

MEMORIA



SEMANA DE
tapa
Micológica
SORIA

del 18 al 24 de octubre 2010
III CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLÓGICA





PRESENTACIÓN

- Como ya es sabido por una inmensa mayoría, Soria constituye un destino Micoturístico único porque a la rica y variada Naturaleza, origen de nuestros recursos, se une una red de servicios especializados en cocina micológica capaces, por su creatividad y originalidad, de ofrecer un producto de calidad diferenciado.
En Soria se une perfectamente una riqueza micológica con una sociedad que la valora.
- Destacamos el excepcional protagonismo que en los últimos años, y el interés que despierta en el público, el mundo de la Micología y su vinculación con la gastronomía.



PRESENTACIÓN

- Gracias a la positiva respuesta del público soriano, la Semana de la Tapa Micológica está perfectamente asentada y consolidada entre nosotros; y las acciones que ASOHTUR ha emprendido, como la realizada en el Mercado de San Miguel de Madrid el pasado 7 y 8 de octubre de 2010, confirman este interés creciente por la gastronomía especializada, como es, en este caso, la micología soriana.
- Continuando en la línea de potenciar este recurso, la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) celebra la tercera edición de la Semana de la Tapa Micológica del 18 al 24 de octubre.



PRESENTACIÓN

- ASOHTUR ha elegido esta semana con el fin de aprovechar el impulso que puede proporcionar un evento de la magnitud del 'Soria Gastronómica 2010', Congreso Gastronómico Internacional organizado por la Junta de Castilla y León, centrado también en el mundo de la micología y que tiene lugar en la ciudad de Soria los días 18 y 19 de octubre.
- ASOHTUR pretende, para esta edición, saltar las fronteras provinciales para alcanzar a ese turista gastronómico que viene de Madrid (por ser nuestro mercado más cercano), del País Vasco o de Cataluña, donde existe una cultura micológica muy arraigada. Nuestro objetivo pasa por consolidar el formato diseñado en años anteriores que ha convertido esta Semana en uno de los referentes nacionales en la degustación de tapas elaboradas sobre una base de hongos y setas.



OBJETIVOS

- Potenciar la micología y, en concreto, la gastronomía micológica, como un recurso turístico diferenciador de la provincia de Soria.
- Lograr una importante difusión exterior.
- Crear un producto turístico específico y comercializable a corto y medio plazo.
- Involucrar a los establecimientos en actuaciones a nivel provincial para dinamizar el sector turístico.
- Incrementar el consumo en bares y restaurantes y mover a los clientes por los diferentes establecimientos de Soria y su provincia.
- Involucrar a la población local de la provincia de Soria, mentalizándola de la importancia de este recurso típico de nuestra provincia.
- Continuar posicionando a Soria en micología y en gastronomía asociada a la micología.



ACCIONES

- 43 establecimientos hosteleros, 36 de la ciudad de Soria y los 7 restantes procedentes de la provincia, participan en la "Semana de la Tapa Micológica."
- Los 43 establecimientos participan, además, en el "III Concurso Provincial de la Tapa Micológica" en las siguientes categorías:
 - "Premio a la Mejor Tapa Micológica"

Un jurado elegido por la organización valora y elige la mejor tapa bajo los criterios de sabor, presentación y originalidad.

Este premio está dotado con 1300 €, placa distintiva y diploma, y dará acceso a la participación en el VI Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid.



ACCIONES

□ "Premio a la Mejor Tapa Micológica Popular"

El público participante en la semana de la tapa, a través de sus votaciones, elige la tapa ganadora.

Este premio está dotado con 700 €, placa distintiva y diploma.

□ "Premio a la Mejor Tapa Micológica Mediterránea"

Sólo participan aquellas tapas cuyos ingredientes se ajustan a los principios de la dieta mediterránea. La Fundación Científica de Caja Rural de Soria decide la tapa ganadora en esta categoría.

El premio consiste en un regalo y un diploma con la mención "Premio a la Tapa Micológica Mediterránea".



ACCIONES

□ “Premio al Mejor Servicio de Barra”

Un jurado nombrado por el Centro Integrado de Formación Profesional “La Merced” selecciona al establecimiento ganador.

Para su elección se valora, entre otros criterios, el servicio de barra (uniformidad de los camareros, estado de la barra,) y la presentación de la tapa (presentación visual, facilidad para comerla,).

El premio consiste en un regalo y una placa con la mención “Al mejor servicio de barra”.

□ Al igual que la edición anterior y con la intención de motivar la participación del público, ASOHTUR sortea un crucero para dos personas por el Adriático entre los boletos participantes en el concurso de la “Mejor Tapa Micológica Popular”.



ACCIONES

- Con el fin de dar un mayor realce a la campaña, promocionar el establecimiento ganador de la pasada edición y potenciar la participación, tanto por parte del público como por parte de los establecimientos hosteleros, se realiza una exposición de las tapas participantes en la Cafetería Tauro con motivo de la presentación, en rueda de prensa, el 15 de octubre, de la "Semana de la Tapa Micológica". Cafetería Tauro fue el establecimiento ganador del "Premio a la Mejor Tapa Popular" del 2009.



CARTELERÍA

- Para la campaña de promoción se ha realizado la siguiente cartelería:
 - 40.000 folletos – plano desplegable con impresión fotográfica de las tapas participantes y la localización de los correspondientes establecimientos.
 - 400 carteles anunciadores del evento.

Parte de los folletos son buzoneados en Soria capital y urb. Camaretas y el resto repartidos junto con los carteles en los establecimientos participantes, en locales e instituciones: Ayuntamiento. Patronato Provincial de Turismo, Junta de Castilla Y León, Casiño Amistad Numancia, Escuela Hostelería, Aula Magna, Caja Duero, Caja Rural, Agencias de Viajes, Hoteles, etc.

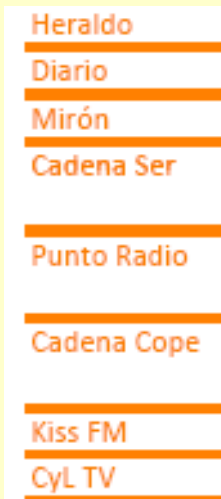
- 76.500 boletos para votación de clientes a la “Mejor Tapa Popular”.
- Pegatinas para urnas de votación.
- Pegatinas de distintivo de establecimiento colaborador para participantes.
- Vales regalo “vale por una tapa”



CARTELERÍA

- Carteles vinilo anunciadores evento para colocación en hitos, propiedad del Ayuntamiento, ubicados en las entradas a Soria.
- Cartel y roller banner para presentación campaña.
- Diplomas para establecimientos ganadores.
- Cheques premios.

CAMPAÑA PUBLICITARIA EN MEDIOS DE COMUNICACION



SEMANA DE
tapa
Micológica
SORIA
del 18 al 24 de octubre 2010
III CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLÓGICA



CARTELERÍA

SEMANA DE
tapa
Micológica
SORIA



del 18 al 24 de octubre 2010
III CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLÓGICA

SEMANA DE
tapa
Micológica
SORIA
del 18 al 24 de octubre 2010
III CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLÓGICA



Segundo Finalista
MEJOR TAPA MICOLÓGICA
Cafetería Tauro



SEMANA DE
tapa
Micológica
SORIA
del 18 al 24 de octubre 2010
III CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLÓGICA



Primer Premio
MEJOR TAPA MICOLÓGICA
Hotel Restaurante Valonsadero



SEMANA DE
tapa
Micológica
SORIA
del 18 al 24 de octubre 2010
III CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLÓGICA



Tercer Finalista
MEJOR TAPA MICOLÓGICA
Restaurante La Chistera




SEMANA DE
tapa
Micológica
SORIA
del 18 al 24 de octubre 2010
III CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLÓGICA



Segundo Finalista
MEJOR TAPA MICOLÓGICA POPULAR
Cafetería El Templo



SEMANA DE
tapa
Micológica
SORIA
del 18 al 24 de octubre 2010
III CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLÓGICA



Primer Premio
MEJOR TAPA MICOLÓGICA POPULAR
Cafetería Tauro



SEMANA DE
tapa
Micológica
SORIA
del 18 al 24 de octubre 2010
III CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLÓGICA



Tercer Finalista
MEJOR TAPA MICOLÓGICA POPULAR
Restaurante La Chistera



SEMANA de
tapa
Micológica
SORIA
del 18 al 24 de octubre 2010
CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLOGICA



CARTELERÍA

SEMANA de
tapa
Micológica
SORIA
del 18 al 24 de octubre 2010
CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLOGICA

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

Eur **1300** €

Primer Premio a la Mejor Tapa Micológica

Páguese por este cheque a Hotel Restaurante Valonsadero

Euros Mil Treientos Euros

Soria, a veintidós de Noviembre de 2010

N.º 0.000.000 0 0000 0

SEMANA de
tapa
Micológica
SORIA
del 18 al 24 de octubre 2010
CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLOGICA

Primer Premio
MEJOR TAPA MICOLOGICA MEDITERRANEA
Restaurante La Chistera

SEMANA de
tapa
Micológica
SORIA
del 18 al 24 de octubre 2010
CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLOGICA

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

Eur **700** €

Primer Premio a la Mejor Tapa Micológica Popular

Páguese por este cheque a Cafeteria Tuero

Euros Setecientos Euros

Soria, a veintidós de Noviembre de 2010

N.º 0.000.000 0 0000 0

SEMANA de
tapa
Micológica
SORIA
del 18 al 24 de octubre 2010
CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLOGICA

Segundo Finalista
MEJOR SERVICIO EN BARRA
Hotel Puente de Garray

SEMANA de
tapa
Micológica
SORIA
del 18 al 24 de octubre 2010
CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLOGICA

Primer Premio
MEJOR SERVICIO EN BARRA
Hotel Restaurante Valonsadero

SEMANA de
tapa
Micológica
SORIA
del 18 al 24 de octubre 2010
CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLOGICA

Tercer Finalista
MEJOR SERVICIO EN BARRA
Bar Restaurante Ventorro

SEMANA DE
tapa
Micológica
SORIA
del 18 al 24 de octubre 2010
II CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLÓGICA



NOTAS DE PRENSA

“ASOHTUR celebra la III Semana de la Tapa Micológica de Soria del 18 al 24 de octubre”



Soria, 4 de octubre de 2010

NOTA DE PRENSA

“ASOHTUR celebra la III Semana de la Tapa Micológica de Soria del 18 al 24 de octubre”

- El público que consuma las pequeñas creaciones elaboradas con setas y hongos participará en el sorteo de un Crucero por el Atlántico.
- El precio único de cada tapa en los bares y restaurantes que tomen parte en la Semana será de 1,50 euros.

