

Los juzgados de Soria impusieron en 2013 un total de 1.252 penas por delitos

Según los últimos datos del Instituto Nacional de Estadística, el año pasado hubo 418 personas condenadas, 285 de ellos españoles

SORIA. Según la última 'Estadística de condenados', publicada ayer por el INE, los juzgados de Soria impusieron en 2013 un total de 1.252 penas dirigidas a 418 personas. De las penas impuestas, 291 fueron de prisión, 261 de inhabilitación para el empleo, 120 de privación del derecho a conducir vehículos, 69 de privación del derecho a la tenencia de armas, 84 de prohibición de acercarse a la víctima, 84 de prohibición de comunicarse con la víctima, 135 de trabajos en beneficio de la comunidad, 202 de multa, tres de expul-

sión del territorio nacional y tres del resto de penas.

El año pasado, según los datos del INE, se registraron en los juzgados 532 delitos, de ellos 480 cometidos por hombres y 52 por mujeres. En los doce meses de 2013 hubo 418 personas condenadas, 375 de sexo masculino y 43 de sexo femenino.

Por nacionalidades, del total de personas condenadas, 285 eran españoles, mientras que 133 tenían nacionalidad extranjera. De este modo, hubo 249 hombres españoles, 126 mujeres españolas, 36

hombres extranjeros y siete mujeres extranjeras que resultaron condenados por infringir la ley.

Entre las personas objeto de condena, 336 lo fueron por un delito y 82 resultaron penados por dos o más delitos. Además, hubo 76 condenados con una pena y 342 con dos penas o más.

Del total de delitos cometidos, que ascendieron a 532, la mayor parte la cometieron hombres (un total de 480) mientras que 52 fueron cometidos por mujeres.

El tramo de edad en el que mayor número de delitos se com-

MENORES

30

En 2013 hubo 30 menores condenados (ocho de 14 años, seis de 15, siete de 16 y nueve de 17 años).

NACIONALIDADES

1 Por nacionalidades, 21 tenían nacionalidad española y nueve, extranjera.

MEDIDAS A MENORES

39. En 2013 se impusieron 39 medidas a menores: seis de internamiento, seis de libertad vigilada, 15 de prestaciones en beneficio de la comunidad, seis de permanencia en fines de semana, uno de tareas socio-educativas y otros cinco.

tieron fue el de los 41 a 50 años (115 delitos), seguido del período entre los 21 y los 25 (94 delitos) y de los pertenecientes a edades entre 26 y 30 años (81). Entre los 36 y los 40 años se cometieron 68 delitos; 63 entre los 31 y los 35, un total de 44 entre los 51 y los 60 y finalmente 43 entre los 18 y los 20 años.

Por territorios, 450 delitos fueron cometidos por personas europeas, 369 por españoles, 77 por personas del resto de la UE, cuatro del resto de Europa, 61 de América, 18 de África, uno de Asia y dos de Oceanía.

Menores

Según los datos del INE, hubo en 2013 un total de 30 menores condenados (ocho de 14 años; seis de 15, siete de 16 y nueve de 17 años). Entre ellos, 26 de los menores condenados eran hombres y cuatro mujeres. Por nacionalidades, 21 tenían nacionalidad española y nueve, extranjera.

De los penados, hubo 22 con una infracción penal (11 por delitos y 11 por faltas), mientras que hubo ocho con dos o más infracciones penales.

N.O.C.

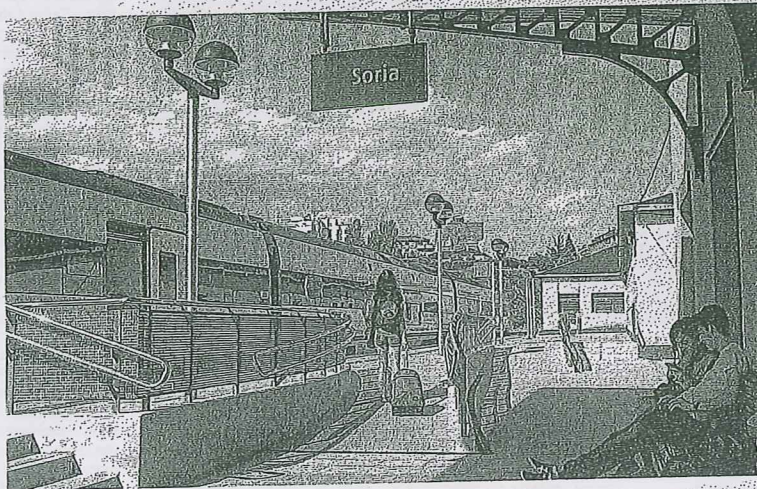
Lavilla denuncia que los trenes entre Soria y Madrid acumulan 2.690 minutos de retraso

Las dilaciones se han registrado entre enero de 2013 y marzo de 2014, según el diputado socialista

SORIA. Los trenes de la línea ferroviaria entre Soria y Madrid acumulan, según el diputado socialista Félix Lavilla, un total de 2.690 minutos de retrasos entre enero de 2013 y marzo de 2014. El diputado informó ayer, por medio de una nota de prensa, de una respuesta parlamentaria escrita en la que ha tenido acceso a la anualidad cerrada de 2013 en cuanto a retrasos superiores a 15 minutos; ya que según señala «el resto no se registra». En esta anualidad del año pasado, los retrasos ascenderían a 1.443 minutos, a los que habría que sumar los 1.247 minutos del primer trimestre del año 2014.

De este modo, en los últimos quince meses se habrían producido un total de 50 averías entre enero de 2013 y finales de marzo de 2014.

El diputado socialista asegura que «según el Gobierno, la mínima inversión de dos millones de euros ha podido afectar al primer trimestre, por lo que se está a la es-



Estación de El Cañuelo en la capital soriana. MARIANO CASTEJÓN

pera del resto de la anualidad de 2014 para saber exactamente el balance».

Félix Lavilla critica la gestión del Gobierno, a quien acusa de no destinar dinero para Soria «pero sí para otros lugares, pese a que los compromisos electorales del

PP de Soria, en materia ferroviaria, fueron tan desproporcionados como irrealistas».

En ese sentido, señala que «sólo en el Consejo de Ministros del pasado viernes se destinaron 131 millones de euros para Y del AVE vasco, mientras la Y soriana, pro-

metida por el PP, simplemente es humo electoral».

Los retrasos se producen, según asegura Félix Lavilla, principalmente, en las máquinas 594. «Tras el escándalo de 312 averías en 15 meses y la presión mediática y social, el Gobierno cambió tan sólo

el 50 % de las máquinas», indica el diputado.

«Los socialistas reconocimos que invertir 20 millones de euros y dejar adjudicados otros 20 millones de euros, había sido insuficiente y había que mejorar, decididamente, el servicio. También dijimos, claramente, que la oferta electoral del AVE del PP era un canto de sirena, y era una mentira electoral que no cumplirían», indica, para criticar a continuación que «lo que nadie pensaba es que la adjudicación que se realiza en el año 2010 de unos 20 millones de euros para la segunda fase de la Soria-Torralba, que es cierto, que en el año 2011 no se ejecutó, al menos tendría continuidad a lo largo de la legislatura». «No ha sido así, y la inversión principal pendiente (36 millones de euros) la lleva el Gobierno del PP a una previsión del año 2016, es decir, fuera de su responsabilidad política, porque habrá finalizado la legislatura», dice. Además, el diputado socialista critica que «tras las legislaturas de Aznar, que incluyó en los Presupuestos Generales del Estado unos 30 millones de euros, sin existir ni un solo trámite hecho» se ha pasado a «la legislatura de Rajoy y en ocho años se puede decir que el expediente está casi en blanco; en más de 11 años de PP no han invertido ni unos seis millones de euros pese a que movilizaron a todos los ayuntamientos exigiendo la Y griega soriana para el AVE», añade.

HERALDO

Beatriz Liso ilustra la Semana de la Tapa Micológica

La alumna de 4º de ESO del Politécnico ideó un dibujo con dos boletus de trazos circulares

SORIA. Beatriz Liso, alumna de cuarto curso de ESO

del IES Politécnico, ha sido la ganadora del concurso de dibujo escolar convocado por Asohtur (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) para ilustrar el cartel de la VII edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria, que se celebrará del 24 de octubre

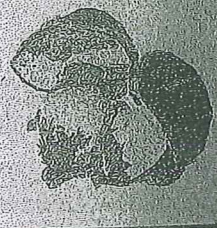
al 2 de noviembre.

El dibujo de dos boletus con trazos circulares y bolígrafos de colores resultó elegido como vencedor por el jurado entre los 202 trabajos recogidos procedentes del citado IES Politécnico, el Colegio de Educación Especial Santa Isa-

bel y el IES Castilla, ubicados todos en la ciudad de Soria. La originalidad del dibujo, los colores impactantes y el diseño fueron determinantes a la hora de elegir el trabajo de Beatriz Liso, informa Asohtur. Una tableta electrónica es el premio que recibirá

está alumna de cuarto curso de ESO del IES Politécnico como vencedora del concurso que Asohtur celebra por tercer año consecutivo y que sirve para crear la imagen que identificará la VII de la Semana de la Tapa Micológica.

HERALDO

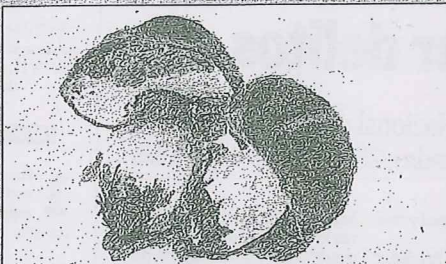


FECHAS

La semana de la tapa micológica se celebrará entre los días 24 de octubre y dos de noviembre. El precio de la tapa se mantendrá en los 1,5 euros, como en años precedentes, y participarán un total de 48 restaurantes de la capital y la provincia. Posteriormente se celebrarán las jornadas de campeones, en las que participarán cada uno de los establecimientos finalistas.

DIBUJO DEL CARTEL

Beatriz Liso, alumna de cuarto curso de ESO del IES Politécnico, ha sido la ganadora del concurso de dibujo escolar convocado por Asohtur para ilustrar el cartel de la VII edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria. El dibujo de dos Boletus con trazos circulares y bolígrafos de colores resultó elegido como vencedor por el jurado entre los 202 trabajos recogidos.



Dibujo que ilustrará el cartel de la semana de la tapa micológica.

NOVEDADES

Una de las novedades programadas en esta edición es la organización de varios talleres, de carácter práctico y totalmente gratuitos, dirigidos a los establecimientos participantes, que se celebrarán con carácter previo a la Semana de la Tapa Micológica. Así el primero sobre 'Elaboración de Tapas' tendrá lugar el próximo 22 de septiembre.

48 bares presentan sus tapas micológicas

La Semana de la Micología se celebrará del 24 de octubre al 2 de noviembre

J. M. / Soria

Un total de 48 bares y restaurantes de Soria y de la provincia han confirmado a Asohtur su participación en el VII Concurso Provincial de la Tapa Micológica de esta edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria, que se celebrará entre el 24 de octubre y el 2 de noviembre, coincidiendo en esas mismas fechas con la celebración del Buscasetas y con el congreso Soria Micológica, que atraerá a la capital a los más prestigiosos cocineros internacionales, que impartirán una serie de conferencias en las que participarán 200 asistentes.

En lo que se refiere a la semana de la tapa micológica se trata de un evento gastronómico consolidado y de referencia culinaria en nuestra provincia, que este año alcanza ya su séptima edición.

La Semana de la Tapa Micológica de Soria 2014 contará también con las Jornadas de Campeones, novedad instaurada el año pasado, si bien en esta edición se ha ampliado la duración de las mismas, pasando de dos a siete días.

En las Jornadas de Campeones participarán los tres establecimientos finalistas de cada una de las cuatro categorías de pre-



Degustación de la tapa micológica en un restaurante de la capital soriana. / ÁLVARO MARTÍNEZ

mios de los que consta este evento, organizado por Asohtur (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo), ofreciendo de esta forma al público una nueva oportunidad de degustar las mejores tapas del certamen.

Las bases y la estructura de esta séptima edición de la Semana de la Tapa Micológica se corresponden con las que en años anteriores consolidaron este evento como uno de los referentes en materia de micología y

gastronomía del panorama nacional, que año a año, apuesta por la mejora continua y la calidad de las tapas ofertadas.

Así y de la misma forma que en 2013, el precio de cada tapa será de 1,50 euros, precio que

no ha variado desde la primera edición de 2008 con el propósito de popularizar la Semana y hacer partícipe de ella a todos los públicos.

Una de las novedades programadas en esta edición 2014 es la organización de varios talleres, de carácter práctico y totalmente gratuitos, dirigidos a los establecimientos participantes, que se celebrarán con carácter previo a la Semana de la Tapa Micológica.

Así el primero de estos Talleres sobre 'Elaboración de Tapas' tendrá lugar el próximo 22 de septiembre. Por su parte el segundo Taller sobre 'Búsqueda e identificación de setas' se celebrará el día 20 de octubre y tendrá como objetivo dar a conocer los diferentes tipos de setas y hongos que pueden encontrarse en nuestra provincia.

Por otro lado y con el fin de elegir la imagen que identificará esta nueva edición de la Semana de la Tapa Micológica, Asohtur organizó en colaboración con la Dirección Provincial de Educación de Soria, un Concurso de Dibujo entre los escolares de los centros educativos de Soria.

Con esta iniciativa, así como con el congreso de gastronomía se pretende impulsar a la provincia como capital mundial de la micología, una marca en la que se está afianzando en los últimos años. Asimismo los hoteles esperan llenazo en las próximas semanas de gente de otras comunidades que viene a recolectar.

Audi
A la vanguardia de la técnica

05.04.03.02. A1

f t+ /audispain

Soria Motor

Eduardo Saavedra, 44 - 42004 Soria - Tel. 975 22 52 50

*PVP recomendado para Península y Baleares para Audi A1 Adrenalin (IVA, impuesto de matriculación, transporte, descuento promocional y Plan PIVE incluidos) para clientes particulares, empresas y autónomos que financien a través de Volkswagen Finance SA EFC (según condiciones contractuales) un capital mínimo de 9.000 € con una duración y permanencia mínima de la financiación de 36 meses. Mantenimiento Audi incluido durante 4 años o 60.000 km. Edición limitada. Modelo visualizado con equipamiento opcional.

Nuevo Audi A1 Adrenalin.

Llegó tu momento.

