

La Consejería de Cultura y Turismo promueve y apoya las XIV Jornadas Gastronómicas Buscasetas, organizadas por la delegación castellano y Leonesa de Euro-toques y en la que van a participar 219 restaurantes de la Comunidad, del 31 de octubre al 15 de noviembre.□



La acción une turismo y gastronomía, con un producto especializado como el micológico, en el que Castilla y León se presenta como líder en el sector. Más de 250.000 micoturistas visitan la Comunidad cada año y el micoturismo aporta más de 32 millones de euros cada año en Castilla y León.

El director general de Turismo, Javier Ramírez, ha presentado las **XIV Jornadas Gastronómicas de las Setas de Castilla y León Buscasetas 2015**

, que se desarrollarán en la Comunidad entre el 31 de octubre y el 15 de noviembre.

Con la celebración de Buscasetas se impulsa la promoción de un producto turístico gastronómico especializado, con acciones que potencian la identificación del producto micológico de Castilla y León y ayudan a su posicionamiento nacional e internacional, tal y como se identifica en el Plan Estratégico de Turismo Gastronómico, cuyo objetivo es poner en valor la riqueza micológica de Castilla y León como destino micológico por excelencia y posicionarla como destino gastronómico turístico.

La micología en Castilla y León resulta de gran valor por la especialización que aporta y por su contribución a la desestacionalización turística. De igual forma, estas jornadas gastronómicas se convierten en una acción promocional que genera riqueza económica, facilita el mantenimiento del sector turístico, promueve el desarrollo local a través de la cohesión territorial y tiene una especial incidencia en el medio rural.

Castilla y León recibe cada año a más de 250.000 micoturistas, que generan un gasto turístico estimado en más de 32,7 millones de euros, según un estudio realizado el pasado año 2014 por la 'Fundación CeseFor'. De este importante número, un 67,7 % visita la Comunidad para practicar micoturismo, mientras que un 30,6 % lo hace para disfrutar de la mico-gastronomía. El

36 % de los micoturistas proceden de Castilla y León, mientras que el segundo mercado emisor, con un 21 %, es la Comunidad de Madrid.

### **XIV Jornadas gastronómicas Buscasetas**

Este creciente interés por la gastronomía micológica hace que las Jornadas Buscasetas se conviertan en un clásico del calendario gastronómico de Castilla y León. Este año 2015, participarán 219 restaurantes de toda la Comunidad, ampliando el número de días de jornadas, que pasa de 14 a 16, del 31 de octubre al 15 de noviembre.

Entre los restaurantes participantes, destaca la asistencia de la práctica totalidad de los Paradores de Turismo regionales, 10 Posadas Reales, nueve Restaurantes de la Tierra y tres restaurantes con estrellas Michelin como son La Lobita (Soria), Cocinandos (León) y Lora Botica (Valladolid).

Las Jornadas ofrecen menús-degustación compuestos de cinco platos con setas originarias de la Comunidad. El pasado año 2014, se sirvieron 21.645, un 12,82 % más que el año anterior y que, según los datos de Euro-toques, generó un valor económico para el sector hostelero participante que ronda los 700.000 euros.

Para esta edición y gracias a la ampliación del número de jornadas, se confía en superar los buenos datos del 2014, gracias también al importante esfuerzo promocional que se está realizando desde la administración autonómica.

Los perfiles online de turismo, la aplicación de eventos gastronómicos y el perfil propio de la convocatoria, buscasetas.es, animan a la difusión de las jornadas y a la participación en las mismas, con interesantes iniciativas como el 'Recetario Buscasetas', donde se pueden descargar las recetas de los platos que participan en las jornadas -el pasado año se contabilizaron 430 descargas- o el 'Concurso Setero', que premia la fidelización de los comensales, sorteando 10 cenas para dos personas, a través de la descarga, sellado y envío del cupón de participación, que se puede encontrar en laweb.

Estas jornadas, con una gran tradición en la cocina regional, permiten disfrutar de un producto gastronómico de temporada, con el objetivo de dar a conocer la riqueza de la gastronomía micológica de Castilla y León y apuestan por la unión entre turismo y gastronomía, tal y como marca el Plan de Marketing Turístico de Castilla y León.

Los establecimientos participantes son:

- Restaurante La Codorniz
  
- La Cocina de Segovia - Hotel Los Arcos.
  
- Restaurante Panorámico La Postal (Zamarramala)

- Restaurante Maracaibo- Casa Silvano

- Venta Magullo Complejo Hostelero.

- Parador de Segovia

- Parador de La Granja

- La Olma de Pedraza (Pedraza)

- El Rincón de Ana (Remondo)

- La Brasería de San Rafael (San Rafael)

- La Cocina de Paulino (Sepúlveda)

- La Resinería (Coca)

- Hosteria Ca´Techu (El Espinar)

- Hostal Mesón San Francisco (Cuellar)

- Hotel Rural El Portón de Javier (Marugan)

- Asador Los Chicos (Villaverde de Iscar)

- Restaurante Cabrera (Chañe)

- Bar Morales (Mudrian)

[Noticia publicada en el Diario Expreso. Redacción. A.F](#)