ASOHTUR (Agrupación Sorianita de Hostelería y Turismo) celebrará la tercera edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria del 18 al 24 de octubre. ASOHTUR ha elegido esta semana con el fin de aprovechar el impulso que puede proporcionar un evento de la magnitud del "Soria Gastronómica 2010", congreso gastronómico internacional organizado por la Junta de Castilla y León, centrado también sobre el mundo de la micología y que tendrá lugar en la ciudad de Soria los días 18 y 19 de octubre.

La Agrupación Sorianita de Hostelería y Turismo pretende para esta edición consolidar el formato diseñado en años anteriores que ha convertido esta Semana en uno de los referentes nacionales en la degustación de tapas elaboradas sobre una base de hongos y setas.

Así, las personas que acudan a los establecimientos participantes a tomar una tapa micológica durante la Semana recibirán un boleto con el que podrán optar en el sorteo de un premio que consiste en esta edición en un Crucero por la costa de mar Adriático. El boleto servirá a su vez para decidir el ganador del Premio a la Mejor Tapa Micológica Popular. Divulgado con un premio en metálico de 700 euros, este galardón será otorgado al establecimiento de restauración cuya tapa reciba mayor número de nominaciones por parte del público participante. Para ello, cada establecimiento participante instalará una urna en la que podrán depositarse los boletos.

© Vicente Talar, C/Parta nº. 42001 Soria, Tfn. 975 233 222. Fax. 975 233 223. foes@foes.es www.foes.es



El precio único de cada tapa en todos los bares y restaurantes que tomen parte en la Semana de la Tapa Micológica 2010 será de 1,50 euros. En dicho precio no está incluida la bebida.

Además del anterior premio, ASOHTUR entregará el "Premio a la Mejor Tapa Micológica". Este premio, dotado con 1.300 euros, será elegido por un jurado que se encargará de votar cada una de las tapas presentadas por los bares y restaurantes que toman parte en la Semana. El ganador tendrá acceso a participar como finalista en el reputado Concurso Nacional de Pinchos de Valladolid en la Edición de 2011.

Por su parte, La Fundación Científica de Caja Rural de Soria asume la designación del ganador del "Premio a la Tapa Micológica Mediterránea". Este trofeo, consistente en un regalo más diploma acreditativo, valora únicamente a los participantes cuya tapa haya sido elaborada con ingredientes que se ajustan a los de la dieta mediterránea.

Por último, un jurado seleccionado por el Centro Integrado de Formación Profesional "La Merced" entregará el "Premio al Mejor Servicio de Barro". Dotado con un regalo y placa de mención especial, este galardón valora, entre otros criterios, el servicio de barra (uniformidad de los camareros, estado de la barra...) y la presentación visual de la tapa.

El acto de entrega de los diferentes premios tendrá lugar en marzo de 2011 en la que será el "Día de la Hostelería Sorianita".

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

© Vicente Talar, C/Parta nº. 42001 Soria, Tfn. 975 233 222. Fax. 975 233 223. foes@foes.es www.foes.es

ASOHTUR prevé superar las 70.000 tapas consumidas en la Semana de la Tapa Micológica de Soria 2010



Soria, 15 de octubre de 2010

NOTA DE PRENSA

ASOHTUR prevé superar las 70.000 tapas consumidas en la Semana de la Tapa Micológica de Soria 2010

- Boletus, amanitas, chanterelles o setas de cardo son algunas de las especies empleadas por los 43 establecimientos que participan en esta edición, que se celebra del 18 al 24 de octubre.
- Un crucero de ocho días por el Mar Adriático se sorteará entre el público participante.

ASOHTUR (Agrupación Sorianita de Hostelería y Turismo) tiene previsto para la Semana de la Tapa Micológica de Soria 2010 superar las 70.000 tapas que se consumieron durante la edición de 2009. Las tapas elaboradas con diversas especies de setas y hongos, como boletus, amanitas, chanterelles o setas de cardo, se podrán tomar en los establecimientos participantes al precio de 1,50 euros.

Un total de 43 establecimientos, 34 de la ciudad de Soria y 7 de otras localidades de la provincia, participan en esta Semana de la Tapa Micológica de Soria 2010, que se celebrará del 18 al 24 de octubre. ASOHTUR ha elegido estas fechas con el fin de aprovechar el importante impulso que supone la celebración, los días 18 y 19 de octubre, del congreso Soria Gastronómica, patrocinado por la Junta de Castilla y León. La proyección nacional de la Semana de la Tapa Micológica como evento gastronómico de referencia es uno de los objetivos marcados por la Agrupación.

Como atractivo añadido a la degustación de los 43 tapas, por la consumición de cada una se entregará un boleto con el que, después de depositarlo en las urnas ubicadas en cada establecimiento con tal motivo, se podrá participar en el sorteo de un crucero para dos personas de 8 días por la costa del mar Adriático en el que se recorrerá Venecia, la costa de Croacia, los líos griegos o Creta.

© Vicente Talar, C/Parta nº. 42001 Soria, Tfn. 975 233 222. Fax. 975 233 223. foes@foes.es www.foes.es



ASOHTUR ha dispuesto cuatro premios para valorar la calidad y el servicio de los establecimientos participantes. El "Premio a la Mejor Tapa Popular" es otorgado al establecimiento que mayor número de votos reciba por parte del público. El público participante escribe en el boleto que se entrega el nombre de su tapa favorita para luego depositarlo en las urnas instaladas. Este premio está dotado con 700 euros.

Los otros tres premios establecidos son: el "Premio a la Mejor Tapa Micológica", dotado con 1.300 euros, que será otorgado con un jurado que votará cada una de las tapas presentadas por los bares y restaurantes que toman parte en la Semana.

Por su parte, La Fundación Científica de Caja Rural de Soria asume la designación del ganador del "Premio a la Tapa Micológica Mediterránea". Este galardón, consistente en un regalo más diploma acreditativo, valora únicamente a los participantes cuya tapa haya sido elaborada con ingredientes que se ajustan a los de la dieta mediterránea.

Por último, un jurado seleccionado por el Centro Integrado de Formación Profesional "La Merced" entregará el "Premio al Mejor Servicio de Barro". Dotado con un regalo y placa de mención especial, este galardón valora, entre otros criterios, el servicio de barra (uniformidad de los camareros, estado de la barra...) y la presentación visual de la tapa.

Los cuatro premios se darán a conocer el día 30 de noviembre. Ese mismo día se realizará el sorteo del crucero por el mar Adriático. El acto de entrega de los diferentes premios tendrá lugar en marzo de 2011 en la que será el "Día de la Hostelería Sorianita".

ASOCIACIÓN EXCLUSIVA PARA MEDIOS:

Para facilitar el trabajo de los medios gráficos para la elaboración de imágenes, se ha instalado sobre la barra de Cafetería Taura (C/ Venerable Párrafo, 8) una exposición con una veintena de las tapas que se podrán degustar durante la Semana. La exposición permanecerá a la vista tanto de los medios como del público en el horario de 15 de octubre de 2010.

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

© Vicente Talar, C/Parta nº. 42001 Soria, Tfn. 975 233 222. Fax. 975 233 223. foes@foes.es www.foes.es



SEMANA DE
tapa
Micológica
SORIA
del 18 al 24 de octubre 2010
II CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLÓGICA



NOTAS DE PRENSA

“Establecimientos participantes en la Semana de la Tapa Micológica de Soria han visto incrementada su clientela media hasta en un 70%”



Soria, 22 de octubre de 2010

NOTA DE PRENSA

“Establecimientos participantes en la Semana de la Tapa Micológica de Soria han visto incrementada su clientela media hasta en un 70%”

- Alguno de los 43 bares y restaurantes han vendido ya más de 1.800 tapas en los primeros cuatro días de la Semana.
- El muestreo realizado afianza la proyección inicial de ASOHTUR de superar las 70.000 tapas expedidas en la edición de 2009.

Establecimientos participantes en la Semana de la Tapa Micológica de Soria 2010 han visto incrementada la asistencia de clientes hasta en un 70% respecto a los días de una semana ordinaria, según un muestreo realizado por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo), organizadora de este evento gastronómico que se desarrolla del 18 al 24 de octubre.

La masiva implicación del público soriano en este evento es la causa principal de que los 43 establecimientos participantes en esta Semana hayan visto aumentada su clientela media en unos porcentajes que van desde el 30 al 70%. Prueba de esta excepcional respuesta es el hecho de que alguno de los bares y restaurantes han alcanzado las 1.800 tapas vendidas en los primeros cuatro días de la Semana.

En base a estos datos y a las previsiones favorables consideradas para este fin de semana, ASOHTUR afianza su proyección inicial de superar las 70.000 tapas expedidas en la Semana de la Tapa Micológica de 2009. Al mismo tiempo, las positivas predicciones climatológicas que se esperan para este fin de semana contribuyen a acrecentar esta optimista tendencia.

A tres días del cierre de la Semana de la Tapa Micológica de Soria, ASOHTUR realiza un balance excelente de esta edición al comprobar como la Semana de la Tapa Micológica se ha convertido, por encima de todo, en un acontecimiento social y en uno de los catalizadores de la actividad diaria de los sorianos.

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

C/ Vicente Tubo, 6 Planta 4ª. 42001 Soria. Tfno. 975 233 222. Fax. 975 233 223. foes@foes.es www.foes.es

La masiva afluencia de público convierte en un éxito la Semana de la Tapa Micológica de Soria según ASOHTUR



Soria, 25 de octubre de 2010

NOTA DE PRENSA

La masiva afluencia de público convierte en un éxito la Semana de la Tapa Micológica de Soria según ASOHTUR

- Bares y restaurantes inscritos multiplicaron su clientela tras finalizar los siete días.
- La Agrupación de Hosteleros ha observado un crecimiento de turistas alojados en los establecimientos de la provincia.
- ASOHTUR reforzará la visión de la gastronomía de la micología soriana como una oportunidad de ocio y tiempo libre.

ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) valora como un éxito rotundo la Semana de la Tapa Micológica 2010 que finalizó el pasado domingo 24 de octubre. ASOHTUR, organizadora de este evento gastronómico, expresa su completa satisfacción al comprobar cómo se han superado las expectativas más optimistas trazadas en un principio.

