

Soria, 18 de octubre de 2017

NOTA DE PRENSA

Setas Marineras y Trampantojos micológicos

- **Rodolfo en la Laguna Negra; Tapa de Humo; Perlas micológicas; Pañuelo de Salmón, atún y vieira bien atado.**
- **La creatividad y la alta cocina se mantienen como la marca de la casa en todas las elaboraciones de los 45 establecimientos participantes en la X Semana de la Tapa Micológica de Soria.**

Los hosteleros de Soria vuelven a dar un giro de 180° a sus creaciones gastronómicas en la X Semana de la Tapa Micológica de Soria, que se celebra del 20 al 29 de octubre. Una de las citas gastronómicas más populares y punto de encuentro para los amantes de los sabores fungi. Este año no faltarán los boletus, las setas de cardo, las trompetillas de la muerte, los champiñones, rebozuelos, las trufas negras, la angula de monte o los niscalos como ingredientes principales de las tapas que este año se caracterizan por ser muy marineras y llenas de trampantojos.

La Semana de la Tapa Micológica de Soria presenta un maridaje perfecto entre los sabores del mar y de la costa y el de los pinares y prados sorianos. Una propuesta atrevida, moderna y que no dejará indiferente a nadie. *Enclave de setas y mar* (con mejillones, cangrejo, gambas y Albariño); *Tapa de Humo* (con boletus y cola de cangrejo); *Rodolfo en la Laguna Negra* (con gambas y langostinos); *Vieira con boletus y angula del monte*; *Tapa La Perla* (con cigalas, pulpo y perlas de percebe) o un *Pañuelo de Salmón, atún y vieira bien atado*,... son algunas de las delicias de setas marineras que han preparado en Soria.

Pero la creatividad de los chefs sorianos ha ido mucho más allá y en esta décima edición encontramos verdaderos trampantojos micológicos, de esos que engañan visualmente. ¿Es un arroz meloso, un capuccino, un buñuelo de viento o un esponjoso muffin con merengue? No. Son piñones, crema de setas, un bocadito de setas... Hay que probarlos para poder identificar ese sabor tramposo y exquisito con el que nos "engañan" a la vista los grandes hosteleros de Soria. Verdaderas propuestas gastronómicas de primer nivel tales como el *Mini Cornete de boletus*, *Muffin micológico* o *Panna cotta otoñal*, entre otras.

La creatividad y la calidad de estos *mico-aperitivos* se han convertido en la marca de la casa de la Semana de la Tapa Micológica de Soria organizada por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) y que cuenta con la participación de 45 establecimientos de restauración de la provincia de Soria (39 de la capital y 6 de la provincia) que demuestran la versatilidad de este producto. Delicatessen dulces,

saladas, frías, calientes, trampantojos, nuevas tendencias culinarias, nada le faltan a estos platos no sólo dirigidos a los expertos en la materia sino también a todos aquellos que quieran acercarse a la micología y al precio de 2€.

Ese afán por agradar a un amplio abanico de paladares es la gran responsabilidad de los profesionales de la cocina soriana que vuelcan toda su imaginación y su experiencia en estas deliciosas tapas. Un esfuerzo que tiene su premio, pues a lo largo de estos diez días se elige la *Mejor Tapa Micológica Provincial*, *Mejor Tapa Micológica Popular*, *Mejor Tapa Micológica Mediterránea* y *Mejor Calidad en el Servicio*.

Como todos los años, la **Mejor Tapa Micológica** saldrá de las 10 mejores delicatessen elegidas por un jurado profesional. Los seleccionados deberán realizar la tapa en directo ante el jurado en las instalaciones de CIFP La Merced y demostrar con su elaboración y posterior tapa que son el mejor miniplato fungi. El ganador aspira a un premio de 1.300€ y diploma. El segundo y tercero consiguen diploma. Al Premio a la **Mejor Tapa Micológica Mediterránea** sólo pueden aspirar las propuestas cuyos ingredientes se ajustan a la dieta Mediterránea y el ganador será decidido por la Fundación Científica Caja Rural de Soria. Por otro lado, el jurado nombrado por el Centro Integrado de Formación Profesional la Merced será quien elija el Establecimiento con **Mejor Calidad en el Servicio** donde se valorará, entre otros criterios, la presentación de la tapa, la uniformidad de los camareros, el estado de la barra... El premio consistirá en distinción y reconocimiento a la Mejor Calidad en el Servicio.

Uno de los premios más queridos de esta Semana de la Tapa Micológica de Soria es la **Tapa Popular**. Los clientes son los que votan a la mejor tapa. Este premio estará dotado con 700€ y distinción. Entre todos los votos se sorteará un viaje a Varsovia y un lote de productos Amstel (patrocinador de la Semana de la Tapa Micológica de Soria). Para poder acceder a este premio es preciso que el concursante sea mayor de 18 años.