Siente la adrenalina por 14.900 €*.

www.audiA1adrenalin.es



NO TE QUEDES SIN TU
PLAZA DE PARKING
EN EL CENTRO
DE **SORIA**

LLAMA AHORA AL 975 22 17 82
Y NO PIERDAS ESTA OPORTUNIDAD



Del **1 Nov**
al **8 Dic**

Fines de
semana

Reservas
975 36 59 36



VINU

Diputación de Soria AYUDAS/SUBVENCIONES. Sector empresarial 2014

cap. 16.14

El dibujo de Beatriz Liso, del IES Politécnico, ilustrará la VII edición de la Semana de la Tapa Micológica



Beatriz Liso, alumna de cuarto curso de ESO (Educación Secundaria Obligatoria) del IES Politécnico, ha sido la ganadora del concurso de dibujo escolar convocado por Asontur (Agrupación Sorianana de Historia y Turismo) para ilustrar el cartel de la VII edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria, que se celebrará del 24 de octubre al 2 de noviembre. Según ha

informado Asontur, el dibujo de dos boletus con trazos circulares y bolígrafos de colores resultó elegido como vencedor por el jurado entre los 202 trabajos recogidos procedentes del estado IES Politécnico, el Colegio de Educación Especial Santa Isabel y el IES Castilla, ubicados todos en la ciudad de Soria. "La originalidad del dibujo, los colores impactantes y el diseño fueron determinantes a la hora de elegir el trabajo de Beatriz Liso."

Leer noticia completa

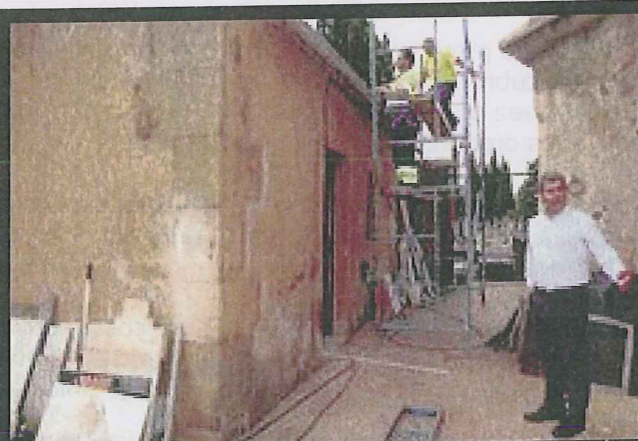


Foto: Ayuntamiento de Soria

OCT 30.14

Recta final de las obras en el cementerio y servicio especial de autobús en Los Santos

El Ayuntamiento de Soria ultimá estos días las obras en el cementerio municipal, una vez concluidas las actuaciones de limpieza y jardinería, de cara a la celebración de Todos los Santos.

Este programa integral de mejora del servicio, vinculado a la recuperación de la gestión, viene completa los trabajos ya ejecutados de ampliación para asegurar el futuro de la instalación con 308 nuevas unidades de enterramiento, tal y como se ha recordado desde el Ayuntamiento d... Seguir

[HTTP://WWW.GENTEDIGITAL.ES/](http://www.gentedigital.es/)

DESDE EL 24 DE OCTUBRE

Medio centenar de establecimientos se sumará a la VII Semana de la Tapa Micológica de Soria

El concurso provincial de la VII Semana de la Tapa Micológica, que se celebrará del 24 de octubre al 2 de noviembre, alcanza el medio centenar de participantes, la primera vez que se logra este número, que "ha ido creciendo con cada una de las ediciones organizadas".



01/10/2014 - 16:37

SORIA, 1 (EUROPA PRESS)

El concurso provincial de la VII Semana de la Tapa Micológica, que se celebrará del 24 de octubre al 2 de noviembre, alcanza el medio centenar de participantes, la primera vez que se logra este número, que "ha ido creciendo con cada una de las ediciones organizadas".

Tal y como ha informado Asohtur (Asociación Soriana de Hostelería y Turismo), organizadora de este evento, el pasado año fueron 47 los establecimientos adheridos.

El aumento de participantes "denota el creciente interés" de los establecimientos en la Semana de la Tapa Micológica, una iniciativa que les permite mostrar "lo mejor de su cocina en miniatura con un producto único y especial, las setas y hongos de Soria".

El público también responde a este interés y "cada vez son más las personas", de dentro y fuera de la provincia, que consumen y votan las distintas tapas, al precio de 1,5 euros cada una.

Como en años anteriores, son cinco los bares y restaurantes que se suman al concurso desde la provincia, en concreto, desde Almazán, El Burgo de Osma, Los Villares y San Felices.

Los otros 45 establecimientos pertenecen a la capital, incluidos los de Valonsadero y Las Casas.

EL MES DE LA MICOLOGÍA

El mes de octubre acogerá además los días 27 y 28 con la celebración del congreso Soria Gastronómica, que organiza la Junta de Castilla y León cada dos años en la capital soriana. En este congreso se darán cita "algunos de los mejores cocineros del panorama nacional e internacional" que trabajan con un producto cada vez más apreciado en la alta gastronomía, como son las setas y los hongos.

caminosoria.com

Semana de la Tapa Micológica de Soria

El culto micológico soriano

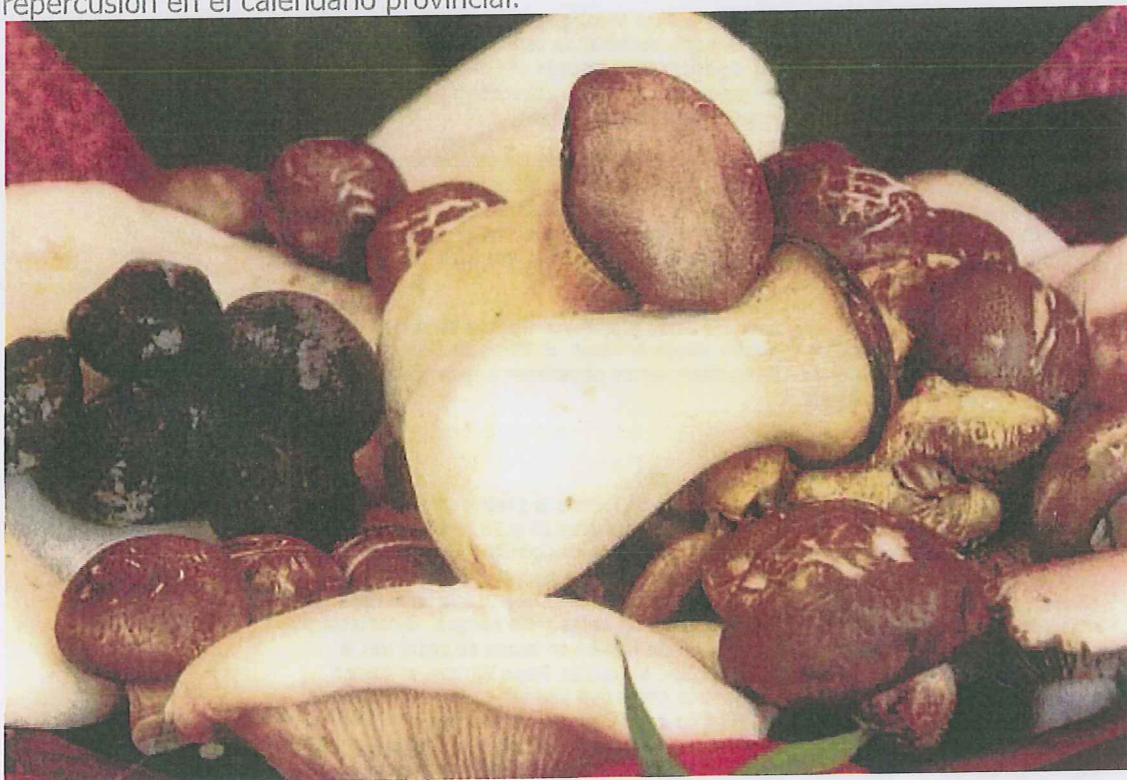
VII Semana de la Tapa Micológica de Soria 2014

Fechas: del viernes 24 de octubre al domingo 2 de noviembre

Jornadas de Campeones: del 17 al 23 de noviembre

- [PARTICIPANTES EN 2014](#) | [Ediciones anteriores](#)

El otoño trae consigo uno de los principales recursos con que cuenta la provincia de Soria: **la micología**. Las setas en muchas de sus variedades y especies se han convertido en materia prima fundamental e indiscutible de la gastronomía soriana que celebra jornadas y degustaciones con notable repercusión en el calendario provincial.



ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES

- **SORIA CAPITAL**
- Bar Apolonia

Compartir

6

Recomendar

14

Twitter

Compartir

Menéame

0

8+1

PROVINCIA

50 establecimientos participarán en la VII Semana de la Tapa Micológica

Actualizado 01/10/2014 17:17:31

Es la primera vez que se alcanza el medio centenar de participantes. La Semana de la Tapa coincidirá con otras actividades en torno a las setas, como el congreso Soria Gastronómica o Mercasetas

El concurso provincial de la VII Semana de la Tapa Micológica, que se celebrará del 24 de octubre al 2 de noviembre, alcanza el medio centenar de participantes. Es la primera vez que se logra este número, que ha ido creciendo con cada una de las ediciones organizadas. El pasado año fueron 47 los establecimientos adheridos a esta iniciativa de ASOHTUR (Asociación Soriana de Hostelería y Turismo).

El aumento de participantes denota el creciente interés de los establecimientos de Soria en la Semana de la Tapa Micológica, una iniciativa que les permite mostrar lo mejor de su cocina en miniatura con un producto único y especial, las setas y hongos de Soria. El público también responde a este interés y cada vez son más las personas, de dentro y fuera de la provincia, que consumen y votan las distintas tapas, al precio de 1,5 euros cada una.

Como en años anteriores, son cinco los bares y restaurantes que se suman al concurso desde la provincia, en concreto, desde Almazán, El Burgo de Osma, Los Villares y San Felices. Los otros 45 establecimientos pertenecen a la capital, incluidos los de Valonsadero y Las Casas.

Octubre, mes micológico

El mes de octubre viene cargado de actividades en torno a la gastronomía micológica en Soria. Uno de los más importantes tendrá lugar los días 27 y 28 con la celebración del congreso Soria Gastronómica, que organiza la Junta de Castilla y León cada dos años en la capital soriana. En este congreso se darán a conocer algunos de los mejores cocineros del panorama nacional e internacional que trabajan con un producto cada vez más apreciado en la alta gastronomía, como son las setas y los hongos. 'Sinestesia y trufa negra' es el título escogido para esta cuarta edición en la que se podrá ver la maestría, entre otros, del japonés Yuiko Hattori, el francés Régé Maroon, el italiano afincado en Madrid Andrea Tumbarello y otros chefs que triunfan en la cocina nacional, como Óscar Velasco, Diego Guerrero, Rodrigo de la Cella, Víctor Gutiérrez, Miguel Ángel de la Cruz o los cocineros sorianos José Antonio Antón (La Chistera) y Óscar García Marina (Baluarte). En total serán 15 grandes cocineros expertos en el manejo de setas y hongos que atesoran hasta 13 estrellas Michelin.

Por otro lado, del 25 al 27 de octubre se celebrará en la capital el mercado micoturístico Mercasetas. Se trata de un espacio en el que los recolectores en posesión

Ahora es el mejor momento
para comprar tu piso



2014



combina2 | 97€
Compartélos...



MULTIÓPTICAS



Caja...Soria

Kredito24..

Recibe hasta

500€ en

15 minutos



Solicítalo ya >>

León - C/ de la Ciudad, 100
Tel: 980 00 00 00
www.kredito24.com

SUMAS desde **soria**
TU PERIÓDICO

Inicio Agenda Reportajes buenasArtes



NO TE QUEDES SIN TU
PLAZA DE PARKING
EN EL CENTRO

DE **SORIA**

LLAMA AHORA AL 975 22 17 82
Y NO PIERDAS ESTA OPORTUNIDAD



Diputación
de Soria

AYUDAS/SUBVENCIONES. Sector empresarial 2014

sec 61-14

Medio centenar de establecimientos se suman a la VII Semana de la Tapa Micológica de Soria

El concurso provincial de la VII Semana de la Tapa Micológica, que se celebrará del 24 de octubre al 2 de noviembre, alcanza el modo de centenar de participantes, la primera vez que se logra este número, que "ha ido creciendo con cada una de las ediciones organizadas".

Tally como ha informado Asontur (Asociación Soriana de Hostelería y Turismo), organizadora de este evento, el pasado año fueron 47 los establecimientos adheridos.

El aumento de participantes "denota el creciente interés" de los establecimientos de Soria en la Semana de la Tapa Micológica, una iniciativa que les permite mostrar "lo mejor de su cocina en miniatura con un producto único y especial: las setas y hongos de Soria".

El público también responde a este interés y cada vez son más las personas, de dentro y fuera de la provincia, que consumen y votan las distintas tapas, al precio de 1,5 euros cada una.

Como en años anteriores, son cinco los bares y restaurantes que se suman al concurso desde la provincia, en concreto, desde Almazán, El Burgo de Osma, Los Villares y San Felices.

Los bares 48 establecimientos pertenecen a la capital, incluidos los de Nationsadero y Las Casas.

EL MES DE LA MICOLOGÍA

El mes de octubre viene cargado de actividades en torno a la gastronomía micológica en Soria y uno de los más importantes tendrá lugar los días 27 y 28 con la celebración del congreso Soria Gastronómica, que organiza la Junta de Castilla y León cada dos años en la capital soriana.

En este congreso se darán cita algunos de los mejores cocineros de panorama nacional e internacional que trabajan con un producto cada vez más apreciado en la alta gastronomía, como son las setas y los hongos.

Sin duda y la trufa negra es el título escogido para esta cuarta edición en la que se podrá ver la maestría, entre otros, del japonés Yukio Hattori, el francés Roger Marzón, el italiano afincado en Madrid Andrea Tumbarello y otros chefs que triunfan en la cocina mundial, como Gorka Urizar, Nicanor Quintanilla, Soriano de la Torre



Foto: Sergio Tierno

OCT 28, 14

Soria reduce las distancias contra el cáncer

La golcada histórica con la que el cáncer ha sometido al hombre se va reduciendo con el paso de los años. Pero la reducción de esa distancia no se consigue mediante el mero dejar pasar el tiempo, sino con millones de horas entre cuatro paredes y con actividades como la que ha celebrado esta mañana la ciudad de Soria, organizada por la Junta Provincial de la Asociación Española Contra el Cáncer.

Ver galería de fotos

Es difícil calcular el número de personas que han part... Seguir





DE PRIMERO



Depósito de PROPANO
Instalación, alquiler y
mantenimiento gratis



hosteleriadigital.es

El portal de comunicación de FEHR y sus Asociaciones

Madrid, 30 de Octubre de 2014

OPINIÓN

PERSONAL

CLUB FEHR

PUBLICACIONES

ENCUESTAS



RESEÑA DE LA

SEMANA

PORTADA

ECONOMÍA

EVENTOS

FORMACIÓN

GASTRONOMÍA

INFORMES

TURISMO

Asociaciones

Tamaño de letra A A

50 establecimientos participarán en el concurso provincial de la VII Semana de la Tapa Micológica

23 de Octubre de 2014 | Por Redacción HD



El concurso provincial de la VII Semana de la Tapa Micológica, que se celebrará del 24 de octubre al 2 de noviembre, alcanza el medio centenar de participantes. Es la primera vez que se logra este número, que ha ido creciendo con cada una de las ediciones organizadas. El pasado año fueron 47 los establecimientos adheridos a esta iniciativa de ASOHTUR (Asociación Soriana de Hostelería y Turismo).

