

# Tercera Semana de la Tapa Micológica con el impulso del Soria Gastronómica

La agrupación de hostelería ha querido hacer coincidir la nueva edición con el congreso gastronómico internacional organizado por la Junta para los días 18 y 19 de octubre

SORIA. La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) organizará del 18 al 24 de octubre la tercera edición de la Semana de la Tapa Micológica con la que pretende consolidar el formato diseñado en años anteriores que ha convertido esta semana en uno de los referentes nacionales en la degustación de tapas elaboradas sobre una base de hongos y setas.

La citada agrupación ha elegido esta semana "con el fin de

aprovechar el impulso que puede proporcionar un evento de la magnitud de Soria Gastronómica", congreso internacional organizado por la Junta y que reunirá en Soria a prestigiosos cocineros de cinco nacionalidades el 18 y 19 de octubre en torno al mundo de la micología.

Así, las personas que acudan a los establecimientos participantes a tomar una tapa micológica (a un precio único de 1,50 euros

en los bares y restaurantes participantes) durante la semana recibirán un boleto con el que podrán entrar en el sorteo de un premio que consiste en esta edición en un Crucero por la costa del mar Adriático. El boleto servirá a su vez para decidir el ganador del 'Premio a la Mejor Tapa Micológica Popular'. Dotado con un premio en metálico de 700 euros, este galardón será otorgado al establecimiento de restauración cuya

tapa reciba mayor número de nominaciones por parte del público participante. Para ello, cada establecimiento instalará una urna en la que podrán depositarse los boletos.

Además del anterior premio, Asohtur entregará el 'Premio a la Mejor Tapa Micológica'. Este premio, dotado con 1.300 euros, será elegido por un jurado que se encargará de catar cada una de las tapas presentadas por los bares y

restaurantes que tomen parte en la Semana. El ganador tendrá acceso a participar como finalista en el reputado Concurso Nacional de Pinchos de Valladolid en la Edición de 2011.

La Fundación Científica de Caja Rural de Soria asume la designación del ganador del 'Premio a la Tapa Micológica Mediterránea', que consiste en un regalo más diploma acreditativo, valora sólo a los participantes cuya tapa haya sido elaborada con ingredientes que se ajustan a los de la dieta mediterránea. Por último, un jurado seleccionado por el Centro Integrado de Formación Profesional 'La Merced' entregará el 'Premio al Mejor Servicio de Barra', que valora, entre otros criterios, el servicio de barra y la presentación visual de la tapa.

El acto de entrega de los premios será en marzo de 2011 en el 'Día de la Hostelería Soriana'.

HERALDO

## 'Desde dentro' como herramienta para que la sociedad luche contra la violencia de género

La directora general de la Mujer inaugura la muestra con 17 imágenes sobre sentimientos de víctimas de situaciones de violencia

SORIA. Son 17 fotografías de gran formato, cada una de ellas, definida con una sola palabra y acompañada por un texto alusivo a la violencia de género. Es la exposición 'Desde dentro' que ayer inauguraba la directora general de la Mujer de la Consejería de Familia e Igualdad de Oportunidades, Alicia García, acompañada del delegado territorial, Carlos de la Casa, una iniciativa que se enmarca dentro de la campaña de sensibilización para prevenir el maltrato que lleva a cabo la Dirección General de la Mujer y que se podrá visitar hasta el 26 de octubre en la planta baja del Servicio Territorial de Familia.

"Esta muestra pretende divulgar y difundir las manifestaciones y las consecuencias de la violencia de género, sobre todo para provocar un rechazo social en aquellas personas que la visiten", indicó García. La exposición, realizada por un equipo multidisciplinar conocedor del problema de la violencia de género, refleja

"sentimientos", muestran momentos y emociones de mujeres que han sufrido situaciones de violencia en todos los ámbitos: familiar, económico, explotación sexual, conflictos armados o mutilación genital femenina, entre otros aspectos.

La exposición pretende accionar los mecanismos para que el cambio y la conciencia sobre esta lacra del siglo XXI se instalen en la memoria colectiva y la violencia de género se visualice como un problema social. Además, las imágenes y los textos están extraídos de la experiencia vivida por algunas mujeres. A través de su trabajo los creadores quieren hacer reflexionar a la sociedad, implicarla y evitar la indiferencia ante este problema.

García incidió en hacer especial hincapié en la educación de valores de igualdad entre mujeres y hombres y de respeto mutuo, sobre todo entre los jóvenes "para que la violencia de género en un futuro desaparezca".

Recordó Alicia García que "el Consejo de Europa señala que la violencia de género es la primera causa de muerte o invalidez en el mundo en mujeres de 16 a 44 años. Es un problema que no entiende de fronteras o clases sociales, porque afecta a todas las mujeres en



Exposición 'Desde dentro' contra la violencia de género. LUIS ÁNGEL TEJEDOR

### SENSIBILIZACIÓN

#### OTRAS INICIATIVAS

Esta exposición se suma a otras iniciativas que está realizando la Junta de Castilla y León en materia de sensibilización, como es el Pacto Social contra la Violencia de Género con más de 2.000 adhesiones hasta el momento, o la creación de la Red de Municipios sin Violencia de Género, con más de 900 ayuntamientos agregados, recordó la directora general de la Mujer,

Alicia García, quien se refirió también al dictamen que presentó hace un año el presidente de la Comunidad, Juan Vicente Herrera, en el Comité de las Regiones, sobre las 'Acciones prioritarias de los entes locales y regionales para prevenir la violencia hacia las mujeres y mejorar la atención a las víctimas', y que fue aprobado por unanimidad. I.L.L.Y.

todos los países del mundo". Por ese motivo esta muestra se "da voz a las mujeres que no pueden expresarse, bien porque sus agresores no se lo permiten o porque lamentablemente han muerto". De hecho, son ya 52 mujeres las que han fallecido en lo que va de año en España, cuatro de ellas en Castilla y León. "52 familias destrozadas con muchos menores a su cargo. Es el momento de dar la voz de alarma y promover la detección precoz entre la mujer víctima de violencia de género, su entorno, y la sociedad en general. Sobre todo para evitar frases como 'lo veíamos venir'".

I.L.L.Y.

### HEMORROIDES

ÚLTIMAS TÉCNICAS EN TRATAMIENTO AMBULATORIO

SIN ABANDONAR SUS ACTIVIDADES DIARIAS

Dr. BELTRÁN FERNÁNDEZ

Avd. Valladolid, 47-Bis-Bajo  
CITA PREVIA

Tel: 659 457 383

Nº de Registro 42-C21-0045

## Los libros recogidos por empleados de La Caixa llegan a los países necesitados

Más de 800 ejemplares tienen su destino en proyectos socioeducativos en República Dominicana, México y Honduras

SORIA. Los 816 libros enviados por los empleados de La Caixa en Burgos y Soria ya han llegado a los proyectos socioeducativos en República Dominicana, México y Honduras. La campaña de libros se ha llevado a cabo en colaboración con MRW, la Asociación Interlibros y la Fun-

dación Logística Justa. Se han enviado libros en castellano y en buen estado principalmente infantiles, narrativos, cuentos y sobre temas educativos universales, así como también libros de consulta como diccionarios y atlas. El objetivo es cooperar en el desarrollo de los niños y

adolescentes y poder contribuir a mejorar su formación y su nivel de alfabetización, facilitándoles el acceso a los libros y a la lectura.

