

Crece un 8,1% la emigración laboral, la tercera mayor subida anual de todo el país

Ya hay 5.326 sorianos mayores de edad que residen en el extranjero por motivos de trabajo, según un informe de Adecco

SORIA Soria se encuentra entre las tres provincias del país en las que más se ha incrementado el número de trabajadores que han decidido emprender una carrera profesional fuera de las fronteras nacionales, según un estudio de Adecco hecho público ayer. La evolución habla de un repunte del 8,1% después de pasar de los 4.929 sorianos mayores de edad que estaban empleados en el extranjero en diciembre de 2011 a los 5.326 un año más tarde. De acuerdo a los datos del informe, este porcentaje sólo se sitúa por detrás de Gerona (8,5%) y Las Palmas de Gran Canaria (8,2%).

Castilla y León es una de las regiones menos afectadas por esta emigración por motivos económicos, ya que fue la quinta con menos salida de mano de obra el año pasado. De acuerdo al informe, 126.811 castellanos y leoneses mayores de edad residían en diciembre de 2012 en el extranjero, una cifra que se incrementó un 5,2% en el último año, mientras que en el conjunto de España se elevó un 5,5% hasta 1,59 millones de emigrantes.

El estudio dibuja el panorama del paro en el conjunto del país y por eso asegura que cada vez son más los trabajadores residentes



La escasez de trabajo hace emigrar a los sorianos. MARIANO CASTEJÓN

en España que optan por buscar una oportunidad profesional fuera de nuestras fronteras. Se trata de población inmigrante que regresa a sus países de origen o emigra a nuevos destinos, pero una gran mayoría se compone de talento español que ha de buscar salidas laborales en otros países debido a la situación que atraviesa el mercado laboral español.

Entre los destinos más solicitados por los trabajadores que acuden al Grupo Adecco, más del 50% de los profesionales elige el continente europeo como lugar en el que emprender una nueva andadura profesional. Las ofertas más atractivas, asegura el informe, están los países europeos desarrollados como Alemania, donde el progresivo envejeci-

miento de la población no puede dar respuesta al crecimiento económico del país, lo que se ha transformado en una necesidad de contratar a jóvenes cualificados. Demanda que también existe en los países escandinavos, en particular Noruega, que además demanda perfiles técnicos como el Reino Unido y Francia, que siguen buscando personal sanitario para incorporar a sus hospitales y mano de obra para el sector de la hostelería y el turismo en general.

Por provincias

Por lo que respecta a las nueve provincias de Castilla y León, como queda dicho, Soria fue donde más se incrementó la salida de capital humano hacia el extranjero, un 8,1%. A continuación se situaron Valladolid, con un 6,9% más hasta 10.383 personas, y Burgos, con un 6,4% más hasta 13.905. Por su parte, en Segovia hubo un incremento del 5,9% (2.532); en Palencia, del 5,6% (6.137); en León, del 5% (39.605), y en Zamora, del 4,8% (16.751). Por último, Ávila y Salamanca experimentaron crecimientos menos intensos, del 4,7% y el 3,8% con 6.594 y 25.578 ciudadanos residentes en el extranjero, respectivamente.

En enero de 2008, cuando comenzó la crisis económica, residían fuera del país 1.201.433 españoles mayores de 18 años, según datos del Censo Electoral de Españoles Residentes en el Extranjero (CERA), y en estos momentos la cifra se ha elevado hasta 1.591.639, o lo que es lo mismo, 390.206 más, intensificándose en los últimos dos años. Según los datos de Adecco, a día de hoy el 25% de los demandantes de empleo que se acercan hasta sus oficinas solicitan un puesto de trabajo en el extranjero.

S.L.O./ICAL

Una aplicación de móvil permitirá votar la tapa favorita del público en las II Jornadas de la Cuchara

El certamen culinario, que este año celebra su segunda edición, se celebrará entre el 16 y el 24 de marzo

SORIA. Las Jornadas de la Tapa de la Cuchara ya tienen fecha: celebrarán su segunda edición entre los próximos 16 al 24 de marzo. La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) mantendrá abierto hasta el pró-

ximo 22 de febrero el plazo para que los establecimientos hosteleros de la provincia se inscriban en esta iniciativa, que el año pasado contaron con una participación de 37 propuestas culinarias servidas en pequeñas cazuelitas.

En 2012, coincidiendo con la primera edición, las jornadas resultaron todo un éxito con alrededor de 20.000 unidades consumidas. Este año se mantendrá el mismo precio del año anterior: un euro. Dentro del concurso que incluye esta cita gastronómica se

establecerán dos galardones: el galardón a Mejor Tapa de Cuchara, que será elegido por un jurado que designará, en función de distintos criterios, las tres mejores tapas de cuchara participantes; y el premio Mejor Tapa de Cuchara Popular, que será concedido por el público a través de las votaciones que se podrán realizar desde la página web de Asohtur (www.asohtr.com) y a través también de una aplicación para teléfonos móviles que servirá como guía práctica de las Jornadas.

Entre los participantes se sortearán distintos regalos. Los establecimientos hosteleros que participen en esta segunda convocatoria de la Jornada de la Tapa de la Cuchara tendrán absoluta libertad para elegir los ingredientes, así como el modo de elaboración de las recetas. No obstante, Asohtur recomendará el empleo de productos sorianos. Los ganadores del certamen, que se une a otros que ya organiza Asohtur, recibirán un diploma acreditativo.

HERALDO

Jornadas Gastronómicas de la Trufa con Freixenet
Solicítelas en los mejores restaurantes

ALCORES

Antonio Oncala, 12
Soria • T. 975 211 912

AREVALO

Duques de Soria, 4
Soria • T. 975 255 832

HOSTAL JJ SALDUEÑO

José Carrascosa, 4. Saldueño
Soria • T. 975 378 537

HOSTAL LA POSADA

Plaza de San Clemente, 6
Soria • T. 975 213 060

HOSTAL LAS NIEVES

Rafael García, 64. Saldueño
Soria • T. 975 378 417

HOTEL VILLA ALMAZÁN

Avda. Soria, 29. Almazán
Soria • T. 975 300 612

LA CEPA

Medinaceli, 8
Soria • T. 975 213 845

LA ESTACIÓN

C/ Almazán, 5
Soria • T. 975 221 296

LA LOBITA

Ctra. Nacional 234 Sagunto
de Burgos. Navaleno. Soria
T. 975 374 028

LA QUINTA DEL NAR

Ctra. Burgos Soria S/N.
Quintanar de La Sierra. Burgos
T. 947 395 350

LA SARTEN DE MARIO

Dionisio Ridruejo, 2
Soria • T. 667 062 676

LATINO

Numancia, 2. Soria • T. 975 231 036

MATEOS

San Lázaro, 2. Almazán
Soria • T. 975 301 400

MESÓN SAN BLAS

C/ del Sol, 8. Soria • T. 975 376 151

BAR OASIS

Obispo Agustín, 11 Bajo
Soria • T. 975 123 769

Freixenet
Con la trufa

Con la colaboración de:

chaome s.l. arotz

PARADOR DE SORIA
Parque del Castillo, Fortun Lopez S/N.
Soria • T. 975 240 800

PINACOPA
Carretas, 31. Navaleno
Soria • T. 975 376 356

PRUDENS
Plaza Alfonso X el Sabio 4. San Leonardo de Yagüe. Soria • T. 975 376 356

RINCON DEL TRASHUMANTE
Eduardo Saavedra, 4.
Soria • T. 975 123 444

SENDEROS DEL CID
Postigo, 42. Berlanga De Duero
Soria • T. 975 343 399

TEMPLO
Cjón. Pregonero, 2
Soria • T. 652 404 585

VILLA DEL ALMUERZO
Avda. de la Constitución, 14 Soria
T. 975 213 565

PATATA
Pza. San Clemente, 1
Soria • T. 975 213 036

Del 4 de Marzo al 5 de Abril
Curso Universitario Especialista en
Compras y Negociación con Proveedores



BUSCA TU ASOCIACIÓN



hosteleriadigital.es - El portal de comunicación de FEHR y sus asociaciones

Madrid, 15 de Febrero de 2013

- [Opinión](#)
- [Personaje](#)
- [Club Fehr](#)
- [Publicaciones](#)
- [Encuestas](#)
- [Rss](#)
- [Hemeroteca](#)
- [Suscripciones](#)

Buscador =

- [Portada](#)
- [Economía](#)
- [Eventos](#)
- [Formación](#)
- [Gastronomía](#)
- [Informes](#)
- [Turismo](#)
- [Hostelería](#)
- [Debates](#)
- [Sugerencias](#)

Asociaciones

Tamaño de letra

Soria vivirá su II Jornada de la Cuchara en marzo

14 de Febrero de 2013 | Por Carmen Fortea

ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) celebrará las II Jornadas de la Cuchara- II Concurso Provincial de la Tapa de la Cuchara" del 16 al 24 de marzo.

Servidas en cazuelitas de barro, el público que participe en esta segunda edición podrá degustar al precio de un euro estas creaciones culinarias elaboradas para tomar con cuchara. ASOHTUR mantiene el mismo precio por tapa que en 2012, jornadas en las que los 37 establecimientos participantes sirvieron alrededor de 20.000 unidades.

ASOHTUR programa en el marco de esta cita gastronómica un Concurso Provincial dirigido a valorar la calidad de las elaboraciones de los participantes. Este Concurso establece dos premios: el premio a 'Mejor Tapa de Cuchara', seleccionado por un jurado que designará en función de distintos criterios las tres mejores tapas de cuchara; y el premio 'Mejor Tapa de Cuchara Popular', que será concedido por el público a través de las votaciones que se podrán realizar desde la página web de ASOHTUR (www.asohtur.com) y a través también de una aplicación para teléfonos móviles que servirá como guía práctica de las Jornadas. Como incentivo, las personas que voten por su tapa favorita podrán participar en el sorteo de distintos regalos.

Un total de 37 establecimientos tomaron parte en la edición de las Jornadas de la Cuchara de 2012. Hasta el 22 de febrero ASOHTUR mantiene abierto el plazo de inscripción para todos aquellos establecimientos de la provincia de Soria interesados en participar en estas próximas jornadas en las que cada uno de los bares o restaurantes tiene libertad para elegir los ingredientes y el modo de elaboración de su tapa. No obstante, ASOHTUR, dentro de su filosofía de potenciar los recursos autóctonos, invita a emplear productos de Soria en su confeción.

La realización de las II Jornadas de la Cuchara se une al de otras citas gastronómicas organizadas por la Asociación como puede ser la Semana de la Tapa Micológica, celebrada anualmente en otoño. Como en ésta, los establecimientos vencedores de las Jornadas de la Cuchara recibirán trofeo y diploma por su galardón. La tapa 'Los garbanzos con boletus: tradición y naturaleza' creada por Restaurante La Lobita (Navaleno, Soria) fue merecedora del premio a 'Mejor Tapa de Cuchara' que otorgaba un jurado coordinado por el Centro Integrado de Formación Profesional La Merced, mientras que la tapa 'Puchero Tauro' de Cafetería Tauro (Soria) resultó ganadora a 'Mejor Tapa de Cuchara Popular'. Ambos establecimientos levantaron el trofeo del 'cucharón' de madera que les consagraba como vencedores.

- [Enviar a un Amigo](#)
- [Imprimir](#)
- Compartir



EL MUNDO

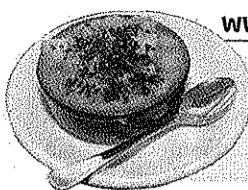
DIARIO DE SORIA 100

1913-2013

www.diariodesoria.es

DECANO DE LA PRENSA SORIANA
ESTE PERIÓDICO SE DISTRIBUYE CONJUNTAMENTE CON EL MUNDO DE SORIA

SORIA, VIERNES 15 DE FEBRERO
DE 2013. AÑO C. NÚMERO: 14.814



Las jornadas de la tapa de cuchara tendrán continuidad en marzo / Pág. 32

La sorprendente disolución de la compañía del 'Soria Olímpica' / Página 9



Encierro en la Diputación

El comité de Empresa y los trabajadores de las residencias iniciaron ayer las movilizaciones para evitar la privatización de los cuatro geriátricos

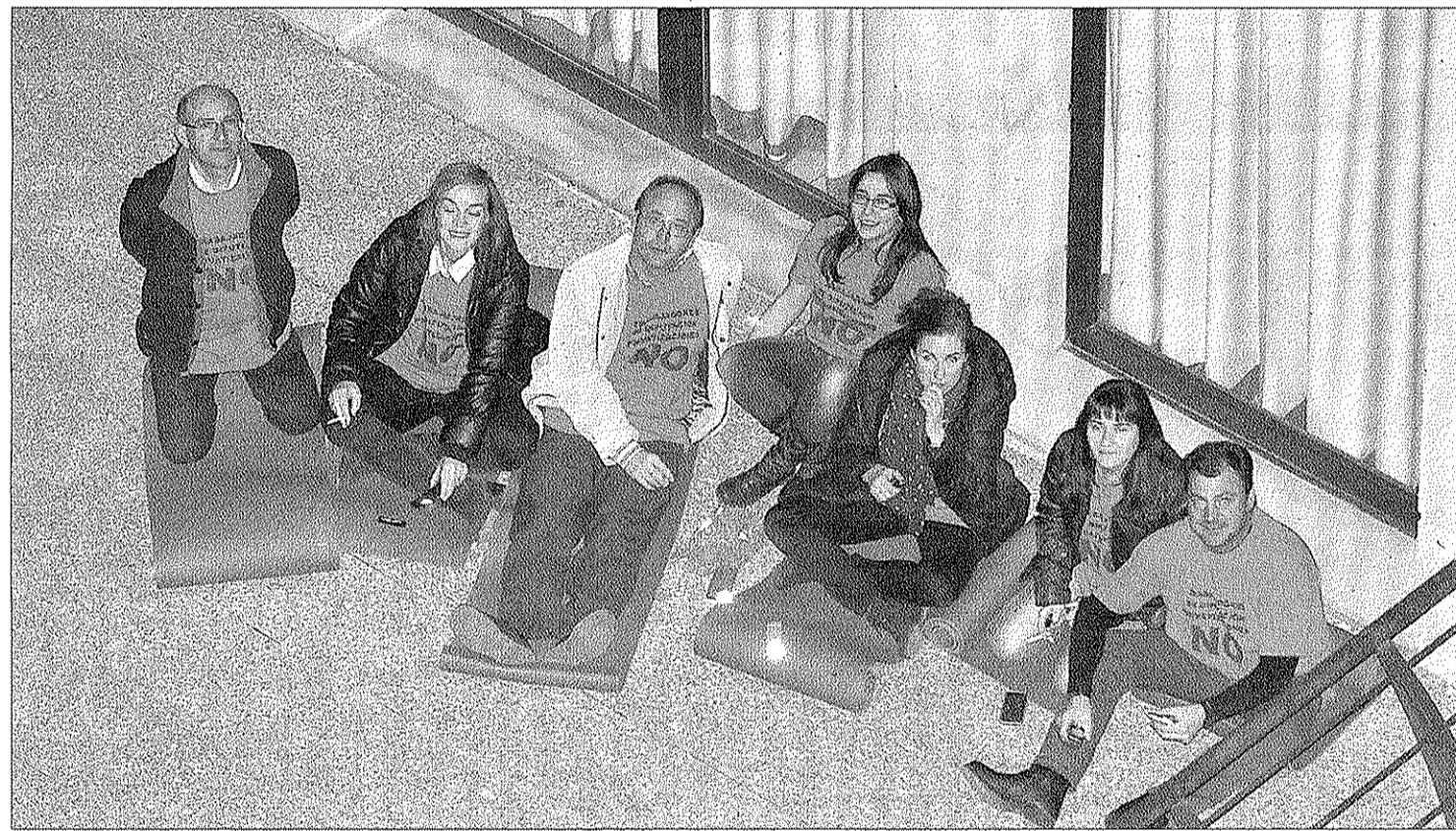
Soria
El comité de empresa y los trabajadores de las residencias provinciales declararon ayer una «guerra a

muerte» al presidente de la Diputación, Antonio Pardo, para intentar forzarle a reconsiderar la decisión de externalizar los cuatro centros

geriátricos propiedad de la institución provincial. Los representantes laborales también esperan una rectificación pública de Pardo ante lo

que consideran ataques injustificados hacia los trabajadores de las residencias.

Página 14
Editorial en página 3



VALENTÍN GUISANDE

«No vamos a parar e, incluso, después de la externalización»

El encierro en la Diputación y en las cuatro residencias es el inicio de una serie de movilizaciones dirigidas a que el equipo de gobierno re-

considere la decisión de privatizar los centros. Desde el comité de empresa lanzaron ayer una clara advertencia al presidente, Antonio Pardo,

de «no parar sus protestas» incluso después de la externalización. En la imagen, miembros del Comité encerrados en la institución. Página 14

Frente común en la capital para potenciar el campus universitario

Soria

El Pleno aprobó ayer una declaración institucional para que se implante el próximo curso el grado de Agroenergética.

► El Pleno del Ayuntamiento aprueba la memoria de la empresa mixta del agua que invertirá 12 millones

Páginas 4 a 6

Ágreda intenta aprovechar el ' huracán turístico' de Toledo

La villa agredense alcanza un acuerdo con la ciudad manchega para realizar actuaciones de colaboración turística

Página 18

La Junta destina 450.000€ para crear 90 empleos en 30 pueblos

Página 19

PARADOR



Abre sus puertas a los escolares sorianos

Página 10

XI CONCURSO DE MONÓLOGOS
VIERNES 15 Y SÁBADO 16
Belén Amieva
"LA SOLTERÍA"
Miguel Ángel Espejo
"DESGRACIAS"
David Vélez
"MIS MASCOTAS"

C/Alberca, 4 bajo
RESERVAS: 975 212 936
Informate en la web www.lachistera.es

Chistera
restaurante

1ª FERIA de VEHÍCULOS
DE OCASIÓN Y SEMI-NUEVOS
Organizada por los concesionarios de Soria
Viernes 15 - Sábado 16 - Domingo 17
FEBRERO 2013
OFERTAS EXCLUSIVAS DURANTE LA FERIA
CENTRO COMERCIAL CAMARETAS
Más de 200 vehículos a su disposición



Imagen de la tapa de la cuchara de la pasada edición. / VALENTÍN GUISANDE

dón. La tapa 'Los garbanzos con boletus: tradición y naturaleza' creada por Restaurante La Lobita (Navaleno, Soria) fue merecedora del premio a 'Mejor Tapa de Cuchara' que otorgaba un jurado coordinado por el Centro Integrado de Formación Profesional

La intención es promocionar los productos tradicionales

Los establecimientos podrán adherirse hasta el día 22 de febrero

La Merced, mientras que la tapa 'Puchero Tauro' de Cafetería Tauro (Soria) resultó ganadora a 'Mejor Tapa de Cuchara Popular'. Ambos establecimientos levantaron el trofeo del 'cucharón' de madera que les consagraba como vencedores.

Como en todas las jornadas gastronómicas que se celebran, la intención es promocionar los productos tradicionales y autóctonos, a la vez que se da una inyección de actividad al sector de la hostelería, la restauración y el turismo. Seguramente que los productos más conocidos de Soria en el resto del país lo conforman las setas, la trufa y la mantequilla, pero su despensa y su cultura gastronómica es más amplia, y necesaria su promoción.

Legumbres, embutidos, carnes, hongos, caracoles, torreznos... serán algunos de los productos estrella de estas segundas jornadas de las tapas de cuchara de Soria, todo un mundo por descubrir. Y es que aún está reciente el éxito de la tapa micológica en la que los establecimientos adheridos de Soria vendieron miles de sus elaboraciones. Asohtur intenta de esta forma plantar cara a la crisis y aprovechar la llegada de la primavera para dar un nuevo aire a la gastronomía soriana.

Una tapa para comer en cuchara

Asohtur organizará del 16 al 24 de marzo la segunda edición de las Jornadas de la Cuchara y el concurso provincial de la tapa de la cuchara al módico precio de un euro

Soria

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) celebrará las II Jornadas de la Cuchara y el II Concurso Provincial de la Tapa de la Cuchara del 16 al 24 de marzo. Servidas en cazuletas de barro, el público que participe en esta segunda edición podrá degustar al precio de un euro estas creaciones culinarias elaboradas para tomar con cuchara. Asohtur mantiene el mismo precio por tapa que en 2012, jornadas en las que los 37 establecimientos participantes sirvieron alrededor de 20.000 unidades.

Asohtur programa en el marco de esta cita gastronómica un Concurso Provincial dirigido a valorar la calidad de las elaboraciones de los participantes. Este Concurso establece dos premios:

el premio a 'Mejor Tapa de Cuchara', seleccionado por un jurado que designará en función de distintos criterios las tres mejores tapas de cuchara; y el premio 'Mejor Tapa de Cuchara Popular', que será concedido por el público a través de las votaciones que se podrán realizar desde la página web de Asohtur (www.asohtr.com) y a través también de una aplicación para teléfonos móviles que servirá como guía práctica de las Jornadas. Como incentivo, las personas que voten por su tapa favorita podrán participar en el sorteo de distintos regalos, según un comunicado de la Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas.

Un total de 37 establecimientos tomaron parte en la edición de las Jornadas de la Cuchara de 2012. Hasta el 22 de febrero

Una cita con la gastronomía

>Las jornadas y el concurso se celebrarán del 16 al 24 de marzo en los establecimientos adheridos a la campaña. El precio de la tapa será idéntico al del año pasado: un euro.

>Las tres mejores tapas serán elegidas por un jurado mientras que la elección de la mejor tapa de cuchara popular correrá por cuenta del público, a través de las votaciones que se podrán realizar en la página web de la Agrupación Soriana de Hostelería o de una aplicación para los teléfonos móviles.

Asohtur mantiene abierto el plazo de inscripción para todos aquellos establecimientos de la provincia de Soria interesados en participar en estas próximas jornadas en las que cada uno de los bares o restaurantes tiene libertad para elegir los ingredientes y el modo de elaboración de su tapa. No obstante, Asohtur, dentro de su filosofía de potenciar los recursos autóctonos, invita a emplear productos de Soria en su confección. La realización de las II Jornadas de la Cuchara se une al de otras citas gastronómicas organizadas por la Asociación como puede ser la Semana de la Tapa Micológica, celebrada anualmente en otoño. Como en ésta, los establecimientos vencedores de las Jornadas de la Cuchara recibirán trofeo y diploma por su galar-

SEAT

NUEVO SEAT LEÓN
TECNOLOGÍA PARA DISFRUTAR

SEAT PIVE+

NUEVO SEAT LEÓN POR 14.990 €
Consumo medio combinado de 3,8 a 6,0 l/100 km. Emisiones de CO₂ de 99 a 139 g/km. PVP recomendado para Península y Baleares para SEAT León 1.2 TSI 63 kW (86 cv) Emoción. 14.990 € (incluye IVA, impuesto de matriculación y transporte). Oferta válida hasta el 28/02/2013 para clientes particulares y autónomos. Imagen acabado León Style.

AUTOMASA, S.A.
C. Eduardo Saavedra, 44 - Soria - Telf. 975 22 14 50 - gerencia@automasa.seat.es - www.automasa.seat.es

ENJOYNEERING



Bilbao 3° 12°

Conectar

Iniciar sesión | Registrarse

Buscar

Marketplace: Seguros Empleo Pisos Ahorro Móviles Rutas Apuestas

Mucho más que
COMPRASEstés donde estés, el tiempo
en la palma de tu mano

CARRIE & SERENA

20minutos.tv Listas laBlogoteca Minutecas

Portada Nacional Internacional Economía Tu ciudad Deportes Tecnología & Internet Artes Gente y TV Comunidad20 Blogs

Andalucía Aragón Asturias Barcelona/Cataluña Castilla y León C.Valenciana Galicia Madrid P.Vasco Reg.Murcia Otras ciudades

Videojuegos Moda y belleza Motor Viajes Vivienda Empleo Juegos 20 minutos EE UU 20 minutos México Edición impresa Servicios

Soria

La Agrupación Soriana de Hostelería celebrará las II Jornadas de la Cuchara del 16 al 24 de marzo

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) celebrará las II Jornadas de la Cuchara-II Concurso Provincial de la Tapa de la Cuchara' del 16 al 24 de marzo, según ha informado la asociación en un comunicado de prensa.

HFR

Poca actividad social
¿Qué es esto?

0



Me gusta 0

Seguir a @20m

Twittear

0

EUROPA PRESS. 14.02.2013

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) celebrará las II Jornadas de la Cuchara-II Concurso Provincial de la Tapa de la Cuchara' del 16 al 24 de marzo, según ha informado la asociación en un comunicado de prensa.

Servidas en cazuelas de barro, el público que participe en esta segunda edición podrá degustar al precio de un euro estas creaciones culinarias elaboradas para tomar con cuchara.

Asohtur mantiene el mismo precio por tapa que en 2012, jornadas en las que los 37 establecimientos participantes sirvieron alrededor de 20.000 unidades.

Los hosteleros sorianos programan además en el marco de esta cita gastronómica un Concurso Provincial dirigido a valorar la calidad de las elaboraciones de los participantes.

Este concurso establece dos premios: el premio a 'Mejor Tapa de Cuchara', seleccionado por un jurado que designará en función de distintos criterios las tres mejores tapas de cuchara; y el premio 'Mejor Tapa de Cuchara Popular', que será concedido por el público a través de las votaciones que se podrán realizar desde la página web de Asohtur (www.asohtur.com) y a través también de una aplicación para teléfonos móviles que servirá como guía práctica de las jornadas.

Como incentivo, las personas que voten por su tapa favorita podrán participar en el sorteo de distintos regalos.

Abierto el plazo

Un total de 37 establecimientos tomó parte en la edición de las Jornadas de la Cuchara de 2012 y en esta edición Asohtur mantiene abierto hasta el 22 de febrero el plazo de inscripción para todos aquellos establecimientos de la provincia de Soria interesados en participar en estas próximas jornadas en las que cada uno de los bares o restaurantes tiene libertad para elegir los ingredientes y el modo de elaboración de su tapa.

No obstante, Asohtur ha explicado que, dentro de su filosofía de potenciar los recursos autóctonos, invita a emplear productos de Soria en su confección.

La realización de las II Jornadas de la Cuchara se une al de otras citas gastronómicas organizadas por la Asociación como puede ser la Semana de la Tapa Micológica, celebrada anualmente en otoño. Como en ésta, los establecimientos vencedores de las Jornadas de la Cuchara recibirán trofeo y diploma por su galardón.

La tapa 'Los garbanzos con boletus: tradición y naturaleza' creada por Restaurante La Lobita (Navaleno) fue merecedora del premio a 'Mejor Tapa de Cuchara' que otorgaba un jurado coordinado por el Centro Integrado de Formación Profesional La Merced, mientras que la tapa 'Puchero Tauro' de Cafetería Tauro (Soria) resultó ganadora a 'Mejor Tapa de Cuchara Popular'.



Q rwlfldv#gh#Wx #Flxg dg

Soria Castilla y León

Ayuntamiento de Soria aprueba una declaración en la que pide que el grado de Agrícolas sea declarado de especial interés 0

La Agrupación Soriana de Hostelería celebrará las II Jornadas de la Cuchara del 16 al 24 de marzo 0

El alcalde de Toledo visita hoy Ágreda (Soria) para estudiar la posibilidad de que ambas ciudades se hermanen 0

El Certamen de Cortos de Soria ya cuenta con 300 trabajos para su próxima edición y busca nuevos patrocinios 0

CONCURSO

25 establecimientos se han inscrito ya en las II Jornadas de la Cuchara

Se informará sobre posibles intolerancias alimentarias y direcciones de los perfiles sociales de los negocios participantes

21.02.13 - 20:14 - ISABEL G. VILLARROEL | SORIA

Un total de 25 establecimientos se han inscrito ya en las II Jornadas de la Cuchara-II Concurso Provincial de la Tapa de la Cuchara que se celebran del 16 al 24 de marzo en la provincia de Soria. Asohtur (Agrupación Sorianas de Hostelería y Turismo) organiza por segundo año consecutivo este evento gastronómico en el que el público podrá degustar al precio de un euro pequeñas tapas de cuchara servidas en una cazuelita de barro. Los 37 establecimientos que tomaron parte en esta cita el pasado año sirvieron alrededor de 20.000 tapas. El plazo abierto de inscripción para los establecimientos interesados finaliza el viernes 22 de febrero.

Entre las novedades de la presente edición, Asohtur prevé repartir unos 24.000 desplegables informativos de las Jornadas de la Cuchara en los domicilios sorianos. Al mismo tiempo, en el portal de Internet de Asohtur y en las aplicaciones para teléfonos móviles que está previsto realizar para estas Jornadas, el público podrá encontrar este año una detallada información de cada uno de los establecimientos participantes y de sus creaciones culinarias. De este modo, además de los datos comunes de dirección y número de teléfono, también se incluirá –en el caso de que posea– sus direcciones en redes sociales, como Facebook o Twitter, para ofrecer al público la oportunidad de seguir a sus bares y restaurantes favoritos.

Dentro de la información propia de la tapa presentada, cuyo formato es libre para los establecimientos participantes, también se incluye un apartado para advertir si los ingredientes empleados están contraíndicados para grupos de personas como aquellos intolerantes al gluten. Cada una de las tapas irá acompañada de una foto de detalle que permite al cliente hacerse una primera idea de su presentación visual.

En cuanto al desarrollo de las Jornadas así como del Concurso para profesionales, se conservará el mismo esquema que el año anterior. Este Concurso establece dos premios: el galardón a 'Mejor Tapa de Cuchara', seleccionado por un jurado que designará en función de distintos criterios las tres mejores tapas de cuchara; y el premio 'Mejor Tapa de Cuchara Popular', adjudicado por el público a través de las votaciones que se podrán realizar desde la página web de Asohtur (www.asohthur.com) y desde la aplicación para teléfonos móviles que podrá emplearse también como guía práctica de las Jornadas. Las personas que dejen su voto por su tapa favorita participarán en el sorteo de diferentes regalos.

TAGS RELACIONADOS

establecimientos, inscrito, jornadas, cuchara

Publicidad

Oferta Fibra Óptica Ono

Describe la Fibra más Rápida del Mercado. 100% Velocidad Real. Comprueba aquí tu Cobertura www.ofertaono.com/Velocidad

En Exclusiva en Canal +

Todos los R. Madrid vs Barça se juegan Aquí. Semis Copa (30 Ene/27 Feb) Liga (2 de Marzo) www.vertvplus.com/CanalPlus

Explora Escocia

Prepárate para una aventura de ensueño, en un impresionante campo de juego natural www.visitscotland.es

Web Oficial amena.com

Sólo 7€/mes+1cent./min. Las mejores tarifas para navegar+sms+sin permanencia. www.amena.com/Tarifa-7



Para poder comentar debes estar [registrado](#)

Añadir comentario

Iniciar sesión con Registrarse



Escribe tu comentario aquí.

La actualización en tiempo real está **habilitada**. ([Pausar](#))

Mostrando 0 comentarios

Ordenar por los más recientes primero

[Suscríbete por e-mail](#) [RSS](#)

Reacciones



LAS CORTES DE TINTA

ALEJANDRO VALDERAS

Niebla en Villanubla

AHORA QUE ya no hay vuelos internacionales desde Villanubla, permítanme que saque a relucir un asunto que desde hace años nos 'toca las narices' a los leoneses. Nuestro aeropuerto necesitó 10 años y una gran inversión, para conseguir las licencias para vuelos nacionales e internacionales: mover carreteras y hacer otras; pistas nuevas; expropiaciones; gastar 'horrores' en certificaciones; un parque de bomberos; línea eléctrica nueva; recortar el vecino Polígono Industrial; legalizar sus servicios de aduanas y del convenio Schengen...

¿Y Villanubla? Con licencias de 1937 que no aparecen ni en el BOE, con el paso de los años se ha encontrado sometido a las servidumbres de una Autovía, dos zonas de protección de la naturaleza, un área arqueológica, campos electromagnéticos (La Mudarra). Contra todas las reglas, está rodeado de aerogeneradores, torretas de luz y espejitos solares en la mayor concentración que se da en España. Solapa su área de vuelo con la de aviones militares portamisiles... Además, los 'corredores' que usan sus vuelos internacionales se solapan con los de Barajas, en particular los interoceánicos y los del Norte de Europa, cargando y entorpeciendo su

«Pensemos quién y cómo necesita vuelos internacionales de cara al futuro»

tráfico; tal vez por eso no consigue rutas regulares internacionales, porque todos los corredores aéreos están ocupados.

Todo eso a 100 kilómetros de Barajas, lo que en las normas de aviación supone negarle el permiso para vuelos internacionales. Hay quien pide que se convierta en «aeropuerto de referencia» de la Comunidad; pero resulta que por la regla de los 100 kilómetros, Ávila, Segovia y Valladolid, son territorio de Barajas; otras tres provincias quieren conservar sus aeropuertos y Villanubla sólo podría aspirar a ser el centro de Soria, Zamora y Palencia.

Pensemos quién y cómo necesita vuelos internacionales de cara al futuro. No sólo es relevante la opinión de León de la Riva.

EL MUNDO
DIARIO DE SORIA
SORIANA DE EDICIONES S. A.

LAS CORTES DE TINTA

ALEJANDRO VALDERAS

Niebla en Villanubla

AHORA QUE ya no hay vuelos internacionales desde Villanubla, permítanme que saque a relucir un asunto que desde hace años nos 'toca las narices' a los leoneses. Nuestro aeropuerto necesitó 10 años y una gran inversión, para conseguir las licencias para vuelos nacionales e internacionales: mover carreteras y hacer otras; pistas nuevas; expropiaciones; gastar 'horrores' en certificaciones; un parque de bomberos; línea eléctrica nueva; recortar el vecino Polígono Industrial; legalizar sus servicios de aduanas y del convenio Schengen...

¿Y Villanubla? Con licencias de 1937 que no aparecen ni en el BOE, con el paso de los años se ha encontrado sometido a las servidumbres de una Autovía, dos zonas de protección de la naturaleza, un área arqueológica, campos electromagnéticos (La Mudarra). Contra todas las reglas, está rodeado de aerogeneradores, torretas de luz y espejitos solares en la mayor concentración que se da en España. Solapa su área de vuelo con la de aviones militares portamisiles... Además, los 'corredores' que usan sus vuelos internacionales se solapan con los de Barajas, en particular los interoceánicos y los del Norte de Europa, cargando y entorpeciendo su

«Pensemos quién y cómo necesita vuelos internacionales de cara al futuro»

tráfico; tal vez por eso no consigue rutas regulares internacionales, porque todos los corredores aéreos están ocupados.

Todo eso a 100 kilómetros de Barajas, lo que en las normas de aviación supone negarle el permiso para vuelos internacionales. Hay quien pide que se convierta en «aeropuerto de referencia» de la Comunidad; pero resulta que por la regla de los 100 kilómetros, Ávila, Segovia y Valladolid, son territorio de Barajas; otras tres provincias quieren conservar sus aeropuertos y Villanubla sólo podría aspirar a ser el centro de Soria, Zamora y Palencia.

Pensemos quién y cómo necesita vuelos internacionales de cara al futuro. No sólo es relevante la opinión de León de la Riva.

