



Premiados y finalistas en la Semana de la Tapa Micológica de este año. V. GUISANDE

# Casa Arévalo se impone en el concurso de la Tapa Micológica

Alfonso VIII gana en la popular y Santo Domingo II logra el galardón al mejor servicio

**A. C. SORIA**  
Casa Arévalo se alzó ayer con el premio a la Mejor Tapa Micológica de Soria. Nieves Arévalo, segunda generación al frente del establecimiento en la avenida Duques de Soria, recogió el diploma acreditativo y los aplausos del público gracias a una elaboración donde sabores, texturas y colores *jugaban* con el comensal. 'Entre pinos y percebes' es ya parte de la historia gastronómica de un certamen de referencia en el mundo micológico.

La originalidad a la hora de maridar los ingredientes con los que está realizada, el sabor, textura y presentación de la tapa fueron los criterios utilizados por el jurado para destacarla sobre las otras 42 participantes que entraron a concurso en la XII Semana de la Tapa Micológica, celebrado en noviembre y en la que se han servido 64.000 unidades de estos pequeños bocados.

Yolanda de Gregorio, delegada territorial de la Junta de Castilla y León y Enrique Rubio Romero, responsable del área de Cultura de la Diputación, hicieron entrega del premio absoluto, (1.300 euros y distinción) en el acto celebrado ayer en un repleto Círculo Amistad Numancia.

Los Villares, con 'De ti... hasta los andares' y el bar restaurante Santo

Domingo II con su 'Vasito micológico 4 texturas' ocuparon, respectivamente, la segunda y tercera posición de esta categoría, una de las cuatro que entran a concurso.

El hotel Alfonso VIII fue el elegido por los tapeadores, que la han impulsado al primer puesto en la categoría Mejor Tapa Micológica Popular por su 'Lingote de cocochas y boletus con sombrero de mus de hongos y crujiente de cebolla'. El establecimiento fue premiado con 700 euros y diploma.

La Mejillonera, con su misteriosa tapa 'No name' y El Ventorro, con su 'Lingote de setas, oreja y morcilla con crema de boletus' ocuparon la segunda y tercera posición en esta categoría por decisión de los consumidores.

## CALIDAD EN EL SERVICIO

El premio a la Mejor Tapa Micológica Popular fue entregado por Yolanda Santos, concejala de Comercio y Turismo del Ayuntamiento de Soria y por Pablo Moreno Albelda, gestor comercial del Área de Ventas de Heineken España en Soria.

El restaurante Santo Domingo II fue el que Mejor Calidad en el Servicio demostró al servir su tapa, según el jurado formado por miembros del Centro Integrado de For-



Alfonso VIII cosechó varios reconocimientos. VALENTÍN GUISANDE



Santo Domingo II ofreció el mejor servicio. VALENTÍN GUISANDE



Carlos de Pablo recogió su Seta de Oro. VALENTÍN GUISANDE

mación Profesional La Merced. Ganador de esta categoría en la que se valora, entre otros, el utilaje utilizado para la presentación y degustación de la tapa y la facilidad para degustarla.

Le acompañaron nuevamente en el podio el hotel Alfonso VIII y Los Villares como segundo y tercer finalistas. Ana Hernando, profesora del CIFP La Merced, y Beatriz Martínez, vocal de Restaurantes de Asohtur fueron sido las encargadas de entregar el galardón.

El premio a la Mejor Tapa Micológica Mediterránea, otorgado por la Fundación Científica Caja Rural de Soria, lo compartieron el bar restaurante Santo Domingo II, el bar hotel Apolonia, La Mejillonera, La Chistera y el restaurante Trashumante. Anselmo García 7, director de la Fundación Soriactiva y el doctor Juan Manuel Ruiz Liso, director de la Fundación Científica de Caja Rural (FCCR) fueron sido los encargados de entregar los reconocimientos a los establecimientos creadores de las tapas más saludables.

## SETA DE ORO BERLANGUESA

El acto contó este año con la entrega de la Seta de Oro, que recogía un emocionado Carlos de Pablo (Casa Vallecas, Berlanga) arropado por su familia y amigos. Asohtur reconoció con su máximo galardón el carácter pionero del premiado en el tratamiento de las setas y hongos en la gastronomía local y nacional, así como su labor como embajador de la gastronomía soriana y su compromiso en la defensa y divulgación de la micología de la provincia de Soria.

La Fundación Científica Caja Rural de Soria recibió también una Mención especial en su 25 aniversario por su «su labor en pro de los alimentos y gastronomía de Soria». El reconocimiento lo ha recogido el presidente del Patronato de la FCCR, Carlos Martínez Izquierdo, de mano del vicepresidente de Asohtur, Pablo Cabezón.

También el vicepresidente de la Agrupación, acompañado por Carmelo Martín Acebes, jefe de Programas Educativos de la Dirección Provincial de Educación de Soria entregaron a Clara Luis Ramírez, alumna de tercero del Instituto de Educación Secundaria Politécnico, una tablet Lenovo Smart como ganadora del premio del concurso de dibujo, trabajo con el que se ilustró el cartel anunciador de la XII Semana de la Tapa Micológica, mientras la finalista Paula García (cuarto de la ESO del IES Castilla) ha recibido una mención.

En el acto se sortearon, además, regalos entre el público que ha participado en esta XII Semana de la Tapa Micológica. Ante el notario Javier Delgado Pérez-Íñigo, se extrajo el ganador del viaje en una estancia de fin de semana para dos personas en Milán, que es Ainara Jiménez. También se sorteó el lote de productos El Águila, premio patrocinado por esta marca, que ha sido la cerveza oficial del evento, y que ha ganado Jorge Bango.