El aumento de participantes denota el creciente interés de los establecimientos de Soria en la Semana de la Tapa Micológica, una iniciativa que les permita mostrar lo mejor de su cocina en miniatura con un producto único y especial, las setas y hongos de Soria. El público también

responde a este interés y cada vez son más las personas, de dentro y fuera de la provincia, que consumen y votan las distintas tapas, al precio de 1,5 euros cada una.

Como en años anteriores, son cinco los bares y restaurantes que se suman al concurso desde la provincia, en concreto, desde Almazán, El Burgo de Osma, Los Villares y San Felices. Los otros 45 establecimientos pertenecen a la capital, incluidos los de Valonsadero y Las Casas.

Octubre, mes micológico

El mes de octubre viene cargado de actividades en torno a la gastronomía micológica en Soria. Uno de los más importantes tendrá lugar los días 27 y 28 con la celebración del congreso Soria Gastronómica, que organiza la Junta de Castilla y León cada dos años en la capital soriana. En este

■ DESDE EL 24 DE OCTUBRE

Medio centenar de establecimientos se sumará a la VII Semana de la Tapa Micológica de Soria

El concurso provincial de la VII Semana de la Tapa Micológica, que se celebrará del 24 de octubre al 2 de noviembre, alcanza el medio centenar de participantes, la primera vez que se logra este número, que "ha ido creciendo con cada una de las ediciones organizadas".

04/10/2014 - 16:37

SORIA, 1 (EUROPA PRESS)

El concurso provincial de la VII Semana de la Tapa Micológica, que se celebrará del 24 de octubre al 2 de noviembre, alcanza el medio centenar de participantes, la primera vez que se logra este número, que "ha ido creciendo con cada una de las ediciones organizadas".

Tal y como ha informado Asohtur (Asociación Soriana de Hostelería y Turismo), organizadora de este evento, el pasado año fueron 47 los establecimientos adheridos.

El aumento de participantes "denota el creciente interés" de los establecimientos en la Semana de la Tapa Micológica, una iniciativa que les permite mostrar "lo mejor de su cocina en miniatura con un producto único y especial, las setas y hongos de Soria".

El público también responde a este interés y "cada vez son más las personas", de dentro y fuera de la provincia, que consumen y votan las distintas tapas, al precio de 1,5 euros cada una.

Como en años anteriores, son cinco los bares y restaurantes que se suman al concurso desde la provincia, en concreto, desde Almazán, El Burgo de Osma, Los Villares y San Felices.

Los otros 45 establecimientos pertenecen a la capital, incluidos los de Valonsadero y Las Casas.

EL MES DE LA MICOLOGÍA

Parrot de Gabriel
806 506 891
"Gracias a mis dones he ayudado a miles de personas"
Precio máximo: Red 15€, 21€ por línea. Red Movil 10€ máximo. IVA incluido. Mayores 18 años. ANS S.A. 4005 4th Camino 14070 - Murcia 30090

ELIGE TU CIUDAD

A Coruña | Albacete | Algeciras | Alicante | Almería | Ávila | Avilés | Badajoz | Barcelona | Bilbao | Burgos | Cáceres | Cádiz | Cartagena | Castellón | Ceuta | Ciudad Real | Córdoba | Cuenca | Gijón | Girona | Granada | Guadalupe | Huelva | Huesca | Ibiza | Jaén | Las Palmas de Gran Canaria | León | Lleida | Logroño | Lugo | Madrid | Málaga | Melilla | Mérida | Murcia | Ourense | Oviedo | Palencia | Palma de Mallorca | Pamplona | Pontevedra | Salamanca | San Sebastián | Santander | Santiago de Compostela | Segovia | Sevilla | Soria | Tarragona | Tenerife | Teruel | Toledo | Valencia | Valladolid | Vigo | Vitoria | Zamora | Zaragoza |

Soria 2014 - 16:37

DESDE EL 24 DE OCTUBRE

Medio centenar de establecimientos se sumará a la VII Semana de la Tapa Micológica de Soria

Castilla y León | 05/10/2014 - 16:37h








Seguir  Tweet  share  3-1 0 

SORIA, 1 (EUROPA PRESS)

El concurso provincial de la VII Semana de la Tapa Micológica, que se celebrará del 24 de octubre al 2 de noviembre, alcanza el medio centenar de participantes, la primera vez que se logra este número, que "ha ido creciendo con cada una de las ediciones organizadas".

Tal y como ha informado Asohtur (Asociación Soriana de Hostelería y Turismo), organizadora de este evento, el pasado año fueron 47 los establecimientos adheridos.

El aumento de participantes "denota el creciente interés" de los establecimientos en la Semana de la Tapa Micológica, una iniciativa que les permite mostrar "lo mejor de su cocina en miniatura con un producto único y especial, las setas y hongos de Soria".

El público también responde a este interés y "cada vez son más las personas", de dentro y fuera de la provincia, que consumen y votan las distintas tapas, al precio de 1,5 euros cada una.

Como en años anteriores, son cinco los bares y restaurantes que se suman al concurso desde la provincia, en concreto, desde Almazán, El Burgo de Osma, Los Villares y San Felices.

Los otros 45 establecimientos pertenecen a la capital, incluidos los de Valonsadero y Las Casas.








LO MÁS >> 

LO MÁS VISTO

LO MÁS COMENTADO 

[Ir a Lo más](#)

AL MINUTO >>

- 12:29 • El Black Music Festival busca una nueva voz femenina de 'soul'
- 12:22 • La ANC y Omnium replican al TC: 'El domingo votaremos'
- 12:22 • Pantoja presenta un recurso de súplica ante el juez
- 12:21 • Piden 20 años cárcel para el hombre que mató a su mujer tras dejarla cuatros...
- 12:20 • El populismo de Podemos

[Ir al minuto](#)

Blog acerca de este artículo

Si comentas y enlazas este artículo en tu blog, tu entrada se enlazará desde aquí.

[Haz clic en tu blog a Twitter para que lo encontremos.](#)

Aumentan la desprotección social y el empobrecimiento entre los pensionistas

La «mayoría» tiene 'pagas' por debajo de los 420 euros, a veces el único ingreso en un hogar

UGT y CC. OO. reclaman al Gobierno una serie de medidas para corregir esta situación

SORIA. La provincia de Soria cuenta con más pensionistas por debajo del umbral de la pobreza de lo que a primera vista se aprecia, pues pese a que la pensión contributiva media se sitúa en los 804 euros, «la mayoría» de personas con algún tipo de retribución de estas características permanece en la horquilla de los 300 a los 420 euros. Para remate, en un 30% de los hogares la principal fuente de ingresos proviene de este colectivo, mientras que en un 27,3% el sustentador principal es una persona mayor de 64 años, independientemente de si es o no pensionista y a pesar de que más del 54% de las pensiones está por debajo del salario mínimo interprofesional. «Hay gente que no sabemos cómo vive. Es muy triste».

Estas y otras muchas apreciaciones sobre el panorama de los pensionistas sorianos les compartieron ayer el secretario Unión de Pensionistas, Jubilados y Prejubilados de UGT en Soria (UPJP-UGT), Silvio Orofino, y el secretario de Organización de CC. OO. en Soria, José Antonio Postigo. Ambos sindicatos remitieron ayer al presidente del Gobierno, Mariano Rajoy, un documento en el que reclaman, entre otros aspectos, garantizar el poder adquisitivo de las pensiones, la derogación de las reformas y poner freno a los recortes en materia sanitaria, así como la necesidad de un tipo reducido del IVA para bienes y servicios esenciales.

Lo hicieron coincidiendo con el Día Internacional de las Personas Mayores, al objeto de hacer oír nuestras voces en medio de las graves circunstancias por las que está atravesando nuestro país». En definitiva, «hay que salir a la calle» y ayer lo hicieron: leyeron un manifiesto a las puertas de la Subdelegación del Gobierno en Soria, pues consideran que las políticas del Ejecutivo central «han abocado al colectivo de personas mayores a un aumento de la desprotección social y a un empobrecimiento generalizado».

PODER ADQUISITIVO

Pensiones reducidas

El secretario de UPJP-UGT mencionó que las pensiones de muchos sorianos «son ridículas» y que la subvención del 0,25% no va a ser tal pues «el propio Gobierno ha reconocido que vamos a perder poder adquisitivo». En este sentido, la primera exigencia al Ejecutivo de Rajoy es que se garantice el mantenimiento del poder adquisitivo de las pensiones «ajustándose a lo establecido en la Ley 27/2011».

En la actualidad, se cifra en más de cuatro millones de pensionistas los que están por debajo del umbral de la pobreza, de ellos tres millones cobran menos de 420 euros al mes en el país. En Castilla y León existen 307.686 pensionistas; en el 51,89% de los casos, sus 'pagas' están por debajo del umbral



La lectura del manifiesto sindical se desarrolló ayer ante la Subdelegación del Gobierno. VASANTO CASTELLÁN

de la pobreza (586 euros) y de estos, 124.602 se encuentran en una situación de pobreza severa (307 euros); «cuando las pensiones públicas en nuestro país, juegan un papel fundamental en la demanda interna de bienes y servicios de nuestro colectivo, contribuyendo al crecimiento y reactivación de la economía y asegurando un nivel de vida digno y de calidad», esgrimen ambos sindicatos.

COPAGO SANITARIO

Abandono de tratamientos

Del mismo modo, los representantes sindicales recordaron que dado que un elevado porcentaje de los hogares depende de los ingresos de los pensionistas, estos se destinan a cuestiones básicas (alimentación, gastos propios del hogar, así como ayudar en el sustento de hijos y nietos), pero la salud no entra entre ellas, lo que hace más penoso el panorama. «El copago de medicamentos es una cuestión muy grave que perjudica a los más desfavorecidos», indicó Postigo. Por su parte, Orofino observó que hay muchas personas mayores que por tener ingresos bajos «dejan de comprar sus medicinas, porque si no no comen y viceversa». De ahí la demanda de derogar las medidas de recorte en materia sanitaria.

En opinión de los sindicatos, «todos los estudios realizados sobre los copagos evidencian un efecto importante y negativo sobre la equidad y la accesibilidad al sistema público de salud, las personas con menos ingresos y enfermedades crónicas, a la larga, el copago resulta más caro, ya que «retrasa» la consulta médica hasta que la enfermedad se hace más grave y costosa de tratar con más urgencias, más hospitalización, más intervenciones médicas, etcétera. Por estos motivos, reivindican

la especialidad de Geriatria/Gerontología con programas de Atención Primaria junto a los programas de atención domiciliaria.

IVA REDUCIDO

Para bienes y servicios básicos

El colectivo, a través de los sindicatos, también reclama un tipo superreducido del 4% del IVA para todos los bienes y servicios vinculados a la alimentación, y del 10% en vez del 21%, para el gas, calefacción y electricidad, «lo que supondría una ayuda a las familias por un importe de 4.000 millones de euros y a los pensionistas y jubilados nos supondría poder encender el brasero los meses de invierno».

Del mismo modo exigen a los gobiernos central y autonómico «medidas eficaces contra la pobreza energética, estableciendo un auténtico bono social».

SERVICIOS SOCIALES

Relucoso

En cuanto a las políticas sociales piden que «cumplan su objetivo final», es decir, «ayudar a los colectivos más necesitados y cubrir sus necesidades básicas». Tanto Orofino como Postigo criticaron que en las recién conocidas cuentas de la Administración central no se haya incrementado la partida para dependencia a sabiendas de que hay más personas que lo necesitan. «Se ha reducido en todos los aspectos sociales», lamentaron.

Finalmente, los sindicatos representantes de los pensionistas y jubilados se oponen a la reforma de la Ley de Régimen Local, «ya que supone la eliminación de los servicios sociales comunitarios» y creen que «potenciara la privatización de la gestión de los servicios sociales de bases».

S.I.O.

La Tapa Micológica congrega a 50 participantes

SORIA. El concurso provincial de la VII Semana de la Tapa Micológica, que se celebrará del 24 de octubre al 2 de noviembre, alcanza el medio centenar de participantes. Es la primera vez que se logra este número, que ha ido creciendo con cada una de las ediciones organizadas por la Asociación Soriana de Hostelería y Turismo. Las tapas tendrán un precio de 1,5 euros.

Son cinco los bares y restaurantes que se suman al concurso desde la provincia, en concreto, desde Almazán, El Burgo de Osma, Los Villares y San Felices. Los otros 45 pertenecen a la capital, incluidos los de Valonsadero y Las Casas.

El mes de octubre viene cargado de actividades en torno a la gastronomía micológica en Soria. Uno de los más importantes tendrá lugar los días 27 y 28 con la celebración del congreso Soria Gastronómica, que organiza la Junta cada dos años en la capital soriana. En este congreso se darán cita algunos de los mejores cocineros del panorama nacional e internacional que trabajan con un producto cada vez más apreciado en la alta gastronomía, como son las setas y los hongos.

Por otro lado, del 25 al 27 de octubre se celebrará en la capital el mercado micoturístico Mercasetas. Se trata de un espacio en el que los recolectores en posesión de un permiso pueden vender su producto en fresco. Igualmente los visitantes podrán adquirir productos micológicos ya elaborados.

Aunque aún es pronto para asegurarlo, la campaña micológica se prevé buena. Así lo destaca Fernando Martínez desde el Cesefor: «En estos momentos se está activando la formación de primordios de muchas especies, como los 'migueles', los nísalos o las setas de cardo. Si continúan en las próximas semanas las precipitaciones y las suaves temperaturas cabrá esperar una buena campaña de setas en Soria».

HERALDO

Siete kilómetros de doble Red Urbana con biomasa calentarán 2.500 viviendas y más de 15 edificios públicos.

AHORRA CON NUESTRA ENERGÍA Y SIN INVERSIÓN



Tel: 975 22 67 47
calorsostenible.es
C/ Aduana Vieja 23

Rebi
RECURSOS DE LA BIOMASA

RED DE CALOR DE SORIA

Gastronomía Soria

Gastronomía

La VII Semana de la Tapa Micológica alcanza el medio centenar de establecimientos

Europe Press, Soria Actualizada 01/10/2014 a las 19:23

0 Comentarios | A+ A-

Es la primera vez que se logra esta cifra lo que denota "un creciente interés" de la hostelería soriana.