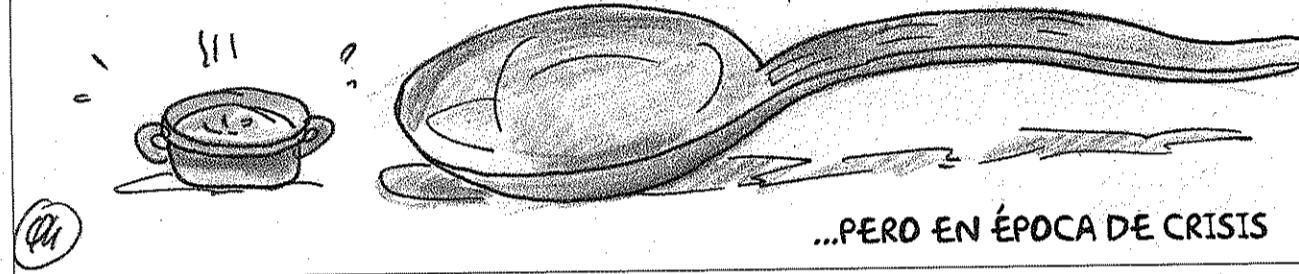
CMA y residencias

LA APUESTA por la multimillonaria inversión prevista en la Ciudad del Medio Ambiente queda patente una vez más con la construcción de la planta de biomasa a cargo de la empresa Gestamp. Es la primera empresa que se ubica en el sector industrial y con una inversión que supera la nada desdoblable cifra de 60 millones de euros. Y lo mejor es que en la actualidad, 250 técnicos y operarios trabajan en turnos, siete días a la semana, para que en el próximo mes de julio inicie la fase de puesta en marcha. A nadie extraña los nervios de algunos críticos.

EN EL complicado tema de las residencias de la Diputación y su externalización parece que se ve la salida al final del túnel. A la propuesta de la citada externalización parece que van una serie de condicionantes que ha hecho que el comité de empresa los esté estudiando. Desde luego que un acuerdo entre ambas partes supondría un espaldarazo a un problema que lleva ya varios meses y una buena noticia para la sociedad soriana, esto es, que posturas tan encontradas puedan alcanzar mediante el diálogo un nexo de unión para salir adelante.

LA CHISPA DEL DÍA

JORNADAS DE LA CUCHARA EN SORIA MARZO 2013



VOX POPULI SORIANA

GESTAMP BIOMASS

Comenzará en julio su actividad

▲ La empresa Gestamp Biomass comenzará su actividad de producción de energía eléctrica en la CMA a partir del mes de julio.

ASOCIACIÓN DE HISPANISTAS

Fijan su sede en la capital soriana

▲ Soria acogerá desde el próximo mes de abril a la Asociación Internacional de Hispanistas que se ubicará en las instalaciones de la FDS.

EL SANTERO

Mientras la comunidad universitaria se manifestaba ayer en defensa de las titulaciones y la continuidad del ente universitario, el consejero de Educación, Juan José Mateos, hacia una crítica a los estudios universitarios del grado de Agrícolas en Soria. «Es una titulación que no

atrae alumnos ni de Soria ni de fuera», señaló el consejero, quien además cuestionó la capacidad investigadora de la Escuela a pesar de que más del 40% de los trabajos de investigación del campus se realizan en la Ingeniería de Agrarias, ¿será sólo desconocimiento?

Adiós caja, adiós

QUERIDO diario: días atrás se celebraba en León, en su sede una reunión extraordinaria de los miembros del Consejo de Administración de Caja España-Duero, para firmar el acta de defunción de la otrora poderosa entidad financiera que

SOBRE VIVIR

JOSÉ MARÍA MARTÍNEZ LASECA

traspasó las fronteras autonómicas. Cientos de manifestantes, portando pancartas - 'Los trabajadores no somos culpables', esperaban a la entrada, preocupados por su futuro, y abuchearon a 17 de los 27 consejeros que acudieron - esta vez no había dietas - y que se vieron obligados a acceder por la puerta de atrás. Los despidos del ajuste ascienden a 1.500 empleados y también está previsto el cierre de muchas oficinas. Su presidente, Evaristo del Canto, les hizo saber allí que al Banco CEISS -resultado de la fusión de ambas entidades- le quedaban apenas 15 días para o bien ser nacionalizado -intervenido al 100% tras recibir los 604 millones recabados al MEDE-, o bien culminar su negociación con Unicaja. Empero, esta última opción, tenida por milagro andaluz, se advierte, en verdad, complicada. La caja malagueña únicamente accedería a la absorción en buenas condiciones, o sea una vez resuelto el problema de los desfases y de las preferentes. El Banco de España aboga por allanar los condicionantes financieros, aunque el ministro de Economía, Luis de Guindos, se opone a conceder ayudas en tal sentido. Sin duda que la opción de la nacionalización de CEISS se antoja muy perjudicial. La entrada del FROP y de los

preferentes -más de 14.000 damnificados- dejarían a la Caja fuera del accionariado. ¿Cuál será el valor de mercado de las acciones y qué tipo de quita se aplicará a las preferentes? Al margen de Unicaja, Banco Sabadell y Kutxa estarían también interesados en participar en la subasta. Llama especialmente la atención que Caja España-Duero tuviera un agujero de 288 millones, que enviría 6.900 millones de activos tóxicos, a causa del ladrillo, y el Banco Malo los valorara en 3.128. Dada tan nefasta gestión: han incurrido en dejación de funciones los consejeros, tan bien pagados en dietas y a través de su vinculación a empresas asociadas. 'No queremos ser cómplices de la desaparición de la entidad', se oía a los trabajadores. ¿Qué nos queda ahora de músculo financiero para ayudar a la Comunidad a 'salir con alguna garantía de la profunda depresión económica'? Todo aquello que creímos más sólido se nos ha venido abajo, digo yo.

PRESIDENTE:
FRANCISCO RUBIO

DIRECTOR:
ALEJANDRO ALMARCHA

REDACTORES JEFES: José Ramón Rodríguez, Víctor Fermín Moreno y Pilar Pérez.
JEFES DE SECCIÓN: Félix Tello (Deportes), José Ignacio Ruiz (Maquetación y diseño).

ECONOMÍA: Nuria Fernández
LOCAL: Belén Santos
PROVINCIA: José Sosa
CULTURA: Javier Martín
SUPLEMENTOS: Ana Pilar Latorre
FOTOGRAFÍA: Valentín Guisande y Álvaro Martínez.

PUBLICIDAD: José Ignacio Arganda (Director Comercial)
ADMINISTRACIÓN: Ana Antón
SUSCRIPCIONES: Yolanda Soriano
IMPRIME: Calprint F.L. Medina del Campo (Valladolid)
Depósito Legal: SO-33-2006

Soria vivirá el fin de semana «más frío del invierno» con valores que bajan de los -8°C

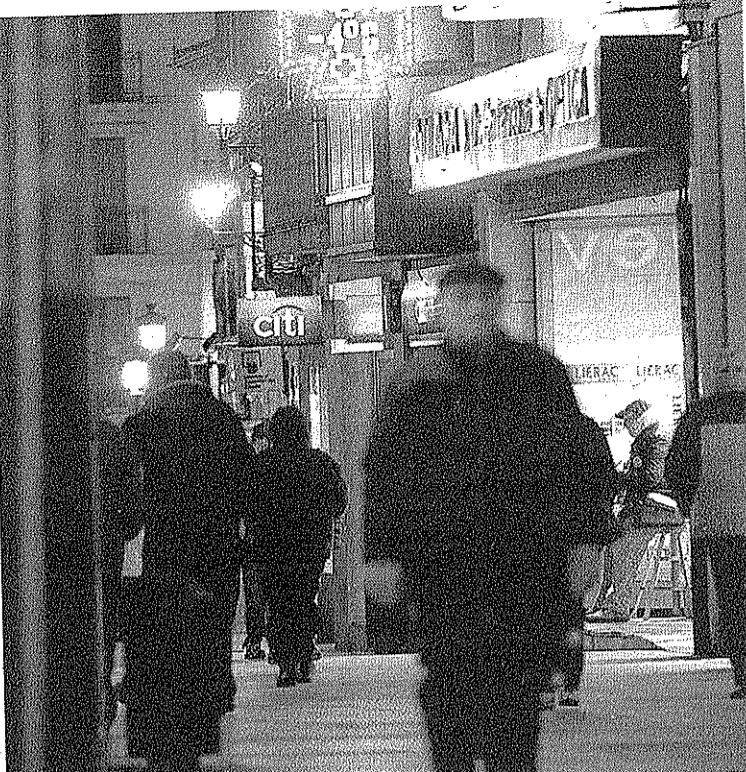
La ola de frío siberiano que desde hoy azota a toda la península dejará en la provincia temperaturas negativas hasta el miércoles

La Aemet espera nevadas intensas para esta noche en casi toda la geografía soriana

SORIA. La Agencia Estatal de Meteorología (AEMET) advierte de que a partir de hoy se producirá un «brusco» descenso de las temperaturas en toda la península debido a la combinación de un anticiclón que está situado sobre las islas británicas y un centro de bajas presiones sobre el Mediterráneo

occidental. Así, durante las primeras horas de la presente jornada entrará por el norte una masa de aire muy frío procedente del continente europeo que se extenderá a toda la península y baleares.

La ola de frío se prolongará hasta el miércoles y también tendrá su notable incidencia en Soria. De he-



Los termómetros permanecerán en valores negativos. MARIANO CASTEJÓN

cho, según explican desde la delegación regional de la Aemet, en la provincia será «el fin de semana más frío de todo el invierno». Los termómetros se desplomarán hasta valores negativos que superarán, incluso, los ocho grados bajo cero.

El «acusado» descenso de las temperaturas se dejará notar sobre

todo a partir de las últimas horas del día. La jornada arrancará con precipitaciones en forma de lluvia pero la cota de nieve caerá de los 1.500 a los 500 metros. «Las primeras nevadas se registrarán desde las 21.00 horas, cuando se activará la alerta por nieve en dos zonas geográficas de la provincia, la de la

Cordillera Ibérica, donde se podrían acumular hasta 10 centímetros de nieve, y la de la Meseta, donde caerán hasta tres centímetros», explican en la Aemet en referencia a las predicciones para esta noche.

En cuanto a mañana, comentan, las precipitaciones no serán tan intensas pero el frío ya será mucho más notable. El mercurio caerá hasta los ocho grados bajo cero aunque «puntualmente» en las zonas en que el aire frío se quede más concentrado se podrán registrar temperaturas aún más bajas. Podrían registrarse también nevadas si bien de manera «débil» y fundamentalmente en los puntos más altos de la Cordillera Ibérica. «Algo podría llegar a la zona de la capital pero de forma insignificante», aseguran en la Aemet.

La situación se mantendrá similar durante los siguientes días, cuando el frío seguirá siendo intenso y se podrán dar precipitaciones pero en forma de lluvia.

En otro sentido, el viento de componente norte arreciará entre el sábado y el lunes, lo que dará lugar a una sensación térmica de frío con temperaturas más bajas a la indicada por los termómetros.

Aunque el tiempo inestable continuará buena parte de la próxima semana, a partir del miércoles tienden a suavizarse las temperaturas, por lo que el episodio de tiempo adverso finalizará este día.

ÓSCAR ESTEBAN SANZ

Vibo Viajes mantiene 'abierta' su oficina sólo para las dudas de los clientes con reserva

Ha contactado con el 100% de ellos y solamente dos habrían perdido su viaje tras la quiebra del grupo Orizonia

SORIA. La única oficina que Vibo Viajes mantiene en Soria ha contactado ya con el 100% de sus clientes afectados por la declaración en preconcurso de acreedores de Orizonia, grupo al que pertenece. «Solamente dos personas

de Madrid se han quedado sin su viaje»; las demás reservas se han podido solucionar «gracias a la ayuda del resto de agencias de viaje de Soria, que han asumido muchas» de ellas o a que los clientes han abonado las cuantías directamente al proveedor, por lo que «casi el 100% estaría en vías de solución», según informó ayer el director de oficina, Luis Baeza.

Por el momento el establecimiento se mantiene 'abierto' para solventar solamente las dudas que puedan tener los clientes con

reservas previas, pues no pueden realizar nuevas transacciones.

Ayer fuentes de la compañía confirmaron que las 950 agencias de Vibo Viajes en España y Portugal se cerrarían al público desde hoy. Los empleados están recibiendo cartas para que se cojan permisos retribuidos o días de vacaciones, algo que se confirmó desde Soria, aunque aquí no se hará, porque sus dos trabajadores tratan con denuedo «dar solución a los clientes». Los sindicatos habrían solicitado a la dirección de

Vibo Viajes que la empresa adoptara esta medida para salvaguardar la integridad física de los empleados dada la situación de tensión que se está viviendo en algunas zonas. Sin embargo, en Soria no se ha llegado a este extremo, confirmó Baeza. Es más, agradeció la «comprensión» y «ánimos» que la clientela había prestado a los dos empleados que mantienen la oficina y quienes ahora no piensan en su futuro, sino en solventar los problemas de los clientes.

S.L.O.

El PSOE busca en las Cortes una «marca de imagen» para los lugares de esquí

La petición se completa con otra Proposición No de Ley para articular un Plan de Convergencia Turística

SORIA. Se trata de «impulsar un recurso turístico deportivo», poco promocionado por la Junta a juicio del PSOE. Los socialistas presentarán por ello una Proposición No de Ley en las Cortes para crear una «marca de imagen» para todos los lugares donde se práctica el esquí, es decir, estaciones y puntos de nieve. Ello conllevaría que la

Comunidad se comprometa a «hablar con todos y cada uno» de los responsables de los espacios para hacer posible «vender la marca esquí y la marca ocio recreativo», señaló el procurador Javier Muñoz. La cifra de «más de medio millón» de esquiadores que anualmente acuden a Castilla y León «se puede incrementar», opinó el procurador, como demuestran planes y promociones similares de otras comunidades, como Aragón.

Esta iniciativa en las Cortes no será la única relacionada con el turismo que los socialistas presentarán. El portavoz de la Comisión de Cultura y Turismo, José



Javier Muñoz. MARIANO CASTEJÓN

Ignacio Martín Benito, visitó ayer Soria para presentar otra Proposición, relacionada con la necesidad de articular un Plan de Convergencia Turística que especialmente atienda al declive de llegadas y pernoctaciones en las pro-

vincias de Soria, Ávila, Palencia, Zamora y Segovia. Estas cinco provincias se sitúan entre las diez que menor número de entradas registró en toda España en los últimos tiempos. «No se trata de un problema de recursos», señaló el portavoz, pues los hay «abundantes». El problema es de «aprovechamiento y promoción», que debe ser «continuada y sostenida». Entre otras deficiencias señaló cómo Soria y Zamora han sido «excluidas sistemáticamente» en las últimas campañas de la Junta.

En tales provincias, los mensajes que se lanzan al viajero son «negativos», potenciando las «debilidades del sector». Por ejemplo, en Soria no hay un palacio de congresos ni un museo regional, refirió, y en buena parte de los posibles BIC están incoados los expedientes, pero no cerrados. Por otra parte, los cierres de servicios de urgencias en localidades pue- den retraer al turista.

J.A.C.

25 inscritos en las II Jornadas de la Tapa de la Cuchara

SORIA. Un total de 25 establecimientos se han inscrito ya en las II Jornadas de la Cuchara-II Concurso Provincial de la Tapa de la Cuchara que se celebran del 16 al 24 de marzo en la provincia de Soria. La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) organiza por segundo año consecutivo este evento gastronómico en el que el público podrá degustar al precio de un euro pequeñas tapas de cuchara servidas en una cazuelita de barro. Alrededor de 20.000 tapas sirvieron los 37 establecimientos que tomaron parte en esta cita el pasado año. El plazo abierto de inscripción para los establecimientos interesados finaliza mañana viernes 22 de febrero.

Entre las novedades de la presente edición, Asohtur prevé repartir unos 24.000 desplegables informativos de las Jornadas de la Cuchara en los domicilios sorianos. Al mismo tiempo, en el portal de internet de la entidad y en las aplicaciones para teléfonos móviles que está previsto realizar para estas Jornadas, el público podrá encontrar este año una detallada información de cada uno de los establecimientos participantes y de sus creaciones culinarias. También se incluye un apartado para advertir si los ingredientes empleados están contraíndicados para grupos de personas como aquellos intolerantes al gluten, etcétera.

HERALDO

Buscador de abc
buscador Buscar

Noticias agencias

Unas jornadas gastronómicas promocionarán en Soria las tapas de cuchara

26-02-2013 / 10:00 h EFE

Unas jornadas gastronómicas, que se celebrarán del 16 al 24 de marzo en la provincia de Soria, promocionarán las tapas de cuchara.

Se han inscrito 31 establecimientos que darán vida a las II Jornadas de la Cuchara en la provincia de Soria, organizadas por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR).

El público podrá degustar, al precio de un euro, pequeñas tapas de cuchara servidas en una cazuelita de barro.

Alrededor de 20.000 tapas sirvieron los treinta y siete establecimientos que tomaron parte en esta cita el pasado año, según la información facilitada hoy por ASOHTUR.

Entre las novedades de la presente edición, está previsto repartir alrededor de 24.000 desplegables informativos de las Jornadas en los domicilios sorianos y, al mismo tiempo, en el portal de internet de ASOHTUR y en las aplicaciones para teléfonos móviles que se pondrán a disposición de los usuarios.

Noticias relacionadas

- [Un trueque con sabor de alta cocina](#)

Entre los 17 restaurantes andaluces que participarán hay cinco cordobeses que son Bodegas Campos, El Choco, La **Cuchara** de San Lorenzo, Mesón de Juan Peña y el Horno Don Roldán, además de la ...

- [Arrancan en Mora las VIII jornadas del aceite de oliva virgen](#)

Además, los participantes en las **Jornadas** entrarán en un concurso para varias cenas en el restaurante que resulte ganador del concurso de Menús. Las **jornadas** se encuentran entre las ...

- [«Kilochef» recoge 6.000 kilos de comida para el Banco de Alimentos](#)

Para degustar una de sus **tapas**, había que entregar a cambio comida. Incluso, tal y como destacó Cabello, «se ha quedado gente sin poder entrar», ya que se agotaron todas las **tapas** que ...

- [La Trufa Negra, la gran protagonista en la Feria de Abejar](#)

Más del 30 por ciento de la producción nacional de trufa negra y el 5 por ciento de la que se consume en el mundo proviene de **Soria**.

- [Abejar, «capital» de la Trufa Negra](#)

También contarán con degustaciones de **tapas** elaboradas con Trufa Negra como los huevos trufados.

3

Por comunidades

[Andalucía](#)

[Aragón](#)

[Baleares](#)

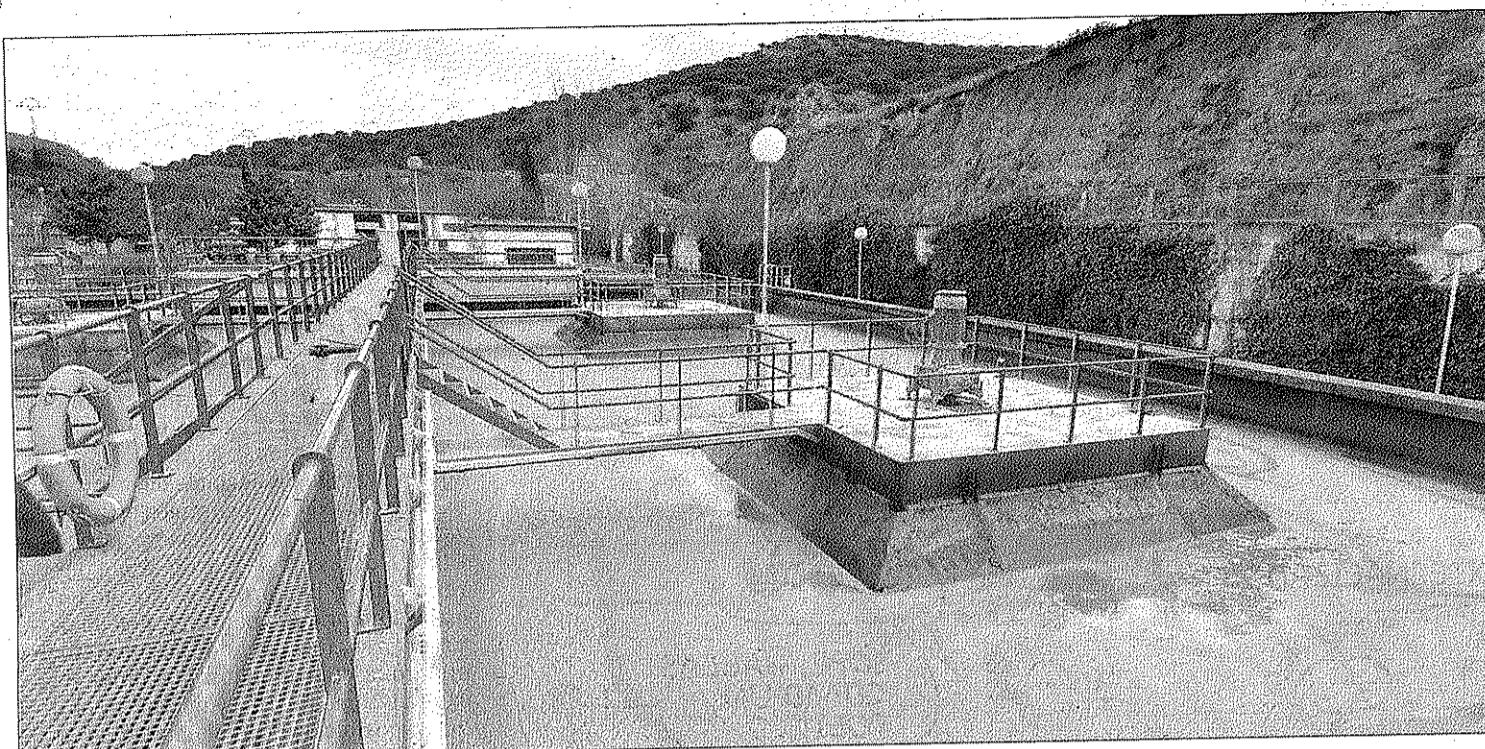
[Cantabria](#)

[Castilla La Mancha](#)

[Castilla y León](#)

SORIA

>LA CAPITAL

100
Soria

La actual depuradora de aguas de la capital. / ÁLVARO MARTÍNEZ

AcuaNorte niega que se pueda licitar la depuradora antes de firmar el convenio

● La sociedad pública asegura que no se puede hacer ningún trámite administrativo hasta que no se firme el acuerdo con los consistorios

B.S. / Soria

Fuentes de AcuaNorte aseguraron ayer que la nueva depuradora de Soria no se puede licitar hasta que no se firme el convenio con los ayuntamientos de la capital, Los Rábanos y Golmayo. Pese a que desde el Ayuntamiento de Soria han insistido en las últimas semanas en que AcuaNorte podría ir realizando trámites administrativos para poder avanzar en el proyecto y que se puedan cumplir los plazos, fuentes de la sociedad pública negaron ayer que «se pueda realizar alguna actividad o trámite administrativo relacionado con la depuradora (licitaciones, expropiaciones, etc.) hasta que no se firme el convenio con los ayuntamientos beneficiarios».

El hecho de que AcuaNorte asegure que no se puede avanzar en la tramitación de la nueva depuradora hasta no alcanzar un acuerdo con los tres municipios implicados en el proyecto, hace más necesario si cabe la firma de ese convenio que permitiría desbloquear el proyecto y que la sociedad pública pudiese ir realizando los trámites necesarios para sacar el proyecto

adelante y llegar a justificar los fondos europeos antes del 31 de diciembre de 2015. A parte de la licitación, otros de los trámites que han reclamado desde el Consistorio capitalino son la declaración de impacto ambiental o el inicio de las expropiaciones de los terrenos de más de 100 propietarios.

Respecto a la contestación que AcuaNorte tiene que dar a los ayuntamientos sobre su última propuesta, desde la sociedad públ-

Desencuentro

>En los últimos meses han sido varios los desencuentros entre el Ayuntamiento de Soria y AcuaNorte. El proyecto de la depuradora vivió ayer un nuevo capítulo cuando la sociedad negó las declaraciones de los responsables municipales asegurando que no se puede licitar sin firmar el convenio.

ca no aclararon cuando se emitirá una respuesta a los municipios ni tampoco por qué se está dilatando tanto. El último borrador del convenio elaborado por los ayuntamientos de Soria, Los Rábanos y Golmayo fue remitido a AcuaNorte el pasado 5 de febrero y aunque desde el Consistorio capitalino aseguraron hace dos semanas que la contestación sería inminente, ayer confirmaron que todavía no les ha llegado ninguna respuesta.

Con el tiempo en contra

B.S.

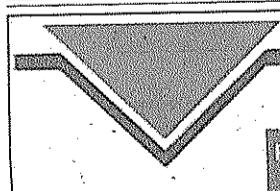
El proyecto de la depuradora se ha centrado en los últimos meses en la firma del convenio entre los ayuntamientos de Soria, Los Rábanos y Golmayo y AcuaNorte. Meses de diálogo e intercambio de propuestas entre ambas partes en los que todavía no se ha llegado a un punto de

acuerdo pero contra los que sigue corriendo el tiempo de un proyecto que está financiado al 80% por los fondos europeos. Fondos que deben estar justificados a 31 de diciembre de 2015 y que obligan a agilizar el proyecto y actuar con la máxima celeridad para no poner en riesgo una infraestruc-

tura, presupuestada en unos 55 millones de euros, y absolutamente necesaria para la capital. El problema es que los ayuntamientos no están dispuestos a aceptar algunos de los aspectos marcados por AcuaNorte en el convenio remitido a finales del mes de noviembre como por ejemplo

tener que asumir el 50% de los gastos no elegibles, esto es, de la parte de la obra que reste por ejecutarse a 31 de diciembre de 2015.

Una condición inasumible por los ayuntamientos, ya que no pueden asumir un gasto que no está cuantificado, y que está suponiendo el problema fundamental en la firma del convenio con la sociedad pública.



SUMINISTROS TRANSCOSE S.L.



RECAMBIO Y MAQUINARIA PARA AUTOMOCIÓN

Polígono Las Casas C/E-1, Parcela 47 - SORIA. Tel.: 975 220998 - Fax.: 975 240482

CUELLAR

CANTALEJO

SEGOVIA

ÁVILA

ARENAS DE SAN PEDRO

921 14 26 06

921 52 16 26

921 42 87 17

920 22 53 00

920 37 23 90

www.transcose.com

suministros@transcose.com

CONFERENCIA DE PRENSA DE LOS LÍDERES EN DISTRIBUCIÓN

LÍDERES EN DISTRIBUCIÓN

suministros@transcose.com

31 locales participan en las II Jornadas de la Cuchara

Soria

Un total de 31 establecimientos de la provincia de Soria tomarán parte finalmente en las II Jornadas de la Cuchara que se celebran del 16 al 24 de marzo en la provincia una vez se cerró el plazo de inscripción. Del conjunto de bares, restaurantes y hoteles que presentarán una tapa para tomar con cuchara en esta cita gastronómica que organiza por segundo año consecutivo Asohtur, 27 de ellos están ubicados en la ciudad de Soria mientras que los 4 restantes se distribuyen por pueblos de la geografía soriana.

En torno a 20.000 tapas fueron consumidas en 2012 por consumidores que este año, entre las novedades que descubrirán, se encuentra la información sobre si cada una de las tapas ofrecidas es apta para celíacos. En los próximos días, Asohtur prevé distribuir en los hogares sorianos unos 24.000 desplegables informativos de las Jornadas. Además y de la misma forma que con la Semana de la Tapa Micológica que organiza la Agrupación en otoño, las Jornadas de la Cuchara también dispondrán de una aplicación para teléfonos móviles con tecnología Android. Con esta aplicación gratuita, aquellas personas que la descarguen encontrarán una útil ayuda con la que ubicar por GPS cada uno de los bares participantes, descubrir la minuciosa receta y los ingredientes de las tapas y votar por la tapa favorita para elegir así a la 'Mejor Tapa de Cuchara Popular'.

Todas las personas que dejen su voto para este galardón, tanto a través de la aplicación para teléfonos móviles como desde la página web de Asohtur (www.asohtur.com) optarán al sorteo de distintos regalos. Además del premio para profesionales de la 'Mejor Tapa de Cuchara Popular', el Concurso recoge también como en la pasada edición el galardón a 'Mejor Tapa de Cuchara', seleccionado por un jurado que designará en función de distintos criterios las tres mejores tapas de cuchara.

El tiempo en Soria

-2°C Hoy
12 km/h 0° | -4°

[Poner como página de inicio](#)[Conéctate con nosotros](#)

- S#1
- Inicio
- S#2

feb 26.13

Los 31 establecimientos que entrarán en la Semana de la Tapa de la Cuchara

31 establecimientos de la provincia de Soria tomarán parte finalmente en las II Jornadas de la Cuchara- II Concurso Provincial de la Tapa de la Cuchara que se celebran del 16 al 24 de marzo en la provincia de Soria una vez se cerró el pasado viernes 22 de febrero el plazo de inscripción. Del conjunto de bares, restaurantes y hoteles que presentarán una tapa para tomar con cuchara en esta cita gastronómica que organiza por segundo año consecutivo ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo), 27 de ellos están ubicados en la ciudad de Soria mientras que los cuatro restantes se distribuyen por pueblos de la geografía soriana.

En torno a 20.000 tapas fueron consumidas en 2012 por consumidores que este año, entre las novedades que descubrirán, se encuentra la información sobre si cada una de las tapas ofrecidas es apta para celiacos.

En los próximos días, ASOHTUR prevé distribuir en los hogares sorianos unos 24.000 desplegables informativos de las Jornadas. Además y de la misma forma que con la Semana de la Tapa Micológica que organiza la Agrupación en otoño, las Jornadas de la Cuchara también dispondrán de una aplicación para teléfonos móviles con tecnología Android. Con esta aplicación gratuita, aquellas personas que la descarguen encontrarán una útil ayuda con la que ubicar por GPS cada uno de los bares participantes, descubrir la minuciosa receta y los ingredientes de las tapas y votar por la tapa favorita para elegir así a la 'Mejor Tapa de Cuchara Popular'.

Todas las personas que dejen su voto para este galardón, tanto a través de la aplicación para teléfonos móviles como desde la página web de ASOHTUR (www.asohtur.com) optarán al sorteo de distintos regalos.

Además del premio para profesionales de la 'Mejor Tapa de Cuchara Popular', el Concurso recoge también como en la pasada edición el galardón a 'Mejor Tapa de Cuchara', seleccionado por un jurado que designará en función de distintos criterios las tres mejores tapas de cuchara.

Establecimientos

- 1 BAR APOLONIA, Soria
- 2 BAR EL PRÍNCIPE, Soria
- 3 BAR PATATA, Soria
- 4 BAR DON QUIJOTE, Soria
- 5 BAR RESTAURANTE ALCORES, Soria
- 6 BAR RESTAURANTE CASA ARÉVALO, Soria
- 7 BAR RESTAURANTE CASA TOÑO, Las Casas
- 8 BAR RESTAURANTE EL CORZO, Soria
- 9 BAR RESTAURANTE EL VENTORRO, Soria

Miér 27 de febrero de 2013

Suscríbase a nuestro newsletter

usuario	<input type="text"/>
email	<input type="text"/> >

Contacto
Quiénes somos
Contratar publicidad
Clasificados gratis

Soria, tierra de poetas



En las oficinas, comprobando los datos del pantano. Foto: Farizano

febrero un poco antes de mediodía) al 55,29%. Con un perímetro de aproximadamente 65 kilómetros, una superficie de casi 2.300 hectáreas, una profundidad de 35 metros si estuviera lleno a la altura de la presa y una capacidad de 250 hectómetros cúbicos (250.000 millones de litros), es posible precisar hasta la centésima el porcentaje de agua que ... Seguir

Las interioridades de la presa de La Cuerda del Pozo: El agua que bebemos y nos riega

El pantano estaba a comienzos de la semana pasada (el lunes 18 de



- 10 BAR RESTAURANTE FOGÓN DEL SALVADOR, Soria
- 11 BAR RESTAURANTE GAROA, Soria
- 12 BAR RESTAURANTE IRUÑA PLAZA, Soria
- 13 BAR RESTAURANTE LA CEPA, Soria
- 14 RESTAURANTE MESÓN DEL CASTELLANO, Soria
- 15 BAR RESTAURANTE SANTO DOMINGO II, Soria
- 16 CAFÉ BAR PLAZA, Soria
- 17 CAFÉ DEL ROSEL, Soria
- 18 CAFÉ LATINO, Soria
- 19 CAFETERÍA TAURO, Soria
- 20 CAFETERÍA TRIBECA, Soria
- 21 CERVECERÍA EL TEMPLO, Soria
- 22 CERVECERIA SAN FRANCISCO, Soria
- 23 HOSTAL BAR LA VITORINA, Soria
- 24 HOSTAL RESTAURANTE LA POSADA, Soria
- 25 HOTEL CIUDAD DE SORIA, Soria
- 26 PARADOR DE TURISMO ANTONIO MACHADO, Soria
- 27 TABERNA CAPOTE, Soria
- 28 TABERNA CASCANTE, Soria
- 29 HOTEL RESTAURANTE ANTONIO, Almazán
- 30 HOTEL VILLA DE ALMAZÁN, Almazán
- 31 HOTEL RURAL LOS VILLARES, Los Villares de Soria

Compartir





Instalaciones eléctricas y multiservicios
Instalaciones industriales
Energías renovables y medioambiente
Sistemas de elevación
Ingeniería y telecomunicaciones
Calefacción



SAGA
ELECTRICIDAD



Teléfonos: 975 223 355 y 975 230 615. SORIA-42005 administracion@sagaelectricidad.com

sorianoticias.com

27 de febrero de 2013

Buscar

PORTADA	CAPITAL	PROVINCIA	DEPORTES	+ NOTICIAS	SERVICIOS	TURISMO
Soria Rural Universidad - Juventud Cultura - Ocio Clasificados Opinión Reportajes Casas de Soria	f	t				

Las II Jornadas de la Cuchara ofrecerán sus tapas en 31 establecimientos de Soria

Los celiacos podrán saber si los platos son aptos para su propio consumo gracias a la información facilitada en este evento que organiza ASOHTUR del 16 al 24 de marzo.

Redacción / Treinta y un establecimientos de la provincia de Soria tomarán parte finalmente en las II Jornadas de la Cuchara- II Concurso Provincial de la Tapa de la Cuchara que se celebran del 16 al 24 de marzo en la provincia de Soria una vez se cerró el pasado viernes 22 de febrero el plazo de inscripción. Del conjunto de bares, restaurantes y hoteles que presentarán una tapa para tomar con cuchara en esta cita gastronómica que organiza por segundo año consecutivo ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo), 27 de ellos están ubicados en la ciudad de Soria mientras que los 4 restantes se distribuyen por pueblos de la geografía soriana.

En torno a 20.000 tapas fueron consumidas en 2012 por consumidores que este año, entre las novedades que descubrirán, se encuentra la información sobre si cada una de las tapas ofrecidas es apta para celiacos.