Así, a la espera de finalizar la contabilización de los datos efectivos desde los 43 establecimientos participantes en esta edición, un primer muestreo efectuado indica que la cifra de 70.000 tapas vendidas durante la edición de 2009 se ha sobrepasado en 2010.

En este sentido, alguno de los bares y restaurantes inscritos han vendido a lo largo de los siete días más de 4.000 tapas.

La masiva respuesta de público registrada se ha visto materializada en que muchos de los establecimientos hayan multiplicado su clientela total al concluir los siete días. Si durante los cinco días laborales, el aumento de público en los establecimientos arroja porcentajes que rondaban el 70% en algunos casos,

C/ Vicente Tubo, 6 Planta 4ª. 42001 Soria. Tfno. 975 233 222. Fax. 975 233 223. foes@foes.es www.foes.es



este ratio ha sido sobrepasado ampliamente durante el fin de semana. Muchos de los locales han visto saturados sus espacios en los horarios de mayor afluencia del mediodía y de la tarde-noche en viernes, sábado y domingo.

La trascendencia de la Semana de la Tapa Micológica de Soria más allá de las fronteras provinciales es otro de los factores a los que ASOHTUR concede gran valor. Ésta variable se ha reflejado en el crecimiento de turistas alojados en los negocios hoteleros de la provincia, según ha podido testar la Agrupación de Hostelería Soriana. A esta positiva variación ha contribuido la campaña de comunicación que ha efectuado Asohtur a nivel nacional de la Semana de la Tapa Micológica. Con su ejemplo, varios de los blogs gastronómicos españoles más reputados se han hecho eco en sus publicaciones de la Semana.

ASOHTUR no desea circunscribir el éxito de la edición 2010 a los puros datos numéricos. Para ASOHTUR es de mayor importancia la dimensión social que ha tomado la Semana de la Tapa Micológica de Soria. La Agrupación de Hosteleros Sorianos ha comprobado cómo la sociedad se ha convertido en el protagonista principal de este evento gastronómico. Para ediciones siguientes, ASOHTUR quiere insistir en la idea de potenciar el componente lúdico que rodea a la degustación de las tapas micológicas. Una premisa que busca entender la Semana de la Tapa Micológica en particular y, por extensión, la gastronomía de las setas y hongos de Soria, como un modelo de ocio donde lo primordial es disfrutar.

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

C/ Vicente Tubo, 6 Planta 4ª. 42001 Soria. Tfno. 975 233 222. Fax. 975 233 223. foes@foes.es www.foes.es





El Hotel Restaurante Valonsadero es el ganador del 'Premio a la Mejor Tapa Micológica' del III Concurso Provincial de la Tapa Micológica



Soria, 26 de noviembre de 2010

NOTA DE PRENSA

El Hotel Restaurante Valonsadero es el ganador del 'Premio a la Mejor Tapa Micológica' del III Concurso Provincial de la Tapa Micológica

- El 'Premio a la Mejor Tapa Popular' ha recaído en Cafetería Tauro, mientras que Bar Restaurante La Chistera recibe el 'Premio a la Tapa Mediterránea' y Hotel Restaurante Valonsadero acumula también el 'Premio al Mejor Servicio de Barra'.
- Ana Calvo Aceña es la ganadora del Crucero de 8 días por el Mar Adriático.
- El presidente de ASOHTUR destaca el hecho de que cada habitante de la ciudad de Soria haya consumido casi dos tapas durante la pasada Semana de la Tapa Micológica.

El Hotel Restaurante Valonsadero ha ganado el 'Premio a la Mejor Tapa Micológica' mientras que Cafetería Tauro ha obtenido el 'Premio a la Mejor Tapa Popular' del III Concurso Provincial de la Tapa Micológica, organizado por ASOHTUR (Agrupación Sorianos de Hostelería y Turismo), que se celebró del 18 al 24 de octubre de 2010. Los otros dos galardones que comprendía el Concurso han recaído en Bar Restaurante La Chistera, con el 'Premio a la Tapa Mediterránea' y, nuevamente, en Hotel Restaurante Valonsadero, que también se hace acreedor del 'Premio al Mejor Servicio de Barra'.

'Delicias de boletus con bacalao' ha sido la receta creada por Hotel Restaurante Valonsadero para esta edición de la Semana de la Tapa Micológica 2010. "Estuvimos probando varias opciones y elegimos ésta tomando como base un plato que tenemos en la carta", explica Roberto Aldea, responsable del establecimiento vencedor. "Lo cierto es que ha tenido una muy buena aceptación. Muchas personas venían a comer y te preguntaban si todavía tenías la tapa", dice Aldea, quien ideó la tapa en colaboración con la cocinera del restaurante Noé ni Serrado.

© Vicente Tolo, 6 Planta 4ª. 42001 Soria. Tfno. 975 233 222. Fax. 975 233 223. foes@foes.es www.foes.es



El Premio a la Mejor Tapa Micológica 2010 está dotado con un cheque de 1.300 euros. En esta categoría y según la calificación del jurado, el tercer finalista ha sido el Bar Restaurante La Chistera y el segundo, Cafetería Tauro.

"No esperaba ni mucho menos tener tanta gente, muchísima más que el año anterior", declara Julio Antón, propietario de Cafetería Tauro, 'Premio a la Mejor Tapa Popular' con 'Caprichos de otoño'. La tapa de Cafetería Tauro recibió 7.285 votos del público que la consideraba la mejor tapa de la semana. "Han sido casi 4.500 tapas las que hemos vendido. A la gente que le tocaba esperar no le importaba, le decía 'con lo buena que está, no pasa nada'. Antón revela los gestos de agradecimiento que ha recibido por parte del público. "Que vayas poseando por El Cullado y que gente que ni la conoces te diga '¡gracias ganado!', le hace sentir muy satisfecho". El premio a la Tapa Micológica Popular está dotado con un cheque de 700 euros. En el recuento de boletos, en segundo lugar de esta categoría ha quedado Cafetería E Terrazo, con 4.369 votos, y el tercer puesto lo ha ocupado Bar Restaurante La Chistera, con 2.657 boletos.

Bar Restaurante La Chistera, con la tapa 'Rupe relleno de setas, salsa de chantarelus y verduras en cocha de vieira', ha recibido el 'Premio a la Tapa Micológica Mediterránea', que otorga la Fundación Científica de Caja Rural. "Usamos verduras naturales, pescada, leche, harina... ¡Estamos superorgullosos con la cantidad de personas que han venido a tomar la tapa. Hubo gente que vino el lunes, el miércoles y el viernes", explica Cristina de la Iglesia, responsable del establecimiento junto a José Antonio Antón. "Esto es Soria y en cuanto se corre la voz de que una tapa está buena...". afirma De la Iglesia. El 'Premio a la Tapa Micológica Mediterránea', consistente en un regalo más diploma acreditativo, valora únicamente a los participantes cuya tapa haya sido elaborado con ingredientes que se ajustan a los de la dieta mediterránea.

El 'Premio al Mejor Servicio de Barra' ha ido a parar al Hotel Restaurante Valonsadero. Este galardón, concedido por el Centro Integrado de Formación Profesional 'La Merced', está dotado con un regalo y placa de mención especial. 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.

© Vicente Tolo, 6 Planta 4ª. 42001 Soria. Tfno. 975 233 222. Fax. 975 233 223. foes@foes.es www.foes.es



Hotel Puente de Garay y Restaurante El Ventoro han ocupado el segundo y tercer lugar, respectivamente, del podio en esta categoría.

La presentación de los premiados ha tenido lugar hoy 26 de noviembre en el Salón de Actos de FOES. La cita ha servido para extraer el boleto ganador del Crucero de 8 días por la costa del Mar Adriático, sorteado entre los miles de consumidores de tapas de la Semana de la Tapa Micológica 2010. Ana Calvo Aceña ha sido la propietaria del boleto ganador extraído de la urna en presencia del notario José Manuel Benítez. Por otro lado, el boleto ganador del viaje a Praga sorteado con motivo de la Semana de la Tapa de Trufa, celebrada del 8 al 14 de noviembre, fue el 06.921, número coincidente con el del Sorteo de la Lotería Nacional del sábado 20 de noviembre.

El presidente de ASOHTUR, Ángel Mayor, ha valorado muy positivamente el resultado final de la Semana de la Tapa Micológica. "Las aproximadamente 74.000 tapas vendidas por los 43 bares y restaurantes participantes dan idea del elevado grado de aceptación que entre el público soriano ha tenido este evento dedicado a la cocina micológica. Para una provincia y una ciudad como Soria, con apenas 40.000 habitantes, las 74.000 tapas vendidas significan, en resumidas cuentas y sin contabilizar a los turistas que vinieron a Soria atraídos por estas jornadas, que cada soriano ha consumido casi dos tapas", señaló. "Para los hosteleros sorianos, este hecho representa un logro y una satisfacción añadida para seguir trabajando con la meta de hacer de la Semana de la Tapa Micológica de Soria una cita ineludible, de dimensión nacional, para aquellos amantes de la degustación de setas y hongos", concluyó.

El acto de entrega de los regalos y los trofeos acreditativos de cada galardón tendrá lugar en marzo de 2011 en lo que será el 'Día de la Hostelería Sorianas'.

