

Soria, 10 de diciembre de 2018

NOTA DE PRENSA

Los establecimientos que lucharán por los Premios de la XI Semana de la Tapa Micológica de Soria 2018

Ya se conocen los establecimientos que han quedado finalistas en cada uno de los premios de la XI Semana de la Tapa Micológica de Soria 2018. Y este año se da la circunstancia que dos establecimientos han quedado finalistas en todas y cada una de las categorías. El Bar Restaurante La Chistera con su tapa *Pedo de lobo* y el Bar La Mejillonera con su divertido *Tadeo Jones* lucharán por la Mejor Tapa Micológica Provincial, Mejor Tapa Micológica Popular, Mejor Tapa Micológica Mediterránea y el Premio a la Mejor Calidad en el Servicio. Unos galardones que serán entregados en un acto oficial realizado por ASOHTUR el próximo martes 18 de diciembre en el Salón Gerardo Diego del Casino Amistad Numancia.

El premio más codiciado por los participantes en la Semana de la Tapa Micológica de Soria es alzarse con la Mejor Tapa Popular, reconocimiento entregado por los consumidores. Los tres establecimientos que más votos populares han recopilado durante los diez días de celebración de la Semana de la Tapa Micológica y, con ello, han quedado finalistas son La Chistera y La Mejillonera a los que se suma el Hotel Alfonso VIII con la tapa *Tronco de boletus y manitas y chupa chups crujiente de queso negro con trompeta de la muerte*.

Estos tres establecimientos, además, repiten como finalistas al premio a la Mejor Calidad del Servicio donde se ha puntuado a los participantes conforme a los criterios de calidad en el servicio: presentación visual de la tapa (composición del utillaje utilizado para la presentación y degustación de la tapa, material y colorido del utillaje acorde con la tapa elaborada, facilidad para degustarla), uniformidad de los camareros, estado de la barra, etc, presentación, trato al cliente y limpieza del establecimiento. Un premio que otorga le C.I.F.P. "La Merced".

Hay que recordar que, este año, los miniplatos finalistas para alzarse con el prestigioso premio Mejor Tapa Micológica Provincial y que acompañarán a *Pedo de lobo* del Bar Restaurante La Chistera y *Tadeo Jones* del Bar Restaurante La Mejillonera, son *Ave que vuela, a la cazuela* del Hotel Rural Los Villares y *Sabores del Valle* del Bar Restaurante Santo Domingo II, según el jurado profesional que los eligió la pasada semana.

En relación a la Mejor Tapa Micológica Mediterránea, premio que otorga la Fundación Científica de Caja Rural de Soria a la tapa que mejor representa la Dieta Mediterránea, las cinco tapas finalistas son *Pedo de Lobo* y *Tadeo Jones* de La Chistera y La Mejillonera, respectivamente, junto con *La brocheta de escabeches micológicos* del Restaurante Trashumante, *Pasión con peineta* del Hotel Villa de Almazán y *Ave que vuela, a la cazuela* del Hotel Rural Los Villares.

En el transcurso del acto se hará entrega del diploma a Esther del Cura, ganadora del Diseño de la Imagen que se ha utilizado en el Cartel oficial de la XI Semana de la Tapa Micológica de Soria y que es alumna de 4º de la ESO del Instituto de Educación Secundaria Politécnico, junto al dibujo finalista de la alumna de 3º de la ESO, Paula García del IES Castilla , así como sendas menciones especiales para la alumna del IES Antonio Machado, Paula Pérez y para el Colegio de Educación Especial Santa Isabel.

Además, también se sorteará entre todos los participantes en las votaciones de la Mejor Tapa Micológica Popular un viaje para dos personas a la ciudad lusa de Oporto y el lote de productos AMSTEL, patrocinador de este evento (este premio sólo para mayores de 18 años, AMSTEL recomienda el consumo responsable).

Igualmente, también se darán a conocer los agradecidos con los premios del sorteo de regalos entre aquellos consumidores que han concursado en la Maratón de la Tapa a través de la App de estas jornadas quienes serán agradecidos con unas comidas gentileza del Hotel Alfonso VIII.

En esta XI Edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria se ha contado con la colaboración del Ayuntamiento de Soria, Diputación Provincial de Soria, Junta de Castilla y León, Caja Rural de Soria, Fundación Científica de Caja Rural, C.I.F.P. "La Merced" y el grupo cervecero AMSTEL.

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