En los próximos días, ASOHTUR prevé distribuir en los hogares sorianos unos 24.000 desplegables informativos de las Jornadas. Además y de la misma forma que con la Semana de la Tapa Micológica que organiza la Agrupación en otoño, las Jornadas de la Cuchara también dispondrán de una aplicación para teléfonos móviles con tecnología Android. Con esta aplicación gratuita, aquellas personas que la descarguen encontrarán una útil ayuda con la que ubicar por GPS cada uno de los bares participantes, descubrir la minuciosa receta y los ingredientes de las tapas y votar por la tapa favorita para elegir así a la 'Mejor Tapa de Cuchara Popular'.

Todas las personas que dejen su voto para este galardón, tanto a través de la aplicación para teléfonos móviles como desde la página web de ASOHTUR (www.asohtur.com) optarán al sorteo de distintos regalos.

Además del premio para profesionales de la 'Mejor Tapa de Cuchara Popular', el Concurso recoge también como en la pasada edición el galardón a 'Mejor Tapa de Cuchara', seleccionado por un jurado que designará en función de distintos criterios las tres mejores tapas de cuchara.

ESTABLECIMIENTO LOCALIDAD

- 1 BAR APOLOÑIA Soria
- 2 BAR EL PRÍNCIPE Soria
- 3 BAR PATATA Soria
- 4 BAR DON QUIJOTE Soria
- 5 BAR RESTAURANTE ALCORES Soria
- 6 BAR RESTAURANTE CASA AREVALO Soria
- 7 BAR RESTAURANTE CASA TOÑO Las Casas
- 8 BAR RESTAURANTE EL CORZO Soria
- 9 BAR RESTAURANTE EL VENTORRO Soria
- 10 BAR RESTAURANTE FOGÓN DEL SALVADOR Soria
- 11 BAR RESTAURANTE GAROA Soria
- 12 BAR RESTAURANTE IRUÑA PLAZA Soria
- 13 BAR RESTAURANTE LA CEPA Soria
- 14 RESTAURANTE MESÓN DEL CASTELLANO Soria
- 15 BAR RESTAURANTE SANTO DOMINGO II Soria
- 16 CAFÉ BAR PLAZA Soria
- 17 CAFÉ DEL ROSEL Soria
- 18 CAFÉ LATINO Soria
- 19 CAFETERIA TAURO Soria
- 20 CAFETERÍA TRIBECA Soria
- 21 CERVECERÍA EL TEMPLO Soria
- 22 CERVECERIA SAN FRANCISCO Soria
- 23 HOSTAL BAR LA VITORINA Soria
- 24 HOSTAL RESTAURANTE LA POSADA Soria
- 25 HOTEL CIUDAD DE SORIA Soria
- 26 PARADOR DE TURISMO ANTONIO MACHADO Soria
- 27 TABERNA CAPOTE Soria
- 28 TABERNA CASCANTE Soria
- 29 HOTEL RESTAURANTE ANTONIO Almazán
- 30 HOTEL VILLA DE ALMAZAN Almazán
- 31 HOTEL RURAL LOS VILLARES Los Villares de Soria

[Twittear](#)

[Cambiar](#)

Otras noticias de CAPITAL

CSI-F rechaza la tasa que impide cubrir sólo el 10% de las vacantes de los maestros jubilados

STE pide convocatorias de plazas de maestro más amplias

La Junta convoca 176 plazas al cuerpo de maestros

El Ayuntamiento aclara que no está haciendo ninguna encuesta telefónica con preguntas sobre la situación económica, y la venta de objetos de segunda mano

Condenado un ciudadano boliviano a 15 años de cárcel por abusos sexuales a su hija menor durante varios años

El PSOE denuncia el "recorte radical" de inversiones de Junta y Gobierno en Soria

Alumnos del Máster de Gestión Cultural de la Complutense se reunirán con colectivos sorianos

La Policía anima a la colaboración ciudadana para evitar más robos de viviendas

El PP denuncia la falta de transparencia en la contratación del Salón de Navidad, con una adjudicación directa

El PP se reúne con la Cámara de Comercio para abordar el futuro del Campus y el desarrollo del polígono de Valcorba

OPINIÓN

*Editorial
Tribunas y Cartas
Columnistas*

Carlos Cortés

Carlos González

El cirujano en funciones

Fernandito Calpena

Jone Vega

Jose Luis Chain Garcia

Marcos Martínez

La nieve y el hielo condicionan el tráfico rodado en toda la provincia

Activada otra vez la fase de alerta ante la posibilidad de que se registren nevadas

SORIA. La nieve intermitente y el hielo condicionaron durante la jornada de ayer el tránsito rodado en casi toda la provincia. A primera hora de la mañana la Junta de Castilla y León recomendaba «circular con precaución» en una treintena de puntos. Entre ellos, la SO-830 entre Vinuesa y La Rioja, la SO-650 en Oncala, Gómara, Duruelo, Garraí y Moncayo. De hecho, un total de 21 escolares de los centros educativos de Ólvega y Ágreda no pudieron asistir a clase por las inclemencias meteorológicas.

La ola de frío que desde el pasado viernes azota a la península dejó sentirse nuevamente ayer en la provincia. Los termómetros no sobrepasaron los tres grados y durante gran parte del día se establecieron en valores negativos. Lubia registró la temperatura más baja de

las estaciones que tiene instaladas la Agencia Estatal de Meteorología (Aemet) en término soriano. Concretamente, -4,3 grados a las 1.00 horas. En el resto de medidores, la mínima quedó así: El Burgo de Osma, -2; Morón de Almazán, -2,7; Lleras, -4,1; La Riba de Escalote, -3,3; Soria, -2,4; Ólvega, -2,8; Almazul, -2,4; Arcos de Jalón, -1,4.

La situación meteorológica será hoy similar. En Soria, según la Aemet, los cielos amanecerán nubosos, con temperaturas mínimas sin cambios y máximas en ligero ascenso, por lo que se moverán entre los -4 y los 6 grados, además de que habrá heladas débiles que serán fuertes en zonas altas.

Por su parte, la Delegación del Gobierno en Castilla y León actuó ayer a las 14.00 horas la fase de alerta en siete provincias de Casti-



La Dehesa, en la capital. LUIS ÁNGEL TEJEDOR

Illa y León (Ávila, León, Palencia, Salamanca, Soria, Valladolid y Zamora), ante la posibilidad de que se produzcan nevadas.

La Agencia de Protección Civil de la Junta de Castilla y León avisó ayer de que las nevadas continuarán en los próximos días en varios

puntos de la Comunidad. También en Soria, donde hasta la mañana de hoy se esperan nevadas de hasta cinco centímetros en el Sistema Ibérico y hasta dos en la meseta. Para mañana se esperan acumulaciones de hasta ocho centímetros.

ÓSCAR ESTEBAN SANZ

Valoradas en 125.000 euros las máquinas robadas junto a la A-15

SORIA. Según informa la Subdelegación del Gobierno, en la mañana de ayer se terminaron de instruir en la Comandancia de Soria las diligencias por el robo de las dos excavadoras que se encontraban estacionadas en el tramo de la A-15 entre Radona y Sauquillo, junto a la localidad de Adradas. Las máquinas han sido valoradas en unos 125.000 euros. No obstante, precisan estas mismas fuentes, continúan las investigaciones para intentar descubrir a los autores de los hechos.

Cabe recordar que a las 20.10 horas del pasado sábado se recibió aviso en el Centro Operativo de Servicios de la Guardia Civil por un posible robo en las obras del tramo Radona-Sauquillo, abierto al tráfico rodado desde 2010.

La patrulla que se personó en el lugar indicado, a la altura del kilómetro 23 de la A-15, observaron que habían sido sustraídas dos máquinas, una retroexcavadora mixta y una máquina pequeña de cadenas.

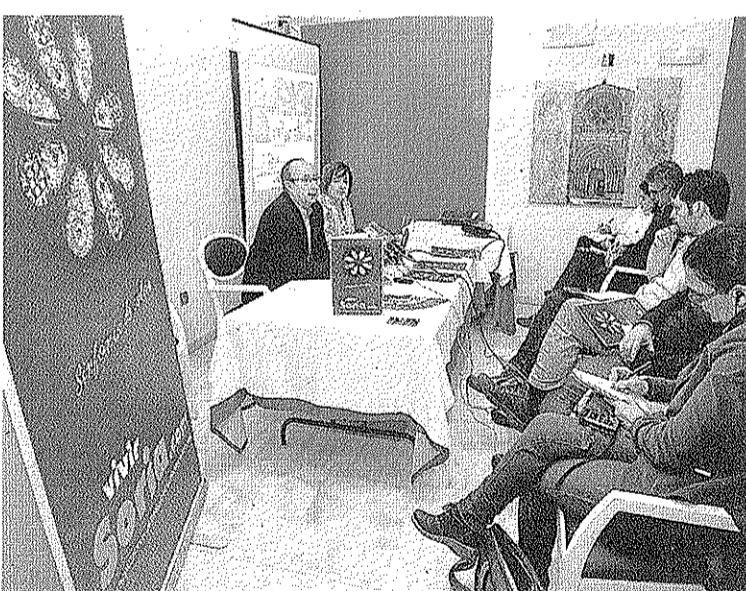
O.E.S.

Nace la comercializadora turística 'Vivir Soria' de la mano de 25 empresas relacionadas con el sector

Entre las propuestas está aprender español y ofrecer la provincia como un gigantesco plató

SORIA. La cohesión de 25 empresas de la provincia de Soria y unos 70.000 euros de inversión han propiciado el nacimiento de la comercializadora turística www.vivirsoria.com, una Sociedad Limitada que tiene entre sus cometidos la «asignatura pendiente» de dar una oferta compacta, pero diversa, que sus promotores entienden faltaba en la provincia. Cuenta con la colaboración de la Cámara de Comercio y la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur).

Para la consecución de este objetivo, además de los paquetes turísticos tradicionales relacionados con la gastronomía y el ocio, los responsables han querido dar un aire original a las sugerencias. Así, hay tres apuestas que pretenden diferenciar el portal de lo realizado hasta ahora, tal y como explicó su director, José María Muñoz. 'Aprender español' tratará de atraer turismo internacional en colaboración con la Cámara de Comercio, tanto en alojamiento con familias como con la oferta de hostelería de la provincia; con 'Sabores de Soria', el internauta puede adquirir delicatessen y productos típicos de la provincia 'on-line'. Mientras, 'Soria, plató de cine' ofrecerá «una serie de servicios a empresas de publicidad»,



Acto de presentación de la comercializadora turística. LUIS ÁNGEL TEJEDOR

para hacerles ver que hay muchos rincones en la provincia «idóneos para poder rodar» en cualquier formato. La imagen del portal es el rosetón de la iglesia de Santo Domingo, en la capital, como metáfora de la «sinfonía de colores» de la diversidad paisajística de la provincia. La intención es que el viajero, una vez que consulte los paquetes turísticos, «experimente sensaciones».

El director de la comercializadora turística se mostró entusiasmado con esta apuesta que nada tiene que ver con lo emprendido hace años por Soria y Turismo, cuyo proceso está estancado, según indicó la presidenta de Asohtur, Yolanda Santos. Muñoz, director de producto de la extinta Soria y Turismo, indicó que este proyecto «es mucho más humilde»; es más, «no va a tener accionistas ni aportaciones». En definitiva, una empresa «autogestionable, que se mueva mucho y esté muy viva».

S.L.O.

El número de pensionistas se situó en 22.376 en febrero

SEGURIDAD SOCIAL. El número de pensiones en Soria se situó en 22.376 en febrero, un 0,4% menos con respecto a febrero de este año, según los datos aportados en la jornada de ayer por el Instituto Nacional de la Seguridad Social (INSS) del Ministerio de Empleo y Seguridad Social. La pensión media en esta provincia es de 782,30 euros al mes, lo que supone un incremento del 3,5% con respecto al mes anterior.

Eucaristía de acción de gracias por Benedicto XVI

MAÑANA EN LA CAPITAL. La Diócesis de Osma-Soria se une a la Iglesia universal para agradecer al Santo Padre Benedicto XVI sus «luminosos ocho años de Pontificado», según manifiesta el obispo de Osma-Soria, Gerardo Melgar Viciosa. Toda la comunidad diocesana se reunirá en la parroquia de El Salvador, en la capital de la provincia, mañana jueves 28 de febrero a partir de las 19.00 horas.

31 negocios en la nueva edición de las Jornadas de la Cuchara

HOSTELERÍA. 31 establecimientos de la provincia de Soria tomarán parte finalmente en las II Jornadas de la Cuchara- II Concurso Provincial de la Tapa de la Cuchara que se celebrarán del 16 al 24 de marzo en la provincia de Soria una vez se cerró el pasado viernes 22 de febrero el plazo de inscripción. De ellos, 27 están ubicados en la ciudad de Soria mientras que los cuatro restantes se distribuyen por pueblos de la provincia.

Las hipotecas sobre viviendas caen en 2012 un 3,6%

ECONOMÍA. El número de hipotecas sobre viviendas constituidas en Soria Castilla y León durante el pasado año se situó en 863, cifra que supone un descenso del 3,6% con respecto a las registradas en 2011, que alcanzaron las 2.896. Este retroceso fue muy inferior al 33,1% de la región y al 32,89% contabilizado en el conjunto de España. El capital suscrito, por contra, creció en la provincia de 91,6 a 94,9 millones de euros.

El servicio Atendo de Renfe asistió en 2012 a dos discapacitados

ATENCIÓN. El Servicio de Atención y Asistencia a viajeros con discapacidad o movilidad reducida de Renfe (Servicio Atendo), que realiza personal especializado de Facility Services Alientis, atendió el año pasado a 2.706 personas en Castilla y León. Por provincias, permitió atender a 893 personas en Valladolid, 485 en León, 347 en Ávila, 327 en Burgos, 220 en Salamanca, 218 en Palencia, 175 en Segovia, 39 en Zamora, y dos en Soria.

>IMPRESIONES

Grupos de Acción Local

LA DIPUTACIÓN Provincial de Soria anunció ayer que apoyará a los cuatro Grupos de Acción Local de la Provincia de Soria, Adema, Tierras sorianas del Cid, Proynerso y Asopiva, lo que supone una buena noticia en estos momentos de crisis y con colectivos que suponen una dinamización económica y turística en sus áreas de actuación, por lo que la iniciativa es muy buena. Las ayudas se refieren al mantenimiento de las oficinas, bien en el caso de que los grupos tengan que suscribir pólizas de crédito para adelantar el pago de las ayudas comprometidas a

los promotores del proyecto para pagar los intereses de dichas operaciones. En definitiva, un flotador y un balón de oxígeno en plena crisis económica. El presidente de la institución provincial les trasladó la necesidad de priorizar actuaciones y de una mayor homogeneización de forma que se puedan optimizar los recursos. Al fin y al cabo, los Grupos de Acción Local representan a todos y cada uno de los ayuntamientos y por tanto trabajan en la búsqueda de iniciativas o proyectos para la dinamización de todo el territorio provincial.

LA CHISPA DEL DÍA



VOX POPULI SORIANA

JORNADAS DE LA CUCHARA

Tapas aptas para celiacos

► La mitad de las tapas que se servirán en las II Jornadas de la Cuchara podrán ser consumidas por personas con intolerancia al gluten.

SEGIPSA

Error en el proyecto del Banco de España

▼ Un error en el proyecto en la estructura del inmueble en el que se ubicará un Museo de la Fotografía ha provocado un modificado.

EL SANTERO

Hasta 23 son los colectivos, entre empresas e instituciones, que han firmado el manifiesto de la Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas (Foes) para lograr la implantación de la titulación universitaria de Agroenergética, a la que la Universidad dio el jueves visto bueno a fin

de que forme parte del Plan de Estudios de la Universidad a partir del próximo curso, si bien faltan aún varios escenarios administrativos. El frente de estos 23 colectivos debería constituir un ejemplo para reivindicar justicia que debería ser copiado para otras reivindicaciones.

Incoherencia

EN LOS ÚLTIMOS meses estamos asistiendo a un ejemplo de política mediocre que sufre el ciudadano y en la que el perjudicado es este y la ciudad y provincia en la que vive. En medio de los

tencional de Soria-, lo que menos interesa es que puedan perderse fondos por la diferencia de color político. La capital está bajo la amenaza de los gobiernos regionales y la nación por este motivo y seguramente alguno de estas paralizaciones o bloqueos obedece a este motivo. Esto es parte del juego político, al revés ocurriría probablemente lo mismo, pero, sin embargo, de lo que parece que no se dan cuenta los representantes públicos que el que verdaderamente pierde es el ciudadano al que representan. En medio de este caos que se está padeciendo de paralizaciones y retrasos -el último el de la segunda fase de las márgenes del Duero-, la lucha política podría estar poniendo en serio peligro un proyecto del calado como es el de la depuradora, para el que se cuentan con fondos europeos, lo que en Soria no deja de ser

un peligro ante la imposibilidad de que exista unión para sacar adelante cualquier actuación. Este, el de la depuradora, es el proyecto más sonrojante que en la actualidad hay sobre la mesa -hay otras que empiezan a estar en un situación semejante como el Centro de Día- y todo apunta a que no saldrá adelante. Sin analizar quién puede tener razón -Ayuntamientos o Acuanorte-, lo más curioso del caso y que evidencia como el enfrentamiento existente entre PP y PSOE lleva abortar muchos proyectos, es como en el Ayuntamiento de la capital, el equipo de Gobierno sostiene un planteamiento y el grupo municipal de la oposición otro cuando lo lógico es que ambos mirasen para los intereses comunes de los ciudadanos que son a los que representan y los que podrían quedarse sin depuradora.

CON LUPA

JOSÉ RAMÓN RODRÍGUEZ

recortes que se traducen en cierres -como el de las dos residencias-, eliminación de estudios -el grado de Agrícolas está en serio peligro-, servicios -eliminación de urgencias nocturnas-, paralizaciones -en obras como en el Complejo Asis-

AL LORO

Plazos

Cuando hablamos de proyectos de autovía hablamos de retrasos indefinidos. Cuando la fuente es el Gobierno y aparecen reflejados más de 13 millones de euros para 2015 para el tramo de la autovía entre Almazán y Sauquillo del Campo, siempre queda la duda de que ese puede ser el año para la finalización de este tramo que ahora mismo sigue paralizado. Ahora porque llueve, antes por las bajas temperaturas...



LA MOVIOLA
LUIS PASCUAL

La casa de cristal

AHORA que Pardo no tenía el foco sobre él, una vez que ha llegado a acuerdos con el alcalde de Soria sobre el tema del servicio de bomberos provisional. Ahora que el alcalde de la cabecera del Obispado y Presidente de la Diputación ha calmado a los aguerridos sindicalistas de las residencias de ancianos de la institución, llegando a un acuerdo negociado que da salida a la aspiración de los trabajadores de las residencias de seguir dependiendo de la Diputación y no de perico de los palotes... ha podido pedir cámara y hacerse presente la presunta líder del PP provincial. Con tanto ruido de su segundo y las cantatas constantes de sus otros segundos en el Ayuntamiento, apenas se percibe su voz: Eso sí, se detecta su tono de cabreo, pero de contenido tan genérico que o pierde credibilidad o no llega. ¡Así se las ponían a Fernando VII! Así, a Carlos Martínez que no sale de la Alcaldía de Soria ni aunque le salpique alguna trama de esas que se estilan. Quiero hacer un inciso para aclarar, a propios y hasta a algún extraño, que al rey al que se las ponían era al que he dicho y no a Felipe II, como ahora se ha extendido por ahí. Y que la frase no tiene nada que ver con señoras, sino con bolas de billar: El peor rey que ha tenido España-a mí modesto entender- tenía una camarilla de amigotes que lejos de ser sinceros con él, amigos de verdad, eran tan pelotas que hasta cuando jugaban al billar, lo hacían, no para hacer las carambolas que sabían, sino para simular impericia y que quedasen las bolas para carambola fácil. Hoy sale como una fiera, como siempre, la señora Angulo, pero no para temas municipales donde tanto tiene por hacer y está tan vendida que no tiene espacios para regatear (a cualquier tema que toque le van a contestar con el manido 'y tú más') No. Sale a nivel nacional. Se lo ha dejado a pedir de boca o de bola de billar, el ínclito Félix Lavilla, a la sazón diputado nacional. En su afán por quedarse con todas las cartas, bolas o lo que fuere, ha utilizado unos datos oficiales facilitados por el Gobierno en una respuesta parlamentaria: La Soria Medinaceli se retrasa hasta el 2015. Pero utiliza los datos a medias, pues en la misma respuesta el Gobierno informa del gasto de 25 millones de las expropiaciones atrasadas desde que comenzó la autovía: desde los Rábanos hasta Medinaceli, todo por pagar. No conviene tirar piedras, diputado, cuando se tiene la casa de cristal.

EL MUNDO

DIARIO DE SORIA

SORIANA DE EDICIONES S. A.

PRESIDENTE:
FRANCISCO RUBIO

DIRECTOR:
ALEJANDRO ALMARCHA

REDACTORES JEFES: José Ramón Rodríguez,
Víctor Fermín Moreno y Pilar Pérez.

JEFES DE SECCIÓN: Félix Tello (Deportes),
José Ignacio Ruiz (Maquetación y diseño).

ECONOMÍA: Nuria Fernández
LOCAL: Belén Santos
PROVINCIA: José Sosa
CULTURA: Javier Martín
SUPLEMENTOS: Ana Pilar Latorre.
FOTOGRAFÍA: Valentín Gisande y Álvaro Martínez.

PUBLICIDAD: José Ignacio Arganda (Director Comercial).
ADMINISTRACIÓN: Ana Antón
SUSCRIPCIONES: Yolanda Soriano

IMPRIME: Calprint F.L. Medina del Campo (Valladolid)
Depósito Legal: SO-33-2006

Casi la mitad de las Tapas de la Cuchara, aptas para celíacos

Catorce de las 31 tapas que se servirán dentro de las II Jornadas de la Cuchara de Soria podrán ser consumidas por personas con intolerancia al gluten. Asohtur introduce por primera vez en unas jornadas esta información dirigida a celíacos con el objetivo de que puedan disfrutar de la misma forma de esta cita gastronómica. Estas tapas irán acompañadas de la leyenda y el símbolo universal de 'producto sin gluten'.

Curso gratuito para conductores de autobús

Dentro del plan de acciones formativas que la Asociación Soriana de Transportistas de Viajeros en Autobús (Asotabus) está desarrollando, ha organizado un curso, de carácter totalmente gratuito, para los socios de la Asociación sobre Tacógrafo Digital. El curso de seis horas de duración será el domingo, 10 de marzo, en el Centro de Formación Pablo Rubio de FOES y dará comienzo a las 9.00 horas.

El Hueco organiza un concurso para emprendedores

Del 10 al 12 de mayo de 2013 tendrá lugar en Soria un nuevo concurso para emprendedores, organizado por El Hueco. En esta ocasión, se tratará de un concurso temático dirigido a aquellas personas que tengan una idea de emprendimiento relacionado con las energías renovables y/o la eficiencia energética y le hemos llamando El Hueco Energy Starter (www.elhueco.org/energy). Cuentan con la colaboración del Ceder-Ciemat.

Llega hoy a la Audiencia el musical sobre Juan Pablo II

Hoy se representará en el Palacio de la Audiencia de la capital el musical 'No tengáis miedo', sobre la vida del beato Papa Juan Pablo II. Cerca de un centenar de jóvenes dan vida a un musical totalmente original en la letra y en la música. Las sesiones son a las 17.00 y a las 20.00 horas y la entrada cuesta cinco euros.

Crecen en enero un 150% las sociedades mercantiles

En Soria se constituyeron en enero 10 sociedades mercantiles por un capital de 200.000 euros, cuando un año antes fueron cuatro por 74.000 euros; esto supuso un 150% de incremento. En Castilla y León fueron 304, un 38,2% más.

Un jurado popular decidirá si el presunto homicida de la Zona es culpable

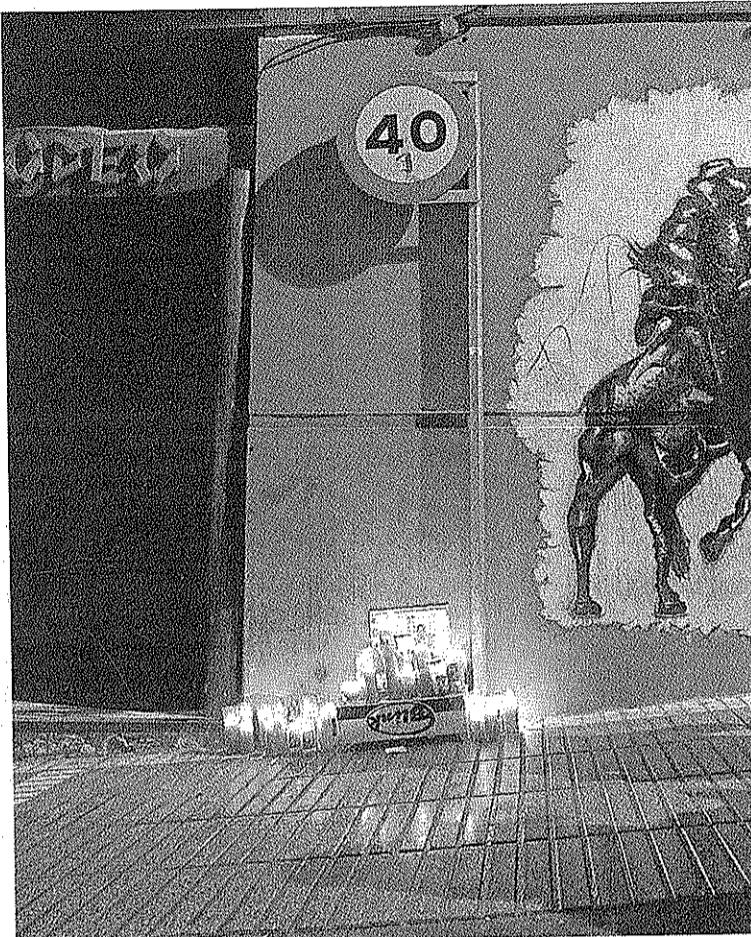
El Juzgado número 1 ya ha incoado el trámite para que las diligencias sigan ese procedimiento

SORIA. Un jurado popular constituido por nueve personas será el encargado de determinar si F.M.B., presunto autor del homicidio de otro joven, P.S.F., es culpable o inocente. Serán pues los ciudadanos quienes se encarguen de enjuiciar al acusado, al que se atribuye el haber apuñalado a un compatriota, de origen dominicano como él, en un discobar de la calle Rota de Calatañazor, en la Zona.

El Juzgado número 1 que tramita las diligencias ya ha incoado el trámite (el pasado jueves) para que éstas continúen por la Ley del Jurado Popular, según confirmaron ayer fuentes de la Audiencia Provincial, que será donde se celebre la vista oral para juzgar al detenido, actualmente en la cárcel de Zuera (Zaragoza).

El jurado popular será elegido a través de un sorteo que se celebrará entre todos los ciudadanos designados ya para participar en este tipo de tribunales durante el bienio 2013-2014. En total serán 36 las personas elegidas como precandidatos. A estos se les remitirá la documentación pertinente para que en el plazo fijado presenten las alegaciones que consideren oportunas para su exclusión del jurado popular. La propia Audiencia Provincial de Soria será la que determine si esas alegaciones están justificadas en una vista oral.

Superado este trámite, tienen que ser al menos 20 las personas disponibles para formar parte del tribunal, si bien hasta el mismo día del juicio no sabrán si continúan. Han de ser nueve titulares y otros dos suplentes que deben estar también presentes durante el tiempo que dure el juicio ante cualquier incidencia.



Unas velas recordaron al fallecido junto a un local de la Zona. M. CASTEJÓN

Estos serán elegidos después de responder a las preguntas de todas las partes en el juicio (Fiscalía, acusación particular y defensa) que deben determinar si los jurados pudieran estar condicionados por cualquier circunstancia.

Sólo culpable o inocente

El jurado popular únicamente decidirá si el acusado es culpable o inocente, puesto que la pena a im-

poner es competencia exclusiva del juez.

Por el momento continúan las diligencias en el Juzgado número 1, pendientes de nuevas pruebas testificales, por lo que aún es pronto para que desde el Ministerio Fiscal se califique el tipo de delito (puede ser considerado asesinato si se estima que existe premeditación por parte del acusado a la hora de cometer el homicidio) y por lo tanto tampoco la

pena que se le debe imponer al detenido.

El juicio, el próximo año

Según indicaron fuentes de la Audiencia Provincial de Soria, una vez que el Juzgado número 1 remita a este órgano superior todas las diligencias del caso se comenzará con el procedimiento de la designación del jurado popular. Aunque la previsión es que las diligencias puedan concluir ya este año, todo indica que no será hasta el próximo cuando se celebre la vista oral, indicaron desde la Audiencia.

Como se recordará, los hechos sobre los que tendrá que decidir el jurado popular sucedieron en la madrugada del 17 de febrero, cuando F.M.B., de 20 años, atacó por la espalda con un cuchillo a P.S.F., de 29, causándole una herida en el glúteo. La víctima se encontraba bailando con su novia en un discobar de la Zona cuando se vio sorprendido por su agresor. A continuación, éste salió corriendo, perseguido por el agredido, que cogió una botella. Ya en el exterior del local se habría producido la puñalada mortal en el pecho que acabó con la vida de P.S.F., quien fue enterrado el pasado 28 de febrero en su país natal, República Dominicana.

El acusado, por su parte, fue trasladado desde la prisión de Soria hasta la de Zuera ya que en la soriana no existe un módulo para preventivos menores de 21 años, con es el caso del detenido. En su declaración ante el juez del número 1, aseguró que no tenía intención de matar a P.S.F. y que si realmente hubiera querido lo habría hecho en el interior del establecimiento.

M.H.

Al acusado se le podría atribuir también un delito de riña multitudinaria por otra pelea

El juez ve indicio delictivo en lo ocurrido en agosto pasado, cuando comenzó la enemistad con la víctima

SORIA. El acusado de matar a un joven en la Zona el pasado 17 de febrero podría enfrentarse a un delito más si así lo considera la Fiscalía. El Juzgado número 3 de Soria ha estimado que existen indicios de un delito de riña multitudinaria, que se atribuiría al detenido, F.M.B. de 20 años de edad, al participar en una pelea que tuvo lugar en agosto del pasado año en un local de ocio, concretamente el discobar Rodeo de la Zona, donde precisamente se produjo el apuñalamiento que le causó la muerte a P.S.F. También se le consideraría autor de destrozos en el establecimiento, lo que conllevaría además una falta de daños.

El juez ha considerado que puede existir delito por la pelea y así se lo trasladará a la Fiscalía, que es quien debe decidir si acusa o solicita nuevas diligencias sobre el caso. El fiscal es el que determina si existe calificación penal e impone, en su caso, las penas que conllevaría, u opta por el sobreseimiento.

F.M.B. podría enfrentarse a una pena de cárcel de entre tres meses y un año, según lo estipula el Código Penal, además de una multa cuya cuantía se fijaría en virtud de la capacidad económica del acusado.

Los hechos que están siendo actualmente valorados judicialmente ocurrieron el 19 de agosto de 2012, en el discobar Rodeo, donde se produjo una pelea en la que el acusado estuvo implicado y por la que fue detenido. También la víctima de apuñalamiento, que en ese momento trabajaba como portero

en el establecimiento. De hecho, la Policía Judicial puso de manifiesto la hipótesis de que esta pelea fuera el origen de la enemistad entre acusado y víctima, que habría derivado en el apuñalamiento del 17 de febrero.

En el transcurso de la pelea también se produjeron daños en el local, según consta en la denuncia, así como el hurto de dinero de la caja registradora. El Juzgado número 3 ha estimado, sin embargo, que no es posible determinar el autor de apoderarse del dinero por lo que no hay ningún imputado por ello. Tampoco por otras lesiones producidas durante la pelea. Se da la circunstancia de que la otra persona que había sido detenida por dichos hechos no sería imputada por cuanto el juez ha decidido que su caso queda sobreseyido y no existen indicios delictivos.

M.H.

PENA

1 Hasta a un año de cárcel podría enfrentarse el acusado F.M.B. como imputado por una pelea que tuvo lugar en el discobar Rodeo de la Zona el 19 de agosto de 2012, en la que también se vio involucrada la víctima, P.S.F., que entonces era portero del establecimiento.

TRÁMITE

1 El Código Penal establece una pena de entre tres meses a un año por el delito de riña multitudinaria.

2 Tras los indicios que ve el juez, deberá ser la Fiscalía quien determine si acusa o decide el sobreseimiento.

>UNIVERSIDAD

El Campus ya dispone de la unidad administrativa para Renovables

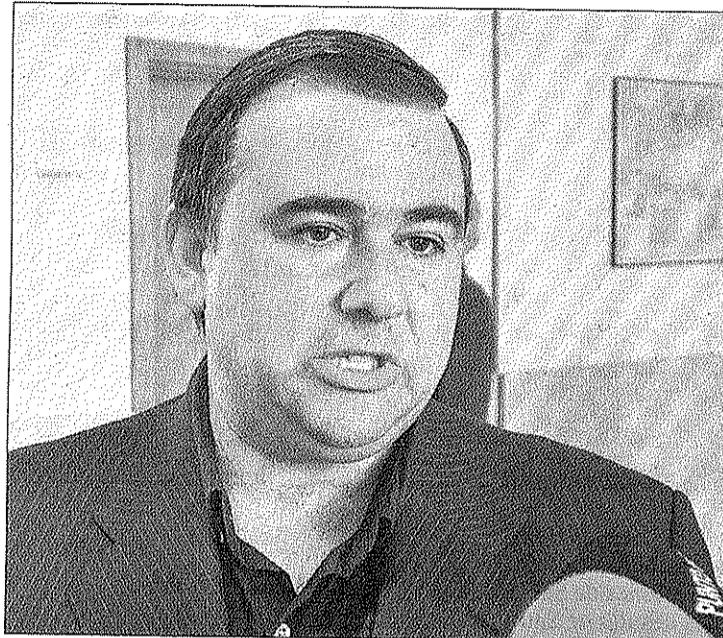
Díez se marca un nuevo objetivo todavía más ambicioso: conseguir el máster

VÍCTOR F. MORENO / Soria

Si la titulación de Agroenergética Renovables comenzara a impartirse mañana la Escuela de Agrarias y el Campus de Soria estaría en disposición de hacerlo, no le pillaría de sorpresa. Así se desprende de las palabras del profesor de la Escuela y portavoz de la plataforma de Defensa del Campus sorianos, Epifanio Díez, quien aseguró que la unidad administrativa está preparada. El visto bueno de la UVa y la casi segura aprobación posterior de la Junta deja a Agrarias ante un panorama bien diferente al mazazo que supuso el anuncio sobre Agrícolas, todavía no certificado sobre el papel.

Díez es consciente de que todo tiene que estar preparado para que la titulación pueda cursarse en el 2013-2014. «La universidad ha dado los pasos necesarios para que así sea, de forma que estamos preparados administrativamente para ello». Correlativamente, Agroenergética Renovables ha trazado un camino que se inició el pasado verano, cuando la Junta conoció la nueva materia de la mano de Agrarias de Soria. Desde ahí ha tenido que ir salvando obstáculos como el plan de estudios, la evaluación por parte de la Universidad, del Consejo de Gobierno, de la UVa, a la espera de la Junta y del Acsucyl. Lo tenemos todo», reitera un satisfecho Díez que ha visto como la presión social da sus frutos a la hora de conseguir que el Campus de Soria pueda incluso reactivarse más.

