Soria, 24 de noviembre de 2016

NOTA DE PRENSA

La Chistera gana el premio a la Mejor Tapa Micológica Provincial y La Crepería se hace con el Premio del Público

- **La Chistera y Santo Domingo II consiguen el Premio a la Mejor Tapa Micológica Mediterránea de manera conjunta.**

- **El galardón a la Mejor Calidad en el Servicio es para Virrey Palafox.**

El Concurso Provincial de la **IX Semana de la Tapa Micológica** de Soria ya tiene ganadores. El Jurado de expertos ha considerado que la tapa de **Restaurante La Chistera, 'Cruz de Campo micológica'**, es la mejor de las 52 presentadas a concurso este año, bajo los criterios de calidad, sabor, presentación y originalidad. Este premio estará dotado con 1300 euros y distinción.

En segundo lugar ha quedado la tapa denominada '**Lluvia', de Crepería Lilot** y en tercer lugar, la tapa de restaurante **Santo Domingo II, 'Flan micológico salado con espuma de queso y crujiente de frutos secos'**. El Jurado también ha querido hacer una Mención Especial al **Hotel Rural Los Villares** por su tapa **'Bocado exquisito de ketchup de mango'.**

Por su parte, el público no ha coincidido con el jurado y ha otorgado con sus votos el premio a la **Mejor Tapa Micológica Popular** de este año a la creación de **Crepería Lilot**, bajo el nombre de 'Lluvia'; un premio dotado con 700 euros y distinción. El segundo establecimiento que más votos ha recibido ha sido **Casa Garrido**, por su tapa 'Chipirón caprichoso', y el tercer más votado ha sido **La Chistera**, y su trampantojo micológico de una caña de cerveza.

Las tapas más mediterráneas, según los criterios de la Fundación Científica Caja Rural, han sido dos. El premio 'ex aquo' a la Mejor Tapa Micológica Mediterránea ha sido para **Restaurante La Chistera** por 'Cruz de Campo micológica' **y** para el **Restaurante Santo Domingo II**, con su Flan micológico salado. El segundo finalista ha sido el **Hotel Termal de El Burgo de Osma** y su tapa de 'Chipirón relleno de boletus'.

Por último, el premio a la **Mejor Calidad en el Servicio** ha correspondido al **Restaurante Virrey Palafox** por su 'Croqueta de boletus'. El Jurado ha tenido en cuenta, entre otros criterios, la presentación de la barra, la uniformidad de los camareros o la rapidez en el servicio. El segundo finalista ha sido el Restaurante **Santo Domingo II** y el tercero, el Restaurante **La Chistera.**

Por otro lado, en la gala de entrega de los premios de la IX Semana de la Tapa Micológica, celebrada en el Casino Amistad Numancia, se ha reconocido el trabajo de **Zaira Gonzalo Romera**, la alumna del IES Politécnico que ganó el concurso para elegir la imagen de esta iniciativa. El cartel representaba a una seta unida a un

tenedor, un diseño que aunaba creatividad, limpieza y facilidad para adaptarlo a distintos formatos.

En el transcurso de la misma se ha dado a conocer el nombre del ganador del **viaje a Budapest** para dos personas durante un fin de semana, sorteado ante Notario, entre todas las personas que votaron por su tapa favorita en la IX Semana de la Tapa Micológica, que ha recaído en el boleto de **Laura Rubio Ruiz** quién votó como favorita la tapa de Taberna Cascante.

Igualmente se ha dado a conocer la afortunada ganadora del **lote de la gama Amstel**, cerveza patrocinadora de esta cita gastronómica, que en esta ocasión ha ido a parar a **Isabel Fernández Beltrán** que en su boleto eligió como tapa favorita la elaborada por Restaurante El Ventorro.

Menos tapas, pero buen balance

La **IX Semana de la Tapa Micológica** ha terminado con un balance de **90.800 tapas** vendidas, sumando las servidas desde el 21 al 30 de octubre y las de las Jornadas de los Campeones, con seis establecimientos finalistas, del 14 al 20 de noviembre. No se han superado las cifras de años anteriores, pero el balance es positivo para la organización y para los 52 bares y restaurantes participantes, ya que se ha logrado el objetivo de animar al consumo durante los meses de octubre y noviembre y mantener a Soria con un destino turístico de otoño vinculado a la micología. Y todo ello gracias al esfuerzo conjunto de ASOHTUR, Ayuntamiento de Soria, Diputación Provincial de Soria y Amstel, cerveza patrocinadora de la IX Semana de la Tapa Micológica.

La iniciativa organizada por ASOHTUR se unió a la celebración del V Congreso micológico **Soria Gastronómica**, los días 24 y 25 de octubre, que reunió a 20 cocineros que sumaban 17 estrellas Michelín. A las ponencias y talleres de los chefs y expertos en materia micológica se unieron otras actividades, como sendas seteras, o actividades infantiles de carácter gratuito. Fue especialmente significativa la formalización del hermanamiento entre las trufas de Alba y de Soria, como inicio de un calendario conjunto de iniciativas que, sin duda, será beneficioso para nuestra provincia.