Como todos los años a través de las redes sociales de ASOHTUR (Facebook y Twitter) se sortearán diariamente vales de tapas gratis a todos aquellos seguidores que compartan una fotografía de una de las tapas bajo el hashtag #TapaMicológicaDeSoria.

Además, ASOHTUR ha vuelto a actualizar su aplicación de la Semana de la Tapa Micológica que puede descargarse gratuitamente en cualquier smartphone y bajo los sistemas de Android. En la App están todas las tapas geolocalizadas en un mapa y se puede concursar en la Maratón de la Tapa. Según el número de tapas consumidas se entra en distintos sorteos. Para aquellos que consuman 10 tapas (La Décima) se sortearán 3 bautismos aéreos de vuelo sin motor de la empresa Airpull Aviation de Garray. Para los que hagan la Media Maratón (21 tapas) una comida o cena para dos personas en el Restaurante Santo Domingo II de Soria y para los atrevidos a alcanzar la Maratón (42 tapas) un almuerzo o cena para dos personas en el Hotel Castilla Termal Burgo de Osma.

La X Semana de la Tapa Micológica de Soria cuenta con la colaboración del Ayuntamiento de Soria, Diputación Provincial de Soria, la Junta de Castilla y León, Caja Rural de Soria y su Fundación Científica Caja Rural de Soria, CIFP La Merced,

Dirección Provincial de Educación, Centros de Educación Secundaria que han participado en el concurso del cartel de esta edición y cervezas Amstel, patrocinador oficial de este evento gastronómico de Soria.

Listado de Establecimientos Restauradores y sus Tapas

ALCORES	Lentejas con boletus y salmón
HOTEL ALFONSO VIII	Rollito de ibérico y boletus, concassé de manzana y crujiente de leche frita micológica
PARADOR DE TURISMO ANTONIO MACHADO	Snack micológico
APOLONIA	Dos cremas: tierra y mar
CAFÉ BAR AVALON	Torre de champiñones con gazpacho de melocotón
HOTEL RESTAURANTE CAMPOS DE CASTILLA	Bocaditos de Soria
TABERNA CAPOTE	Mousse de boletus y relish de tomate
CASA ARÉVALO	Muffin micológico
TABERNA CASCANTE	Crema de boletus con huevo a baja temperatura
CAZUELAS, TAPAS Y... OLÉ	Tosta de queso trufado, confit de pato y perlas de trufa
ASADOR ECUS	Pimiento relleno de carne y salsa de boletus
EL ALTO DE LA DEHESA - CASA MANOLO	Tartar de carrillera ibérica con boletus en salsa de niscalos
EL CAFÉ DEL ROSEL	Alubias blancas con boletus y jamón
EL CORZO DE HOTEL LEONOR CENTRO	Quiche Leonor de trompeta de la muerte y parmesano con crujiente de cebolla
EL FOGÓN DEL SALVADOR	Vieira con boletus y angula del monte
EL PORTILLO	Bosque en tarrito
EL TEMPLO	La perla
EL VENTORRO	Mini cornete de boletus
GAROA	La española
IRUÑA PLAZA	Cappuccino de hongos con chantilly de queso y cacao ibérico
BAR LA CAPITAL	Micoburguer
LA CEPA	Carrillera confitada
LA CHISTERA	"Tapa" el humo (boletus y cangrejo)
LA ISLA	Lingote de boletus con manitas y mermelada de trompeta de los muertos
LA MEJILLONERA	Rodolfo en la Laguna Negra
LA POSADA	Espiral de boletus y rabo de toro al vino Ribera
MÁS QUE 2	Pañuelo de salmón, atún y vieira bien enrollado
+ QUE PAN	Pastel de boletus en texturas
BAR PATATA	Pimiento relleno de carrillera y boletus
CAFÉ BAR PLAZA	Crujiente de boletus con crema de panceta
CERVECERÍA SAN FRANCISCO	Canelón frito de boletus
RESTAURANTE SANTO DOMINGO II	Falso ravioli de los montes de Soria con aire de pesto y frutos rojos
TABERNA MERCEDES	Pizaletus
TERMANCIA	Negro y blanco
THE RED LION OF SORIA	Buñuelo con hongos de la tierra
CAFETERÍA TIFFANY'S	Suave otoño
TORCUATO	Panna cotta otoñal
RESTAURANTE TRASHUMANTE	Delicia Trashumante
URBAN ENJOY	Cappuccino
HOTEL ANTONIO (Almazán)	Tosta de boletus con mousseline y crujiente de queso
HOTEL VILLA DE ALMAZÁN (Almazán)	Cigala del monte
VIRREY PALAFOX (Burgo de Osma)	Pastel de hongos
HOTEL ENCLAVE (Herrerros)	Enclave de setas y mar
HOTEL RURAL LOS VILLARES (Los Villares)	No es lo que parece
LAS ABADÍAS (San Felices)	Rollito de setas

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