Los libros se recogen con el principal objetivo de facilitarles el acceso a la lectura y al conocimiento como medio de aprendizaje y desarrollo educativo, para fomentar el hábito de lectura. Es por ello, que con el fomento de la lectura de forma dinámica y directa se pueden alcanzar mejores y más rápidos resultados académicos.

HERALDO

## La comisaría conjunta sigue a la espera del convenio y la cesión de la parcela

Ripa asegura que «ahora se está estudiando el convenio» pero rehusa poner fechas

**BELÉN SANTOS / Soria**  
La creación de una comisaría conjunta en la capital que de cabida a la Policía Local y Nacional todavía tendrá que esperar. El subdelegado del Gobierno, Vicente Ripa, reconoció ayer que «en estos momentos se está procediendo al estudio del convenio que tendrán que firmar el Ayuntamiento y la Dirección General de Policía por las dos partes», pero rehusó poner una fecha debido a los momentos económicos delicados por los que se atraviesa.

«Ahora mismo lo único que podemos afirmar es que estamos estudiando el convenio, pero tenemos que tener en cuenta que todos estamos pasando por un momento económico complicado por lo que

no hay que precipitarse, aunque seguiremos trabajando para cuando la plantilla de la Policía Local cuente con los 200 efectivos que se esperan».

Ripa hizo estas declaraciones en la celebración de los Santos Angeles Custodios, que tuvo lugar ayer, y en la que manifestó la misma sensación que hace un año cuando confió que la Dirección General de Policía estaba a la espera de la cesión de la parcela por parte del Ayuntamiento de Soria. Una cesión que a día de hoy todavía no se ha efectuado y que probablemente llegará una vez que se firme el convenio entre las dos partes interesadas. Demasiado tiempo de espera que ha imposibilitado hasta la fecha que se avance en la cons-

trucción de la nueva comisaría que será necesaria una vez que entre en funcionamiento el nuevo centro penitenciario que el Gobierno construirá en Soria. Será entonces cuando el incremento de la plantilla de la Policía Nacional, hasta los 200 agentes, haga necesaria una nueva comisaría para dar cabida a todos los policías y facilitar así el trabajo de los mismos.

Además, la nueva comisaría para la Policía Nacional se hace necesaria por el deterioro que sufre la actual, situada en la calle Nicolás Rabal, y que presenta ya desde hace algún tiempo unas instalaciones precarias y que no se adecúan a las necesidades actuales de los agentes.

La parcela que cederá el Ayunta-

miento de Soria para la construcción de la nueva comisaría conjunta cuenta con unos 9.000 metros cuadrados y está ubicada en el sector Sud-CD-1, Prados Vellacos. De los 9.000 metros cuadrados, 4.000 son los que se necesitan para el Cuerpo Nacional de Policía y otros 3.000 metros cuadrados serán utilizados por la Policía Local, ya que pese a la construcción de un edificio común para ambas secciones se crearán dependencias separadas para que cada uno pueda realizar su trabajo sin molestar a los otros. La propuesta inicial que se planteó sobre las instalaciones contemplaba además espacios de uso compartido como una sala de tiro, la sala del 091, un gimnasio o los aparcamientos.

### Condecorados de la Policía Nacional

> Reciben la Cruz al Mérito Policial con Distintivo Blanco la inspectora Emilia Monserat Pérez Domínguez, de la Brigada Provincial de Extranjería; el oficial José Manuel Rodríguez Domínguez, también de Extranjería; el oficial Jesús Julio López Molina, de la Brigada Provincial de Policía Judicial; los policías Miguel Delso Romero y Fernando López López, de la Brigada Provincial de Seguridad Ciudadana; y la funcionaria del Cuerpo General Administrativo, Amparo Marín Martínez.

> En el papel de la Justicia, también se condecoró al presidente de la Audiencia Provincial de Soria, Rafael Carnicero, «por su valía y profesionalidad».



Una mujer recibe una de las condecoraciones impuestas ayer en la festividad de los Angeles Custodios. / V. GUIZARDE

## La plantilla de la Policía Nacional, con 130 agentes, está cubierta en un 90%

**B.S. / Soria**  
El subdelegado del Gobierno, Vicente Ripa, confirmó ayer la llegada de nuevos agentes a la comisaría de Soria en el futuro pero se mostró satisfecho con la situación actual de la plantilla. En este momento, la comisaría cuenta con 130 agentes, por lo que la plantilla está cubierta en un 90%, más 18 policías en prácticas y otros 20 en el aula práctica (aquellos que todavía se están formando pero que aún no salen a trabajar en la calle).

Ripa confirmó además que con la construcción del nuevo centro penitenciario trabajarán en la comisaría de Soria 200 agentes que

no sólo permitirán un servicio constante con los presos de la macrocárcel, sino que «permitirán otros servicios para la ciudadanía». Un aumento de efectivos que también hace necesaria la construcción de la nueva comisaría conjunta para dar cabida a todos los agentes que se darán cita en la misma una vez que la plantilla ascienda hasta los 200 policías.

Con respecto al pasado año, la plantilla del Cuerpo Nacional de Policía en Soria ha experimentado un ligero ascenso pasando de los 122 agentes que había por estas mismas fechas en la comisaría a los 130 que componen actualmente la plantilla.

## Soria se encuentra entre las cuatro ciudades más seguras de todo el país

**B.S. / Soria**  
Vicente Ripa alabó ayer la labor del Cuerpo Nacional de Policía en Soria a cuyo trabajo se debe que «Soria sea una de las provincias y capitales más seguras de todo el país». En concreto, está entre las cuatro ciudades más seguras de España con un índice de faltas y delitos de 29 por cada 1.000 habitantes. Una cifra que para Ripa es muy positiva ya que se encuentra por debajo de la media nacional, con 45 faltas o delitos por cada 1.000 habitantes, y de la europea, con 70 faltas o delitos.

«Tenemos que seguir agradeciendo el trabajo constante de la Policía Nacional que Soria que

permite que la ciudad sea una de las capitales más seguras de la geografía nacional».

En cuanto a los sucesos más notorios en Soria, el subdelegado reconoció que «destacan pequeños robos, que no superan los 150 ó 200 euros, pero que siempre tienen una gran repercusión mediática». Además, reconoció que «nuestro reto es llegar a los cero delitos o faltas por cada 1.000 habitantes, pero el problema es que los amigos de lo ajeno siempre están el alerta para llevarse lo que no es suyo. No obstante, nuestro trabajo es seguir combatiendo el crimen y lograr reducir la tasa de criminalidad más aún».