Unas nuevas jornadas micológicas Buscasetas, en los restaurantes de Castilla y León, completaron la agenda dedicada a setas y hongos de este otoño, en la que Soria figura como indiscutible destino y referencia, a pesar de que la meteorología ha impedido una campaña micológica normal en la provincia.

Cantidad y calidad

Como cada año, es justo mencionar el trabajo de los cocineros sorianos a la hora de diseñar tapas micológicas que atraigan al público, con creatividad y buen hacer, tanto en la capital como en la provincia. Para esta edición se han presentado tapas sugerentes y llamativas, llenas de sabor, con algunas reseñables puestas en escena y formatos de todo tipo. El boletus ha sido protagonista, pero también otras especies como las de cardo, las trompetas de la muerte, rebozuelos, colmenillas, champiñones, etc.

También cabe destacar que 35 de las 52 tapas presentadas este año estaban realizadas con ingredientes propios de la Dieta Mediterránea, la más saludable del mundo, y que 10 de ellas eran aptas para celíacos. Como novedad, en esta novena edición se han presentado tapas que podían adaptarse a las personas celíacas si lo solicitaban al establecimiento.

Durante el acto de entrega de premios, la presidenta de ASOHTUR ha felicitado a Oscar García Marina, colaborador habitual de la Agrupación de Hostelería, y a todo el equipo de Restaurante Baluarte, por la obtención de la Estrella Michelin; un galardón merecido desde hace tiempo a juicio de los hosteleros.

Asimismo, Yolanda Santos ha dedicado unas palabras de agradecimiento y de reconocimiento a la bretunense Sara García, fallecida en el día de ayer a los 85 años, que durante tantos años mostró y explicó a foráneos y forasteros, los yacimientos de icnitas de Tierras Altas.

También en este acto Yolanda Santos ha agradecido la fiel participación del público soriano a la cita de la Tapa Micológica, y ha puesto de manifiesto la importancia cada vez mayor de la cocina soriana que se ha consolidado como un atractivo turístico para Soria. Ha insistido también en la necesidad de seguir apostando por la calidad de los platos y tapas, así como sobre la importancia de preservar los atributos de esta provincia que nos hacen diferentes a los demás. Valores como la preservación del medio ambiente, de lo autentico así como la sostenibilidad, que a juicio de la Agrupación deben aplicarse de manera transversal a la política en materia de desarrollo turístico de la provincia.

Por último la presidenta de los hosteleros ha felicitado a las instituciones y colectivos implicados en el sector turístico por los buenos datos de los últimos años y les ha animado a seguir trabajando en esta línea de colaboración entre el sector público y el privado, que tan buenos resultados está consiguiendo.

GANADORES Y FINALISTAS SEMANA TAPA MICOLÓGICA 2016

- Primer Premio MEJOR TAPA MICOLÓGICA PROVINCIAL

BAR RESTAURANTE LA CHISTERA
Por su tapa: *"Cruz de campo micológica"*

- Segundo Finalista MEJOR TAPA MICOLÓGICA PROVINCIAL

BAR RESTAURANTE LA CREPERÍA LILOT
Por su tapa: *"Lluvia"*

- Tercer finalista MEJOR TAPA MICOLÓGICA PROVINCIAL

BAR RESTAURANTE SANTO DOMINGO II
Por su tapa: *"Flan micológico salado con espuma de queso y crujiente de frutos secos"*

- Mención Especial MEJOR TAPA MICOLÓGICA PROVINCIAL

HOTEL RURAL LOS VILLARES
Por su tapa: *"Bocado exquisito con kétchup de mango"*

- Primer Premio MEJOR TAPA MICOLÓGICA POPULAR

BAR RESTAURANTE LA CREPERÍA LILOT
Por su tapa: *"Lluvia"*

- Segundo Finalista MEJOR TAPA MICOLÓGICA POPULAR

BAR RESTAURANTE CASA GARRIDO
Por su tapa: *"Chipirón caprichoso"*

- Tercer Finalista MEJOR TAPA MICOLÓGICA POPULAR

BAR RESTAURANTE LA CHISTERA
Por su tapa: *"Cruz de campo micológica"*

- Primer Premio MEJOR TAPA MICOLÓGICA MEDITERRÁNEA

'ex aequo'

BAR RESTAURANTE LA CHISTERA
Por su tapa: *"Cruz de campo micológica"* **Y**

BAR RESTAURANTE SANTO DOMINGO II
Por su tapa: *"Flan micológico salado con espuma de queso y crujiente de frutos secos"*

- Segundo Finalista TAPA MICOLÓGICA MEDITERRÁNEA

HOTEL CASTILLA TERMAL BURGO DE OSMA
Por su tapa: *"Chipirón relleno de boletus"*

- Primer Premio MEJOR CALIDAD EN EL SERVICIO

HOTEL VIRREY PALAFOX
Por su tapa: *"Croqueta de boletus"*

- Segundo Finalista MEJOR CALIDAD EN EL SERVICIO

BAR RESTAURANTE SANTO DOMINGO II
Por su tapa: *"Flan micológico salado con espuma de queso y crujiente de frutos secos"*

- Tercer Finalista MEJOR CALIDAD EN EL SERVICIO

BAR RESTAURANTE LA CHISTERA
Por su tapa: *"Cruz de campo micológica"*

****

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