

Soria, 16 de diciembre de 2019

NOTA DE PRENSA

Casa Arévalo se alza con el premio a la Mejor Tapa Micológica 2019 con su creación 'Entre pinos y percebes'

- El Hotel Alfonso VIII sirve la Mejor Tapa Micológica Popular, mientras que el restaurante Santo Domingo II obtiene el premio a la Mejor Calidad en el Servicio.
- Santo Domingo II, el bar hotel Apolonia, La Mejillonera, La Chistera y el restaurante Trashumante reciben el premio a la Mejor Tapa Micológica Mediterránea.
- El acto de entrega de premios cierra la XII Semana de la Tapa de ASOHTUR, que ya trabaja en nuevos proyectos para desestacionalizar el mercado turístico soriano en 2020.

Casa Arévalo, con su tapa 'Entre pinos y percebes' se ha alzado con el premio a la Mejor Tapa Micológica 2019 otorgado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR).

La originalidad a la hora de maridar los ingredientes con los que está realizada, el sabor, textura y presentación de la tapa han sido los criterios utilizados por el jurado para destacarla sobre las otras 42 participantes que han entrado a concurso en la XII Semana de la Tapa Micológica, celebrada el pasado mes de noviembre y en la que se han servido 64.000 unidades de estos pequeños bocados.

Yolanda de Gregorio Pachón, delegada territorial de la Junta de Castilla y León en Soria y Enrique Rubio Romero, responsable del área de cultura de la Diputación Provincial de Soria han hecho entrega del premio absoluto, consistente en 1.300 euros y distinción, en el acto celebrado hoy en el Circulo Amistad Numancia de la capital, ante un aforo que colgó el cartel de completo.

Los Villares, con 'De ti... hasta los andares' y el bar restaurante Santo Domingo II con su 'Vasito micológico 4 texturas' ocupan, respectivamente, la segunda y tercera posición de esta categoría, una de las cuatro que entran a concurso.

El hotel Alfonso VIII ha sido el elegido por los tapeadores, que la han impulsado al primer puesto en la categoría Mejor Tapa Micológica Popular por su 'Lingote de cocochas y boletus con sombrero de mus de hongos y crujiente de cebolla'. El establecimiento ha sido premiado con 700 euros y diploma.

La Mejillonera, con su misteriosa tapa 'No name' y El Ventorro, con su 'Lingote de setas, oreja y morcilla con crema de boletus' ocupan la segunda y tercera posición en esta categoría por decisión de los consumidores.

El premio a la Mejor Tapa Micológica Popular ha sido entregado por Yolanda Santos Grande, concejala de Comercio y Turismo del Ayuntamiento de Soria y por Pablo Moreno Albelda, gestor comercial del Área de Ventas de Heineken España en Soria.

El restaurante Santo Domingo II es el que Mejor Calidad en el Servicio ha demostrado al servir su tapa, según el jurado formado por miembros del Centro Integrado de Formación Profesional La Merced.

Ganador de esta categoría en la que se valora, entre otros, el utillaje utilizado para la presentación y degustación de la tapa y la facilidad para degustarla, al Santo Domingo II le acompañan nuevamente en el podio el hotel Alfonso VIII y Los Villares como segundo y tercer finalistas. Ana Hernando Rodríguez, profesora del CIFP La Merced, y Beatriz Martínez Pascual, vocal de Restaurantes de ASOHTUR han sido las encargadas de entregar el galardón.

El premio a la Mejor Tapa Micológica Mediterránea, otorgado por la Fundación Científica Caja Rural de Soria, lo comparten el bar restaurante Santo Domingo II, el bar hotel Apolonia, La Mejillonera, La Chistera y el restaurante Trashumante. Anselmo García Martín, director de la Fundación Soriactiva y el doctor Juan Manuel Ruiz Liso, director de la Fundación Científica de Caja Rural (FCCR) han sido los encargados de entregar los reconocimientos a los establecimientos creadores de las tapas más saludables.

Carlos de Pablo recoge la Seta de Oro

El acto ha contado este año con la entrega de la Seta de Oro, que recogía un emocionado Carlos de Pablo (Casa Vallecas, Berlanga) arropado por su familia y amigos.

ASOHTUR reconoce con su máximo galardón el carácter pionero del premiado en el tratamiento de las setas y hongos en la gastronomía local y nacional, así como su labor como embajador de la gastronomía soriana y su compromiso en la defensa y divulgación de la micología de la provincia de Soria.

La Fundación Científica Caja Rural de Soria ha recibido también una Mención especial en su 25 aniversario por su "su labor en pro de los alimentos y gastronomía de Soria". El reconocimiento lo ha recogido el presidente del Patronato de la FCCR, Carlos Martínez Izquierdo, de mano del vicepresidente de ASOHTUR, Pablo Cabezón Cascante.

