



De arriba a abajo y de izquierda a derecha, los ganadores del mejor servicio, de la tapa mediterránea, la elegida por el público y de la Mejor Tapa Micológica 2015. LUIS ÁNGEL TEJEDOR

Bar Alcores logra el Premio a la Mejor Tapa Micológica 2015

● La Crepería Lilot es la más votada por el público. También son premiados Restaurante Santo Domingo II y La Chistera

SORIA. La tapa elaborada por el Bar Restaurante Alcores, 'Terneza en teriyaki con boletus en texturas' ha sido la mejor de la VIII Semana de la Tapa Micológica organizada por Asohtur (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo), según el Jurado de expertos que valoró el trabajo de las once creaciones finalistas. Se alzó, por tanto, con el premio a la Mejor Tapa Micológica Provincial 2015, dotado con 1.300 euros

y un diploma, en una gala celebrada en la tarde de ayer en el Casino. En esta categoría, el segundo clasificado ha sido el Hotel Villa de Almazán, con su tapa 'Volcán de sabores' y en tercer lugar, el Parador Antonio Machado, con su 'Mico hot-dog al sarmiento con mostaza de rebozuelo y ketchup de niscalos'.

La tapa más votada por el público en esta edición ha sido 'La dulce muerte del César', elaborada

por La Crepería Lilot, seguida del 'Torreño relleno de foie con cremoso de boletus', de Restaurante Trisquel y de las 'Manitas braseadas rellenas de edulis e ibérico sobre brotes tiernos y angula de monte', servida en el Restaurante La Candela. El premio a la Mejor Tapa Micológica Popular está dotado con 700 euros y un diploma.

El auge de la Dieta Mediterránea también ha estado presente

en la VIII Semana de la Tapa Micológica, a través del galardón respaldado por la Fundación Científica de la Caja Rural, que conlleva una distinción. El premio a la Mejor Tapa Micológica Mediterránea ha recaído en el Bar Restaurante Santo Domingo II, gracias a su creación 'Tulipa con boletus edulis y vieira con toque de aguacate y piñones'. Las tapas de La Chistera y la Crepería Lilot han quedado en segundo y tercer lugar, respectivamente. Por último, el Jurado ha considerado que la Mejor Calidad en el Servicio de las tapas de este año ha sido la del Bar Restaurante La Chistera, seguido del Parador Antonio Machado y la Crepería Lilot. Este premio tampoco tiene dotación económica, pero sí una distinción, según explicó Asohtur en nota de prensa.

En el transcurso de la gala de ayer se conoció también el ganador del viaje a Roma para dos personas durante un fin de semana sorteado entre todas las personas que votaron por su tapa favorita en la VIII Semana de la Tapa Micológica, celebrada del 23 de octubre al 2 de noviembre. El ganador fue Alfonso Redondo. Igualmente se supo quién ganó el lote de productos Amstel, cerveza patrocinadora de esta cita gastronómica, entre los votantes mayores de 18 años, Raúl Sebastián. Igualmente se hizo entrega de un diploma y una tablet a Sara Fuentelsaz Sobrino, alumna de 3º de la ESO del IES Politécnico que ganó el concurso de dibujo organizado entre los escolares para elegir la imagen de la VIII Semana de la Tapa Micológica.

HERALDO

El reconocido emprendedor Jorge García alaba el trabajo de El Hueco

El fundador de Improvechange.org, de raíces sorianas, estuvo presente ayer en otra cita de los 'Diálogos'

SORIA. El fundador de Improvechange.org y reconocido emprendedor Jorge García del Arco protagonizó ayer una nueva edición

de los 'Diálogos' de El Hueco, donde alabó «el gran trabajo genuino» que se ha hecho en el espacio de coworking soriano.

«Lo que está pasando aquí es muy interesante, estoy gratamente sorprendido, es un espacio genuino en España», aseguró García, quien llega del País Vasco, aunque tiene raíces en Almarza, de donde era su padre. En este

sentido, además, confesó que uno de los compromisos que se iba a llevar de Soria es que la gente vea «todo el excelente trabajo que se está haciendo aquí».

García, que comenzó su carrera vinculado al sector de las comunicaciones, se ha volcado en los últimos años en varios proyectos relacionados con el impacto social, como la plataforma

Improvechange.org, o el emprendimiento, con la red Global Shappers, donde los jóvenes pueden compartir sus ideas. «Todos tenemos superpoderes y cuando dejamos que fluyan todos compartimos conocimiento y sobre esa base crecemos», aseguró antes de comenzar el diálogo con el responsable de comunicación del espacio de coworking, Roberto Ortega, y ante una docena de personas.

En cuanto al futuro del em-



Jorge García del Arco. L.A. TEJEDOR

prendimiento explicó que debemos «tejer redes unir puentes y seguir avanzando». El también cofundador y CEO de Xupera, una empresa que gestiona y diseña proyectos de relación con clientes para otras empresas, añadió además que el siguiente paso es «buscar la sostenibilidad, no depender de una única fuente y que ese modelo que se cree genere valor y que sea reconocido».

S.I.B.



