

Soria, 12 de diciembre de 2019

## **NOTA DE PRENSA**

### **Casa Arévalo, Santo Domingo II y Los Villares rivalizan por la Mejor Tapa Micológica Provincial**

- Las tapas de nueve establecimientos se reparten como finalistas en las cuatro categorías que entran en el concurso de la XII Semana de la Tapa Micológica de ASOHTUR.
- Los nombres de los premiados, así como el de los degustadores que han participado en los sorteos previstos por la organización, se darán a conocer en el acto que tendrá lugar el 16 de diciembre en el Casino de Soria.

Casa Arévalo y Santo Domingo II, ambos bares restaurantes de la capital, y el hotel rural Los Villares, ubicado en la localidad del mismo nombre, compiten por el premio absoluto a la Mejor Tapa Micológica Provincial de la XII Semana de la Tapa Micológica organizada por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo).

Las tapas 'Entre pinos y percebes' (Arévalo), 'Vasito micológico 4 texturas' (Santo Domingo) y 'De ti... hasta los andares' (Los Villares) han sido valoradas por el Jurado de expertos según criterios de sabor, presentación, originalidad y calidad. El establecimiento ganador recibirá un premio de 1.300 euros y distinción en un acto que se celebrará el próximo lunes, 16 de diciembre, a partir de las 18.30 horas, en el Casino Círculo Amistad Numancia de la capital.

Los pequeños bocados micológicos servidos por el Hotel Alfonso VIII, el bar restaurante El Ventorro y el bar la Mejillonera –todos en la capital– son los finalistas de la Mejor Tapa Micológica Popular, categoría que elige el público que ha participado en la Semana de la Tapa.

Sus tapas, 'Lingote de cocochas y boletus con sombrero de mus de hongos y crujiente de cebolla', 'Lingote de setas, oreja y morcilla con crema de boletus' y 'No name', respectivamente, se disputan el premio de 700 euros y un diploma.

En la pelea por la Mejor Tapa Micológica Mediterránea, las tapas del bar restaurante Santo Domingo II, del bar hotel Apolonia y la elaborada por La Mejillonera vuelven a competir con los otros dos finalistas de esta categoría: La Chistera con su tapa 'Mico-testum' y el restaurante Trashumante, con su 'Duo de agaricus con espuma de boletus'. Este premio –concedido por la Fundación Científica Caja Rural de Soria– distingue a la creación cuyos ingredientes respeten los principios de la dieta mediterránea.

En la cuarta y última categoría, Mejor Calidad en el Servicio, nuevamente, el hotel Alfonso VIII, Los Villares y el bar restaurante Santo Domingo II compiten por este

reconocimiento, concedido por el jurado formado por miembros del Centro Integrado de Formación Profesional La Merced, según criterios de 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 y otros similares.

En total, son 9 los finalistas en las cuatro categorías que entran a concurso. El nombre de los establecimientos ganadores en las mismas se hará público en el mismo acto de entrega de los galardones. En el evento se realizará también el sorteo entre los degustadores de las tapas del viaje de un fin de semana a Milán para dos personas, así como en el sorteo de un lote de productos El Águila, cerveza patrocinadora oficial de esta XII Semana de la Tapa (promoción exclusiva para mayores de 18 años).

Clara Luis Ramírez, alumna de 3º del Instituto de Educación Secundaria Politécnico, recibirá también una Tablet como premio al ser la ganadora del dibujo que ha ilustrado el cartel anunciador de la XII Semana de la Tapa Micológica. Paula García de 4º de la ESO del IES Castilla recibirá asimismo una mención como finalista en dicho concurso.

La XII Semana de la Tapa ha contado en esta ocasión con la participación de 43 hosteleros, que han servido un total de 64.000 unidades. Tanto los participantes, como la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo han valorado positivamente el certamen, ya consolidado como una de las citas gastronómicas más importantes de la provincia y asentada en el calendario nacional de eventos relacionados con la buena mesa.

Premiados y participantes se citarán en un acto de entrega de premios que se celebrará el próximo lunes, 16 de diciembre, a partir de las 18.30 horas, en el Casino Círculo Amistad Numancia de la capital. Durante el mismo, ASOHTUR reconocerá los 25 años de la Fundación Científica Caja Rural de Soria y entregará su Seta de Oro.

ASOHTUR hace extensiva su felicitación y agradecimiento a las entidades que hacen posible la celebración de esta cita, que contribuye a posicionar la provincia como uno de los principales destinos turísticos en los meses de otoño.

Los colabores en su organización son el Ayuntamiento de Soria, Diputación Provincial de Soria, Junta de Castilla y León, Caja Rural de Soria, Fundación Científica Caja Rural de Soria, CIFP La Merced y El Águila, patrocinador oficial. ASOHTUR celebra, además, la participación de la Dirección Provincial de Educación, la de los Centros Escolares de la ESO y a sus alumnos participantes, así como a los establecimientos participantes, verdaderos protagonistas de estas jornadas.

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) se constituyó en 1978 y es una de las 44 que forman parte de la Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas (FOES).

\*\*\*\*\*

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