

Soria, 22 de noviembre de 2016

NOTA DE PRENSA

Las Jornadas de los Campeones suman 5.800 tapas a las 85.000 vendidas en la IX Semana de la Tapa Micológica

- En total se ha alcanzado una cifra de **90.800 tapas**, un número significativo teniendo en cuenta la atípica campaña micológica de Soria este otoño.
- Los premios a los establecimientos finalistas se entregarán el día **24 a partir de las 18.30 horas** en el salón Gerardo Diego del Círculo Amistad Numancia.

Las Jornadas de los Campeones de la IX Semana de la Tapa Micológica han alcanzado las **5.800 tapas** vendidas. En ellas han participado los seis establecimientos finalistas en cada una de las cuatro categorías a concurso de la iniciativa organizada por ASOHTUR, del 14 al 20 de noviembre. Esta cifra hay que sumarla a las **85.000 tapas** servidas durante la IX Semana de la Tapa Micológica (del 21 al 30 de octubre), por lo que el número total asciende a 90.800 tapas, un dato inferior al registrado en otras ediciones, pero satisfactorio para los 52 bares y restaurantes participantes, sobre todo teniendo en cuenta que la pésima campaña micológica de este otoño en Soria ha restado turistas y, por tanto, público para degustar tapas de setas.

Las Jornadas de los Campeones, organizadas para que el público pudiera volver a degustar las mejores tapas de la IX Semana de la Tapa Micológica, han registrado su mayor volumen de ventas durante el fin de semana, y han sido especialmente positivas en dos establecimientos que han superado las 1.500 tapas cada uno.

El próximo jueves, **24 de noviembre**, tendrá lugar la gala de entrega de los premios a los finalistas de la presente edición de la Semana de la Tapa Micológica. Será en el salón Gerardo Diego del Círculo Amistad Numancia a partir de las **18.30 horas**. Asimismo, se conocerán los ganadores del viaje a Budapest para dos personas y el lote de productos Amstel (promoción exclusiva para mayores de 18 años) entre las personas que votaron por su tapa favorita en el transcurso de la IX Semana de la Tapa Micológica. También se hará entrega del premio correspondiente a la alumna del IES Politécnico Zaira Gonzalo, ganadora del concurso de dibujo que ha ilustrado el cartel de esta iniciativa gastronómica, ya consolidada en el calendario del otoño soriano.

Como se recordará, los finalistas en las categorías del concurso fueron:

Mejor Tapa Micológica Provincial:

- La Chistera (Cruz de campo micológica)
- La Crepería Lilot (Lluvia)
- Santo Domingo II (Flan micológico salado con espuma de queso y crujiente de frutos secos)

Mejor Tapa Micológica Popular:

- La Chistera (Cruz de campo micológica)
- La Crepería Lilot (Lluvia)
- Casa Garrido (Chipirón caprichoso)

Mejor Calidad en el Servicio:

- Santo Domingo II (Flan micológico salado con espuma de queso y crujiente de frutos secos)
- La Chistera (Cruz de campo micológica)
- Virrey Palafox (Croqueta de boletus)

Mejor Tapa Micológica Mediterránea:

- La Chistera (Cruz de campo micológico)
- Santo Domingo II (Flan micológico salado con espuma de queso y crujiente de frutos secos)
- Hotel Termal de El Burgo de Osma (Chipirón relleno de boletus)

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