

# HOSTELERÍA y TURISMO

en Soria

Otoño  
▶ 9/09

REVISTA OFICIAL DE LA AGRUPACIÓN SORIANA DE HOSTELERÍA Y TURISMO

## Santa Marta

Los hosteleros 'tomaron' herradores para celebrar el día de la patrona

## Sabores 2009

Nutrida representación soriana en la fiesta de la gastronomía regional

## Premio Nacional

Nuevo reconocimiento para Gil Martínez Soto y el Virrey Palafox

## Plan Future

500 millones más para financiar mejoras en el sector turístico



FRANQUEO  
PAGADO

42000027

# Semana micológica de Soria

II Concurso provincial de la tapa micológica





Distribuidor de Cervezas Damm para Soria y Provincia



¿Todavía no has probado una Estrella?



5,4° Damm recomienda el consumo responsable.

[www.disbeso.es](http://www.disbeso.es)



Disbeso - Polígono Industrial Calle E parcela 38, Soria Tfno 975 22 88 25

**Edita**

Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR)  
asohtur@asohtur.com

C/Vicente Tutor, 6; planta 4  
Teléfono: 975 233 222  
Fax: 975 233 223

**Presidente**

Ángel Mayor Hernando

**Dirección Comercial y Coordinación**

Víctor J. Hidalgo de Marco  
www.victorhidalgo.es

**Redacción**

Victor M. García  
victorsotillo@hotmail.com

**Maquetación**

Alfonso Pérez Plaza  
www.alfonsodg.com

**Diseño Cabecera**

Ferrus

**Fotografía de Portada:**

Alfonso Pérez

**Fotografías**

Heraldo de Soria  
Víctor Hidalgo de Marco  
Víctor Manuel García  
Alfonso Pérez Plaza  
José Luis Bravo Pacheco  
Asohtur  
Soria y Turismo

**Imprime**

Gráficas Ochoa

**Colaboraciones**

José Luis Bravo Pacheco  
Juan Manuel Ruiz Liso  
Juan Carlos Benito Ciria  
Luis García Antón

Depósito legal: So-164/2008

© Copyright

Queda prohibida la reproducción total o parcial de los artículos y fotografías incluidos en esta publicación, su tratamiento informático y la transmisión por cualquier forma o medio, sin el previo permiso por escrito del titular del copyright. Las colaboraciones son de exclusiva responsabilidad del autor.

Los últimos comunicados de la Junta, en los que intentan justificar el gran perjuicio que están causando a los profesionales, siguen demostrando que no se enteran de lo que es gestionar, que se supone está al servicio de los empresarios. Debe haber gato encerrado, mucha cabezonería o algo muy raro, porque, desde luego, la gente normal no encuentra ninguna explicación razonable.

¿Está defendiendo la Junta los intereses de todos los profesionales en todas sus facetas? La respuesta a la pregunta es, obviamente, no.

Venimos observando más incongruencias, que ponen en evidencia que no se está siguiendo ninguna estrategia con sentido, sino una de derrotar al enemigo como sea.

Es justo y normal que, si la Junta no quiere negociar, sino imponer sus condiciones, para no causar perjuicio, decidamos seguir adelante y andar el camino en solitario, eso sí, con el apoyo de todos nuestros empresarios y del Alcalde de esta ciudad que es Soria, a los cuales damos las gracias por confiar en nosotros.

No vamos a permitir que se ponga en riesgo el medio de vida y las fuentes de ingresos de todos los profesionales, no solo para este año, sino para muchos más y téngase en cuenta que con ironía y buen humor, llevaremos mejor esta seria situación, que de seguir adelante arrollará implacablemente, cual tren de mercancías, todo el esfuerzo y los logros alcanzados en estos últimos años.

Han acontecido actos que han inquietado más que calmado; y entendemos que quizá el apasionamiento por hacer prevalecer las convicciones propias puede, a veces, llevarnos a posturas un tanto extremas que pueden ofender o molestar a quienes tengan planteamientos distintos.

