



SEMANA MICOLÓGICA DE SORIA

9 A 15 DE NOVIEMBRE DE 2009

La provincia de Soria se significa en el momento actual por su riqueza micológica. Las setas, que siempre han formado parte de su cultura y por ello han ido muy de la mano de la sociedad rural pero también urbana, están adquiriendo un protagonismo excepcional en los últimos años, como consecuencia del aumento de la demanda, jugando un gran papel su vinculación gastronómica.

Nuestra gran variedad de paisajes naturales propios de un sistema montañoso de gran complejidad, de la presencia de altas llanuras interiores, junto a valles fluviales significativos, en los que coexisten condiciones climáticas y edáficas muy diversas, junto con la acción antrópica, han sido responsables de la configuración de dominios forestales muy diversos que encierran una gran variedad micológica con unos niveles de calidad únicos. Constituye una de nuestras señas de identidad territorial y prueba de ello es la trayectoria provincial por ejecutar acciones encaminadas a la conservación y puesta en valor de estos recursos. A considerar en definitiva su sostenibilidad, por su gran significación en la Naturaleza, y por ser recursos que tienen y pueden tener una dimensión económica si son bien gestionados.

La provincia de Soria, asociada a unos territorios rurales dominantes, trata de buscar alternativas de desarrollo que permitan superar su tradicional marginación económica, su despoblación y su envejecimiento demográfico. Sus recursos naturales y dentro de ellos los micológicos

pueden formar parte de un desarrollo rural si se gestionan adecuadamente.

Una de las actividades económicas asociadas a ese desarrollo y a los recursos micológicos, está relacionada íntimamente con el turismo, dado que se pueden perfilar diferentes “productos” ligados a la recolección y por ello al contacto y disfrute de la Naturaleza, y sobre todo a la gastronomía. Soria constituye por ello un **destino Micoturismo único**, porque a esa rica y variada Naturaleza origen de nuestros recursos, se une una red de servicios especializados en cocina micológica, capaces, por su creatividad y originalidad, de ofrecer un producto de calidad diferenciado. En este excepcional territorio se unen perfectamente una riqueza micológica con una sociedad que la valora.

Esta “Semana Micológica de Soria”, es una muestra del nuevo espíritu emprendedor y creativo de la sociedad soriana en su relación estrecha con las setas, ayudarán al visitante y al lugareño a descubrir y a disfrutar del maravilloso Reino de los Hongos.

Para el desarrollo de las actuaciones ASOHTUR ha ido de la mano de D^a Mercedes Molina, Catedrática de Geografía Humana y Decana de la Facultad de Geografía e Historia de la Universidad Complutense de Madrid, y ha contado con la colaboración del Ayuntamiento de Soria, el Patronato Provincial de Turismo y por supuesto de nuestros restauradores de Soria, entre otros colaboradores.

PROGRAMA

Semana de la Tapa Micológica 2009 II Concurso Provincial de la Tapa Micológica

50 establecimientos de Soria capital y provincia, participan en esta Semana de la Tapa Micológica, II Concurso Provincial de la Tapa Micológica.

Fecha: del 9 al 15 de noviembre 2009

Los establecimientos participantes entran a formar parte del **II Concurso Provincial de la Tapa Micológica en las siguientes categorías:**

PREMIOS A LAS TAPAS PARTICIPANTES

❖ **PREMIO A LA MEJOR TAPA MICOLÓGICA.**

Un jurado elegido por la organización valorará y elegirá la mejor tapa bajo los criterios de sabor, presentación y originalidad.

Este premio estará dotado con 1300 € y una placa distintiva y dará acceso a la participación en el VI Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid.

❖ **PREMIO A LA MEJOR TAPA MICOLÓGICA POPULAR.**

El público participante en la semana de tapa a través de sus votaciones elegirá la tapa ganadora.

Este premio estará dotado con 700 € y una placa distintiva.