## La Semana de la Tapa Micológica, entre el 18 y el 24 de este mes

**Soria**  
La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asotur) celebrará la III edición de la Semana de la Tapa Micológica del 18 a 24 de octubre, coincidiendo con la celebración del Congreso Internacional Soria Gastronómica. Asotur pretende consolidar el formato diseñado en años anteriores que ha convertido esta semana en uno de los referentes en la degustación de tapas elaboradas sobre una base de hongos y setas. El precio único de cada tapa será de 1,50 euros.

Las personas que acudan a los establecimientos participantes a tomar una tapa micológica recibirán un boleto con el que podrán entrar en el sorteo de un premio, que consiste en un crucero por el mar Adriático. Además el boleto servirá, a su vez, para decidir el ganador del 'Premio a la Mejor Tapa Micológica Popular', dotado con 700 euros.

En lo que respecta al resto de galardones, el 'Premio a la Mejor Tapa Micológica' estará dotado con 1.300 euros y será elegido por un jurado que se encargará de catar cada una de las tapas presentadas por los participantes. El ganador tendrá acceso a participar como finalista en el Concurso Nacional de Pinchos de Valladolid del próximo año.

## El Casino acoge la celebración de un taller de relato

**Soria**  
El Casino Círculo de la Amistad Numancia acogerá entre los meses de octubre y diciembre un taller de relato, por segundo año consecutivo, y que estará dirigido por Carlos Valdecantos. Un escritor que ha participado activamente en talleres de Fuentetaja y de la Biblioteca Leguina. Además fue Premio Villa de Fuente de Cantos 2009, accésit Miguel de Unamuno 2009, Primer Premio Ciudad de Getafe 2008 y finalista en El Berruco 2007.

Las sesiones del taller serán de tres horas, los miércoles de 17.00 a 20.00 horas, y comenzarán mañana, 6 de octubre, para finalizar el 9 de diciembre. Entre los temas que se tratarán destaca la revisión de los temas tratados en el anterior taller de relato, el personaje, el narrador, el diálogo o el ritmo de la prosa, todos ellos analizados y estudiados en profundidad con sus diferentes especificaciones.

El precio del segundo taller de relato que organiza el Casino Círculo de la Amistad es de 40 euros para los socios del centro cultural y de 50 para los no socios.



## FÚTBOL

[Sigue en directo el partido de Copa del Rey Barcelona-Athletic Club](#)

## Noticias agencias

# La III Semana de la Tapa Micológica de Soria repartirá más de 70.000 tapas

15-10-2010 / 16:30 h

Soria, 15 oct (EFE).- La III Semana de la Tapa Micológica de Soria, que se celebrará del 18 al 24 de octubre, repartirá más de 70.000 tapas en 43 establecimientos de la provincia, según las previsiones adelantadas hoy por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR).

Boletus, amanitas, chantarellus o setas de cardo son algunas de las especies que los establecimientos hosteleros, de ellos 36 enclavados en Soria capital, utilizarán en sus tapas, que podrán ser degustadas por los clientes al precio de 1,50 euros.

ASOHTUR, según ha reiterado su presidente, Ángel Mayor, en la presentación de esta convocatoria gastronómica, ha elegido esta fecha con el fin de aprovechar "el importante impulso" que supone la celebración en Soria, el 18 y 19 de octubre, del congreso internacional Soria Gastronómica.

Uno de los objetivos que se ha marcado la Agrupación es conseguir la proyección nacional de la Semana de la Tapa Micológica como acontecimiento gastronómico.

Además, ha subrayado Mayor, el sector hostelero provincial luchará para conseguir que las setas de Soria tengan su propia marca de garantía.

En este sentido, ha adelantado a EFE que en las demostraciones culinarias en otras ciudades insistirán en este sello propio, como lo han hecho hace una semana en Madrid con la trufa.

"Vamos a seguir luchando para conseguir la marca de calidad de la seta de Soria, que tiene producciones en cada estación del año", ha reivindicado. EFE 1010772

0

Me gusta

11

Por comunidades



Por último, un jurado seleccionado por el Centro Integrado de Formación Profesional 'La Merced' entregará el 'Premio al Mejor Servicio de Barra'. Dotado con un regalo y placa de mención especial, este galardón valora, entre otros criterios, el servicio de barra (uniformidad de los camarero, estado de la barra...) y la presentación visual de la tapa.

El acto de entrega de los diferentes premios tendrá lugar en marzo de 2011 en lo que será el 'Día de la Hostelería Soriana'.

ASOHTUR

publicado por vinos divertidos en 21:00  
etiquetas: [bares](#), [micología](#), [soria](#), [tabernas](#), [tapas](#).

---

## 0 opiniones:

[Publicar un comentario en la entrada](#)

[Entrada más reciente](#)

[Página principal](#)

[Entradas antiguas](#)

Suscribirse a: [Enviar comentarios \(Atom\)](#)

## seguidores



Google Friend Connect

### Seguidores (7)



¿Ya eres miembro? [Acceder](#)

## compártenos con tus amig@s

## suscribirse a vinos divertidos

## palabras clave

Madrid Bar La Ronda  
Madrid Vinos de Autor Bar El  
Fútbol Julio Salinas Lajas Portugalete  
Restaurante El Hule Restaurante El Raco  
Restaurante Gurea

## bienvenido amig@

007849

# Asohtur prevé superar las 70.000 tapas micológicas en esta edición

43 establecimientos (36 de la capital y siete de la provincia) participan en la semana que se celebra del 18 al 24 de octubre

SORIA. Coincidiendo con el II Congreso Internacional de Micología 'Soria Gastronómica' que arranca el lunes, patrocinado por la Junta de Castilla y León, 43 establecimientos hosteleros (36 de la capital y siete de otras localidades) han organizado la tercera Semana de la Tapa Micológica, que comenzará el 18 de octubre y se prolongará hasta el domingo día 24. La Asociación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) presentó ayer esta edición, en la que se prevé superar las 70.000 tapas consumidas el pasado año, según indicó el presidente de Asohtur, Ángel Mayor.

Las tapas están elaboradas con diversas especies de setas y hongos, como boletus, amanitas, chatarellus o setas de cardo, que se podrán tomar en los bares y restaurantes participantes al precio de 1,50 euros.

Mayor aseguró que la Semana de la Tapa Micológica "está perfectamente asentada y consolidada" y se pretende que sea un "gancho" para atraer a turistas procedentes de Madrid, así como de Cataluña y País Vasco, comunidades en las que "existe una cultura micológica muy arraigada".

Además, como añadido a la de-

gustación de las 43 tapas, por la consumición de cada una se entregará un boleto con el que con el que, después de depositarlo en las urnas que se colocarán en cada establecimiento, se podrá participar en el sorteo de un crucero para dos personas de ocho días por el mar Adriático en el que se recorrerá Venecia, la costa croata, las islas griegas y Creta.