Foto de familia de todos los premiados ayer en el Casino Amistad Numancia. REPORTAJE GRÁFICO: VALENTÍN GUISANDE

Alcores, mejor tapa provincial

Crepería Lilot, Santo Domingo II y La Chistera, los otros premiados en la Gala de Asohtur

SORIA
La tapa elaborada por el Bar Restaurante Alcores, 'Ternera en teriyaki con boletus en texturas' ha sido la mejor de la VIII Semana de la Tapa Micológica organizada por Asohtur (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo), según el Jurado de expertos que valoró el trabajo de las once creaciones finalistas. Se alza, por tanto, con el premio a la Mejor Tapa Micológica Provincial 2015, dotado con 1.300 euros y un diploma. En esta categoría, el segundo clasificado ha sido el Hotel Villa de Almazán, con su tapa 'Volcán de sabores' y en tercer lugar, el Parador Antonio Machado, con su 'Mico hot-dog al sarmiento con mostaza de rebuzuelo y ketchup de niscalos'.

La tapa más votada por el público en esta edición ha sido 'La dulce muerte del César', elaborada por La Crepería Lilot, seguida del 'Torrezno relleno de foie con cremoso de boletus', de Restaurante Trisquel y de las 'Manitas braseadas rellenas de edulis e ibérico sobre brotes tiernos y angula de monte', servida en el Restaurante La Candela. El premio a la Mejor Tapa Micológica Popular está dotado con 700 euros y un diploma.

El auge de la Dieta Mediterránea también ha estado presente en la VIII Semana de la Tapa Micológica, a través del galardón respaldado por la Fundación Científica de la Caja Rural, que conlleva una distinción. El premio a la Mejor Tapa Micológica Mediterránea ha recaído en el Bar Restaurante Santo Domingo II, gracias a su creación 'Tulipa con boletus edulis y vieira con toque de aguacate y piñones'. Las



Alcores, mejor tapa provincial



Lilot, la tapa más valorada por el público.



Santo Domingo II, mejor producto mediterráneo.



La Chistera, reconocido como mejor calidad en el servicio.

tapas de La Chistera y la Crepería Lilot han quedado en segundo y tercer lugar, respectivamente.

Por último, el Jurado ha considerado que la Mejor Calidad en el Servicio de las tapas de este año ha sido la del Bar Restaurante La Chistera, seguido del Parador Antonio Machado y la Crepería Lilot. Este premio tampoco tiene dota-

ción económica, pero sí una distinción. Los premios se entregaron ayer en la gala celebrada en el Casino Amistad Numancia. En el transcurso de la misma se hizo entrega de un diploma y una tablet a Sara Fuentelsaz Sobrino, alumna de 3º de la ESO del IES Politécnico que ganó el concurso de dibujo organizado entre los escolares soria-

nos para elegir la imagen de la VIII Semana de la Tapa Micológica.

De esta forma se cerró una nueva edición de la Semana de la Tapa Micológica, un evento que este año ha logrado alcanzar la cifra récord de 108.000 tapas vendidas, además de las 6.100 tapas de las Jornadas de los Campeones, en las que participaron los finalistas.

Foes lanza dos talleres sobre comercio electrónico

SORIA

La Federación de Organizaciones Empresariales Soriana (FOES), conocedora de la importancia de que Internet es una nueva y potente vía para ganar reputación online y aumentar los objetivos de venta de las empresas tradicionales, ha organizado dos talleres relacionados con el ya conocido como comercio electrónico. Los días 2 y 3 de diciembre, Nacho Lapuerta, experto en e-commerce de ITS Duero, será el encargado de dirigir dos talleres encaminados a aquellas personas que quieran familiarizarse con Internet como herramienta para ampliar sus ventas. En concreto, el día 2 de diciembre, y bajo el título de 'Cómo trasladar a Internet la operativa de tu negocio tradicional', Lapuerta se centrará en explicar de forma desglosada cómo cualquier negocio físico puede adaptarse a la era digital. Por otro lado, el miércoles 3 de diciembre, el taller 'Cómo impulsar tu negocio online en Internet', dará un paso más allá y enseñará a los asistentes la metodología para hacer crecer su negocio a través del comercio electrónico.

Duques de Soria apoya un encuentro sobre Física

SORIA

Siete científicos abordarán en el 'Encuentro sobre Fronteras de la Ciencia 2015' los temas «más candentes» de la Física como los neutrinos y sus enigmas, los nuevos materiales cuánticos como el grafeno y sus revolucionarias propiedades o la detección de nuevas especies moleculares en el espacio, lo que centrará la atención de más de 150 jóvenes estudiantes.

El encuentro, organizado por el presidente de la Sección de Física de la Universidad de Valladolid (UVA) Abel Calle Montes y por el decano de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Salamanca José Miguel Mateos Roco, cuenta con el patrocinio de la Fundación Duques de Soria y la Consejería de Educación de la Junta de Castilla y León a través de la Fundación de Universidades y Enseñanzas Superiores de Castilla y León (FUESCYL), junto con el Área Santander Universidades, y se celebrará en la Facultad de Ciencias de la UVA.