No obstante, eso debería llevarnos a tratar de recuperar el respeto ciudadano que debe primar en toda sociedad que se precie de civilizada y la de Soria, que es amante de su tierra, de la música, la cultura y del buen vivir, no puede tirar por la borda tantos valores y enfrascarse en un irreversible proceso de autodestrucción; muy al contrario, se deben arbitrar las medidas necesarias para retomar esa convivencia que nunca debió resentirse.

Así pues, reprobamos severamente todo aquello que hasta ahora ha acontecido, tenemos la convicción de que toda opción política, industrial, social, cultural,... tiene sus propios foros donde poderse debatir y ser defendida por los medios que garantiza un estado de derecho como es el nuestro; no valen pues presiones ni coacciones. Esperamos, por tanto, que tan vergonzoso hecho, sea el último de ese rosario.

Consultar las hemerotecas es comprobar la falta de credibilidad y de seriedad de la Junta. La Junta no tiene ni idea de lo que tiene encima de la mesa. Exigimos profesionalidad y seriedad. La burocracia del PP no puede seguir frenando la creación de empresas, la creación de riqueza y empleo

La Junta de Castilla-León juega frívolamente con los intereses económicos de la región, falla la gestión, falta transparencia y no hay coordinación Administrativa.

Desde la Asociación no podemos por menos que lamentar el uso incontrolado, disparatado y derrochador de fondos públicos.

*Desmoralizados, alarmados y extremadamente preocupados.* Estos son algunos de los calificativos que sirven para definir el estado de ánimo de los empresarios Sorianos ante la paralización de la iniciativa inversora en la capital como consecuencia de la falta de aprobación. Lo que no puede ser es que existan grandes inversiones a la espera y que apenas existan planes parciales en la ciudad a día de hoy

Este apoyo, tiene como propósito contribuir al éxito del evento y consolidar un año más la competitividad de SORIA como destino turístico y gastronómico de primer nivel internacional. Esos acontecimientos son dinamizadores de la economía de la región. Cordura, sensatez y sentido común es lo que pedimos, y lo que sí tenemos claro es que:

La Junta no valora en ningún momento el impacto que estos eventos pueden generar sobre el sector turístico.

Ángel Mayor Hernando  
*Presidente de Asohtur*



- 3 **Editorial**
- 5 **Seguridad** ciudadana
- 6 **Semana** Micológica de Soria
- 8 **Convenio** sobre prevención de alcohol
- 9 **Festividad** de Santa Marta
- 10 **Sabores** 2009
- 12 **Noticias** Asohtur
- 16 **Convenios** ASOHTUR
- 18 **Convenios** FOES
- 20 **Formación**
- 21 **Noticias** Asohtur
- 22 **Noticias** CEHAT
- 23 **Noticias** FEHR
- 24 **Reforma** Ley Antitabaco
- 25 **Rutas** por la provincia:  
Un paseo medieval
- 28 **Hostelería y salud**  
Hipertensión arterial
- 29 **Hostelería y cocina**  
Seguridad Alimentaria:  
Las Biotoxinas marinas  
y las Vieiras
- 30 **Hostelería y cocina**  
Conservación de las setas

# En portada



## 6 Semana micológica de Soria

**Medio centenar de establecimientos hosteleros** de la capital y la provincia han participado entre los días 9 y 15 de noviembre en la Semana de la Tapa Micológica, que se celebró junto con la segunda edición del Concurso Provincial de la Tapa Micológica. La actividad ha tenido como objetivo promocionar el mundo de la micología desde el punto de vista gastronómico, pues no hay que olvidar que Soria es un auténtico paraíso micológico con mucho que ofrecer todavía desde los fogones.



## 9 La hostelería honra a Santa Marta

**El 29 de julio la familia de la hostelería soriana** dejó por un día sus quehaceres habituales para festejar el día de su patrona, Santa Marta. Un oficio religioso y una paella degustada en la céntrica plaza de Herradores de la capital fueron los actos más destacados de una jornada que contó con la participación de decenas de profesionales.

## 10 Sabores 2009

**La cita que tuvo lugar en la capital zamorana** el pasado mes de junio sirvió para mostrar todo el potencial y la gran realidad que es la cocina de Castilla y León. No faltó la presencia de una nutrida delegación soriana. El encuentro sirvió también para homenajear a los profesionales que nos han dejado a lo largo de los últimos años.