La Semana de la Tapa Micológica contempla cuatro premios, con los que se valorará la calidad y el servicio de los establecimientos. El premio a la Mejor Tapa Popular será otorgado al bar o restaurante que mayor número de votos reciba por parte del público. Los consumidores podrán escribir en el boleto que se entrega el nombre de su tapa preferida, para dejarlo luego en las urnas. Este galardón está dotado con 700 euros.

Además se premiará la Mejor Tapa Micológica, con 1.300 euros, que será elegida por un jurado que catará cada una de las tapas presentadas.

Por su parte, la Fundación Científica de Caja Rural de Soria asume la designación del ganador del premio a la Tapa Micológica Mediterránea. Este trofeo consiste en un regalo más un diploma acreditativo, con el que se valora la tapa haya sido elaborada con ingredientes que se ajustan a los de la dieta mediterránea.



Presentación de la Semana de la Tapa Micológica, ayer en la Cafetería Tauro. LUIS ÁNGEL TEJEDOR

tativo, con el que se valora la tapa haya sido elaborada con ingredientes que se ajustan a los de la dieta mediterránea.

Por último, un jurado seleccionado por el Centro Integrado de Formación Profesional La Mer-

ced concederá el premio al Mejor Servicio de Barra, dotado con un regalo y placa de mención especial, estimando así, entre otros criterios, la uniformidad de los camareros, el estado de la barra y la presentación visual de la tapa.

Los premios se conocerán el 30 de noviembre y también se sorteará el crucero. El acto de entrega tendrá lugar en marzo de 2011, durante la celebración del Día de la Hostelería Soriana.

A.I.P.

## SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA

### Premios

CUATRO RECONOCIMIENTOS

#### MEJOR TAPA MICOLÓGICA

**Jurado.** Será elegido por la organización y valorará los criterios de sabor, presentación y originalidad. Dotado con 1.300 euros. El premiado tendrá acceso como finalista al VII Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid.

#### TAPA MICOLÓGICA POPULAR

**Público.** Los consumidores elegirán su tapa preferida a través de sus votaciones. Dotado con 700 euros.

#### TAPA MICOLÓGICA MEDITERRÁNEA

**FCCR.** Solo participarán aquellas tapas cuyos ingredientes se

ajusten a la dieta mediterránea. La tapa será premiada por la Fundación Científica de Caja Rural de Soria, que entregará un regalo y un diploma con esta mención.

#### MEJOR SERVICIO DE BARRA

**La Merced.** Un jurado nombrado por el Centro Integrado de Formación Profesional La Merced seleccionará el establecimiento ganador. Para este premio se valorarán criterios como la uniformidad de los camareros, estado de la barra, presentación de la tapa, facilidad para comerla. El premio consistirá en un regalo y una placa con la mención.

## 18 al 24 de octubre

SIETE DÍAS PARA DEGUSTAR 43 TAPAS

- Cada tapa estará identificada con un nombre y se venderá al precio de 1,50 euros.  
- El horario para la degustación

de las tapas en cada establecimiento se mantendrá desde las 13.00 a las 15.00 horas y desde las 20.00 a las 23.00 horas.

# Consigue tu título profesional a la vez que trabajas

- Hostelería y Turismo
- Informática y Comunicaciones
- Electricidad y Electrónica
- Comercio y Marketing
- Administración y Gestión
- Instalación y Mantenimiento
- Transporte y Mantenimiento de Vehículos
- Madera, Mueble y Corcho

## Matrícula mes de Octubre

- C.I.F.P. La Merced. C/ Calixto de Pereda, 1 • SORIA • T.: 975 232 335
- C.I.F.P. Pico Frentes. C/ Gervasio Manrique de Lara, 2 • SORIA. T.: 975 23 94 43
- I.E.S. Castilla. C/ Alonso Velázquez, S/N • Soria • T.: 975 221 283
- I.E.S. Virgen del Espino. C/ Sta. Teresa de Jesús, 1 • Soria • T.: 975 240 808
- I.E.S. Santa Catalina. C/ Hilarión Eslava, 27 • El Burgo de Osma • T.: 975 340 152
- Dirección Provincial de Educación de Soria.

## Nota de prensa

# La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo presenta la III Semana de la Tapa Micológica

ASOHTUR - 18/10/2010, 10:10h

### [Cursos de Hostelería](#)

Cursos disponibles de Hostelería. Todos los niveles. Infórmate gratis!

[Cursos Hostelería Lectiva.net](#)

### [Cursos Turismo](#)

¿Busca Cursos de Turismo? Portal Especializado en Cursos.

[CursosTurismo.com/Turismo](#)



ASOHTUR prevé repartir más de 70.000 tapas y convertir a Soria en la capital de la micología. Boletus, amanitas, chantarellus o setas de cardo son algunas de las especies empleadas por los 43 establecimientos que participan en esta edición, que se celebra del 18 al 24 de octubre.

ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) tiene previsto para la Semana de la Tapa Micológica de Soria 2010 superar las 70.000 tapas que se consumieron durante la edición de 2009. Las tapas elaboradas con diversas especies de setas y hongos, como boletus, amanitas, chantarellus o setas de cardo, se podrán tomar en los establecimientos participantes al precio de 1,50 euros.

Un total de 43 establecimientos, 36 de la ciudad de Soria y 7 de otras localidades de la provincia, participan en esta Semana de la Tapa Micológica de Soria 2010, que se celebrará del 18 al 24 de octubre. ASOHTUR ha elegido estas fechas con el fin de aprovechar el importante impulso que supone la celebración, los días 18 y 19 de octubre, del congreso Soria Gastronómica, patrocinado por la Junta de Castilla y León. La proyección nacional de la Semana de la Tapa Micológica como evento gastronómico de referencia es uno de los objetivos marcados por la Agrupación.

Como atractivo añadido a la degustación de las 43 tapas, por la consumición de cada una se entregará un boleto con el que, después de depositarlo en las urnas ubicadas en cada establecimiento con tal motivo, se podrá participar en el sorteo de un crucero para dos personas de 8 días por la costa del mar Adriático en el que se recorrerá Venecia, la costa de Croacia, las islas griegas o Creta.

ASOHTUR ha dispuesto cuatro premios para valorar la calidad y el servicio de los establecimientos participantes. El "Premio a la Mejor Tapa Popular" es otorgado al establecimiento que mayor número de votos reciba por parte del público. El público participante escribe en el boleto que se entrega el nombre de su tapa favorita para luego depositarlo en las urnas instaladas. Este premio está dotado con 700 euros.

Los otros tres premios establecidos son: el "Premio a la Mejor Tapa Micológica", dotado con 1.300 euros, que será elegido por un jurado que catará cada una de las tapas presentadas por los bares y restaurantes que tomen parte en la Semana.

