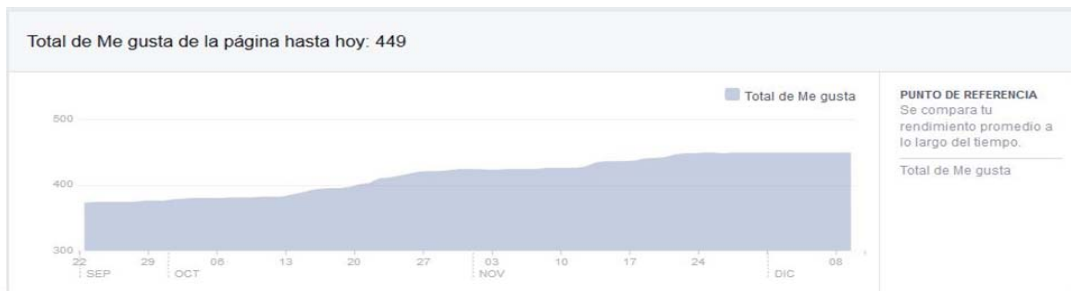
Porcentaje tipo de publicación



Valoración alcance en Redes Sociales

Facebook

Me gusta: Desde el 22 de septiembre se ha pasado de los 372 a los 449



Alcance total de las publicaciones desde el 22 de septiembre:



Fans:



Twitter

Análisis general de la cuenta de @asohtur: Desde el 22 de septiembre

Asohtur

1,044 following

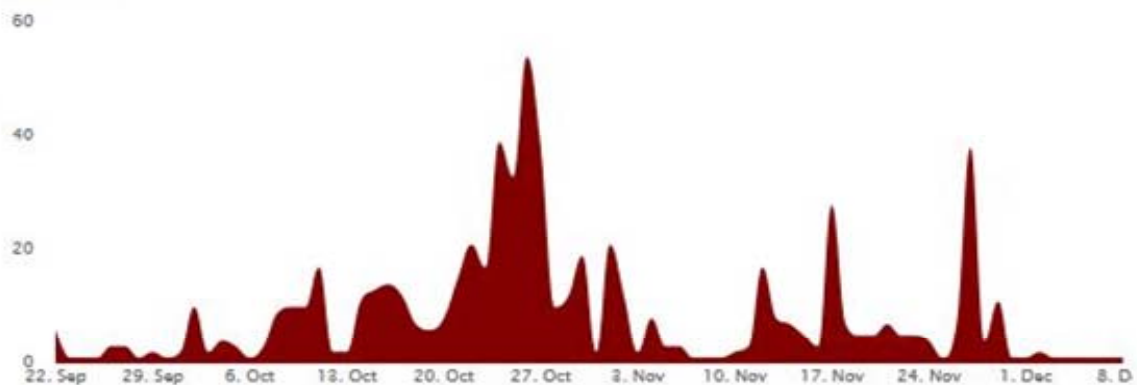
1,226 followers

30 listed

1.2 followers / 1 following

2.4 listed / 100 followers

659 tweets from Sep 22, 2014 to Dec 8, 2014



8.6 average tweets per day

792 user mentions within the tweets

1.20 user mentions / tweets ratio

354 links within the tweets

0.54 links / tweets ratio

262 (39.8%) tweets are retweets

25 (3.8%) tweets are replies

406 (61.6%) tweets retweeted by others

1,059 times the tweets were retweeted

203 (30.8%) tweets favorited by others

343 times the tweets were favorited

Usuarios y hastags:

Users most retweeted	
	Soria Gastronómica @CongresoSoria 55 retwe 847 followers 368 following 892 tweets
	Hotel R. Los Villares @CTRlosvillares 11 retwe 732 followers 752 following 2372 tweets
	valonsadero.com @ComValonsadero 8 retwe 621 followers 143 following 2233 tweets
	Jugando a las Cocinitas @silviacocinitas 7 retwe 2699 followers 302 following 16326 tweets
	desdeSoria @desdeSoria 7 retweets 6872 followers 271 following 28264 tweets
	ITS Duero @itsduero 7 retweets 636 followers 725 following 2097 tweets