Etiquetas:

[Gastronomía Soria](#) | [Micológiasoria](#)

Twitter

Recomendar

Tweet

Viviente

Hot 1

Share

Compartir

Envío

Imprimir

Por Favor



Obraje que ilustrará la VII Semana de la Tapa Micológica. Asohtur

El concurso provincial de la VII Semana de la Tapa Micológica, que se celebrará del 24 de octubre al 2 de noviembre, alcanza el medio centenar de participantes, la primera vez que se logra este número que "ha ido creciendo con cada una de las ediciones organizadas".

Tal y como ha informado Asohtur (Asociación Soriana de Hostelería y Turismo), organizadora de este evento, el pasado año fueron 47 los establecimientos adheridos.



Oferplan HERALDO OVIEDO



Escapada a Oviedo para 2
noviembre

427€ 79€ Llévatelo

ÚLTIMAS NOTICIAS



RELACIONADAS

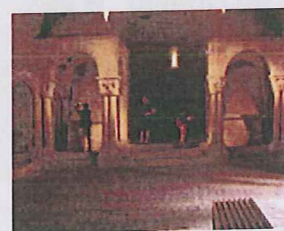
- La tarta madre y la ametralladora en la gastronomía soriana
- El dibujo de plasma en la gastronomía soriana
- El dibujo de plasma en la gastronomía soriana
- El dibujo de plasma en la gastronomía soriana



SORIA

En un paraje natural presidido por el río Duero se alza Soria, una ciudad que alberga un importante conjunto románico en sus calles medievales, además de espléndidas muestras de arquitectura civil.

La gastronomía soriana tiene en los derivados del cerdo y en los asados de cordero sus principales aliados. Conserva también platos de tradición pastoril, como las migas y la caldereta. La mantequilla es uno de los productos artesanales más típicos de Soria.



Actividades programadas

• VII CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLÓGICA

Del 24 de octubre al 2 de Noviembre.

El concurso provincial de la VII Semana de la Tapa Micológica, que se celebrará del 24 de octubre al 2 de noviembre, alcanza el medio centenar de participantes, la primera vez que se logra este número, que "ha ido creciendo con cada una de las ediciones organizadas". Tal y como ha informado Asohtur (Asociación Soriana de Hostelería y Turismo), organizadora de este evento, el pasado año fueron 47 los establecimientos adheridos. El aumento de participantes "denota el creciente interés" de los establecimientos en la Semana de la Tapa Micológica, una iniciativa que les permite mostrar "lo mejor de su cocina en miniatura con un producto único y especial, las setas y hongos de Soria". El público también responde a este interés y "cada vez son más las personas", de dentro y fuera de la provincia, que consumen y votan las distintas tapas, al precio de 1,5 euros cada una. Como en años anteriores, son cinco los bares y restaurantes que se suman al concurso desde la provincia, en concreto, desde Almazán, El Burgo de Osma, Los Villares y San Felices. Los otros 45 establecimientos pertenecen a la capital, incluidos los de Valonsadero y Las Casas. EL MES DE LA MICOLOGÍA El mes de octubre acogerá además los días 27 y 28 con la celebración del congreso Soria Gastronómica, que organiza la Junta de Castilla y León cada dos años en la capital

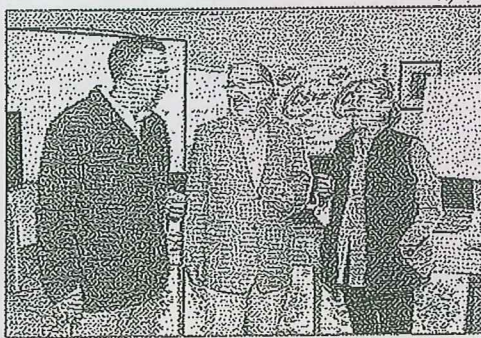


Csif critica la paralización en la apertura de la macrocárcel por la falta de personal

El vicepresidente nacional denuncia la quinta congelación salarial de los funcionarios

J.M. / Soria
El vicepresidente nacional de Csif José Fernández Vidal, participó ayer en Soria en una jornada de formación para delegados sindicales donde criticó que «en Soria hay un centro penitenciario que tenía que haber empezado a funcionar ya y no funciona porque no hay personal. Tenemos una inversión de un centro y como no se dote de personal no se puede abrir». Añadió que «son personas que no vienen a Soria y que no consumen. Estamos en un momento en el que nuestros delegados en nuestros distintos centros están tan decepcionados como lo están los propios trabajadores».

Analizó «como estamos de cara a las elecciones que vamos a tener dentro de seis meses tanto en las administraciones como en las empresas y los ayuntamientos, y vengo a ver cómo están los ánimos y



De izquierda a derecha Mariano Prieto, José Fernández y Reyes Martín. (A. I.)

darle ánimo a nuestra gente, porque la situación es bastante incómoda y difícil, pese a las expectativas que nos había dado el presidente del Gobierno, y ahora nos

llevamos una gran decepción con la quinta congelación salarial».

Añadió que «no somos solamente los empleados públicos los que los sufrimos en nuestros bolsillos,

sino también el resto de la sociedad». Declaró que «estamos viendo que es lo que se puede hacer, porque la gente no quiere huelga porque tampoco sirve de gran cosa, por lo que estamos analizando que medidas se pueden tomar para demostrarle al Gobierno que así no se pueden hacer las cosas».

Según Fernández Vidal estamos viendo a ver que podemos hacer hasta que se aprueben los Presupuestos Generales del Estado, qué medidas son las que podemos tomar los sindicatos mayoritarios sin perjudicar nada el bolsillo de los trabajadores que ya está bastante deteriorado».

Fernández concluyó que el Gobierno no es sensible a todo lo que está ocurriendo, «ya nos quitó el ministerio de Administraciones Públicas. No tiene sensibilidad ninguna con los empleados públicos», concluyó el representante sindical.

Los mayores piden un cambio en las políticas económicas

J.S. / Soria
Los sindicatos CC OO y UGT se concentraron ayer ante la Subdelegación del Gobierno con motivo del día internacional del Mayor. En el acto se dio lectura a un manifiesto en el que aseguran que las políticas del Gobierno están teniendo una fuerte incidencia en las condiciones de vida de la población de más edad. En el documento, que se hará llegar al presidente del Gobierno, Mariano Rajoy, se solicita el mantenimiento del poder adquisitivo de las pensiones, la derogación de las reformas y el freno a los recortes en materia sanitaria y la modificación del IVA.



Los representantes sindicales y pensionistas que ayer se concentraron frente en la Subdelegación. (A. I.)

> TURISMO

La semana de la Tapa Micológica reúne a 50 establecimientos

El concurso provincial de la VII Semana de la Tapa Micológica, que se celebrará del 24 de octubre al 2 de noviembre, alcanza el medio centenar de participantes; la primera vez que se logra este número, que «ha ido creciendo con cada una de las ediciones organizadas». Tal y como ha informado Asohtur (Asociación Sorian de Hostelería y Turismo), organizadora de este evento, el pasado año fueron 47 los establecimientos adheridos.

El aumento de participantes «denota el creciente interés» de los establecimientos en la Semana de la Tapa Micológica, una iniciativa que les permite mostrar «lo mejor de su cocina en miniatura con un producto único y especial, las setas y hongos de Soria».

El público también responde a este interés y «cada vez son más las personas», de dentro y fuera de la provincia, que consumen y votan las distintas tapas, al precio de 1,5 euros cada una. Como en años anteriores, son cinco los bares y restaurantes que se suman al concurso desde la provincia, en concreto, desde Almazán, El Burgo de Osma, Los Villares y San Felices. Los otros 45 establecimientos pertenecen a la capital, incluidos los de Valfonsadero y Las Casas.

El mes de octubre acogerá además los días 27 y 28 con la celebración del congreso Soria Gastronómica, que organiza la Junta de Castilla y León cada dos años en la capital soriana. En este congreso se darán cita algunos de los mejores cocineros del panorama nacional e internacional que trabajan con un producto cada vez más apreciado en la alta gastronomía, como son las setas y los hongos.

LA CALIDAD SUECA AL SERVICIO DE TU MASCOTA



✓ PIENSOS SUPER PREMIUM
✓ PRODUCTOS 100% NATURALES



Carla Romero 656 23 1169
Adrián Fernández 650 380523
o entra en www.nusucos.es



Proyectos
Direcciones de Obra
Certificados energéticos
Inspecciones técnicas
de construcciones
tasaciones y Peritaciones

975 24 76 20 - 629 40 60 00
C/ Venerable Carobanles, 1C. 1º - Oficina 4

www.lmaperajimenez.com
info@lmaperajimenez.com





SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA DE SORIA 2014

Dentro de los muchos concursos que se desarrollan en Castilla y León en torno a las setas y hongos, uno de los más destacables es la Semana de la Tapa Micológica de Soria. Un certamen que se celebrará del 24 de octubre al 2 de noviembre de 2014.

semana de la tapa Micológica Soria

del 24 de octubre al
2 de noviembre de 2014



CONCEPCIONES	PREMIOS
1.º premio: 1.000 €	1.º premio: 1.000 €
2.º premio: 500 €	2.º premio: 500 €
3.º premio: 250 €	3.º premio: 250 €
4.º premio: 100 €	4.º premio: 100 €
5.º premio: 50 €	5.º premio: 50 €
6.º premio: 25 €	6.º premio: 25 €
7.º premio: 10 €	7.º premio: 10 €
8.º premio: 5 €	8.º premio: 5 €
9.º premio: 2 €	9.º premio: 2 €
10.º premio: 1 €	10.º premio: 1 €

¡AHORA POR SOLO 49€
DESCUBRE

El concurso de la Semana de la Tapa Micológica de Soria 2014 se celebrará del 24 de octubre al 2 de noviembre de 2014. El premio en metálico será de 1.000 € para el ganador y de 500 € para el subcampeón.

El concurso de la Semana de la Tapa Micológica de Soria 2014 se celebrará del 24 de octubre al 2 de noviembre de 2014. El premio en metálico será de 1.000 € para el ganador y de 500 € para el subcampeón.

El concurso de la Semana de la Tapa Micológica de Soria 2014 se celebrará del 24 de octubre al 2 de noviembre de 2014. El premio en metálico será de 1.000 € para el ganador y de 500 € para el subcampeón.

El concurso de la Semana de la Tapa Micológica de Soria 2014 se celebrará del 24 de octubre al 2 de noviembre de 2014. El premio en metálico será de 1.000 € para el ganador y de 500 € para el subcampeón.

El concurso de la Semana de la Tapa Micológica de Soria 2014 se celebrará del 24 de octubre al 2 de noviembre de 2014. El premio en metálico será de 1.000 € para el ganador y de 500 € para el subcampeón.

El concurso de la Semana de la Tapa Micológica de Soria 2014 se celebrará del 24 de octubre al 2 de noviembre de 2014. El premio en metálico será de 1.000 € para el ganador y de 500 € para el subcampeón.

¡AHORA POR SOLO 74€
DESCUBRE

¡AHORA POR SOLO 74€
DESCUBRE

¡AHORA POR SOLO 74€
DESCUBRE

¡AHORA POR SOLO 74€
DESCUBRE

¡AHORA POR SOLO 74€
DESCUBRE

¡AHORA POR SOLO 74€
DESCUBRE

¡AHORA POR SOLO 74€
DESCUBRE

¡AHORA POR SOLO 74€
DESCUBRE

¡AHORA POR SOLO 74€
DESCUBRE

¡AHORA POR SOLO 74€
DESCUBRE

¡AHORA POR SOLO 74€
DESCUBRE

¡AHORA POR SOLO 74€
DESCUBRE

¡AHORA POR SOLO 74€
DESCUBRE

¡AHORA POR SOLO 74€
DESCUBRE

¡AHORA POR SOLO 74€
DESCUBRE

¡AHORA POR SOLO 74€
DESCUBRE

¡AHORA POR SOLO 74€
DESCUBRE

En portada

Es tiempo de recoger y degustar setas

La gastronomía es esencial en el turismo micológico, pero los aficionados también buscan una buena jornada setera por lugares bien conservados y de atractivo paisajístico

ESPECIAL: Lea más reportajes del suplemento Destinos

MARCE REDONDO | MADRID | 03-10-2014 12:06



121



41



0



0



Temas relacionados

[Micología](#)
Provincia Nueva

[Soria](#)
Provincia Zamora

[Aragón](#)
Provincia Zamora

[Requena](#)
La Rioja

[Euzarri](#)
Navarra

[Lizama](#)
Provincia Soria

[Navaleno](#)
Castilla y León

[Botánica](#)
Castilla y León



Adentrarse en el bosque, hacer senderismo, disfrutar con el paisaje y, de paso, recoger setas es una sugerente opción, alejada de las rutas convencionales, para hacer escapadas de interior en esta época del año.

La micología lleva años experimentando un crecimiento exponencial en España. Cada vez son más los aficionados no solo a degustar este preciado manjar, sino a participar activamente en su recolección. Boletus, rebozuelos, níscalos, setas de cardo, trompetas de la muerte (también conocidas

como trufas de los pobres), cantarelus, russulas, senderuelas... brotan en pinares, robledales, hayedos, encinares o en praderas y riberas de los ríos. Y es que España es un paraíso micológico.

El desarrollo del micoturismo forma parte del aprovechamiento sostenible de un recurso natural que es necesario proteger, porque los hongos participan de la biodiversidad de los bosques, son un indicador de su salud. Además, generan una intensa actividad en el mundo rural: lonjas micológicas, excursiones guiadas, exposiciones, congresos y, por supuesto, una exquisita gastronomía.

De norte a sur, asociaciones micológicas de carácter regional o local organizan jornadas para aprender a distinguir las especies (tarea nada fácil y muy peligrosa para neófitos), rutas con expertos, degustaciones, etc.; muchos hoteles ofertan paquetes con alojamiento, menús especiales, cursos de iniciación y salidas al campo, y hay casas rurales con actividades y cocina de setas para sus huéspedes. Es el momento de deleitarse con el espectáculo de colores y sabores que nos traen los meses de otoño.

Navaleno (Soria): Festín gastronómico

Castilla y León se ha convertido en un referente en la gestión sostenible de los recursos micológicos, con más de 400.000 hectáreas de monte público regulado. Y la provincia de Soria es un paraje excepcional para descubrirlo. Más de 150 especies de hongos se dan en estas tierras, que deben, en parte, la fama de ser un importante hábitat micológico

España es un paraíso micológico, con una enorme variedad de especies



NOTICIAS

transporte

agencias

españa

internacional

oteles

astronomía

biblioteca

agenda

agenda

profesional

DESTINOS

a bordo

callejeando

descubre

sabores

con reserva

azul marino

edición limitada

de negocios

viernes 31/10/2014

» GASTRONOMÍA

Soria Gastronómica suscita interés entre el sector

La Consejería de Cultura y Turismo de Castilla y León organiza la IV edición del Congreso Internacional de Micología que se va a celebrar en Soria los días 27 y 28 de este mes de octubre.

