

MICOTURISMO

Complejo micoturístico "Río Izana"

Está situado en la localidad de Matamala de Almazán en el centro de la provincia de Soria en la comarca forestal tradicionalmente resinera de "Pinares Llanos".

Centro de la Naturaleza

Alberga el Museo de la Resina y abre sus nuevas dependencias con una orientación micológica. Ofrece en su laboratorio un servicio gratuito de identificación de hongos, además de cursos de especialización (Formación de guías, guardas, recolectores y cocineros) y de iniciación a la recolección.

Jardín botánico - micológico

(inauguración prevista: otoño 2005) Localizado en el paraje "Huerta del Molino" junto al Río Izana, cuenta con una superficie de 10.000 m2, donde se recrean los ecosistemas más productivos para mostrar de un modo participativo y ameno los secretos del Reino Fungi.

Asociación de Guías Micológicas

Tiene su sede en el propio Centro "Río Izana". Compuesta por guías tituladas ofrece cursos prácticos de iniciación a la recogida de setas.



Dpto. de Ives. Forestal de Valonsadero de la ICYL



Hotel Villa de Almazán.
Almazán (Soria) - 975 300 611.

Especialidades: Chuletas de cordero a la brasa y timbal de verduras y trompetas de los muertos, solomillo de ternero al oporto con champiñones, crema tibia de boletus con piñones y cebollitas glazadas.

Restaurante Casa Vallecas.

Berlanga de Duero (Soria) - 975 343 033.
Especialidades: Paloma torcaz con *Boletus edulis* y foie, setas y pie de cerdo, sopa de setas y trufas.

La Posada de los Leones.

Berlanga de Duero (Soria) - 975 343 155.
Especialidades: Pastel de setas en salsa de azafrán, vol-a-vent rellenos de miguéles y ajetes, setas de cardo en su jugo

Hotel - Restaurante Virrey Palafox.

Burgo de Osma (Soria) - 975 340 855.
Especialidades: Terrina de hongos con salsa de foie, manitas de cerdo rellenas de hongos y trufa, salteado de hongos con jamón ibérico.

Hostal - Restaurante Calatañazor.

Calatañazor (Soria) - 975 183 642.
Especialidades: Cecina de novillo alhumada con aceite trufado en pan tostado, pimientos rellenos.

Posada Cabaña Real de Carreteros.

Casarejos (Soria) - 975 372 062.
Especialidades: Espárragos rellenos de jamón y hongos, brochetas de solomillo con *Boletus edulis*, supremas de bacalao rellenas de trompetilla de la muerte.

Hotel Rivera del Duero.

San Esteban de Gormaz (Soria) - 975 350 059.
Especialidades: Consomé trufado de setas con huevo escalfado, lomo de cerdo con *Boletus edulis*, manitas deshuesadas rellenas de pimientos y setas.

Restaurante Botánico.

Soria - 975 224 841.
Especialidades: Setas de cardo con virutas de jamón ibérico, carpaccio de *Boletus edulis*, sopa de setas y trufas.

Restaurante Iruña.

Soria - 975 226 831.
Especialidades: Hongos fritos con puré de cebolla y foie, mil hojas de patata y trufa negra, revuelto de hongos.

Establecimientos micológicos con distintivo de calidad

Gracias a la capacidad creativa de nuestros maestros de cocina, el turista podrá disfrutar, durante todo el año, de una restauración especializada, competitiva y de calidad. Muchos de los restaurantes realizan jornadas gastronómicas de micología, en las principales temporadas.

Restaurantes, bares, hoteles y casas de turismo rural, configuran en la provincia de Soria una red de establecimientos especializados que, mediante una imagen común, pueden ser reconocidos por el aficionado a la micología y el amante de la buena mesa.

DISTINTIVOS MICOLÓGICOS



Sopa de Setas y Hongos con Trufa Negra y Blanca de Soria

En los mejores restaurantes podrá deleitarse con este plato, obra del Maestro de Cocina D. Millán Maroto.



Hotel - Restaurante Valonsadero.

Monte Valonsadero, Soria - 975 180 101.
Especialidades: Pollo de corral con hongos sobre lecho de verduras, revuelto de hongos y salmón con picatostes, col rellena de pato con boletus a la vinagreta de trufa.

Restaurante La Lobita.

Navaleno (Soria) - 975 374 368.
Especialidades: Carpaccio de *Amanita caesarea* con jamón de pato, rebozuelos confitados con virutas de jamón y foie, revuelto de *Boletus edulis* con crujiente de paneta.

Hotel - Restaurante Alvar González.

Vinuesa (Soria) - 975 378 505.
Especialidades: *Boletus edulis* salteados con jamón de pato, setas escabechadas, bacalao confitado con salsa de tomate y hongos



Albergue Cañada Real.

Abejar (Soria) - 975373297.
Actividades: Salidas guiadas, exposición permanente con ejemplares frescos en temporada, y venta de productos micológicos.

C.T.R. La Estación de la Dehesa.

Paraje de la Dehesa, Almazán (Soria)-975 318 080.
Actividades: Cursos de micología, rutas micológicas guiadas, degustación micológica, expedición de permisos, exposición de libros y productos micológicos.

Posada Cabaña Real de Carreteros.

Casarejos (Soria) - 975 372 062.
Actividades: Rutas micológicas guiadas, degustación, exposición de productos micológicos y expedición de permisos.

Casa de Fuentelcarro.

Fuentelcarro - Almazán (Soria)-975181082.
Actividades: Rutas micológicas guiadas, degustación, exposición de productos micológicos y expedición de permisos.

Real Posada de la Mesta.

Molinos de Duero (Soria) - 975378531.
Actividades: Cursos de micología, rutas micológicas guiadas, degustación micológica, exposición de libros y productos micológicos.

Hostal La Cerca.

Morón de Almazán (Soria)-975 306 178.
Actividades: Rutas micológicas guiadas, degustación, exposición de productos micológicos y expedición de permisos.

Productos de calidad.

La abundancia y variedad del recurso unido a una tradición artesana y a la aplicación de los últimos avances dan una calidad suprema a los productos micológicos de las empresas de nuestra provincia.



AROTZ

Ctra de Sagunto-Burgos km. 399 - 42149 Navaleno. Soria
Tfno. 975 374 100 - www.arotz.com

Productos: En conservas (trufas variadas, hongos en aceite de oliva, pasta de hongos, carbonera, rebozuelo, niscalco,...), deshidratados (hongos, colmenilla cónica y senderilla). y congelados (trufa negra y de verano, hongos y otras variedades de setas).



ELFOS FUNGI

Pol. Ind. La Nava. 42146 Cabrejas del Pinar (Soria).
Tfno.: 975 373 136 - www.elfos-fungi.com

Productos: Frescos (miguéles, niscalcos, amanitas perrochicos...), en conservas (boletus en aceite de oliva, mousse de hongos y trufa, niscalcos confitados, rebozuelos...), deshidratados (boletus, colmenilla, senderilla, cantarelus).



TOHERSA

Ctra. Sagunto-Burgos s/n - 42146 Abejar. Soria.
Tfno. 975 373 163 - 975 373 153

Productos; Conservas: hongos en aceite, rovellones al natural, rebozuelos, llanegas, senderuelas...) **deshidratados:** boletus, senderuelas y rebozuelos. Y **congelados:** boletus.



Duende Nicolás habita en los montes de Soria.



Naturaleza, gastronomía y micoturismo

