

14 cocineros sorianos compiten por el premio 'Pincho micológico'

El concurso se incluye en el I Congreso Internacional Soria Gastronómica que comienza hoy

SORIA. Un total de 14 cocineros de distintos puntos de la provincia soriana presentarán sus propuestas dentro del Concurso de Pincho Micológico que, organizado por la Asociación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohitur) y Soria y Turismo, tendrá lugar con motivo del I Congreso Internacional de Micología Soria Gastronómica, que comenzará hoy y se desarrollará en la capital soriana hasta mañana martes.

Restaurantes y establecimientos hosteleros de Almazán, El Burgo de Osma, Los Villares, Navaleón, San Esteban de Gormaz, San Leonardo de Yagüe y Soria participarán en la primera edición de este certamen que se celebrará en la tarde de hoy, a las 19.30 horas, en el Centro de Formación Profesional La Merced.

Un jurado conformado por expertos en restauración será el encargado de otorgar estos galardones divididos en esta primera edición en dos categorías: un primer premio Seta de Oro Soria Gastronómica, que contará con una dotación de 1.200 euros, y la distinción especial Trufas Arotz, al mejor pinchote de trufa negra que, con 500 euros, cuenta con el patrocinio de la empresa soriana Arotz. El martes día 28 de octu-



Tapas en un establecimiento hostelero de la capital soriana, el pasado sábado. JOSÉ VICENTE

bre, en el Aula Magna Tirso de Molina, sede de este congreso internacional sobre micología que auspicia la Junta de Castilla y León a través de su Consejería de Cultura y Turismo, se entregarán los galardones de esta nueva competición culinaria. Esta, al igual que el I Congreso Internacional

de Micología Soria Gastronómica, coincide con la celebración de Semana de la Tapa Micológica que se ha ideado también desde Asohitur y Soria y Turismo. A fecha del pasado sábado eran ya 30.000 las tapas que habían sido degustadas en el marco gastronómico de otro concurso de ámbito

provincial que concluirá el próximo 30 de octubre. De hecho, el Congreso Soria Gastronómica, en el que participarán cocineros de la talla de Juan Mari Arzak y Ferrán Adrià, incluirá una ruta por la ciudad para degustar algunas de las tapas a concurso.

HERALDO

El plan renove de maquinaria agrícola aprueba 22 solicitudes de la provincia

SORIA. La Consejería de Agricultura y Ganadería ha aprobado 22 de las 48 solicitudes presentadas en la provincia de Soria al Plan Renove de Maquinaria Agrícola 2008. En términos globales, en la región se han aprobado 305 solicitudes, cifra que representó dos de cada tres tramitaciones (66,7%) de un total de 457 presentadas.

En este sentido y por provincias, Valladolid, Burgos y Palencia absorben la mitad de las solicitudes aprobadas, con 50, 64 y 45 en cada caso, cifra proporcional a las demandas registradas, así como al número de activos agrarios y ganaderos de estas tres provincias. En ellas se entregaron 70, 85 y 55 solicitudes, respectivamente. El caso de la provincia palentina es llamativo, ya que se dieron por buenas el 81% de las presentadas, cuando la media regional se situó sólo en el 66,7%.

En lo que respecta al resto de las provincias, León cuenta con 41 peticiones aprobadas de las 63 totales que habían entregado sus profesionales agrarios; le sigue Salamanca, con 28 que salieron adelante de las 33 totales; Segovia, con 23 de las 30 que se han formulado; Soria, con 22 de las 48 presentadas; Zamora, con 18 aproba-



I Congreso Internacional Soria Gastronómica

El pincho hecho delicia

M. H.

Veinte minutos de gloria tuvieron ayer los 14 participantes en el I Concurso de Pincho Micológico Soria Gastronómica. El tiempo establecido para preparar su pequeña exquisitez y presentarla ante un variado jurado presidido por el prestigioso cocinero y experto en gastronomía micológica Sergio Azagra, y formado por periodistas, críticos gastronómicos, catedráticos, futbolistas, entre otros, en el que tomó parte la directora de este periódico, Silvia Garrote. El certamen, organizado por Soria y Turismo, busca complementar el I Congreso Internacional Soria Fusión promovido por la Junta.