El primer curso de Renovables puede resultar el más sencillo para encarar, un plan en el que figuran «asignaturas básicas», para posteriormente, en segundo, tercero y cuarto, «meternos más a fondo». Pero más todavía, Díez y la propia Escuela se muestran muy ambiciosos con la nueva titulación, hasta tal punto que su idea ahora es pedir el máster de Renovables. Si ya



Epifanio Díez. / ÁLVARO MARTÍNEZ

LAS FRASES

TITULACIÓN

«Estamos preparados administrativamente para ofrecer el grado de Renovables, hemos dado los pasos necesarios para ello»

MÁSTER

«Hay que ser ambiciosos. Son 60 créditos, un foco directo y una simbiosis perfecta»

AGRÍCOLAS

«No la damos por perdida. Ojalá Mateos reflexione porque 3 titulaciones no sería a coste cero, pero no resultaría caro»

PRESSIÓN

«Para ellos ha podido ser una sorpresa que se hayan vuelto todos los agentes sociales»

de por sí el grado es pionero, un máster colmaría todas las 'ambiciones' del Campus, siempre en sentido positivo. «Hay que ser ambiciosos. Son 60 créditos y la verdad es que se está trabajando en ello». Agrarias lo tiene ya elaborado, en otro ejercicio perfecto de planificación. «Sería un foco directo de unión entre la Universidad, la Junta y las empresas, una simbiosis perfecta, vamos a ser ambiciosos».

DESCUACES Modrego y Antón

CENTRO AUTORIZADO DE VEHÍCULOS

1. Recogida de vehículos
2. Valoración del vehículo.
3. Tramitación de la baja correspondiente.
4. Recogida de chatarra en general.

Ctra. de Gómara s/n - 42200 Almazán (SORIA).
Teléfonos 975 301 330 - 616 480 125 - 616 480 124

presión social ha servido para demostrar que aquí está Soria y que no se le debe quitar nada, todo lo contrario, aplicar una discriminación positiva». Declaraciones como las de Lucas, en el sentido de que había que defender los estudios universitarios de Soria, o de Pos-

«Hemos dado los pasos necesarios para implantar ya Renovables»

da, en la misma línea, dan una idea de la defensa a ultranza de las titulaciones. Y en Renovables, la ilusión es máxima después del espaldarazo de empresas y entidades «desamparados porque no tienen técnicos formados».

3

Jas
Jornadas de la
Cuchara
DEL 16 AL 24 DE MARZO
Soria 2013

Vota tu tapa favorita

ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES

- BAR ALCALDEA
- BAR EL PRINCIPAL
- EL PASTEL
- BAR JUNQUILLO
- BAR RIO ALMOCINA
- BAR RIO CASA NOVA
- BAR RIO CASATON
- BAR RIO EL CONZO
- BAR RIO EL VENTORCO
- BAR RIO EL TORO DEL SALVADOR
- BAR RIO GRANADA
- BAR RIO PLAZA PLAZA
- BAR RIO LA CEPAL
- BAR RIO MESON CASTELLANO
- BAR RIO SANTO DOMINGO
- CAFE BAR PLAZA
- CAFE RIO ROSET
- CAFE KATIAZ
- CAFE TERRA TAURO
- CAFE TERRA TRICESA
- CAFE CERVECERIA EL TEMPLO
- CAFE CERVECERIA SANTO DOMINGO
- HOTEL RIO LA VITORIA
- HOTEL RIO LA POBLADA
- HOTEL CASA DE SORIA
- MARIDAJE DE QUESOS Y MIGAS
- TIENDA CAROLE
- TAVERNA CASA VIEJA

ESTABLECIMIENTOS EN LA PROVINCIA

- HOTEL RIO ANTÓN ALMAGAN
- HOTEL VILLA DE ALMAMAZ
- HOTEL RIO ALLOS VILLAGE LOS ESTANOS

Participa en el sorteo de dos escapadas de fin de semana

f





Autobús de la compañía Alsa en la estación de autobuses de Soria. / VALENTÍN GUISANDE

Alsa eleva el precio del billete interurbano un 3%

El resto de compañías que operan en Soria aún no lo han anunciado

Soria
La compañía Alsa, que cuenta con las líneas de autobuses que unen la capital soriana con Madrid, Pamplona o Logroño, elevó ayer los precios de sus billetes a partir de las 12 de la noche un

4%, según informaron fuentes de la compañía. Este alza en el precio del billete se aplica al autobús regular interurbano, que registrará una subida extraordinaria media del 3% a partir de la jornada de hoy, 9 de marzo, se-

gún consta en una Orden del Ministerio de Fomento a la que se han ido acogiendo las compañías.

Se trata de un incremento de carácter extraordinario que el Gobierno autoriza realizar a las

empresas concesionarias de servicios de transporte público de viajeros en autobús para compensarlos por el encarecimiento del combustible.

«Las importantes variaciones experimentadas en el precio de los combustibles, especialmente desde comienzos de 2010, aconseja proceder a la revisión de las tarifas de los servicios públicos regulares permanentes y de uso general de transporte de viajeros por carretera», indicó la orden ministerial que publica el Boletín Oficial del Estado (BOE).

Al cierre de esta edición, el resto de compañías que operan en Soria y que tienen servicio con otras ciudades españolas no tenían previsto el incremento, probablemente por haber llegado la orden del Ministerio en pleno fin de semana. Estos son los casos de Linecar o Therpasa, quien en cualquier forma también los llevarán a efecto.

La subida tiene lugar en vísperas de las vacaciones de Semana Santa y a menos de un mes de que el próximo 1 de abril el billete de autobús regular interurbano aplique su subida anual automática. Las patronales del ramo venían demandando desde hacía meses aplicar una subida extraordinaria para compensar el incremento de costes que registran por el encarecimiento del combustible. Este aumento excepcional, que inicialmente (el pasado mes de diciembre) se fijó en el 6%, finalmente se ha quedado en el 3% por tratarse de un aumento similar al que se realizó a comienzos de año en los trenes regionales convencionales de Renfe (regionales).

>ASOHTUR

Casi la mitad de las tapas de cuchara, aptas para celíacos

Un total de 14 de las 31 tapas que serán servidas del 16 al 24 de marzo dentro de las II Jornadas de la Cuchara de Soria podrán ser consumidas por personas con intolerancia al gluten. Asohtur introduce por primera vez en unas jornadas esta información dirigida a celíacos con el objetivo de que puedan disfrutar de la misma forma de esta cita gastronómica. Así, en los distintos formatos de divulgación de las Jornadas, tanto en la guía desplegable como en la web de Asohtur o en la aplicación para móviles android que se lanzará próximamente, las tapas aptas para celíacos irán acompañadas de la leyenda y el símbolo universal de 'producto sin gluten'. 'Potaje de lentejas con chipirones y chocolate' o 'Cremoso de Oncala, huevo de calamar, panceta trufada y daditos de pulpo' son dos de las 31 sugerentes creaciones que se podrán degustar del 16 al 24 de marzo.



Un momento de la ofrenda floral a los bomberos fallecidos. / ÁLVARO MARTÍNEZ

>FESTIVIDAD

Los bomberos celebran su patrón

Soria
El cuerpo de bomberos de Soria celebró ayer la festividad de su patrón, San Juan de Dios con varios actos. A primera hora de la

mañana, miembros del cuerpo realizaron una ofrenda floral a los bomberos fallecidos en el cementerio de la capital. Además, durante la mañana asistieron a una

misa en honor a San Juan de Dios que tuvo lugar en la iglesia Nuestra Señora del Pilar. El cuerpo de bomberos de Soria está formado por 36 efectivos.

Las Jornadas Gráficas, del 12 al 15 de marzo

Soria

La Escuela de Arte y Superior de Diseño de Soria celebrará del 12 al 15 de marzo las Jornadas Gráficas 2013. El delegado territorial de la Junta, Manuel López Represa, asistirá a la inauguración que tendrá lugar en la Escuela el próximo miércoles a partir de las 12.00 horas.

Esta edición contará con la participación del fotógrafo Gervasio Sánchez, Premio Nacional de Fotografía, que será el encargado de la ponencia inaugural el 13 de marzo; de la artista plástica Eulalia Valdés y del estudio de diseño Bendita Gloria. Los talleres relacionados con las enseñanzas que se imparten en la Escuela, como 'Diseño Gráfico', 'Ilustración' y 'Fotografía' y una exposición del Type Director's Club, completan la programación de esta cita anual con el diseño, la fotografía y la creación artística.

Los alumnos de la Escuela asistirán también a un taller de ilustración que será impartido por Javier Jaén, colaborador de La Vanguardia, Washington Post o New York Times, titulado el 'Rayo y la luciérnaga'. La diseñadora soriana Lola Gómez Redondo y la fotógrafa soriana Concha Ortega ofrecerán otro de los talleres especializados en ilustración y prensa.

>TRÁFICO

Campaña especial de la DGT sobre el uso del cinturón

Entre los días 11 y 17 de marzo la Dirección General de Tráfico llevará a cabo una campaña especial de concienciación, a través de divulgación de mensajes en medios de comunicación y de intensificación de controles en las carreteras tanto por parte de los agentes de la Agrupación de Tráfico de la Guardia Civil, como de los agentes de las Policias Locales de los Ayuntamientos adscritos a la campaña especial de intensificación de controles del uso del cinturón y de los sistemas de retención infantil. Los agentes de Tráfico aumentarán los controles sobre dicho factor de riesgo, con el objetivo de realizar unos 45.000 controles a conductores que circulen por las carreteras en Castilla y León. No llevar puesto el cinturón de seguridad o no proteger a los menores con los sistemas de retención adecuados son uno de los principales factores de riesgo en la carretera.

[Buscar](#) Buscar en elcatavinos.com Buscar en la Web[Soporte](#) [Usuarios](#) [Alojamientos](#) [Bodegas](#) [Restaurantes](#) [Empresas Agroalimentarias](#) [Tu Panel de Cata](#) [Contacto](#) [Publicidad](#)[El Cata Vinos](#) [Inicio](#) [Actualidad](#) [Enoturismo](#) [Gastronomía](#) [Enología y Viticultura](#) [Alojamientos](#) [Tienda](#) [Cerveza](#) [Fotogalerías](#)

Martes - 12 - Marzo - 2013

[Actualidad](#) [Entrevistas](#) [Con Nombre Propio](#) [Internacional](#) [Economía](#) [Entre Lías](#) [Opinión](#) [Novedades](#) [Comunidades Autónomas](#) [Andalucía](#) [Cataluña](#) [Madrid](#) [Valenciana](#) [Galicia](#) [Extremadura](#) [Castilla y León](#) [País Vasco](#) [Islas Canarias](#) [Castilla la Mancha](#) [Aragón](#) [Asturias](#) [Baleares](#) [Murcia](#) [Navarra](#) [Cantabria](#) [La Rioja](#) [Guía de Vinos](#) | [Tarifas de publicidad y servicios de internet](#) | [Suscríbete a Elcatavinos.com a través de Google Currents.](#) [Cambiar](#)[Tweet](#) 6[Follow @Elcatavinos](#) 2,497 followers

0

[Share](#) 0

3

Cazuelitas de barro llenas de creatividad en las Jornadas Sorianas de la Cuchara

Artículo publicado en [Actualidad](#), [Eventos](#), [Gastronomía](#), [Con nombre propio](#), [Castilla y León](#), [Turismo](#) el lunes, 11 de marzo de 2013.

Del 16 al 24 de marzo, más de 30 establecimientos ofrecen sus creaciones culinarias para degustar con cuchara al precio de 1€

"Potaje de lentejas con chipirones y chocolate", "Pil Pil Trufado de Bacalao y su Cococha", "Nube de Calabaza al Jamón" son sólo tres de las más de treinta cazuelitas de barro que se podrán degustar al precio de 1€ en las II Jornadas de la Cuchara, que se celebran en Soria del 16 al 24 de marzo y que están organizadas por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR).



Entre otros ingredientes, los chefs sorianos utilizarán sepia, Trufa Negra, pulpo, foie, codornices o Mantequilla de Soria, junto con alubias, garbanzos, estofados o verduras para elaborar estas deliciosas miniaturas cuyo único punto común es que todas deben ser tomadas con cuchara. Productos y modos de elaboración que los bares y restaurantes participantes tienen libertad para elegir. No obstante, ASOHTUR, dentro de su filosofía de potenciar los recursos autóctonos, invita a emplear productos sorianos en su confección.

Además, con el fin de que el mayor número posible de personas pueda disfrutar de esta cita gastronómica, ASOHTUR quiere destacar que casi la mitad de estas delicatessen podrán ser consumidas por personas con intolerancia al gluten. Por eso, tanto en los desplegables informativos de las Jornadas repartidos en puntos de información turística y establecimientos de hostelería, como en la web de ASOHTUR (www.asohtur.com) o en la aplicación para móviles Android que ha desarrollado la organización para estas jornadas, las cazuelas aptas para celíacos irán acompañadas de la leyenda y el símbolo universal de "producto sin gluten".

Entre las más de treinta cazuelitas que podremos degustar durante esta semana gastronómica de la cuchara destacan: el Cremoso de Oncala, "huevo de calamar", panceta trufada y daditos de pulpo; Crema de puerros con chispitas de bacon y cebolla; Crema de garbanzos con foie, reducción de vinagre de manzana y crujiente de torrezno; Picadillo chips; Arroz Tribeca con pollo al gusto del cliente.

Esta Segunda Edición, y de la misma forma que con la Semana de la Tapa Micológica que también organiza ASOHTUR, contará con una aplicación para teléfonos móviles con tecnología Android. Una herramienta con la que ubicar por GPS cada uno de los bares participantes, descubrir las recetas y los ingredientes de las cazuelitas y votar por la tapa favorita para así elegir la "Mejor Tapa de Cuchara Popular". El voto para este galardón también puede realizarse desde la web de ASOHTUR, <http://www.asohtur.com/>. Todos aquellos que se animen a dejar su valoración podrán participar en el sorteo de un fin de semana en el Hotel Duermevela en Morales de Toro (Zamora) y el Hotel Termal en Burgo de Osma (Soria).

Los profesionales de la gastronomía que han decidido llenar estas cazuelitas de creatividad también luchan por el galardón a "Mejor Tapa de la Cuchara", seleccionado por un jurado que designará, en función de distintos criterios, las tres mejores tapas de cuchara.

La realización de las II Jornadas de la Cuchara se une al programa de eventos gastronómicos organizados por ASOHTUR como la Semana de la Tapa Micológica, celebrada anualmente en otoño. Como en ésta, los

[Vinos](#) [Bodegas](#) [Cervezas](#) [A donde Ir](#)[Buscar Vino...](#)**Búsqueda avanzada en****Guía de vinos**[Buscar Bodega...](#)**Guía de Bodegas**[Buscar Cerveza...](#)[Buscar Destino...](#)**Guía de Municipios**

establecimientos vencedores de las Jornadas de la Cuchara recibirán un trofeo y un diploma por su galardón. La pasada edición, en la que se consumieron en torno a 20.000 tapas, "Los Garbanzos con Boletus: Tradición y Naturaleza" creados por el restaurante La Lobita fueron merecedores del premio a la "Mejor Tapa de Cuchara" mientras que "Puchero Tauro" fue el ganador más votado por el público. Ambos establecimientos levantaron el trofeo del "Cucharón de Madera" que les consagraba como vencedores.

 Autor: Redacción [lunes, 11 de marzo de 2013.]

Sé el primero en dejar un comentario, utilice el formulario que aparece a continuación.

Añadir tu Comentario.

Tu Nombre:

Tu Email:

Verification Code:**DBVFA**

Re-Enter Code:

[Añadir Comentario](#)

Artículos Relacionados:

No hay artículos relacionados.

100% 75% 50% 25% 0%

[Votar Artículo](#)



We're on

[Follow](#)



¿Crees que hay suficiente oferta de Enoturismo en España?

Sí, suficiente.

No, escasa.

Poca y cara.

Abundante y barata.

[Votar](#)

Alta Bodega

Alta Restaurante

Alta Alojamiento

Alta Empresa Agroalimentaria

La Cerveza

Saramagal Stipe



Presenta visualmente un color ambar oscuro con destellos a miel, su espuma tiene un color a crema de duración prolongada..

85/10 Puntos

El Vino

Nabot 2004



Tempranillo y riojano en estado puro, color cerrado, granatoso, marcada lágrima, limpio. Aroma especiado, intenso en na..

92/100 Puntos

La bodega



Pago Casa del Blanco

Alojamientos

[Cambiar](#)[Seguir a @dgastronomia](#) 133K seguidores[RSS](#)

Martes, 12 de marzo de 2013

Última actualización: 07:44:48 PM GMT

Titulares: España arrasa en el Campeonato de ...

 Buscar

PORTADA RESTAURANTES TENDENCIAS MERCADO NUTRICIÓN POLÍTICA ENTREVISTAS TV VINOTECA VIAJES BLOGS MÁS NOTICIAS

Jornadas de la cuchara en Soria: cazuelitas a 1 euro



LUNES, 11 DE MARZO DE 2013 20:32 DIARIODEGASTRONOMIA.COM

[Cambiar](#)[Twittear](#) 11

'Potaje de lentejas con chipirones y chocolate', 'Pil Pil trufado de bacalao y su cococha' o 'Nube de calabaza al jamón' son sólo algunas de las más de treinta **cazuelitas** de barro que se podrán degustar al precio de **1 euro** en las **II Jornadas de la Cuchara** que se celebran en **Soria** del 16 al 24 de marzo.



Ajoarriero del Restaurante La Cepa

Entre otros ingredientes, los chefs sorianos utilizarán sepia, trufa negra, pulpo, foie, codornices o mantequilla de Soria, junto con alubias, garbanzos, estofados o verduras para elaborar estas miniaturas cuyo único punto común es que todas deben ser tomadas con cuchara y, en muchos casos, con productos autóctonos sorianos.

Además, casi la mitad de estas propuestas podrán ser consumidas por personas con intolerancia al gluten. Esta opción puede consultarse tanto en los folletos informativos como en [esta dirección](#).

Los establecimientos participantes podrán optar al galardón a 'Mejor Tapa de la Cuchara' que ofrece la organización —la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR)— seleccionado por un jurado que designará, en función de distintos criterios, las tres mejores tapas de cuchara.

Artículos seleccionados

[Jornadas de la Cuchara en Soria: ja comer!](#)

[Cambiar](#)

Diario Gastronomía on Twitter

[Follow](#)

Diario Gastronomía has 133,883 Followers

	Cake_and_P	DYASCHERR	CATAVINUS	MMirellarui1	Yansu02	h_pareja
	DEJA TU LO GUAP@/ SOY CHEF					
	cafeteriaelya			ZulaCulinaria		
	luzesteg					

Edificio Escolapios II

OPORTUNIDAD

No pierdas la oportunidad de vivir en el centro, con las mejores calidades y servicios.



T. 610 57 76 70

DIRECCIÓN

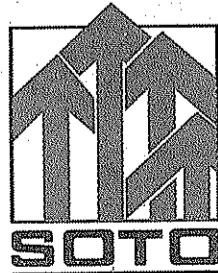
c/ Mosquera de Barnuevo, 12
con c/ Fco. López de Gómara, 2
SORIA.

OFICINAS

c/Nicolás Rabal, 23. Bajo. SORIA
Tel.: 975 22 04 00

FINANCIAS

CAJA RURAL DE SORIA



Un momento de la recepción de carne por parte del Banco de Alimentos. MARIANO CASTEJÓN

El Banco de Alimentos recibe 275 kilos de carne de corzo para los necesitados

El género ha sido donado por la Asociación del Corzo Español en una experiencia piloto que esperan poder volver a repetir

SORIA. El Banco de Alimentos de Soria recibió ayer 275 kilos de carne de corzo donados por la Asociación del Corzo Español para su distribución entre varias asociaciones benéficas que harán llegar el género a los más necesitados, tal y como informó ayer uno de los responsables del organismo, Paco Parra.

El vicepresidente de la Asociación del Corzo Español, Federico Sáenz, explicó que la entrega responde a una experiencia piloto de caza de corzas puesta en marcha por la agrupación que esperan que tenga una continuidad. Según informó Sáenz, el objetivo es «poner en valor su carne y fomentar la caza de las hembras de esta especie porque pensamos que es un beneficio ya que se van a evitar accidentes, daños en los cultivos y, también, conlleva un beneficio para la propia especie que en muchas ocasiones tiene superpoblación». El representante de la asociación de caza manifestó: «Creemos que

FADESS INSERCIÓN LABORAL

La Fundación Fadess realizará entre el 20 de marzo y el 15 de abril el curso de formación prelaboral orientado a la inserción laboral de las personas discapacitadas 'Iniciación al manejo y confección con máquinas de coser'. Está enmarcado dentro de las actividades de emprendimiento social 'Huertos de Soria' que la ONG Cives Mundi y la Fundación Fadess pusieron en marcha en noviembre del año pasado. La inscripción, en Fadess, está abierta a cualquier persona con discapacidad. HERALDO

hay que aprovechar esta carne y que no se quede en el monte. Y la mejor manera de no desperdiciarla es donarla», aseguró.

Sáenz explicó que hace unas semanas se realizó una jornada de caza de corzas «en la que colaboraron varios cotos de la provincia» y se aprovechó, también, «para realizar un estudio sanitario en colaboración con la Universidad de Santiago de Compostela». Posteriormente, «se realizó la preparación de las cañales y de la carne, y, para finalizar, la entrega del género al Banco de Alimentos».

El género «está preparado en forma de ragú para mayor comodidad del transporte y la distribución. Es una carne poco conocida en España pero de gran valor gastronómico. Se entrega perfectamente limpia y lista para su consumo» que, para no romper la cadena de frío se repartió ayer mismo a las entidades benéficas. V.R.A.

Arrancan las II Jornadas de la Cuchara con el reto de alcanzar las 20.000 tapas

31 establecimientos ofrecen desde hoy «deliciosas» elaboraciones gastronómicas al precio de un euro

SORIA: Al mal tiempo buena cara y al frío, plato de cuchara. Un total de 31 establecimientos hosteleros ofrecerán desde hoy y hasta el domingo 24 de marzo «deliciosas» elaboraciones gastronómicas presentadas en cazuela de barro y al precio de un euro. La segunda

edición de las Jornadas de la Cuchara, organizadas por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur), arranca con el deseo de dinamizar el consumo, en horas bajas por culpa de la crisis, y el reto de alcanzar las 20.000 tapas vendidas. «Seguro que lo conseguimos», expresó con optimismo la presidenta de Asohtur, Yolanda Santos. La mayor parte de negocios adheridos, exactamente 28, se ubican en la capital si bien tres se encuentran en Almazán y Los Villares de Soria. Según infor-

mó Santos, 14 de las 31 tapas podrán ser consumidas por personas con intolerancia al gluten.

Al igual que el pasado año, se han planteado dos categorías de premios a la mejor tapa. Una por los propios clientes y otra por un jurado especializado. Entre el público se sortearán dos escapadas para dos personas. Asohtur vuelve a lanzar una aplicación para móviles con toda la información sobre los establecimientos, ingredientes y modo de elaboración.

O.E.S.

Museo gastronómico de productos sorianos

Los 31 participantes de las jornadas de la cuchara esperan superar las 20.000 raciones

Soria

Un total de 31 restaurantes participarán en las segundas jornadas de la cuchara, que se desarrollarán desde hoy y hasta el próximo 24 de marzo. Como novedad este año 14 restaurantes elaborarán sus raciones pensando en las personas que sufren intolerancia al gluten, celiacos. Así lo señaló ayer la presidenta de la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur), Yolanda Santos. Participan en la iniciativa 28 establecimientos de capital y tres de la provincia, en concreto el restaurante Antonio, de Almazán; el hotel Villa de Almazán y el hotel rural Los Villares, de la localidad del mismo nombre.

Las raciones de las jornadas de la cuchara tendrán un coste de un euro, y en esta edición se pone como objetivo superar las 20.000 vendidas el año pasado. Según Santos la iniciativa permitirá poner a disposición de la gente «un museo gastronómico de los productos de la provincia». En el acto estuvo acompañada por la concejal Teresa Valdenebro; Martín Casado, presidente de la comisión de Desarrollo Turístico, de Diputación; y Nacho Lapuerta, de la empresa ITS Duero, responsable de desarrollar la aplicación para móvil para informar sobre las jornadas.

Asohtur (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) introduce por primera vez en unas jornadas la información dirigida a celiacos con el objetivo de que puedan disfrutar de la misma forma de esta cita gastronómica.

Así, en los distintos formatos de divulgación de las jornadas, tanto en la guía desplegable de las jornadas como en la web de Asohtur (www.asohtur.com) o en la aplicación para móviles Android que se lanzará en breve, las tapas aptas para ser consumidas por celiacos irán acompañadas de la leyenda y el símbolo universal de 'producto sin gluten'.

'Potaje de lentejas con chipirones y chocolate', 'Cremoso de Onca-



De izquierda a derecha, Martín Casado, Yolanda Santos, Teresa Valdenebro y Nacho Lapuerta. / ÁLVARO MARTÍNEZ

la, huevo de calamar, panceta trufada y daditos de pulpo' o 'Pil pil trufado de bacalao y su cococha' son tres de las 31 sugerentes creaciones ideadas por los cocineros de los bares y restaurantes que podrán ser consumidas por el público al precio

dientes y su elaboración destaca en esta cita.

Sepia, trufa negra, pulpo, foie, codornices ó Mantequilla de Soria son solo algunos de los productos que

rán servidas en pequeñas cazuelas de barro.

En el sitio de Facebook de Asohtur (www.facebook.com/Asohtur) ya pueden verse las imágenes y los nombres de las tapas que podrán ser degustadas durante las Jornadas.

PARTICIPANTES

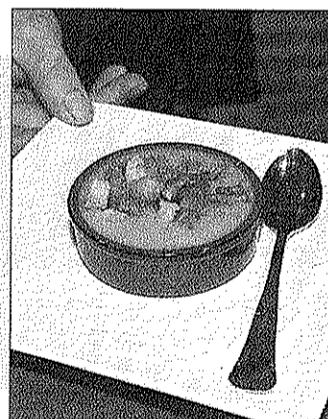
En estas segundas jornadas de la cuchara participarán 31 establecimientos con sus respectivas especialidades, 28 de ellos de la capital soriana y tres de la provincia. 14 establecimientos elaborarán sus raciones teniendo en cuenta a los celiacos.

Por otro lado, igual que el pasado año, estas Jornadas de la Cuchara establecen un concurso dirigido

a los profesionales con dos premios: el galardón a 'Mejor Tapa de Cuchara', concedido por un jurado que designará en función de distintos criterios las tres mejores tapas de cuchara; y el premio 'Mejor Tapa de Cuchara Popular', adjudicado por el público a través de las votaciones que se podrán realizar desde la página web de Asohtur (www.asohtur.com) y a través también de la aplicación para teléfonos móviles Android que sirve de guía práctica de las Jornadas.

Como incentivo para los votantes, las personas que dejen su voto por su tapa favorita podrán participar en el sorteo de dos viajes de fin de semana.

Los alojamientos y destinos de los que disfrutarán los afortunados son el Hotel Duermevela, situado en Morales de Toro (Zamora) y Hotel Terma Burgo de Osma (Soria).



de un euro.

La inventiva de los chefs participantes a la hora de elegir los ingre-

hantes y su elaboración destaca en esta cita.

SEAT

NUEVO SEAT LEÓN
TECNOLOGÍA PARA DISFRUTAR

I SEAT PIVE+

NUEVO SEAT LEÓN POR 14.990 €

Consumo medio combinado de 3,8 a 6,0 l/100 km. Emisiones de CO₂ de 99 a 139 g/km. PVP recomendado para Península y Baleares para SEAT León 1.2 TSI 63 kW (86 cv) Emoción: 14.990 € (incluye IVA, impuesto de matriculación y transporte). Oferta válida hasta el 31/03/2013 para clientes particulares y autónomos. Imagen acabado León Style.

AUTOMASA, S.A.
C. Eduardo Saavedra, 44 - Soria - Telf. 975 22 14 50 - gerencia@automasa.seat.es - www.automasa.seat.es

ENJOYNEERING

EL MUNDO

DIARIO DE SORIA

100
1913-2013

DECANO DE LA PRENSA SORIANA
ESTE PERIÓDICO SE DISTRIBUYE CONJUNTAMENTE E INSEPARABLEMENTE CON EL MUNDO DE SORIA

SORIA, DOMINGO 17 DE MARZO
DE 2013. AÑO C. NÚMERO: 14.844

www.diariodesoria.es



Repoblación en el Bosque Infantil

200 personas celebran el Día del Árbol plantando especies / Pág. 9



El fortín de Los Pajaritos amenazado por el Elche

Nieto puede ser la novedad en los de Machín ante el líder / AÚPA NUMANCIA



Una misión para Francisco

Por JOAQUÍN S. TORNE

Página 3

El turismo dejará en Semana Santa en Soria un millón de euros diario

El sector augura que la ocupación hotelera entre el Jueves y Sábado Santo será del 100% y estima que durante los tres días se recibirán 6.200 visitantes

Páginas 4 y 5 Editorial en página 3



DIEGO MAYOR

Las tapas de cuchara llenan los bares de la capital

Las Jornadas de la Tapa de Cuchara que arrancaron ayer y que se prolongarán hasta el próximo 24 de marzo disparó el número de clientes

en los bares de la capital, a pesar de que la climatología no acompañó. Los organizadores destacaron la gran aceptación de la iniciativa en

la que también participan establecimientos de Almazán y Los Villares. En la imagen, un grupo de personas en plena degustación.

Página 10

Ágreda busca inversores en Arabia Saudí para crear un complejo de lujo

El alcalde, Jesús Manuel Alonso, presenta el proyecto de una zona residencial en Los Cigarrales al embajador en España

Soria
El Ayuntamiento de Ágreda busca inversores árabes para acometer un proyecto que incluiría un área residencial de lujo en la zona de Los Cigarrales. El alcalde del municipio, Jesús Manuel Alonso, confirmó que durante la visita que ha lle-

vado a cabo esta semana a diferentes embajadas planteó el proyecto al embajador de Arabia Saudí. «El proyecto ha sido acogido con entusiasmo y nos ha dicho que lo presentará a empresarios para que lo estudien», señaló. El alcalde explicó que el proyecto tiene varios as-

pectos. En primer lugar contemplan la explotación turística del recientemente restaurado Torreón de la Muela. Además incluye la utilización de zonas verdes y el desarrollo de una zona residencial de lujo en los 6.000 metros cuadrados de la zona de Los Cigarrales.

Página 11

El tráfico se corta el martes en la Avenida de Navarra por las obras del parking

Soria

La primera fase de los desvíos de servicios para la construcción del aparcamiento subterráneo de Mariano Granados comienza el martes, lo que supondrá cortar el tráfico en la céntrica calle de la Avenida de Navarra.

Página 6

Golmayo cede a Educación una parcela para ampliar el colegio de Camaretas

El Ayuntamiento pretende acometer este año el acondicionamiento del centro médico

Pág. 12

SORIA DE AYER Y HOY

El ladrillo de San Lázaro

Página 10

Valonsadero
hotel rural restaurante

Bienvenidos ya estamos ABIERTOS

Información y Reservas: 975 180 006
www.hotelvalonsadero.com - info@hotelvalonsadero.com

>IMPRESIONES

Apostar por el turismo

UNA INICIATIVA tan simple como organizar unas jornadas de tapas -en este caso de cuchara- están logrando aumentar los clientes en los bares participantes en una propuesta que refleja que el sector late y que intenta reventarse. Aumentar la oferta es un reclamo añadido a un sector como es el hostelería que no se escapa a la crisis. Estas propuestas no deberían limitarse únicamente a períodos concretos y para el cliente local sino que tendrían que celebrarse a otras fechas para potenciar la hostelería y el turismo en un momento en el que la llegada de visitantes ad-

quiere mayor importancia para cualquier economía. Las estimaciones del sector cifran en tres millones de euros lo que pueden dejar los turistas únicamente durante los días de Semana Santa, lo que demuestra la incidencia que tiene este sector en la economía de Soria, una provincia con un significativo patrimonio cultural y medioambiental que no acaba de alcanzar la proyección que se persigue. Apostar por el turismo es uno de los importantes retos que mantiene Soria que desde hace años cuenta con establecimientos y alojamientos de gran calidad.

AL LORO

Cortes de tráfico

Las obras el parking de Mariano Granados y de El Espolón siguen adelante para acabar como está previsto en 2014. El martes comenzarán las obras de la primera fase de los desvíos de los servicios que tendrá consecuencias en el tráfico del centro de la ciudad. Se cortará la céntrica Avenida de Navarra lo que condicionará evidentemente el tráfico y obligará a circular por otras calles de las inmediaciones.

LA CHISPA DEL DÍA



VOX POPULI SORIANA

ASOHTR

Ideas para impulsar el sector hostelero

▲ La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtr) ha organizado hasta el 24 de marzo las II Jornadas de la Tapa de Cuchara, una iniciativa que comenzó ayer, coincidiendo

AYUNTAMIENTO DE ÁGREDA

Apuesta por la inversión foránea

▲ Aunque en un marco difícil por la crisis, el Ayuntamiento agredino no se rinde y busca inversiones foráneas para la tierra.

EL SANTERO

La caída del consumo debe combatirse con iniciativas que sean capaces de calar en la ciudadanía y compensar la merma de ventas. Los hosteleros, en su mayoría de la capital, han organizado las II Jornadas de la Tapa de Cuchara, una iniciativa que comenzó ayer, coincidiendo

con el inicio del puente de San José que se celebra en algunas comunidades, y que se prolongará hasta el 24 de marzo. Propuestas como esta deben potenciarse para incentivar las ventas en el sector hostelero, uno de los que tampoco se escapan de las consecuencias de la crisis.

Tres años sin Delibes

MIGUEL FRECHILLA acostumbraba a colocar un adhesivo rojo a las publicaciones en las que aparecía. Era común, por razones obvias, verlos brillar en libros o revistas musicales, pero

de mi vida, de Miguel Delibes, adornado por el inconfundible círculo. Frechilla me hablaba con admiración y afecto de un hombre considerado ya como uno de los grandes escritores contemporáneos, y me mostró el comentario en el que le citaba.

Años atrás, había publicado la revista del colegio San Buenaventura de Medina de Rioseco un comentario mío sobre *Tres pájaros de cuenta*. Esas impresiones infantiles me producían el cariño especial que se siente hacia lo nunca repetido. Por eso, cuando Frechilla me presentó a Delibes y le mencionó esa anécdota, sentí un efecto simultáneo de pudor y emoción. En aquel momento conocía un buen número de novelas suyas, pero no me atreví a decírselo. No dije nada, creo. Delibes hablaba con una riqueza y una precisión léxica deslumbrantes.

Le escuchaba atónito y maravillado, intentando que mi memoria retuviera la experiencia de escuchar una voz que hasta entonces me había llegado sólo a través de la lectura.

