

Soria, 23 de noviembre de 2022

NOTA DE PRENSA

La XIV Semana de la Tapa Micológica supera su primer fin de semana con más de 15.000 tapas vendidas

Los 27 establecimientos que participan en la XIV Semana de la Tapa Micológica de ASOHTUR han superado el primer fin de semana con 15.500 tapas vendidas.

“Estamos sumamente satisfechos tanto de la respuesta del público, como del esfuerzo que están realizando los profesionales de hostelería que participan en el certamen”, asegura Pablo Cabezón, el presidente de la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR).

El responsable de la patronal sectorial reconoce la sensibilidad mostrada por los establecimientos a la hora de mantener en dos euros el precio de la tapa “a pesar de la gran subida de los precios que ha experimentado tanto el producto, como la energía que empleamos para cocinarlo”.

Pese a que el arranque de la temporada micológica ha sido irregular, los 27 establecimientos (7 de ellos ubicados en 4 localidades de la provincia: Almazán, El Burgo de Osma, Garray y Los Villares de Soria) continúan ofreciendo hasta el 27 de noviembre distintas variedades de setas y hongos de temporada. “Es el buen producto el que enriquece la tapa y el que agradece el público”, afirma Cabezón.

La XIV Semana de la Tapa Micológica ha dinamizado sobremanera la hostelería de la provincia. Así lo reconoce el presidente de ASOHTUR, que asegura que “Soria está recibiendo a turistas, sobre todo del País Vasco y Madrid, atraídos por el certamen gastronómico y por la posibilidad de recolectar, toda vez que las lluvias están animando la temporada”.

En esta edición, ASOHTUR ha redoblado su apuesta por los productos de la tierra y ha introducido en el certamen seis vinos de seis bodegas D.O. Ribera del Duero de Soria con las que acompañar las tapas.

La Celestina crianza (Dominio de Atauta), Rayo de Luna (Lunas de Castromoro), Rudeles 23 (Bodegas Rudeles), Silentium (bodegas Castillejo de Robledo), Q'Vendimia (de bodegas La Quinta Vendimia) y Camino Soria, de la bodega del mismo nombre, son los caldos que acompañan a los pequeños bocados fungi.

La XIV Semana de la Tapa Micológica continúa hasta el domingo 27 de noviembre. Esta edición recupera el tradicional concurso, suspendido desde 2020 por la pandemia de Covid.

Así, un jurado formado por expertos del CIFP La Merced valorará las categorías de Mejor Tapa Micológica Provincial y Mejor Servicio en barra, mientras que a la Fundación Científica Caja Rural de Soria le corresponderá decidir cuál es la Mejor Tapa Micológica Mediterránea, categoría en la compiten 11 de los 27 establecimientos participantes en las Jornadas.

El público sigue teniendo la oportunidad de participar en la votación de la Mejor Tapa Popular. Los votos han de emitirse a través del portal de ASOHTUR www.detapasporsoria.com, donde encontrarán, además, toda la información de este certamen gastronómico.

Los participantes en la votación entrarán en el sorteo de un bono viaje por valor de 250 euros.

ASOHTUR premia también la participación en sus Redes Sociales regalando vales para degustar los pequeños bocados micológicos en esta recta final del certamen.

Los organizadores no olvidan la importancia de la divulgación y acompaña la Semana de la Tapa Micológica con la actividad Sendas Seteras, que se celebra nuevamente este sábado, 26 de noviembre, con la colaboración del Ayuntamiento de Soria.

En esta ruta, los participantes podrán conocer la micología en origen en una visita al monte Pinar Grande Reserva Micológica del Amogable que incluye un taller de identificación de especies y un vale regalo por persona de 2 euros para canjear por una tapa.

La XIV Semana de la Tapa Micológica, que viajó la semana pasada a la Feria de Turismo Interior (Intur) de Valladolid, sigue promocionándose en Madrid, Zaragoza y Tarazona, Valencia, Bilbao, País Vasco, Navarra, La Rioja y Castilla y León.

Colaboran con ASOHTUR en este certamen gastronómico El Ayuntamiento de Soria, la Diputación Provincial de Soria, Caja Rural, el CIFP La Merced, la Fundación Científica Caja Rural de Soria, la Asociación Montes de Soria, Malvasía, Arotz, Frisoria, Comercial Hermanos Ortega y las Bodegas de Dominio de Atauta, Lunas de Castromoro, Castillejo de Robledo, Rudeles, La Quinta Vendimia y Camino Soria.

La Agrupación de Hostelería y Turismo, constituida en 1978, es miembro de la Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas (FOES) y de la Cámara Oficial de Comercio e Industria de Soria.

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