❖ **PREMIO A LA TAPA MICOLÓGICA MEDITERRÁNEA.**

Sólo participarán aquellas tapas cuyos ingredientes se ajusten a la dieta mediterránea. La tapa premiada será decidida por la Fundación Científica de Caja Rural de Soria.

El premio consistirá en un regalo y un diploma con la mención "*Premio a la Tapa Micológica Mediterránea*".

❖ **PREMIO AL MEJOR SERVICIO DE BARRA.**

Un jurado nombrado por el Centro Integrado de Formación Profesional "La Merced" seleccionará al establecimiento ganador.

Para su elección se valorarán entre otros criterios el servicio de barra (uniformidad de los camareros, estado de la barra,) y la presentación de la tapa (presentación visual, facilidad para comerla,).

El premio consistirá en un regalo y una placa con la mención "Al mejor servicio de barra".

Con la intención de motivar la participación del público, ASOHTUR sorteará un **crucero para dos personas a las capitales bálticas**, de entre todos aquellos boletos participantes en la votación de la “tapa micológica popular”.

Jornada “Las setas un recurso para el desarrollo: su valor en la cocina”

En esta jornada contaremos con dos ponentes relevantes, por un lado, D^a Mercedes Molina, Catedrática de Geografía Humana y Decana de la Facultad de Geografía e Historia de la Universidad Complutense de Madrid e impulsora de un modelo de gestión micológica sostenible, y con Sergi Arola, prestigioso cocinero de relevancia nacional e internacional por su creatividad y aportaciones a la cultura gastronómica.

Fecha: 11 de noviembre

Lugar: Palacio de la Audiencia de Soria

Hora: 19:30 horas

Programa del acto

○ **Bienvenida**

D. Ángel Mayor Hernando

Presidente de la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR)

○ **“Las setas, un recurso para el desarrollo territorial”.**

D^a Mercedes Molina Ibáñez

Catedrática de Geografía Humana y Decana de la Facultad de Geografía e Historia de la Universidad Complutense de Madrid

○ **“El momento de la cocina actual y las setas”**

Sergi Arola

Prestigioso cocinero de relevancia nacional e internacional por su creatividad y aportaciones a la cultura gastronómica.

- **Cierre**

Ángel Mayor Hernando

Presidente de la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR)

- **Presenta**

Javier Pérez Andrés.

Prestigioso Periodista especializado en el turismo y la gastronomía y Director de la revista ARGI.

Talleres de cocina micológica.

Restauradores sorianos, especialistas en la cocina micológica, ofrecerán una serie de talleres de cocina micológica, en la que se repasarán las distintas formas de preparar nuestras setas: la seta en solitario, la seta como acompañamiento, la seta combinada con otros platos, la seta en postre.....

Estos talleres están destinados al público en general, y a los amantes de la cocina micológica, así como a los profesionales de la hostelería.

Fechas: 9, 10 y 12 de noviembre

Hora 19:00 horas

Lugar: Casino Amistada Numancia

Exposición visual “EXpora itinerante”

En el salón Gerardo Diego del Casino Amistad Numancia, se expondrá la exposición micológica “**EXpora itinerante**”, cedida por el Grupo de Acción Local Proynerso y gestada en el III Proyecto Myas de Recursos y Desarrollo Rural, con la participación de 19 Grupos de Acción Local de Castilla y León.

Lugar: Casino Amistad Numancia, salón Gerardo Diego

Fecha 11 a 15 de noviembre

Desde: 12:00 a 14:00 horas y de 19:00 a 21:30 horas

Acto de entrega de premios de la II Edición del Concurso Provincial de la Tapa Micológica.

En este acto se hará entrega de los premios a los establecimientos ganadores en las distintas categorías. También se sorteará el crucero para dos personas a las capitales bálticas, entre los boletos participantes en la tapa micológica popular.

Fecha 2 de diciembre de 2009.

Lugar: Palacio de la Audiencia de Soria

19:00 horas