

Sergio García y Vicente Macías ganan las II Tapas Víctor Chicote

● En el concurso auspiciado por el Ayuntamiento de Soria, el boletus fue la variedad micológica más utilizada

SORIA. Sergio García Ramos, estudiante de primer curso de Dirección de Cocina, y Vicente Macías Gómez, de segundo de Cocina y Gastronomía, fueron proclamados ayer ganadores del II Concurso de Tapas Micológicas que beca el Ayuntamiento de Soria. Su 'Boletus aniscalado' y su 'Epona: semifrío de boletus con helado de níscales y escarificaciones de trufa' fueron distinguidas entre las II propuestas presentadas

al certamen. El níscolo y, sobre todo, el boletus han sido las variedades micológicas favoritas en esta segunda edición del II Concurso Gastronómico de Tapas Micológicas que, desde este año, lleva el nombre del empresario de hostelería Víctor Chicote. En este sentido, los alumnos tenían libertad absoluta para componer sus propuestas gastronómicas con la única obligación de introducir las setas como el ingredien-

te principal de la elaboración gastronómica. Ambos percibirán un premio de 300 euros en material de cocina y un delantal alusivo al concurso.

En esta segunda convocatoria del certamen que auspicia el departamento de Turismo y Comercio y organiza el Centro Integrado de Formación Profesional La Merced se han presentado 11 estudiantes (tres de primer curso y ocho de segundo curso), frente a los 16 del año anterior.

Los alumnos tuvieron hora y media para preparar su propuesta en las cocinas de La Merced, a los que siguieron unos minutos adicionales para emplatar las tapas concursantes. Un sorteo previo determinó el orden en el que las presentaciones de los concursantes fueron degustadas por los miembros del jurado.

Uno interno conformado por profesores de La Merced (Leticia Bermejo, Javier Camón y Rubén Lafuente) fue el encargado de evaluar las tapas presentadas desde el punto de vista de la elaboración o la limpieza, entre otros aspectos.

LA CIFRA

11

Participantes. El II Concurso Gastronómico de Tapas Micológicas Víctor Chicote contó con 11 aspirantes, cinco menos que en su primera edición.

EN DETALLE

1 Jurado. Dos jurados, uno interno del Centro Integrado de Formación Profesional La Merced, y otro externo se encargaron de valorar las propuestas gastronómicas.

2 Micología. El boletus y el níscolo fueron las variedades micológicas más utilizadas por los participantes.

3 Premio. Los ganadores de la beca municipal recibirán un premio de 300 euros en material de cocina.

El comité externo valoró las tapas teniendo en cuenta aspectos como el sabor, la originalidad y la presentación, entre otros. Este jurado estuvo compuesto por Juan Carlos Benito de Grumer en representación de la Agrupación Sorianita de Hostelería y Turismo (Asohtur), representantes de la cafetería Tauro, la directora de la Centro Integrado de Formación Profesional La Merced, María Eugenia Lafuente; y el concejal del área municipal de Turismo y Comercio, Javier Muñoz.

Junto a las propuestas ganadoras, Ainhoa Casas Muñoz, alumna de primer curso de Cocina y Gastronomía participó en el certamen con la tapa 'Placeres del monte'.

María Jesús Zabala Martínez, alumna también de primer curso de Dirección de Cocina, preparó su tapa 'Boletus rellenos'. Guillermo Domínguez Alvarado, de segundo curso de Cocina y Gastronomía, propuso un 'Carpaccio dulce de boletus', mientras que Carolina Iglesias Revilla, estudiante de segundo de Cocina y Gastronomía, hizo lo propio con 'Fondo de alcachofa rellena de setas y crema de boletus'.

David Martínez Valencia, que cursa segundo de Cocina y Gastronomía, preparó un 'Volcán de boletus'. Asimismo, 'Setapa' fue el nombre de la propuesta gastronómica con la que optó al concurso Fernando Delgado Sanz, de segundo curso de Cocina y Gastronomía.

Asimismo, José Miguel Gallardo Rodríguez, también alumno del mismo curso, presentó una 'Tosta de San Querría', mientras que el estudiante de segundo curso de Dirección de Cocina elaboró una 'Falsa morcilla de boletus sobre crema de hongos de pinar y arroz crocanti'. Guillermo Hernández, de segundo curso de Dirección de Cocina preparó un 'Bocadillo al vapor de guiso de níscales con panceta'.

Manuel Antonio Canal del Campo con la tapa 'Margarita de falsos huevos rotos con boletus y verduras en texturas' y Ricardo Marín Corredor con la tapa 'Milhojas de bacalao con boletus en texturas y crujiente en oporto' fueron los ganadores del año pasado.

SONIA ALMOGUERA



Algunos de los alumnos participantes, ayer, en el II Concurso Gastronómico de Tapas Micológicas Víctor Chicote. LUIS ÁNGEL TEJEDOR

SoriaCentro anima al comercio a abrir el Día de las Ánimas

Destaca que se espera una afluencia ese día de más de 6.000 personas atraídas por la leyenda de Gustavo Adolfo Bécquer

SORIA. Una circular interna del Centro Comercial Abierto (SoriaCentro) alienta a los establecimientos comerciales a abrir sus puertas el próximo domingo 1 de noviembre, coincidiendo con el día grande del Festival de las Ánimas que concluirá junto al río Duero con la lectura de la popu-

lar leyenda de Gustavo Adolfo Bécquer 'El monte de las Ánimas'. SoriaCentro anima a valorar «la apertura de vuestros negocios ya que se espera una afluencia de público de entre 6.000 y 10.000 personas, de acuerdo a las estimaciones del pasado año y la previsión que hacen los organizadores para la presente edición», apunta la entidad en su escrito.

Muchos de los espectadores, además, se espera que sean turistas atraídos por el 'boca a boca', tras cinco años de actividades auspiciadas por la Asociación de

Amigos de las Ánimas y el departamento de Cultura del Ayuntamiento de Soria.

Junto al ciclo de conferencias de lecturas 'terroríficas' que hasta mañana viernes tendrán lugar en las ruinas de San Nicolás, el Festival de las Ánimas continuará el domingo con el acto central de la celebración: la lectura de la leyenda 'El monte de las Ánimas'.

La comitiva partirá en torno a las 21.00 horas del Rincón de Bécquer donde se iniciará el desfile hacia el río Duero por las calles de la ciudad con un pasaca-

lles amenizado por los grupos musicales Lurte y Barzonía. La comparsa llegará hasta el antiguo aparcamiento de las Edades, junto al Duero, y será allí donde con el grupo Stella Splendens procederá a la lectura de 'El monte de las Ánimas'.

Este año, será el actor Ramón Langa, conocido por ser la 'voz' de Bruce Willis en las películas dobladas al español, quien se encargará de poner voz a este relato.

La velada concluirá con el paso del fuego en un ritual que

ahonda en las raíces de nuestra historia. 1.000 personas podrán disfrutar sentadas en las primeras filas de este evento gracias a las invitaciones gratuitas que pueden obtenerse en la oficina municipal de turismo de Mariano Granados. Parte de estas localidades se reservarán para los voluntarios, entre 200 y 300, que hacen que el festival pueda llevar a cabo.

En total, el año pasado el recinto de las Ánimas acogió más de 4.000 espectadores.

HERALDO