

Fecha: 17 de marzo de 2014



AgendaGastronómica.com
donde se encuentran los sabores de España

Eventos gastronómicos



Pequeñas delicatessen creativas en las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor

Del 21 al 30 de marzo, 37 hosteleros sorianos ofrecen sus creaciones culinarias para degustar con cuchara y tenedor al precio de 1,50€.

Los hosteleros de Soria vuelven a desafiar a todos aquellos dispuestos a descubrir nuevos sabores en sus pañuelos a través de mini delicatessen como "Piruleta de Picadillo", "Falsos calamares en su tinta" (Bolitos conifados con crema de Trompeta Negra) o una "Sopa con flan de bacalao" en sus Jornadas Anuales de la Cuchara y el Tenedor, que este año celebran su tercera edición. Una cita gastronómica, del 21 al 30 de marzo, en la que 37 establecimientos hosteleros de la provincia realizan un homenaje a la creatividad materializado en tapas que pueden adquirirse al precio de 1,50 euros.

Además de las tapas, los establecimientos participantes servirán la cerveza Ansel y la cerveza Radler (cerveza con limón 100% natural) al precio de 1 euro, gracias al Acuerdo alcanzado por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo), organizadora de esta iniciativa, con la Compañía Heineken España.

Como en ediciones anteriores, las tapas se servirán en cazuelitas de barro si bien, como novedad, la elaboración de las tapas será completamente libre, por ello se ha incluido también el "Tenedor" en la denominación de las Jornadas organizadas por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR). El éxito de la edición del año pasado ha hecho que en esta 2014 se hayan apuntado un 16% más de establecimientos de la provincia.

Entre otros ingredientes, los chefs sorianos utilizarán bacalao (producto típico de estas fechas en tierras castellano-leonesas), trufa negra, solomillo de ternera, pollo trufado, almejas o Mantequilla de Soria, junto con alubias, patatas o torreznos para elaborar estas deliciosas miniaturas. Productos y modos de elaboración que los bares y restaurantes participantes en estas Jornadas Sorianas de la Cuchara y el Tenedor 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 más del 30% de estas delicatessen podrán ser consumidas por personas con intolerancia al gluten. Por eso, tanto en los desplegados 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 cazuelitas aptas para celíacos irán acompañadas de la leyenda y el símbolo universal de "producto sin gluten".

Entre las más de trece mini delicatessen que podremos degustar durante estas Jornadas Gastronómicas de la Cuchara y el Tenedor destacan la "Trufa de Morella Duke de Soria y Manzana Reineta", el "Salpicón con esponja de pepino y salmorejo", "Deconstrucción del sherry soriano" (pincho de tortilla con torrezno), "Carrillada a la Salsa de Anís" y el "Suquito de Carrillera con Reinet y salsa de Pacharán", entre

Esta tercera edición contará con una aplicación para teléfonos móviles con tecnología Android. Una herramienta con la que ubicar por geolocalización cada uno de los bares participantes, descubrir las recetas y los ingredientes de estos mini-platos y votar por la tapa favorita para así elegir la "Mejor Tapa Popular de Cuchara y Tenedor". El voto para este galardón también puede realizarse desde la web de ASOHTUR (www.asohtur.com). Todos aquellos que se animen a dejar su valoración podrán participar en el sorteo de distintos regalos.

Los profesionales de la gastronomía que participan en estas Jornadas creativas también lucharán por el galardón a "Mejor Tapa de la Cuchara y el Tenedor", seleccionado por un jurado que designará, en función de distintos criterios, las tres mejores tapas.

La realización de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor se unen al programa de eventos gastronómicos organizados por ASOHTUR como la Semana de la Tapa Michelín, celebrada anualmente en otoño. Como en ésta, los establecimientos vencedores de las Jornadas de la Cuchara y el Tenedor recibirán un trofeo y un diploma por su galardón. La pasada edición, en la que se consumieron en total a 23.000 tapas, "El cremoso de Orceña, huevo de calamar, panceta trufada y daditos de Trufa" creado por Carlos Altea del Parador de Turismo de Antonio Maclado fue merecedor del premio a la "Mejor Tapa de Cuchara 2013" mientras que la tapa "Amarillo sobre blanco" ideada por Nieves del Río de la Cafetería Tauro fue la más votada por el público. Ambos establecimientos levantaron el trofeo del "Cucharon de Madera" que les consagraba como vencedores.

 **Borron**
y cuenta nueva

Fecha: 18 de marzo de 2014

Viajando por Soria

III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor



Después del gran éxito de la Semana de la Tapa Micológica, ASHOTUR nos vuelve a regalar con un acontecimiento gastronómico con su 3ª edición de las Jornadas de la Cuchara y el Tenedor que nos devuelve a la idea de una tapa sabrosa y bien elaborada pero con un precio muy asequible y ofertada en capital y algunos lugares de la provincia. Además se ha tratado de usar y potenciar como ingredientes, los productos autóctonos.

Duración: del 21 al 30 de marzo

Establecimientos participantes:



17 establecimientos participan: 14 en Soria y 3 en Almazán, Las Villares de Soria y San Felices.

Precio de las tapas: 1,50 euros.

Descripción de las Jornadas:

Los hosteleros de Soria vuelven a desafiar a todos aquellos dispuestos a descubrir nuevos sabores en sus paladares a través de mini delicatessen como "Piruleta de Picadillo", "Falsos calamitos en su tinta" (Boletus cocinados con crema de Trompeta Negra) o una "Sapita con flan de bacalao" en sus Jornadas Anuales de la Cuchara y el Tenedor, que este año celebran su tercera edición. Una cita gastronómica, del 21 al 30 de marzo, en la que 17 establecimientos hosteleros de la provincia realizan un homenaje a la creatividad materializada en tapas que pueden disfrutarse al precio de 1,50 euros.

Además de las tapas, los establecimientos participantes servirán la cerveza Ancho y la cerveza Radler (cerveza con limón 100% natural) al precio de 1 euro, gracias al acuerdo alcanzado por ASHOTUR (Asociación Soriana de Hostelería y Turismo), organizadora de esta iniciativa, con la Compañía Herrerías España.

Como en ediciones anteriores, las tapas se servirán en cantidades de tamaño al filo, como novedad la elaboración de las tapas será completamente libre, por ella se ha incluido también en "Tenedor" en la denominación de las Jornadas organizadas por la Asociación Soriana de Hostelería y Turismo (ASHOTUR). El éxito de la edición del año pasado ha hecho que en esta 2014 se hayan apuntado un 10% más de establecimientos de la provincia.

Entre otros ingredientes, los chefs sorianos utilizarán bacalao (producto típico de estas fechas en zonas castellano-leonesas), trufa negra, salmón de Galicia, pollo asado, almôjva o quatuquillo de Soria (junta con alubias, patatas o torrezno) así como platos de platos típicos de la provincia. Productos y modos de elaboración que los bares y restaurantes participantes en estas Jornadas Sorianas de la Cuchara y el Tenedor tienen libertad para elegir. No obstante, ASHOTUR, dentro de su filosofía de potenciar los recursos autóctonos, invita a emplear productos sorianos en la confección.

Tapas aptas para celiacos:

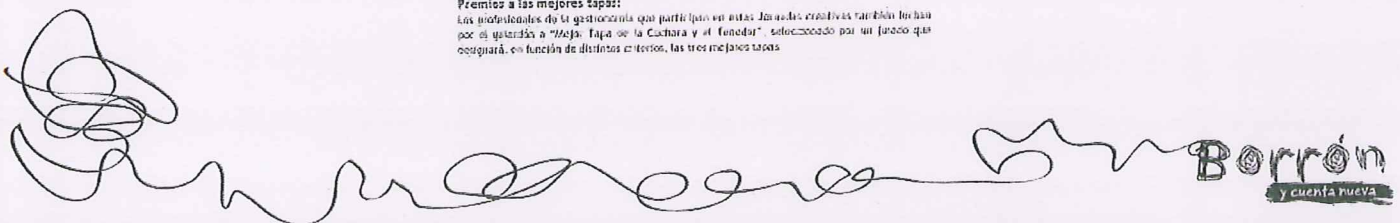
En su claro intento de lograr que el mayor número de personas puedan disfrutar estas tapas, más de un 10% de ellas serán aptas para personas con intolerancia al gluten. Para recomendarlas se ha incluido tanto en los desplegados informativos como en la web de ASHOTUR y en la correspondiente aplicación para móviles Android, la leyenda y el símbolo universal de "producto sin gluten".

Aplicaciones para móviles:

Contará con una aplicación para teléfonos móviles con tecnología Android. Una herramienta con la que, al usar por geolocalización cada uno de los bares participantes, descubrir las recetas y los ingredientes de estos platos y saber por la leyenda para el menú la "Mejor Tapa Soriana de Cuchara y Tenedor". El voto para este galardón también puede realizarse desde la web de ASHOTUR (www.ashotur.com). Todos aquellos que se adhieren o dejan su valoración podrán participar en el sorteo de distintos regalos.

Premios a las mejores tapas:

Los responsables de la gastronomía que participan en estas Jornadas creativas también lucharán por el galardón a "Mejor Tapa de la Cuchara y el Tenedor", seleccionado por un jurado que elegirá, en función de distintos criterios, las tres mejores tapas.

 Borrrón
y cuenta nueva

Fecha: 18 de marzo de 2014



Pequeñas delicatessen creativas en las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor organizadas por ASOHTUR

Me gusta **Recomendar a otros**
(1 voto, promedio 5,00 sobre 5)

Del 21 al 30 de marzo: 37 restaurantes, bares, cafeterías y otros locales ofrecen sus creaciones culinarias para degustar con cuchara y tenedor al precio de 1,50€.

fuente: Redacción - 18 MAR 2014

Los hosteleros de Soria acogen a desfilas a todos aquellos dispuestos a descubrir nuevos sabores en sus paladares a través de mini delicatessen como "Pineta de Pinillos", "Unos calzoncillos en su tinta" (bollos rellenos con crema de Troncheta negra) o una "Sopa con fusi de bacalao" en las **Jornadas Anuales de la Cuchara y el Tenedor**, que este año celebran su tercera edición. Una cita gastronómica, del 21 al 30 de marzo, en la que 37 establecimientos restaurantes de la provincia realizan un homenaje a la gastronomía nacionalizada en tapas que pueden adquirirse al precio de 1,50 euros.

Además de las tapas, los establecimientos participantes sirven la cerveza *Arroz* y la cerveza *Madro* (cerveza con un 100% natural) al precio de 1 euro, gracias al acuerdo alcanzado por ASOHTUR (Asociación Sorian de Hostelería y Turismo), organizadora de esta iniciativa, con la Cerveza Madrileña Española.



Pequeñas delicatessen creativas

Como en anteriores ediciones, las tapas se servirán en raciones de bote y vaso, como novedad, la elaboración de las tapas será completamente libre, por ello se ha incluido también el "Tenedor" o la denominación de las tapas organizadas por la Asociación Sorian de Hostelería y Turismo (ASOHTUR). El éxito de la edición del año pasado ha hecho que en esta 2014 se hayan apuntado un total más de 40 establecimientos de la provincia.