En otros encuentros posteriores, acompañado por Frechilla o por Félix

Delibes hablaba con un riqueza y una precisión léxica deslumbrantes

Antonio González, sí mencioné a los personajes de sus novelas que sentía más cerca de mí, de ese mundo durísimo en ocasiones, donde los seres humanos y su paisaje se esculpían mutuamente forjando una pasión rigurosa y profunda que muchos no podemos separar de sus palabras.

EL MUNDO

DIARIO DE SORIA

SORIANA DE EDICIONES S. A.

PRESIDENTE:
FRANCISCO RUBIO

DIRECTOR:
ALEJANDRO ALMARCHA

REDACTORES JEFES: José Ramón Rodríguez,
Víctor Fermín Moreno y Pilar Pérez.

JEFES DE SECCIÓN: Félix Tello (Deportes),
José Ignacio Ruiz (Maquetación y diseño).

ECONOMÍA: Nuria Fernández
LOCAL: Belén Santos
PROVINCIA: José Sosa
CULTURA: Javier Martín
SUPLEMENTOS: Ana Pilar Latore.
FOTOGRAFÍA: Valentín Gisande y Álvaro Martínez.

PUBLICIDAD: José Ignacio Arganda (Director Comercial).
ADMINISTRACIÓN: Ana Antón
SUSCRIPCIONES: Yolanda Soriano

IMPRIME: Calprint F.L. Medina del Campo (Valladolid).
Depósito Legal: SO-33-2006

Buen arranque con las Tapas de Cuchara

Numerosos sorianos llenaron los bares para probar los platos de los 31 hosteleros

N. F. / Soria

El frío de ayer, más invernal que primaveral, empujó a los sorianos hacia los establecimientos que ofrecían sus elaboradas tapas de cuchara.

Muchos sorianos eligieron la hora del vermut para estrenar las elaboraciones que han elaborado con gran dedicación los hosteleros sorianos.

«La aceptación ha sido muy buena», dijeron ayer desde la Cafetería Táuro que fue la ganadora de la primera edición de esta Tapa de Cuchara. En algunos bares, como El Corzo, solo durante el mediodía sirvieron 70 tapas y para ellos el arranque de estas jornadas fue muy similar al del año pasado.

El público sорiano ya conoce estas jornadas y eso propició una importante afluencia de público, en algunos sitios por encima de lo esperado porque al mediodía agotaron existencias.

Las ventas por la tarde fueron mejores que durante la mañana. Los hosteleros coincidieron en que las tardes de los viernes y de los sábados son «el momento estrella» cuando se celebran estas jornadas de la tapa. En esta edición ayer fue el primer día, pero el próximo fin de semana se espera de nuevo una importante afluencia de público.

Por segundo año consecutivo, la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) ha organizado estas Jornadas de la Cuchara en las que participan 31 establecimientos, de los cuales tres están en Almazán y en Los Villares.

Como novedad 14 bares y restaurantes elaborarán raciones pensando en las personas que sufren la intolerancia al gluten.

Para la elaboración de estas tapas, los hosteleros han pensado en las legumbres, el cocido, el ajo carretero, las patatas, el picadillo y las cremas de puerro o calabaza



Uno de los camareros muestra sus tapas. / D. M.



Dos sorianos que pidieron ayer su tapa. / D. M.

para satisfacer a los paladares más exigentes.

Este año, como en otras jornadas, los hosteleros se someterán al juicio del jurado popular. Los clientes que participen en la degustación podrán votar sobre sus preferidas a través de la platafor-

ma on-line, a la que podrán acceder desde la página de Asohtur. Los premios son dos escapadas de fin de semana. Uno es una noche para dos personas en un hotel de Morales del Toro (Zamora) y el segundo es un fin de semana para dos personas en el Hotel Termal

de El Burgo de Osma.

Los platos preparados también se someterán al criterio de un jurado experto que elegirá la 'Mejor tapa de cuchara' y serán tres entre las 31 que se servirán a lo largo de esta semana.

Los hosteleros esperan vender

Los datos de las jornadas

>Un total de 31 establecimientos, 28 en la capital y tres en otras poblaciones como Almazán y Los Villares, participan en estas segundas jornadas de la Tapa de Cuchara.

>Las degustaciones comenzaron ayer y se desarrollarán hasta el próximo domingo.

>El precio de la tapa es un euro al que se sumará el coste de la consumición de la bebida.

>La Agrupación de Hostelería ha organizado el segundo concurso provincial para que el público elija la mejor tapa entre los bares.



Miembros de Yescas, ayer en la plaza Mayor. / D. M.

Una quincena de jóvenes piden 'trabajo digno'

Soria

Una quincena de jóvenes, pertenecientes a la agrupación de izquierdas Yescas, participaron ayer en una manifestación, entre la plaza Mayor y la plaza de Herradores, para solicitar «futuro y un trabajo digno» para los jóvenes de la provincia, según explicó el portavoz de la agrupación, Javier Yescas se constituyó el pasado mes de octubre y en la actualidad la conforman una quincena de jóvenes. El objetivo de la agrupación es habilitar herramientas políticas que permitan luchar contra «el abandono que sufre esta provincia y concienciar a los jóvenes para luchen por un cambio social», dijo el portavoz.

Desguaces Lubia
CENTRO DE RECOGIDA Y RECICLAJE
AUTORIZADO DE VEHÍCULOS

Camino viejo Lubia
Tel/Fax: 975 78 10 18
Móvil: 618 01 433
www.desquacelubia.com

CRUZ ROJA

Centro de Reconocimiento Médico

PERMISOS DE CONDUCIR Y ARMAS

Lunes a viernes:

Mañanas de 9.30 a 13.30 y tardes de 16.30 a 18.30

En Almazán:

Martes de 10.00 a 13.30 h.

En Ágreda:

Miércoles de 16.00 a 19.30 h.

CITA PREVIA

Tel. 975 21 26 41 Soria
Sto. Domingo de Silos, 1

Registro Sanitario JCYL 42-C2510-0001

Registro DGT SO-0001

El primer premio de la Lotería cae en Soria

Soria

La Administración Número 4 de Soria repartió ayer el primer premio del Sorteo de la Lotería Nacional. Esta administración, que está ubicada en la calle Numancia de la capital soriana, vendió varios décimos del número 28.020.

Este número fue premiado con el primer premio del sorteo de la Lotería Nacional que se celebró ayer sábado y que premió cada décimo con 60.000 euros.

Al parecer, la Administración Número 4 de Soria vendió una serie del citado número, es decir, 10 décimos, según explicaron a este periódico fuentes de la Delegación de Lotería y Apuesta del Estado. Eso supondría el reparto de un premio de 600.000 euros.

No obstante, fuentes de la citada delegación explicaron ayer que no podrán confirmar con precisión cuántos décimos fueron vendidos hasta el lunes.

Uno de los establecimientos de las Jornadas de la Cuchara supera ya las 1.000 tapas servidas

El negocio que lidera el trofeo a 'Mejor Tapa de Cuchara Popular' lleva hasta ahora 35 votos

21.03.13 - 18:21 - ISABEL G. VILLARROEL | Soria

Uno de los 31 establecimientos participantes en las II Jornadas de la Cuchara, que se celebran desde el 16 al 24 de marzo en bares y restaurantes de la provincia de Soria, ha servido ya más de 1.000 tapas en los primeros cinco días de este evento gastronómico que organiza por segundo año consecutivo ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo).

El sondeo realizado por ASOHTUR entre los negocios inscritos ofrece unas cifras de ventas superiores a las registradas en la edición del pasado año. Si esta proyección se mantiene hasta el final de las Jornadas, existirían muchas posibilidades de superar las 20.000 tapas dispensadas en 2012 a pesar de que en esta edición concurren seis negocios menos que en la anterior. Igual que el pasado año, las tapas de las Jornadas de la Cuchara de Soria tienen un precio de 1 euro.

Aunque uno de los establecimientos supera el millar de tapas, el promedio de tapas servidas en los establecimientos ubicados en la ciudad de Soria durante los cinco primeros días se sitúa en torno a las 350 unidades; mientras que aquellos localizados en pueblos arrojan unas ventas ligeramente inferiores, rondando las 200 unidades.

Al buen arranque el pasado fin de semana de las II Jornadas de la Cuchara ha contribuido especialmente su coincidencia con el Puente de San José, festivo en las Comunidades de Valencia y Madrid. Los establecimientos encuestados notaron especialmente la asistencia de clientes procedentes de ambas comunidades.

De cara a los siguientes días y en función de la experiencia de otras Jornadas coordinadas por ASOHTUR, este fin de semana se recibiría un volumen de clientes superior al del anterior. Desde hoy jueves y hasta el próximo domingo, ASOHTUR espera un crecimiento sostenido de afluencia de clientes a los establecimientos tras un comienzo de semana con una rotación de público moderada.

En cuanto a la distribución de las ventas por tramos horarios, mediodía y noche reflejan según las respuestas de los hosteleros recabadas por ASOHTUR unos niveles de ventas muy parejos, aspecto que resalta la imagen que el público tiene de una tapa de cuchara no sólo como aperitivo –o incluso sustituto– de la comida sino también de la cena.

Según las estadísticas de empleo de la aplicación para móviles de las Jornadas de la Cuchara, uno de cada tres usuarios ha votado por su tapa favorita a través de este canal mientras que el resto lo ha hecho desde la página web de ASOHTUR (www.asohtur.com). En total, 147 personas han dejado su voto por la tapa preferida a fecha de hoy. El negocio con mayor número de votos recibe el premio a la 'Mejor Tapa de Cuchara Popular'. El establecimiento que lidera la clasificación provisional lleva hasta el momento 35 votos. El otro premio que se entrega en las II Jornadas de la Cuchara es el trofeo a 'Mejor Tapa de Cuchara', donde un jurado designa en base a una serie de criterios las tresmejores tapas de cuchara.

TAGS RELACIONADOS

establecimientos, jornadas, cuchara, supera, tapas, servidas

Publicidad



Habla sin límites 35€/mes
1,5GB+llamadas ilimitadas+fijos internacionales. 28€/mes durante 6 facturas contratando online
Orange.es/Delfin-35



Ahorra en tu seguro coche
En sólo 3 min obtén seguridad y ahorra 248€ con Direct Seguros
www.directseguros.es



Calcula Online con PELAYO
Descubre las ventajas de nuestro seguro de coche a un precio mejorado ¡Visita nuestra Web!
www.Pelayo.com/Seguros_Coche



El mejor plan con CANAL+
Cine, series, deportes e infantil por 10'95€/mes+IVA. Cada día un plan para toda la familia
www.tienda.plus.es



Para poder comentar debes estar [registrado](#)

[Añadir comentario](#)

Iniciar sesión con

Regístrate

Mínguez: «Para poder ejecutar obras, deben tener reflejo presupuestario»

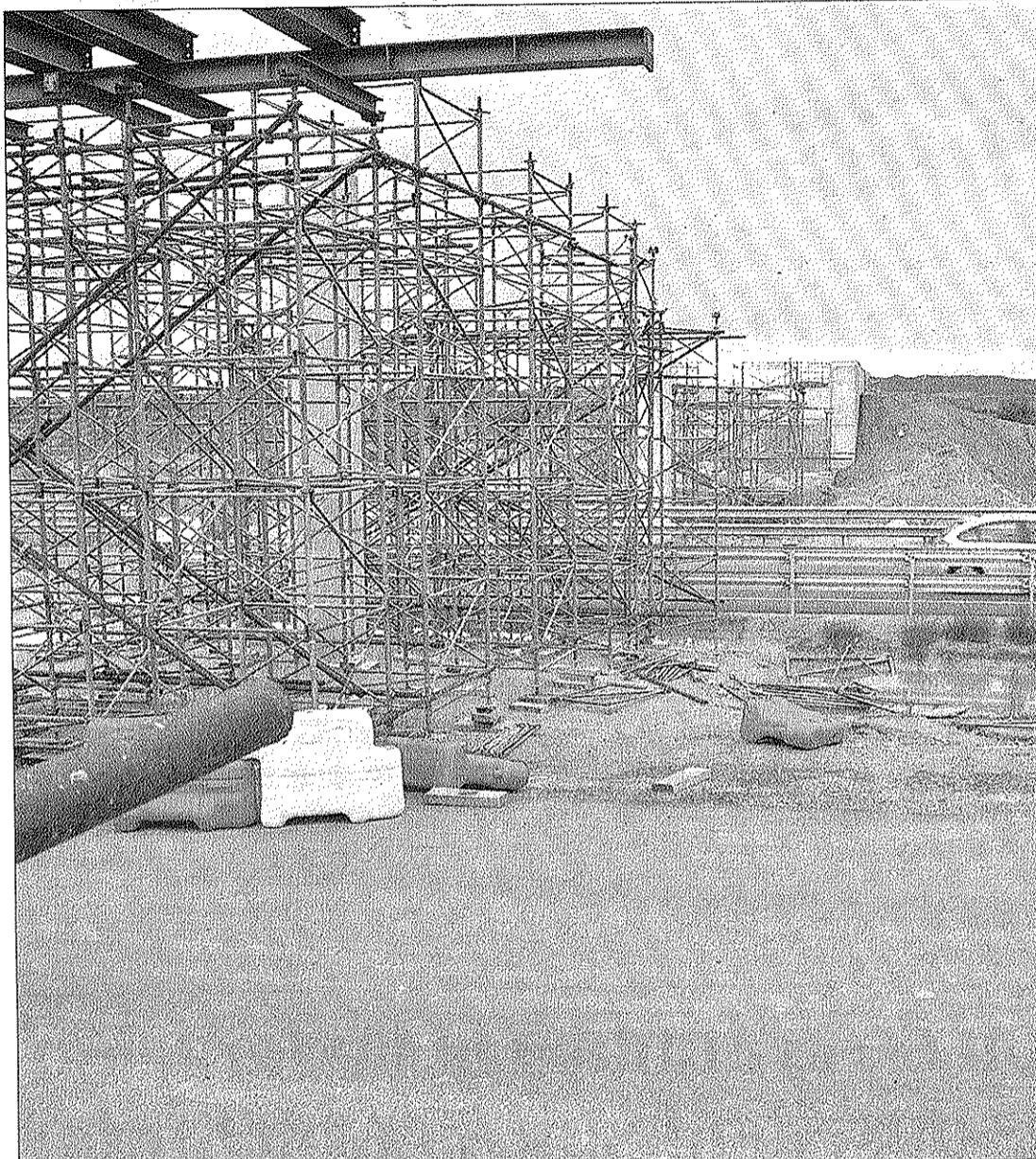
Dice que se creerá la apertura del tramo Almazán-Sauquillo de la A-15 «cuando la vea»

BELÉN SANTOS / Soria

«Cuando lo vea, me lo creo». Con esas palabras valoró ayer el secretario provincial del PSOE de Soria, Carlos Martínez Mínguez, el compromiso asumido por el secretario general de Infraestructuras en sede parlamentaria para abrir el tramo Almazán-Sauquillo al inicio de 2014 pese a no tener dinero para concluir la obra.

«Para poder ejecutar las obras tienen que tener reflejo presupuestario para poder pagar a las empresas que las ejecutan», recordó Martínez Mínguez que aseguró que «suena un poco a broma que para una obra que estaba prácticamente terminada a finales del 2011 estemos planteando 15 meses después una previsión de apertura sin reflejo presupuestario». Una «broma» como lo que parece otro de los asuntos a los que se refirió el secretario general de Infraestructuras en la Comisión de Fomento del pasado miércoles cuando confirmó a Félix Lavilla que la modernización de la línea ferroviaria Soria-Torralba se estaba haciendo con materiales de segunda mano. «No entiendo que se esté modernizando una instalación con material en desuso o de segundo mano y tampoco entiendo que se paralice una obra que significaba plantearnos una conexión con Madrid en un tiempo competitivo para que pudiera ser atractivo para los viajeros».

El secretario provincial del PSOE no pudo disimular su hartazgo con respecto al trato que reciben las infraestructuras sorianas y aseguró que «pediremos las explicaciones oportunas y exigiremos que se siga modernizando la línea y que se finalice la A-15 porque queda muy poquito y eso conllevaría la plena satisfacción de la empresa, que cobraría, y de los usuarios que podríamos ir a Madrid con más seguridad de la



Las obras del tramo Almazán-Sauquillo de la Autovía de Navarra. / VALENTÍN GUISANDE

que ahora vamos».

Respecto al dinero que se dejó de invertir en la provincia por parte del grupo Fomento durante el pasado año, 24 millones de euros, Martínez Mínguez insistió en que «es lo mismo de siempre».

«Con la excusa de la crisis no llegan las inversiones que sí llegan a otros sitios, pero en la época de bonanza económica el dinero tampoco llegaba a Soria», lamentó el socialista que aseguró que «ya no valen más excusas». «Hay

que remangarse y exigir a los Ministerios que cumplan sus compromisos y que al menos, ya que no ejecutan obra nueva, terminen lo que tenemos en marcha porque no es de recibo que las infraestructuras se paren».

Bacchus para el Dom Bueno Godello 2012

Premiado en el concurso internacional de vinos

Soria

El vino Abad Dom Bueno Godello 2012, de Bodega del Abad 2000, ha sido premiado con un Bacchus de plata dentro del XI Concurso internacional de vinos Bacchus 2013. De esta forma, la bodega berciana lucirá en sus botellas este prestigioso distintivo de la Unión Española de Catadores. A la complejidad intrínseca de la variedad Go-

dello, se añaden el cuerpo y estructura de esta particular añada, y los matices elegantes que aportan las selectas barricas de roble francés empleadas en su elaboración. Cuerpo, volumen y estructura hacen que este vino tenga una personalidad única y seductora, resultando a su vez fresco y agradable, según la opinión de los enólogos.

Un bar sirve 1.000 tapas en las jornadas de la cuchara

Soria

Uno de los 31 establecimientos participantes en las II Jornadas de la Cuchara, que se celebran desde el 16 al 24 de marzo en bares y restaurantes de la provincia de Soria, ha servido ya más de 1.000 tapas en los primeros cinco días de este evento gastronómico que organiza por segundo año consecutivo la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur).

El sondeo realizado por la agrupación entre los negocios inscritos ofrece unas cifras de ventas superiores a las registradas en la edición del pasado año, según un comunicado de Foes. Si esta proyección se mantiene hasta el final de las jornadas, existirían muchas posibilidades de superar las 20.000 tapas dispensadas en 2012 a pesar de que en esta edición concurren seis negocios menos que en la anterior. Igual que el pasado año, las tapas de las Jornadas de la Cuchara de Soria tienen un precio de un euro.

Aunque uno de los establecimientos supera el millar de tapas, el promedio de tapas servidas en los establecimientos ubicados en la ciudad de Soria durante los cinco primeros días se sitúa en torno a las 350 unidades; mientras que aquellos localizados en pueblos arrojan unas ventas ligeramente inferiores, rondando las 200 unidades. Al buen arranque el pasado fin de semana de las II Jornadas de la Cuchara ha contribuido especialmente su coincidencia con el Puente de San José, festivo en las Comunidades de Valencia y Madrid. Los establecimientos encuestados notaron especialmente la asistencia de clientes procedentes de ambas comunidades autónomas.

DESCUENTOS Modrego y Antón

CENTRO AUTORIZADO DE VEHÍCULOS

- 1. Recogida de vehículos
- 2. Valoración del vehículo.
- 3. Tramitación de la baja correspondiente.
- 4. Recogida de chatarra en general.

Ctra. de Gomara s/n - 42200 Almazán (SORIA)

Teléfonos 975 301 330 - 616 480 125 - 616 480 124

Asoaf pide ayuda a las instituciones para evitar que desaparezca la vía a Burgos

El pleno de Cabrejas solicita la paralización del desmantelamiento de la línea Santander-Mediterráneo «hasta que no se estudie la viabilidad de cualquier otra alternativa»

SORIA. La Asociación Soriana de Amigos del Ferrocarril, Asoaf, reclama ayuda a las administraciones para evitar que se desmantele la línea ferroviaria Santander-Mediterráneo. Remitirá escritos a la Diputación Provincial, la Junta de Castilla y León, el Ayuntamiento de Soria y el propio Gobierno central al objeto de impedir «la desaparición del patrimonio ferroviario en nuestra provincia, y en concreto en la citada línea».

Asoaf, como ya adelantó HERALDO, se opone frontalmente al desmantelamiento de la infraestructura ferroviaria que se está llevando a cabo tanto en Soria como

en Burgos, por considerar que «supone la desaparición de un valiosísimo patrimonio ferroviario e impide una posible revitalización del trazado».

Recalca que existen proyectos turísticos e industriales que requieren el mantenimiento de esta línea, y apunta el proyecto «bastante avanzado» para realizar un tren turístico por la Sierra de la Demanda y el inicio de estudios para alguna conexión desde Salas de los Infantes utilizando esta línea como salida de mercancías.

Según la asociación, «la posibilidad de una vía verde debe subordinarse al posible uso ferroviario

de una infraestructura que ha sido concebida para dicho fin».

Por su parte, también el pleno del Ayuntamiento de Cabrejas del Pinar ha manifestado su rechazo al desmantelamiento de la vía, solicitando que se paralicen «los trabajos de levantamiento de vía y achatarramiento hasta que no se estudie la viabilidad económica, social y turística de cualquier otra alternativa que no suponga únicamente la aniquilación de la traza ferroviaria entre Burgos y Soria», tal y como recoge en un escrito el Consistorio pinariego, que remitirá a los gobiernos central y regional.

Cubrejas propone que se contempla un nuevo enlace a la red periurbana de Burgos capital con un entronque al Madrid-Burgos, por Aranda, de cuatro kilómetros, «que supondría recuperar para el transporte de mercancías el corredor ferroviario de la Ibérica al menos hasta Soria», algo que daría relevancia a los polígonos y por tanto un impulso industrial a la zona. En esta línea se pronunció Asopiva, cuyo presidente de Asopiva, Miguel Bonilla, considera que «el levantamiento de vías supone un gran inconveniente para la explotación maderera».

M.H./ICAL

«Con la excusa de la crisis no nos llegan las inversiones»

SORIA. «Con la excusa de la crisis no nos llegan las inversiones que sí llegan a otros sitios», pero en tiempos de «bonanza» tampoco llegaban a Soria. Así consideró ayer el secretario general del PSOE, Carlos Martínez, el estado de las infraestructuras, en una situación en que «no valen más excusas» para que al menos acaben las que están en marcha.

Martínez hizo estas declaraciones al hilo de los anuncios de que el tramo Almazán-Sauquillo de la A-15 concluirá en 2014 («cuando lo vea me lo creo») y sobre el uso de materiales de segunda mano en la línea de tren Soria-Torralba («no lo entiendo»).

J.A.C.



Carmelo Gómez y Pilar Sánchez Barreiro, en la firma del convenio, ayer. MARIANO CASTEJÓN

La Cámara y Asaja Soria, unidos para fomentar el empleo en el medio rural

Se trata del primer convenio específico de la entidad cameralea con el sector primario que incluye formación y asesoramiento

asesoramiento personalizado a las empresas ya en marcha, de cara darles un empujón mediante la modificación de aquellos aspectos en los que sea necesario incidir, puntualizó Pilar Sánchez Barreiro, ya que a su juicio, existe «un gran potencial en el sector agrario en la provincia».

El presidente de Asaja Soria, Carmelo Gómez, destacó del que es el primer convenio de la Cámara con el sector primario que el objetivo es no sólo fomentar la creación de empresas en el medio rural, «un 'handicap' en esta provincia», según recordó Sánchez Barreiro, sino también facilitar la incorporación de los jóvenes en las empresas familiares que ya están en marcha.

Una iniciativa para evitar el mal endémico de la provincia que es la despoblación en el medio rural: «Cada empresa que se cierra en Soria es una herida muy grande, y más en el campo, porque eso significa que no vuelve a abrirse, de modo que al final se acaba desangrando», añadió Gómez.

El convenio va orientado tanto a la formación para «fomentar el espíritu emprendedor en el medio rural, así como al servicio de

Con este servicio se pretende que el empresario del sector primario tenga dónde acudir para recibir asesoramiento, «un espacio físico donde le resuelvan todas sus dudas», consideró Gómez.

Está convencido de que va a beneficiar a la provincia porque tanto la Cámara como Asaja son entidades que están decididas a «aunar fuerzas para hacer Soria y caminar hacia un mismo camino».

Recordó Gómez que afortunadamente el sector primario lleva unos años en crecimiento en lo que se refiere a la creación de empresas, con más de medio centenar de nuevas incorporaciones en lo que va de año agrario.

Reivindicación de Agrarias

Carmelo Gómez también aprovechó para reivindicar el mantenimiento de la Escuela Universitaria de Ingenierías Agrícolas, «fundamental en la formación del sector en la provincia».

ILL.Y.

La Seguridad Social pierde 4.793 extranjeros

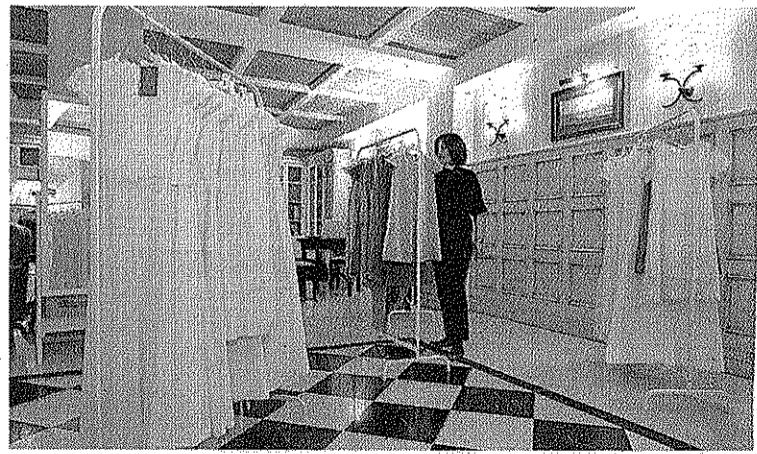
AFILIADOS. El número medio de afiliados extranjeros a la Seguridad Social en Soria alcanzó los 3.212 en febrero de 2013, lo que supone un decrecimiento interanual del -10,2%. En Castilla y León, la cifra media se situó en los 48.672, un 8,97% menos que el año pasado en el mismo mes, mientras que en toda España, la media de afiliados extranjeros se situó en 1.596.391. Según el balance mensual difundido ayer por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social, el número de afiliados extranjeros se redujo en las nueve provincias de Castilla y León.

Más de mil tapas de la cuchara en un solo bar

ASOHTUR. Uno de los 31 establecimientos participantes en las II Jornadas de la Cuchara, que se celebran desde el 16 al 24 de marzo en bares y restaurantes de la provincia de Soria, ha servido ya más de 1.000 tapas en los primeros cinco días de este evento gastronómico que organiza por segundo año consecutivo Asohtur. La coincidencia con el puente de San José deparó un buen arranque de las Jornadas, según las opiniones expresadas por los restauradores en el sondeo realizado. Asimismo, la aplicación para móviles Android de las Jornadas ha sido descargada por más de 200 usuarios. El negocio que lidera el trofeo a 'Mejor Tapa de Cuchara Popular' lleva hasta ahora 35 votos.

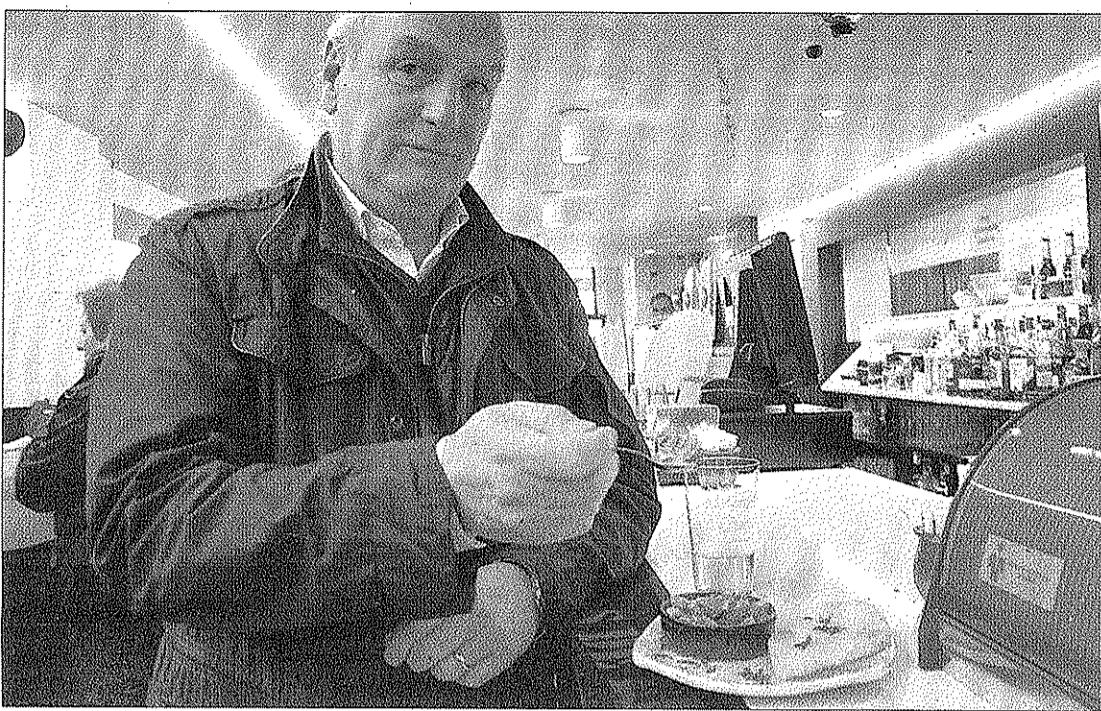
Reconocimiento de la UNED a la Diputación

MENCIÓN. La UNED ha concedido un reconocimiento a sus centros asociados implantados en España en un acto público celebrado ayer en Madrid, en el que el presidente de la Diputación de Soria, Antonio Pardo, presidente del Patronato del Centro Asociado de la UNED de Soria, recibió la mención que reconoce la labor desempeñada en los últimos años por el Patronato en la provincia. La Diputación aporta 185.500 euros de los 399.00 euros del presupuesto de 2013 del Centro Asociado, que este curso cuenta con 650 alumnos matriculados.



Primera Comunión de diseño

El taller de la diseñadora Teresa Palazuelo presentó ayer en Soria su colección 'Comunión, ceremonia y fiesta para niños y mamás' en un showroom organizado durante todo el día en el hotel Alfonso VIII. Fue una oportunidad para padres y pequeños de ver y probar las últimas tendencias en trajes de Primera Comunión. **Heraldo**



Celebración de las Jornadas de la Cuchara en Soria. / DIEGO MAYOR

Las jornadas de la cuchara venden más de 12.000 raciones

Asohtur espera superar este fin de semana las 20.000 del año pasado

J. M. / Soria

Las Jornadas de la Cuchara, que se vienen celebrando en Soria desde el pasado sábado, y que concluyen mañana, ya han conseguido vender más de 12.000 raciones, si bien esperan el impulso de este fin de semana para conseguir superar las 20.000 cazuelas vendidas en la primera edición, según señaló la presidenta de la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur), Yolanda Santos. Calculó que en total se han venido vendiendo una media de entre 300 o 400 cazuelas por establecimiento en los días que

Jornadas de la cuchara en Soria

En estas segundas jornadas de la cuchara participarán 31 establecimientos con sus respectivas especialidades, 28 de ellos de la capital soriana y tres de la provincia.

> Asohtur calcula una media de 400 cazuelas vendidas hasta el momento por cada establecimiento, más de 12.000, y espera alcanzar las 20.000.

lleva celebrándose la actividad, con un ligero descenso en los tres restaurantes de la provincia donde también se ha venido desarrollando.

La presidenta de Asotur señaló el interés mostrado por diferentes agencias de mayoristas por incluir la iniciativa en los paquetes turísticos, «aunque en la próxima ocasión trataremos de hacerlo con más tiempo de antelación para conseguir atraer a más gente de fuera», apuntó Santos.

Por otra parte se refirió a actividades similares que tienen previsto realizar en las próximas fechas

desde Asohtur, entre las que destacan unas jornadas de las tapas que se celebrarán en mayo centradas en los productos sorianos, «en esta ocasión se dará mayor libertad a la hora de seleccionar los elementos para la elaboración, siempre y cuando tengan origen en la provincia», apuntó Santos.

Todo ello en espera de volver a celebrar en el mes de octubre la semana de la tapa micológica, que en esta ocasión se pretende

Asohtur prevé organizar en mayo unas jornadas de productos sorianos

potenciar con distintos talleres paralelos.

'Potaje de lentejas con chipirones y chocolate', 'Cremoso de Oncala, huevo de calamar, panceta trufada y daditos de pulpo' o 'Pil pil trufado de bacalao y su cococha' son algunas de las 31 sugerentes creaciones ideadas por los cocineros de los bares y restaurantes que pueden ser consumidas por el público al precio de un euro. La inventiva de los chefs participantes a la hora de elegir los ingredientes y su elaboración destaca en esta cita.

Sepia, trufa negra, pulpo, foie, coquinas o Mantequilla de Soria son solo algunos de los productos que han tomado los chefs para elaborar estas deliciosas miniaturas que serán servidas en pequeñas cazuelas de barro.

En el sitio de Facebook de Asohtur (www.facebook.com/Asohtur) pueden verse las imágenes y los nombres de las tapas que pueden ser degustadas durante las jornadas. También se pueden seguir a través de una aplicación para teléfonos móviles Android que sirve de guía práctica de las Jornadas.

La Cámara desarrolla un programa sobre ventas

Soria

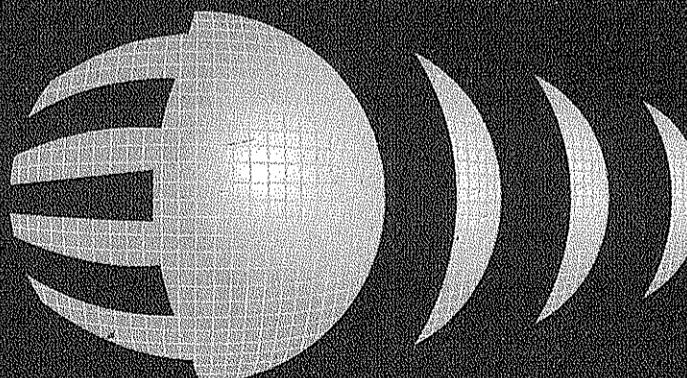
La Cámara de Comercio va a desarrollar un programa novedoso y práctico sobre entrenamiento de ventas. Las empresas llevan unos años tomando decisiones para reducir sus costes y disponer de un mayor margen de maniobra para enfrentarse a sus competidores, pero este proceso no tiene sentido si la empresa no trabaja su capacidad de vender mejor, que es en definitiva lo que la hará sostenible en el tiempo.

Por ello, la Cámara de Comercio e Industria ha puesto en marcha el Programa de Entretenimiento de Ventas, con el objetivo de conseguir impulsar un cambio de visión sobre el sector de ventas y ayudar a autónomos, vendedores, jefes de ventas, directores comerciales y gerentes, a aumentar sus resultados comerciales.

La metodología del programa es eminentemente práctica y novedosa, combinando clases teóricas y presenciales, prácticas en el puesto de trabajo, coaching individual, acompañamiento ante cliente real, análisis de la evolución, potenciación y redirecciónamiento del participante.