Desde la presentación del programa y la puesta en marcha de los canales online promocionales de Soria Gastronómica se han registrado un alto número de consultas que, en su conjunto y a día de hoy, se aproximan a las 13.000 visitas, lo que demuestra el interés suscitado tanto por el programa y el grupo de expertos asistentes a las actividades paralelas relacionadas con su celebración.

La web oficial del evento, congresosoriagastronomica.com, en donde se encuentra habilitado el formulario para las inscripciones, así como la programación y las semblanzas de todos los ponentes, ha registrado más de 9.000 visitas, que se suman a las 3.642 que ha recibido el 'banner' del congreso alojado en la web oficial de Turismo de la Comunidad.

El resultado, por tanto, asciende a más de 12.600 visitas en menos de dos semanas. A este tráfico online, hay que sumar el generado a través de la cuenta @CongresoSoria en la red social Twitter, creada para la promoción del evento. Desde su presentación ha conseguido más de 300 seguidores que interactúan y reciben información a diario, sobre el congreso micológico.

Se ofrece un paquete de inscripción, diseñado y habilitado en la web oficial del evento, que incluye, por un precio de 50 euros, acceso completo al congreso, almuerzos y una de las novedades de esta edición, los cócteles-coloquio que se celebrarán a final de la tarde y que pondrán en contacto directo a congresistas y ponentes.

Además, esta inscripción está incentivada, con un 50% de descuento, para estudiantes y personas desempleadas.

Un congreso de gran atractivo

Soria Gastronómica concentrará en la capital soriana a 15 cocineros de renombre nacional e internacional, que suman un total de 13 estrellas Michelin y que compartirán con los asistentes sus habilidades culinarias y sus conocimientos relacionados con las setas y los hongos. A ellos se sumarán 21 destacados ponentes de los campos empresarial, periodístico y científico, especialistas en aspectos vinculados, de forma directa, con la micología.

Se llevarán a cabo demostraciones, mesas redondas, conferencias y debates que

Soria
gastronómica

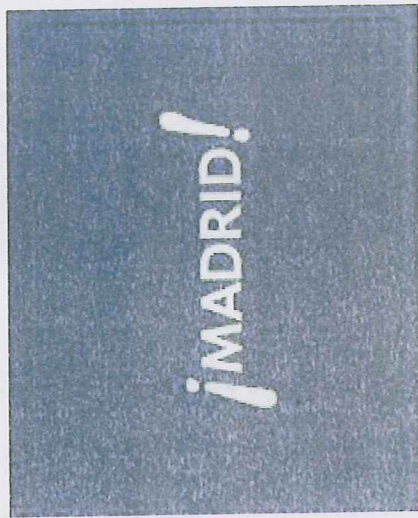


contacta

+ suscríbete gratis



inicia sesión



DE CERCA

10 recomendaciones sobre Termalismo y Turismo de Salud

Con el fin de 3º Encuentro de Políticas Públicas de Salud en Termalismo Argentino, los expertos han analizado las potencialidades de desarrollo del sector y las necesidades de planificación y gestión pública del termalismo en diversos países, así como las problemáticas que enfrentan o implican al asociado desarrollo del sector.

Ver más



FERIA DE
VALLADOLID

18ª edición | Valladolid

EXPRESATE

Para dos noches con hotel lino para descubrir fama con quien tu quieras

La edición de la Feria de Valladolid 2014, presenta la invitación al hotel para que solo tengas que preocuparte de disfrutar...

Ver más

Compartir

4

Recomendar

1

Twitter

Compartir

Meéame

0

8-1

PROVINCIA

'Soria Gastronómica' levanta interés en el sector a menos de un mes para su celebración



CONGRESO INTERNACIONAL DE MICOLOGÍA

SORIA

IV EDICIÓN **GASTRONÓMICA**

Junta de Castilla y León

SINESTESIA Y TRUFA NEGRA

COLOR, OLOR Y SONIDO

27 Y 28 DE OCTUBRE | SORIA

Síguenos en [Facebook](#) [Twitter](#) [soriagastronomica.com](#)

Soria Gastronómica

Actualizado 04/10/2014 16:24:22

La Consejería de Cultura y Turismo organiza la IV edición del Congreso Internacional de Micología que se celebrará en Soria los días 27 y 28 de este mes de octubre. Desde la presentación del programa y la puesta en marcha de los canales online promocionales de 'Soria Gastronómica' se han registrado un alto número de consultas que, en su conjunto y a día de hoy, se aproximan a las 13.000 visitas, lo que demuestra el interés suscitado tanto por el programa y el grupo de expertos asistentes al congreso, como por las actividades paralelas relacionadas con su celebración.

La IV edición del Congreso Internacional de Micología 'Soria Gastronómica' está suscitando gran interés desde el día de su presentación el pasado 19 de septiembre en Madrid, tanto por el programa de ponentes y comunicadores que van a asistir, que está recibiendo un gran apoyo por parte de los especialistas en la materia, como por el

Informaria Digital

ESCENARIOS

CONOCIMIENTO

PROTAGONISTAS

EXTRA

VISIONES

AFRICA

mil evacuados en Buenos Aires y su periferia a raíz de un temporal de lluvia y viento que azotó a la capital

AMERICA

mentos desde 19€/n

ASIA

amientos de vacaciones Precios bajos y reserva segura

ECONOMÍA

izan las actividades
gicas previas a la cuarta
del Congreso 'Soria
nómica'

EDUCACIÓN

EUROPA

MEDIO AMBIENTE

LOGICAS CONGRESO SORIA GASTRONOMICA

OCEANIA

1764 1.146 2 3 4 5

ORIENTE MEDIO

POLÍTICA

RELIGIÓN

SALUD

SOCIEDAD



A unos
días del
inicio de
la cuarta
edición
del
Congreso

El Congreso Internacional de Micología 'Soria Gastronómica' que la Consejería de Cultura y Turismo ha organizado en la capital soriana varias actividades con el objetivo de involucrar a ciudadanos y visitantes en el evento. Así, durante el fin de semana previo, 25 y 26 de octubre, se organizarán talleres micológicos, 'showcooking's, y sendas sensoriales para inaugurar un mes en el que Castilla y León será epicentro de la gastronomía micológica y que culminará con las Jornadas 'Buscasetas', que se desarrollarán del 10 al 23 de noviembre. A su vez, la Consejería, en colaboración con los empresarios de Castilla y León, ha lanzado propuestas organizadas en torno a 19 'Experiencias Micológicas' que estarán disponibles en la web www.turismocastillyleon.com hasta el 23 de noviembre.

Los próximos días 27 y 28 de octubre tendrá lugar la cuarta edición del Congreso Internacional de Micología 'Soria Gastronómica', un encuentro organizado por la Consejería de Cultura y Turismo que reunirá a destacados expertos en setas y hongos del ámbito nacional e internacional. Cocina, cultura, empresa, ciencia y música se darán cita en un evento que llevará a la ciudad de Soria, desde este fin de semana, diferentes actividades previas abiertas al público con el fin de involucrar a los ciudadanos y visitantes de la provincia en el evento.

Estas iniciativas, diseñadas desde la Consejería, no sólo cumplen el objetivo de dar a conocer la cultura micológica de la Comunidad y su variada producción, sino también el de posicionar a Castilla y León como referente en setas y hongos a nivel nacional e internacional. De este modo, tanto estas actividades como el propio Congreso, junto a la celebración de la VII Semana de la Tapa Micológica y las Jornadas 'Buscasetas' que tendrán lugar del 10 al 23 de noviembre, configuran un mes completo en el que la gastronomía será conocida por sus aspectos micológicos.



Manuel Bellido

El alma de las empresas

MANUEL BELLIDO
Acaba de echar un ralo con dos amigos que acaban de crear una nueva empresa. Me han contagiado la gran ilusión por el desafío que se han planteado el...



Anna Cortés

Esponja solidaria por toda España

ANNA CORTÉS
En apenas tres meses de colaboración entre Halcónier y la Fundación Síndrome de Wiscott, a través de la plataforma solidaria #TransportandoSueños...

BOGANDA

Sevilla acoge el I Festival de Música 'Avanzadonal' de la mano de la Orquesta de Mujeres Almadrara-Inés Morales

"La cultura enriquece, es tan importante como respirar". Con estas palabras de Beatriz González, directora de la Orquesta de Mujeres Almadrara...



Sevilla acoge el I Festival de Música 'Avanzadonal' de la mano de la Orquesta de Mujeres Almadrara-Inés Morales

"La cultura enriquece, es tan importante como respirar". Con estas palabras de Beatriz González, directora de la Orquesta de Mujeres Almadrara...

GASTRONOMÍA CYL

El Ayuntamiento de Soria organiza el IV Congreso Internacional de Micología 'Soria Gastronómica'

La cita, que se celebrará los días 27 y 28, suscita gran interés en el sector por su especialización y el alto nivel de los ponentes

El día 19 se presenta en Madrid el IV Congreso Internacional de Micología 'Soria Gastronómica'

Redacción

La Consejería de Cultura y Turismo organiza la IV edición del Congreso Internacional de Micología que se celebrará en Soria los días 27 y 28 de esta mes de octubre. Desde la presentación del programa y la puesta en marcha de los canales online promocionales 'Soria Gastronómica' se han registrado un alto número de visitas que, en su conjunto y a día de hoy, se aproximan a las 5.000 visitas, lo que demuestra el interés suscitado tanto por el programa y el grupo de expertos asistentes al congreso, como por actividades paralelas relacionadas con su celebración.



a a a

La IV edición del Congreso Internacional de Micología 'Soria Gastronómica' está suscitando gran interés desde el día de su presentación el pasado 19 de septiembre en Madrid, tanto por el programa de ponentes y comunicadores que van a asistir, que está recibiendo un gran apoyo por parte de los especialistas en la materia, como por el interés que están mostrando el sector, medios de comunicación especializados, empresarios y público general, que están solicitando y recibiendo información sobre el congreso.

En el acto de presentación de 'Soria Gastronómica' en Madrid, comunidad invitada de esta IV edición, la consejera de Cultura y Turismo Alicia García presentó, a nivel nacional, los detalles del programa y novedades de la nueva convocatoria. Desde ese momento se intensificó la comunicación en los canales promocionales de la Consejería. Así, a través de los canales online del congreso, el interés se ha generado ha sido muy alto.

La página web oficial del evento, www.congresosoriagastronomica.com -donde se encuentra habilitado formulario para las inscripciones, así como la programación y las semblanzas de todos los ponentes- registrado más de 5.000 visitas, que se suman a las 3.642 que ha recibido el banner del congreso publicado en la página web oficial de Turismo de la Comunidad, www.turismocastillayleon.com. El resultado, por tanto, asciende a más de 12.600 visitas en menos de dos semanas.

Este tráfico online, hay que sumarlo al generado a través de la cuenta @CongresoSoria en la red social Twitter, creada para la promoción del evento. Desde su presentación ha conseguido más de 300 seguidores que interactúan y reciben información a diario, sobre el congreso micológico.

Este éxito, el esfuerzo promocional realizado desde la Consejería de Cultura y Turismo tiene no fin, posicionar a Castilla y León y sus recursos como líder en micología y micoturismo, y destacar por 'Soria Gastronómica' como un gran evento internacional de estudio, difusión y promoción de la micología, además de invitar a la asistencia al mismo, incentivando las inscripciones para la reserva de las 200 plazas del auditorio del 'Soria Gastronómica'.

En ello se ofrece un paquete de inscripción, diseñado y habilitado en la web oficial del evento, que

La Redoute

Camiseta con cuello redondo algodón y manga larga

44,99 €

8,99 €

COMPRAR

-40%



NCYL CONFIDENCIAL

Las diez ciberamenazas más destacadas en 2014

La Redoute

-75%



-40%



LA OPINIÓN DE NCYL

La otra Soraya

Senador García

Catalán

Ya está bien

Enrique de Santiago

Mala fe de la



Oye, hasta parece que tenemos resili...

Miguel Mayoral Gato

ABCD



Rafael Salazar

Por qué no

Sábado, 4 de Octubre de 2014

'Soria Gastronómica' suscita interés entre el sector

El alto nivel de los ponentes y la especialización de 'Soria Gastronómica' suscitan interés entre el sector, a menos de un mes de su celebración.

RADIO ARLANZÓN

La Consejería de Cultura y Turismo organiza la IV edición del Congreso Internacional de Micología que se celebrará en Soria los días 27 y 28 de este mes de octubre. Desde la presentación del programa y la puesta en marcha de los canales online promocionales de 'Soria Gastronómica' se han registrado un alto número de consultas que, en su conjunto y a día de hoy, se aproximan a las 13.000 visitas, lo que demuestra el interés suscitado tanto por el programa y el grupo de expertos asistentes al congreso, como por las actividades paralelas relacionadas con su celebración.

La IV edición del Congreso Internacional de Micología 'Soria Gastronómica' está suscitando gran interés desde el día de su presentación el pasado 19 de septiembre en Madrid, tanto por el programa de ponentes y comunicadores que van a asistir, que está recibiendo un gran apoyo por parte de los especialistas en la materia, como por el interés que están mostrando el sector, medios de comunicación especializados, empresarios y público general, que están solicitando y recibiendo información sobre el congreso.

En el acto de presentación de 'Soria Gastronómica' en Madrid, comunidad invitada de esta IV edición, la consejera de Cultura y Turismo Alicia García presentó, a nivel nacional, las detalles del programa y las novedades de la nueva convocatoria. Desde ese momento se intensificó la comunicación en los canales promocionales de la Consejería.

Así, a través de los canales online del congreso, el interés que se ha generado ha sido muy alto. La página web oficial del evento, www.congresosoríagastronomica.com -donde se encuentra habilitado el formulario para las inscripciones, así como la programación y las semblanzas de todos los ponentes- ha registrado más de 6.000 visitas, que se suman a los 3.642 que ha recibido el 'banner' del congreso alojado en la página web oficial de Turismo de la Comunidad, www.turismocastillayleon.com.

El resultado, por tanto, asciende a más de 12.600 visitas en menos de dos semanas. A este tráfico online, hay que sumar el generado a través de la cuenta @CongresoSoria en la red social Twitter, creada para la promoción del evento. Desde su presentación ha conseguido más de 300 seguidores que interactúan y reciben información a diario, sobre el congreso micológico. En este sentido, el esfuerzo promocional realizada desde la Consejería de Cultura y Turismo tiene como fin posicionar a Castilla y León y sus recursos como líder en micología y micoturismo, y apostar por 'Soria Gastronómica' como un gran evento internacional de estudio, difusión y promoción de la micología, además de invitar a la asistencia al mismo, incentivando las inscripciones para la reserva de las 200 plazas del auditorio de 'Soria Gastronómica'.