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

© Vicente Tolo, 6 Planta 4ª. 42001 Soria. Tfno. 975 233 222. Fax. 975 233 223. foes@foes.es www.foes.es

SEMANA DE
tapa
Micológica
SORIA

del 18 al 24 de octubre 2010
II CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLÓGICA



GALERÍA FOTOGRÁFICA



SEMANA DE
tapa
Micológica
SORIA
 del 18 al 24 de octubre 2010
 II CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLÓGICA



GALERÍA FOTOGRÁFICA



SEMANA DE
tapa
Micológica
SORIA
del 18 al 24 de octubre 2010
II CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLÓGICA



GALERÍA FOTOGRÁFICA





GALERÍA FOTOGRÁFICA

Hotel Restaurante Valonsadero

Delicias de boletus con bacalao



Primer Premio
MEJOR TAPA MICOLÓGICA

Primer Premio
MEJOR SERVICIO EN BARRA

Primer Premio
MEJOR TAPA MICOLÓGICA POPULAR

Segundo Finalista
MEJOR TAPA MICOLÓGICA

Cafetería Tauro

Caprichos de otoño





GALERÍA FOTOGRÁFICA

Restaurante La Chistera

Rape relleno de setas, salsa de chantarellus y verduritas en concha de vieira



Primer Premio
MEJOR TAPA MICOLÓGICA MEDITERRÁNEA

Tercer Finalista
MEJOR TAPA MICOLÓGICA

Tercer Finalista
MEJOR TAPA MICOLÓGICA POPULAR

Cafetería El Templo

Mariscada de Edulis

Segundo Finalista
MEJOR TAPA MICOLÓGICA POPULAR





GALERÍA FOTOGRÁFICA

Hotel Puente de Garray

Nuestra tierra



Segundo Finalista
MEJOR SERVICIO EN BARRA

Bar Restaurante Ventorro

Albóndigas de boletus a la jardinera



Tercer Finalista
MEJOR SERVICIO EN BARRA

SEMANA DE
tapa
Micológica
SORIA
del 18 al 24 de octubre 2010
II CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLÓGICA



DOSSIER DE PRENSA

Soria confirma su referencia nacional con la Semana de la Tapa Micológica

04/10/2010 - 16:06 - NOTICIAS EFE [Suscríbete a las noticias](#)

Soria, 4 oct (EFE). - La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) organizará del 18 al 24 de octubre la III Semana de la Tapa Micológica con la que pretende consolidar este formato y consolidarse como uno de los referentes nacionales en la degustación de tapas elaboradas sobre una base de hongos y setas.

La citada agrupación ha elegido esta semana con el fin de aprovechar el impulso que puede proporcionar un evento de la magnitud de "Soria Gastronómica", congreso gastronómico internacional organizado por la Junta de Castilla y León y que reunirá en Soria a prestigiosos cocineros de cinco nacionalidades el 18 y 19 de octubre y disertar sobre el mundo de la micología.

Como en las anteriores ediciones, ASOHTUR organizará un sorteo con motivo de la Semana de la Tapa Micológica, de tal forma que las personas que degusten las tapas en los diferentes establecimientos recibirán un boleto con el que podrán ser premiados con una crucero por la costa del mar Adriático.

Además, el mismo boleto servirá para decidir el ganador del premio a la mejor tapa micológica popular, dotado un premio en metálico de seiscientos euros, según ha informado hoy la citada agrupación hostelera.

El precio único de cada tapa en todos los bares y restaurantes que tomen parte en esta edición será de 1,50 €.

Además del anterior premio, ASOHTUR entregará el premio a la mejor tapa micológica, dotado con 1.300 euros otorgado por un jurado que calificará cada una de las tapas presentadas por los establecimientos participantes en la Semana de la Tapa Micológica.

El ganador tendrá la posibilidad de participar como finalista en el Concurso Nacional de Pinchos de Valladolid, la edición de 2011.

4 | SORIA

Martes, 5 de octubre de 2010 | Heraldo de Soria

Tercera Semana de la Tapa Micológica con el impulso del Soria Gastronómica

La agrupación de hostelería ha querido hacer coincidir la nueva edición con el congreso gastronómico internacional organizado por la Junta para los días 18 y 19 de octubre

SORIA. La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) organizará del 18 al 24 de octubre la tercera edición de la Semana de la Tapa Micológica con la que pretende consolidar el formato diseñado en años anteriores que ha convertido esta semana en uno de los referentes nacionales en la degustación de tapas elaboradas sobre una base de hongos y setas.

La citada agrupación ha elegido esta semana "con el fin de

aprovechar el impulso que puede proporcionar un evento de la magnitud de Soria Gastronómica", congreso internacional organizado por la Junta y que reunirá en Soria a prestigiosos cocineros de cinco nacionalidades el 18 y 19 de octubre en torno al mundo de la micología.

Así, las personas que acudan a los establecimientos participantes a tomar una tapa micológica (a un precio único de 1,50 euros

en los bares y restaurantes participantes) durante la semana recibirán un boleto con el que podrán entrar en el sorteo de un premio que consiste en esta edición en un Crucero por la costa del mar Adriático. El boleto servirá a su vez para decidir el ganador del 'Premio a la Mejor Tapa Micológica Popular'. Dotado con un premio en metálico de 700 euros, este galardón será otorgado al establecimiento de restauración cuya

tapa reciba mayor número de nominaciones por parte del público participante. Para ello, cada establecimiento instalará una urna en la que podrán depositarse los boletos.

Además del anterior premio, ASOHTUR entregará el 'Premio a la Mejor Tapa Micológica'. Este premio, dotado con 1.300 euros, será otorgado por un jurado que se encargará de calificar cada una de las tapas presentadas por los bares y

restaurantes que tomen parte en la Semana. El ganador tendrá acceso a participar como finalista en el reputado Concurso Nacional de Pinchos de Valladolid en la Edición de 2011.

La Fundación Científica de Caja Rural de Soria asume la designación del ganador del 'Premio a la Tapa Micológica Mediterránea', que consiste en un regalo más diplomático, valorado sólo a los participantes cuya tapa haya sido elaborada con ingredientes que se ajustan a los de la dieta mediterránea. Por último, un jurado seleccionado por el Centro Integrado de Formación Profesional 'La Merced' entregará el 'Premio al Mejor Servicio de Barra', que valora, entre otros criterios, el servicio de barra y la presentación visual de la tapa.

El acto de entrega de los premios será en marzo de 2011 en el 'Día de la Hostelería Soriana'.

HERALDO

Jueves 14 de octubre de 2010

III SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA DE SORIA

ASOHTUR celebrará la III Semana de la Tapa Micológica de Soria del 18 al 24 de octubre



ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) celebrará la tercera edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria del 18 al 24 de octubre. ASOHTUR ha elegido esta semana con el fin de aprovechar el impulso que puede proporcionar un evento de la magnitud del 'Soria Gastronómica 2010', congreso gastronómico internacional

organizado por la Junta de Castilla y León, centrado también sobre el mundo de la micología y que tendrá lugar en la ciudad de Soria los días 18 y 19 de octubre. La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo pretende para esta edición consolidar el formato diseñado en años anteriores que ha convertido esta Semana en uno de los referentes nacionales en la degustación de tapas elaboradas sobre una base de hongos y setas.

Así, las personas que acudan a los establecimientos participantes a tomar una tapa micológica durante la Semana recibirán un boleto con el que podrán entrar en el sorteo de un premio que consiste en esta edición en un Crucero por la costa del mar Adriático. El boleto servirá a su vez para decidir el ganador del 'Premio a la Mejor Tapa Micológica Popular'. Dotado con un premio en metálico de 700 euros, este galardón será otorgado al establecimiento de restauración cuya tapa reciba mayor número de nominaciones por parte del público participante. Para ello, cada establecimiento participante instalará una urna en la que podrán depositarse los boletos.

El precio único de cada tapa en todos los bares y restaurantes que tomen parte en la Semana de la Tapa Micológica 2010 será de 1,50 euros. En dicho precio no está incluida la bebida.

Además del anterior premio, ASOHTUR entregará el 'Premio a la Mejor Tapa Micológica'. Este premio, dotado con 1.300 euros, será otorgado por un jurado que se encargará de calificar cada una de las tapas presentadas por los bares y restaurantes que tomen parte en la Semana. El ganador tendrá acceso a participar como finalista en el reputado Concurso Nacional de Pinchos de Valladolid en la Edición de 2011.

Por su parte, la Fundación Científica de Caja Rural de Soria asume la designación del ganador del 'Premio a la Tapa Micológica Mediterránea'. Este trofeo, consistente en un regalo más diplomático, valorado únicamente a los participantes cuya tapa haya sido elaborada con ingredientes que se ajustan a los de la dieta mediterránea. Por último, un jurado seleccionado por el Centro Integrado de Formación Profesional 'La Merced' entregará el 'Premio al Mejor Servicio de Barra', que valora, entre otros criterios, el servicio de barra y la presentación visual de la tapa.

El acto de entrega de los diferentes premios tendrá lugar en marzo de 2011 en lo que será el 'Día de la Hostelería Soriana'.

ASOHTUR

publicado por vinos divertidos en 21:00
etiquetas: bares, micología, soria, tabernas, tapas.

DIARIO DE SORIA. MARTES 5 DE OCTUBRE DE 2010

La Semana de la Tapa Micológica, entre el 18 y el 24 de este mes

Soria. La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) celebrará la III edición de la Semana de la Tapa Micológica del 18 al 24 de octubre, coincidiendo con la celebración del Congreso Internacional Soria Gastronómica. ASOHTUR pretende consolidar el formato diseñado en años anteriores que ha convertido esta semana en uno de los referentes en la degustación de tapas elaboradas sobre una base de hongos y setas. El precio único de cada tapa será de 1,50 euros.

Las personas que acudan a los establecimientos participantes a tomar una tapa micológica recibirán un boleto con el que podrán entrar en el sorteo de un premio, que consiste en un crucero por el mar Adriático. Además el boleto servirá, a su vez, para decidir el ganador del 'Premio a la Mejor Tapa Micológica Popular', dotado con 700 euros.

En lo que respecta al resto de galardones, el 'Premio a la Mejor Tapa Micológica' estará dotado con 1.300 euros y será otorgado por un jurado que se encargará de calificar cada una de las tapas presentadas por los participantes. El ganador tendrá acceso a participar como finalista en el Concurso Nacional de Pinchos de Valladolid del próximo año.

SEMANA DE TAPA MICOLÓGICA SORIA

del 18 al 24 de octubre 2010
II CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLÓGICA



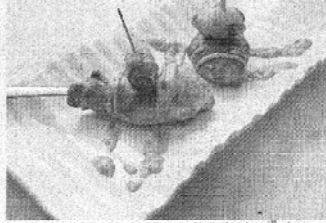
DOSSIER DE PRENSA

EL MUNDO DE LA TAPA MICOLÓGICA SORIA, JUEVES 11 DE OCTUBRE DE 2010

DEGUSTACIÓN

La III Semana de la Tapa en establecimientos hosteleros se consolida y se incluye en la celebración del Soria Gastronómico

La III Semana de la Tapa Micológica convocada por el Ayuntamiento de Soria y organizada con la colaboración de la Asociación de Hostelería de Soria, Asohtur, ha visto premiadas por primera vez a los establecimientos que preparan platos con ingredientes micológicos en la provincia. A su vez, también se ha incluido en esta edición la degustación de platos preparados por los establecimientos participantes en la Semana de la Tapa Micológica. Este año, el Ayuntamiento de Soria ha organizado una degustación de platos preparados por los establecimientos participantes en la Semana de la Tapa Micológica. Este año, el Ayuntamiento de Soria ha organizado una degustación de platos preparados por los establecimientos participantes en la Semana de la Tapa Micológica.