Por su parte, La Fundación Científica de Caja Rural de Soria asume la designación del ganador del "Premio a la Tapa Micológica Mediterránea". Este galardón, consistente en un regalo más diploma acreditativo, valora únicamente a los participantes cuya tapa haya sido elaborada con ingredientes que se ajustan a los de la dieta mediterránea.

Por último, un jurado seleccionado por el Centro Integrado de Formación Profesional 'La Merced' entregará el "Premio al Mejor Servicio de Barra". Dotado con un regalo y placa de mención especial, este galardón valora, entre otros criterios, el servicio de barra (uniformidad de los camareros, estado de la barra...) y la presentación visual de la tapa.

Los cuatro premios se darán a conocer el día 30 de noviembre. Ese mismo día se realizará el sorteo del crucero por el mar Adriático. El acto de entrega de los diferentes premios tendrá lugar en marzo de 2011 en lo que será el 'Día de la Hostelería Soriana'.





Zona Usuarios y Corresponsales

Usuario  Contraseña

Tu noticia... Tu ciudad.

[España](#) [Actualidad](#) [Política](#) [Economía](#) [Cultura](#) [Deportes](#) [Sociedad](#) [Participación](#) [Servicios](#) [Guía Comercial](#) [Contacto](#)

20:28:14

## La III Semana de la Tapa Micológica ofrecerá este año 43 delicias elaboradas con hongos y setas de Soria

Escrito por Gabinete de Prensa - Ayuntamiento de Soria  
Lunes, 18 de Octubre de 2010 06:36

Soria - Actualidad

Del 18 al 24 de Octubre, 36 establecimientos de la capital y 7 de la provincia competirán con sus nuevas tapas por hacerse con el premio del Jurado y del público, dotados con 1.300 € y 700 € respectivamente. ASOHTUR espera que en esta edición se superen las 70.000 tapas consumidas en 2009.

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo, ASOHTUR, ha presentado la III Semana de la Tapa Micológica, una iniciativa ya consolidada en el otoño soriano que cuenta con la colaboración del Ayuntamiento de Soria.

Ángel Mayor, Presidente de ASOHTUR, y Teresa Valdenebro, Concejala de Empleo, Comercio e Industria, han dado a conocer los detalles y las cifras de esta tercera edición, que se desarrollará del 18 al 24 de octubre de manera similar a como se hizo el año pasado. En esta ocasión serán 43 los bares restaurantes de la provincia que ofrezcan sus delicatessen micológicas, a un precio de 1,50€ por tapa.

Si se cumplen las expectativas, a lo largo de esta próxima semana se consumirán más de 70.000 tapas elaboradas con diversas especies de setas y hongos, entre ellas boletus, amanitas, setas de cardo o chatarellus.

Por cada consumición, se entregará a los clientes un boleto en el que podrán emitir su voto depositándolo en las urnas que encontrará en los establecimientos. Ese boleto servirá, además, para participar en el sorteo de un crucero de 8 días para dos personas por la costa del mar Adriático, recorriendo Venecia, Croacia, las islas griegas y Creta.

Las votaciones de los clientes determinarán cuál es el establecimiento ganador del Premio a la Mejor Tapa Popular, dotado con 700 euros y una placa distintiva. Por su parte, el Jurado elegirá al ganador del Premio a la Mejor Tapa Micológica, que recibirá 1.300 euros, una placa distintiva y el acceso para participar como finalista en el VII Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid. Ambos premios, junto con el Premio a la Tapa Micológica Mediterránea y el Premio al Mejor Servicio en Barra, se darán a conocer el 30 de Noviembre, día en que también se celebrará el sorteo del crucero. El acto de entrega de los diferentes premios tendrá lugar en Marzo, en lo que está previsto que sea el "Día de la Hostelería Soriana".

La Concejala Teresa Valdenebro ha destacado el esfuerzo de los hosteleros sorianos por promocionar un producto tan típico de Soria como son los hongos y las setas, un trabajo que está dando sus frutos y está convirtiendo a la provincia en una zona micológica por excelencia a nivel nacional. "La idea es que Soria sea tan reconocida por sus recursos micológicos como por la calidad de los platos que se elaboran aquí a partir de ellos, es decir, que Soria se convierta en un destino de turismo gastronómico vinculado a la micología, como ya ocurre en Segovia con el cochinillo o en Aranda con el lechazo".

El horario para la degustación de las tapas en la III Semana de la Tapa Micológica será de 13:00 a 15:00 horas y de 20:00 a 23:00 horas. La localización de los establecimientos participantes y la tapa que han elaborado pueden consultarse en el folleto que ASOHTUR ha editado a tal efecto, que estará también disponible en la página web del Ayuntamiento, [www.soria.es](http://www.soria.es) y [www.ayto-soria.org](http://www.ayto-soria.org), a partir del próximo lunes.



### ENCUESTAS

#### ¿Estaría dispuesto a pagar por los contenidos de Internet?

No, la gratuidad de los contenidos es parte de la esencia de Internet.

No, aunque aceptaría que las páginas web tuvieran más publicidad.

Sólo por determinados contenidos como música, películas o videojuegos.

Sí, si los contenidos ofertados son de gran calidad.

Sí, de otra forma hay un riesgo de que los contenidos que merecen la pena desaparezcan.

### Escribir un comentario

Nombre (requerido)

E-mail (requerido)

Título (requerido)

Restan: 1000 símbolos

Subscribirse a la notificación de nuevos comentarios



Refrescar

Enviar

JComments



**Soria se prepara  
contra la nieve**  
Diputación cuenta con  
nueve camiones y 200  
toneladas de sal / **Página 15**



**El conflicto por los pasos  
de cebrá de Rabanera**  
El grupo municipal popular  
exige que se pinten de blanco  
los pasos de peatones / **Página 7**



**Valonsadero, mejor  
tapa micológica**  
Asóhthur cifra en 74.000  
las tapas vendidas en la  
Semana Micológica / **Página 9**

## El Ayuntamiento exige a Herrera que desbloquee el proyecto de Granados

El PSOE insiste en que la Junta garantice por escrito el compromiso de aportar 2,6 millones a la actuación de peatonalización del centro de Soria

Soria El teniente de alcalde del Ayuntamiento de Soria, Luis Rey, anunció ayer que el Ayuntamiento volverá

a enviar otra carta al presidente de la Junta, Juan Vicente Herrera, a fin de que se garantice por escrito el compromiso de que la Adminis-

tración regional destine 2,6 millones de euros al proyecto de peatonalización de la plaza Mariano Granados y de la construcción de un megaparking. Rey declaró que Herrera «sigue negándose» a recibir al alcalde, Carlos Martínez Mínguez. **Página 4**



ALVARO MARTINEZ

¿Qué nota le pondría a la gestión de Zapatero?