Para ello se ofrece un paquete de inscripción, diseñado y habilitado en la web oficial del evento, que incluye, por un precio de 50 euros, acceso completo al congreso, almuerzos y una de las novedades de esta edición, los cócteles cópula que se celebrarán a final de la tarde y que pondrán en contacto directo a congresistas y ponentes. Además, esta inscripción está incentivada, con un 50 % de descuento, para estudiantes y personas desempleadas.

'Soria Gastronómica' concentrará en la capital soriana a 15 cocineros de renombre nacional e internacional, que suman un total de 13 estrellas Michelin y que compararán con los asistentes sus habilidades culinarias y sus conocimientos relacionados con las setas y los hongos. A ellos se sumarán 24 destacados ponentes de los campos empresarial, periodístico y científico, especialistas en aspectos vinculados, de forma directa, con la micología. Se llevarán a cabo demostraciones, mesas redondas, conferencias y debates que estarán conducidos por dos comunicadores gastronómicos: el periodista y presentador José Ribagorda y la bloguera Encina Martínez -conocida como 'Bartandita'.

Eventos gastronómicos



Soria Gastronómica

Bajo el título de Sinestesia y trufa negra, el Congreso Internacional de Micrología Soria Gastronómica tendrá homenaje a un producto muy preciado de la gastronomía de Castilla y León a nivel nacional.

El lema ha sido diseñado, no sólo para mostrar el protagonismo de este hongo, sino con el objetivo de demostrar la vanguardia e innovación que estarán presentes durante toda la cuarta edición del Congreso, ya sea a través de las diferentes sesiones científicas del programa o mediante las diferentes disciplinas que tendrán presencia en el mismo como las gastronómicas, culturales, musicales y artísticas.

El Congreso se celebrará el 27 y 28 de octubre en el Aula Magna Tipo de Nubes de Soria y ya está abierto al plazo de inscripción. Soria Gastronómica contará en 2014 con 15 sesiones: siete de ellas procedentes de Castilla y León, cinco nacionales y tres internacionales, todos expertos en el conocimiento y el manejo de las setas y las hongos en la cocina.

En Soria Gastronómica 2014 se darán cita 13 estrellas Michelin, así como 21 ponentes de diferentes ramas directamente vinculadas a la micología: empresa, ciencia y panadismo.

Información del evento

- Lugar: Soria
- Provincia: Soria
- Tipo evento: Congresos y jornadas técnicas
- Dirigido a: Profesionales
- Web: www.congresosoritagastronomica.com

Fecha del evento

- 27/10/2014 al 28/10/2014

eventos

octubre 2014						
L	M	X	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		
€ 950						
NOV. »						



Unidos mejorando la hostelería

¿tienes un **evento**?
envíanoslo!

¿diseñaste una **tapa**?
envíanosla!

Calcula tu Seguro de coche en tan sólo 3 minutos!

MICROLOGÍA

El congreso de micología dejará en Soria más de 165.000 euros

Asohitur espera una ocupación del 75% en la capital el fin de semana previo

Twitter Me gusta

24 74 Enviar Imprimir Valorar Añadir a favoritos Comentarios

J.M. / SORIA 26/10/2014

La cuarta edición del Congreso Internacional Soria Gastronómica, que se celebrará los días 27 y 28 de octubre, dejará en la capital más de 165.000 euros, según estimaciones hechas por las Agrupación Sorianas de Hostelería y Turismo (Asohitur). En este sentido tienen en cuenta tanto los participantes en que asistan a las conferencias del congreso como los cocineros que vengan a impartirlos y los trabajadores encargados de todos los preparativos del mismo. También se tienen en cuenta los visitantes a Soria al fin de semana previo a la celebración, atraídos por la micología y la celebración de la semana de la tapa micológica que tendrá lugar en los bares de la ciudad durante esos días.

TEMAS RELACIONADOS

Soria Gastronómica Micología



ULTIMA HORA

Hay que considerar que el congreso asistieron 200 participantes, que es el número máximo de plazas disponibles, con una cuota de participación de 80 euros cada uno. En este caso se han reducido las tasas considerablemente con respecto a los 90 euros que había que pagar en ediciones anteriores. Desde Asohitur estimaron que cada uno de ellos se bajará en Soria durante los dos días que dura el congreso una media de 200 euros, una cifra similar a la que se gastará el personal de todas las áreas de trabajo encargadas de coordinar el dispositivo, así como de impartir las charlas y colaborar (en este apartado se incluyen los cocineros y el resto de los ponentes). Teniendo en cuenta las áreas de trabajo el congreso atraerá a Soria a 116 personas, según los datos facilitados por la Consejería de Cultura y Turismo. Esto suma un gasto de los participantes directamente relacionados por el congreso, tanto asistentes como ponentes y organizaciones, de 63.200 euros, a una media de 200 euros cada uno, según estimaciones de Asohitur.

22:05. Francisco Granados presenta una denuncia exigiendo su inmediata puesta en libertad

19:48. Las reinas del 'street style'

19:24. Raúl se va a un Cosmos de Segunda División

18:44. Dos detenidos por robar objetos electrónicos a unos turistas en una autocaravana

18:43. Anonymous 'hackea' la web de AEDE en protesta por la 'tasa Google'

Planes de Pensiones BBVA.
Contrata o traspaasa
un plan desde
otra entidad

Descubre y contrata

www.bbva.es/planes

PLANES

PLANES | PLANES | PLANES | PLANES | PLANES | PLANES | PLANES | PLANES | PLANES | PLANES

ABÓNATE **empieza**
CON SU SUSCRIPCIÓN AL PERIÓDICO

Viaje por los sabores de Soria



Carilla y Lenta vuelven a ser un referente gastronómico durante el mes de octubre.

11/11/2011

11/11/2011

Los próximos 27 y 28 de octubre la ciudad de Soria se convertirá de nuevo en referente gastronómico mundial con la celebración del IV Congreso Internacional de Gastronomía Soria. Los amantes de un buen bocado y los que desean reservar un día para disfrutar de estos platos de la naturaleza que vuelven a hacer su aparición con el frío y con los frutos. Durante este mes, la gastronomía de Castilla y León tendrá un protagonismo absoluto en Soria.

Del 24 de octubre al 3 de noviembre la ciudad soriana celebra la semana de la Trufa, con la participación de más de 20 restaurantes sonando del 25 al 27 de octubre se organizará el primer Mercado Mercanías, un novedoso concepto de mercado de productos y servicios gastronómicos. En la semana anterior al congreso, el 26 y 28 de octubre se celebrarán los Talleres Gastronómicos, en sesiones de mañana y tarde.

Al mismo tiempo, del 10 al 23 de octubre se desarrollarán las Jornadas Gastronómicas Sorianas, en las que se celebrará la presentación de unos 200 restaurantes de toda la Comunidad que presentarán un menú inspirado en

la actividad micológica de Castilla y León es un excelente ejemplo de gastronomía con más de 400.000 hectáreas de monte público resuelto, una reserva que también se materializa en la producción de más de 600 especies gastronómicas y acciones de promoción en torno a la micología, con una estimación de hasta 200.000 visitantes anuales.

Después de la celebración y tras el papel del Congreso Soria Gastronómica tendrá nuevamente a un producto muy vinculado de la gastronomía de Castilla y León en todo el país. El libro ha sido diseñado, no sólo para mostrar el protagonismo de este bocado, sino con el objetivo de desarrollar la cooperación e innovación que estarán presentes durante toda la semana gastronómica del Congreso, ya sea a través de las diferentes sesiones científicas o mediante las diferentes disciplinas que tendrán presencia en el mundo como la gastronomía, cultura, turismo, museos y arte.



El chef Juan Carlos Martínez en la cocina del Hotel Soria, en la ciudad de Soria.

Soria Gastronómica contará este año con 15 conferencias de alto nivel procedentes de Castilla y León, otros nacionales y más internacionales, todas impartidas en el congreso y el marco de las salas y los espacios de la



SOY EL LEÓN Y EL AMO, EN MI JUNGLA DE CEMENTO



Préstamo Cetelem 4 clicks. Hasta 30.000 € en 4 pasos >>

MICROLOGÍA

La Diputación colabora en la organización de la 'Semana de la Tapa Micológica' en la que participan medio centenar de establecimientos

Asume los costes de impresión, la edición de la cartelería, folletos promocionales y tickets

Twitter Me gusta 0

Enviar Imprimir Valorar Añadir a tu blog Comentarios

ICAL 08/10/2014

La Diputación Provincial de Soria colaborará, un año más, con la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) en la organización de la Semana de la Tapa Micológica que se desarrollará del 28 de octubre al 2 de noviembre, coincidiendo con el Congreso 'Soria Gastronómica', y en el que se darán cita medio centenar de establecimientos de la capital y provincia.

TEMAS RELACIONADOS

Soria Gastronómica

En concreto, la Diputación de Soria mantendrá la colaboración en los mismos términos que en años anteriores, y así asumirá los costes de la impresión y edición de toda la cartelería, folletos y tickets para la promoción, difusión y celebración de este encuentro gastronómico de referencia.

En este sentido, el presidente de la Diputación de Soria, Antonio Pardo Capilla, trasladó a la responsable de Asohtur, Yolanda Santos, de la importancia de potenciar y promocionar la cita en la provincia de Soria para incrementar, edición tras edición, la participación de establecimientos de los diferentes municipios sorianos, además de la propia capital.

Twitter Me gusta 0

Enviar Imprimir Valorar Añadir a tu blog Comentarios

Cerca

Una conversación privada
entre Rafa Nadal y John Carlin

os



ÚLTIMA HORA

22:05. Francisco Granados presenta una denuncia exigiendo su inmediata puesta en libertad

19:48. Las reinas del 'street style'

19:24. Raúl se va a un Cosmos de Segunda División

18:44. Dos detenidos por robar objetos electrónicos a unos turistas en una autocaravana

18:43. Anonymous 'hackea' la web de AEDE en protesta por la 'tasa Google'



YOUTUBE

2

Recomendar

1

Twitter

Compartir

Menéame

0

8+1

PROVINCIA

Diputación de Soria colabora con ASOHTUR en la Semana de la Tapa Micológica



Encuentro de trabajo entre la Diputación y ASOHTUR. / Dto.

Actualizado 08/10/2014 13:06:28

La Institución provincial asumirá los costes de la cartelería, tickets y trípticos para la promoción, difusión y celebración de esta cita gastronómica que este año cumple su octava edición.

En los últimos días, el presidente de la Diputación de Soria, Antonio Pardo Capilla, se ha reunido con la presidenta de Asohtur (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo), Yolanda Santos, para concretar y materializar la colaboración de la Institución provincial en una nueva edición de la Semana de la Tapa Micológica que se celebrará del 28 de octubre al 2 de noviembre en la capital y la provincia.

En concreto, la Diputación de Soria mantendrá la colaboración en los mismos términos que en años anteriores asumiendo los costes de la impresión y edición de toda la cartelería, folletos y tickets para la promoción, difusión y celebración de este encuentro gastronómico de referencia en el que se darán cita medio centenar de establecimientos tanto de la capital como de la provincia.

En este sentido, el presidente de la Diputación de Soria, Antonio Pardo Capilla, ha trasladado a la responsable de Asohtur de la importancia de potenciar y promocionar la cita en la provincia de Soria para incrementar, edición tras edición, la participación de establecimientos de los diferentes municipios sorianos, además de la propia capital.

Galería

Gastronomía Soria

Gastronomía

La Diputación de Soria colabora en la impresión de carteles, folletos y tickets de la Semana de la Tapa Micológica

Europa Press | Soria | Actualizada 08/10/2014 a las 18:14

0 Comentarios | A+ A-

Antonio Parco ha trasladado a la responsable de Asortur "la importancia de potenciar y promocionar la ota en la provincia de Soria".

Temas relacionados

[Diputación de Soria](#) [Antonio Parco Capilla](#) [Gastronomía Soria](#) [Magasin en Soria](#)

- [Twitter](#)
- [Recomendar](#)
- [Fuentes](#)
- [Verificar](#)
- [Artículo](#)
- [Compartir](#)
- [Comentarios](#)
- [Enviar](#)
- [Imprimir](#)
- [Revisión](#)

RELACIONADAS

- [La VII Semana de la Tapa Micológica alcanza el número de participantes](#)

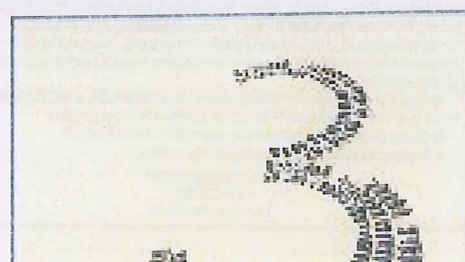


Ambos partes, Diputación y Asortur han rubricado el convenio. Dip. Soria

El presidente de la Diputación de Soria, Antonio Parco Capilla, se ha reunido con la presidenta de Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asortur), Yolanda Santos, para definir la colaboración de la institución provincial en una nueva edición de la Semana de la Tapa Micológica que se celebrará del 26 de octubre al 2 de noviembre en la capital y la provincia, y que consistirá asumiendo los costes del material de promoción.

Apartamentos desde 19€/n

300.000+ apartamentos de vacaciones Precios bajos y reserva segura!



DIPUTACIÓN PROVINCIAL

La institución asumirá los costes de la cartelería de la Semana de la Tapa Micológica

Pardo ha firmado además un acuerdo de colaboración con Cajamar



Pardo y representantes de Asohtur durante la reunión mantenida. DIPUTACIÓN

SORIA. El presidente de la Diputación de Soria, Antonio Pardo, se reunió recientemente con miembros de la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur), entre los que se encontraba su presidenta, Yolanda Santos, para concretar y materializar la colaboración de la institución provincial en una nueva edición de la Semana de la Tapa Micológica, que se celebrará del 28 de octubre al 2 de noviembre en la capital y la provincia.

En concreto, la Diputación de Soria mantendrá la colaboración en los mismos términos que en años anteriores, asumiendo los costes de la impresión y edición

de la cartelería, folletos y tickets para la promoción, difusión y celebración de este encuentro gastronómico de referencia en el que se darán cita medio centenar de establecimientos.

En este sentido, Pardo trasladó a la responsable de Asohtur «la importancia de potenciar y promocionar la cita en la provincia de Soria para incrementar, edición tras edición, la participación de establecimientos de los diferentes municipios sorianos, además de la propia capital».

Convenio con Cajamar
Por otro lado, la Diputación Provincial de Soria a través de su pre-

sidente y el director territorial del Centro de Cajamar Caja Rural, Emilio Valencia, firmaron un contrato de colaboración para facilitar el pago de los tributos y gravámenes municipales y provinciales.

