



Finalistas y miembros del jurado del concurso mejor tapa micológica provincial. VALENTÍN GUISANDE

XI CONCURSO PROVINCIAL

Establecimientos. Hotel Alfonso VIII con su tapa 'Tronco de boletus y manitas y chupa chups crujiente de queso negro con trompeta de los muertos'; Parador Antonio Machado con 'Chipirones rellenos con pepitoria de amanitas'; Casa Arévalo y su 'Micowonton'; La Chistera con 'Pedo de lobo'; La Mejillonera y 'Tadeo Jones'; Más Que 2 con su 'Ceviche de ahumados y amanita caesarea'; Santo Domingo II con su creación 'Sabores del Valle'; Trashumante y una 'Brocheta de escabeches micológicos estilo Trashumante'; Villa de Almazán con 'Pasión con peineta' y Los Villares y su tapa 'Ave que vuela, a la cazuela'.

Cuatro establecimientos luchan por el premio a la mejor tapa micológica

La Chistera, La Mejillonera, Los Villares y Santo Domingo II llegan a la final del concurso

SORIA Este año los cuatro finalistas para alzarse con el prestigioso premio *Mejor Tapa Micológica Provincial* son las creaciones: *Pedo de lobo* de Bar Restaurante La Chistera, *Tadeo Jones* de Bar Restaurante La Mejillonera, *Ave que vuela, a la cazuela* de Hotel Rural Los Villares y *Sabores del Valle* de Bar Restaurante Santo Domingo II, según el jurado que ha presenciado la

elaboración en directo y probado las diez tapas inicialmente mejor valoradas del concurso.

De acuerdo a las bases de este XI Concurso Provincial de la Tapa Micológica, el jurado tuvo en cuenta en su decisión diversos criterios como el sabor, la textura, la presencia micológica, la presentación, originalidad y la armonía entre los distintos elementos del plato. Como en ediciones anteriores

el buen hacer de los hosteleros en las micotapas han hecho que las votaciones del jurado fueran complicadas y muy reñidas.

El jurado de este año destacó la creatividad y calidad en la elaboración de las mismas por parte de los finalistas sobre todo teniendo en cuenta la escasez de hongos, valorando fundamentalmente el sabor con matices micológicos de las tapas que concursaban en la fi-

nal celebrada esta tarde. Los finalistas del resto de las categorías que optan a los premios de la *Mejor Tapa Micológica Popular*, *Mejor Tapa Micológica Mediterránea* y *Mejor Calidad en Servicio* se darán a conocer en los próximos días.

Igualmente también se darán a conocer los agraciados con los premios del sorteo de regalos entre aquellos consumidores que han

concurrido en la Maratón de la Tapa a través de la App de estas jornadas.

El 13 de diciembre se celebrará el acto de entrega de premios donde se conocerán los primeros, segundos y terceros puestos de cada una de las cuatro categorías, así como los ganadores de los premios dirigidos al público, entre ellos, un viaje a Oporto de fin de semana para dos personas y un lote de productos Amstel, cerveza patrocinadora de la XI Semana de la Tapa Micológica.

La XI Semana de la Tapa Micológica de Soria cuenta con la colaboración del Ayuntamiento de Soria, Diputación de Soria, Junta de Castilla y León, Caja Rural de Soria, Fundación Científica de Caja Rural, CIFP La Merced y el mencionado grupo cervecero.

AYUDAS Y SUBVENCIONES

para financiar proyectos empresariales en Castilla y León



+info: www.empresas.jcyl.es

FONDO EUROPEO DE DESARROLLO REGIONAL



UNIÓN EUROPEA

competitividad empresarial



Junta de Castilla y León



Europa impulsa nuestro crecimiento