El alcalde de Soria, Carlos Martínez Mínguez, se enfrentó ayer a la batería de preguntas que le realizaron los alumnos del colegio Nuestra Señora del Pilar. El alcalde tuvo que responder a interrogantes planteados co-

mo ¿qué nota pondría a la gestión de Zapatero?, ¿que se siente al ser alcalde, ¿por que Soria sigue siendo la única capital sin autovías? o ¿cuál es su relación con los concejales de la oposición? **Página 6**

## El PSOE rechaza crear la comisión de infraestructuras que exige Ides

Rey recuerda a los sorianistas que las carreteras es un «apartado que no les compete» y les acusa de «buscar hacerse la foto»

Soria Iniciativa por el Desarrollo de Soria parece que ha colmado la paciencia del Gobierno municipal, a tenor de las declaraciones efectuadas ayer

el concejal rechazó ayer de forma taxativa la creación de una comisión especial de infraestructuras, tal y como reclama la formación independiente, y por supuesto, una reunión de los grupos municipales con el titular de Fomento, José Blanco. Rey acusó a los sorianistas de «buscar hacerse la fo-

to» y «en un apartado que no les compete».

**Página 5**

► **Rey corrige a Ides y matiza que la ampliación de la depuradora cuesta ocho millones**

**Página 5**

**La empresa que explotará la mina de Borobia paga la reforma del colegio**

Soria La empresa Magnesitas de Navarra ha sufragado el coste de la reforma de la escuela de Borobia que incluye la construcción de una cocina. Es una de las contraprestaciones de la empresa por la explotación de una mina en la localidad, donde, además, dará becas para libros y material escolar para los alumnos. **Página 14**

**Tres detenidos por obtener permisos de trabajo con certificados falsos**

**Página 11**

**OTRAS NOTICIAS**  
Autorizados tres ERE a sendas empresas de Covaleda que afectan a 14 trabajadores

**Página 13**

Almazán renuncia a los 200.000 euros del Gobierno para la línea eléctrica del polígono

**Página 15**

**La capital ahorrará 100.000 euros en la factura eléctrica**

La nueva adjudicación del suministro eléctrico supondrá una rebaja de un 8%

Soria El Ayuntamiento de Soria se ahorrará 100.000 euros dentro del Plan de Ajuste emprendido en energía eléctrica con la adjudicación de momento provisto-rial tanto de la iluminación de la ciudad como de los edificios municipales. La Junta de Gobierno Local ha aprobado la adjudicación a la empresa Iberdrola con dos lotes: 898.000 euros y 165.000, lo que permitirá una rebaja de un 8%. **Página 5**



Foto de familia de todos los ganadores y los finalistas posando con Ángel Mayor y con los títulos del III Concurso de la Tapa Micológica. / AUVARO MARTINEZ

## Asohitur cifra en 74.000 las tapas servidas en la Semana Micológica

### El Hotel Restaurante Valonsadero gana la categoría de la mejor tapa micológica

MAVKA RODRÍGUEZ / Soria Aunque la previsión inicial por parte de la Asociación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohitur) era superar las 70.000 tapas vendidas el recuento aproximado ha superado en 4.000 dicha cifra. Por este motivo el presidente de Asohitur, Ángel Mayor, valoró muy positivamente el resultado final que «da una idea del elevado grado de aceptación que entre el público soriano ha tenido este evento dedicado a la cocina micológica. Para una provincia y una ciudad como Soria, con apenas 40.000 habitantes, las 74.000 tapas vendidas significan, en resumidas cuentas que cada soriano ha consumido dos tapas». Este hecho representó para todos los hosteleros participantes y para los responsables de la asociación «un logro y una satisfacción añadida para seguir trabajando con la meta de hacer de la Semana de la Tapa Micológica de Soria una cita ineludible, de dimensión nacional, para aquellos amantes de la degustación de setas y hongos» concluyó Mayor.

Además de hacer un balance de lo que ha supuesto esta III Concurso Provincial se pudieron conocer los nombres de los finalistas y ganadores de las cuatro categorías con las que contaba la cita. Por un lado el Hotel Restaurante Valonsadero ganó el 'Premio a la Mejor Tapa Micológica' y fue acreedor del 'Premio al Mejor Servicio de Barra' mientras que Cafetería Tauro obtuvo el 'Premio a la Mejor Tapa Popular' y el Bar Restaurante La Chistera se hizo con el 'Premio a la Tapa Mediterránea'. Delicia con boletus con bacalao fue la receta creada por Hotel Restaurante

#### Los ganadores del III Concurso Provincial

##### ● TAPA MICOLÓGICA



> **Hotel Restaurante Valonsadero.** Con 'Delicias de boletus con bacalao' este restaurante consiguió el cheque de 1.300 euros y poder concursar en la final del Concurso Nacional de Pinchos de Valladolid. Roberto Aldea afirmó que «ha tenido una muy buena aceptación».



> **CAFETERÍA TAURO.** 'Caprichos de otoño' fue la tapa que recibió más votos de los sorianos, en concreto 7.285. Julio Antón, propietario del establecimiento, avanzó que «han sido casi 4.500 tapas las que hemos vendido». El premio está dotado con un cheque de 700 euros.



> **TAPA MICOLÓGICA MEDITERRÁNEA**  
> **Bar Restaurante La Chistera.** Este establecimiento fue el único considerado en esta categoría. Su tapa 'Rape relleno de setas, salsa de chatarrillus y verduras en concha de vieira' hizo que el jurado le otorgase este premio que otorga la Fundación Caja Rural.



> **SERVICIO EN BARRA**  
> **Hotel Restaurante Valonsadero.** Este galardón fue concedido por el Centro Integrado de Formación Profesional La Merced, y está dotado con un regalo y una placa de mención especial. Se valoró, entre otros criterios, la uniformidad de los camareros o el estado de la barra.

Valonsadero para esta edición de la Semana de la Tapa Micológica 2010 y que consiguió el cheque de 1.300 euros y el derecho a participar en el concurso nacional de pinchos de Valladolid. En esta categoría de Mejor Tapa Micológica el jurado calificó al Bar Restaurante La

Chistera como tercer finalista y segundo la Cafetería Tauro. El apartado de la Tapa Micológica Popular estaba dotado con un cheque de 700 euros para el ganador y el recuento de boletus dejó en segundo lugar de esta categoría a la Cafetería El Templo, con 4.369

Y el tercer puesto lo ocupó Bar Restaurante La Chistera, con 2.657 votos de los sorianos.

La tapa 'Rape relleno de setas, salsa de chatarrillus y verduras en concha de vieira' convirtió a La Chistera en el ganador de la Tapa Mediterránea que otorgó la Fundación Científica de Caja Rural. Por su parte, en la categoría al Mejor Servicio de Barra el Hotel Puente de Garray y el Restaurante El Ventorro ocuparon el segundo y tercer lugar respectivamente. Además la

**Ana Calvo Aceña ha sido la ganadora del cruceo de 8 días por el Mar Adriático**

cita sirvió también para extraer el boleto ganador del cruceo de 8 días por el Mar Adriático, sorteado entre los miles de consumidores de tapas de la Semana Micológica 2010. Ana Calvo Aceña fue la propietaria del boleto ganador extraído de la urna en presencia del notario José Manuel Benítez. Por otro lado, la papeleta ganadora del viaje a Praga sorteado con motivo de la Semana de la Tapa de Trufa, celebrada del 8 al 14 de noviembre, fue el 06.921, siendo el coincidente con el del Sorteo de la Lotería Nacional del sábado 20 de noviembre. El acto de entrega de los regalos y los trofeos acreditativos de cada galardón tendrá lugar en marzo del año que viene en lo que será el Día de la Hostelería Soriana.