Los establecimientos de Soria participan en la Semana de la Tapa Micológica. Foto: Javier Sánchez



Una de las elaboraciones de platos de cocina en el campo de Soria Gastronómico. Foto: Javier Sánchez

PROGRAMA

1 JUEVES 18 DE OCTUBRE, 9:30-10:30 Degustación de platos preparados por los establecimientos participantes en la Semana de la Tapa Micológica. Lugar: Plaza de España, 1. Hora: 9:30-10:30.
2 VIERNES 19 DE OCTUBRE, 11:00-12:00 Concurso Provincial de la Tapa Micológica. Lugar: Plaza de España, 1. Hora: 11:00-12:00.
3 SÁBADO 20 DE OCTUBRE, 11:00-12:00 Concurso Provincial de la Tapa Micológica. Lugar: Plaza de España, 1. Hora: 11:00-12:00.
4 DOMINGO 21 DE OCTUBRE, 11:00-12:00 Concurso Provincial de la Tapa Micológica. Lugar: Plaza de España, 1. Hora: 11:00-12:00.
5 LUNES 22 DE OCTUBRE, 11:00-12:00 Concurso Provincial de la Tapa Micológica. Lugar: Plaza de España, 1. Hora: 11:00-12:00.

Asohtur prevé superar las 70.000 tapas micológicas en esta edición

41 establecimientos (36 de la capital y siete de la provincia) participan en la semana que se celebra del 18 al 24 de octubre

SORIA. Contando con el II Congreso Internacional de Micología Soria Gastronómica que organiza el Ayuntamiento de Soria, el Ayuntamiento de Soria ha organizado una degustación de platos preparados por los establecimientos participantes en la Semana de la Tapa Micológica. Este año, el Ayuntamiento de Soria ha organizado una degustación de platos preparados por los establecimientos participantes en la Semana de la Tapa Micológica.



Presentación de la Semana de la Tapa Micológica, ayer en la Cafetería Torca. Foto: Javier Sánchez

El Ayuntamiento de Soria ha organizado una degustación de platos preparados por los establecimientos participantes en la Semana de la Tapa Micológica. Este año, el Ayuntamiento de Soria ha organizado una degustación de platos preparados por los establecimientos participantes en la Semana de la Tapa Micológica.

Soria, epicentro de la gastronomía micológica

Amanece el II Congreso Internacional que contará con la experiencia directa de más de cuarenta expertos en setas

SORIA. En Soria, hoy se habilita el II Congreso Internacional de Micología Soria Gastronómica que organiza el Ayuntamiento de Soria, el Ayuntamiento de Soria ha organizado una degustación de platos preparados por los establecimientos participantes en la Semana de la Tapa Micológica. Este año, el Ayuntamiento de Soria ha organizado una degustación de platos preparados por los establecimientos participantes en la Semana de la Tapa Micológica.

SORIA. En Soria, hoy se habilita el II Congreso Internacional de Micología Soria Gastronómica que organiza el Ayuntamiento de Soria, el Ayuntamiento de Soria ha organizado una degustación de platos preparados por los establecimientos participantes en la Semana de la Tapa Micológica. Este año, el Ayuntamiento de Soria ha organizado una degustación de platos preparados por los establecimientos participantes en la Semana de la Tapa Micológica.

SORIA. En Soria, hoy se habilita el II Congreso Internacional de Micología Soria Gastronómica que organiza el Ayuntamiento de Soria, el Ayuntamiento de Soria ha organizado una degustación de platos preparados por los establecimientos participantes en la Semana de la Tapa Micológica. Este año, el Ayuntamiento de Soria ha organizado una degustación de platos preparados por los establecimientos participantes en la Semana de la Tapa Micológica.

SORIA. En Soria, hoy se habilita el II Congreso Internacional de Micología Soria Gastronómica que organiza el Ayuntamiento de Soria, el Ayuntamiento de Soria ha organizado una degustación de platos preparados por los establecimientos participantes en la Semana de la Tapa Micológica. Este año, el Ayuntamiento de Soria ha organizado una degustación de platos preparados por los establecimientos participantes en la Semana de la Tapa Micológica.

SORIA. En Soria, hoy se habilita el II Congreso Internacional de Micología Soria Gastronómica que organiza el Ayuntamiento de Soria, el Ayuntamiento de Soria ha organizado una degustación de platos preparados por los establecimientos participantes en la Semana de la Tapa Micológica. Este año, el Ayuntamiento de Soria ha organizado una degustación de platos preparados por los establecimientos participantes en la Semana de la Tapa Micológica.

- 1** 10:00-11:00 horas. II degustación de platos preparados por los establecimientos participantes en la Semana de la Tapa Micológica. Lugar: Plaza de España, 1. Hora: 10:00-11:00.
- 2** 11:00-12:00 horas. Concurso Provincial de la Tapa Micológica. Lugar: Plaza de España, 1. Hora: 11:00-12:00.
- 3** 12:00-13:00 horas. Concurso Provincial de la Tapa Micológica. Lugar: Plaza de España, 1. Hora: 12:00-13:00.
- 4** 13:00-14:00 horas. Concurso Provincial de la Tapa Micológica. Lugar: Plaza de España, 1. Hora: 13:00-14:00.
- 5** 14:00-15:00 horas. Concurso Provincial de la Tapa Micológica. Lugar: Plaza de España, 1. Hora: 14:00-15:00.
- 6** 15:00-16:00 horas. Concurso Provincial de la Tapa Micológica. Lugar: Plaza de España, 1. Hora: 15:00-16:00.
- 7** 16:00-17:00 horas. Concurso Provincial de la Tapa Micológica. Lugar: Plaza de España, 1. Hora: 16:00-17:00.
- 8** 17:00-18:00 horas. Concurso Provincial de la Tapa Micológica. Lugar: Plaza de España, 1. Hora: 17:00-18:00.
- 9** 18:00-19:00 horas. Concurso Provincial de la Tapa Micológica. Lugar: Plaza de España, 1. Hora: 18:00-19:00.
- 10** 19:00-20:00 horas. Concurso Provincial de la Tapa Micológica. Lugar: Plaza de España, 1. Hora: 19:00-20:00.
- 11** 20:00-21:00 horas. Concurso Provincial de la Tapa Micológica. Lugar: Plaza de España, 1. Hora: 20:00-21:00.
- 12** 21:00-22:00 horas. Concurso Provincial de la Tapa Micológica. Lugar: Plaza de España, 1. Hora: 21:00-22:00.

SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA

Premios CUATRO RECONOCIMIENTOS

MJOR TAPA MICOLÓGICA
Bando. Se otorga al autor de la mejor tapa micológica preparada por los establecimientos participantes en la Semana de la Tapa Micológica. Lugar: Plaza de España, 1. Hora: 11:00-12:00.

MJOR SERVICIO DE BARBA
Bando. Se otorga al establecimiento que ofrezca el mejor servicio de barba micológica. Lugar: Plaza de España, 1. Hora: 11:00-12:00.

TAPA MICOLÓGICA POPULAR
Bando. Se otorga al autor de la mejor tapa micológica preparada por los establecimientos participantes en la Semana de la Tapa Micológica. Lugar: Plaza de España, 1. Hora: 11:00-12:00.

TAPA MICOLÓGICA MEDITERRÁNEA
Bando. Se otorga al autor de la mejor tapa micológica preparada por los establecimientos participantes en la Semana de la Tapa Micológica. Lugar: Plaza de España, 1. Hora: 11:00-12:00.

Consigue tu título profesional a la vez que trabajas

- Informática y Turis
- Informática y Comunicaciones
- Electricidad y Electrónica
- Comercio y Marketing
- Administración y Gestión
- Instalación y Mantenimiento
- Transporte y Mantenimiento de Vehículos
- Medias, Muñido y Cocina

Matricula desde mes de Octubre

SEMANA DE TAPA MICOLÓGICA SORIA

del 18 al 24 de octubre 2010
II CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLÓGICA

SORIA. En Soria, hoy se habilita el II Congreso Internacional de Micología Soria Gastronómica que organiza el Ayuntamiento de Soria, el Ayuntamiento de Soria ha organizado una degustación de platos preparados por los establecimientos participantes en la Semana de la Tapa Micológica. Este año, el Ayuntamiento de Soria ha organizado una degustación de platos preparados por los establecimientos participantes en la Semana de la Tapa Micológica.

1 C.I.F.P. La Merced. C/ Calle de Pereda, 1 • SORIA • T. 975 232 203

2 C.I.F.P. Pico Frontes. C/ Generala Marhuza de Lana, 2 • SOBRIA • T. 975 232 94 43

3 I.E.S. Castilla. C/ Anexo Velázquez, 50/E • SORIA • T. 975 232 283

4 I.E.S. Virgen del Espino. C/ Sta. Teresa de Jesús, 1 • Soria • T. 975 240 888

5 I.E.S. Santa Catalina. C/ Ildefonso López, 27 • El Burgo de Osma • T. 975 340 133

• Dirección Provincial de Educación de Soria.



SEMANA DE
tapa
Micológica
SORIA
del 18 al 24 de octubre 2010
II CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLOGICA



DOSSIER DE PRENSA

Notificación de Clipping de Prensa

Cliente: Asohtur (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo)
Actuación: III Semana de la Tapa Micológica

III Semana de la Tapa Micológica de Soria

- Amor enorme de alcañales, Boletus
- Portada

1 comentario

Pinivo 18 de octubre de 2010



Desde hoy, 18 de octubre, hasta el 24 se celebrará la III Semana de la Tapa Micológica de Soria organizada por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo.

Con el nombre, está claro a que se rinde homenaje. Y qué mejor que hacerlo en formato tapa para disfrutar de lo lindo de este producto de temporada y que celebramos por todo lo alto en las cocinas.

Además, como ya sabéis, hoy y mañana se está celebrando el congreso Soria Gastronómica. Así que aprovechando la ocasión se podrán degustar 43 tipos de tapas diferentes de todos los bares y restaurantes que se han presentado. Las tapas elaboradas con boletus, amanitas, chantarellos, setas de

Datos de la publicación

Nombre de la publicación: Directo al Paladar
Fecha de Publicación: 18 de octubre de 2010
Ámbito: Internet Gastronomía
Datos Difusión: No hay datos



Notificación de Clipping de Prensa

Cliente: Asohtur (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo)
Actuación: III Semana de la Tapa Micológica

ABC.es

La III Semana de la Tapa Micológica de Soria repartirá más de 70.000 tapas

15-10-2010 / 16:30h

Soria, 15 oct (EFE).- La III Semana de la Tapa Micológica de Soria, que se celebrará del 18 al 24 de octubre, repartirá más de 70.000 tapas en 43 establecimientos de la provincia, según las previsiones adelantadas hoy por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR).