Con este acuerdo, Cajamar Caja Rural pone sus servicios a disposición de los contribuyentes de la provincia a través de su oficina en la plaza Mariano Granados para el abono de los tributos y otros ingresos locales.

Cajamar es la primera cooperativa de crédito y primera caja rural de España con más de 1.300 oficinas y 6.500 empleados.

HERALDO

Soria cuenta con «pocos grupos familiares» de lobos, según la Junta

En Castilla y León se han censado 1.600 ejemplares agrupados en 179 manadas, lo que supone un aumento del 20% respecto a 2001

SORIA. La provincia de Soria cuenta con «pocos grupos familiares» de lobos según se desprende del censo elaborado por la Junta de Castilla y León durante los años 2012 y 2013 del que se informó ayer en la reunión del Comité Técnico de Seguimiento del Plan de Conservación y Gestión del Lobo en Castilla y León, por parte del director general del Medio Natural, José Ángel Arranz.

En la misma situación que Soria se encuentra la provincia de Burgos y las zonas del Alto Ebro.

Del censo se desprende que existen 1.600 lobos en la región, contando los que están en las 179 manadas registradas y los que puedan ir en solitario.

Según informó la Consejería de Fomento y Medio Ambiente, el censo corresponde a una prospección del 100% del territorio de Castilla y León llevada a cabo por 650 profesionales que recorrieron 51.200 kilómetros, montaron 2.947 estaciones de observación o escucha y rellenaron 6.376 fichas.

El censo identifica 179 manadas, lo que representa un incremento del 20% con respecto al censo de 2001, de las que 152 están al norte del Duero, cuando en 2001 había 132, y 27 al sur del río, 17 en 2001.

Al sur del Duero, donde la especie está protegida por la Unión Europea, el área de distribución del lobo ha aumentado un 26% y el incremento de manadas respecto a 2001 es «notable». Al norte, la población también se ha incrementado, especialmente en el tercio superior donde se encuentran las reservas regionales de caza de León y Palencia, en el oeste leonés y en la provincia de Zamora.

En los controles poblacionales y dentro de las distintas medidas de aprovechamiento se ha dado muerte a 76 ejemplares al norte del Duero, donde la especie tiene la consideración de cinegética, y 26 han sido encontrados muertos por atropellos, envenenamientos u otras causas.

Se han registrado 813 ataques del lobo a la cabaña ganadera extensiva, con el resultado de 1.016 cabezas de ganado menor y 610 de ganado mayor muertas. Los daños a la cabaña ganadera se mantienen «estables» con respecto al ejercicio anterior, «aunque se observa una disminución de los ataques al ganado menor y un incremento al mayor».

Para ASAJA, estos datos confirman el «imparable avance» del lobo en Castilla y León, tanto en las zonas tradicionalmente loberas como en otras en las que hasta ahora no estaba presente. La Alianza UPA-COAG reclamó la responsabilidad de la administración autonómica en el control de esta especie.

EFE



Excma. Diputación Provincial de Soria

ANUNCIO

En Sesión Plena del día 3 de octubre del presente año se acordó, con el quórum reglamentariamente establecido, aprobar la modificación de las siguientes Ordenanzas fiscales de Tasas y Normas Reguladoras de Precios Públicos de esta Diputación Provincial:

Ordenanza fiscal reguladora de la tasa por la utilización privativa o por el aprovechamiento especial del dominio público provincial.

Ordenanza Fiscal reguladora de la tasa por la prestación del servicio provincial de extinción de incendios y salvamento.

Ordenanza Fiscal reguladora de la tasa por el servicio de medición de ruidos a las Entidades Locales.

Contribuciones especiales por establecimiento, ampliación y mejora del servicio provincial de extinción de incendios.

Norma reguladora de las aportaciones económicas para la financiación del servicio público de recogida, transporte y entrega a C.T.R. o gestores autorizados de residuos urbanos domiciliarios generados en el ámbito de la provincia de Soria.

Norma Reguladora del precio público por alojamiento y atención integral en las Residencias para mayores y Centros asistenciales dependientes de la Diputación Provincial.

Norma Reguladora del precio público por la prestación del servicio de ayuda a domicilio, servicio de lavandería, comida a domicilio y servicio de teleasistencia.

Norma reguladora del precio público por la prestación del servicio de mantenimiento de los equipos de oración de aguas de consumo humano y el control de calidad del agua en los municipios de la provincia de Soria.

Norma Reguladora del precio público por el servicio de cursos y actividades culturales y deportivas.

De conformidad con lo dispuesto en los artículos 17 y 18 del R.D. Legislativo 2/2004, de 5 de marzo, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley Reguladora de las Haciendas Locales, las citadas Ordenanzas fiscales y Normas Reguladoras, se hallan expuestas en el Tablón de Anuncios de la Corporación Provincial, a fin de que los interesados legítimos puedan examinar las expedientes y presentar las reclamaciones que estimen oportunas, con arreglo a los siguientes criterios:

a) Plazo de exposición y admisión de reclamaciones: Treinta días, a partir del siguiente hábil a la fecha de inserción de este anuncio en el Boletín Oficial de la Provincia.

b) Oficina de presentación: Registro General de la Diputación Provincial.

c) Órgano ante el que se reclama: Corporación en Pleno.

Soria, 6 de octubre de 2014

EL PRESIDENTE

Rfo: Antonio Pardo Capilla

BARCONES

Identificados cuatro de los seis cuerpos exhumados por Recuerdo y Dignidad

Las pruebas genéticas han costado 5.000 euros, abonados gracias a diversas aportaciones

SORIA. Según las pruebas genéticas encargadas a Biomics Research Group por la asociación Recuerdo y Dignidad y «tal y como se sospechaba» cuatro de los

cuerpos exhumados en la localidad de Barcones corresponden a Juan Pablo Rica, Cándido Muyo, Bernabé Esteban y Juan Ballano, con una probabilidad de entre el 98,22% y el 99,999999999984%.

«Las pruebas sobre los otros dos cuerpos ni confirman ni desmienten su identidad», aseguró el portavoz de la asociación, Iván Aparicio, a través de un comunicado de prensa. «No obstante los testimonios e investigaciones nos llevan a creer que se trata de Máximo Redondo y Mariano González Carracedo», explicó Aparicio.

En fechas próximas se procederá a la entrega de los cuerpos a sus familias para «su rehumación en un lugar digno».

Los trabajos genéticos han tenido un coste de 5.000 euros financiados de manera íntegra por esta asociación gracias a los fondos con los que contaba y a las ayudas específicas para llevar a cabo esta exhumación recibidas por parte de particulares, familiares de los ahora identificados y diversas organizaciones sociales.

HERALDO



Excma. Diputación Provincial de Soria

ANUNCIO

En Sesión Plena del día 3 de octubre del presente año se acordó, con el quórum reglamentariamente establecido, aprobar la derogación de las siguientes Normas Reguladoras de esta Diputación Provincial:

Norma reguladora del precio público por el servicio de venta de cartografía urbana.

Norma Reguladora del servicio público por el vertido de residuos industriales no peligrosos en el vertedero provincial del centro de tratamiento de residuos (CTR) de Golmayo.

De conformidad con lo dispuesto en los artículos 17 y 18 del R.D. Legislativo 2/2004, de 5 de marzo, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley Reguladora de las Haciendas Locales, las citadas Normas Reguladoras, se hallan expuestas en el Tablón de Anuncios de la Corporación Provincial, a fin de que los interesados legítimos puedan examinar los expedientes y presentar las reclamaciones que estimen oportunas, con arreglo a los siguientes criterios:

a) Plazo de exposición y admisión de reclamaciones: Treinta días, a partir del siguiente hábil a la fecha de inserción de este anuncio en el Boletín Oficial de la Provincia.

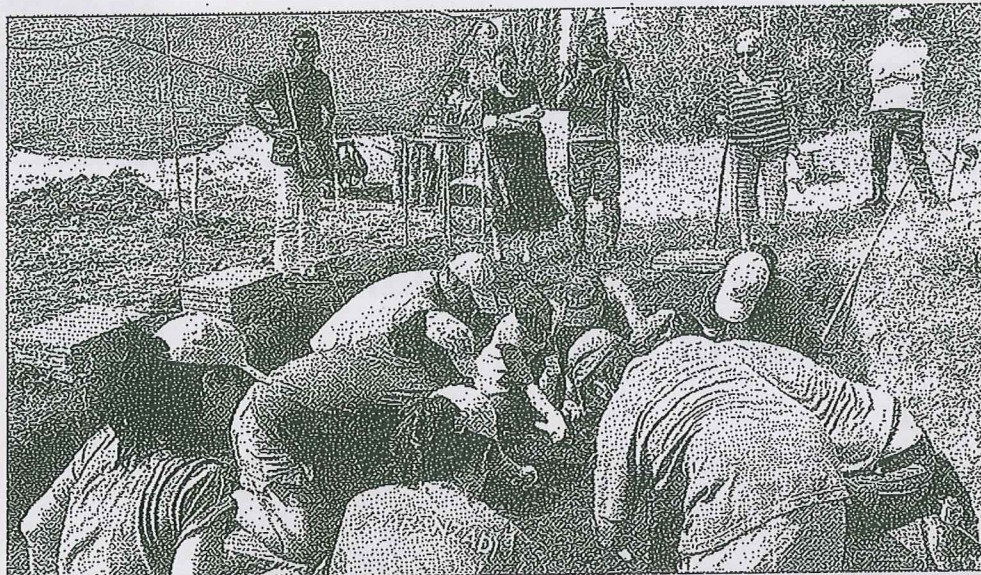
b) Oficina de presentación: Registro General de la Diputación Provincial.

c) Órgano ante el que se reclama: Corporación en Pleno.

Soria, 6 de octubre de 2014

EL PRESIDENTE

Rfo: Antonio Pardo Capilla



Trabajos de exhumación ante la mirada de algunos familiares de las víctimas. / ÁLVARO HERNÁNDEZ

El ADN permite identificar a cuatro fusilados en la Guerra en Barcones

Las pruebas no son concluyentes en otros dos casos aunque se cree saber quiénes eran

T.C. / Soria
Las pruebas de ADN han confirmado la identidad de cuatro de los seis cuerpos encontrados en una fosa común de la Guerra Civil en Barcones. Tras 78 años de angustia entre las familias, pronto podrán recibir los restos de los vecinos de San Esteban de Gormaz Juan Pablo Rica, Cándido Muyo, Bernabé Esteban y Juan Ballano, identificados con una probabilidad de entre el 93,22% y el 99,99%.

La exhumación comenzó el 19 de julio de 2013 tras un largo período dedicado a localizar la fosa común en la parcela que los testigos presenciales señalaban. Hubo que realizar muchas catas hasta dar con el enterramiento (había dos fosas en la zona) para poder rescatar los restos.

El equipo del prestigioso investigador Francisco Elxabarria -a través de la fundación Aranzadi- localizó los primeros restos en la mañana del 19 de julio y fue retirando lentamente la tierra. Voluntarios y familiares de las víctimas ayudaron en la exhumación. Posteriormente se trasladaron los restos para su análisis forense y genético.

La Asociación Soriana Recuerdo y Dignidad (ASRD), capitaneada por Iván Aparicio y participante en las labores, confirmó ayer que según las pruebas genéticas encargadas a Biomix Research Group por este colectivo cuatro de los cuerpos exhumados en Barcones se corresponden con cuatro de los fusilados el 14 de agosto de 1936.

Los fusilamientos de Barcones

En la noche del 13 al 14 de agosto de 1936 fueron trasladados a un campo cercano a Barcones cuatro vecinos de Soria pertenecientes a la CNT y seis vecinos de San Esteban, algunos de ellos sin vinculaciones políticas. El día 14 fueron fusilados.

Hay testigos que señalan la posible presencia de un undécimo asesinado.

Los cuerpos se distribuyeron en dos fosas, los seis de San Esteban por un lado y los cuatro de Soria por otro. Se cree que la separación no fue tanto

por el origen como por el hecho de que los vecinos ribereños se ofrecieron a confesarse y los de Soria no.

Los familiares de algunos fusilados se pusieron en contacto con la Asociación Soriana Recuerdo y Dignidad hace seis años para recuperar los restos.

Tras arduos labores de localización, entre el 19 y el 21 de julio de 2013 el equipo de Francisco Elxabarria recuperó los cuerpos enterrados.

Ya identificados, se entregarán a sus familiares.

Las pruebas sobre los otros dos cuerpos encontrados durante los trabajos no confirman ni desmienten su identidad. No obstante los testimonios e investigaciones llevan a creer que se trata de Máximo Redondo y Mariano González Carracedo. En fechas próximas se procederá a la entrega de los cuerpos a sus familias para su reinhumación en un lugar digno.

Recuerdo y dignidad apuntó que los trabajos genéticos han tenido un coste de 5.000 euros financiados íntegramente por la Asociación con sus fondos y las ayudas específicas para esta exhumación recibidas de particulares, familiares y

organizaciones sociales. A lo largo de cinco años de investigación de la ASRD en el caso de los asesinados en Barcones se pudo determinar las personas que se encontraban en las fosas comunes. En la denominada fosa de Barcones 1, se encontraban cuatro cenelistas residentes en la capital: Arsenio Martínez, Tomás Cué, Fermín González y Antonio Lafuente Galán.

Junto a la anterior fosa, se encontró otra que albergaba los cuerpos de seis vecinos de San Esteban de Gormaz. Según indicaron desde Recuerdo y Dignidad el motivo de la separación de estas personas, pudo ser que ante los

dos sacerdotes que asistieron a la masacre, estas seis personas optaron por confesarse, no haciéndolo los anarquistas.

En el momento de los fusilamientos Juan Pablo Rica era concejal del Ayuntamiento de San Esteban y sastre de profesión. Juan Ballano era un agricultor natural de Atazuta de 31 años de edad. Cándido Muyo, de 26 años, era jornalero dedicado sobre todo al viñedo. Bernabé Esteban contaba con 37 años y también se dedicaba a cavar viñas. Todos ellos, junto con otras seis personas, entre ellos Máximo Redondo y Mariano González, permanecieron esposados en un camión durante toda la noche. Posteriormente fueron fusilados y separados en dos fosas.

> DIPUTACIÓN

Convenio con Cajamar para el abono de las tasas

El presidente de la Diputación, Antonio Pardo, y el director territorial de la zona centro de Cajamar Caja Rural, Emilio Valencia Concha, suscribieron en la mañana de ayer un convenio de colaboración por el cual los ciudadanos podrán pagar a través de la entidad financiera los tributos y gravámenes municipales y provinciales.

Con esta nueva adhesión a la red de colaboradores de la Diputación, Cajamar pone sus servicios a disposición de los contribuyentes de la provincia para el abono de los tributos y otros ingresos locales. La entidad cuenta con una oficina abierta al público en la céntrica plaza de Mariano Granados.