## 62 comercios participan en el Concurso de Escaparatismo

Soria

En total 62 comercios sorianos, 38 de la capital y 24 de la provincia, en concreto de las localidades de San Esteban, Agreda, Almazán, Burgo de Osma, Ovega y San Leonardo de Yagüe, participan en el IV Concurso de Escaparatismo Navideño. Esta iniciativa, organizada por la Cámara de Comercio e Industria de Soria, pretende dinamizar y embellecer las calles de Soria y de los pueblos de la provincia. Los mejores escaparates serán premiados, gracias a la colaboración de Caja España-Caja Duero, con 1.200 euros el primer premio, con 600 euros el segundo y al más votado por el público se le dotará de 600 euros y diploma de la propia Cámara. El jurado estará compuesto por especialistas de escaparatismo y comerciantes que valorarán criterios como comerciales y artísticos, como la innovación, originalidad, iluminación y exposición del propio producto. Los interesados en participar en la votación del público podrán hacerlo desde el 5 de diciembre al 18 a través de la página web [www.camara-soria.com](http://www.camara-soria.com). Los establecimientos mantendrán un mínimo de exhibición de los escaparates hasta el 18 de diciembre aunque el fallo se conocerá antes de Navidad.

## Una soriana en la final del Campeonato de Cocineros

Soria

La cocinera Elena Lucas González, del Restaurante La Lobita, en Navaleón, será una de las finalistas del 9º Campeonato de Cocineros de Castilla y León. Junto a otros cuatro cocineros tendrá que cocinar en turno de mañana y de tarde, comenzando a las 10.30 horas y 15.30 horas respectivamente. Sobre las 13.00 horas empezarán a salir los platos de los participantes en la jornada matinal para la degustación del jurado. Por la tarde comenzarán su elaboración a partir de las 15.30 y sobre las 18.00 horas empezarán a presentar sus platos al jurado que una vez realizado un completo análisis decidirán los premiados. Por la mañana elaborarán un plato cuya materia principal es el Reo y como guarnición obligatoria será el boletus confitado en aceite vegetal. Por la tarde crearán un plato cuya materia prima será el cochinillo IGP y como guarnición obligatoria será la morcilla de Burgos. El veredicto se conocerá esta jornada a las 19.30 horas

# HERALDO

DE SORIA

Año CXXI · Nº 38.730 · 150 €

Sábado, 27 de noviembre de 2010



FESTIVAL DE CORTOS

ENTREVISTA  
Ricardo Steinberg

Miembro del Jurado de la XII edición. Págs. 12 a 14



LA QUINIELA DE HERALDO  
Con sus pronósticos para el palmarés  
CORTOMETRAJES EN EL INSTITUTO  
Una iniciativa para aprender a través del cine

## “La reforma laboral es confusa y tenderá que revisarse”

El abogado Ignacio Campos, experto en Derecho Laboral, la califica de incompleta

El prestigioso letrado resolvió las dudas de los empresarios durante un desayuno de FOES y recalcó que serán las sentencias de “plazas como la de Castilla y León, las que determinarán su aplicación”. PÁG. 2

## Foro del PSOE de la energía

El candidato regional Óscar López plantea un pacto sobre política energética que beneficie a Castilla y León. PÁG. 4

## Tres nuevos ERE se ceban con el empleo en Covaleda

Los expedientes de suspensión de empleo afectan a 14 trabajadores. PÁG. 15

HOY CON HERALDO

## LA JORNADA / LA ACTIVIDAD DEPORTIVA DEL FIN DE SEMANA

Págs. 36-37

Capital	8	Economía	29
Provincia	15	Deportes	32
Castilla y León	17	Sociedad	39
Opinión	20	Servicios	43
España	22	Clasificados	44
Mundo	26	Tiempo	48

Hoy con HERALDO  
CON HERALDO  
Corazón

HOTEL RESTAURANTE VALONSADERO



RESTAURANTE LA CHISTERA



CAFETERÍA TAURO



FOTOS: MARIANO CASTEJÓN/ ASOHTUR

**TRIUNFADORES DE TAPAS.** El hotel Valonsadero se hizo con el premio a la mejor tapa micológica del Soria Gastronómica organizado por Asohtur. Ganó también en la categoría de mejor servicio en barra. La Chistera obtuvo el reconocimiento a la Tapa mediterránea y la cafetería Tauro el del público, el premio a la tapa popular. PÁG. 6

## Riosa pide al PP que medie ante la Junta para desbloquear el aparcamiento

El Consistorio envía un nuevo escrito a Herrera para buscar una solución

La adjudicación está pendiente de un compromiso por escrito de la Junta

El aparcamiento de Mariano Granados, más de un año después de su adjudicación provisional, sigue pendiente de flecos burocráticos para comenzar las obras. Riosa, única oferta presentada, ha conseguido ya 220 prereservas de plazas y el Ayuntamiento de Soria insiste en que ha cumplido todos sus trámites. Ahora es la Junta quien debe confirmar por escrito el pago de 2,6 millones. Para buscar una solución, Riosa se ha reunido con el PP soriano para que actúe de mediador y pida celeridad. PÁG. 8

### El Ayuntamiento espera rebajar hasta en 100.000 euros su gasto eléctrico

Los estudios que han llevado a cabo concluyen que con una mejor eficiencia energética se podría ahorrar hasta un 8%

La Junta de Gobierno Local adjudicó ayer a Ibertrola, de forma provisional, el contrato de suministro de energía eléctrica. PÁG. 8

Vehículos Km.  
**OCCASION**  
y uso intern

SEAT Automasa

Eduardo Saavedra 44, 975.221450.

Garantía hasta 2 años  
Financiación a su medida



ROLEX  
ROLEX.COM  
TEL. 900 41 43 45

MONREAL  
COLLAZO, 32. TEL. 975 23 93 20.  
42002 SORIA

# El Hotel Valonsadero, ganador de la tapa micológica en su "edición más exitosa"

Ángel Mayor destaca que las 74.000 tapas vendidas suponen "casi dos por soriano"

Annuncia la intención de celebrar ediciones "cada cinco o seis meses" para atraer turismo

SORIA. La tapa de 'Delicias de bolutus con bacalao' preparada por el responsable del Hotel Restaurante Valonsadero, Roberto Aldea, en colaboración con la cocinera del establecimiento, Noemí Serrado, para la Semana Micológica 2010 resultó ayer protagonista principal durante la entrega de premios de la edición de este año. Dos de los cuatro reconocimientos que concede anualmente Asotur (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) fueron para Valonsadero, entre ellos el premio principal a la mejor tapa micológica, galardonado con un diploma, cheque de 1.300 euros y el derecho a participar en la final de concurso de pinchos de Valladolid 2011, uno de los más reconocidos del panorama nacional.