La organización del concurso de pinchos dio el pistoletazo de salida a las 19.40 horas para los cocineros que manos a la obra fueron turnándose en los fogones de la Escuela de Hostelería, a medida que los platos iban saliendo a la palestra. El jurado degustó cada pincho sin saber a quién correspondía, haciendo ya su valoración de la apariencia, el gusto, el olor, la textura y la facilidad en la degustación de cada trocito de delicatessen. Y todo ello sin vino, para no enmascarar los sabores. Tampoco los cocineros conocían la identidad del jurado. El premio 'Seta de Oro', que tendrá una dotación económica de 1.200 euros, se dará a conocer hoy, al igual que el establecido por gentileza de la empresa soriana Arotz, que convoca el premio especial 'Trufas Arotz' al mejor pincho de trufa negra. Este galardón contará con una dotación de 500 euros. Los primeros en romper el hielo fueron los restaurantes Chocolate A Tres y Trashumante, mientras otros reconocían su "nerviosismo", como Sonia Miguel, del restaurante Iruña. Y eso a pesar de que ya tenía prácticamente todo preparado para sus pimientos rellenos. También las morchelas rellenas de la Reserva de San Leonardo estaban casi a punto, apuntó José Luis Nadal, jefe de cocina, al que sólo preocupaba la espera.

Por otro lado, 11 establecimientos sorianos (diez de ellos participaron en el concurso de ayer) prepararán más de 6.000 pinchos para el banquete de 'Soria Gastronómica' que degustarán hoy los participantes del congreso internacional. El menú del banquete consta de 14 platos cuyo ingrediente básico lo forman las distintas variedades micológicas.

Los pinchos de hoy

- Bombón de foie con aceite texturizado (Grumer Catering)
- Bloody Mary (Chocolate A Tres)
- Bombón de gambas relleno de senderillas (H.R. Antonio)
- Crema de hongos con crujiente de jamón (Iruña Plaza)
- Chipirón relleno de boletus (Restaurante Iruña Plaza)
- Crema de champiñones con huevo poché trufado y buñuelos de manos de cerdo trufadas (Restaurante Trashumante)
- Cuajada de boletus (Restaurante La Lobita)
- Tarta cuajada de cantarellus a la miel de romero (La Reserva de San Leonardo)
- Espuma de hongos con cebolla caramelizada (Alcores)
- Huevo fusión (Virrey Palafox)
- El Somarro (Maroto)
- Anchoa mediterránea con aroma de trufa (Maroto)? Saquitos de hongos con jarabe de colmenillas (Alfonso VIII)
- Palillos de queso de oveja con cecina y gazpacho emulsionado (Alfonso VIII)



Pinchos participantes.

Heraldo

VIDA Y OCIO

El cocinero Juan Carlos Benito gana el I Concurso de Tapa Micológica de Soria

30.10.06 - RICARDO ORTEGA

El cocinero Juan Carlos Benito, de la empresa Grumer Cátering, se hizo el martes con la Seta de Oro, el primer premio de la Semana de la Tapa Micológica, organizada por la hostelería soriana de forma paralela al I Congreso Internacional de Micología, Soria Gastronómica. El jurado del concurso, integrado por cocineros y representantes de los medios de comunicación, se inclinó por la elaboración de Benito, un bombón de melocotón trufado con costra de manteca de foie y aceite de boletus texturizado. Por su parte, Carlos Aldea se alzó con el premio especial Trufas Arotz al mejor pincho elaborado con trufa negra por su carpaccio de fistulina hepática con bizcocho de hongos, yema trufada y chips de hongos.



Juan Carlos Benito posa con el premio. / ARG1

En opinión de Juan Carlos Benito, que se embolsó un premio de 1.200 euros, su aportación al certamen es «un plato muy simple, fácil de comer, rápido y que juega con dos texturas distintas: el líquido del melocotón con trufa y el aceite texturizado», con una textura algo arenosa, pero agradable al paladar. En su opinión, el congreso de gastronomía «ha servido para decir que Soria existe, que tenemos muy buena gente y muy buena materia prima».

Por su parte, el ganador del pincho elaborado con trufa negra subrayó que escogió la seta lengua de buey «por ser poco conocida». «Da gusto que se celebre un congreso así porque en Soria se necesita que se hagan cosas grandes», remachó.