# Las Jornadas Gastronómicas de la Trufa

## Hotel Alfonso VIII

Fines de Semana febrero y Marzo 2010  
Horario de comidas

Tlfno. 975 226 211  
Fax 975 213 665  
C/ Alfonso VIII, 10  
42003 - Soria

www.hotelalfonsoviii.soria.com

Información y Reservas: Hotel Alfonso VIII y tlfno. 975 226 211



# El Sistema de Alertas Rápidas nace para la prevención de delitos en el ámbito de la hostelería de la capital

Más de 300 comercios participan en la iniciativa promovida por FOES, la Subdelegación del Gobierno y las policías Nacional y Local



Vicente Ripa, subdelegado del Gobierno, interviene en presencia de Ángel Mayor, presidente de ASOHTUR.

**La Subdelegación del Gobierno** acogió el pasado mes de agosto la presentación del Sistema de Alertas Rápidas (SAR) cuyo objetivo es la prevención de delitos en las empresas de comercio, hostelería y estaciones de servicio de Soria capital. Este sistema se activa a través de mensajes SMS de teléfonos móviles, y nace gracias al impulso de la Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas (FOES) con la colaboración de la Subdelegación del Gobierno en Soria, el Cuerpo Nacional de Policía y la Comisaría de

Policía de Soria. El SAR está activo desde el pasado mes de agosto. Según se apuntó en la presentación, se trata de prevenir posibles delitos, mejorar el tiempo de respuesta policial e identificación y detención más rápida de los posibles delincuentes. Es, por lo tanto, un sistema de información en tiempo real de posibles incidencias que tiene como objetivo reducir el ya de por sí escaso índice de delitos de Soria. El subdelegado del Gobierno, Vicente Ripa, señaló que la iniciativa viene a incidir en la colaboración ciudadana para la

lucha contra la delincuencia, así como mejorar la coordinación entre los diferentes cuerpos de seguridad del Estado. El sistema se basa en que los establecimientos adheridos notifican un presunto delito que se canaliza a través de la Policía Nacional, que valora la naturaleza del hecho. A partir de ahí, la Comisaría se pone en contacto con el representante de FOES que, a su vez, avisa al resto de asociados mandándoles el texto. La mecánica es parecida a la que ya se utiliza en el operativo invernal en caso de nevadas. Ángel Mayor, representante de los hosteleros sorianos, señaló que el sistema vendrá muy bien al colectivo en el aspecto de la prevención de diferentes delitos.

## Seguridad Ciudadana

Por otra parte, la agrupación de hosteleros ha pedido a sus asociados colaboración para llevar a cabo el Plan de Seguridad en Zonas Turísticas y Comerciales activado por la Subdelegación del Gobierno y el Cuerpo Nacional de Policía. Esta colaboración que se pide consiste en tener visible o proporcionar a los turistas y visitantes que se alojen en los establecimientos el tríptico elaborado al efecto donde se recoge pautas mínimas que deben desarrollarse para la propia seguridad de los usuarios. En concreto, se trata de consejos y medidas de autoprotección y prevención para evitar ser víctimas de robos u otros hechos delictivos.

Silencio de Valdeiruela 2006  
6 meses en Barrica  
Concurso Mundial Bruselas  
Medalla de Oro

Silencio de Valdeiruela Crianza 2005  
Concurso Mundial de Bruselas:  
Medalla de Plata  
Concurso Vinales Internacional  
Medalla de Plata

**Silencio de Valdeiruela**

**G**  
castillo de GUMIEL  
bodegas

**Comercial**  
**Chaome S.L.**  
alimentación en general

Distribuido en Soria por Chaome, S.L.  
Pol Ind Las Casas P. 43 B- nave 4 Tfno. 975 23 18 43



# Las setas 'toman' los fogones con la celebración de la Semana micológica de Soria

Los talleres de cocina micológica permitieron conocer muchas formas de preparación