Entre otros ingredientes, los chefs sorianos utilizan bacalao (producto típico de estas fechas en fiesta castellano leonesa), trufa negra, solomillo de ternera, pollo trufado, almogorros o Mantecolillo de Soria, junto con alcachas, patatas o tomates para elaborar estas deliciosas creaciones. Productos y modos de elaboración que los bares y restaurantes participantes en estas Jornadas Sorianas de la Cuchara y el Tenedor tienen libertad para elegir. No obstante, ASOHTUR, centro de su filosofía de potenciar los nuevos autóctonos, invita a emplear productos sorianos en su confección.

Además, uno de los fines que el propio evento busca de personas pueda disfrutar de esta cita gastronómica, ASOHTUR quiere destacar que más del 30% de estas delicatessen podrán ser conseguidas con productos con 14 semanas al gluten. Por eso, tanto en los desplegados informativos de las jornadas repartidos en puntos de información turística y establecimientos de hostelería, como en la web de ASOHTUR (www.asohtur.es) o en la aplicación para móviles *Androla* que ha desarrollado la organización para estas jornadas, las tapas se repartirán para todos con el empujón de la leyenda y el símbolo universal de "producto sin gluten".

Entre las áreas de trabajo más delicadas que podremos degustar durante estas **Jornadas Gastronómicas de la Cuchara y el Tenedor** destacan la "Torta de Manilla Puro de Soria y Hazañas Sorianas", el "Salchichón con requejón de queso y sazonado", "Deconstrucción del queso serrano" (juntito de trufado con trufado), "Manilla a la Salsa de Anís" y el "Salchichón de Carillina con trufado y salsa de bacalao", entre otros.

Esta jornada está organizada con una agenda para todos los niveles, con reuniones, *Androla*, una herramienta con la que podrás conseguir información cada uno de los bares participantes, descubrir las recetas y las ingredientes de estas mini platos y saber por la tapa Soriana para no elegir la "Pequeña Tapa Soriana de la Cuchara y el Tenedor". El web para este pequeño mundo puede consultarse desde la web de ASOHTUR (www.asohtur.es). Todas aquellas que se unan a formar la celebración podrán participar en el sorteo de diferentes regalos.

Los profesionales de la gastronomía que participen en estas jornadas creativas también harán por el ganador a "Pequeña Tapa de la Cuchara y el Tenedor" seleccionando por un premio que designará un número de platos creativos, las tres mejores tapas.

La realización de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor se unen al programa de eventos gastronómicos organizados por ASOHTUR como la Semana de la Tapa Soriana, celebrada anualmente en grupo. Como en esta, los establecimientos participantes de las Jornadas de la Cuchara y el Tenedor recibirán un trofeo y un diploma por su gestión. La jornada estará, en la que se celebrará en torno a 13.000 tapas. El premio de Carillina (zona de cocina, pineta trufada y platos de Trufas) consiste en Carlos Aldeas del Parador de Turismo de Antonio Muñoz fue el ganador del premio a la "Pequeña Tapa de la Cuchara". 117 recetas que la tapa "Anchoa sobre Manilla" ideada por Flores del Río de la Cuchara. Para fue la más votada por el público. Ambos establecimientos levantaron el trofeo del "Cuchara de Manilla" que les otorgaba como vencedores.

[Handwritten signature] Borrón y cuenta nueva

Fecha: 19 de marzo de 2014

QUÉ COMER DÓNDE

Tercera edición de las Jornadas Sorianas de la Cuchara y el Tenedor

por VICTORIA / ESPAÑA / EUROPA / SORIA - 19 MAR 2014



Estos próximos días tenemos una cita gastronómica en Soria: del 21 al 30 de marzo se realiza la Tercera edición de las Jornadas Sorianas de la Cuchara y el Tenedor. 37 establecimientos hosteleros de la provincia soriana realizan un homenaje a la creatividad culinaria ofreciendo tapas como "Piruleta de Picadillo", "Falsos calamares en su tinta" (Boletus confitados con crema de Trompeta Negra) o una "Sopita con flan de bacalao".

Las tapas se servirán en cazuelitas de barro si bien, como novedad, la elaboración de las tapas será completamente libre, por ello se ha incluido también el "Tenedor".

Entre otros ingredientes, los chefs sorianos utilizarán bacalao (producto típico de estas fechas en tierras castellano-leonesas), Trufa Negra, solomillo de ternera, pollo trufado, almejas o Mantequilla de Soria, junto con alubias, patatas o torreznos para elaborar estas deliciosas miniaturas. Productos y modos de elaboración que los bares y restaurantes participantes en estas Jornadas Sorianas de la Cuchara y el Tenedor tienen libertad para elegir. Siempre utilizando con prioridad, productos autóctonos.

Más del 30% de estas delicatessen podrán ser consumidas por personas con intolerancia al gluten, las cazuelas aptas para celíacos irán acompañadas de la leyenda y el símbolo universal de "producto sin gluten".

Entre las más de treinta mini delicatessen que podremos degustar durante estas Jornadas Gastronómicas de la Cuchara y el Tenedor destacan la Trufa de Morcilla Dulce de Soria y Manzana Reineta, el Salpicón con esponja de pepino y saimorejo, Deconstrucción del almuerzo soriano (pincho de tortilla con torrezno), Carrillada a la Salsa de Anís y el Saquito de Carrillera con Reineta y salsa de Pacharán, entre otros.

Esta Tercera Edición contará con una aplicación para teléfonos móviles con tecnología Android. Una herramienta con la que ubicar por geoposicionamiento cada uno de los bares participantes, descubrir las recetas y los ingredientes de estos mini-plateos y votar por la tapa favorita para así elegir la "Mejor Tapa Popular de Cuchara y Tenedor".

Las tapas podrán adquirirse al precio de 1,50€ (más 1€ si se acompaña con una cerveza Amstel, patrocinador del evento).

Soria está a medio camino entre Madrid y Bilbao, a unas 2 horas y media de coche de una u otra ciudad.

20

3



2



4



Fecha: 19 de marzo de 2014

buena vida
Tapa
Popular
Zaragoza

Pequeñas
Tapas

Pequeñas delicatessen creativas en las Jornadas Sorianas de la Cuchara y el Tenedor

PUBLICADO POR LA EMBAJADAZARAGOZA EN ESPAÑA
Sociedad de la Gastronomía

DEJAR UN
COMENTARIO

Pequeñas
Tapas en Soria



Del 21 al 30 de marzo, 37 hosteleros sorianos ofrecen sus creaciones culinarias para degustar con cuchara y tenedor al precio de 1,50€

Ver una selección de las tapas que se puede probar en Soria capital

Los hosteleros de Soria vuelven a desafiar a todos aquellos dispuestos a descubrir nuevos sabores en sus paladares a través de mini delicatessen como "Piruleta de Picadillo", "Falsos calamares en su tinta" (Boletus confitados con crema de Trompeta Negra) o una "Sopita con flan de bacalao" en sus Jornadas Anuales de la Cuchara y el Tenedor, que este año celebran su tercera edición. Una cita gastronómica, del 21 al 30 de marzo, en la que 37 establecimientos hosteleros de la provincia soriana realizan un homenaje a la creatividad materializado en tapas que pueden adquirirse al precio de 1,50€ (más 1€ si se acompaña con una cerveza Amstel, patrocinador del evento).

Como en ediciones anteriores, las tapas se servirán en cazuelitas de barro si bien, como novedad, la elaboración de las tapas será completamente libre, por ello se ha incluido también el "Tenedor" en la denominación de las jornadas organizadas por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR). El éxito de la edición del año pasado ha hecho que en este 2014 se hayan apuntado un 16% más de establecimientos de la provincia.

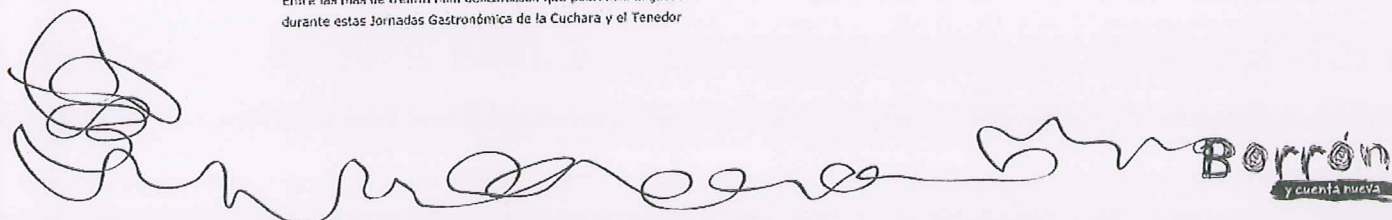
Entre otros ingredientes, los chefs sorianos utilizarán bacalao (producto típico de estas fechas en tierras castellano-leonesas), Trufa Negra, solomillo de ternera, pollo trufado, almejas o Mantequilla de Soria, junto con alubias, patatas o torreznos para elaborar estas deliciosas miniaturas. Productos y modos de elaboración que los bares y restaurantes participantes en estas Jornadas Sorianas de la Cuchara y el Tenedor 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 más del 30% de estas delicatessen podrán ser consumidas por personas con intolerancia al gluten. Por eso, tanto en los desplegados 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 mini delicatessen que podremos degustar durante estas Jornadas Gastronómicas de la Cuchara y el Tenedor

destacan la Trufa de Morcilla Dulce de Soria y Manzana Reinetta, el Salpicón con esponja de pepino y salmorejo, Deconstrucción del almuerzo soriano (pincho de tortilla con torrezno), Carrillada a la Salsa de Anís y el Saquito de Carrillera con Reinetta y salsa de Pacharán, entre otros.

Esta Tercera Edición contará con una aplicación para teléfonos móviles con tecnología Android, una herramienta con la que ubicar por geoposicionamiento cada uno de los bares participantes, descubrir las recetas y los ingredientes de estos mini-plateos y votar por la tapa favorita para así elegir la "Mejor Tapa Popular de Cuchara y Tenedor". El voto para este galardón también puede realizarse desde la web de ASOHTUR, [HYPERLINK "http://www.asohtur.com" www.asohtur.com](http://www.asohtur.com). Todos aquellos que se animen a dejar su valoración podrán participar en el sorteo de distintos regalos.