Boletus, amanitas, chantarellos o setas de cardo son algunas de las especies que los establecimientos hosteleros, de ellos 36 enclavados en Soria capital, utilizarán en sus tapas, que podrán ser degustadas por los clientes al precio de 1,50 euros.

ASOHTUR, según ha reiterado su presidente, Ángel Mayor, en la presentación de esta convocatoria gastronómica, ha elegido esta fecha con el fin de aprovechar "el importante impulso" que supone la celebración en Soria, el 18 y 19 de octubre, del congreso "II Congreso Internacional Soria Gastronómica".

Uno de los objetivos que se ha marcado la Agrupación es conseguir la proyección nacional de la Semana de la Tapa Micológica como acontecimiento gastronómico.

Además, ha subrayado Mayor, el sector hostelero provincial luchará para conseguir que las setas de Soria tengan su propia marca de garantía.

Datos de la publicación

Nombre de la publicación: ABC
Fecha de Publicación: 18 de octubre de 2010
Ámbito: Nacional
Datos Difusión:



Notificación de Clipping de Prensa

Cliente: Asohtur (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo)
Actuación: III Semana de la Tapa Micológica

rne

Programa Comer y Cantar. Programa de Gastronomía de RNE (Radio 1) Mención en la Agenda de Eventos.

Datos de la publicación

Nombre de la publicación: RNE (Radio 1)
Fecha de Publicación: 19 de octubre de 2010
Ámbito: Nacional
Datos Difusión:



Notificación de Clipping de Prensa

Cliente: Asohtur (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo)
Actuación: III Semana de la Tapa Micológica

Diario de Burgos Digital

Jueves, 14 de Octubre de 2010

Castilla y León, 10/10/2010

Soria es un referente internacional en micología

Programa "Salgamos" inaugura el II Congreso Internacional Soria Gastronómica en la que participan prestigiosos cocineros.

Por: Javier

La conserje de Cultura y Turismo de la Junta, María José Bergueta, presidió ayer con sus letrados y el resto de miembros de la Junta de Soria en su sede provincial la inauguración del II Congreso Internacional Soria Gastronómica. El evento se celebró en el salón de actos de la Diputación Provincial de Soria, con la presencia de representantes de la gastronomía micológica y la cocina en la zona. El evento se celebró en el salón de actos de la Diputación Provincial de Soria, con la presencia de representantes de la gastronomía micológica y la cocina en la zona. El evento se celebró en el salón de actos de la Diputación Provincial de Soria, con la presencia de representantes de la gastronomía micológica y la cocina en la zona.



El programa del congreso, que concluirá hoy, tratará distintas temáticas de los hongos y setas, su conservación, técnicas culinarias, setas y sus aromas que el día viernes abordará. Prestigiosos cocineros de áreas autonómicas, entre los que se encuentran Sergio Amador, Juan José Martínez, Carlos Calvo y Mariano Buitrago, serán los encargados de las distintas presentaciones y demostraciones de cocina en directo. También están presentes los cocineros de Castilla y León como Carlos de Paula, Antonio Durán, Felipe Pérez y Miguel Ángel de la Cruz y expertos micólogos como Fernando Martínez, Miquel Martí, Santiago de Castro y Arturo Bascón.

Participantes. A través de talleres, conferencias y debates, participarán junto a los cocineros otros expertos como micólogos, biólogos, productores, amantes y puristas.

La inauguración del evento ha servido para nombrar al cocinero local Carlos Domínguez Castro, como miembro de la cocina de Castilla y León de la gastronomía micológica en general en Soria. La conserje presidió el acto "En honor a la cocina de Castilla y León" un homenaje al chef, que tendrá su lugar el pasado año. La publicación ha sido coordinada por el investigador gastronómico, Julio Vallejo y recoge los contenidos de un artículo en el que se analiza la evolución de este sector.

El congreso ofrece a sus cerca de 250 participantes la posibilidad de realizar itinerarios micológicos y visitar los lugares de recolección y transformación de productos. La organización trata estas iniciativas de promoción con el fin de promover la seguridad y atención de los recursos micológicos. Además, en coordinación con el congreso, se ha organizado en colaboración con la Asociación de Hostelería de Soria la III Semana de la Tapa Micológica en la que participarán 43 establecimientos sorianos. Como resultado al congreso, del 18 al 24 de octubre se podrá encontrar en la edición de las Jornadas Gastronómicas Bascónas 2010, en la que participarán restaurantes de Castilla y León que ofrecerán un menú degustación con cinco platos elaborados por diferentes zonas de Castilla y León.

SEMANA DE
tapa
Micológica
SORIA
del 18 al 24 de octubre 2010
II CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLOGICA



DOSSIER DE PRENSA

DIARIO DE SORIA. LUNES 18 DE OCTUBRE DE 2010

Los mejores cocineros del mundo se citan en Soria

Santi Santamaría, Quique Dacosta, Massimo Bottura y Sergi Arola harán demostraciones de cocina micológica in directo

Soria, 18 de octubre. El congreso será dirigido por Santi Santamaría, Quique Dacosta, Massimo Bottura y Sergi Arola. El objetivo del evento es la promoción de la utilización de las setas en la cocina. El congreso será organizado por la Agrupación de Hostelería y Turismo de Soria, en colaboración con la Asociación de Hosteleros de Soria y la Fundación Duques de Soria.

JORNADAS COMPLETAS Talleres, debates y conferencias

Además de las ponencias, que podrán ser presentadas por 200 aspirantes, los asistentes podrán participar en talleres, conferencias y debates. Entre los talleres participarán otros expertos como Massimo Bottura, Quique Dacosta, Santi Santamaría y Sergi Arola. El evento será organizado por la Agrupación de Hostelería y Turismo de Soria, en colaboración con la Asociación de Hosteleros de Soria y la Fundación Duques de Soria.

tapa Micológica SORIA
del 18 al 24 de octubre 2010
II CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLOGICA

Notificación de Clipping de Prensa

Cliente: Asohtur (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo)
Actuación: III Semana de la Tapa Micológica

III Semana de la Tapa Micológica de Soria

ZZ

Enhorabuena a todos los aficionados a las tapas y a la micología: chuparéis los dedos... Boletus, amanitas, chantarellus o setas empleadas por los 43 establecimientos que participan en esta y acaba el 24 del mismo mes.

Y no solo habrá locales de la propia ciudad de Soria, ya que 7 d localidades de la provincia. **Podéis descargar aquí la lista con**

El precio de cada tapa es de 1,50 € y además podremos optar dos personas de 8 días por la costa del mar Adriático en el que las islas griegas o Creta. Para ello tendremos q guardar cada ur consumiendo cada tapa para después depositarlo en las urnas i

El horario para la degustación de las tapas en cada establec a las 15:00 horas y desde las 20:00 a las 23:00 horas durant

Datos de la publicación

Nombre de la publicación: Taapas
Fecha de Publicación: 21 de octubre de 2010
Ámbito: Internet
Datos Difusión:



Viernes, 22 de octubre de 2010
HERALDO
DE SORIA



viernes

CREACIONES EN MINIATURA DE HONGOS Y SETAS

Texto: S. de la Torre/ Foto: Heraldo

LLOVIÓ y los campos ofrecieron sus tesoros. Soria y muchos visitantes se echaron al monte para disfrutar de los hongos y de las setas. Quien más y quien menos ya las ha probado, pero las posibilidades gastronómicas son infinitas. Fruto de ello ha sido la Soria Gastronómica que desmenuzó sobre los fogones el arte de virtuosos como Sergi Arola, Santi Santamaría y los maestros cocineros que ejercen en Soria a un nivel impresionante. Estos son los que, cada uno desde su atalaya, ofrecen hasta el domingo la III Semana de la Tapa Micológica. 'Microdelicatessen' en 36 establecimientos de la capital y siete de la provincia. Hay que probarlo.



Domínguez Cidón, un maestro...
Un libro editado por la Junta honoraria al cocinero leonés, fallecido hace un año y considerado uno de los grandes de la cocina e gastronómico en el uso de las setas

gión y amante de la micología. El congreso cuenta con la colaboración de la Agrupación de Hostelería de Soria, la Diputación, titular del Aula Magna donde se celebra, la Fundación Duques de Soria, donde se desarrollan las conferencias, talleres y comidas, la Sociedad Soria y Turismo, así como la Asociación de Hosteleros de Soria.

Semana de la Tapa
Coincidiendo con el congreso se ha organizado en colaboración con la Asociación de Hosteleros de Soria la tercera edición de la Semana de la Tapa Micológica. En la iniciativa participarán los establecimientos sorianos que se inscriban.

SEMANA de
tapa
Micológica
SORIA
del 18 al 24 de octubre 2010
II CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLÓGICA



DOSSIER DE PRENSA

Heraldo de Soria | Sábado, 23 de octubre de 2010

La Semana de la Tapa aumenta hasta en un 70% el número de clientes

SORIA. Los establecimientos participantes en la Semana de la Tapa Micológica de Soria 2010 han visto incrementada la asistencia de clientes hasta en un 70% respecto a los días de una semana ordinaria, según un muestreo realizado por la Agrupación Sorianas de Hostelería y Turismo, Asohtur, organizadora de este evento gastronómico que se desarrolla desde el 18 y hasta mañana.

"La masiva implicación del público soriano en este evento", indica Asohtur, es la causa principal de que los 43 establecimientos participantes hayan visto aumentada su clientela media en unos porcentajes que van desde el 30 al 70%. Prueba de esta excepcional respuesta es el hecho de que alguno de los bares y restaurantes han alcanzado las 1.800 tapas vendidas en los primeros cuatro días de la Semana.

En virtud de estos datos y con las previsiones favorables para este fin de semana, Asohtur afianza su proyección inicial de superar las 70.000 tapas expedidas en la Semana de la Tapa Micológica de 2009. Las positivas predicciones climatológicas que se esperan para este fin de semana contribuyen a acrecentar esta optimista tendencia.

A tres días del cierre de la Semana de la Tapa Micológica de Soria, la asociación realiza "un balance excelente" de esta edición al comprobar como esta cita "se ha convertido, por encima de todo, en un acontecimiento social y en uno de los catalizadores de la actividad diaria de los sorianos".

