

Soria, 16 de noviembre de 2012

## **NOTA DE PRENSA**

### **La Chistera, Maná y Santo Domingo II son los finalistas del Premio a la Tapa Micológica Mediterránea**

- **La Chistera también opta al Premio a la Mejor Tapa Micológica Popular.**

Bar Restaurante La Chistera, Café Bar Maná y Bar Restaurante Santo Domingo II son los tres finalistas del Premio a la Tapa Micológica Mediterránea convocado por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) dentro del Concurso de la Semana de la Tapa Micológica que tuvo lugar del 20 y el 30 de octubre de 2012.

La Fundación Científica de Caja Rural de Soria es la institución encargada de designar al ganador del 'Premio a la Tapa Micológica Mediterránea', uno de los cuatro premios que comprende el Concurso Provincial de la Semana de la Tapa Micológica de Soria. Este trofeo, consistente en un regalo más diploma acreditativo, valora únicamente a los participantes cuya tapa ha sido elaborada con ingredientes que se ajustan a los de la dieta mediterránea.

'Crocanti de setas', de La Chistera; 'Verduras y setas', de Maná y 'Tosta de hongos tropical', de Santo Domingo II son las tres tapas que optan a este galardón. Como particularidad, La Chistera también aspira a un segundo premio ya que también forma parte de la terna de finalistas, junto a Casa Garrido y Cafetería Tauro, del Premio del público a la Mejor Tapa Micológica Popular. Los otros dos trofeos comprendidos dentro de este Concurso son el Premio a la Mejor Tapa Micológica y el Premio al Mejor Servicio de Barra.

Las pequeñas creaciones culinarias de un total de 45 establecimientos (39 ubicados en la ciudad de Soria y 6 en otras localidades de la provincia) participan en este Concurso que cumple este año su quinta edición. En torno a 70.000 tapas fueron servidas por los 45 bares y restaurantes durante los 11 días de duración del evento.

En los próximos días ASOHTUR dará a conocer la fecha y lugar del acto de entrega de Premios en la que también se extraerá el boleto ganador del viaje para dos personas a la Riviera Maya.

\*\*\*\*\*

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