Las fechas de celebración serán del 29 de abril al 8 de julio y tendrá una duración de 154 horas de las cuales 44 serán de formación teórica presencial y el resto tutorías individualizadas. Es un curso de plazas limitadas, por lo que es necesaria inscripción previa antes del 19 de abril.

CASTILLA Y LEÓN
Radio



SORIA 88.1 FM
ÁGREDAS 93.2 FM

TODOS LOS PARTIDOS DEL C.D. NUMANCIA EN DIRECTO

AD Alcorcón - CD Numancia

Domingo 24 a partir de las 21:00 horas retransmisión en directo

Finaliza el segundo ciclo de las 'Jornadas de la Cuchara' con unas 20.000 tapas vendidas

Asohtur considera exitosa la convocatoria y estima, a falta del recuento definitivo, que se han superado las raciones de 2012



Un cliente recoge una tapa en un establecimiento de la capital. MARIO TEJEDOR

SORIA. La segunda edición de las 'Jornadas de la Cuchara' llegó ayer a su fin. A la espera de que se produzca una reunión entre los 31 establecimientos para valorar el impacto del evento gastronómico, el balance ha resultado «positivo», según explicó a este periódico la presidenta de Agrupación Soriaña de Hostelería y Turismo (Asohtur), Yolanda Santos, quien se muestra optimista a la hora de cuantificar el número total de tapas que han sido vendidas. La presidenta de los hosteleros cree que, a falta de hacer el recuento definitivo, se ha superado el reto que la agrupación se marcó antes de que el día 16 arrancaran las jornadas. «Me da la sensación de que vamos a superar las 20.000 ventas de la primera edición. Descarto que vayan a ser muchísimas más pero sí creo que lo hemos mejorado», señaló. Cabe recordar que en 2012 fueron 37 los bares adscritos, por lo que el mérito sería aún mayor. Del mismo modo, Santos asegura que existen «bas-

tantes diferencias» en el grado de ventas entre los establecimientos. «Algunos han vendido más de 1.000 y otros se han quedado en la mitad», especificó la presidenta.

Yolanda Santos reconoció estar satisfecha del resultado conseguido. Considera que se ha cumplido el objetivo de dinamizar el consumo, en horas bajas por culpa de la crisis, y que además en su segunda edición la cita ha logrado consolidarse. «La percepción de manera general entre los propietarios de los establecimientos es que están contentos», expresó Santos antes de confirmar que cuando «mejor ha funcionado» ha sido durante los dos fines de semana y «sobre todo» en el primero, ya que con motivo de la festividad de San José se registró un «destacado movimiento» de turistas procedentes de la Comunidad de Madrid.

En cuanto a los días de diario (de lunes a jueves) el consumo cae aunque en Asohtur se muestran «contentos» porque «por lo

menos» sirve para aumentar los niveles con respecto a días normales, «cuando todavía cae más».

Tras comprobar la respuesta del público, los organizadores dan por consolidada las 'Jornadas de la Cuchara' y por ese motivo organizarán en 2014 la tercera edición. «Se ha notado que la gente ya lo conocía y que encima gusta. Si no fuera del agrado del público iría hacia abajo pero por el contrario va hacia arriba. Es lógico pensar que cuanto más lo afianzemos mejores resultados obtendremos», precisó Yolanda Santos.

La segunda edición de las 'Jornadas de la Cuchara' también galardonará la labor de los establecimientos participantes. Por un lado a través del Premio a la Mejor Tapa otorgado por un jurado especializado y por otro con el Premio a la Mejor Tapa Popular, por la que han votado los clientes a través de la web www.asohtr.com. Entre ellos se sortearán dos regalos en forma de viaje.

ÓSCAR ESTEBAN SANZ

Coca acogerá el II Simposio Internacional de Resinas Naturales

En él se tratará la situación actual del sector y las perspectivas de este material

SORIA. La localidad segoviana de Coca acogerá del 16 al 18 de abril el segundo Simposio Internacional de Resinas Naturales, en el que se espera presencia soriana.

Los objetivos de las conferencias y debates serán mostrar la

situación actual del sector en el ámbito europeo y conocer los condicionantes del mercado, tecnológicos y legislativos que pueden incidir en su futuro. También se busca crear un foro donde los expertos en la materia, autoridades y científicos transmitan los beneficios sociales y ambientales de este aprovechamiento sostenible. Según los organizadores, este debate debe servir para «relanzar el aprovechamiento de esta materia prima natural y renovable en el Sur de

Europa». Finalmente, se quiere encontrar un punto de encuentro para todos los agentes del sector para que expongan los avances realizados en cada país y propongan medidas que permitan su mantenimiento.

Las personas que quieran participar en este simposio pueden apuntarse a través de la web www.pfcyl.es. La tarifa será de 60,5 euros, cuantía que incluye las conferencias de los tres días y la comida.

HERALDO

en el centro de Soria

Edificio Collado, 37

y calle Económica, 10



Alzado de calle El Collado

Calle Económica

DIRECCIÓN

c/ El Collado, 37
y c/ Económica, 10
SORIA

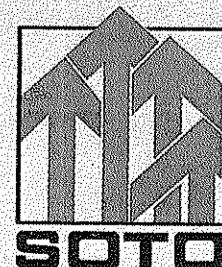
T. 610 57 76 70

OFICINAS

c/ Nicolás Rabal, 23, Bajo. SORIA
Tel.: 975 22 04 00

FINANCI

CAJA RURAL DE SORIA



Página/02

EL ANÁLISIS

Mónica Fuentes

Soria ¡Ya! y los vecinos anhelan la nueva depuradora

Aplauden el acuerdo para la ejecución de la estación de aguas residuales (EDAR), pero exigen que se dé prioridad al túnel emisario.

UN sabor agridulce es lo que ha dejado el acuerdo alcanzado por el Consistorio capitalino y Acuanorte para la construcción de la nueva depuradora aguas abajo de Los Rábanos. Los más satisfechos son, sin duda, los vecinos de Los Pajaritos y el Calaverón, que no ven el momento de dejar de sufrir los malos olores que emanan de la vieja instalación. Los miembros de Soria ¡Ya! exigen que se ate cuanto antes la dotación presupuestaria para construir el túnel emisario (costará unos 23 millones) sin el que la planta no podrá entrar en funcionamiento. Aunque no se puede negar que el acuerdo ha permitido que la depuradora se construya, algo que no estaba nada claro, es normal el recelo que suscitan no solo los plazos, sino también los pagos. Son dos cuestiones que los consistorios de Soria, Golmayo y Los Rábanos deberían dejar atadas, y bien atadas, para que no tengamos que arrepentirnos en el futuro.

EL HUMOR DE NAVAS

TRAS HUNDIRSE EL MUNDO SE COMPROBÓ QUE EL BANCO SEGUÍA FUNCIONANDO EN EL MISMO SITIO DE SIEMPRE



LA RÁFAGA

PROVINCIA

Vecinos de Golmayo critican al alcalde porque una piedra cierra un camino a Camaretas



Un grupo de vecinos de Golmayo critican a su primer edil, Benito Serrano, por «poner piedras en el camino». Le acusan de haber cortado el acceso rodado a un camino que une el pueblo con Camaretas. Serrano aclara que la restricción de tráfico «es temporal» y que finalizará cuando se resuelva un litigio entre el Consistorio y la constructora.

HOSTELERÍA

Asothur, satisfecha con las 'Jornadas de la Cuchara' al rozar las 20.000 tapas vendidas



Jornadas de la Cuchara. En total se han vendido cerca de 20.000 tapas y algunos de los participantes han conseguido servir más de un millar. Este tipo de iniciativas ayuda a sortear un poco mejor la crisis.

ESPECIAL

Doce denuncias por destrozos en trasteros en la capital

Los ladrones solo se llevaron dos bicicletas, pero dañaron las cerraduras de una treintena de trasteros junto al San Andrés.

Adema prorroga su trabajo hasta el mes de septiembre

El grupo de acción local adnamantino continuará con el proyecto actual de Abraza la Tierra hasta septiembre para completar la labor de documentación.

Gran seguimiento de la procesión de las Palmas

Miles de personas arroparon a las cofradías sorianas en la capital y la provincia durante la procesión del Domingo de Ramos.

MUNICIPAL

El Ayuntamiento de la capital repara el gran socavón de la calle Ferial



Hace más de un mes, HERALDO detalló algunos de los mayores socavones que sufren los conductores en la capital. El concejal de Obras, Javier Antón, explicó ayer que se han reparado dos en la calle Ferial y uno más en la calle Zamora. Bien está empezar por algunos de los baches más notables, y mejor si los trabajos de acondicionamiento de la vía pública siguen adelante.

LA OPINIÓN | El clero vive austeraamente, la mayoría de sus príncipes viven más austeraamente de lo que se piensa; los obispos ganan salarios reducidos, que llamarían la atención si se conocieran. Por Alfredo Vallejo

Más allá de los gestos

EN los tiempos actuales tenemos una tendencia que lo llena todo y se ha convertido en norma todopoderosa; convertir todo en espectáculo; especialmente la información.

Buen ejemplo de ello está siendo el despliegue informativo sobre la renuncia del anterior y el nombramiento del nuevo Pontífice. Seguramente está muy bien y en cierto modo ha conmovido a muchos millones de hombres y mujeres de todas las latitudes. Además los niveles estéticos de todo lo relacionado con el Vaticano siempre son sobresalientes. La estética forma parte hoy de lo necesario.

En temas de importancia hay que ir más allá del mero espectáculo, hay que reflexionar. Los primeros gestos del nuevo Papa con la sencillez, el acercamiento personal y la austerioridad han sido muy hermosos, han sido una carta de presentación de su personalidad franciscana y fraternal. Pero en principio no pasan mucho más allá del espectáculo. Son como un simple detalle esperanzador. La labor de este Pontífice tiene que ir mucho más lejos. Muchísimo más lejos.

En el espectáculo que hemos podido gozar estas semanas aparece una

iglesia llena de riqueza y poder, con unos niveles estéticos sobrecogedores que atraen poderosamente. Eso también tiene mucho de espectáculo.

Cuando Francisco I proclama la necesidad de una Iglesia pobre y para los pobres hace un gesto de proclama entrañable que el mundo está agraciado, pero no es en absoluto la necesidad urgente del cambio que necesita la Iglesia para encarnarse en el mundo de hoy. La Iglesia ya es pobre, a pesar de que en los medios parezca lo contrario. El clero vive austeraamente, a veces muy austeraamente; la mayoría de sus príncipes

viven mucho más austeraamente de lo que se piensa; los obispos ganan salarios reducidos, que llamarían la atención si se conocieran. Los monasterios son centros magníficos, pero donde se vive la pobreza y la sencillez más evangélicas.

El cambio urgente de la Iglesia tiene mucho más que ver con el pensamiento y el sentido común. Tiene que descubrir la lucidez de que el mundo está en el siglo XXI y que ella debe encarnarse en ese mundo; que el reino de Dios se realiza en el mundo; que las conquistas morales de igualdad, fraternidad y libertad son evangélicas y poco eclesiásticas (por desgracia lo último); que el progreso real es el rostro exterior del reino de Dios. Y que la compasión es el corazón de ese Reino.


**SAGA
ELECTRICIDAD**
 Teléfonos: 975 223 355 / 975 230 615 • Soria - 42005 • administracion@sagaelectricidad.com

- Instalaciones eléctricas y multiservicios
- Instalaciones Industriales
- Energías renovables y medioambiente
- Sistemas de elevación
- Ingeniería y telecomunicaciones
- Calefacción


26 de marzo de 2013
 Buscar

PORTRADA
CAPITAL
PROVINCIA
DEPORTES
+ NOTICIAS
SERVICIOS
TURISMO

Soria Rural
Universidad - Juventud
Cultura - Ocio
Clasificados
Opinión
Reportajes
Casas de Soria




Los 31 establecimientos de las II Jornadas de la Cuchara de Soria sirvieron alrededor de 23.000 tapas

Redacción / Este número de tapas servidas supone un incremento del 14% respecto al balance del año anterior. Uno de los negocios participantes rozó las 3.000 unidades vendidas en esta segunda edición, que organiza ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo). La valoración ha sido muy positiva.

Los 31 establecimientos participantes en las Jornadas de las Cuchara de Soria, que comenzaron el pasado 16 de marzo y que finalizaron ayer domingo 24, sirvieron alrededor de 23.000 tapas, según una primera estimación realizada por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo), organizadora de este evento gastronómico, que este año cumple su segunda edición.

El balance provisional de negocio para los establecimientos supone un incremento del 14% respecto al registrado el pasado año, cuando el total de tapas vendidas se situó sobre las 20.000. Este excelente cierre de las Jornadas ha sido conseguido pese a que han participado 6 establecimientos menos que el año pasado (un 17% en descenso porcentual).

ASOHTUR se muestra satisfecha por los resultados obtenidos en esta edición que ha ganado en madurez y visibilidad para el gran público respecto a la inaugural de 2012. Entre los hitos de esta segunda edición, destacan las casi tres mil tapas servidas por uno de los establecimientos participantes, para un promedio general de 750 por local.

Los números resultantes revelan que un alto porcentajes de bares y restaurantes que han participado en ambas ediciones, han doblado este año el conjunto de tapas vendidas, con determinados casos en los que han triplicado las ventas.

ASOHTUR atribuye este positivo balance final al fuerte arranque experimentado en coincidencia con el Puente de San José, gracias a la afluencia de un importante volumen de turistas a los establecimientos. También el pasado fin de semana los bares y restaurantes volvieron a disfrutar de un importante tráfico de público, especialmente el sábado, tanto antes de la comida como de la cena. La diversidad de recetas presentadas por los establecimientos, o el precio accesible para todo el público de un euro por tapa, son algunos de los factores que han ayudado a que sorianos y turistas se hayan acercado hasta los bares y restaurantes, a probar las tapas de cuchara.

Más de 300 personas han votado por su tapa favorita de las II Jornadas de la Cuchara. Casi un tercio de ellas lo han hecho a través de la aplicación para teléfonos móviles de las Jornadas de la Cuchara, que ha registrado casi 300 descargas desde Google Play Store, mientras que los otros dos tercios han dejado su voto a través de la plataforma creada en la web de ASOHTUR (www.asohtur.com).

En los próximos días, ASOHTUR celebrará el sorteo de las dos escapadas rústicas entre todos los usuarios que han votado. Los alojamientos y destinos de los que disfrutarán los afortunados son el Hotel Duermevela, situado en Morales de Toro (Zamora), y el Hotel Térnal de El Burgo de Osma.

[Twittear](#)
[Me gusta](#)
Sé el primero de tus amigos al que le guste esto.

[Enviar a un amigo](#)
[imprimir](#)
[Opinar](#)

Opiniones

Deja tu comentario:

Nombre: (obligatorio)

OPINIÓN

Editorial
[Tribunas y Cartas](#)
[Columnistas](#)

Carlos Cortés
Carlos González
El cirujano en funciones
Fernandito Calpena
Jone Vega
Jose Luis Chain Garcia
Marcos Martínez

El tiempo en Soria

8°C
13 km/h
Hoy
8° | 6°

[Poner como página de inicio](#)[Conéctate con nosotros](#)

Mar 26 de marzo de 2013

Suscríbase a
nuestro newsletter

<input type="text" value="usuario"/>	>
<input type="text" value="email"/>	

[Contacto](#)
[Quiénes somos](#)
[Contratar publicidad](#)
[Clasificados gratis](#)


- S#1
[Inicio](#)
- S#2

mar 25.13

Los 31 establecimientos participantes en las Jornadas de la Cuchara de Soria han servido 23.000 tapas

Los 31 establecimientos participantes en las Jornadas de las Cuchara de Soria que comenzaron el pasado 16 de marzo y que finalizaron este domingo día 24 han servido alrededor de 23.000 tapas, según una primera estimación realizada por Asohtur (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo), organizadora de este evento gastronómico que este año cumple su segunda edición.

El balance provisional de negocio para los establecimientos supone un incremento del 14 por ciento respecto al registrado el pasado año, cuando el total de tapas vendidas se situó sobre las 20.000.

Este "excelente" cierre de las Jornadas "se ha conseguido" pese a que este año han participado seis establecimientos menos que el año pasado (un 17 por ciento en descenso porcentual).

Asohtur se ha mostrado "satisfecha" por los resultados obtenidos en esta edición que ha ganado en "madurez y visibilidad para el gran público respecto a la inaugural de 2012".

Entre los hitos de esta segunda edición, destacan las casi 3.000 tapas servidas por uno de los negocios participantes para un promedio general de 750 por local.

Los números resultantes revelan que un alto porcentajes de bares y restaurantes que han participado en ambas ediciones han doblado este año el conjunto de tapas vendidas, con determinados casos en los que han triplicado las ventas.

Asohtur ha atribuido este "positivo balance final al fuerte arranque" experimentado en coincidencia con el Puente de San José, gracias a la afluencia de un importante volumen de turistas a los establecimientos.

También el pasado fin de semana los bares y restaurantes volvieron a disfrutar de un "importante tráfico de público" especialmente el sábado tanto antes de la comida como de la cena.

La diversidad de recetas presentadas por los establecimientos, el precio accesible para todo el público de un euro por tapa y la ausencia desde Navidad de grandes citas festivas conforman un abanico de factores que, en opinión de Asohtur, han ayudado a que sorianos y turistas foráneos se hayan acercado hasta los bares y restaurantes a probar las tapas de cuchara.

Por esta razón, Asohtur prosigue con una línea de trabajo enfocada, entre otros campos, sobre la celebración y promoción de eventos culinarios en la provincia de Soria como instrumentos para desarrollar el sector turístico y económico de la provincia.



*El Vía Crucis, en el interior de la iglesia del Espino.
Foto: Farizano*

Tras unas breves conversaciones entre policías locales y cofrades, se ha decidido que el Vía Crucis Penitencial de la Cofradía de la Flagelación no hiciera su recorrido previsto en este Lunes Santo en la ciudad de Soria. El Vía Crucis como tal no se ha suspendido sino que se ha hecho en el interior de la iglesia de Nuestra Señora de El Espino. Este martes toca de nuevo mirar al cielo.

Estaba previsto que el Vía Cruc... [Seguir](#)

El Vía Crucis
de la Cofradía
de la
Flagelación, en
el interior de la
iglesia



MÁS DE 300 VOTOS LA TAPA FAVORITA

Más de 300 personas han votado por su tapa favorita de las II Jornadas de la Cuchara hasta el fin del periodo abierto, que concluyó este lunes a las 12.00 horas.

Casi un tercio de ellas lo han hecho a través de la aplicación para teléfonos móviles de las Jornadas de la Cuchara, que ha registrado casi 300 descargas desde Google Play Store, mientras que los otros dos tercios han dejado su voto a través de la plataforma creada en la web de Asohtur (www.asohtur.com).

En los próximos días Asohtur celebrará el sorteo de las dos escapadas rústicas entre todos los usuarios que han votado.

Los alojamientos y destinos de los que disfrutarán los afortunados son el Hotel Duermevela, situado en Morales de Toro (Zamora) y el Hotel Termal Burgo de Osma, situado en El Burgo de Osma (Soria).

Gracias a los votos otorgados por el público, el establecimiento que acumula mayor número de sufragios levanta el trofeo a la 'Mejor Tapa de Cuchara Popular', uno de los galardones previstos en la celebración de estas II Jornadas de la Cuchara junto al de 'Mejor Tapa de Cuchara', otorgado por un jurado de especialistas que designa en base a una serie de criterios las tres mejores tapas de cuchara.

Compartir



Las Jornadas de la Cuchara sirvieron 23.000 tapas

La cifra supone un incremento del 14% con respecto al balance del año anterior

25.03.13 - 18:12 - SORIA

Los 31 establecimientos participantes en las Jornadas de las Cuchara de Soria, que comenzaron el pasado 16 de marzo, sirvieron alrededor de 23.000 tapas, según una primera estimación realizada por Asohtur (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo), organizadora de un encuentro gastronómico que este año cumple su segunda edición. El balance provisional de negocio para los establecimientos supone un incremento del 14% respecto al registrado el pasado año, cuando se vendieron alrededor de 20.000 tapas.

Asohtur se muestra satisfecha por los resultados obtenidos en esta edición, que ha ganado en madurez y visibilidad para el gran público respecto a la inaugural de 2012. Entre los hitos de la segunda edición, destacan las casi tres mil tapas servidas por uno de los negocios participantes para un promedio general de 750 por local. Los números resultantes revelan que un alto porcentajes de bares y restaurantes que han participado en ambas ediciones han doblado este año el conjunto de tapas vendidas, con determinados casos en los que han triplicado las ventas.

La asociación atribuye el positivo balance final al fuerte arranque experimentado en coincidencia con el puente de San José, gracias a la afluencia de un importante volumen de turistas a los establecimientos. También el pasado fin de semana los bares y restaurantes volvieron a disfrutar de público, especialmente el sábado tanto antes de la comida como de la cena. La variedad de recetas presentadas por los establecimientos, el precio asequible de un euro por tapa y la ausencia desde Navidad de grandes citas festivas conforman un abanico de factores que, en opinión de Asohtur, han ayudado a que sorianos y turistas foráneos se hayan acercado hasta los bares y restaurantes a probar las tapas de cuchara.

Asohtur prosigue con una línea de trabajo enfocada, entre otros campos, a la celebración y promoción de eventos culinarios en la provincia de Soria como instrumentos para desarrollar el sector turístico y económico de la provincia.

Más de 300 votos para la tapa favorita

Más de 300 personas han votado por su tapa favorita de las II Jornadas de la Cuchara hasta el fin del periodo abierto, que concluyó hoy a las 12:00 horas. Casi un tercio de ellas lo han hecho a través de la aplicación para teléfonos móviles de las Jornadas de la Cuchara, que ha registrado casi 300 descargas desde Google Play Store, mientras que los otros dos tercios han dejado su voto a través de la plataforma creada en la web de Asohtur (www.asohtur.com). En los próximos días, la asociación celebrará el sorteo de las dos escapadas rústicas entre todos los usuarios que han votado. Los alojamientos y destinos de los que disfrutarán los afortunados son el Hotel Duermevela, en Morales de Toro (Zamora) y el Hotel Termal Burgo de Osma, en El Burgo de Osma (Soria).

Gracias a los votos otorgados por el público, el establecimiento que acumula mayor número de sufragios levanta el trofeo a la 'Mejor Tapa de Cuchara Popular', uno de los galardones previstos en la celebración de estas II Jornadas de la Cuchara junto al de 'Mejor Tapa de Cuchara', otorgado por un jurado de especialistas.

TAGS RELACIONADOS

jornadas, cuchara, sirvieron, tapas

Publicidad



amena.com Tarifas Móvil

La tarifa ilimitada más barata del mercado: 1GB+llamadas ilimitadas+sms por sólo 25€/mes
[amena.com](http://www.amena.com)



Ahorra hasta 248 euros

Contrata ahora tu seguro de coche a medida con Direct Seguros
www.directseguros.es



¿Cómo Vivir de Google?

Todo sobre Google Adwords en 90 días. Matriculación Abierta.
¡Conviértete en Experto
www.iconversity.com



ADSL 11,95€/mes todo 1 año

Y con tu tarifa de móvil Orange, después tu ADSL por sólo 15,95€/mes ¡para siempre!
internet.orange.es



Para poder comentar debes estar [registrado](#)

[Añadir comentario](#)

Iniciar sesión con

Regístrate



Escriba su comentario aquí mismo.



23.000 tapas repartidas en las II Jornadas de la Cuchara de Soria

Aumenta un 14% en comparación con el año pasado, cuando se vendieron 20.000

Soria
Los 31 establecimientos participantes en las Jornadas de la Cuchara de Soria, que se celebró entre los días 16 y 24 de marzo, sirvieron alrededor de 23.000 tapas, según una primera estimación realizada por la Agrupación Sorianas de Hostelería y Turismo (Asohtur), organizadora de este evento gastronómico que este año cumple su segunda edición.

El balance provisional de negocio para los establecimientos supone un incremento del 14% respecto al registrado el pasado año, cuando el total de tapas vendidas se situó sobre las 20.000.

Este cierre de las Jornadas ha sido conseguido pese a que este año han participado 6 establecimientos menos que el año pasado (un 17% en descenso porcentual).

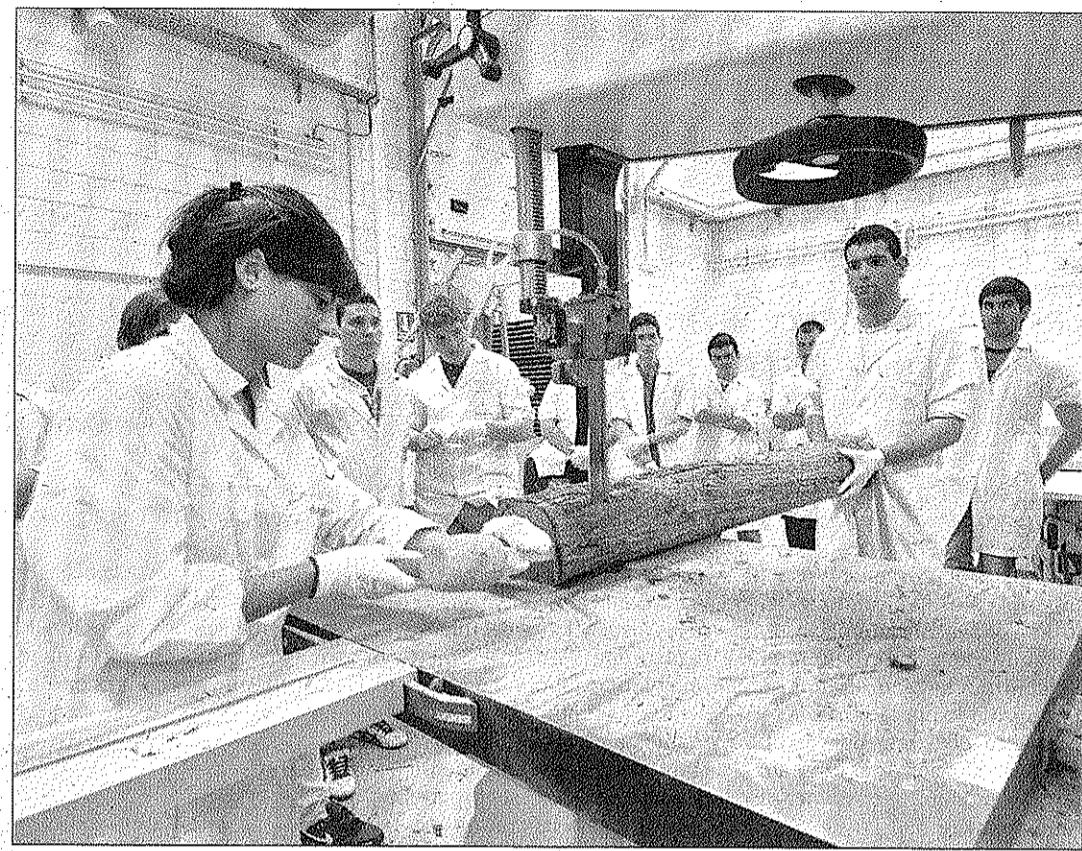
Asohtur se muestra «satisfecha por los resultados obtenidos en esta edición. Entre los hitos de esta segunda edición, destacan las casi tres mil tapas servidas por uno de los negocios participantes para un promedio general de 750 por local.

Los números resultantes revelan que un alto porcentaje de bares y restaurantes han doblado este año el conjunto de tapas vendidas, con determinados casos en los que han triplicado las ventas. La agrupación

atribuye este «positivo» balance final al fuerte arranque experimentado en coincidencia con el puente de San José gracias a la afluencia de un importante volumen de turistas a los establecimientos.

Por su parte, más de 300 personas han votado por su tapa favorita de las II Jornadas de la Cuchara hasta el fin del periodo abierto, que concluyó ayer a las 12:00 horas. Caso un tercio de ellas lo hicieron a través de la aplicación para teléfonos móviles, que ha registrado casi 300 descargas desde Google Play Store, mientras que los otros dos tercios han dejado su voto a través de la plataforma creada en la web de la Agrupación.

En los próximos días Asohtur celebrará el sorteo de las dos escapadas rústicas entre todos los usuarios que han votado. Gracias a los votos otorgados por el público, el establecimiento que acumula mayor número de sufragios levanta el trofeo a la 'Mejor Tapa de Cuchara Popular', uno de los galardones previstos en la celebración de estas II Jornadas de la Cuchara junto al de 'Mejor Tapa de Cuchara', otorgado por un jurado de especialistas que designa en base a una serie de criterios las tres mejores tapas de cuchara.



Alumnos durante las prácticas de ayer. / ÁLVARO MARTÍNEZ

Experiencia de primera mano

30 alumnos de Forestales conocen el corte de tronco de madera
Colaboración de la Escuela de Agrarias y el centro Pico Frentes

N. F. / Soria
30 alumnos del segundo curso del grado de Ingeniería Forestal de la escuela de Soria conocieron ayer de primera mano las máquinas y el trabajo que se realiza dentro del sector forestal, fundamental para tener un conocimiento de primera mano de su profesión laboral. Las prácticas se llevaron a cabo en el centro de Formación Profesional Pico Frentes, que goza de una buena maquinaria dentro del sector.

Esta actividad se enmarca den-

tro de la colaboración que mantienen estos dos centros y que se pretende estrechar de ahora en adelante, según explicó el director de la Escuela de Ingeniería Agrarias de Soria, Luis Miguel Bonilla, quien manifestó que «estas prácticas son muy importantes porque los alumnos van a conocer el manejo de la herramienta y de la maquinaria dentro de las fábricas donde en un futuro desarrollarán sus proyectos.

Bonilla agregó que la colaboración también se va a materializar

dentro de proyectos de investigación. Los estudios de Ingeniería Forestal dentro la escuela de Soria abordará una investigación dentro de las líneas de madera para la construcción, para ello se está en contacto con un centro sueco.

Las prácticas de ayer permitieron a los alumnos conocer de modo práctico cómo se va a realizar el despiece de troncos. La actividad permite evaluar el trabajo de la madera de la sabina de pequeñas dimensiones.

Inmersión filatélica del entorno escolar

El colegio Sagrado Corazón celebra su semana cultural con una exposición de sellos

Soria
El colegio Sagrado Corazón de Soria celebra estos días su semana cultural 'Arte y vida', dirigida a toda la comunidad educativa, con la inauguración de la exposición filatélica 'El mundo de los sellos', que estuvo acompañada de talleres de filatelia interactiva. «Esta es la primera vez que se puede ver la muestra en la provincia», según señaló la directora del centro Rosina García. Se trata, en definitiva, de adentrar a los estudiantes en el mundo de los sellos, agrupando las colecciones teniendo en cuenta las diferentes temáticas, que abarcan áreas como la naturaleza, la cultura y la sociedad.

Por la tarde se celebró una mesa redonda bajo el título 'La vida',



Exposición filatélica en el colegio Sagrado Corazón. / VALENTÍN GUISANDE

«en la que diferentes personas dan su punto de vista de su experiencia vital. Desde una persona con dificultades para andar a un forense, que explica la vida desde

su punto de vista», relató la directora del centro. «En definitiva el objetivo es ampliar las miras de toda la comunidad educativa», añadió Rosina.

La programación prevista para hoy se completa, además de con la exposición filatélica, con la presentación del musical de 'El rey león', puesto en escena por los alumnos del centro. Mañana concluye el programa de actos con una gymkana deportiva en la que participarán alumnos de todos los cursos del centro.

Según declaró la orientadora del centro Alicia Jiménez, esta semana cultural se viene celebrando desde hace seis años, «con diferentes actividades lúdicas para ampliar la formación de los alumnos, más allá de lo que se estudia en los programas escolares. Se trata de formarles en valores, este año en todo lo relacionado con actividades que tienen que ver con la creación artística».

>EDUCACIÓN

Mateos se reúne con Soria Ya el próximo 12 de abril

La plataforma ciudadana Soria Ya mantendrá una reunión con el consejero de Educación de la Junta de Castilla y León, Juan José Mateos, el próximo día 12 de abril. Así lo confirmaron fuentes de esta plataforma ciudadana a los medios de comunicación de Soria a través de una nota que remitieron a los medios de comunicación de la provincia.

La reunión se celebrará el próximo 12 de abril tras la suspensión de la anterior fecha prevista. Ésta se aplazó debido a que los miembros de la plataforma de Soria Ya no pudieron acudir a la cita anterior.



Valencia 16° 23°

Conectar

Iniciar sesión | Registrarse

Buscar

Marketplace: Seguros Pisos Ahorro Móviles Rutas Apuestas

Mucho más que
MODA
CARRIE & SERENA



EN 20MINUTOS.ES

Portada Nacional Internacional Economía Tu ciudad Deportes Tecnología & Internet Artes Gente y TV Comunidad20 Blogs

Andalucía Aragón Asturias Barcelona/Cataluña Castilla y León C.Valenciana Galicia Madrid P.Vasco Reg.Murcia Otras ciudades

Videojuegos Moda y belleza Motor Viajes Vivienda Empleo Juegos 20 minutos EE UU 20 minutos México Edición impresa Servicios

Soria

↓ PUBLICIDAD ↓

Las II Jornadas de la Cuchara de Soria cierran con un balance de 23.000 tapas, un 14% más que el año anterior

Las II Jornadas de la Cuchara de Soria han concluido con un balance provisional de cerca de 23.000 tapas servidas, un 14 por ciento más que en la edición del año anterior, en los 31 establecimientos participantes.

HFR

® Poca actividad social
¿Qué es esto?

0



Seguir a @20m

Twittear 2

0

Me gusta 0

EUROPA PRESS. 25.03.2013

Las II Jornadas de la Cuchara de Soria han concluido con un balance provisional de cerca de 23.000 tapas servidas, un 14 por ciento más que en la edición del año anterior, en los 31 establecimientos participantes.

Según han informado a Europa Press fuentes de la Agrupación Soriana de Hostelería y turismo (Asohtur), organizadora del evento, los 31 establecimientos participantes comenzaron esta segunda edición el pasado 16 de marzo y concluyeron el domingo 24.

Esta primera estimación representa un aumento del 14 por ciento respecto a la edición del 2012, cuando el total de tapas se situó sobre las 20.000. Este "excelente" cierre se ha conseguido "pese a que este año han participado 6 establecimientos menos", un 17 por ciento de descenso porcentual.

Entre los hitos de esta segunda edición, destacan las casi 3.000 tapas servidas por uno de los negocios participantes, para un promedio general de 750 por local. Los datos revelan que un alto porcentaje de establecimientos participantes en ambas ediciones han doblado este año el conjunto de tapas vendidas, con casos en los que han triplicado las ventas.

La asociación organizadora atribuye este positivo balance final al "fuerte" arranque experimentado en "coincidencia" con el Puente de San José, gracias a la afluencia de un importante volumen de turistas a los establecimientos.

Por otra parte, la diversidad de recetas, el precio al público de un euro por tapa y la ausencia de grandes eventos desde Navidad conforman un "abanico de posibilidades que han ayudado" a que sorianos y turistas hayan participado.

Asohtur considera que la "buena acogida" de este año "refuerza" la confianza de la asociación en este formato de feria gastronómica. Por este motivo, la Asociación continuará con la promoción de eventos culinarios como instrumento para desarrollar el sector turístico y económico de Soria.