También el vicepresidente de la Agrupación, acompañado por Carmelo Martín Acebes, jefe de Programas Educativos de la Dirección Provincial de Educación de Soria han entregado a Clara Luis Ramírez, alumna de 3º del Instituto de Educación Secundaria Politécnico, una tablet Lenovo Smart como ganadora del premio del concurso de dibujo, trabajo con el que se ha ilustrado el cartel anunciador de la XII Semana de la Tapa Micológica, mientras la finalista Paula García (4º de la ESO del IES Castilla) ha recibido una mención.

En el acto se han sorteado, además, regalos entre el público que ha participado en esta XII Semana de la Tapa Micológica. Ante el notario Javier Delgado Pérez-Íñigo, se extrajo el ganador del viaje en una estancia de fin de semana para 2 personas en Milán, que es Ainara Jiménez.

También se sorteó el lote de productos El Águila, premio patrocinado por esta marca, que ha sido la cerveza oficial del evento, y que ha ganado Jorge Bango Artime.

Objetivo 2020

Con la entrega de premios concluye con éxito la XII Semana de la Tapa, que ha satisfecho las expectativas de ASOHTUR de seguir contribuyendo a la divulgación tanto de la inmejorable producción micológica de la provincia, como de la creatividad y calidad de los establecimientos hosteleros de Soria en el empeño de desestacionalizar el mercado turístico soriano.

El vicepresidente de la Agrupación insistió en la necesidad de seguir apostando por la calidad como base para que la cocina soriana siga siendo reconocida.

Pablo Cabezón Cascante agradeció a las instituciones la colaboración y las actividades programadas en torno a la micología que han ayudado a posicionar a Soria a nivel turístico todos estos años y anunció que la línea de trabajo de la Agrupación para los próximos años será la desestacionalización del turismo de la provincia.

El objetivo, sin abandonar el resto de las líneas de trabajo, es el de tratar de aumentar el número de visitantes y la ocupación entre semana.

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo ha reclamado a las administraciones el mantener la línea de colaboración con la que se viene trabajando en los últimos años y destinar recursos a la puesta en marcha de una Oficina de Comercialización Turística desde la que explorar nuevos nichos de mercado que ayuden a mejorar la ocupación entre semana y determinadas fechas del año.

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).

Mejor Tapa Micológica Provincial

1. Bar restaurante Casa Arévalo. Entre pinos y percebes.
2. Hotel rural Los Villares. De ti... hasta los andares.
3. Bar restaurante Santo Domingo II. Vasito micológico 4 texturas.
4. Parador de Turismo Antonio Machado. Ravioli de boletus y tendones, pil-pil de boletus, setas de cardo y crumble de aceitunas negras.
5. Bar restaurante El Ventorro. Lingote de setas, oreja y morcilla con crema de boletus.
6. Bar Cafetería Tapas Machado. Pastelito micológico.
7. Bar restaurante La Chistera. Mico-testum.
8. Alquimia de Arévaka. Bosque de Alquimia.
9. Bar La Mejillonera. No name.
10. Bar restaurante Garoa. Manita rellena de boletus.

Mejor Tapa Micológica Popular

1. Hotel Alfonso VIII. Lingote de cocochas y boletus con sombrero de mus de hongos y crujiente de cebolla.
2. Bar La Mejillonera. No name.
3. Bar restaurante El Ventorro. Lingote de setas, oreja y morcilla con crema de boletus.
4. Bar restaurante La Chistera. Mico-testum.
5. La Cepa. Flor de chipirón.
6. Bar restaurante Casa Arévalo. Entre pinos y percebes.
7. Bar Restaurante El Fogón de El Salvador. Remolacha y rebozuelo crujiente.
8. Bar restaurante Santo Domingo II. Vasito micológico 4 texturas.
9. Bar El Templo. El canelón.
10. Capote. Puré de hongos con patata y pulpo apimentonado.

Mejor Calidad en el Servicio

1. Bar restaurante Santo Domingo II. Vasito micológico 4 texturas.
2. Hotel Alfonso VIII. Lingote de cocochas y boletus con sombrero de mus de hongos y crujiente de cebolla.
3. Hotel rural Los Villares. De ti... hasta los andares.
4. Restaurante Trashumante. Duo de agaricus con espuma de boletus.
5. Parador de Turismo Antonio Machado. Ravioli de boletus y tendones, pil-pil de boletus, setas de cardo y crumble de aceitunas negras.
6. Bar Restaurante El Fogón de El Salvador. Remolacha y rebozuelo crujiente.
7. Bar restaurante La Chistera. Mico-testum.
8. Bar restaurante Casa Arévalo. Entre pinos y percebes.
9. Bar Cafetería Tapas Machado. Pastelito micológico.
10. Bar restaurante El Ventorro. Lingote de setas, oreja y morcilla con crema de boletus.

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