HERALDO

Notificación de Clipping de Prensa

Cliente: Asohtur (Agrupación Sorianas de Hostelería y Turismo)
Actuación: III Semana de la Tapa Micológica

Semana de la Tapa Micológica en Soria 2010
Hacia el próximo domingo 24 de octubre, 43 establecimientos de Soria capital y 7 en la provincia competirán en el III Concurso de la Tapa Micológica



Una vez más el Programa Institucional de Gestión de Calidad "Borron" (Borron) y el grupo de trabajo de Soria y provincia participan en el III Concurso de la Tapa Micológica

Organizada por la Agrupación Sorianas de Hostelería y Turismo (Asohtur), en colaboración con el Ayuntamiento de Soria, el III Concurso de la Tapa Micológica tiene los objetivos de hacer saber a los visitantes de la región de los bares de los mejores platos y productos de la región y promover el turismo gastronómico de la zona, así como la promoción de los productos de la zona.

A los efectos de la III Tapa Micológica, se celebrará el día 23 de octubre de 2010, en Soria, el III Concurso de la Tapa Micológica, que tendrá como objetivo la promoción de los productos de la zona.

Artículo primero, junto con el Programa de la Tapa Micológica Muestreo y el Programa de la Tapa Micológica de Soria, se han elaborado el presente III Concurso de la Tapa Micológica, que se celebrará en Soria el día 23 de octubre de 2010.

Datos de la publicación
Nombre de la publicación: Foro Gourmet
Fecha de Publicación: 21 de octubre de 2010
Ámbito: Internet Gastronomía
Datos Difusión: No hay datos



4 | SORIA

Lunes, 25 de octubre de 2010 | Heraldo de Soria

Tras consolidar la Semana de la Tapa Micológica el reto de Asohtur se centra en la trufa

Mayor aseguró que el éxito del certamen, que concluyó ayer, se debe a la promoción realizada en Madrid a principios de este mes

SORIA. Después de "consolidar" la Semana de la Tapa, concluida ayer y que este año en su tercera edición ha tenido hasta un 70% más de afluencia en los establecimientos adheridos en la provincia que en una semana ordinaria, el nuevo reto de la Agrupación Sorianas de Hostelería y Turismo (Asohtur) pasa por la promoción

de la trufa. El presidente de la organización hostelera, Ángel Mayor, manifestó ayer la intención de hacer de la micología un "punto fuerte" de atracción turística gastronómicamente hablando.

Mayor anunció que dentro de dos semanas se prevé desarrollar las Jornadas Sobre la Trufa, una cita a la que todavía "no sabemos

cuántos establecimientos se van a sumar y si va a tener tanto éxito como la Semana Micológica". No obstante, en opinión del presidente de Asohtur, "tendríamos que repetir en marzo del año que viene la Semana de la Tapa de la Trufa para así poder constituir una fecha para poder realizar otra actividad que podría consoli-

darse, como las tapas micológicas". De esta forma "continuaríamos cada cinco o seis meses alguna jornada de referencia que fuese parte de la señal de identidad de la cocina soriana". En este sentido, y al hilo de la Semana Micológica, Mayor quiso elogiar "los buenos chefs" que hay en la provincia y el demuestran con el que anualmente trabajan para "elaborar, crear sin repetir y sorprender" a los comensales con tapas a base de una materia prima abundante en Soria, boletus y setas. "Cada vez se mira más la cocina soriana y nos gusta que la gente que se acerca a nuestras terrazas a degustar la se vaya con un buen sabor de boca", aclaró.

En el certamen han participado 43 establecimientos de la provincia que han puesto sobre los fogones, según Mayor, "sus mejores establecimientos para sacar partido a un producto de la tierra que comenta que lo han hecho fenomenal". De

hecho, "el éxito de esta tercera edición ha sido arrolladora". Después de la organización se teoriza sobre la posibilidad de que la promoción de la trufa realizada a principios del mes de octubre en el Mercado de San Miguel de Madrid haya contribuido a los óptimos resultados. "Creemos que muchas personas se han hecho eco de ello porque no sólo los bares han tenido hasta cola para poder degustar una tapa, sino que otros establecimientos de hostelería han tenido lleno completo", aseguró Mayor.

A falta de un balance con los datos de todos los participantes, cabe recordar que alguno de los bares y restaurantes han alcanzado las 1.800 tapas vendidas en los primeros cuatro días de la Semana, según informó Asohtur, que prevé superar las 70.000 unidades expedidas en la Semana de la Tapa Micológica 2010. S.L.O.



elMIRÓN
10
del 29 de octubre al 4 de noviembre de 2010



siete días

VIERNES 22
El PP estudiará si acude o no a la manifestación del 6 de noviembre. Queda ha tenido rumores dados ha sido precisamente el PSOE, quien ha incumplido sus compromisos electorales. Las autoridades de Soria son, como las pilas, de las que duran, y duran, y duran.

SÁBADO 23
El CMA de Soria debuta con victoria en Mureta en la Superliga. Buen arranque para el equipo soriano de voleibol. Habrá que comprobar si se cumple aquello de quien bien empieza, mejor acaba. El Tenerife, en Los

» editorial

DE LA SORIA MICOLÓGICA AL TURISMO DE CALIDAD

EL OTÓN HA CONVERTIDO A Soria en el epicentro de la micología, de la mano de la II edición del congreso internacional Soria Gastronomía y de la Semana de la Tapa Micológica, dos eventos que han realzado las potencialidades de ese recurso del nombre y han confirmado el espíritu que tiene entre los propios comensales. Soria debe seguir sumando iniciativas y analizar un proyecto, con reparto de papeles y colaboraciones, para mantener y elevar su posición de vanguardia dentro de Castilla y León y de España cuando se habla de cosas micológicas. Sabemos todos que la gastronomía, junto con el patrimonio y la naturaleza, es un recurso en el

que el turismo de calidad de la provincia debe basar su desarrollo. La provincia, si el tiempo acompaña, es rica en la producción de hongos silvestres comestibles durante buena parte del año, por lo que la variedad de platos es tanta como la imaginación de los cocineros sorianos que surgen desde en sus fogones, recetas que han demostrado estos días. Pero siempre hay que hacerlo, con la regulación necesaria, para que la recolección se haga con el suficiente respeto al medio natural por evitar el agotamiento del recurso. Soria también debe seguir avanzando en las campañas de marketing que requieren su posición privilegiada dentro de la marca de calidad Soria de Castilla y León, que debe contribuir a mejorar el rendimiento económico del recurso en el medio rural. Investigación, innovación, calidad, marketing y sostenibilidad son conceptos que abren a Soria la puerta del turismo de calidad con los secos como protagonistas.



SEMANA de
tapa
Micológica
SORIA
del 18 al 24 de octubre 2010
II CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLÓGICA



SEMANA DE tapa Micológica SORIA

del 18 al 24 de octubre 2010
II CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLÓGICA



DOSSIER DE PRENSA

ENTREVISTA
Ángel Mayor
El presidente de Ashotur apuesta por preseleccionar las tapas en la semana micológica PÁGS. 2-3



Ángel Mayor
"Tal vez tengamos que hacer una selección previa de las tapas micológicas para exigir un nivel mínimo"

Ángel Mayor, director del Hotel Valonsadero, es el presidente de Ashotur, la asociación de hosteleros y turismo de Soria. En esta entrevista, Mayor habla sobre la importancia de la tapa micológica y su papel en la promoción turística de la provincia.

SORIA
"Es más fácil luchar por unos principios que vivir de acuerdo con ellos"

Ángel Mayor, 60 años, es un hombre de negocios y un hombre de principios. Su filosofía de vida se resume en una frase: "Es más fácil luchar por unos principios que vivir de acuerdo con ellos". Mayor es el presidente de Ashotur, la asociación de hosteleros y turismo de Soria, y también el propietario del Hotel Valonsadero.

Presidente de la Agrupación Sorianana de Hostelería y Turismo (ASHOTUR)
"La tapa micológica es un producto que nos define como provincia. Es una manera de mostrar nuestra cultura y nuestra historia. Además, es un producto que nos ayuda a atraer turismo y a promover nuestra provincia."



"La reforma laboral es confusa y tendrá que revisarse"
El algaráñigo Ricardo Campaopone se declara a favor de la reforma laboral, pero cree que es confusa y tendrá que revisarse.

Restaurante La Cordera
El restaurante La Cordera, situado en Soria, ofrece una amplia variedad de platos de cocina tradicional sorianana.

Foro del PSOE de la energía
El foro del PSOE de la energía se celebró en Soria, donde se debatieron temas relacionados con el sector energético.

Tres nuevos ERE se ceban con el empleo en Coleda
Tres nuevos planes de ajuste estructural (ERE) se han presentado en Coleda, lo que amenaza con reducir el empleo en la zona.

El Ayuntamiento espera rebajar hasta en 100.000 euros su gasto eléctrico
El Ayuntamiento de Soria espera rebajar hasta en 100.000 euros su gasto eléctrico gracias a un acuerdo con la compañía eléctrica.

Riosa pide al PP que medie ante la Junta para desbloquear el aparcamiento
El ayuntamiento de Riosa pide al Partido Popular que medie ante la Junta de Castilla y León para desbloquear el aparcamiento de la zona.

El Consistorio envía un nuevo escrito a Herrera para buscar una solución
El Consistorio de Soria envía un nuevo escrito a Herrera para buscar una solución a los problemas de la zona.

El Ayuntamiento espera rebajar hasta en 100.000 euros su gasto eléctrico
El Ayuntamiento de Soria espera rebajar hasta en 100.000 euros su gasto eléctrico gracias a un acuerdo con la compañía eléctrica.

El Hotel Valonsadero, ganador de la tapa micológica en su "edición más exitosa"

Ángel Mayor destaca que las 74.000 tapas vendidas suponen "casi dos por sorianano". Anuncia la intención de celebrar ediciones "cada cinco o seis meses" para atraer turismo.

El Hotel Valonsadero, propiedad de Ángel Mayor, ha ganado la edición más exitosa de la Tapa Micológica en Soria. Durante la semana micológica, se vendieron un total de 74.000 tapas, lo que supone casi dos tapas por sorianano.

- 1** Unos de los platos más destacados en esta edición de la Tapa Micológica son los de la cocina tradicional sorianana.
- 2** El Hotel Valonsadero ha sido el ganador de esta edición por su creatividad y calidad.
- 3** La Tapa Micológica es un evento que atrae a muchos turistas a Soria.



