

Soria, 08 de febrero de 2019

NOTA DE PRENSA

16 grandes restaurantes crean menús para Soria y Trufa con la calidad como bandera

- Las quintas jornadas de Soria y Trufa se llevarán a cabo durante este mes y hasta el 31 de marzo
- Los chefs de restaurantes con estrella Michelin, como Raúl Resino, Iván Cerdeño, David Arellano (Eme Be Garrote) o Miguel Ángel de la Cruz (La Botica) serán los embajadores de la Trufa Negra de Soria en distintos puntos del país
- El cocinero soriano Luis Bartolomé (NH Collection Madrid Eurobuilding) promocionará el 'diamante negro' de Soria desde la capital de España

Las quintas jornadas de Soria y Trufa, dedicadas a uno de los productos estrella de la gastronomía soriana, reúnen en esta ocasión a **11 restaurantes de Soria capital y provincia y a cinco restaurantes colaboradores que officiarán como embajadores de la Trufa Negra de Soria en España**. Los establecimientos pondrán lo mejor de su saber culinario en los menús que se ofrecerán durante todo el mes de febrero y hasta el 31 de marzo. La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) organiza de nuevo esta iniciativa que busca atraer al público que quiere degustar la mejor trufa negra fresca en la época en la que alcanza su máxima madurez y aroma.

Los restaurantes participantes en Soria y Trufa son: **Baluartes, Santo Domingo II, Fogón del Salvador, La Chistera y Parador Antonio Machado**, en la capital, y en la provincia: **Los Villares, Hotel Termal y Virrey Palafox en El Burgo de Osma, Casa Vallecas en Berlanga de Duero, Las Abadías, en San Felices y restaurante Duque en Medinaceli**.

De nuevo esta edición cuenta con una serie de restaurantes colaboradores que desde fuera de Soria promocionan un producto tan extraordinario como es la trufa negra producida en la provincia. Los cocineros embajadores de la Trufa Negra de Soria, que incluirán este diamante negro en sus platos y menús, son **Raúl Resino**, desde el restaurante Raúl Resino en Benicarló (Castellón), que cuenta con una estrella Michelin, **Miguel Ángel de la Cruz y su restaurante La Botica** de Matapozuelos (Valladolid) que también cuenta

con una estrella Michelin; el chef **Iván Cerdeño**, desde su nuevo restaurante en El Cigarral del Ángel, en Toledo, y que ostentó estrella Michelin en su anterior local, El Carmen de Montesión y **David Arellano**, jefe de cocina de **Eme Be Garrote**, el local de San Sebastián que ha sumado recientemente otra estrella Michelin al firmamento de **Martín Berasategui**. El chef ejecutivo de **Domo NH Collection Eurobuilding en Madrid**, el visontino **Luis Bartolomé**, volverá a ser el gran embajador de la Trufa Negra de Soria en la capital de España.

Las creaciones de menús y platos son diversas, pero muy interesantes, ya que muestran cómo la Trufa Negra de Soria puede realzar cualquier otro producto, desde verduras hasta pescados, carnes, casquería, pasta, huevos, frutas o dulces.

Como en otras ocasiones, el vino recomendado para los menús de Soria y Trufa es **Dominio de Atauta**, un clásico soriano DO Ribera del Duero que se complementa a la perfección con el aroma único de la Trufa Negra de Soria.

La información sobre los menús dedicados a la **Trufa Negra de Soria** de cada uno de los establecimientos, su precio, así como otros datos de los restaurantes, como su ubicación o contacto, está recogida en la web www.soriaytrufa.com, una completa página que incluye además todas las noticias relacionadas con la trufa en la provincia, al igual que los perfiles de Soria y Trufa en **Facebook, Twitter e Instagram**.

La iniciativa Soria y Trufa se completa con otras acciones relacionadas con la Trufa Negra de Soria, como la **Jornada Técnica para Profesionales de la Hostelería** que organiza el Ayuntamiento de Abejar y ASOHTUR en colaboración con el chef Oscar García, de Restaurante Baluarte, y que tendrá lugar el próximo **11 de febrero** en las instalaciones de Malvasía. Esta iniciativa, de gran interés entre el sector hostelero, sirve como antesala de la Feria de la Trufa de Soria en Abejar, que tendrá lugar los días 16 y 17 de febrero. La Jornada Técnica incluirá **dos ponencias** a cargo de los cocineros **David Arellano**, jefe de cocina del restaurante donostiarra Eme Be Garrote e **Iván Cerdeño**, responsable del restaurante Iván Cerdeño de El cigarral del Ángel, en Toledo.

Se completará la jornada con una demostración de caza de trufa con perro en la finca municipal El Barranco, una cata-degustación de vinos Dominio de Atauta y Foie Gras Bodega de Malvasía y una comida en el Albergue de Abejar a cargo de Óscar García, chef de restaurante Baluarte, también galardonado con una estrella Michelin.

Esta jornada abre el programa de la **17ª Feria de la Trufa de Soria**, que se celebrará en Abejar los días **16 y 17 de febrero** con un amplio y variado programa de actividades, entre las que se incluyen un seminario científico,

demostraciones de caza de trufa, degustaciones, varios concursos gastronómicos, talleres, etc.

Por otra parte, tanto la Junta de Castilla y León, como la Diputación Provincial y el Ayuntamiento de Soria, junto a Cesefor, los propios truficultores y otras entidades privadas han puesto en marcha una serie de iniciativas para promocionar la Trufa Negra de Soria como uno de los grandes productos culinarios de la provincia. Así, la trufa negra fue protagonista en parte del **VI Congreso Soria Gastronómica** que se celebró los días 22 y 23 de octubre. Cabe recordar que este otoño previsiblemente tendrá lugar el **II Concurso Internacional de Cocina con Trufa**, organizado por la Junta de Castilla y León, y que traerá hasta Soria algunos de los mejores cocineros del mundo especializados en este preciado producto culinario.

Igualmente, para despedir el 2018, a finales de diciembre se celebró una nueva edición del **"Mercatrufas"** que, por primera vez, tuvo lugar en las instalaciones del Mercado Municipal de Soria.

También hay que reseñar la presencia de la trufa soriana en la Feria Internacional de Turismo **Fitur** y en el Congreso Gastronómico más importante del país, **Madrid Fusión**, (en cuya subasta se alcanzó el precio final de 9.100 euros por dos ejemplares de Trufa Negra de Soria, adquiridas por el conocido chef Andrea Tumbarello y por un grupo de cocineros de La Rioja, capitaneados por Ignacio Echapresto (Rte. Venta de Moncalvillo).

Durante estos días, además, está teniendo lugar la **"Ruta Dorada de la Trufa"**, organizada por la Fundación Soriactiva de Caja Rural de Soria, en la que se pueden degustar tapas a base de trufa negra en los 34 establecimientos participantes en las jornadas.

Por último y destinados al turista, Soria Vacaciones ha creado **paquetes turísticos** en torno a la Trufa Negra de Soria, que combinan actividades como la caza de la trufa con perro, visitas a la provincia, degustación de menús a base de trufa y alojamiento.

Todas estas acciones tienen un objetivo común: poner en valor uno de los productos más valorados de la provincia, la Trufa Negra de Soria, que cada vez despierta más interés entre los turistas gastronómicos y que es motor de empleo de diversas industrias transformadoras.

Soria y Trufa viene apoyada por la Diputación Provincial de Soria y el Ayuntamiento de Soria y se enmarca dentro de las iniciativas de promoción de la Trufa de Soria, además de contar con la colaboración de Dominio de Atauta, uno de los mejores Ribera del Duero de origen soriano.

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