

Soria, 8 de abril de 2019

## **NOTA DE PRENSA**

### **Crece las ventas de menús y el interés por la Trufa Negra de Soria**

- Los establecimientos participantes en la quinta edición de Soria y Trufa perciben un incremento de visitantes respecto al año pasado.
- Los turistas que llegan a la provincia a probar la trufa en los meses de enero, febrero y marzo llegan fundamentalmente de Madrid y País Vasco, y también crece el público soriano.

La Trufa Negra de Soria es ya un reclamo para el turismo de invierno en la provincia. Los restaurantes participantes de la quinta edición de las jornadas Soria y Trufa han percibido un aumento de visitantes que llegan desde otras comunidades para probar los menús de trufa durante los meses que dura la campaña, de enero a marzo, y también un crecimiento del interés de los propios sorianos. Todo ello se ha visto reflejado en un crecimiento de las ventas de los menús de Soria y Trufa.

Las zonas de origen de los turistas gastronómicos que llegan a Soria atraídos por la trufa negra son principalmente Madrid y País Vasco, aunque también vienen desde Cataluña, Navarra, La Rioja y Aragón.

Los establecimientos de Soria y Trufa han constatado este creciente interés en una consulta realizada por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR), organizadora de estas jornadas. A pesar de que las condiciones meteorológicas no han sido muy favorables para el cultivo de la trufa, porque ha faltado frío y lluvia durante los meses de enero y febrero, la mayoría de los participantes consideran que este año ha sido mejor que el anterior, en cuanto al interés y el número de menús temáticos vendidos. La Trufa Negra de Soria que ha llegado hasta sus cocinas ha sido de buena calidad, especialmente en el mes de febrero, y a precios asumibles.

Por otro lado, una amplia mayoría de los restaurantes participantes consideran que la Trufa Negra de Soria cada vez es más conocida fuera de la provincia, por las acciones promocionales de ASOHTUR, la Feria de la Trufa de Soria en Abejar, Soria Gastronómica, Mercatrufas o la subasta de la trufa negra por parte de la Diputación Provincial en Madrid Fusión, entre otras; un esfuerzo coordinado entre la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo, el sector privado y las distintas administraciones para que los medios de comunicación especializados y chefs conozcan la extraordinaria calidad de un producto gastronómico único como es la Trufa Negra de Soria.

Como se recordará, los restaurantes participantes en Soria y Trufa han sido: Baluarte, Santo Domingo II, El Fogón del Salvador, La Chistera y Parador Antonio Machado, en la capital; y en la provincia: Las Abadías en San Felices, Restaurante Duque en Medinaceli, Hotel Rural Los Villares, Hotel Castilla Termal y Virrey Palafox en El Burgo de Osma y Casa Vallecas en Berlanga de Duero.

En esta edición, también se ha contado con restaurantes colaboradores que desde fuera de Soria han promocionado la trufa negra de la provincia incluyéndola en sus menús y cartas. Los cocineros embajadores de la Trufa Negra de Soria han sido David Arellano, del restaurante Eme Be Garrote en San Sebastián (del imperio gastronómico de Martín Berasategui); Raúl Resino, del restaurante del mismo nombre en Benicarló, Iván Cerdeño, desde su restaurante en el Cigarral del Ángel, en Toledo y Miguel Ángel de la Cruz, desde la Botica de Matapozuelos, en Valladolid, todos ellos con una estrella Michelin. También se ha contado un año más con el chef ejecutivo del Domo, el visontino Luis Bartolomé, desde el Hotel NH Eurobuilding Collection en Madrid.

Cabe destacar el esfuerzo de los restaurantes participantes en Soria y Trufa a la hora de diseñar menús a la altura de la calidad de la trufa negra fresca, realzando su aroma en combinaciones con otros productos culinarios y cuidando al máximo la presentación de los platos.

Todas las acciones que se están llevando a cabo desde ASOHTUR en esta materia, en colaboración con la Diputación Provincial de Soria, el Ayuntamiento de Soria, otras administraciones locales y regionales y firmas como los vinos de Dominio de Atauta, buscan el reconocimiento de la trufa negra de Soria como un producto único, reclamo ya indiscutible que ayuda a incrementar el turismo hacia la provincia en los meses de invierno.

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo - ASOHTUR fue fundada en 1978 y es miembro de la Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas (FOES).

\*\*\*\*\*

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