Una quincena de establecimientos participan en el XI Voncurso “Vamos de Setas – Zamoranito de Oro”

Por Gabinete de Prensa
nov 27, 2025

- **Se celebra del 28 de noviembre al 8 de diciembre**

La Diputación de Zamora a través del Área de Agricultura, en colaboración con la Asociación Zamorana de Empresarios de Hostelería (AZEHOS), impulsa una nueva edición del Concurso Provincial “Vamos de Setas – Zamoranito de Oro”, enmarcado en las Jornadas Micogastronómicas 2025, cuyo objetivo es promocionar el uso de setas silvestres en la cocina zamorana y dinamizar el consumo durante una de las épocas más destacadas del año para la micología y el turismo gastronómico.

Durante once días, del 28 de noviembre al 8 de diciembre, vecinos y visitantes podrán disfrutar de un recorrido gastronómico por los 15 establecimientos de la provincia participantes que han creado tapas exclusivas para esta edición, todas ellas elaboradas con setas silvestres y con presencia obligatoria del Zamoranito (Boletus de Jara).

Participación y requisitos de las tapas

Cada establecimiento participante ha elaborado una tapa original, con nombre identificativo propio, que figura en los materiales promocionales del concurso. La tapa debe ofrecerse en el horario habitual de tapeo o como entrante de menú durante todo el periodo de celebración del evento.

Evaluación y premios

Un jurado de expertos designado por la organización valorará las creaciones gastronómicas, desde el esfuerzo del establecimiento, la presentación (servicio y calidad), textura y sabor, facilidad de consumo, relación calidad /precio y originalidad.

Los miembros del jurado podrán degustar gratuitamente las tapas previa identificación en los establecimientos participantes.

El certamen otorgará cuatro distinciones: 1º, 2º y 3º Premio del Concurso Provincial “Vamos de Setas”, y el Premio a la Mejor Tapa elaborada con Zamoranito, tras acreditarse el uso del producto.

15 propuestas micológicas para recorrer la provincia

El concurso reúne este año a 15 establecimientos de Zamora, Sanabria, Tierra del Vino, Alfoz y Arribes, con tapas y entrantes diseñados específicamente para esta edición: Bar Dativo (Zamora) – Tesoro Silvestre; Restaurante España (Fermoselle) – Naturaleza; Club de Jubilados de Villaralbo (Villaralbo) – Quitando el frío con trompetas; Restaurante La Yagona (Entrala) – Delirio Micológico; Posada Real La Cartería (Puebla de Sanabria) – Delicias del Bosque Sanabrés; Restaurante Cuzeo (Zamora) – El silencio de la tierra; Hotel Rey Don Sancho (Zamora) – Esporas del Piñero; Asador Casa Mariano (Zamora) – Meloso de Sotobosque; Las Jaritas (Zamora) – Pucherito de otoño; Posada Real La Pascasia (Puebla de Sanabria) – Otoño Sanabrés; Posada Real Las Misas (Puebla de Sanabria) – Del Campo; Hotel Rural y Restaurante Los Arribes (Moralina) – Los Manjares del Bosque; Bar Stop Alegría (Moralina) – El bocado de Dioses; Bar Benito & CO (Zamora) – Crónica Silvestre, y Hotel Restaurante Casa Aurelia (Villaralbo) – Garbanzos con Boletus

Los carteles oficiales incluyen además un código QR que permite acceder a toda la información detallada del evento.

Un referente gastronómico en el otoño zamorano

El Concurso “Vamos de Setas – Zamoranito de Oro” se consolida como una cita imprescindible para los amantes de la micología y la gastronomía local, contribuyendo a la promoción del producto autóctono y a la dinamización del sector hostelero en toda la provincia.