La creciente importancia de las setas y los hongos en la provincia de Soria, cuyos privilegiados bosques suelen albergar una gran cantidad y variedad de especies, hace que cada año la sociedad en general ponga más en valor el tremendo potencial de este mundo tan interesante. El sector de la hostelería puede ser, si se sabe aprovechar la ocasión, en uno de los más beneficiados. Este fruto de los bosques son auténticos manjares cada vez más apreciados por los amantes del buen comer. Todo este efecto de atracción que protagonizan las setas y los hongos vienen a constituir el llamado micoturismo, un fenómeno creciente que congrega una gran cantidad de visitantes procedentes la mayoría de las grandes ciudades ávidos de en algunos casos buscar especies en el monte, y otros directamente encontrarlos en el plato. Para aprovechar todo esto, la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) ha celebrado la Semana Micológica de Soria, una muestra del nuevo espíritu emprendedor y creativo de la sociedad soriana en su relación estrecha con las setas. Iniciativas como ésta ayudan al visitante y al lugareño a descubrir y a disfrutar de esta actividad.

Para la puesta en marcha de la iniciativa ASOHTUR ha contado con la colaboración de Mercedes Molina Ibáñez, catedrática de Geografía Humana y decana de la Facultad de Geo-

grafía e Historia de la Universidad Complutense de Madrid, así como del Ayuntamiento de Soria, el Patronato Provincial de Turismo y, claro está, los restauradores de Soria.

La semana se ha celebrado entre los días 9 y 15 de noviembre y en ella han participado medio centenar de establecimientos de la capital y la

personajes de gran importancia como Sergi Arola, cocinero de relevancia internacional por su creatividad, y la propia Mercedes Molina. En concreto, Arola disertó sobre el momento de la cocina actual y la aportación de las setas, mientras que la catedrática orientó su alocución hacia las posibilidades de desarrollo de un territorio que puede ofrecer la micología. El encargado de la apertura y el cierre fue Ángel Mayor, presidente de ASOHTUR, mientras que la presentación corrió a cargo de Javier Pérez Andrés, periodista especializado en el turismo y la gastronomía.

La semana se ha completado con la celebración de talleres de cocina micológica y la exposición EXpora de carácter itinerante. En cuanto a los talleres, el escenario ha sido el Casino Amistad Numancia, teniendo lugar los días 9, 10 y 12 de noviembre, y han consistido en que restauradores sorianos especialistas en la cocina micológica han repasado las distintas formas de preparar las setas, bien en solitario o como acompañante, combinada o de postre. Los talleres han sido dirigidos a todo tipo de público.

Por lo que se refiere a EXpora, puso verse del 11 al 15 de noviembre en el salón Gerardo Diego del casino. La muestra fue cedida por el grupo de acción local Proynerso, perteneciente al tercer proyecto Myas de Recursos y Desarrollo Rural, con la participación de 19 grupos de acción local de Castilla y León.



provincia; dichos establecimientos entraron a formar parte también de la segunda edición del Concurso Provincial de la Tapa Micológica.

Una de las partes fundamentales de la iniciativa ha estado en las charlas. Una de ellas tuvo lugar el 11 de noviembre y llevó por título 'Las setas, un recurso para el desarrollo: su valor en la cocina'. Los ponentes fueron

Conoce nuestros menús de navidad en el 975 344 344

Te sorprenderán ...

Tu cena de Navidad en

**Virrey Palafox**

El Burgo de Osma - Soria  
[www.virreypalafox.com](http://www.virreypalafox.com)  
 Autobús de Cortesía a partir de 30 personas



# Los restaurantes se vuelcan con el II Concurso Provincial de la Tapa Micológica

El público volvió a mostrar un gran interés demandando tapas en los establecimientos



La semana de la tapa micológica fue la actividad más popular y vistosa de la semana dedicada al mundo de las setas y los hongos. Los restaurantes, y lógicamente los clientes, fueron los grandes protagonistas y animadores. La organización estableció premios para diferentes categorías con la idea

de espolear la participación y la imaginación de los cocineros. En el premio a la mejor tapa micológica el jurado eligió la más interesante teniendo en cuenta criterios como el sabor, la presentación y la originalidad; el galardón está dotado con 1.300 euros y una placa distintiva que da acceso a

la participación en la sexta edición del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid a celebrar en 2010 más o menos por estas mismas fechas.

