



La Merced acogió ayer el certamen para elegir las mejores tapas. VALENTÍN GUISANDE

Duelo a tres por la mejor tapa micológica

La Crepería, la Chistera y Santo Domingo II son los finalistas

SORIA Crepería Lilot, La Chistera y Santo Domingo II son los tres finalistas al premio Mejor Tapa Micológica Provincial, según el jurado que ha presenciado y probado las diez elaboraciones del concurso realizado esta tarde en el Centro de Formación Profesional La Merced. Han tenido en cuenta en su decisión la presentación, el sabor, la textura, la presencia de las setas, la originalidad y la armonía entre los distintos elementos del plato.

Por otro lado, el público también ha elegido sus tapas favoritas de

las 52 presentadas en la IX Semana de la Tapa Micológica organizada por Asohtur. Así, las tres elaboraciones que han recibido más votos en las urnas colocadas a tal efecto han sido las de Restaurante Casa Garrido, La Chistera y La Crepería Lilot.

En cuanto a la Mejor Calidad en el Servicio, el jurado ha considerado que deben ser finalistas La Chistera, el Restaurante Santo Domingo II y el Virrey Palafox en El Burgo de Osma.

Las tapas que optan al premio Mejor Tapa Micológica Mediterránea,

LOS CANDIDATOS SELECCIONADOS

Mejor tapa provincial.

La Chistera (Cruz de campo micológica); Crepería Lilot (Lluvia); Santo Domingo II (Flan Micológico).

Mejor tapa popular.

La Chistera (Cruz de campo micológica); Crepería Lilot (Lluvia); Casa Garrido (Chipirón caprichoso).

Calidad en el servicio.

Santo Domingo II (Flan micológico); La Chistera (Cruz de campo micológica); Virrey Palafox (Croqueta de boletus).

Mejor tapa micológica mediterránea.

La Chistera (Cruz de campo micológico); Santo Domingo II (Flan micológico); Hotel Termal de El Burgo de Osma (Chipirón relleno de boletus).

nea, que promueve la Fundación Científica de la Caja Rural, son también las de La Chistera y Santo Domingo II, además del Hotel Termal del Burgo de Osma, por ser las que mejor han integrado los ingredientes propios de esta dieta saludable.

Los miembros del jurado de la presente edición son Pedro Casas (Vicepresidente 4º de la Diputación Provincial), Tomás Mugarza (Relaciones Institucionales de Caja Rural de Soria), Noelia Lázaro (Promotora de Ventas de Heineken España), Chusja Andrés (Presidente de la Asociación de Profesionales de la Información de Soria), María Eugenia Lafuente (Directora del CIFP La Merced) y Javier Camón (Profesor Técnico de Cocina y Pastelería de La Merced).

Los finalistas de las cuatro categorías (La Chistera, Crepería Lilot, Santo Domingo II y Casa Garrido en la capital y Virrey Palafox y Hotel Termal, en El Burgo de Osma) servirán de nuevo sus tapas en las Jornadas de los Campeones, que se celebrarán del 14 al 20 de noviembre. De esta forma se premia a los establecimientos ganadores y se da oportunidad al público para que pueda probar de nuevo las mejores tapas de esta edición.

Tras estas jornadas se celebrará una gala final (cuya fecha está aún por determinar) 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 Budapest para dos personas y un lote de productos Amstel, cerveza patrocinadora de la IX Semana de la Tapa Micológica.

El colegio San José, galardonado con un premio NAOS

SORIA

El colegio San José, de Soria, ha sido galardonado con uno de los premios Nanos que concede el ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad en reconocimiento a iniciativas orientadas a la promoción de una alimentación y hábitos de vida saludable. En concreto, el centro soriano ha sido premiado por su iniciativa 'Convertirse en embajadores de la Dieta Mediterránea'.

Estos premios se dieron a conocer ayer durante un acto en el que la ministra de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, Dolors Montserrat, reconoció los 'esperanzadores' resultados de la encuesta Aladino como un ejemplo de cómo abordar problemas complejos que afectan a todos los ciudadanos, y ha pedido a los distintos actores que participan en la Estrategia NAOS «que redoblen esfuerzos ante los retos que tenemos delante para combatir la obesidad, un problema de salud pública de primer orden».

El estudio Aladino 2015 muestra una reducción del exceso de peso (sobrepeso y obesidad) en la población infantil de 3,2 puntos porcentuales en cuatro años, ya que se ha reducido del 44,5 por ciento en 2011 al 41,3 por ciento en 2015. En el estudio, que elabora cada dos años la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (Aecosan), participaron más de 10.000 escolares de entre 6 y 9 años y utiliza los estándares de crecimiento de la Organización Mundial de la Salud (OMS).

La prevalencia de sobrepeso es similar en niños y niñas, pero la prevalencia de obesidad es mayor en los niños, como ya se veía en estudios anteriores. En cuanto al sobrepeso, afecta al 23,2 por ciento de la población estudiada, 22,4 por ciento en niños y 23,9 por ciento en niñas; y en relación a la obesidad, la prevalencia fue del 18,1 por ciento, 20,4 por ciento en niños y 15,8 por ciento en niñas. Así, desde el año 2011 se ha encontrado una disminución significativa del sobrepeso, del 26,2 al 23,2 por ciento, mientras que en la prevalencia de la obesidad también se detectó un descenso, aunque no estadísticamente significativo. Este informe se presentó ayer durante la X Edición de la Convención NAOS, una jornada científica organizada cada año por el Ministerio.