Mejor tapa de cuchara popular

Durante las II Jornadas de la Cuchara más de 300 personas han votado su tapa favorita. Cerca de un tercio lo han hecho a través de la aplicación para teléfonos móviles, mientras que los otros dos tercios lo hicieron mediante la plataforma creada en la Web para la ocasión.

Asohtur celebrará un sorteo en los próximos días de dos estancias en un entorno rural entre los usuarios que hayan votado. Los alojamientos serán el Hotel Duermevela, situado en Morales de Toro (Zamora) y el Hotel Termal Burgo de Osma, situado en El Burgo de Osma (Soria).

El establecimiento que acumule el mayor número de votos alzará el trofeo a la 'Mejor Tapa de Cuchara Popular', uno de los galardones previstos en la celebración de estas II Jornadas de la Cuchara junto al de 'Mejor Tapa de Cuchara', otorgado por un jurado de especialistas que designa en base a una serie de criterios las tres mejores tapas de cuchara.

Consulta aquí [más noticias de Soria](#).

Q rwlfldv#g#h#Wx #Elxgdg

Soria Castilla y León

Las II Jornadas de la Cuchara de Soria cierran con un balance de 23.000 tapas, un 14% más que el año anterior 0

El Ayuntamiento de Soria modifica su presupuesto en 3,7 millones para el Espolón, el CAEP y la empresa de agua 0

Caja Rural de Soria, Copiso e Icpor invertirán 70 millones para potenciar el sector porcino en la provincia 0

Detenido un vecino de Peñafiel (Valladolid) por el intento de robo en una fábrica de San Esteban (Soria) 0

Los concursos de acreedores se disparan en el Juzgado un 54% hasta llegar a los 20

La tendencia alcista continúa en lo Mercantil puesto que un año antes se registraron 13

SORIA. La tendencia al alza en la presentación de concursos de acreedores por parte de las empresas continúa imparable. El pasado año se presentaron 20 en el Juzgado de lo Mercantil de Soria, frente a los 13 del ejercicio anterior, lo que arroja un incremento porcentual del 53,8%, según la información facilitada por el Tribunal Superior de Justicia de Castilla y León, TSJ.

La evolución de los últimos seis años no deja lugar a dudas y evidencia una situación de crisis económica casi de manual. Si en el año 2007, considerado el inicio de la desaceleración económica, fue-

ron dos los concursos presentados en el Juzgado, un año después se elevaron a cinco, fueron seis en 2009 y siete en 2010. En 2011 también se registró un considerable aumento, por cuanto se elevaron hasta 13 los presentados, lo que representó, porcentualmente, una subida de hasta el 85%.

Atendiendo a los datos del año 2012, se evidencia que Soria fue una de las provincias en las que se presentó un menor número de concursos de acreedores, consecuencia lógica de su escasa población. Sólo Teruel y Zamora, con 12 concursos respectivamente, y Ávila, con 14, registraron mejores

cifras que la provincia soriana en cuanto a los concursos, procedimientos que son declarados y tramitados en los Juzgados de lo Mercantil y procede su apertura para cualquier deudor que no pueda cumplir regularmente sus obligaciones exigibles.

En lo que concierne a los concursos declarados (todos los autos judiciales dictados por lo Mercantil dentro de un procedimiento concursal, que determinan el carácter necesario o voluntario del concurso y los efectos sobre las facultades de administración y disposición del deudor respecto de su patrimonio), Soria regis-

tró 17 en el pasado ejercicio, tal y como informó el TSJ, frente a los dos de sólo un año antes.

Asimismo, el Juzgado decidió que siete concursos acabaran en liquidación a lo largo de 2012, mientras que un año antes fueron únicamente tres, lo que porcentualmente representa un 133% más. Pero es que, la subida fue aún mayor el año anterior, del 200% respecto a 2010, cuando apenas hubo una liquidación.

En cuanto a los ERE que llegaron a lo Mercantil, la cifra fue de cuatro en 2012 y tres en el ejercicio anterior.

M.H.

El cierre de Cadena Q sin fecha fija, destruye cuatro puestos de trabajo

El nuevo local abrió en la capital el 4 de marzo y sólo unos días después fue comunicada la clausura de todas las tiendas de España

ma. Si bien, los últimos días ya barruntaban algo, «porque nos abastecían menos género», añadieron a este respecto.

En liquidación

La conclusión es que el cierre de Cadena Q, una medida que afecta a todas las tiendas de España, destruye en Soria cuatro puestos de trabajo, las personas que actualmente se hacían cargo del establecimiento. «Si no hubieran cerrado habrían hecho un expediente de regulación de empleo y alguno se habría ido a la calle igualmente», comentaron desde la tienda, que actualmente se encuentra en fase de liquidación de existencias por cierre.

«No nos informan de nada así que no sabemos hasta cuándo estará abierta la tienda», recalcó una empleada. De hecho, los cierres en otros locales de los diferentes puntos de España se han ido acometiendo en los últimos



Cadena Q anuncia la liquidación de existencias. LUIS ÁNGEL TEJEDOR

días, pero sin existir unanimidad en las fechas.

La empresa ya se encontraba en concurso de acreedores desde noviembre de 2011 y aunque en enero pasado logró salir, de nuevo se encuentra inmersa en dicho proceso, tal y como informaron fuentes de Cadena Q.

En el conjunto del país había 31

tiendas, aunque algunas ya han comenzado a cerrar, y los trabajadores rondan los 140 en todo el territorio nacional. La decisión es «irreversible» y el próximo 2 de abril está prevista una reunión para explicar las condiciones del expediente de regulación de empleo que se plantea.

M.H.

La madera Pino Soria-Burgos se implica en un «proyecto sostenible único»

La iniciativa está coordinada por el Cesefor en acuerdo con la empresa Scerbo Diseño & Madera

SORIA. Las empresas integradas en la marca de garantía 'Pino Soria-Burgos' están apoyando la propuesta para la creación y puesta en marcha de una pionera iniciativa basada en la producción, comercialización y promoción de «un proyecto de construcción sostenible único en el mundo». El proyecto está liderado por el Centro de Servicios Forestales Cesefor, entidad que ha firmado un

acuerdo de colaboración con la empresa argentina Scerbo Diseño & Madera.

El objetivo del proyecto de desarrollo sostenible es lograr «obras de exquisito diseño con la madera como principal protagonista, organizadas de tal manera que conviertan el acto de diseñar y construir en una experiencia placentera», señala Héctor Scerbo. El empresario argentino subraya que «el carácter sostenible vendrá dado por el uso de madera de la marca de garantía 'Pino Soria Burgos' cuya trazabilidad desde el bosque a la obra final garantizará todo el proceso tanto de diseño como de construcción».

Héctor Scerbo trabaja en las instalaciones de Cesefor en Soria durante estas semanas. El empresario argentino permanecerá en la ciudad del Duero hasta el sábado 6 de abril.

Sesión informativa

El jueves 4 de abril se desarrollará una sesión informativa dirigida a arquitectos, aparejadores y otros profesionales de la construcción. En la sesión se explicarán los detalles y las características de un proyecto calificado de «único» por los responsables de su puesta en marcha.

Para los promotores de la idea, el nuevo proyecto «se presenta

como una gran oportunidad para aprovechar el método de trabajo que desarrollan estas factorías». Desde Cesefor se destaca la idoneidad «de instalaciones de mucho menor tamaño que las que operan en el centro y norte de Europa». Para su puesta en marcha destaca «una producción que es mucho más artesanal y tradicional, característica que pretende potenciarse como elemento diferenciador».

El proyecto presenta una serie de productos para la construcción en madera que ofrecen «una serie de conocimientos, herramientas y productos que facilitan su trabajo. Con el nuevo proyecto se «quiere ofrecer un sistema muy simple e intuitivo para convertir en diseñadores a los usuarios y simplificar la tarea del profesional».

HERALDO

FOES interpone 50 denuncias desde agosto por intrusismo o infracciones

SORIA. La Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas (FOES) ha interpuesto desde agosto 50 denuncias por infracciones laborales o intrusismo profesional. Irregularidades detectadas «en todos los sectores», indica la patronal, que se han puesto en conocimiento de la Inspección de Trabajo, de la Subdelegación del Gobierno y de la Junta. «El 70% de las denuncias presentadas por intrusismo han tenido consecuencias», precisó la directora general de FOES, María Ángeles Fernández. Por su parte, el presidente de la organización, Santiago Aparicio, aseguró que en 2012 se descubrieron «más de 400 obras ilegales» llevadas a cabo por empresas sin estar dadas de alta o por trabajadores sin contrato en regla. La patronal, tras diversas reuniones, optó por actuar con contundencia y aplazar estas prácticas fraudulentas.

Tres viajes de conocimiento

En otro orden de cosas, FOES, a través de su Oficina de Innovación e Iniciativas Industriales de Soria, ha puesto en marcha un programa de viajes de conocimiento a empresas punteras del país con el objetivo de que sus asociados y emprendedores sorianos conozcan de primera mano la cultura innovadora y el modo de producción de las grandes firmas nacionales. Tres son de momento las visitas programadas. La primera se realizará el jueves 4 de abril con destino a El Espinar (Segovia), donde el Grupo Siro+idea tiene ubicadas sus oficinas centrales. La empresa del sector agroalimentario factura cada año 544 millones de euros y dispone de una plantilla de 3.800 trabajadores. Los otros dos viajes, todavía sin fecha, se efectuarán a Arteixo (La Coruña) para conocer el modo de operar del Grupo Inditex (el gigante mundial de la moda que dispone de 5.044 establecimientos en 77 países, factura 16.000 millones anuales y cuenta con 120.000 empleados) y a Dueñas (Palencia), donde se ubica la firma de Cascajares, dedicada a la transformación de productos agroalimentarios. Con 50 operarios factura siete millones cada ejercicio.

23.000 tapas de Asohtur

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) completó ayer el recuento de las tapas vendidas durante el transcurso de la segunda edición de las 'Jornadas de la Cuchara'. Los 31 establecimientos adheridos a la cita gastronómica sirvieron 23.000 raciones. Los hosteleros sorianos se muestran satisfechos con la respuesta del público, que ha servido para superar las 20.000 unidades suministradas el pasado año, cuando participaron 37 bares.

ÓSCAR ESTEBAN SANZ

abr 02.13

Asohtur anuncia mediante un vídeo los ganadores del sorteo de las II Jornadas de la Cuchara

ASOHTUR ANUNCIA MEDIANTE UN VÍDEO LOS GANADORES DEL SORTEO DE LAS II JORNADAS DE LA CUCHARA. Un vídeo en Youtube ha sido el medio elegido por Asohtur para dar a conocer los dos ganadores del sorteo de las II Jornadas de la Cuchara, celebradas recientemente por 31 establecimientos hosteleros de la provincia, la mayoría de ellos en la capital. Los ganadores son Antxon Benito y Nines Sendino. Enhorabuena a los vencedores de este sorteo automatizado.

[Información en la web de Asohtur](#)



*Instituto de Educación Secundaria Politécnico.
Foto: Santiago Farizano*

El Politécnico contará con un Bachillerato de Excelencia e Investigación el próximo curso

El Instituto de Educación Secundaria Politécnico de Soria incluirá el próximo curso en su oferta educativa un Bachillerato de Excelencia e Investigación de Ciencias Aplicadas, tal y como ayer informó el director provincial de Educación, Javier Barrio, en una reunión que mantuvo con padres de alumnos de este centro.

La Delegación Territorial de la Junta ha confirmado a www.desdesoria.es que el plazo d... [Seguir](#)

Compartir



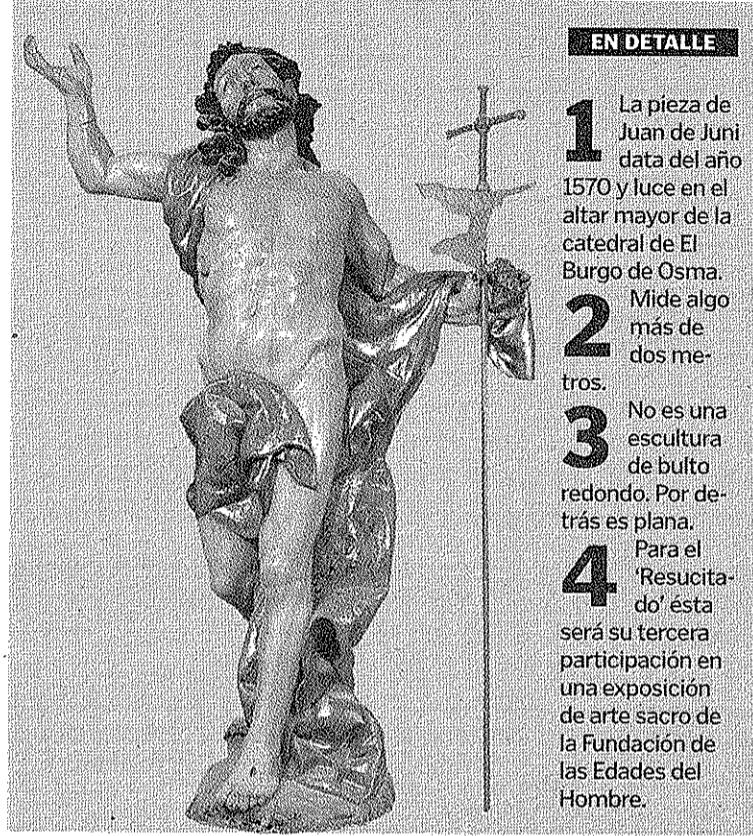
El 'Resucitado' de Juan de Juni, representante soriano en Las Edades del Hombre

La pieza, para la que será su tercera participación en una exposición de esta Fundación, será la única seleccionada de la provincia soriana

SORIA. Es una «gran pieza» escultórica del maestro franco-español del Renacimiento Juan de Juni (1506-1577) que, en este caso, volverá a mostrarse en la exposición de arte sacro de Las Edades del Hombre por tercera vez. Ya se pudo ver en la muestra de El Burgo de Osma, celebrada en 1997, y en la de Segovia, en el año 2003, pero, añadió el responsable de Patrimonio de la Diócesis de Osma-Soria, Juan Carlos Atienza, el 'Resucitado' ha sido una pieza muy deseada, por cuanto que añadirá un significado muy preciso al final de 'Credo', la última propuesta de la Fundación de las Edades del Hombre, que abrirá sus puertas en la localidad abulense de Arévalo a partir del próximo 21 de mayo. Desde la organización de esta nueva entrega de Las Edades «insistieron» en que el Juan de Juni de la catedral de El Burgo de Osma debía de estar en 'Credo'.

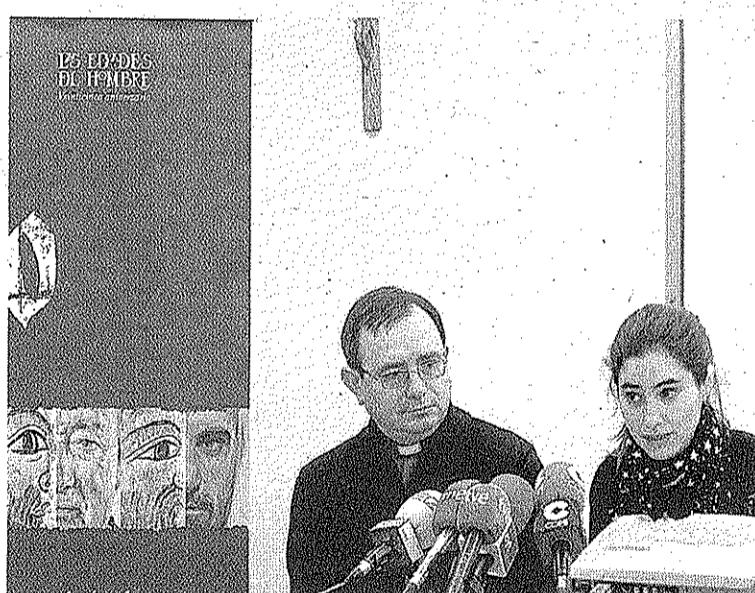
Lucirá, avanzó Atienza, en la parte final de la exposición, en el capítulo número tres, 'Creo en el Espíritu Santo', y con una misión principal, ilustrar el tema central de la propia muestra: la fe.

La talla será la única representante del patrimonio de la Diócesis de Osma-Soria en 'Credo', que contará con entre «80 y 90 piezas», según avanzó la responsable de comunicación de la Fundación de las Edades del Hombre, Olaya González. Con algo más de dos metros de altura, el 'Resucitado' de Juan de Juni se encuentra todavía en el retablo mayor de la catedral de la villa episcopal soriana, donde luce de forma habitual. Su traslado hasta Arévalo se hará una semana antes de la inauguración de la exposición de arte sacro que, contará con tres sedes: las iglesias de Santa María, San Martín y El Salvador y un centro de recepción de visitantes, la Casa de Sexmos. Para Atienza, el 'Resucitado' de Juan de Juni, escultor que



EN DETALLE

- 1 La pieza de Juan de Juni data del año 1570 y luce en el altar mayor de la catedral de El Burgo de Osma.
- 2 Mide algo más de dos metros.
- 3 No es una escultura de bulto redondo. Por detrás es plana.
- 4 Para el 'Resucitado' esta será su tercera participación en una exposición de arte sacro de la Fundación de las Edades del Hombre.



Juan Carlos Atienza y Olaya González, ayer. LUIS ÁNGEL TEJEDOR

El Hueco y la Junta colaborarán para apoyar a los emprendedores sorianos

Responsables del proyecto se reunieron ayer con el delegado territorial y la directora territorial de ADE

SORIA. Responsables de El Hueco, espacio de coworking ubicado en la capital soriana, solicitaron ayer colaboración a la Junta de Castilla y León para impulsar actividades dirigidas a apoyar a los emprendedores sorianos. Para ello, Daniel Hernández

(coordinador), acompañado por otros responsables del proyecto, se reunieron ayer con el delegado territorial de la Junta, Manuel López, y la directora territorial de ADE, Lola Borén.

Según informó la delegación territorial, en la reunión se acordó programar nuevos encuentros en Valladolid con los responsables y técnicos de la Junta, además de mantener colaboraciones directas para la realización de plantes de empresa a través de la Oficina del emprendedor de la ADE en

Soria. Desde El Hueco también se trasladó la intención de extender el modelo de 'coworking' a otros emplazamientos de Castilla y León, tal y como ha ocurrido en Burgos con la apertura de El Hueco Verde.

Durante el encuentro, se presentó el balance del primer año de funcionamiento de la organización, en el que se han unido al proyecto 22 personas y en el que se han realizado concursos y encuentros con éxito de participación.

HERALDO

realizó el altar mayor de la catedral burgense, es una de las más destacadas piezas que elaboró el maestro en la última parte de su carrera escultórica. Está fechada en el año 1570. «Nos evoca las mejores imágenes de la escultura clásica, con ese toque manierista, el movimiento», detalló ayer el responsable diocesano de Patrimonio durante la presentación de la pieza soriana en el nuevo proyecto de Las Edades.

El 'Resucitado' es, asimismo, una pieza plagada de curiosidades. Aunque no fue concebida en origen para ser procesionada, «no es una escultura de bulto redondo», está plana por detrás, según precisó Atienza, durante «uno o dos años» se procesionó en el cortejo sacro del Domingo de Resurrección. El exobispo de Osma-Soria Braulio Rodríguez fue uno de sus más fervientes entusiastas en que la pieza se uniera a la Semana Santa de El Burgo de Osma.

Su altura y su gran peso ponían muchas dificultades a los cofrades. De hecho, hoy día se procesiona una réplica.

El próximo 11 de mayo se cumplirán cuatro años desde que la concatedral de San Pedro, en la capital soriana, acogió 'Paisaje interior', la exposición de Las Edades que cerró un ciclo y abrió el camino a otros proyectos expositivos, en iglesias y recintos más pequeños, como el que a partir de mayo se podrá disfrutar en Arévalo. Con 530.246 visitantes, 126.136 en las llamadas 'piezas externas' de la ermita de San Baudilio y la iglesia de San Miguel, en Gormaz, 'Paisaje interior' ha dejado muy buen sabor de boca dentro de los 25 años de historia que cumple las exposiciones de las Edades del Hombre.

Su cartel promocional, así como el que en su día ilustró la exposición que tuvo lugar en la catedral de El Burgo de Osma, volverá a hacerse presente en las calles de Arévalo con 'Credo'. Y es que las 17 exposiciones que se han organizado desde la Fundación de las Edades del Hombre guiarán, a modo de tótem, un recorrido por la localidad abulense hasta alcanzar las diferentes sedes de la exposición de arte sacro.

El responsable de Patrimonio de la Diócesis de Osma-Soria destacó el papel destacado que alcanzan estas muestras. «Deseamos que Las Edades continúe con esta labor que tanto interés despertó», explicó. Al margen de la catedral del Burgo de Osma y la con-

25º ANIVERSARIO

MÁS DE 10 MILLONES

Más de 10 millones de visitantes avalan los 25 años de la Fundación de las Edades del Hombre y sus 17 exposiciones de arte sacro que se han llevado a cabo en Castilla y León y otros puntos como Nueva York (Estados Unidos) y Amberes (Bélgica).

En este tiempo, mucho ha cambiado el discurso expositivo de este proyecto cultural, señala Olaya Rodríguez, portavoz de comunicación de la entidad. De la novedad y la sorpresa que supuso en el año 1989 la primera propuesta de Las Edades, organizada en la catedral de Valladolid (contó con 1.050.000 espectadores) se ha producido una evolución hacia caminos distintos. «El formato ha cambiado pero el interés no ha decaído», apuntó. En este sentido, el principal reto que ha tenido que salvar 'Credo' la próxima propuesta que tendrá lugar en tres sedes distintas de la localidad abulense de Arévalo es, precisamente, la diversidad de escenarios físicos (las iglesias de Santa María, San Martín y El Salvador y un centro de recepción de visitantes) que la componen. S.A.

catedral de San Pedro, que ya tuvieron el privilegio de acoger La Edades, Atienza señala que la provincia soriana tiene lugares que bien merecen alojar nuevas convocatorias de la Fundación.

De momento, señaló, habrá que conformarse con 'Credo', que se celebrará entre el 21 de mayo y el 3 de noviembre próximo, y con la próxima convocatoria ya anunciada para Aranda de Duero.

'Credo' coge el relevo de Oña donde se pudo ver 'Monacat' hasta finales del año pasado. 'Credo' coincide con el Año de la Fe, tema al que va dedicada. Esta exposición de las Edades contará por primera vez con el apoyo del Pontificio Consilium de Cultura del Vaticano.

SONIA ALMOGUERA

Ganadores del sorteo de las II Jornadas de la Cuchara

SORIA. Antxon Benito y Nines Sendino fueron ayer los dos agraciados en el sorteo celebrado entre las más de 300 personas que votaron por su tapa preferida en las II Jornadas de la Tapa de la Cuchara, que se desarrollaron del 16 al 24 de marzo en la provincia de Soria.

El primer galardonado disfrutará de una estancia para dos personas en el Hotel Duermevela, situado en Morales de Toro (Zamora) mientras que Nines Sendino obtendrá una estancia

de fin de semana para dos personas en el Hotel Termal Burgo de Osma (Soria).

Según indicó la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur), organizadora del certamen, casi un tercio de los votantes que emitieron su veredicto a través de la aplicación habilitada para teléfonos móviles, mientras que los otros dos tercios depositaron su voto a través de la plataforma creada en la web de la asociación.

HERALDO



Grupo Café Quijano. / EL MUNDO

Café Quijano presenta su disco 'Orígenes: el bolero'

La cita con el grupo leonés será el día 20 en la Audiencia

Soria
El grupo Café Quijano presentará en la Audiencia su disco 'Orígenes: el bolero', dentro de su gira que les está llevando por diferentes puntos de la geografía nacional.

La cita será el próximo día 20 a las 20.30 horas, y las entradas se pueden adquirir en la web www.teatropalaciodelaudien-cia.com al precio de 28 euros. El concierto está organizado por el de-

partamento de Cultura del Ayuntamiento de Soria.

El grupo leonés vuelve a los escenarios después de ocho años en los que los miembros de la banda impulsan sus diferentes carreras en

solitario y tras un periodo de gestación aproximado de dos años. El 30 de octubre de 2012 se produjo el lanzamiento de su quinto álbum de estudio: 'Orígenes: El Bolero', el cual se convirtió en cuestión de horas en el número uno de álbumes más vendidos en

iTunes España.

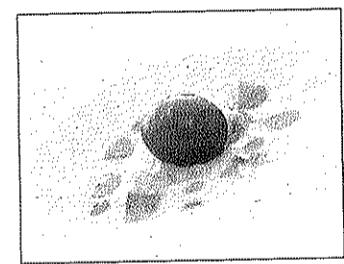
Desmarcándose del sonido de sus últimos trabajos y tal y como su propio nombre indica, 'Orígenes: El Bolero' se trata de un disco en el que la banda regresa a sus raíces, a la música que escucharon desde su infancia, influenciados como siempre apuntan, por sus padres, y en su tierra. Es por esto que en esta ocasión la grabación se realiza en su ciudad, León, en el estudio que los hermanos prepararon en su propia casa y en un entorno familiar en el que se rodearon de grandes amigos así como fichajes de excepción como Kenny O'Brien, productor, arreglista y ganador de varios Grammy con quién además de mantener una gran amistad, colaboraron estrechamente en trabajos anteriores como 'La taberna del Buda'.

Otra colaboración destacada es la de uno de los nombres más internacionales de este género, el músico 'La taberna del Buda'.

co Armando Manzanero, que participa en el tema que da broche al disco: 'Quiero que mi boca se desnude'.

'Orígenes: El Bolero' se compone de once nuevas composiciones (doce en su edición a través de internet con 'Y mientras tanto') que los hermanos han impregnado de un sonido con reminiscencias tradicionales, que recuerdan a la música cubana de antaño y a los boleros clásicos de Los Panchos, y que sin embargo, llevan el inconfundible sello del sonido Quijano y son piezas del presente.

En diciembre de 2012, y sin haber transcurrido un mes desde su lanzamiento al mercado, las ventas que acompañan al álbum lo llevaron a alcanzar el Disco de Oro. Cuatro meses después 'Orígenes: El Bolero' alcanzó el Disco de Platino y se mantiene en el top 10 de álbumes más vendidos en España. El 18 de enero de 2013 Café Quijano comenzó su nueva gira en Palencia, punto de partida para la presentación en directo de su nuevo álbum, que continua con una serie de conciertos que les lleva por una veintena de localidades españolas.



Tapa del Parador de Soria.

>ASOHTUR

Parador, Tauro y El Príncipe, finalistas de la cuchara popular

Las tapas elaboradas por el Parador, bar El Príncipe y Cafetería Tauro optarán al premio a la mejor tapa de cuchara popular, una cita gastronómica organizada por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) entre los pasados 16 y 24 de marzo. Estas creaciones culinarias fueron las tres tapas más votadas por las casi 300 personas que votaron por su tapa favorita entre las 31 recetas participantes. Un tercio de los sufragios se envió a través de la aplicación para móviles.

>TRÁFICO

Dispositivo para el control de velocidad

Entre los días 8 y 14 de abril la Dirección General de Tráfico llevará a cabo una campaña especial de concienciación, a través de divulgación de mensajes en medios de comunicación y de intensificación de controles en las carreteras tanto por parte de los agentes de la Agrupación de Tráfico de la Guardia Civil, como de los agentes de las Policías Locales de los Ayuntamientos adscritos a la campaña especial de intensificación de controles.

>SUCEOS

Detenido por positivo en alcoholémia

La Guardia Civil de Soria han imputado a E.C.M., de 39 años y vecino de Soria, como presunto autor de un delito contra la seguridad vial por conducir un vehículo a motor en la capital superando las tasas de alcoholémia



Tomás de Francisco y Montse Contreras en las jornadas del toro en el Fogón del Salvador. / ÁLVARO MARTÍNEZ

>GASTRONOMÍA

Jornadas culinarias del toro de lidia

Soria
El Fogón del Salvador celebra desde ayer las 17 jornadas del toro de lidia. Tendrán lugar todos los viernes, sábados y domingos del mes de abril, al precio de 40

euros. Todos los platos del menú hacen referencia a diferentes momentos de la lidia taurina, empezando con una cecina de eral para abrir plaza, un capaccio de solomillo para hacer el paseillo, y

una crema de garbanzos como segundo plato, que denominan pa-sodobles taurinos. Lo acompañarán con mini hamburguesas de carne de novillo y jarrete al vino oloroso de Jerez.

abr 16.13

El Parador de Turismo y hoteles Villa de Almazán y Los Villares competirán por el premio a la Mejor Tapa de Cuchara de Soria

Las tapas ideadas por el Parador de Turismo Antonio Machado, Hotel Villa de Almazán y Hotel Rural Los Villares competirán por el premio a la Mejor Tapa de Cuchara de las II Jornadas de la Cuchara, un evento gastronómico que, organizado por Asohtur (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo), se desarrolló en Soria y provincia del 16 al 24 de marzo.

Un jurado de expertos, coordinado por la Escuela de Hostelería de Soria-Centro Integrado de Formación Profesional La Merced, ha seleccionado estas tres finalistas entre las 31 creaciones presentadas por otros tantos negocios de restauración participantes.

El ganador final de la Mejor Tapa de Cuchara recibirá el trofeo del cucharón de madera en un acto que tendrá lugar este viernes 19 de abril a las 12.30 horas en el Salón de Actos de FOES y en el que también se dará a conocer el vencedor del otro premio que recogían estas jornadas, el galardón a la Mejor Tapa de Cuchara Popular.

'Cremoso de Oncala, huevo de calamar, panceta trufada y daditos de pulpo', creada por el cocinero Carlos Aldea Jordana y servida en el Parador de Turismo Antonio Machado; 'Las sopas de mi madre', ideada por Julia para el Hotel Villa de Almazán (Almazán), y 'Potaje de lentejas con chipirones y chocolate', con la firma de Melania María Lourdes Cascante y servida en

Hotel Rural Los Villares (Los Villares de Soria) son las tres tapas finalistas que han obtenido la mayor puntuación por parte del jurado.

Como nota destacada, la tapa presentada en esta edición por el Parador Nacional de Turismo de Soria también acogió el favor del público que la ha postulado, junto a las de Bar El Príncipe y Cafetería Tauro, como finalista al premio de Mejor Tapa de Cuchara Popular.

Este concurso es una de las iniciativas destinadas a los profesionales de la restauración que comprendían unas Jornadas que recibieron un enorme seguimiento por parte del público, con aproximadamente 23.000 tapas servidas en los nueve días de duración.

Compartir



Visita del director general de Juventud a la oficina de Soria

El director general del Instituto de la Juventud de Castilla y León, César Burón, ha destacado este martes en Soria que más de 56.000 jóvenes de la región fueron atendidos por la Red de Igualdad y Juventud Activa de Castilla y León el pasado año, lo que supuso un crecimiento del 27% de las consultas en relación al ejercicio anterior.

Burón ha visitado Soria para conmemorar el Día Europeo de la Información... [Seguir](#)

El número de usuarios de la Red de Igualdad y Juventud de la Junta creció un 27% el pasado año

EL MUNDO

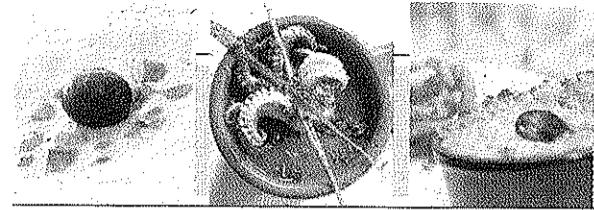
DIARIO DE SORIA 100

www.diariodesoria.es

DECANO DE LA PRENSA SORIANA
ESTE PERIÓDICO SE DISTRIBUYE CONJUNTAMENTE E INSEPARABLEMENTE CON EL MUNDO DE SORIA

1913-2013

SORIA, MIÉRCOLES 17 DE ABRIL
DE 2013. AÑO C. NÚMERO: 14.874



El concurso de La Tapa de Cuchara tiene finalistas
El Parador, el Villa de Almazán y Los Villares optan al primer premio / Página 10

EL CONVENIO PARA LA DEPURADORA DE SORIA, LOS RÁBANOS Y GOLMAYO

La sociedad Acuanorte se ratifica en la importancia de firmar el convenio

Destaca que lo primordial es firmar para comenzar la actuación y asegura que no hay cambios respecto a lo acordado en la última reunión en Madrid

Página 5



Mensaje de tranquilidad de la secretaria general de Agricultura

La secretaria general del Ministerio de Agricultura, Isabel García Tejerina, señaló ayer en Soria que las negociaciones por la reforma de la Políti-

ca Agraria Común (PAC) van por buen camino y aseguró que tras la entrada en vigor del nuevo marco financiero plurianual el sector agrario dis-

pondrá de un apoyo económico anual de 7.000 millones de euros. En la imagen, García Tejerina, Donaciano Dujo y Carmelo Gómez.

Página 15

El administrador concursal valora cerrar los cines si antes de verano no se presentan ofertas de compra

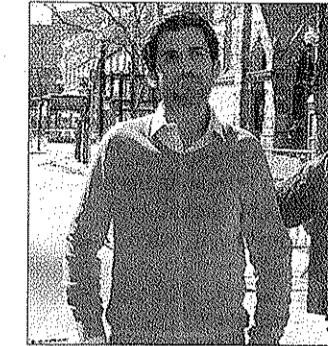
Sólo existe de momento una carta con el interés de un empresario

Soria
La liquidación de la sociedad Ideca, de la que depende el funcionamiento de los cines Lara, se prolonga más de lo esperado. El ad-

ministrador concursal valora el cierre de las salas de Camaretas a comienzo del verano si para entonces no se ha presentado ninguna oferta de compra de la unidad productiva que sale por un precio de dos millones de euros. Los mo-

tivos que llevarían a dar este paso están sustentados en no generar más deuda dentro de la fase de liquidación de la que se ha generado hasta ahora. El cierre se decretaría antes del verano.

Página 4



«La explosión en Boston se produjo cerca de donde iba a celebrar mi cumpleaños»

Soria
Álvaro Barrio, un joven sorianista, relata a DIARIO DE SORIA / EL MUNDO la tragedia en la ciudad de Boston.

Página 9

La Diputación licita 26 obras de Planes Provinciales por valor de 700.000€

Página 13 Editorial en página 3

La licitación de obra pública crece un 33% en el primer trimestre del año

Página 11

XI CONCURSO DE MONÓLOGOS

FINALISTAS:

RAÚL ANTÓN
ÁLVARO SEKO
JUAN SINDE
JESÚS MESA
KODRO

ENTRADAS EN LA CHISTERA 12 EUROS

18 DE ABRIL GRAN FINAL
PALACIO DE LA AUDIENCIA 20.00 HORAS

C/ Alberca, 4 bajo
RESERVAS: 975 212 936
Informate en la web www.lachistera.es

Parador, Villa de Almazán y Los Villares compiten por la Mejor Tapa de Cuchara

'Cremoso de Oncala, huevo de calamar, panceta trufada y daditos de pulpo', 'Las sopas de mi madre' y 'Potaje de lentejas con chipirones y chocolate' son las tres propuestas finalistas

SORIA. Las tapas construidas por el Parador de Turismo Antonio Machado, el hotel Villa de Almazán y el hotel Rural Los Villares competirán por el premio a la Mejor Tapa de Cuchara de las II Jornadas de la Cuchara, organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur),

que se desarrolló en Soria y provincia del 16 al 24 de marzo.