Colaboración con la Semana de la Tapa Micológica

El presidente de la Diputación de Soria, Antonio Pardo Capilla, se reunió con la presidenta de la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASoHTu), Yolanda Santos, para concretar y materializar la colaboración de la institución en una nueva edición de la Semana de la Tapa Micológica que se celebrará del 28 de octubre al 2 de noviembre.

En concreto, la Diputación mantendrá la colaboración en los mismos términos que en años anteriores asumiendo los costes de la impresión y edición de toda la cartelería, folletos y tickets para la promoción, difusión y celebración de este encuentro gastronómico de referencia en el que se darán cita medio centenar de establecimientos tanto de la capital como de la provincia.



DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE SORIA

ANUNCIO

En Sesión Plenaria del día 3 de octubre del presente año se acordó, con el quórum reglamentariamente establecido, aprobar la derogación de las siguientes Normas Reguladoras de esta Diputación Provincial:

Norma reguladora del precio público por el servicio de venta de cartografía urbana.
Norma Reguladora del servicio público por el vertido de residuos industriales no peligrosos en el vertedero provincial del centro de tratamiento de residuos (CTR) de Gómara.

De conformidad con lo dispuesto en los artículos 17 y 18 del R.D. Legislativo 2/2004, de 5 de marzo, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley Reguladora de las Haciendas Locales, las citadas Normas Reguladoras, se hallan expuestas en el Tablón de Anuncios de Corporación Provincial, a fin de que los interesados legítimos puedan examinar los expedientes y presentar las reclamaciones que estimen oportunas, con arreglo a los siguientes criterios:

- Plazo de exposición y admisión de reclamaciones: Treinta días, a partir del siguiente día a la fecha de inserción de este anuncio en el Boletín Oficial de la Provincia.
- Oficina de presentación: Registro General de la Diputación Provincial.
- Órgano ante el que se reclama: Corporación Provincial.

Soria, 5 de octubre de 2014
EL PRESIDENTE, Fdo.: Antonio Pardo Capilla

CAPITAL

53 establecimientos participarán en la Semana de la Tapa Micológica



Los finalistas en la pasada edición de la Semana / SN

Actualizado 14/10/2014 18:36:52

La cifra, récord en una edición que tendrá un taller práctico sobre la búsqueda y la identificación de setas en los montes de Vinuesa.

La creatividad, la variedad y los productos de temporada son las señas de identidad de la VII edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria que se celebrará entre el 24 de octubre y el 2 de noviembre, organizada por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo).

Entre los ingredientes utilizados destacan los boletus edulis, pero también otras setas y hongos como las amanitas pesáreas, trompetillas negras, níscalos, setas de cardo, trufas, rebozuelos y senderillas, entre otras. Las creaciones de esta edición destacan por su complejidad y combinaciones sugerentes, dando lugar a platos de verdadera altura culinaria, aunque en formato tapa, bajo nombres tan tentadores como 'explosión monzónica', 'las setas y sus cenizas' o 'la falsa manzana de amanita'.

Finalmente han sido 53 los establecimientos inscritos en esta séptima edición de este concurso provincial, una cifra que supera las seis ediciones anteriores. Servirán tapas 45 bares y restaurantes de la capital y 7 de la provincia: dos en Almazán, tres establecimientos en El Burgo de Osma, uno en Los Villares y otro en San Felices.

Como en ediciones anteriores, en los folletos con la información sobre las tapas se indicará cuáles son aptas para celíacos y cuáles contienen ingredientes propios de la dieta mediterránea. Por otro lado, la VII Semana de la Tapa Micológica de Soria contará un año más con el patrocinio y apoyo de Cervezas Amstel, como cerveza oficial de la campaña. Así pues, los 53 establecimientos que participarán servirán cerveza Amstel, Amstel SIN y Radler al precio de un euro cada una, gracias al acuerdo alcanzado por



12:45 H. MICOLOGÍA

La creatividad y la variedad de setas presiden la VII Semana de la Tapa Micológica de Soria

Un total de 53 establecimientos participarán en el concurso de la tapa micológica, una cifra que supera las seis ediciones anteriores

Twitter Me gusta C

Enviar Imprimir Valorar Añadir a tu blog Comentarios

ICAL 14/10/2014

"La creatividad, la variedad y los productos de temporada son las señas de identidad" de la VII edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria que se celebrará entre el 24 de octubre y el 2 de noviembre, organizada por Asohtur (Agrupación Soriense de Hostelería y Turismo).

Entre los ingredientes utilizados destacan los boletus edulis, pero también otras setas y hongos como las amanitas caesareas, trompetillas negras, risopalos, setas de cardo, trufas, rebuzuelos y senderillos, entre otras.

Las creaciones de esta edición destacan por su complejidad y combinaciones sugerentes, dando lugar a platos de verdadera altura culinaria, aunque en formato tapa, bajo nombres tan tentadores como 'explosión monzónica', 'las setas y sus cenizas' o 'la fela manzana de amanita'.

Finalmente han sido 53 los establecimientos inscritos en esta séptima edición del Concurso provincial de la Semana de la Tapa Micológica, una cifra que supera las seis ediciones anteriores. Servirán tapas 45 bares y restaurantes de la capital y siete de la provincia: dos en Almazán, tres establecimientos en El Burgo de Osma, uno en Los Villares y otro en San Felices.

Como en ediciones anteriores, en los folletos con la información sobre las tapas se indicará cuáles son aptas para bebés y cuáles contienen ingredientes propios de la dieta mediterránea. Por otro lado, la VII Semana de la Tapa Micológica de Soria contará un año más con el patrocinio y apoyo de Cervezas Amstel, como cerveza oficial de la campaña. Así pues, los 53 establecimientos que participarán servirán cerveza Amstel, Amstel SIN y Radler al precio de un euro cada una, gracias al acuerdo alcanzado por Asohtur con el Grupo Amstel.

Los miles de clientes se podrán beneficiar así de un precio muy asequible en la consumo de su bebida sumado al precio de 1,5 euros de cada una de las tapas micológicas de esta cita gastronómica que tendrá lugar del 24 de octubre al 2 de noviembre. Esta promoción por gentileza de

TEMAS RELACIONADOS

Micología



ÚLTIMA HORA

22:05. Francisco Granados presenta una denuncia exigiendo su inmediata puesta en libertad

19:46. Las reinas del 'street style'

19:24. Raúl se va a un Cosmos de Segunda División

18:44. Dos detenidos por robar objetos electrónicos a unos turistas en una autocaravana

18:43. Anonymous 'hackea' la web de AEDE en protesta por la 'tasa Google'

Ver más

Semana de la Tapa Micológica en Soria

14 octubre, 2014



Seguir a @gastronomi

semana de la tapa Micológica Soria

del 24 de octubre al
2 de noviembre de 2014VII CONCURSO PROVINCIAL
DE LA TAPA MICOLÓGICA+ Jornadas de Campeones
del 17 al 23 de noviembre

Bandier concurso de Soria: Beatriz Lina Rodríguez, I.E.S. Politécnica



Descarga nuestra
APP Tapa Micológica
Soria 2014 y corre la
MARATÓN DE LA TAPA

todas las recetas de la tapa:
www.asohtur.com



ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES

BAR APOLONIA
BAR GRAN DEZA
BAR LA INALFONSA
BAR MADRADO
BAR PATA
BAR RESTAURANTE ALFONSO
BAR RESTAURANTE ALFONSO
BAR RESTAURANTE CALANCA
BAR RESTAURANTE CASA AREVALO
BAR RESTAURANTE CASA GARCIA
BAR RESTAURANTE CASA TOGO
BAR RTE CALZAS, TAPAS Y QUE

BAR RESTAURANTE DON GUSTO
BAR RTE EL ALTO DE LA CAPELA - CASA MANOLO
BAR RESTAURANTE EL CEMENTO TILLO
BAR RTE EL CEMENTO DE HOTEL LEON CENTRO
BAR RESTAURANTE EL VENTURO
BAR RESTAURANTE FOGÓN DEL SALVADOR
BAR RESTAURANTE GARCIA
BAR RESTAURANTE HUIJA PLAZA
BAR RESTAURANTE LA CEPA
BAR RESTAURANTE LA CHISTEA
BAR RESTAURANTE LA CHERENA LUOT
BAR RESTAURANTE MISON CASTELLANO

BAR RESTAURANTE PALADIO
BAR RTE SANTO DOMINGO
BAR RTE THE RED LION OF SORIA
BAR TALENA CASCANTE
CAFE BODEGA
CAFE BAR PLAZA
CAFE DE ROSAL
CAFETERIA TAPAS
CAFETERIA TAPAS Y
CAFETERIA TAPAS
CERVECERIA RTE EL TEMPLO
CERVECERIA SAN FRANCISCO

CERVECERIA FORQUADO
HOTEL ALFONSO YB
HOTEL CIUDAD DE SORIA
HOTEL RESTAURANTE LA PEZADA
HOTEL RESTAURANTE VALDEGONDO
PARADOR DE TURISMO ANTONIO MACHADO
RESTAURANTE TRADICIONAL
RESTAURANTE TRADICIONAL
RESTAURANTE TRADICIONAL
RESTAURANTE TRADICIONAL
RESTAURANTE TRADICIONAL

EN LA PROVINCIA
HOTEL RESTAURANTE ANTONIO
HOTEL VILLA DE ALMAZAN
HOTEL RTE VIREY PALACIO
HOTEL TERNAL BUENO DE USMA
HOTEL RURAL LOS VILLARES
HOTEL RESTAURANTE LAS ABADIAS

ORGANIZA



PATROCINA



COLABORA



La organización recomienda el consumo responsable

www.suministroshostelerosbenissa.com

Últimos artículos

Secret Blend, el aceite de Matarromera

Palatas cajún

Cóctel: la gastronomía líquida

Ca Joan prepara su desembarco en Madrid

TK, universalmente mediterráneo

Otros guisos

7 canibales

Alforins

Aseca Sumiller

FOODIE Experience

Gastroactitud

Gastroeconomy

Gastroflash

Marketing Digital Valencia

Quique Dacosta

Ricard Camarena

Verema

Vinomaniacos

Más información en www.asohtur.comVer también el **IV Congreso Internacional de Micología Soria Gastronómica**.Leer más artículos de: **Nos vemos en...**

Speak Your Mind

Informaria Digital

ESCENARIOS

CONOCIMIENTO

PROTAGONISTAS

EXTRA

VISIONES

INFORMARIAs de mil excursionistas en Buenos Aires y su periferia a raíz de un temporal de lluvia y viento que azotó a la cap

Apartamentos desde 19€/n

300.000+ apartamentos de vacaciones. Precios bajos y reserva segura

COMER EXTRA VALOR

La provincia de Soria alberga durante las próximas semanas destacados eventos gastronómicos

EVENTOS GASTRONÓMICOS SORIA

18 OCT 2014

Compartir       

Considerada por los expertos como el paraíso de las setas, la provincia de Soria alberga durante las próximas semanas destacados eventos gastronómicos.

Aproximadamente 700 especies de hongos, muchos de ellos comestibles, crecen cada año en los pinares, robledales, enolnares, sabinares, hayedos, praderas, pastizales y riberas de la provincia. Su presencia confiere a Soria un atractivo singular que se manifiesta en la recolección, el disfrute del medio natural y el conocimiento, así como la degustación de unos productos gastronómicos de alta calidad y la celebración de eventos únicos, como el Congreso Internacional de Micología 'Soria Gastronómica' o la Semana de la Tapa Micológica.

La provincia de Soria posee en su territorio una naturaleza variada que se integra en su rico patrimonio cultural. No en vano, su conservación y la relación que se establece con su sociedad hunden sus raíces en la historia de sus pueblos. Desde las áreas sierras ibéricas a las llanuras fluviales se individualizan ecosistemas diferentes, contrastes paisajísticos e importantes recursos forestales capaces de definir, como en el caso de los micológicos, una parte de sus señas de identidad.

La abundancia de hongos comestibles existente junto a la realización, en los últimos años, de iniciativas innovadoras han facilitado el desarrollo de una oferta micoturística única en España. Centros especializados, sendas seteras, cursos, jornadas, así como una amplia red de restaurantes, bares y alojamientos micológicos ayudarán al visitante a descubrir y disfrutar del apasionante 'Reino de los Hongos'.

Con objeto de garantizar la sostenibilidad del recurso, en algunas zonas la recolección está regulada y se precisa permiso de recolección. Se puede conseguir en: oficinas de turismo, alojamientos hoteleros, casas rurales, ayuntamientos y restaurantes o directamente en Internet, a través de la web www.micology.es.

La recolección de setas supone un ejercicio saludable a la vez que una apasionante actividad de ocio. Es esencial ser un buen recolector para garantizar su conservación, evitar intoxicaciones y disfrutar de su consumo. Desde la Diputación de Soria se recomienda ir acompañado de un guía micológico, ellos conocen los bosques más productivos y muestran las buenas prácticas recolectoras.

Durante las próximas semanas, además, la provincia alberga destacados acontecimientos gastronómicos ligados al mundo de las setas. El más destacado es la IV edición del Congreso Internacional de Micología 'Soria Gastronómica', que se celebra los días 27 y 28 de Octubre en la capital provincial y que ya cuenta con la participación confirmada de 15 prestigiosos cocineros que suman un total de 13 Estrellas Michelin, además de investigadores de reconocido calado procedentes de instituciones como el CSIC, las universidades de Salamanca y Murcia, o el Instituto de Neurociencias de Castilla y León.

De forma paralela, del 24 de Octubre al 2 de Noviembre, tiene lugar una nueva edición la Semana de la Tapa Micológica, organizada por ASOHTUR (Agrupación Soriense de Hostelería y Turismo), con la participación de medio centenar de establecimientos repartidos por Soria capital y las localidades de Almazán, El Burgo de Osma, Los Villares y San Felices.



El alma de las empresas

MANUEL BELLIDO

Acaba de cerrar un año con dos amigos que acaban de crear una nueva empresa. Me han contagiado la gran ilusión por el desafío que se han planteado a [...]



La pasión solidaria por toda España

ANNA CONTE

En apenas tres meses de colaboración entre Halcantar y la Fundación Síndrome de Vici, a través de la plataforma solidaria #TransportandoSu [...]

SCENIA

Sevilla acoge el I Festival de Música 'Avanzada' de la mano de la Orquesta de Mujeres Almazán-Inés Morales

"La cultura enriquece, es tan importante como respirar". Con estas palabras de Beatriz González, directora de la Orquesta de Mujeres Almazán [...]

ME

Sevilla acoge el I Festival de Música 'Avanzada' de la mano de la Orquesta de Mujeres Almazán-Inés Morales

"La cultura enriquece, es tan importante como respirar". Con estas palabras de Beatriz González, directora de la Orquesta de Mujeres Almazán [...]