Otra distinción fue para la mejor tapa micológica popular, categoría elegida por el público que participó en la semana a través de sus votaciones. En este caso la dotación es de 700 euros y placa acreditativa. En el premio a la mejor tapa micológica mediterránea sólo pudieron participar aquellos establecimientos que propusieron una tapa cuyos ingredientes se ajustasen a la dieta mediterránea; este galardón fue decidido por la Fundación Científica de Caja Rural de Soria, y consistió en un regalo y diploma. Por último, en el premio al mejor servicio de barra un jurado nombrado por el Centro Integrado de Formación Profesional La Merced seleccionó el establecimiento ganador. Para ello se valoró, entre otros criterios, el servicio de barra (uniformidad de los camareros y estado de la barra entre otros puntos a tener en cuenta), y la presentación de la tapa desde el punto de vista visual y facilidad para comerla. En este caso, el premio también es un regalo y una placa.

Al igual que sucediera el año anterior, con la idea de motivar la participación del público, ASOHTUR sorteó un viaje, en este caso un crucero para dos personas a las capitales bálticas de entre todos los boletos participantes en la votación de la tapa micológica popular.

**Servicio a domicilio al sector hostelero**

Carnes Exóticas  
 Productos de caza  
 Despiece de cerdo Ibérico  
 Chuleta de Buey de 1ª calidad



**CÁRNICAS RAMÍREZ TUTOR**

**RAMTUR S.L.**

Unión de 12 familias

Pol. Industrial las casas. Tlfo. 975 226 090. Movil 607 286 265

# Ayuntamiento de Soria y hosteleros se unen en pro de un consumo responsable de alcohol

El convenio firmado incidirá en la información a los profesionales del sector



ventanas para dispensar ni permitir el consumo exterior salvo que se tenga licencia para terraza. En relación a los carteles informativos, se deberá tener en el local en un lugar visible un cartel donde se informe de la prohibición de vender bebidas alcohólicas a menores de 18 años y de los riesgos para la salud de un consumo abusivo de alcohol. En concreto, el cartel deberá estar en las zonas de pago y uno detrás de cada mostrador.

Las máquinas expendedoras deberán tener un cartel en la parte frontal de las mismas e igualmente no podrán ser utilizadas por menores de 18 años. Estas máquinas tendrán mecanismos técnicos que impidan el acceso a los menores que serán controlados por el personal del establecimiento. En el capítulo de sanciones, debe haber total colaboración con los inspectores o policía local que acudan para verificar que se cumple la normativa. El incumplimiento de las disposiciones pueden sancionarse con multas, suspensión temporal de la actividad o cierre del establecimiento. En caso de que se trate de una gasolinera, se recuerda que no se pueden vender bebidas alcohólicas de más de 18 grados centesimales.

En la firma del convenio, llevada a cabo en el Ayuntamiento de Soria, participaron el alcalde, Carlos Martínez, el presidente de FOES, Santiago Aparicio, y el presidente de Asohtur, Ángel Mayor.

Las limitaciones a la venta se establecen según la ley 3/2007 de 7 de marzo que modifica la ley 3/1994 de 29 de marzo de Prevención, Asistencia e Integración Social de Drogodependientes de Castilla y León.



Santiago Aparicio (pte. de Foes), Carlos Martínez (Alcalde de Soria) y Angel Mayor (pte. de Asohtur) presentan la campaña.

Con el objetivo de promover un consumo responsable de alcohol, el Ayuntamiento de Soria, en colaboración con la Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas (FOES), la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) y la Junta de Castilla y León, han firmado el convenio 'Por una hostelería responsable'. Se trata de un compendio de recomendaciones dirigidas a los hosteleros centradas específicamente en la venta y consu-

mo de alcohol. Sobre la promoción de bebidas alcohólicas se recuerda que no se pueden fomentar mediante iniciativas como premios, canjes, sorteos, concursos, fiestas o rebajas en los precios. Respecto a la venta como tal, no está permitida a menores de 18 años, debiéndose reclamar el carnet de identidad en caso de duda. Del mismo modo, se recuerda que la venta sólo puede realizarse en el recinto cerrado del establecimiento, no pudiendo utilizar

Consigue tu Carné de Manipulador de Alimentos de forma inmediata.