'Cremoso de Oncala, huevo de calamar, panceta trufada y daditos de pulpo', creada por el cocinero Carlos Aldea Jordana y servida en el Parador de Turismo Antonio Machado; 'Las sopas de mi madre', ideada por Julia para el

Hotel Villa de Almazán y 'Potaje de lentejas con chipirones y chocolate', con la firma de Melania María Lourdes Cascante y servida en Hotel Rural Los Villares en el pueblo del mismo nombre, son las tres tapas finalistas que han obtenido la mayor puntuación por parte del jurado.

Como nota destacada, la tapa presentada en esta edición por el Parador Nacional de Turismo de Soria también acogió el favor del público que la ha postulado, junto a las de Bar El Príncipe y Cafetería Tauro, como finalista al premio de Mejor Tapa de Cuchara Popular.

Este concurso es una de las iniciativas destinadas a los profesionales de la restauración que comprendían unas jornadas, celebradas en marzo, que recibieron un enorme seguimiento por parte del público, con aproximadamente 23.000 tapas servidas en los nueve días de duración. Un jurado, coordinado por la Escuela de Hostelería de Soria-Centro Integrado de Formación Profesional La Merced, ha seleccionado las tres creaciones finalistas entre las 31 presentadas por otros tantos negocios de restauración participantes. El ganador recibirá el trofeo del cucharón de madera en un acto que tendrá lugar este viernes 19 de abril a las 12.30 horas en el Salón de Actos de FOES.

E.P.

La Oficina de Información Juvenil recibe 3.300 consultas

El carné joven acumula el mayor volumen de preguntas, seguido de las relacionadas con empleo, formación y vivienda

SORIA. La Oficina de Información Juvenil de la Junta en Soria (Red de Igualdad y Juventud Activa) recibió 3.300 consultas durante el año pasado. Así lo refirió ayer el director general del Instituto de la Juventud, César Burón, de visita en la capital con motivo del Día Europeo de la Información Juvenil, que se celebra hoy. El carné joven constituye «el mayor volumen de consultas», explicó Burón. A continuación se sitúan las dudas relacionadas con empleo, formación y vivienda.

La Red de Igualdad y Juventud Activa supone una única ventanilla de información dirigida a jóvenes y mujeres. Se trata de un ser-

vicio que prestó información sobre ayudas, empleo, acceso a créditos específicos y vivienda. Además, informa sobre temas de emancipación, igualdad y ámbito laboral, forma sobre igualdad y empleo y asesora presencial o telefónicamente, siempre de manera personalizada.

Según los datos aportados por Burón, más de 56.000 jóvenes fueron atendidos por esta Red el pasado año, lo que representa un incremento del 27 % en el número de usuarios en relación a los atendidos el año anterior.

A la Red le siguió la creación de la Plataforma de Información Juvenil, herramienta que aglutina varios servicios para favorecer la comunicación directa de información completa y actualizada de iniciativas, convocatorias o campañas que pueden ser de interés para la juventud.

Uno de los servicios que ofrece esta Plataforma es el nuevo Portal



El director general del Instituto de la Juventud, César Burón (en el centro), ayer en Soria. MARIANO CASTEJÓN

Joven que estrenó el Instituto de la Juventud de Castilla y León, con una estructura más moderna y un lenguaje más intuitivo, con una mayor oferta ordenada en temáticas de más fácil acceso.

Entre los meses de enero y febrero de este año, el Portal de Juventud recibió más de 43.900 visitas, realizadas por aproximadamente 24.400 usuarios, lo que supone un incremento del 150 % sobre el mismo periodo de 2011.

El director del Instituto de la Juventud aprovechó su visita a Soria para informar de que la Consejería de Familia e Igualdad de Oportunidades oferta 60 actividades para que 2.480 menores de

Castilla y León, de entre 9 y 17 años, disfruten en campamentos y albergues de un verano de ocio y formación.

Con esta convocatoria el Instituto de la Juventud duplica la oferta de actividades, que se desarrollarán por espacio de una semana o de 15 días, del 28 de junio al 30 de agosto, y amplía en 1.565 el número de plazas. Como novedad, se extienden algunas actividades a niños de entre 9 y 11 años, con 300 plazas.

Los interesados tienen de plazo hasta el 6 de mayo para presentar su solicitud de forma presencial en los departamentos territoriales de Familia e Igualdad de

Oportunidades, o a través del portal de Juventud o en la sede electrónica de la Administración de la Comunidad.

También está abierto el plazo, hasta el 26 de abril, para todos aquellos que quieran formarse como voluntarios durante el próximo verano. El Instituto de la Juventud convoca 143 plazas para jóvenes de entre 18 y 30 años. Los cursos se desarrollarán en Castilla y León (33 plazas), en otras autonomías (55 plazas) o incluso en el extranjero (52 plazas). El objetivo es que disfruten de un verano de ocio mientras realizan un trabajo voluntario.

HERALDO

EDICTO

DON PEDRO JOSÉ DE MIGUEL MARTÍN, SECRETARIO DEL JUZGADO DE PRIMERA INSTANCIA N° 4 DE SORIA,

HAGO SABER: Que en este Juzgado se sigue el procedimiento EXPEDIENTE DE DOMINIO. REANUDACIÓN DEL TRACTO 115/2011 a instancia de la Procuradora Sra. Alcalde Ruiz, en nombre y representación de PEDRO RUIZ SAN MARTÍN, expediente de dominio para la reanudación del trato sucesivo interrumpido de la siguiente finca:

Finca urbana sita en Almarza, calle Egido, núm. 3, antes plaza del Mercado s/n, hoy travesía Egido num. 3, con una superficie de 158,25 m², consta de pasillo, cocina, salón comedor, cuatro dormitorios, baño, distribuidor y trastero, siendo la planta baja del antedicho inmueble, representando una cuota de participación del 50% respecto al total del inmueble. Referencia catastral 4143203WM4444S0001TS.

Inscrita en el Registro de la Propiedad N° 2 de Soria, al tomo 227, libro 3, folio 198, finca núm. 146.

Por el presente y en virtud de lo acordado en providencia de esta fecha se convoca a las personas ignoradas a quienes pudiera perjudicar la inscripción solicitada para que en el término de los diez días siguientes a la publicación de este edicto puedan comparecer en el expediente alegando lo que a su derecho convenga.

Así mismo se cita a los IGNORADOS HEREDEROS O CAUSAHABIENTES DE DON CAMILO LOPEZ VICTORIA, como titular registral de la finca y a los IGNORADOS HEREDEROS O CAUSAHABIENTES DE DON SANTIAGO PEDRO RUIZ MUÑOZ, como persona de quien procede la finca, para que dentro del término anteriormente expresado puedan comparecer en el expediente alegando lo que a su derecho convenga.

En SORIA, a veintitrés de Agosto de dos mil doce.
EL/LA SECRETARIO /A JUDICIAL,

UPyD estima que la financiación local debe hacerse a costa de las Comunidades

El delegado del partido en Soria responsabiliza a PP y PSOE por retrasar un nuevo marco legal

SORIA. Unión Progreso y Democracia (UPyD) destacó la urgencia de dotar de mayores recursos financieros a los ayuntamientos, que deben proceder no sólo de la administración central o de incre-

mentar los sacrificios de los ciudadanos, sino también de los que actualmente tienen las Comunidades. Para ello se debe reforzar la cuota de participación de los ayuntamientos en los impuestos estatales a costa de los recursos captados por las Comunidades y definir una reestructuración territorial basada en un modelo de municipios fuertes y con capacidad de gestión, financiación y oferta de servicios.

El delegado de UPyD en Soria, Joaquín de la Cuesta, explicó que «es clara la responsabilidad del PP y del PSOE, ya que han retrasado la elaboración de una nueva Ley de Haciendas Locales y no han tenido voluntad política para reformar la Ley de Bases de Régimen Local, con la que podría evitarse que los ayuntamientos asuman numerosas competencias impropias».

HERALDO

Burgos acoge hoy el III Encuentro de Edigrup centrado en la automoción

El foro de debate contará con la presencia de los principales representantes del sector

Soria
Bajo el título 'Castilla y León, eje de la industria automovilística en España', Edigrup reunirá hoy en Burgos a representantes del sector de la automoción para analizar uno de los motores y dinamizadores más importantes de la Comunidad. El III Encuentro de Edigrup organizado en la región, que toma el testigo del que se celebró el pasado mes de enero en León sobre el sector agroalimentario, tendrá como escenario el hotel Rice Palacio de los Blasones de la capital burgalesa.

El foro de debate, que comenzará a las 18.45 horas, contará con la presencia de los principales representantes de los distintos ámbitos del sector de automoción. Edigrup, en su afán por promover foros de debate sobre asuntos fundamentales de Castilla y León, ha reunido en este caso al Director Ejecutivo de Renault España, Antonio Alastuey; a la Directora de Marketing y Relaciones Institucionales del Grupo Antolín-Irausa, María Helena Antolín; al Director de Movilidad Verde, de Iberdrola, Carlos Bergera, y al Director de Casple y Presidente de FAE Burgos, Miguel Ángel Benavente.

El alcalde de Burgos, Javier Lacalle, será el encargado de dar la bienvenida a los participantes de este



Pablo Lago, Jaime Palafox, José Peñín, José Ignacio Arranz y Adriana Ulibarri en un encuentro de Edigrup. / R.LL

nuevo Encuentro de Edigrup en el que se analizará el papel actual y la potencialidad futura del sector de la automoción como punto esencial de la economía de la Comunidad.

El encuentro, moderado por el Director de El Correo de Burgos, Joaquín S. Torné, dará paso a la inter-

vención del público asistente que podrá plantear sus preguntas o reflexiones. El consejero de Economía y Empleo, Tomás Villanueva, clausurará el evento a las 20.00 horas. La entrada al acto será libre y gratuita.

Edigrup Media, referente de difusión dentro y fuera de la Comunidad,

pretende con esta iniciativa poner en común conocimientos que faciliten la búsqueda de soluciones a problemas que se plantean en una sociedad tan cambiante, a través de foros de debate que permitan el enriquecimiento de los principales motores económicos de Castilla y León.

El Parador y los hoteles Villa de Almazán y Los Villares luchan por la 'Mejor Tapa de Cuchara'

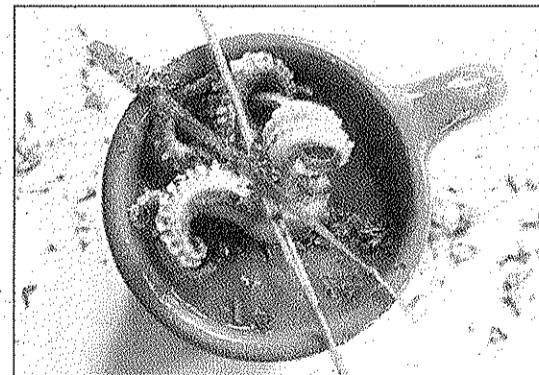
El ganador se dará a conocer este viernes en un acto que tendrá lugar en la sede de Foes

Soria
Las tapas ideadas por el Parador de Turismo Antonio Machado, el Hotel Villa de Almazán y el Hotel Rural Los Villares competirán por el premio a la 'Mejor Tapa de Cuchara' de las II Jornadas de la Cuchara, un evento gastronómico que organizó Asohtur (Agrupación Sorianas de Hostelería y Turismo), se desarrolló en Soria y provincia del 16 al 24 de marzo.

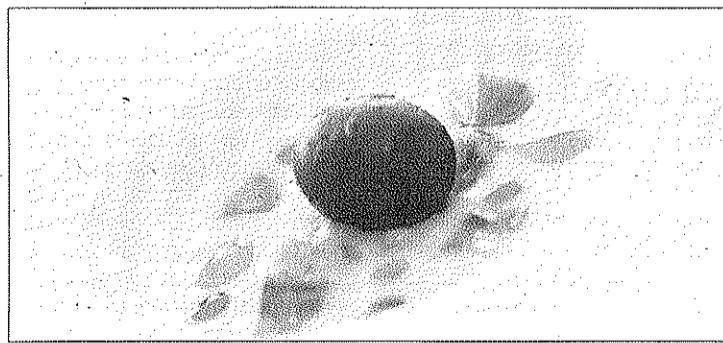
Un jurado de expertos, coordinado por la Escuela de Hostelería de Soria-Centro Integrado de Formación Profesional 'La Merced', ha seleccionado estas tres finalistas entre las 31 creaciones presentadas por otros tantos negocios de restauración participantes. El ganador final de la 'Mejor Tapa de Cuchara' recibirá el trofeo del cucharón de madera en un acto que tendrá lugar este viernes, 19 de abril, a las 12.30 horas en el Salón de Actos de Foes y en el que también se dará a conocer el vencedor del otro



La tapa del Hotel Villa de Almazán. / ASOHTUR



La tapa de Los Villares. / ASOHTUR



La tapa del Parador Antonio Machado. / ASOHTUR

premio que recogían estas jornadas, el galardón a la 'Mejor Tapa de Cuchara Popular'.

'Cremoso de Oncala, huevo de calamar, panceta trufada y dadios de pulpo', creada por el cocinero Carlos Aldea Jordana y servida en el Parador de Turismo Antonio Machado; 'Las sopas de mi madre', ideada por Julia para el Hotel Villa de Almazán (Almazán), y 'Potaje de lentejas con chipirones y chocolate', con la fir-

Más de 300 votos para elegir el cartel de San Juan

Soria

Los alumnos del Colegio Santa Isabel participaron ayer por la mañana en una expedición cultural con una visita al Consistorio capitalino para ver en el Patio de Columnas los siete carteles finalistas para presentar las fiestas de San Juan 2013 y poder elegir su propuesta ganadora.

Hasta el momento ya se han registrado 332 votos a través de las diferentes herramientas habilitadas por el Ayuntamiento como la extranet de la propia web municipal desde la zona de usuario, presencial en las dependencias municipales y a través de la app de android habilitada para ello.

Los alumnos del Santa Isabel visitaron también la exposición de la Audiencia y tuvieron la oportunidad de reunirse con el alcalde, Carlos Martínez Minguez, a quien solicitaron colaboración para la celebración de su aniversario del 3 al 7 de junio. El alcalde recogió el guante y ofreció distintas alternativas para apoyar esta efeméride que pone en valor el trabajo de este centro, de sus docentes y alumnos.

ma de Melania Mª Lourdes Casante y servida en Hotel Rural Los Villares (Los Villares de Soria) son las tres tapas finalistas que han obtenido la mayor puntuación por parte del jurado de expertos.

Como nota destacada, la tapa presentada en esta edición por el Parador Nacional de Turismo de Soria también acogió el favor del público que la ha postulado, junto a las de Bar El Príncipe y Cafetería Tauro, como finalista al premio de 'Mejor Tapa de Cuchara Popular'.

Este concurso es una de las iniciativas destinadas a los profesionales de la restauración que comprendían unas Jornadas que recibieron un enorme seguimiento por parte del público, con aproximadamente 23.000 tapas servidas en los nueve días de duración.

El total de tapas vendidas durante esta edición supuso un incremento del 14% respecto al registrado el pasado año, cuando el total de tapas vendidas se situó sobre las 20.000. Este buen cierre de las Jornadas fue conseguido pese a que este año participaron 6 establecimientos menos que el año pasado (un 17% en descenso porcentual), lo que lleva a Asohtur a considerar que las Jornadas han ganado en madurez.



Alicante 11° 23°

Conectar

Iniciar sesión | Registrarse

Buscar

Marketplace: Seguros Pisos Ahorro Móviles Rutas Apuestas

Mucho más que
CHICOS

la web de anuncios gratis líder en España

20minutos EE UU | 20minutos México

CARRIE & SERENA

20minutos.tv Listas laBlogoteca Minutecas

[Portada](#) [Nacional](#) [Internacional](#) [Economía](#) [Tu ciudad](#) [Deportes](#) [Tecnología & Internet](#) [Artes](#) [Gente y TV](#) [Comunidad20](#) [Blogs](#)
[Andalucía](#) [Aragón](#) [Asturias](#) [Barcelona/Cataluña](#) [Castilla y León](#) [C.Valenciana](#) [Galicia](#) [Madrid](#) [P.Vasco](#) [Reg.Murcia](#) [Otras ciudades](#)
[Videojuegos](#) [Moda y belleza](#) [Motor](#) [Viajes](#) [Vivienda](#) [Medio ambiente](#) [Salud](#) [Empleo](#) [Juegos](#)

Edición impresa | Servicios

Soria

↓ PUBLICIDAD ↓

El Parador y hoteles Villa de Almazán y Los Villares competirán por el premio a la Mejor Tapa de Cuchara de Soria

Las tapas ideadas por el Parador de Turismo Antonio Machado, Hotel Villa de Almazán y Hotel Rural Los Villares competirán por el premio a la Mejor Tapa de Cuchara de las II Jornadas de la Cuchara, un evento gastronómico que, organizado por Asohtur (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo), se desarrolló en Soria y provincia del 16 al 24 de marzo, según ha recordado el colectivo en un comunicado.

HFR

® Poca actividad social
¿Qué es esto?

0



0

Me gusta 0

EUROPA PRESS. 16.04.2013

Las tapas ideadas por el Parador de Turismo Antonio Machado, Hotel Villa de Almazán y Hotel Rural Los Villares competirán por el premio a la Mejor Tapa de Cuchara de las II Jornadas de la Cuchara, un evento gastronómico que, organizado por Asohtur (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo), se desarrolló en Soria y provincia del 16 al 24 de marzo, según ha recordado el colectivo en un comunicado.

Un jurado de expertos, coordinado por la Escuela de Hostelería de Soria-Centro Integrado de Formación Profesional La Merced, ha seleccionado estas tres finalistas entre las 31 creaciones presentadas por otros tantos negocios de restauración participantes.

El ganador final de la Mejor Tapa de Cuchara recibirá el trofeo del cucharón de madera en un acto que tendrá lugar este viernes 19 de abril a las 12.30 horas en el Salón de Actos de FOES y en el que también se dará a conocer el vencedor del otro premio que recogían estas jornadas, el galardón a la Mejor Tapa de Cuchara Popular.

'Cremoso de Oncala, huevo de calamar, panceta trufada y daditos de pulpo', creada por el cocinero Carlos Aldea Jordana y servida en el Parador de Turismo Antonio Machado; 'Las sopas de mi madre', ideada por Julia para el Hotel Villa de Almazán (Almazán), y 'Potaje de lentejas con chipirones y chocolate', con la firma de Melania María Lourdes Cascante y servida en Hotel Rural Los Villares (Los Villares de Soria) son las tres tapas finalistas que han obtenido la mayor puntuación por parte del jurado.

Como nota destacada, la tapa presentada en esta edición por el Parador Nacional de Turismo de Soria también acogió el favor del público que la ha postulado, junto a las de Bar El Príncipe y Cafetería Tauro, como finalista al premio de Mejor Tapa de Cuchara Popular.

Este concurso es una de las iniciativas destinadas a los profesionales de la restauración que comprendían unas Jornadas que recibieron un enorme seguimiento por parte del público, con aproximadamente 23.000 tapas servidas en los nueve días de duración.

Consulta aquí [más noticias de Soria](#).

Ahora hasta 500 € en el seguro de tu coche

Q rwlfldv#gh#Nx #Elxgdg

Soria Castilla y León

Una treintena de empresas sorianas participa en la Semana de la Innovación organizada por FOES 0

El Parador y hoteles Villa de Almazán y Los Villares competirán por el premio a la Mejor Tapa de Cuchara de Soria 0

El número de usuarios de la Red de Igualdad y Juventud de la Junta creció un 27 por ciento el pasado año 0

Ana María Matute se suma en mayo al ciclo de conferencias de la localidad soriana de San Esteban de Gormaz 0

El Parador de Turismo Antonio Machado, premio a la 'Mejor Tapa de Cuchara de Soria'

lainformacion.com

viernes, 19/04/13 - 17:09

[0]

El Parador de Turismo Antonio Machado, ha sido distinguido con el premio a la 'Mejor Tapa de Cuchara', mientras que a la Cafetería Tauro le ha correspondido el galardón a la 'Mejor Tapa de Cuchara Popular'.

Temas

- [Soria](#)

SORIA, 19 (EUROPA PRESS)

▼ PUBLICIDAD ▼

El Parador de Turismo Antonio Machado, ha sido distinguido con el premio a la 'Mejor Tapa de Cuchara', mientras que a la Cafetería Tauro le ha correspondido el galardón a la 'Mejor Tapa de Cuchara Popular'.

Estos dos establecimientos han sido los dos triunfadores en la entrega de premios del II Concurso Provincial de la Tapa de Cuchara que se ha celebrado este viernes, certamen inscrito dentro de las II Jornadas de la Cuchara celebradas por Asohtur (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) del 16 al 24 de marzo.

'Cremoso de Oncala, huevo de calamar, panceta trufada y daditos de pulpo', creada por el cocinero Carlos Aldea Jordana y servida en el Parador de Turismo Antonio Machado, ha sido reconocida por el jurado de expertos, coordinado desde la Escuela de Hostelería de Soria- Centro Integrado de Formación Profesional 'La Merced', como 'Mejor Tapa de Cuchara' en el acto celebrado en el Salón de Actos de FOES (Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas).

Juan de la Torre, director del Parador, ha recogido el diploma y el trofeo de 'El Cucharón de madera' que distingue al vencedor de esta categoría.

El vencedor de la 'Mejor Tapa de Cuchara' disfrutará además de una invitación VIP, con gastos pagados, para asistir el 10 y 11 de junio al concurso y a los talleres de cocina del Concurso Provincial de Pinchos de Valladolid, por cortesía de la Junta de Castilla y León.

En esta categoría también han sido reconocidos con diploma el Hotel Villa de Almazán (Almazán), por su tapa 'Las sopas de mi madre', creada por Julia Medrano, como segundo finalista; y Hotel Rural Los Villares (Los Villares de Soria) por su receta 'Potaje de lentejas con chipirones y chocolate', firmada por Melania María Lourdes Cascante, como tercer finalista.

En la categoría de 'Mejor Tapa de Cuchara Popular', premio concedido a través de las votaciones realizadas por los internautas desde la página web de Asohtur así como, este año, también a través de la aplicación para teléfonos móviles de las Jornadas de la Cuchara, la tapa 'Amarillo sobre blanco', ideada por Nieves del Río para Cafetería Tauro de la capital soriana, obtuvo 86 de los 313 votos recogidos.

Julio Antón, responsable de esta cafetería recibió el trofeo de 'El Cucharón de Madera' así como la invitación VIP, con gastos pagados, para acudir también el 10 y 11 de junio al concurso y a los talleres de cocina del Concurso Provincial de Pinchos de Valladolid, concedida por la Junta de Castilla y León.

En este apartado también fueron reconocidos con sendos diplomas Bar El Príncipe, como segundo finalista, gracias a los 36 votos conseguidos por su tapa 'Puchero de invierno con crujiente sorpresa', confeccionada por Sonia Marco y Teresa Martínez; y el Parador de Turismo Antonio Machado, que acumulaba un segundo diploma en virtud de las 28 personas que eligieron su receta como tapa favorita de entre las 31 presentadas en esta edición.

Yolanda Santos, presidenta de Asohtur, ha conducido la ceremonia de entrega de premios que también contó con la presencia de instituciones y organismos que han colaborado en estas II Jornadas de la Cuchara.

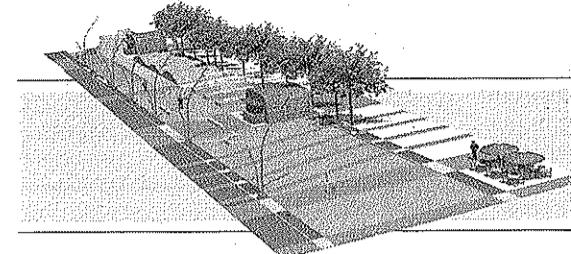
Teresa Valdenebro, concejala de Turismo, Industria y Comercio del Ayuntamiento de Soria; Ascensión Pérez, vicepresidenta de la Diputación de Soria; Rafael Medina, secretario territorial de la Junta de Castilla y León en Soria; Tomás Mugarza, responsable de Instituciones de Caja Rural de Soria; y Ana Argüelles, jefa del Departamento de Hostelería y Turismo de la Escuela de Hostelería de Soria-Centro Integrado de Formación Profesional 'La Merced' participaron en la entrega de diplomas y trofeos de esta edición de las II Jornadas de la Cuchara, evento gastronómico que con aproximadamente 23.000 tapas servidas en los nueve días de duración del encuentro, un 14 por ciento más que en la edición inaugural del pasado año, se ha consolidado ya como una cita gastronómica relevante en el calendario y por el que Asohtur va a seguir apostando para próximas ediciones.

(EuropaPress)



EL MUNDO DIARIO DE SORIA 100

www.diariodesoria.es



DECANO DE LA PRENSA SORIANA
ESTE PERIÓDICO SE DISTRIBUYE CONJUNTAMENTE CON EL MUNDO DE SORIA

SORIA, SÁBADO 20 DE ABRIL

DE 2013. AÑO C. NÚMERO: 14.877

El nuevo Espolón gana 10.500 metros para ocio

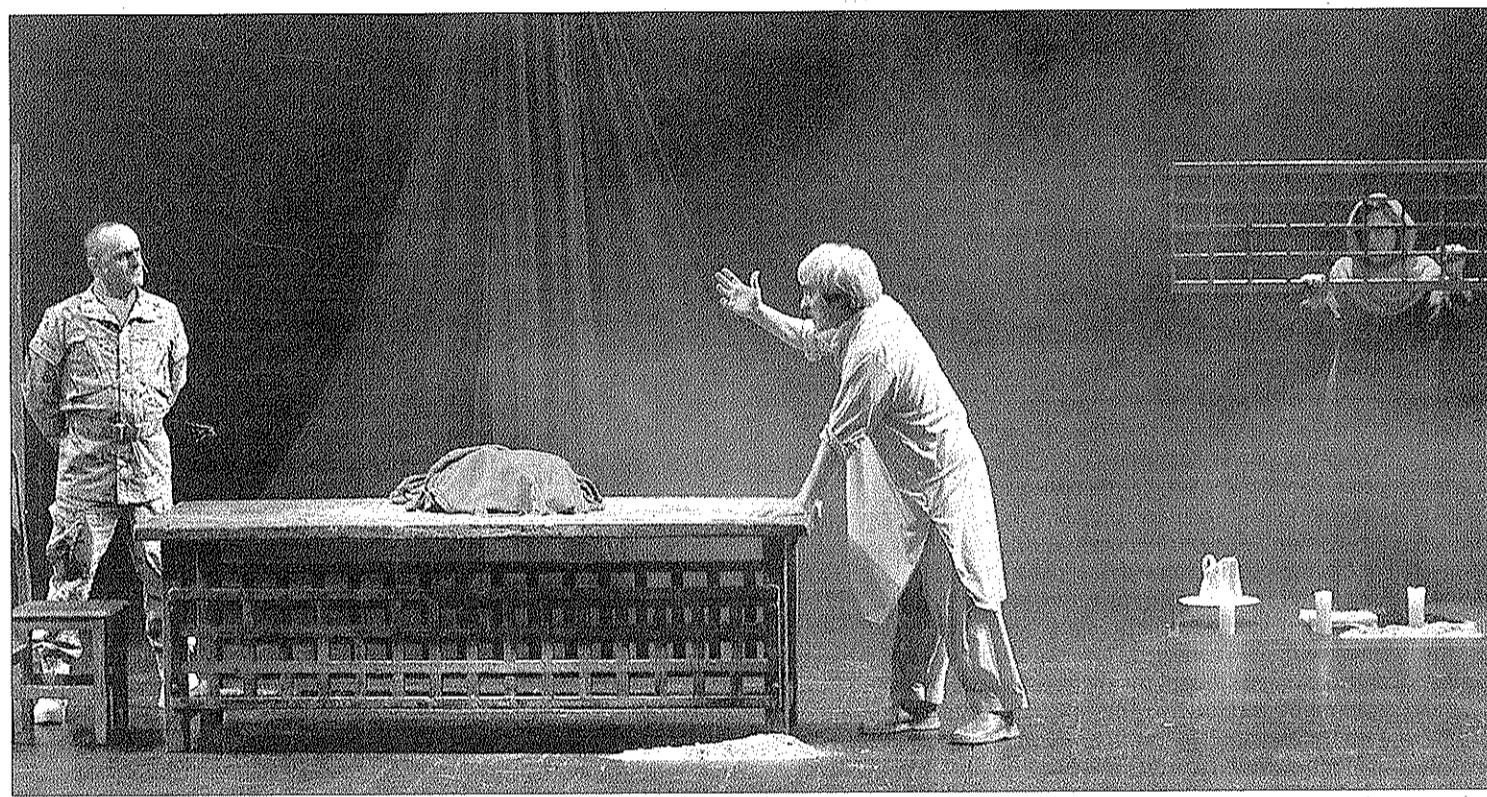
Integra la Dehesa y contempla zonas de lectura y de juegos infantiles / Páginas 4 y 5

La provincia suma 118 accidentes por animales en el primer trimestre

Las siniestros aumentan un 63% entre 2008, cuando se registraron 505 accidentes, y 2012, con 841 contabilizados

Las carreteras que soportan el mayor número de siniestros por la invasión de animales son la N-122 y la N-234

El corzo es el animal que causa más percances y el tramo entre las 22.00 y las 23.00 horas el más conflictivo Págs. 8 y 9 Editorial en página 3



ÁLVARO MARTÍNEZ

Mártir de la libertad de pensamiento

'Bruno XXI' es el título de la obra de teatro escenificada ayer por la formación Azar Teatro en el Centro Cultural Palacio de la Audiencia den-

tro de su programación cultural. La obra representada está inspirada en el fraile dominico napolitano Giordano Bruno, perseguido por la In-

quisición y que se convirtió en el primer mártir de la libertad de pensamiento. En la imagen, un momento de la obra de teatro. Página 10

Valdeprado es el pueblo de Soria con la deuda por vecino más elevada con 4.769€

Valtajeros, Trévago y Abejar son otros núcleos que suman las deudas más altas por habitante

Soria
El Ministerio de Hacienda y Administraciones Públicas ha revelado en su página web los datos de la deuda viva de las entidades locales a 31 de diciembre de 2012. La deuda de los ayuntamientos sorianos es de 41,8 millones de euros lo que equivaldría a que ca-

da vecino de la provincia tendría obligaciones contraídas con las entidades financieras por valor de 442,22 euros. Si se suma la deuda viva de la Diputación, 13,6 millo-

nes, esa cantidad se elevaría a los 586,10 euros. Según la mencionada cartera ministerial. Solo hay 50 ayuntamientos de los 183 que componen la provincia que tienen

deuda con entidades financieras. Especialmente sorprendente es el caso de la localidad de Valdeprado que tiene una deuda viva por habitante de 4.769 euros. Valdeprado es una pequeña localidad ubicada en Tierras Altas, a 50 kilómetros de la capital de la provincia. Página 13

Cada vecino de la capital sorianas debe de media 739,15€ a pesar de ser el municipio más endeudado Página 13

Soria forma a guardias civiles de Murcia en el uso de los desfibriladores

Soria

El Instituto de Ciencias de la Salud de Castilla y León, con sede en Soria, exportará a Murcia su programa de formación en el uso de desfibriladores, en primer lugar a agentes de la Guardia Civil de la capital del Segura, con el fin de crear un espacio 'cardioseguro'. Página 7

Almazán pide a la Diputación más autonomía para el destino de las subvenciones

La villa recibirá 38.000€ de la institución provincial de la línea de ayudas deportivas y sociales Pág. 14

La Junta mantiene el criterio para la entrega de tiras de control de glucemia

Página 11

TAPA DE CUCHARA



El Parador gana el concurso



Participantes en las jornadas de la cuchara, ayer en la entrega de premios. / ÁLVARO MARTÍNEZ

El Parador, ganador de las jornadas de la cuchara

La cafetería Tauro se alza con el premio del público a través de internet con la tapa 'Amarillo sobre blanco'

Soria
El Parador de Turismo Antonio Machado recibió ayer el premio a la 'Mejor Tapa de Cuchara', y la cafetería Tauro el premio del público de la segunda edición de la tapa de cuchara que se celebró entre el 16 y el 24 de marzo.

'Cremoso de Oncala, huevo de calamar, panceta trufada y daditos de pulpo', creada por el cocinero Carlos Aldea Jordana y servida en el Parador de Turismo Antonio Machado, fue reconocida por el jurado de expertos, coordinado desde la Escuela de Hostelería de Soria, como 'Mejor Tapa de Cuchara' en el acto celebrado ayer en el salón de actos de Foes. Juan de la Torre, director de este establecimiento, recogió el diploma y el trofeo de 'El cucharón de madera' que distingue al vencedor de esta categoría. El vencedor de la mejor tapa disfrutará además de una invitación con gastos pagados para asistir el 10 y 11 de junio al certamen y a los talleres de cocina del Concurso Pro-



De izquierda a derecha, Juan de la Torre, del Parador, y Julio Antón, de la cafetería Tauro, ayer en la entrega de premios. / A.M.

vincial de Pinchos de Valladolid.

En la categoría de mejor tapa popular, premio concedido a través de las votaciones realizadas por los internautas desde la página web de Asohtur así como, este año, también a través de la aplicación para teléfo-

nos móviles de las jornadas de la cuchara, la tapa 'Amarillo sobre blanco', ideada por Nieves del Río para Cafetería Tauro, obtuvo 86 de los 313 votos recogidos. Julio Antón, responsable de esta cafetería recibió el trofeo cucharón de madera, así como

la invitación para asistir al concurso de pinchos de Valladolid.

En lo que se refiere a la mejor tapa el segundo clasificado fue el hotel Villa de Almazán por su tapa 'Las sopa de mi madre', creada por Julia Medrano. El hotel rural Los Villares

(en Los Villares de Soria) fue el tercer clasificado por su tapa 'Potaje de lentejas con chipirones y chocolate', firmada por Melania María Lourdes Casante. En la categoría de mejor tapa de cuchara popular el segundo clasificado fue el bar El Príncipe, gracias a los 36 votos conseguidos por su tapa 'Puchero de invierno con crujiente sorpresa', elaborada por Sonia Marco y Teresa Martínez. El Parador de Turismo Antonio Machado fue el tercer clasificado en virtud de los 28 votos que eligieron su receta como tapa favorita de entre las 31 presentadas en esta edición. Yolanda Santos, Presidenta de Asohtur, condujo la ceremonia de entrega de premios que

también contó con la presencia de instituciones y organismos que han colaborado en estas II Jornadas de la Cuchara. Hay que recordar que se vendieron unas 23.000 tapas servidas en los nueve días de duración del encuentro.

Audi

¿Nos vemos
en mi casa?

Ven a conocerme a tu Concesionario Audi.

Seguro que te suena mi cara. Normal, mi planta es de las que no se olvidan fácilmente. Por la noche, aparte mis infinitas bondades de personalización, mi completo sistema multimedia viene encendido. Tampoco queja porque me permite ofrecerte las máximas prestaciones.

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

Audi