Por la buena senda
Asegura el presidente de la Agrupación Sorianana de Hostelería y Turismo, Ángel Mayor, que el sector ya está espabalandose y que cada día se abren más negocios, especialmente en Madrid. Aún queda mucho recorrido, pero se va por el buen camino.

LA FLECHA
ROLEX
MONREAL

Las hipotecas remontan y logran crecer en Soria un 54%, frente al desplome nacional

En agosto se firmaron 270 operaciones, 95 más que en el mismo mes de 2009; el capital suscrito aumenta un 89%.

Las hipotecas en Soria han crecido un 54% en agosto, frente al desplome nacional. Esto se debe a un aumento de la actividad económica y a una mayor confianza de los consumidores.

El sector inmobiliario en Soria
El sector inmobiliario en Soria muestra signos de recuperación. El número de operaciones ha aumentado significativamente en comparación con el mismo mes del año anterior.

EXCMO. AYUNTAMIENTO DE ALMAZÁN (SORIA)
Para el Ayuntamiento de Almazán se está trabajando en la mejora de los servicios públicos y en la promoción turística de la zona.

ASHOTUR
Asociación Sorianana de Hostelería y Turismo

SEMANA DE
tapa
Micológica
SORIA
del 18 al 24 de octubre 2010
II CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLÓGICA



DOSSIER DE PRENSA

DIARIO DE SORIA, SÁBADO 27 DE NOVIEMBRE DE 2010



Foto de familia de todos los ganadores y los finalistas posando con Angel Payer y con los títulos del III Concurso de la Tapa Micológica. (Foto: M. M. M.)

Asohtur cifra en 74.000 las tapas servidas en la Semana Micológica

El Hotel Restaurante Valonsadero gana la categoría de la mejor tapa micológica

MARVA RODRIGUEZ / Soria
Aunque la previsión inicial por parte de la Asociación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) era superar las 70.000 tapas vendidas el recurso agrandado ha superado en 4.000 dichas cifras. Por este motivo el presidente de Asohtur, Angel Meroz, valora muy positivamente el resultado final que da una idea del elevado grado de aceptación que entre el público soriano ha tenido este evento dedicado a la cocina micológica. Para una provincia y una ciudad como Soria, con apenas 60.000 habitantes, las 74.000 tapas vendidas significan, en resumidas cuentas que cada soriano ha consumido dos tapas. Este hecho representó para todos los asistentes participantes y para los responsables de la asociación un logro y una satisfacción añadida para seguir trabajando con la meta de hacer de la Semana de la Tapa Micológica de Soria una cita ineludible, de dimensión nacional, para aquellos amantes de la degustación de sotas y herbage cochinyil Mayor.

Además de hacer un balance de lo que ha representado el Concurso Provincial se pudieron conocer los nombres de los finalistas y ganadores de las cuatro categorías en las que se celebra la cita. Por su parte el Hotel Restaurante Valonsadero ganó el Premio a la Mejor Tapa Micológica y fue acreedor del Premio al Mejor Servicio de Barrio mientras que Cafetería Taura obtuvo el Premio a la Mejor Tapa Popular y el Bar Restaurante La Chistera se hizo con el Premio a la Tapa Mediterránea. Delicia con bollos con bacalao fue la receta creada por Hotel Restaurante

Los ganadores del III Concurso Provincial



● **TAPA MICOLÓGICA**
► **Hotel Restaurante Valonsadero**. Con Delicia de bollos con bacalao este restaurante consiguió el cheque de 2.300 euros y poder concursar en la final del Concurso Nacional de Pichos de Valonsadero, Roberto Aldea afirmó que está dando una muy buena aceptación.



● **TAPA MICOLÓGICA POPULAR**
► **Cafetería Taura**. Caprichos de soto fue la tapa que recibió más votos de los sorianos, en concreto 7.285. Julio Antón, propietario del establecimiento, señaló que han vendido 4.500 tapas las que hemos vendido. El premio está dotado con un cheque de 700 euros.



● **TAPA MICOLÓGICA MEDITERRÁNEA**
► **Bar Restaurante La Chistera**. Este establecimiento fue el único considerado en esta categoría. Su Tapa Tapa repleto de sotas, sotas de chatachilas y verduras en concha de vieira hizo que el jurado le otorgase este premio que otorga la Fundación Caja Rural.



● **SERVICIO EN BARRA**
► **Hotel Restaurante Valonsadero**. Este galardón fue otorgado por el Centro Integrado de Formación Profesional La Menca y está dotado con un regalo y una placa de mención especial. Se valoró, entre otros criterios, la uniformidad de los camareros y el estado de la barra.

Valonsadero para esta edición de la Semana de la Tapa Micológica 2010 y que consiguió el cheque de 1.300 euros y el derecho a participar en el concurso nacional de pichos de Valonsadero. En esta categoría de Mejor Tapa Micológica el jurado calificó al Bar Restaurante La

Chistera como tercer finalista y ganando la Cafetería Taura. El ganador de la Tapa Micológica Popular estaba dotado con un cheque de 700 euros para el ganador y el resto de los concursantes se repartió el resto de la categoría a la Cafetería El Temple, con 4.300

y el tercer puesto lo ocupó Bar Restaurante La Chistera, con 2.657 votos de los sorianos. La tapa 'Tapa repleto de sotas, sotas de chatachilas y verduras en concha de vieira' consiguió a La Chistera en el ganador de la Tapa Mediterránea que otorga la Fundación Clasifica de Caja Rural. Por su parte, en la categoría al Mejor Servicio de Barra el Hotel Puente de Guay y el Restaurante El Venturoso ocuparon el segundo y tercer lugar respectivamente. Además la

Ana Calvo Aceña ha sido la ganadora del cruceo de 8 días por el Mar Adriático

cita sirvió también para extraer el boleto ganador del cruceo de 8 días por el Mar Adriático, sorteado entre los miles de consumidores de tapas de la Semana Micológica 2010. Ana Calvo Aceña fue la propietaria del boleto ganador extraído de la zona en presencia del notario José Manuel Benítez. Por otro lado, la papelería ganadora del viaje a Praga sorteado con motivo de la Semana de la Tapa de Trío, celebrada del 8 al 14 de noviembre, fue el 06.021, siendo el vencedor con el del Soria de la Lotería Nacional del sábado 20 de noviembre. El acto de entrega de los regalos y los trofeos acreditados de cada galardón tendrá lugar en marzo y el resto de los concursantes será el Día de la Hostelería Soriana.



elMIRÓN
06
del 3 al 9 de diciembre de 2010

capital
entrevista de cerca
Roberto Aldea
PROPIETARIO RESTAURANTE VALONSADERO

de salarios
18.874
euros anuales

ES LA MEDIA ANUAL del salario bruto de los trabajadores sorianos, según el Informe del Mercado de Trabajo y pensiones 2009 de la Agencia Tributaria. El salario está 116 euros por encima de la media regional. En Castilla y León, el 56 por ciento de los asalariados cobran menos de mil euros al mes.

sabía Ud...
A pie, por falta de plazas de aparcamientos
ES UNA DE LAS conclusiones del Plan de Movilidad Urbana Sostenible de Soria, que asegura que el principal motivo para desplazarse a pie es la falta de un vehículo propio (33%) así como la dificultad para aparcar (33%).



El cliente de fuera demanda todo el año la micología

La tercera edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria, celebrada del 18 al 24 de octubre, ya tiene ganador. Roberto Aldea ha conseguido por primera vez este reconocimiento que servirá para incentivar nuevas creaciones en la mesa.
¿De dónde surge la idea? Fue una idea surgida de un plato que ya tenemos en la carta y que tiene mucha aceptación. El trabajo fue reconvertirlo a tapa.
¿Cómo se elaboró? Son unas delicias de bollos que consisten en un paño con bollos, un poco de bacalao confitado, metido todo en

Soria se prepara contra la nieve
El conflicto por los pasos de cebra de Rabanera
El grupo municipal popular exige que se pinten de blanco los pasos de peatones / Página 7

Valonsadero, mejor tapa micológica
Asohtur cifra en 74.000 las tapas vendidas en la Semana Micológica / Página 9

DIARIO DE SORIA, SÁBADO 27 DE NOVIEMBRE DE 2010

VOX POPULI SORIANA RESTAURANTE VALONSADERO Premio a la mejor tapa micológica

El hotel restaurante Valonsadero se alzó con el primer premio a la mejor tapa micológica del III concurso provincial de tapa micológica, organizado por Asohtur y dotado con 1.300 euros.





VALORACIÓN DE OBJETIVOS

- Las más de 70.000 tapas vendidas por los 43 establecimientos participantes dan cuenta del éxito de la Semana de la Tapa Micológica 2010. La cifra total supera las registradas en pasadas ediciones, un hecho que revela la progresión y el calado adquirido por este 'producto gastronómico' entre los consumidores sorianos y extranjeros. Un rápido cálculo estadístico arroja que, aproximadamente, cada residente en Soria consumió casi dos tapas a lo largo de esta Semana.
- Plenamente consolidada y asentada como un evento ineludible para los clientes sorianos, captar la atención y atraer a visitantes de fuera de Soria, ha sido una de las metas fijadas para la Semana de la Tapa Micológica 2010.



VALORACIÓN DE OBJETIVOS

- Para ganar visibilidad más allá de las fronteras provinciales, se ha potenciado el trabajo de comunicación con el fin de acceder a este público. A la consecución este objetivo ha contribuido la estructuración de una industria turística en la provincia ligada a la micología que diversifica y potencia la oferta gastronómica.
- En paralelo a estas acciones, la celebración del Congreso Soria Gastronómica, organizado por la Junta de Castilla y León, dedicado a la cultura de la Micología y que ha contado con la asistencia de destacadas figuras de la alta cocina internacional, ha proporcionado un magnífico escaparate para que comience asociarse en el resto de España la palabra 'Soria' a 'setas' y 'hongos'.



VALORACIÓN DE OBJETIVOS

- Para ASOHTUR, la celebración de la Semana de la Tapa Micológica constituye una de las acciones emblemáticas de la Agrupación. Además, ASOHTUR se felicita de haber contribuido con este evento a esculpir la imagen de Soria como un destino turístico apetecible, interesante y moderno.

SEMANA DE
tapa
Micológica
SORIA

del 18 al 24 de octubre 2010
II CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLÓGICA