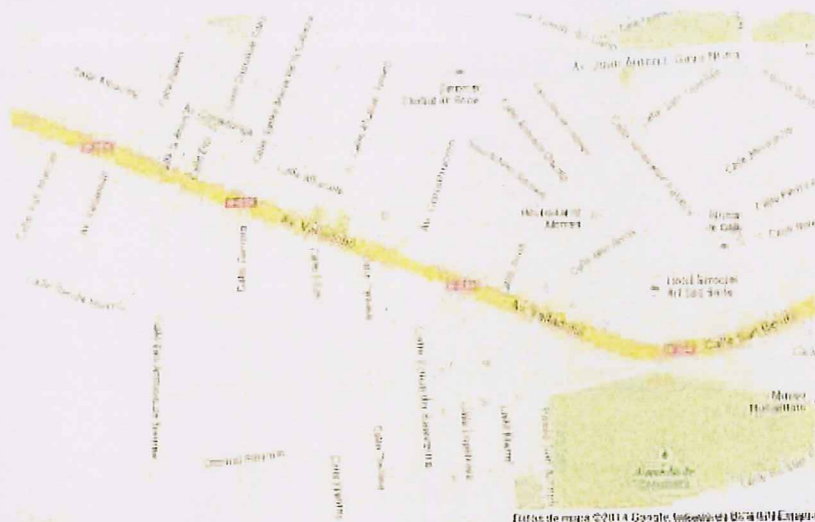
 Borrón
y cuenta nueva

Fecha: 20 de marzo de 2014

Planancio

Planancio

Jornadas de la Cuchara y el Tenedor en Soria



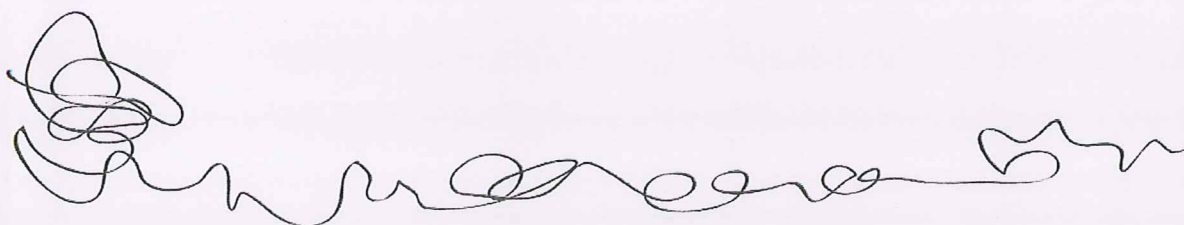
21/03/2014 - 30/03/2014

Soria - Soria - Soria

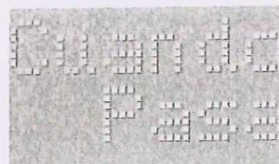
Los hosteleros de Soria vuelven a desafiar a todos aquellos inquietos a descubrir nuevos sabores en sus paladares a través de mini delicatessen como "Piruleta de Pizadilla", "Faluda calamar en su tinta" (Boletus confitados con crema de Tronqueta Negra) o una "Sopita con fias de bacalar" en sus Jornadas Anuales de la Cuchara y el Tenedor, que este año celebran su tercera edición. Una cita gastronómica, del 21 al 30 de marzo, en la que 37 establecimientos hosteleros de la provincia soriana realizan un homenaje a la creatividad materializada en tups que pueden adquirirse al precio de 1,50€ (más 1€ si se acompaña con una cerveza Amstel, patrocinador del evento).

Esta Tercera Edición contará con una aplicación para teléfonos móviles con tecnología Android. Una herramienta con la que ubicar por geoposicionamiento cada uno de los bares participantes, descubrir las recetas y los ingredientes de estos mini platos y votar por la tapa favorita para así elegir la "Mejor Tapa Popular de Cuchara y Tenedor". El voto para esta galardón también puede realizarse desde la web de ASCHTUR, www.aschtur.com. Todos aquellos que se animen a dejar su valoración podrán participar en el sorteo de distintos regalos.



 Borrón
y cuenta nueva

Fecha: 20 de marzo de 2014



III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor en Soria



Inicio

Tapas y Categrías



Deja

Gastronomía Cocina

Un momento por el momento

País:  España
Provincia:  Soria
Municipio:  Soria
Lugar: Todos los Lugares

CAMBIAR

CAMBIAR

CAMBIAR

BUSCAR

<< 2013		2014					2015 >>	
<< Febrero		Marzo					Abril >>	
L	M	X	J	V	S	D		
					1	2		
3	4	5	6	7	8	9		
10	11	12	13	14	15	16		
17	18	19	20	21	22	23		
24	25	26	27	28	29	30		
31								
21 de Marzo		de 2014					Ir	
							Nada	

III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor en Soria

Modificar evento

Fecha: Inicio: 21 Marzo 2014 (Viernes) Fin: 30 Marzo 2014 (Domingo)
Quedan: 00 votos (00 votos) 00 votos 00 votos 00 votos

Evento:  Soria 2014

Categoría: Cocina 2014

Los hosteleros de Soria vuelven a desafiar a todos aquellos dispuestos a descubrir nuevos sabores en sus paladares a través de mini delicatessen como "Piruleta de Picadillo", "Falsos calamares en su tinta" (Boletus confitados con crema de Trompeta Negra) o una "Sopita con flan de bacalao" en sus Jornadas Anuales de la Cuchara y el Tenedor, que este año celebran su tercera edición. Una cita gastronómica, del 21 al 30 de marzo, en la que 37 establecimientos hosteleros de la provincia soriana realizan un homenaje a la creatividad materializado en tapas que pueden adquirirse al precio de 1,50€ (más 1€ si se acompaña con una cerveza Amstel, patrocinador del evento).

Esta Tercera Edición contará con una aplicación para teléfonos móviles con tecnología Android. Una herramienta con la que ubicar por geoposicionamiento cada uno de los bares participantes, descubrir las recetas y los ingredientes de estos mini-platos y votar por la tapa favorita para así elegir la "Mejor Tapa Popular de Cuchara y Tenedor". El voto para este galardón también puede realizarse desde la web de ASOCHUR, www.esochur.com. Todos aquellos que se animen a dejar su valoración podrán participar en el sorteo de distintos regalos.

Más información: www.esochur.com

Publicar un evento aquí

X 1 11

Palabras: 10

Seguidores: 0



1 voto 0 votos

 Borrón y cuenta nueva

Fecha: 20 de marzo de 2014



III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor de Soria

Del 21 al 30 de marzo de 2014

III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor de Soria



En esta nueva edición de las Jornadas de la Cuchara y el Tenedor de Soria, 37 establecimientos de hostelería de la provincia se ponen a prueba a preparar los platos más espaguetes con de hostelería como "Piruleta de Tiramisu", "Fideos calientes en su tinta" o una "Sopita con flan de locote".

Esta tercera edición contará con una aplicación para teléfonos que los usuarios tendrán a su alcance con la que votar por su restaurante favorito cada uno de los días participantes, descubrir los recetas y los ingredientes de estos platos. A través de ella pueden votar por la foto favorita para elegir la "Mejor Foto Popular de Cuchara y Tenedor". El voto para este galardón también podrá realizarse desde la página web de BYT B.

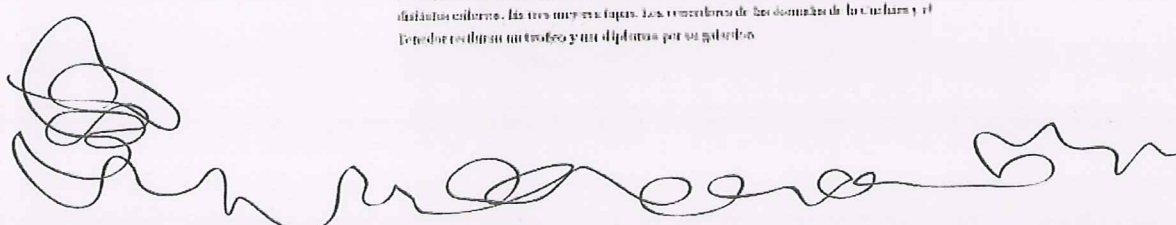
Los visitantes a las Jornadas que participen votando que su foto favorita, entrará en el sorteo de varios regalos.

Establecimientos que participan en estas Jornadas de la Cuchara y el Tenedor de Soria

Apelona, El Peralillo, La Rockguitar de Romangay, Mojibona, Michale, Palata, Albarca, Arbores, Casa Boia, Don Quijote, Casa Mincho, Leonor Centro, El Pacillo, El Venturoso, Fogón del Salomón, Ginebra, La Caba, Mesón Cristallina, Santo Domingo II, Casarito, Kermadec, Pazo, El Bosque, Colada 20, Loma 196, El Templo, San Francisco, La Cuchara, Taberna de El Tenedor, El Cigarrero, El Hotel Villa de Manzana, el Hotel rural Los Villares y La Olla de San Pedro son los establecimientos hosteleros en los que será posible degustar las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor.



Los platos de tapas y restaurantes participantes en estas jornadas serán por el ganador a "Mejor Esopa de la Cuchara y el Tenedor". Un jurado profesional designará en función de distintos criterios, los tres mejores platos. Los miembros de los dominios de la Cuchara y el Tenedor recibirán un trofeo y una diploma por su galardón.

 Borrón
y cuenta nueva

Fecha: 20 de marzo de 2014

HERALDO
DE SORIA

La novedad de esta tercera edición radica en que la elaboración de las tapas es totalmente libre.



La Agrupación Soria de Hostelería y Turismo (Asohitur) celebrará entre este viernes, 21 de marzo, y el próximo día 30 la tercera edición de las Jornadas de la Cuchara y el Tenedor así como también el III Concurso Provincial de las Tapas de la Cuchara y el Tenedor.

Como en ediciones anteriores las tapas se servirán en cazuelitas de barro, si bien este año como novedad la temática en la elaboración de las tapas será completamente libre, por ello se ha incluido también el Tenedor en la denominación de las jornadas.

Desde Asohitur han explicado que así lo venían demandando tanto el público participante como los establecimientos de hostelería que ofrecen dichas tapas.

En este sentido, los establecimientos participantes podrán realizar cualquier tipo de receta, bien sea tradicional o innovadora, siendo la elección del tema y las materias primas totalmente libres.

No obstante, y tal como recoge Asohitur en las bases de esta convocatoria, la agrupación "dentro de su filosofía de potenciar y apostar por los recursos autóctonos" ha incluido en dichas bases que el Jurado de expertos encargado de otorgar el premio a la Mejor Tapa de Cuchara y Tenedor valorará en su decisión la utilización en las recetas de productos de Soria.

"Mayor creatividad y mayor calidad, aun si cabe, en las tapas a degustar, son los objetivos de estas III Jornadas, que año tras año se consolidan como referente gastronómico en la provincia en el mes de marzo", han indicado desde la agrupación.

En el marco de esta cita culinaria, Asohitur programa 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 y Tenedor', seleccionado por un Jurado que designará en función de distintos criterios las tres mejores tapas y el premio 'Mejor Tapa Popular de Cuchara y Tenedor', que será concedido por el público a través de las votaciones que se podrán realizar desde la página web de Asohitur (www.asohitur.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 31 establecimientos formó parte en la edición de las Jornadas de la Cuchara de 2013 en las que se sirvieron durante los nueve días de duración 23.000 tapas, cifras que Asohitur espera superar en esta edición que dará comienzo el próximo 21 de marzo.

Así desde este viernes 21 hasta el domingo 30 de marzo, el público podrá degustar las cazuelitas de temática libre al mismo precio que las tapas servidas con ocasión de la última Semana de la Tapa Medieval 2013, es decir, a 1,50 euros.

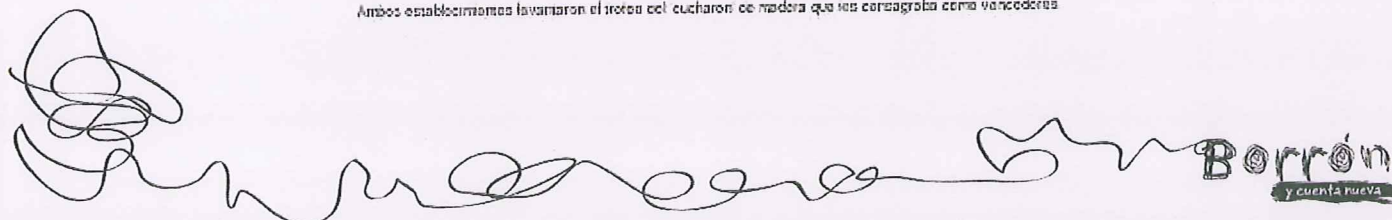
Hasta el 27 de febrero Asohitur mantiene abierto el plazo de inscripción para todos aquellos establecimientos de la provincia de Soria interesados en participar en estas próximas jornadas, en las que cada uno de los bares o restaurantes tiene absoluta libertad para elegir los ingredientes y el modo de elaboración de su tapa.

La realización de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor se une al de otras citas gastronómicas organizadas por la asociación, como puede ser la mencionada Semana de la Tapa Medieval, celebrada anualmente en abril.

Como en años, los establecimientos vencedores de las Jornadas de la Cuchara y el Tenedor, recibirán trofeo y diploma por su galardón.

La tapa 'Cremoso de Onega, huevo de calamar, panceta trufada y daditos de pulpo' creada por Carlos Aldea del Parador de Turismo Antaño Machado fue merecedora del premio a 'Mejor Tapa de Cuchara 2013' que otorgaba un jurado coordinado por el Centro Integrado de Formación Profesional La Merced, mientras que la tapa 'Ananillo sobre blanco', ideada por Nieves del Río de Cafetería Tauró (Soria) resultó ganadora a 'Mejor Tapa de Cuchara Popular 2013'.

Ambos establecimientos lavaron el trofeo del cucharón de madera que les consagraba como vencedores.



Fecha: 20 de marzo de 2014

buseocio

III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor en Soria



Twitter 0 Me gusta 0 Compartir 0 8+1 0 READ IT 11 Compartir

Ferias Gastronómica

sf

Los hosteleros de Soria vuelven a desafiar a todos aquellos dispuestos a descubrir nuevos sabores en sus paladares a través de mini delicatessen como "Piruleta de Picadillo", "Falsos calamares en su tinta" (Boletus confitados con crema de Trompeta Negra) o una "Sopita con flan de bacalao" en sus Jornadas Anuales de la Cuchara y el Tenedor, que este año celebran su tercera edición. Una cita gastronómica, del 21 al 30 de marzo, en la que 37 establecimientos hosteleros de la provincia soriana realizan un homenaje a la creatividad materializado en tapas que pueden adquirirse al precio de 1,50€ (más 1€ si se acompaña con una cerveza Amstel patrocinador del evento).

Como en ediciones anteriores las tapas se servirán en cazuelitas de barro si bien como novedad, la elaboración de las tapas será completamente libre, por ello se ha incluido también el "Tenedor" en la denominación de las jornadas organizadas por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR). El éxito de la edición del año pasado ha hecho que en este 2014 se hayan apuntado un 16% más de establecimientos de la provincia.



desde el 21-03-2014
hasta el 30-03-2014
Todos los días de la semana



1,50€

[Handwritten signature] Borrón
y cuenta nueva

Fecha: 20 de marzo de 2014



III Jornada de la Cuchara y el Tenedor en Soria

Del 21 de Marzo de 2014
Al 30 de Marzo de 2014

Editar

Los hosteleros de Soria vuelven a desafiar a todos aquellos dispuestos a descubrir nuevos sabores en sus paladares a través de mini delicatessen como "Piruleta de Picadillo", "Falsos calamares en su tinta" (Boletus confitados con crema de Trompeta Negra) o una "Sopita con flan de bacalao", en sus Jornadas Anuales de la Cuchara y el Tenedor, que este año celebran su tercera edición. Una cita gastronómica, del 21 al 30 de marzo, en la que 37 establecimientos hosteleros de la provincia soriana realizarán un homenaje a la creatividad materializado en tapas que pueden adquirirse al precio de 1,50€ (más 1€ si se acompaña con una cerveza Amstel patrocinador del evento).

Como en ediciones anteriores, las tapas se servirán en cazuelitas de barro si bien, como novedad, la elaboración de las tapas será completamente libre, por ello se ha incluido también el "Tenedor" en la denominación de las jornadas.

Dirección: Avenida Valladolid, 39, 42004 Soria, España

Tipo: Gastronomía

Hora de Inicio: 12:00

Precio: 1,50€

por Menbel

Me gusta Regístrate para ver qué
les gusta a tus amigos



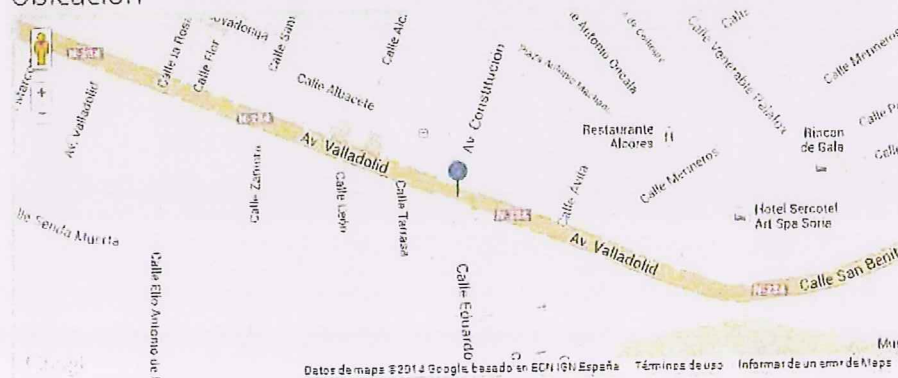
Lugar



Soria
Soria

Más eventos en Soria

Ubicación



 Borrón
y cuenta nueva

Fecha: 22 de marzo de 2014

EL MUNDO DIARIO DE SORIA

DIARIO DE SORIA 100 años

SÁBADO 22 DE MARZO DE 2014
Reservados todos los derechos. No se permite la explotación económica ni la transformación de esta obra. Queda permitida la impresión en su totalidad.

Tapas de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor



VENTERRO
Salpicón. Espinaca de posina y salmón con marisco, ventafitas, tomate, ajo y pan.



LA CEPA
Crema guacamole. Anón marinado con aguacate, cebolla, jugo de limón, abón rojo y soja.



CAPOTE
Cavallada a la salsa de anís. Con cantidad de cerdo, cebolla, tomate y puerro.



OLÉ
Saquito de carrillera. Lleva carrilleras, manzana asada, pasta fría, azúcar y pajarón.



FOCÓN DEL SALVADOR
Alubias del Ucedo. Lleva alubias del Ucedo, fribo, fondo de ventafitas, microalgas y trufa.



SANTO DOMINGO
Cazuelita de huevo. Con patatas, puerros, manzanilla, huevo, trufa y aceite de trufa.



HESÓN CASTELLANO
Alcachofas con almejas. Alcachofas, almejas, aceite de oliva, ajo, cebolla y perejil.



AITO DE LA DENESA
Taco de bacalao. Bacalao desalado, garbanzos, cebolla, huevo, pimiento verde y tomates.



CASCANTE
Barquito de verduras. Con calabacín, pimientos, zanahoria, patitas de cerdo, calao y cebolla.



PARADOR
Trufa de morcilla dulce. Morcilla dulce de Soria y manzana asada.

Mini delicatessen de origen soriano

Comienzan las terceras jornadas de la cuchara y el tenedor en las que participan 37 establecimientos de la provincia / Las mejores tapas se pueden votar a través de internet

Soria. Los bares y restaurantes de la capital acogieron ayer el arranque de la tercera edición de las Jornadas de la Cuchara y el Tenedor, organizadas por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohitur) así como también al III Concurso Provincial de la Tapa de la Cuchara y el Tenedor. Hasta el próximo 30 de marzo el público podrá degustar las delicatessen elaboradas por los 37 establecimientos hosteleros de la provincia que participan en dichas jornadas.

Junto al amplio abanico de tapas de lo más variado que se pueden degustar al precio de 1,50 euros, los establecimientos participantes

servirán la cerveza al precio de un euro.

Como en ediciones anteriores las tapas se presentan en cazuelitas de barro, el hueco este año como novedad la selección en la elaboración de las tapas es como siempre libre.

No obstante, y tal como recoge Asohitur en las bases de esta convocatoria, la agrupación dentro de su filosofía de potenciar y apoyar por los recursos autóctonos, ha incluido en dichas bases que el jurado de expertos encargados de otorgar el premio a la 'Mejor Tapa de Cuchara y Tenedor' valorará en su decisión la utilización en las recetas de productos de Soria.

Mayor creatividad y mayor calidad, aún si cabe, en las tapas a degustar, son los objetivos de estas terceras jornadas que año tras año se consolidan como selecto gastronomía en la provincia en el mes de marzo.

'Sol, vino y tierra'. 'Degustaremos del alfilerazo soriano', 'La cillaca de Hemingway' o 'Saquito de carrillera con rúcula y salsas de pajarón' son algunas de las delicatessen que podrán degustarse a lo largo de las nueve días de duración de dichas Jornadas.

Como novedad este año, junto al buzoneo a lo largo y ancho de la provincia de los folletos planes informativos de dichas jornadas, en esta edición y como experiencia

de piloto, se ha dado difusión de este evento a través de diversos medios publicitarios en localidades limítrofes del noroeste de nuestra provincia como Toralón, Tudela y Logroño, como potencial mercado de clientes interesados en estas jornadas culinarias. En este sentido, Asohitur ha trabajado a través de diversos encuentros y reuniones con diferentes Tour operadores de ámbito nacional e internacional que la gastronomía, es una de las principales motivaciones de los turistas a la hora de viajar.

En el marco de esta cita culinaria, Asohitur ha programado 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 y Tenedor', seleccionado por un jurado que designará en función de distintos criterios las tres mejores tapas y el premio 'Mejor Tapa Popular de Cuchara y Tenedor', que será concedido por el público a través de las votaciones que se pueden realizar desde la página web de Asohitur (www.asohitur.com) y a través también de una aplicación para teléfonos móviles, que sirve como guía gratuita de las jornadas. La aplicación de este año cuenta con innovadoras mejoras ya que permite compartir las tapas y los establecimientos en los que se están degustando dichas tapas. Como es lógico, las personas que voten por su tapa favorita, podrán participar en el sorteo de distintos regalos. De esta modo se intenta incentivar el sector hostelero en la capital soriana, y se suma a las jornadas de la tapa.

[Firma manuscrita] Borrón y cuenta nueva



Jueves, 13 de noviembre 2014

LA VANGUARDIA.com | Ocio

De revolconas con setas a piruleta de picadillo en jornadas de tapas en Soria

Ocio | 22/03/2014 - 12:48h

Soria, 22 mar (EFE).- Revolconas con setas, bacalao con torreznos, piruleta de picadillo y taco de bacalao con garbanzos de cuaresma son sólo una muestra de las treinta y siete pequeñas delicatesses que han comenzado a degustarse este fin de semana en Soria, con motivo de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor.

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR), que organiza esta convocatoria gastronómica, persigue este año fomentar una mayor creatividad y una mayor calidad en las tapas a degustar que se están consolidando como referente gastronómico en la provincia en el mes de marzo, según ha subrayado hoy su presidenta Yolanda Santos.

Los comensales podrán degustar hasta el 30 de marzo en treinta y siete establecimientos de Soria y provincia una variada muestra culinaria, que va desde la deconstrucción del almuerzo soriano (pincho de tortilla con torrezno) hasta el saquito de carrillera con reineta y salsa de pacharán, pasando crocanti de morcilla o barquito de verduras.

Como en ediciones anteriores las tapas se presentan al cliente en cazuelitas de barro.

ASOHTUR ha incluido en las bases de las jornadas que el jurado valore especialmente las recetas elaboradas con productos de Soria.

La citada agrupación ha buzoneado estas jornadas sus folletos-planos informativos de las jornadas no sólo en Soria sino en Tarazona (Zaragoza), Tudela (Navarra) y Logroño, como potenciales mercados de clientes. EFE

1010772

[El edificio de Extranjería pasará a ser un hotel de cuatro estrellas \(Ocio\)](#)
[La aldea de El Rocío se prepara para recibir la peregrinación de miles de rocieros \(Ocio\)](#)
[Worldhotels incorpora al Nuevo Mint Hotel Amsterdam a su cartera \(Ocio\)](#)
[Las carretas del Rocío echan a andar entre el riesgo de incendios y la alerta amarilla por lluvias \(Ocio\)](#)

recomendado por 
[Normas de participación](#)

0 Comentarios

[Regístrate](#)

1 conectado

	Seguir	Compartir en   
		Comentar como

[Recientes](#) | [Antiguos](#) Powered by Livefyre

GASTRONOMÍA

6.500 tapas servidas durante el primer fin de semana de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor

Dos establecimientos repartieron más de 600

25.03.14 - 17:21 - Isabel G. Villarreal | Soria

De los 37 establecimientos participantes en las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor, que se celebran desde el 21 al 31 de marzo en bares y restaurantes de la provincia de Soria, dos de ellos han servido ya más de 600 tapas durante el primer fin de semana de este evento gastronómico que organiza por tercer año consecutivo ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo). Por su parte, cinco de los establecimientos encuestados han servido más de 400 tapas en los citados días.

Un total de 6.500 tapas han sido las degustadas por el público soriano en la capital y en la provincia y también por el público foráneo, que se ha acercado a nuestra tierra para disfrutar de esta cita culinaria, que año tras año, se consolida como referente gastronómico en el mes de marzo.

Precisamente este año como novedad, junto al buzono a lo largo y ancho de la provincia de los folletos-planos informativos de dichas Jornadas, en esta edición y como experiencia piloto, se ha dado difusión de este evento a través de diversos medios publicitarios en localidades limítrofes del noreste de nuestra provincia como Tarazona, Tudela y Logroño, como potencial mercado de clientes interesados en estas jornadas culinarias.

En este sentido, ASOHTUR ha testado a través de diversos encuentros y reuniones con diferentes touroperadores de ámbito nacional e internacional, que la gastronomía, es una de las principales motivaciones de los turistas a la hora de viajar.

Este primer sondeo realizado por ASOHTUR entre los negocios inscritos, acerca de cómo se están desarrollando estas Jornadas, ofrece unas cifras similares a las registradas en la edición del pasado año a pesar de que la climatología no ha sido especialmente favorable y a pesar del derby futbolístico del pasado domingo, dado que el horario del encuentro no favoreció el alterne de tapas.

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 y el tenedor no sólo como aperitivo –o incluso sustituto– de la comida sino también de la cena.

Entre las novedades implantadas por ASOHTUR para esta edición de las Jornadas de la Cuchara y el Tenedor, la nueva aplicación para móviles de este año cuenta con innovadoras mejoras, permitiendo compartir las tapas y los establecimientos en los que se están degustando dichas tapas. En este sentido, en estos primeros días se han realizado 156 descargas de dicha aplicación. A través de ella se han registrado ya 153 votos recayendo 35 de ellos en un mismo establecimiento.

Como incentivo, las personas que votan por su tapa favorita, participan en el sorteo de tres fantásticas escapadas para dos personas: "Tres días para enamorarse", "Mil y una noche de ensueño" y "Relax en el Hotel Termal Burgo de Osma".

En el Concurso Provincial programada por ASOHTUR con ocasión de dichas Jornadas, junto a la elección de la "Mejor Tapa Popular de Cuchara y Tenedor" se ha establecido, como en otras ediciones, otro premio, "Mejor Tapa de Cuchara y Tenedor" que será seleccionado por un Jurado que designará, en función de distintos criterios, las tres mejores tapas de esta tercera edición de las Jornadas de la Cuchara y el Tenedor.

TAGS RELACIONADOS

tapas, servidas, primer, semana, jornadas, cuchara, tenedor

Publicado

Fecha: 27 de marzo de 2014



NexoHotel

ASOHTUR celebra las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor en Soria

Del 21 al 30 de marzo la Agrupación Sorianita de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) celebrará la tercera edición de las Jornadas de la Cuchara y el Tenedor así como también el III Concurso Provincial de la Tapa de la Cuchara y el Tenedor.

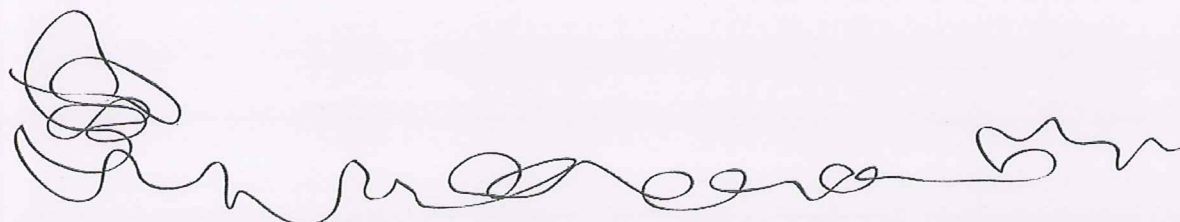
Como en ediciones anteriores las tapas se servirán en cuquelinas de barro, si bien este año como novedad la temática en la elaboración de las tapas será completamente libre, por ello se ha incluido también el Tenedor en la denominación de las jornadas. Así lo vemos demostrando tanto el público participante como los establecimientos de hostelería que ofrecen dichas tapas.

En este sentido, los establecimientos participantes podrán realizar cualquier tipo de receta, bien sea tradicional o innovadora, siendo la elección del tema y la materia prima totalmente libre. No obstante, y tal como recoge ASOHTUR en las bases de esta convocatoria, la Agrupación dentro de su filosofía de potenciar y apostar por los recursos autóctonos, ha incluido en dichas bases que el Jurado de expertos encargado de otorgar el premio a la 'Mejor Tapa de Cuchara y Tenedor' valorará en su decisión la utilización en las recetas de productos de Soria.

Mayor creatividad y mayor calidad, sin si cabe, en las tapas a degustar, son los objetivos de estas III Jornadas, que año tras año, se consolidan como referentes gastronómicos en la provincia en el mes de marzo.

En el marco de esta cita culinaria, ASOHTUR organiza un Concurso Provincial dirigido a valorar la calidad de los elaboradores de los participantes. Este Concurso establece dos premios: el premio a 'Mejor Tapa de Cuchara y Tenedor', seleccionado por un Jurado que designará en función de distintos criterios las tres mejores tapas y el premio 'Mejor Tapa Popular de Cuchara y Tenedor', 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.

En el marco de esta cita culinaria, ASOHTUR organiza un Concurso Provincial dirigido a valorar la calidad de los elaboradores de los participantes. Este Concurso establece dos premios: el premio a 'Mejor Tapa de Cuchara y Tenedor', seleccionado por un Jurado que designará en función de distintos criterios las tres mejores tapas y el premio 'Mejor Tapa Popular de Cuchara y Tenedor', 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.

 **Borrón**
y cuenta nueva

Las cookies nos permiten ofrecer nuestros servicios. Al utilizar nuestros servicios, aceptas el uso que hacemos de las cookies [Más información](#).

Acepto las condiciones

Aceptar

¿qu?

DANONE
alimenta sorpresas

100 aptc PARTICIPA Y GANA
UNA DE LAS 10 TARJETAS
REGALO DE 100€

convusco.comunicación



buscar...



infoceliaco
noticias para celíacos

13 de noviembre de 2014

[Inicio](#) | [Quiénes somos](#) | [Enlaces](#) | [Boletines](#) | [Cursos](#) | [Franquicias](#) | [Contacto](#)

[Organizaciones](#) | [Instituciones](#) | [Investigación](#) | [Productos](#) | [Restaurantes](#) | [Empresas](#)

Cazuelas sin gluten en las III Jornadas Cuchara y Tenedor de Soria

28 de Marzo de 2014



Los hosteleros de Soria vuelven a desafiar a todos aquellos dispuestos a descubrir nuevos sabores en sus paladares, a través de mini delicatessen como *Piruleta de Picadillo*, *Falsos calamares en su tinta* (Boletus confitados con crema de Trompeta Negra), o una *Sopita con flan de bacalao*, en sus III Jornadas anuales de la Cuchara y el Tenedor, que este año celebran su tercera edición, que tiene como novedad la incorporación de cazuelas sin gluten aptas para celíacos.

Se trata de una cita gastronómica que se celebra del 21 al 30 de marzo, en la que 37 establecimientos hosteleros de la provincia realizan un homenaje a la creatividad, materializado en tapas que pueden adquirirse al precio de 1,50 euros.

Además de las tapas, los establecimientos participantes servirán la cerveza Amstel y la cerveza Radler (cerveza con limón 100 % natural) al precio de 1 euro, gracias al acuerdo alcanzado por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo), organizadora de esta iniciativa, con la Compañía Heineken España.

Como en ediciones anteriores, las tapas se servirán en cazuelitas de barro, si bien, como novedad, la elaboración de las tapas será completamente libre, por ello se ha incluido también el Tenedor en la denominación de las Jornadas, organizadas por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR).

El éxito de la edición del año pasado ha hecho que, en este 2014, se hayan apuntado un 16 % más de establecimientos de la provincia. Entre otros ingredientes, los chefs sorianos utilizarán bacalao (producto típico de estas fechas en tierras castellano-leonesas), trufa negra, solomillo de ternera, pollo trufado, almejas o mantequilla de Soria, junto con alubias, patatas o torreznos para elaborar estas deliciosas miniaturas.

Como novedad, tanto en los desplegados 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".

Los profesionales de la gastronomía que participan en estas Jornadas creativas también luchan por el galardón a *Mejor Tapa de la Cuchara y el Tenedor*, seleccionado por un jurado que designará, en función de distintos criterios, las tres mejores tapas. La realización de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor se unen al programa de eventos gastronómicos organizados por ASOHTUR como la Semana de la Tapa Micológica, celebrada anualmente en otoño.

Twitter 2

Share +1 0

Recomendar 1

Escribir un comentario

Nombre (requerido)

Restan: 1000 símbolos

Recibe nuestro Boletín

nombre

correo e.

Suscribirse



Empieza a ahorrar ya!



ENTRA

McEOL

onda saludable

.com

se9c
SOCIOS ESPAÑOLES DE ENFERMEDAD CELÍACA



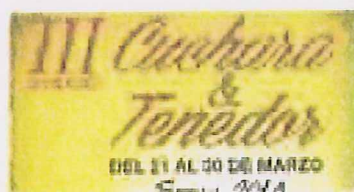
FACE
Federación de Asociaciones de Celíacos de España



infodiabético
noticias para diabéticos

Fecha: 28 de marzo de 2014

Una multitud de gente de la zona que vive rodeada de naturaleza y tranquilidad disfrutará el 28 de marzo de 2014



Los hosteleros de Soria vuelven a desafiar a todos aquellos dispuestos a descubrir nuevos sabores en sus paladares a través de tres deliciosos platos como Paleta de Anadillo, Filetes de cordero en su salsa (Bisteque) con crema de Trufa o Trufas, en el III **Jornadas de la Cuchara y el Tenedor** que este año celebran su tercera edición, que lleva como novedad la incorporación de platos sin gluten para celíacos.

Se trata de una cita gastronómica que se celebra del 21 al 30 de marzo, en la que 37 establecimientos hosteleros de la provincia realizan un homenaje a la gastronomía castellano-leonesa que puede disfrutar al precio de 1,50 euros.

Además de los platos, los establecimientos participantes servirán la cerveza **Anadil** y la cerveza **Budler** (cerveza con un 100 % natural) al precio de 1 euro, gracias al acuerdo alcanzado por ASCHTUR (Agrupación Sorianas de Hostelería y Turismo), organizadora de esta iniciativa, con la Compañía Helicón España.

Como en ediciones anteriores, los platos se servirán en cazuelitas de barro, lo que, como novedad, la elaboración de las tapas será completamente libre, por ello se ha añadido también al **Tenedor** en la determinación de los platos, organizada por la **Agrupación Sorianas de Hostelería y Turismo (ASCHTUR)**.

El éxito de la edición del año pasado ha hecho que, en este 2014, se hayan apuntado en 16 la más de establecimientos de la provincia. Entre otros ingredientes, los chefs sorianos utilizarán bacalao (producto típico de estas fechas en tierras castellano-leonesas), trufa negra, salmón de terraza, pollo trufado, almendra o marroquín de Soria, junto con platos, pastas o tortas para elaborar estas deliciosas manjaras.

Como novedad, tanto en los desplegados informativos de las jornadas repartidos en puntos de información turística y establecimientos de hostelería, como en la web de ASCHTUR (www.gastron.com) o en la aplicación para móviles **Android**, que ha desarrollado la agrupación para estas jornadas, las cazuelitas para celíacos van acompañadas de la leyenda y el símbolo universal de **producto sin gluten**.

Los profesionales de la gastronomía que participan en estas jornadas creativas también lucharán por el galardón a **Mejor Tapa de la Cuchara y el Tenedor**, adjudicado por un jurado que designará, en función de distintos criterios, las tres mejores tapas. La realización de las **III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor** se enmarca en el programa de eventos gastronómicos organizados por ASCHTUR con la **Semana de la Tapa Madrileña**, creando un entorno en el que

de cuentas

La mitad del presupuesto, sin ejecutar

LA JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN ha dejado sin ejecutar 74 millones de euros comprometidos en Soria en los presupuestos regionales de 2011 a 2013, una cifra que supone la mitad de lo contemplado, según ha denunciado la procuradora socialista Esther Pérez.

y fiestas

Faltan tres jurados de cuadrilla

LAS CUADRILLAS de Santa Catalina, Santo Tomás, San Martín y El Salvador siguen buscando jurado para las fiestas de San Juan de 2014. La de San Miguel ya los tiene: son César Cabrerizo y Eva Martínez.



C/ Claustillo, 3. Soria. Tfno. 975 23 10 83

soria en cifras

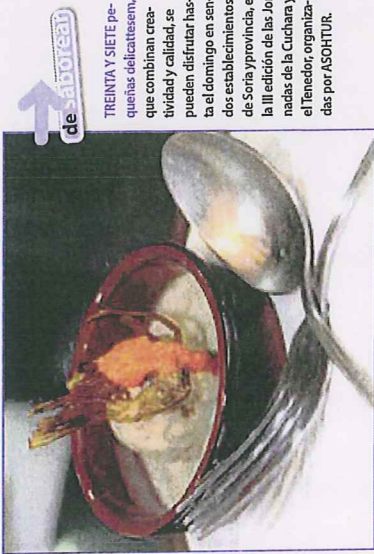
médicos colegiados había en Soria en 1918; 134 en 1921; 135 en 1929, y 149 en 1975. En 2012 había 538 médicos colegiados -en activo- y 38 jubilados, según datos del último libro publicado por el doctor Ruiz Liso.

75

RENTA CIUDADANA

DOS MIL EUROS POR HOGAR, INGRESO MEDIO EN SORIA

LA MEDIA MENSUAL DE INGRESOS de las familias en Soria capital es de 2.087 euros por hogar, según la última actualización de las tipologías Habits de perfiles de consumo en los municipios españoles con más de diez mil habitantes, elaboradas por la empresa AIS, dedicada a la inteligencia de Negocio. Soria, según estas fuentes, ocupa el puesto 279 en el ranking de los 760 municipios de más de 10.000 habitantes. Respecto a 2010, la media de ingresos de sus familias ha caído algo menos de 75 euros mensuales, ya



TREINTA Y SIETE pequeñas delicatessen, que combinan creatividad y calidad, se pueden disfrutar hasta el domingo en sendos establecimientos de Soria y provincia, en la III edición de las Jornadas de la Cuchara y el Tenedor, organizadas por ASOHTUR.

SAUDAD SELLO DE EXCELENCIA EUROPEA

LA GERENCIA SANITARIA de Soria (GIS) ha obtenido el sello de Excelencia Europea 500+, el máximo nivel en calidad a nivel europeo, otorgado por la Fundación Europea para la Gestión de la Calidad (EFQM) el Club de Excelencia en Gestión. Es el primer servicio integral de asistencia sanitaria que lo obtiene en España, un premio que supone un reconocimiento a quince años de trabajo en calidad.

NUOVA CÁRCEL FINA LAS OBRAS E INICIO DEL AMUEBLAMIENTO

EL NUEVO CENTRO penitenciario se encuntra estos días en la fase final de las obras, con la vista puesta en abrir esta primavera la instalación de las literas, camas y percheros en las 740 celdas. En cualquier caso, el adelanto de la finalización no traerá consigo el de su apertura, que sigue estando fijada por el Gobierno para el año 2016.

GAS home
Pol. Ind Las Casas
C/ R Parc 294
975 23 08 53

Sir BOUTIQUE NOVIOS
trajes, chaqués
smoking, complementos

Talleres Ciser
30 años a su servicio
975 22 88 06
mantenimiento eléctrico y pintura reparaciones llantas

amarios
puertas - suelos - escaleras
gaceras - puertas - 3 medidas
CARPINTERÍA - DECORACIÓN BARRANCO
Pol. Carbonera | Tel. 975 23 23 87 | www.carpinteriabarranco.com

así fue...

Un master para Agrarias, con el aval del rector de la Universidad de Valladolid

EL RECTOR DE LA UNIVERSIDAD DE VALLADOLID, Marcos Sacristán, avala la implantación del master en Innovación y Sostenibilidad Energética en la Escuela de Agrarías del Campus universitario de Soria, adelantando, ha resaltado.



Un banco con valor añadido

EL PRESIDENTE DEL CONGRESO de Diputados, Jesús Posada, ha subrayado que la experiencia del Banco de Alimentos de Soria tiene el valor añadido de haberse



Soria, en el objetivo

ELENA BRAVO, con una imagen nocturna de las ruinas de San Juan de Rabanera, es la ganadora del concurso fotográfico "Ciudad de Soria" al que se han presentado setenta y una obras. Ana Ruiz, con un contraluz de la escultura a Machado y Leonor en el paraje de los cuatro vientos, y de nuevo, Elena Bravo, con una imagen de la ermita de San Satorio, fueron la segunda y tercera clasificadas. En marzo, el concurso se centra en "Trashumancia y Vida Pastoral".

www.fotografiadefrancia.es

Más de 750.000 euros para los concejales

DESDE QUE SE INICIÓ LA LEGISLATURA, en cada convocatoria de pago de los concejales de Soria, se repartieron 754.717 euros brutos (hay que descontar retenciones), según las cifras oficiales de la página web municipal. Los 12 concejales del equipo socialista de Gobierno han costado a las arcas municipales 593.640 euros, el 78,65 por ciento del gasto total.

El alcalde de Soria, Carlos Martínez, con 133.480 euros, de su dedicación exclusiva, encabeza el ranking, seguido de los concejales liberales Luis Rey y Javier Antón



AHORA, SI DESPUÉS DE VARIOS AÑOS DE OBRAS EN LOS ÚLTIMOS MESES, finalmente ha llegado el día del comienzo material de la construcción del nuevo mercado de abastos de la ciudad por la plaza del Vergel, a cargo de la empresa gallega Ogmios. El objetivo es terminar esta nueva dotación comercial antes de finalizar 2015, para evitar que corran peligro los fondos europeos (4,1 millones de euros).



de carteles

Matadores para San Juan

LOS MATADORES Alejandro Tabante y Joséito Adams son la primera opción para componer el cartel del domingo de Calders en la feria taurina de San Juan, con toros de Zalduendo, Albarreal o El Torcón, según la reunión mantenida por el empresario de la plaza de toros con el Consejo taurino.

Fecha: 29 de marzo de 2014

RECETUM

III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor

Tapas 29 de marzo de 2014

Hasta mañana domingo día 30 podremos disfrutar de estas pequeñas delicatessen creativas en las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor que se celebran en Soria.

Si os animáis asistir os vais a encontrar con 37 establecimientos sorianos ofrecen sus creaciones culinarias para degustar con cuchara y tenedor al precio de 1,50€ en su formato de tapa en esta tercera edición de estas jornadas gastronómicas del tapeo.

Su objetivo es la creación de mini delicatessen como una Piruleta de Picadillo, unos Falsos calamares en su tinta (boletus conitados con crema de Trompeta Negra) o una Sopita con flan de bacalao, simples ejemplos de la creatividad y el ingenio al servicio del mundo de las tapas.

Esta III Jornadas Anuales de la Cuchara y el Tenedor ya han comenzado el pasado día 21 acabando mañana domingo día 30 con lo cual si estais pensando en realizar una escapadita gastronómica de tapeo, esta es una excelente propuesta y os animamos que os acorquéis si no os queda demasiado a desmano

Están los establecimiento repartidos por toda la provincia a un precio fijo todas las tapas de 1.50 euros

Además de las tapas, los establecimientos participantes servirán la cerveza Amstel y la cerveza Radler al precio de 1 euro.

Como en ediciones anteriores que ya os comentamos hace un año en este magazine, las tapas se servirán en cazuelitas de barro si bien, como novedad la elaboración de las tapas será completamente libre, por ello se ha incluido también el "Tenedor" en la denominación de las Jornadas



Borrón
y cuenta nueva



La cuenta joven
de Caja Rural

Caja rural de Soria

SORIANoticias.com



Portada

Capital

Provincia

Deportes

Castilla y León

Turismo

Soria Rural

Opinión

Reportajes

Casas de Soria

Empleo

San Saturio 2014

Buscar

Compartir:

3

Recomendar

4

Twittear

Compartir

Menéame

0

8+1

Ley 7/104
Legaliza la fianza
de tu alquiler
PINCHA PARA
MÁS INFO

915 223 627
camaraurbanasoria@hotmail.com



CAPITAL

Daniel Almería, José Luis Lucas y Charo Mateo ganan los viajes de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor de Soria

Actualizado 11/04/2014 17:38:59

El sorteo automatizado se realizó el pasado martes 8 de abril, en el que concursaban 371 personas que votaron por su tapa favorita de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor

Daniel Almería Núñez, José Luis Lucas Laín y Charo Mateo Alonso son los ganadores de las tres escapadas sorteadas con motivo de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor, encuentro gastronómico celebrado por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) del 21 al 30 de marzo. Daniel Almería disfrutará de una escapada romántica, "Tres días para enamorarse" de dos noches para dos personas a elegir entre los 300 encantadores hoteles o mágicos palacetes; José Luis Lucas disfrutará del premio "Mil y una noches de ensueño" que incluye una escapada de dos noches para dos personas en uno de los 1001 hoteles a elegir; y Charo Mateo ha sido la agraciada de la escapada "Relax en Hotel Termal Burgo de Osma", premio que incluye dos noches (de domingo a jueves) para dos personas.

Daniel, José Luis y Charo han sido los afortunados en el sorteo automatizado realizado el pasado martes 8 de abril, en el que concursaban 371 personas que votaron por su tapa favorita de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor. Una tercera parte de ellas, un 37,3%, lo han hecho a través de la aplicación para teléfonos móviles de las Jornadas de la Cuchara y el Tenedor, que ha registrado casi 300 descargas desde Google Play Store, mientras que el resto, un 62,8%, ha dejado su voto a través de la plataforma creada en la web de ASOHTUR www.asohtur.com

El video del sorteo automatizado puede verse en el canal de Youtube de ASOHTUR, [AQUI](http://www.asohtur.com)

Asimismo y entre los seguidores en las redes sociales que han participado apostando en Facebook (www.facebook.com/Asohtur) y en Twitter (@Asohtur), por las que consideraban podían ser las tapas ganadoras de esta tercera edición, se sorteará próximamente, una cena para dos personas en Cafetería Tauro y dos comidas para dos personas, una en el Restaurante El Corzo de Hotel Leonor Centro y otra en el Restaurante Santo Domingo II.

En este sentido destacar la repercusión que estas III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor ha tenido en las redes sociales, con un alcance total diario de 8.013 personas en Facebook y casi 1.000 seguidores en Twitter, siendo las recetas de las tapas ofrecidas por los 37 establecimientos participantes uno de los temas que más interés ha suscitado.

Por último señalar que gracias a los votos otorgados por el público en los boletos depositados en las urnas de los establecimientos, aquél que haya acumulado el mayor número de sufragios levantará el trofeo a la 'Mejor Tapa Popular de Cuchara y Tenedor', uno de los galardones previstos en la celebración de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor, junto al de 'Mejor Tapa de Cuchara y Tenedor', otorgado en base a una serie de criterios por un jurado de especialistas. En este sentido señalar que en los próximos días se darán a conocer los nombres de los establecimientos finalistas de ambas categorías.



Servicios



FARMACIAS



TRANSPORTE



TV Y RADIO



TELÉFONOS DE INTERÉS



LOTERÍA



CINE



Tu agenda cultural y de Ocio en Soria

El Baile [Teatro]

13/11/2014

Teatro Palacio de la Audiencia,
Soria
18€

Alimaña HC [Concierto]

21/11/2014

Bar Boulevard, Soria
7€

Soria Olímpica [Teatro - humor]

28/11/2014

Centro Comercial Camareras,
Golmayo, Soria

Añade tu evento



Tu Restaurante en Maps

Aparece en Google Maps Gratis Registra tu Negocio en Google



jueves 13 de noviembre de 2014

[Suscríbete a nuestro newsletter](#)



Hay lazos que unen. No los pierdas. **Revisa tu audición**

MICROAUDIO
CENTROS AUDITIVOS DE MULTIMEDIA
975 21 24 33

La cuenta joven de Caja Rural

Caja Rural

desdesoria
TU PERIÓDICO

Otoño
Del 4 de octubre al 20 de diciembre de 2014
Información y reservas:
975 39 80 73

COMPR AHORA TU PLAZA

RIOSA
SOLAR PARK
SORIA

EL IMPULSO QUE NECESITAS PARA COMPRAR TU CASA

5 AÑOS
TIPO DE INTERÉS FIJO

Llegan las hipotecas que se adaptan a tus necesidades.

Fiestas en honor de los cuerpos
MEDINACEL
Toro Jub



Diputación de Soria

AYUDAS/SUBVENCIONES. Sector empresarial 2014

abr 22,14

Cuatro establecimientos, finalistas de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor

Las tapas elaboradas por Parador de Turismo Antonio Machado, Cafetería Tauro y Bar Machado optarán al premio a la "Mejor Tapa Popular de Cuchara y Tenedor" de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor, cita gastronómica organizada por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) que se celebró del 21 al 30 de marzo. Las creaciones culinarias elaboradas por los tres establecimientos finalistas fueron las tres tapas más votadas por las 371 personas que eligieron su tapa favorita entre las 37 recetas participantes. Un tercio de los sufragios fue enviado a través de la aplicación para móviles de las Jornadas de la Cuchara y el Tenedor mientras que el resto fue recibido a través de la plataforma creada en la página web de ASOHTUR (www.asohtur.com).

[Noticia completa](#)



nov 13,14

17 comercios de Soria participan en el 'Plan de Optimización de Contratos Eléctricos' de la Junta

Un total de 41 comercios de Castilla y León, 17 de la provincia de Soria, han participado en el 'Plan de Optimización de Contratos Eléctricos', puesto en marcha por la Dirección General de Comercio y Consumo de la Junta y por el Eren (Ente Regional de la Energía).

Con la puesta en marcha de esta iniciativa se ha conseguido que 26 de estos comercios, con potencias de más de 15 kilovatios, según ha puntualizado el subdirector del Eren, Tomás Ciria, que ha presentado ... [seguir](#)

2014 XIII edición

del 10 al 23 de noviembre
en 223 restaurantes de Castilla y León

Junta de Castilla y León



Soria

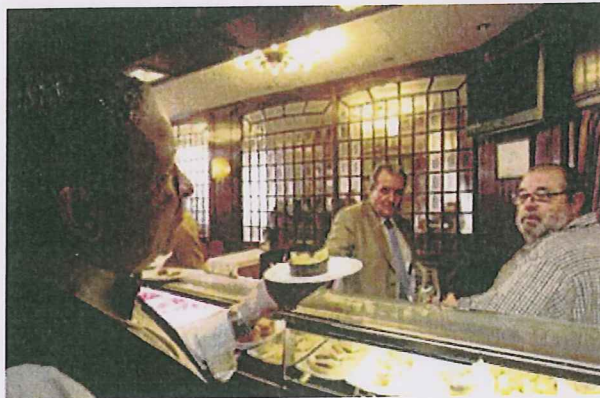
Gastronomía Soria

Gastronomía

Cuatro bares y restaurantes, optan al premio de Mejor Tapa de Cuchara y Tenedor

heraldodesoria.es | Actualizada 24/04/2014 a las 09:13

El Parador Antonio Machado, la Cafetería Tauro y el Bar Machado son los finalistas de esta edición.



Jornadas. Luis Ángel Tejedor

Uno de los establecimientos participantes en las últimas

Las tapas elaboradas por Parador de Turismo Antonio Machado, Cafetería Tauro y Bar Machado optarán al premio a la 'Mejor Tapa Popular de Cuchara y Tenedor' de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor, cita gastronómica organizada por Asohtur (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) que se celebró del 21 al 30 de marzo.

Las creaciones culinarias elaboradas por los tres establecimientos finalistas fueron las tres tapas más votadas por las 371 personas que eligieron su tapa favorita entre las 37 recetas participantes. Un tercio de los sufragios fue enviado a través de la aplicación para móviles de las Jornadas de la Cuchara y el Tenedor mientras que el resto fue recibido a través de la plataforma creada en la página web de Asohtur (www.asohtur.com).

'Trufa de morcilla dulce de Soria y manzana reineta', creada por el cocinero Carlos Aldea y servida en el Parador de Turismo Antonio Machado; 'Mi sopita con flan de bacalao' elaborada por Nieves del Río en Cafetería Tauro y 'Delicia de bacalao y crema de alcachofas con mantequilla de Soria' ideada por Carlos Las Heras y degustada en Bar Machado, son los tres finalistas que compiten por obtener el máximo reconocimiento que otorga el público.

Asimismo y tal como ha seleccionado un jurado de expertos, las tapas ofrecidas por Parador de Turismo Antonio Machado y Cafetería Tauro pugnan también por el Premio a la 'Mejor Tapa de Cuchara y Tenedor' de esta tercera edición de las Jornadas.

Junto a ellos y en la terna de los tres finalistas ha sido elegida también para optar a este premio del jurado la receta elaborada por Noemí Serrudo 'Bacalao con torreznos' servida en Hotel Restaurante Valonsadero.

Sabor, originalidad y la utilización de productos de Soria, tal como se recogía en las bases de la convocatoria de estas III Jornadas, han sido los criterios tenidos en cuenta por el jurado de expertos, coordinado por la Escuela de Hostelería de Soria.

RELACIONADAS

Noticias:

La edad media de la población de la provincia de Soria es cada vez mayor

Noticias:

La semana del pescado

Noticias:

Suplemento especial de Semana Santa Soria Provincia

Noticias:

El 35% de los parados sorianos no cobra ningún tipo de prestación



CAJA RURAL DE SORIA

BUENA TENDENCIA EN PRIMER TRIMESTRE

CAJA RURAL DE SORIA ha continuado con su buena tendencia de 2013 en el primer trimestre de 2014, según ha confirmado su presidente Carlos Martínez Izquierdo en la asamblea general celebrada por la entidad en el Aula Magna Tirso de Molina. El reto para 2014 se centra en garantizar el acceso a la financiación con

control de la morosidad así como consolidar la solvencia a través de resultados y la gestión económica y eficiente de los recursos de la entidad para mantener la confianza de consumidores y empresas. CRS ha duplicado sus beneficios en el primer trimestre del año en curso respecto al mismo periodo del año anterior.

DEUDA VIVA

SORIA SE SIGUE ENDEUDANDO

SORIA ES EL ÚNICO AYUNTAMIENTO de capital de provincia en Castilla y León que siguió engordando su deuda viva el año pasado hasta alcanzar los 43,22 millones de euros -un 3,4 por ciento más al término del año 2013, según datos del Ministerio de Hacienda y Administraciones Públicas. A pesar de ello, sigue siendo



MATEMÁTICAS. La presidenta de la Sección de Soria de la Sociedad Castellana y Leonesa de Educación Matemática "Miguel de Guzmán", María Luisa Merino, y el director provincial de Educación, Javier Barrio, entregaron los diplomas acreditativos a los alumnos de 2º y 4º de ESO que ganaron el concurso que puso a prueba su destreza matemática.

Sir
BOUTIQUE
NOVIOS
trajes, chaqués
smoking, complementos

C/ Claustro, 3, Soria. Tfn. 975 23 10 83

GAS home
Pol. Ind. Las Casas
C/ R. Parr. 294
975 23 08 53

CS24
REPARACIONES URGENTES
MANTENIMIENTO INTEGRAL DE EDIFICIOS
CONVENIO CON ASEQUIADORAS-REFORMAS
Pol. Ind. Las Casas - Tel. 975 23 91 58 - info@cs24soria.com



PALADAR. Trufa de morcilla dulce de Soria y manzan reineta, una creación culinaria del cocinero Aldea servida en el Parador de Turismo Antonio Machado, ha sido reconocida por el Jurado de expertos, coordinado desde la Escuela de Hostelería de Soria, como la "Mejor Tapa de Cuchara y Tenedor", un concurso organizado por la Agrupación de Hostelería y Turismo de Soria (ASOHTUR). La caldería buro ha sido segunda finalista con su tapa "Mi sopita con flan de bacalao", creada por Nieves del Río, mientras que el hotel Restaurante Valonsidero ha sido tercer finalista por su receta "Bacalao con tonrezo", elaborada por Noemí Serrudo.

El Reindus rebaja las condiciones

EL MINISTERIO DE Industria, Energía y Turismo simplificará los requisitos para los posibles beneficiarios en la próxima convocatoria de las ayudas de los créditos, del 4,9 por ciento al 3,4 por ciento, además de reducir la exigencia de la sub-inversión mínima de 100.000 euros confirmada en la delegada del Gobierno en la provincia, María José Heredia, a 75.000 euros. También está previsto ampliar los plazos de la Cámara de Comercio y a la Caja Rural de Soria. La cuantía



»TECNOLOGÍAS

Soriano.es, una plataforma para compartir

EL ESPACIO COWORKING. El Hueso ha abierto una plataforma en Internet (soriano.es) para fomentar la solidaridad entre los sorianos que hay repartidos por todo el mundo, de tal forma que puedan ofrecer e intercambiar diferentes servicios. Vivienda, transporte, mecénago, empleo y comercio son las ventanillas en las que los sorianos que se registren en la página web pueden compartir su solidaridad.

»SANDAD

Tratamientos cortos de estabilización para 2.700 pacientes

LA UNIDAD DE CONTINUIDAD Asistencial (UCA), de la Gerencia Integrada de Soria ha entrado en servicio en el hospital Virgen del Milón de Soria con el propósito de atender en tratamientos cortos de estabilización a los casi 2.700 enfermos crónicos y pluripatológicos complejos existentes en la provincia. Los pacientes seguirán dependiendo de su médico de Atención Primaria.

la marca

ORIGEN ESPAÑA. La Denominación de Origen Protegida (DOP) Mantequilla de Soria ha entrado a formar parte de la Asociación Española de Denominaciones de Origen "Origen España", con el objetivo común de otros consejos reguladores de proteger y ensalzar los productos de calidad diferenciada.

»COMERCIO. Sesenta y tres años de andadura

PREMIO A LA TRAYECTORIA PROFESIONAL

SALDOS MUÑOZ, con sesenta y tres años de andadura en el sector comercial, ha sido reconocido por la Consejería de Economía y Empleo de la Junta de Castilla y León con el premio a la Trayectoria Profesional, en reconocimiento a su implantación en el sector y en la fiesta y de hostelería.



Jesús Muñoz

»FISCALIDAD

EL AYUNTAMIENTO RENUNCIA A REBAJAR EL IBI, POR SER SU PRINCIPAL INGRESO

EL AYUNTAMIENTO DE SORIA ha rebajado el valor catastral de los bienes inmuebles pero ha subido el tipo, con lo que los vecinos no verán reflejado una reducción en el importe de sus recintos, que se ha disparado en los últimos cinco años, tras la revisión de 2008. El equipo socialista de Gobierno ha justificado esta decisión en que no quiere poner en riesgo los ingresos municipales, contemplados en el plan de ajuste, y con ellos los servicios, empleos e inversiones que están en marcha. Con este acuerdo, adoptado en el pleno con el rechazo del Partido Popular, el recibo del IBI subirá en 2015 un 7 por ciento. Soria sigue la tónica de la mayor parte de corporaciones españolas, que sustentan su estructura administrativa y sus servicios, gracias a un incremento significativo del IBI, paradójicamente cuando el valor de los inmuebles de la ciudad ha caído en más de un 50 por ciento.



»CONSUMO

SORIA ES LA VIGÉSIMA PRIMERA CAPITAL ESPAÑOLA MÁS BARATA PARA VIVIR

SORIA ES LA VIGÉSIMA primera capital de provincia española donde es más barato vivir, según un estudio desarrollado por el comparador Kelistos, que ha analizado la vivienda, los impuestos, el transporte público y privado y la compra y el ocio. San Sebastián es la capital española más cara para vivir, con un 29,3 por ciento más alto que la media nacional. En el otro polo, se sitúa Ceuta, con un 27,7 por ciento por debajo de la media nacional. Palencia y Zamora son la tercera y quinta ciudad más baratas de España, respectivamente. León (41º), Salamanca (34º), Ávila (33º), Soria (32º) y Burgos (29º).

dejuegos

¿Qué sabes de San Juan?

SANJUANANDO. COM, junto con Nacho Lupuerta y Víctor de la Pinta, han lanzado el juego "San Juan Quiz", una app gratuita para móviles Android, que permite a los jugadores demostrar sus conocimientos de las fiestas de San Juan. El jugador debe responder correctamente a diez preguntas en el menor tiempo posible.

Terraza "El mirador del Castillo" del Parador de Soria

TAPAS

con vistas, música, libros y más.....

Apertura 18 de Junio
Abierto todos los días de 20:00 a 24:00

Mínguez confirma que todavía no se ha devuelto la productividad al interventor

La reclamación presentada por el alto funcionario municipal ronda los 82.000 euros

B.S. / Soria
El alcalde capitalino valoró ayer la reclamación presentada por el interventor municipal en la que exige que se le devuelva el complemento de productividad que tuvo que devolver desde el uno de enero de 2009 hasta el 30 de abril de 2011, a razón de 1.500 euros al mes, después de que el Contencioso-Administrativo de Soria y el Tribunal Superior de Justicia de Burgos la declarasen ilegal. Un dinero que, según explicó ayer Carlos Martínez Mínguez, el Ayuntamiento de Soria

todavía no ha devuelto al interventor pese a que el alto funcionario ganó finalmente el caso en los tribunales.

«Se trata de una reclamación que deriva de la famosa productividad que fue recurrida y ganada en los juzgados por parte de los sindicatos y que primero se le pagó pero luego se le retiró mediante la retención en nómina. Una cantidad que ahora quiere volver a recuperar una vez que ha ganado la sentencia», explicó el regidor soriano que añadió que «nos lleva a los juzgados para recla-

marnos una cantidad que ronda los 41.000 euros y serán los juzgados los que decidan».

Martínez Mínguez aseguró que desde el equipo de Gobierno se muestran «respetuosos con cualquier reclamación que haga el personal municipal, también el interventor» y explicó que dicha reclamación «seguirá el cauce jurídico que corresponda con los servicios jurídicos de la Casa». El alcalde capitalino añadió además que junto con la devolución de la productividad, el interventor municipal solicita también al Ayun-

tamiento «una cuantía por daños morales» que no supo concretar, si bien explicó que «la reclamación en global asciende a unos 41.000 euros».

No obstante, según ha podido saber este periódico, en el escrito presentado por José Luis López Navarro en el registro municipal se exige al Ayuntamiento de Soria una cuantía mucho mayor que ronda los 82.000 euros tanto en concepto de devolución de la productividad como por los daños morales causados durante todo este proceso.

Soria acoge las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor

Soria
Asohtur celebrará entre los días 21 y 30 de marzo la tercera edición de las Jornadas de la Cuchara y el Tenedor así como el III Concurso Provincial de la Tapa de la Cuchara y el Tenedor. Como en ediciones anteriores las tapas se servirán en cazuelitas de barro, si bien este año como novedad la temática en su elaboración será completamente libre, por lo que se ha incluido también el Tenedor en la denominación de las Jornadas. Desde Asohtur explicaron que este cambio era una demanda tanto del público participante como de los establecimientos de hostelería que ofrecen dichas tapas.

En este sentido, los establecimientos participantes podrán realizar cualquier tipo de receta, bien sea tradicional o innovadora, siendo la elección del tema y las materias primas totalmente libres. No obstante, y tal como recoge Asohtur en las bases de esta convocatoria, la agrupación dentro de su filosofía de potenciar y apostar por los recursos autóctonos, ha incluido un jurado de expertos para otorgar el premio a la mejor tapa.

El 2,2% de las exportaciones de la región son de Soria

Las exportaciones de Soria...



Un centenar de personas asistió ayer a la primera asamblea de Podemos Soria. / VALENTÍN GUIZANO

Nace Podemos Soria para convertir la indignación en cambio

Un centenar de personas asiste a la asamblea constituyente / Pablo Iglesias visitará Soria

CARLOS C. UNGRIA / Soria
Podemos Soria, una agrupación de ciudadanos cabreados con la situación política, económica y social que vive el país, nació ayer con el objetivo de «convertir la indignación en cambio».

Este colectivo celebró ayer la asamblea constituyente en el salón de actos de la Asociación de Vecinos de Santa Bárbara. Una cita que se inició a las 20.00 horas de la tarde, que contó con la presencia de

un centenar de personas y que al cierre de la edición del periódico todavía no había terminado.

La asamblea, que se celebró como un foro de debate abierto a todos los asistentes sin ningún portavoz o líder que represente a la organización, arrancó con la lectura de los puntos que sustentan este proyecto. Las ideas que defiende Podemos, en general, son éstas: la recuperación de la soberanía popular, una «democracia real» basada en la soberanía

de los pueblos y en su derecho a decidir su futuro libremente; defensa de los salarios y pensiones dignas, y rechazo de despidos en empresas con beneficios; derecho a una vivienda digna, poniendo fin a los desahucios y aprobando una dación en pago retroactiva; rechazo a todas las privatizaciones de servicios públicos, como educación, sanidad, justicia o transporte; combatir la violencia machista y defender el derecho de las mujeres sobre su propio cuerpo; nacionalización y socialización de las empresas energéticas y soberanía alimentaria; derogación de las leyes de extranjería y, entre otras, la salida de España de la OTAN.

A partir de estas ideas, surgió un turno de intervenciones entre los asistentes en el que cada ciudadano puso de manifiesto sus preocupaciones: hubo personas que propusieron que se defendiera la separación de la Iglesia y el Estado o que España dejara de ser una monarquía y pasara a ser

una república; otras incidieron en la importancia de dignificar la política, en sentido de que los ciudadanos debían tener la capacidad de fiscalizar la labor de los políticos a diario y no cada cuatro años; y otros, por ejemplo, plantearon la importancia de organizarse como movimiento político para las comunidades autónomas y villas.

La asamblea terminó con la lectura de un texto que cada uno de los asistentes firmó y propuso. Al final, que tenían en cuenta para animar a seguir trabajando y a visitar a Soria de nuevo, más representativo a nivel nacional, durante una década, pasando a ser la capital.

«En su momento, gracias a su obra le damos que sea la ciudad de Soria. En este sentido, recordo la obra «Campos de Castilla», donde se da una clara visión de lo que es el paisaje soriano. En ella se da constancia de la riqueza de esta tierra».