Users most replied to	
	Yolanda Santos @SantosYoly 7 replies 412 followers 400 following 2348 tweets
	Gloria @Glogour 2 replies 226 followers 425 following 628 tweets
	Marta Perez Santiago @Martap80 2 replies 90 followers 105 following 3047 tweets
	ÁNGEL HERNÁNDEZ @angelherma 1 reply 862 followers 1081 following 2986 tweets
	Itziar Chico @Itziarchico 1 reply 221 followers 208 following 3107 tweets
	Sara Álvaro Fábrega @Sarivirii 1 reply 272 followers 409 following 4440 tweets






Users most mentioned	
	Asohtur @Asohtur 177 mentions 1226 followers 1044 following 5784 tweets
	Soria Gastronómica @CongresoSoria 85 ment 847 followers 368 following 892 tweets
	desdeSoria @desdeSoria 51 mentions 6872 followers 271 following 28264 tweets
	Yolanda Santos @SantosYoly 32 mentions 412 followers 400 following 2348 tweets
	Hotel R. Los Villares @CTRlosvillares 15 menti 732 followers 752 following 2372 tweets
	Celiaco a los 30 @celiacosalos30 11 mentions 5133 followers 1366 following 7817 tweets

Hashtags most used	
#SoriaG14	66 uses
#Soria	38 uses
#tapamicologica	25 uses
#TapaMicológica	16 uses
#porratapamicologica	14 uses
#TapaMicológica	11 uses
#porratapamicológica	11 uses
#soria	7 uses
#galatapamicologica	7 uses
#noticias	7 uses









Tweets retwitteados y favoritos:

Most retweeted tweets

- 
Asohtur @Asohtur November 19, 2014, 11:33 PM ↻ 13 ★ 8
 Felicidades al Restaurante La Lobita por lograr la primera Estrella Michelin para Soria!
- 
Asohtur @Asohtur October 14, 2014, 02:22 PM ↻ 12 ★ 4
 Estamos seguros que muchos turistas se apuntarán a la VII Semana de la Tapa Micológica de Soria, del 24 de octubre al 2 de noviembre
- 
Asohtur @Asohtur October 17, 2014, 01:02 PM ↻ 12 ★ 1
 Buscas un sitio para comer setas de calidad? Soria es tu destino. Ven a conocer la VII Semana de la Tapa Micológica del 24-10 al 2-11
- 
Asohtur @Asohtur October 26, 2014, 06:30 PM ↻ 10 ★ 14
 Gracias a @chefArrabal y @MiguelTopChef por tapear con nosotros! Un placer! <http://t.co/MMqLxFyTVI>
- 
Asohtur @Asohtur October 11, 2014, 12:52 PM ↻ 8 ★ 5
 Ya tenemos cartel de la VII semana de la Tapa Micológica! Compártelo! <http://t.co/7K2HSD1tZI>

Most favorited tweets

- 
Asohtur @Asohtur October 26, 2014, 06:30 PM ↻ 10 ★ 14
 Gracias a @chefArrabal y @MiguelTopChef por tapear con nosotros! Un placer! <http://t.co/MMqLxFyTVI>
- 
Asohtur @Asohtur November 19, 2014, 11:33 PM ↻ 13 ★ 8
 Felicidades al Restaurante La Lobita por lograr la primera Estrella Michelin para Soria!
- 
Asohtur @Asohtur October 23, 2014, 09:38 AM ↻ 2 ★ 5
 También se han organizado para este fin de semana talleres de gastronomía micológica. Igualmente son gratuitos,... <http://t.co/rZpfnAhVQ>
- 
Asohtur @Asohtur October 22, 2014, 11:53 AM ↻ 6 ★ 5
 Quieres cocinar con Miguel Cobo y @chefArrabal en Soria? Apúntate! <http://t.co/CZ1WIIHwx5>
- 
Asohtur @Asohtur October 11, 2014, 12:52 PM ↻ 6 ★ 5
 Ya tenemos cartel de la VII semana de la Tapa Micológica! Compártelo! <http://t.co/7K2HSD1tZI>
- 
Asohtur @Asohtur October 21, 2014, 08:06 PM ↻ 4 ★ 5



Seguidores: desde el pasado día 22 de septiembre el número de seguidores de la cuenta @asohtur en Twitter ha crecido de los 1.041 a los 1.227