## La Tauró, premio popular

El segundo protagonista de la jornada de ayer fue el responsable de la Cafetería Tauró, Julio Antón, quien recogió el premio a la mejor tapa popular tras recibir 7.285 votos del público, todo un logro ya que, según la contabilidad del responsable del establecimiento, vendieron en torno a 4.500 tapas (suma que casi otras 3.000 personas votaron su tapa desde otro establecimiento). En esta categoría, dotada con un cheque de 700 euros, completaron la terna el bar restaurante El Templo y La Chistera. Este último se hizo también con el premio a la Tapa Mediterránea.

El presidente de Asotur, Ángel Mayor, calificó ayer la tercera edición de la Semana de la Tapa Micológica como "la más exitosa" de las celebradas hasta ahora y valoró especialmente las aproximadamente 74.000 tapas vendidas por los 43 bares y restaurantes participantes.

A la vista de estos datos, destacó que "para una provincia y una ciudad como Soria con apenas 40.000 habitantes, las 74.000 tapas vendidas significan, en resúmen, que cada soriano ha consumido casi dos tapas".

## Más citas y más periódicas

"Para los hosteleros sorianos este hecho representa un logro y una satisfacción añadida para seguir trabajando con la meta de hacer de la Semana de la Tapa Micológica de Soria una cita ineludible,

de dimensión nacional", resaltó, al tiempo que anunció que el comité organizador trabaja ya en la próxima edición, en la que no se descartaría una selección previa de las tapas con el fin de garantizar una calidad mínima. No obstante, indicó el secretario-gerente de Asotur, Miguel Soria, son los propios clientes los que hacen ya una preselección al "dirigirse a las que tienen más calidad".

Dado el éxito de jornadas como ésta y el precario momento que atraviesa en estos momentos el turismo (esta misma semana se conoció una caída de las pernoctaciones del 13%), Mayor anunció que no se descartan nuevas semanas gastronómicas, que podrían dedicarse ahora a la caza. "Lo ideal sería que cada cinco o seis meses hiciéramos una tapa", apuntó.

N.Z.



**EL PROTAGONISTA.** Roberto Aldea, del hotel restaurante Valonsadero, recibió el premio a la mejor tapa micológica y el premio al mejor servicio en barra.



**EL SORTEO DEL VIAJE.** Ana Calvo ganó el viaje sorteado entre los clientes de la semana micológica. Recibirá un cruceiro de ocho días por la costa del mar Adriático.

## Las hipotecas remontan y logran crecer en Soria un 54%, frente al desplome nacional

En septiembre se firmaron 270 operaciones, 95 más que en el mismo mes de 2009; el capital suscrito aumenta un 89%

SORIA. El sector inmobiliario registró un repunte el pasado mes de septiembre en Soria y, frente al desplome regional y nacional, la provincia logró cerrar 270 hipotecas el pasado mes de septiembre, lo que supone un 54% más que en el mismo periodo del pasado año, cuando se firmaron 175

operaciones. El 54% de positivo soriano queda lejos de la caída registrada en Castilla y León, donde el número de fincas hipotecadas cayó un 15,1%, hasta situarse en 5.230, por un importe de 609,5 millones de euros. También a nivel nacional hubo una brusca caída, y la media na-

cional se redujo un 20,8%, hasta las 82.911 hipotecas, con un capital total de 11.203 millones, según los datos provisionales sobre la Estadística de Hipotecas que publicó ayer el Instituto Nacional de Estadística (INE).

## Capital suscrito, aumenta un 89%

El aumento del capital suscrito fue aún mayor proporcionalmente en la comparativa interanual y la provincia registró un aumento del 89%. En septiembre de este año, las 270 hipotecas firmadas supusieron un capital suscrito de 32,8 millones de euros, frente a los 17,4 del mismo periodo del pasado año.

Tomando como referencia el capital suscrito, la provincia registra los segundos mejores datos de la región, muy cerca de los datos de Segovia, donde el capital suscrito de las hipotecas firmadas fue un 89,77% mayor que el del pasado año.

A pesar de estos datos, cabe señalar que Soria fue la tercera provincia de la región que menor número de operaciones cerró. Las 270 hipotecas del mes de septiembre sólo superan los datos de Zamora (193) y Palencia (252). En la contra, el mayor número

de hipotecas constituidas el pasado mes de agosto sobre fincas rústicas y urbanas se contabilizó en León, con 1.017, por un capital de 75,6 millones de euros.

## Importe medio por provincias

En Castilla y León, las provincias que acaparan el mayor número de hipotecas constituidas, en septiembre de 2010, son León (22,8% del total) y Valladolid (21,9%).

Los importes medios por hipoteca más elevados en septiembre se registraron en Segovia (160.113 euros) y Salamanca (157.288 euros) y los menores en Ávila (87.363) y León (63.548).

Considerando sólo las fincas rústicas, destaca el importe medio de las hipotecas constituidas en la provincia de Ávila (552.700) y Valladolid (523.281), siendo los importes medios por hipoteca más bajos los registrados en Palencia (60.000) y en Soria (40.260).

Las provincias donde el importe medio por hipoteca de fincas urbanas es mayor fueron Segovia (160.155) y Burgos (154.146) y aquellas con los importes medios por hipoteca más bajos fueron Ávila (76.491) y León (63.386).

HERALDO /CAL



## EXCMO. AYUNTAMIENTO DE ALMAZÁN (SORIA)

Por este Ayuntamiento se está tramitando autorización de uso excepcional y la correspondiente licencia urbanística para la instalación de un Núcleo Zoológico de 36 casetas para 40 perros en el Polígono 4, Parcela nº 5010 de Fuentelecarro en Almazán (Soria), calificado como suelo rústico de protección natural (SR-PN).

De conformidad con los artículos 23 y 25 de la Ley 5/1999, de 8 de abril, de Urbanismo de Castilla y León, y con los artículos 293.4 y 307.3 del Decreto 22/2004, de 29 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de Urbanismo de Castilla y León, el expediente queda sometido a información pública por plazo de veinte días, a contar desde el día siguiente a la fecha de la última publicación del presente anuncio en el Boletín Oficial de Castilla y León, en un período de máxima difusión y en la página web del Ayuntamiento de Almazán, a efectos de que se formulen cuantas observaciones y alegaciones se estimen convenientes.

Durante dicho plazo el expediente podrá ser examinado en las dependencias municipales, en horario de atención al público de 09:00 a 14:00 horas y presentar las alegaciones que estimen pertinentes.

Almazán, 24 de noviembre de 2010

EL ALCALDE Fdo.: Ángel Niñez Uteja