

Soria, 10 de octubre de 2016

NOTA DE PRENSA

El boletus, protagonista de la IX Semana de la Tapa Micológica que contará con 52 participantes

- **45 establecimientos de la capital y siete de la provincia han confirmado su participación en la gran cita gastronómica de Soria.**
- **Creaciones tradicionales se mezclan con otras más atrevidas y algunos platos de la cocina internacional.**

El **boletus** es el gran protagonista de las IX Semana de la Tapa Micológica, la iniciativa organizada por **ASOHTUR** que este año contará con 52 participantes. Los bares y restaurantes de Soria que forman parte de esta novena edición ya han preparado sus creaciones de alta cocina en miniatura con productos micológicos y en buena parte de ellas, los llamados 'migueles' son el principal ingrediente. Así, forman parte de tapas de croquetas, flanes, espumas, empanadas, cremas o tortillas, entre otras.

Como en años anteriores, la **creatividad** de los cocineros sorianos es otra de las notas destacables de la Semana de la Tapa Micológica, creando tapas en las que setas y hongos se mezclan con otros ingredientes en platos tradicionales, como las Croquetas de Migueles o el Puchero de otoño, o en creaciones más atrevidas, como el Pulposoria, el Milka micológico o las Setas por un tubo. También hay referencias a la cocina internacional, como los Ñoquis de rebozuelo en salsa de cítricos con teja de queso trufado de Oncala o el Strudel de setas con parmesano y pesto o la Cocotte de setas.

Tampoco falta la poesía en las creaciones micológicas sorianas, con nombres tan sugerentes como Yermo y vega, Paisaje en octubre, Alborada a orillas del Duero, Lluvia o Poesía en el paladar, entre otras.

Desde ASOHTUR se reconoce un año más el esfuerzo de los establecimientos participantes a la hora de presentar tapas que ensalzan la calidad y variedad de los productos micológicos sorianos y además buscan un añadido de creatividad, sorpresa y diversión para el público de la Semana de la Tapa Micológica.

En esta novena edición participarán 45 bares y restaurantes de la capital y siete establecimientos de la provincia, dos de Almazán, uno de Berlanga de Duero, otros dos de El Burgo de Osma, uno desde Los Villares y otro desde San Felices.

Varias de las tapas presentadas serán aptas para celíacos y así se indicará en el folleto que recogerá todas las creaciones. También se indicará, como en ediciones anteriores, las tapas que por sus ingredientes y elaboración recogen la esencia de la dieta mediterránea.

Por otro lado, las previsiones meteorológicas anuncian las primeras lluvias del otoño, tan necesarias para que se pueda salvar en parte una campaña micológica marcada por una prolongada sequía en la provincia.

Superar las 114.000 tapas

La Semana de la Tapa Micológica es ya un evento consolidado en el calendario gastronómico de Soria en la que participa en gran número el público soriano y que atrae a miles de turistas que llegan cada otoño a la provincia a probar las delicias micológicas. El objetivo de esta edición es superar las **114.100 tapas** vendidas el pasado año, 108.000 en la Semana de la Tapa y 6.100 más en las Jornadas de los Campeones.

La IX Semana de la Tapa Micológica de Soria, que se celebrará del **21 al 30 de octubre** (las Jornadas de los Campeones, del 14 al 20 de noviembre), coincidirá con el V Congreso micológico **Soria Gastronómica** (24 y 25 de octubre) y con las actividades paralelas de carácter gratuito organizadas para el público a lo largo del fin de semana anterior al Congreso, los días 22 y 23 de octubre, como las Sendas Seteras, los Talleres de Cata de Vinos y los Talleres para adultos y niños sobre gastronomía micológica que se celebrarán en el Palacio de la Audiencia.

Una vez más ASOHTUR quiere agradecer la buena acogida de participación por parte de los establecimientos y la confianza depositada por los colaboradores de esta nueva edición de las jornadas y en especial de los patrocinadores de esta IX Semana de la Tapa Micológica, AMSTEL, Ayuntamiento de Soria y Diputación Provincial de Soria.

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