No dejes que se te caduque, te expediremos el Certificado Oficial. Carnés Subvencionados.



¡Maestros de la distinción!



SOLUCIONES FORMATIVAS AL SERVICIO DE LA EMPRESA Y EL TRABAJADOR  
FORMACIÓN SUBVENCIONADA PARA TRABAJADORES

DINOS TU NECESIDAD FORMATIVA Y NOSOTROS BUSCAREMOS EL PLAN FORMATIVO A MEDIDA

Diego Acebes 11, 42001 Soria - Tfno. 975 211 679

# La plaza de Herradores acogió una colorida celebración de la festividad de Santa Marta

Misa, vino español y paella multitudinaria, actos principales de la conmemoración



Como cada 29 de julio, la gran familia de la hostelería soriana dejó sus quehaceres habituales por unas horas y se pasó al 'otro' lado de la barra para honrar a su patrona, Santa Marta. Los actos comenzaron con la parte más seria de la programación que consistió en la habitual misa celebrada en la iglesia de los padres franciscanos a las 12.30 horas. A continuación la comitiva se trasladó a la céntrica plaza de Herradores donde se ofreció

un vino español. Durante ese rato los presentes departieron sobre multitud de temas, no faltando aquellos problemas que más afectan al mundo de la hostelería y que tienen que ver, como todo últimamente, con la famosa crisis. Sin embargo, como quiera que se trataba de la fiesta de la patrona, al final se terminó hablando de cosas amables y, sobre todo, disfrutando de un estupendo día. A eso de las tres de la tarde llegó el momento culminante

con la degustación de una gran paella en la misma céntrica plaza capitalina.

Tras una tarde de convivencia, el colofón a los actos llegó a eso de las ocho con la actuación del grupo Hullahoops. En la celebración, además de los empresarios y trabajadores del mundo hostelero soriano, participaron representantes del mundo empresarial, social e institucional de la provincia.

*"llévate, llévalas" MANTEQUILLA DE SORIA*  
con Denominación de Origen Protegida

Cañada  
**Real**



# Una treintena de personas integró la 'armada' soriana en el congreso Sabores 2009

La segunda edición del Congreso de la Gastronomía de Castilla y León se celebró en Zamora los días 22 y 23 de junio

Una treintena de sorianos vinculados a la gastronomía, entre ponentes, jóvenes valores, alumnos destacados y empresarios, formaron la delegación soriana que participó los pasados días 22 y 23 de junio en el segundo Congreso de la Gastronomía en el que participaron 400 profesionales de toda la región y que tuvo Zamora como escenario. Entre las propuestas de los representantes sorianos destacó la ponencia realizada por Carlos de Pablo sobre los restaurantes ecológicos, así como la charla sobre la cocina histórica presentada por Ángel Mayor, presidente de la asociación provincial de hostelería.

En la cita participaron cinco alumnos de hostelería de Soria que han destacado en los cursos de cocina, y que disfrutaron de una beca para permanecer durante dos días en el encuentro. También se dedicó un acto especial a lo que se ha denominado jóvenes valores de la gastronomía, ocho de ellos de Soria. Estos jóvenes valores son profesionales entre los 20 y los 35 años que, en su mayoría, suman la condición de cocinero a la de empresario, en muchos casos como continuación de la tradición familiar. Se trata de establecimientos que en los últimos tres o cuatro años han destacado por su calidad, su actividad profesional y su oferta de cocina. Por otro lado, en el congreso se estudió la forma de catalogar y declarar 'platos de interés turístico' entre los platos tradicionales. Las migas sorianas, los boletus y la trufa, dentro de la cocina micológica, destacan en el conjunto de recetas. La cocina soriana estuvo representada por cerca de un millar de recetas, así



Sarvelio Jimeno, Jesús Hernández Antona "Chuspi" e Isidora Pérez fueron homenajeados.

como por miles de datos recogidos en el recetario popular que se presentará en el congreso. Se trata de un trabajo de campo que se realizó con más de 250 consultas en un centenar de núcleos de población de la provincia. El trabajo se completó en los últimos cinco años.

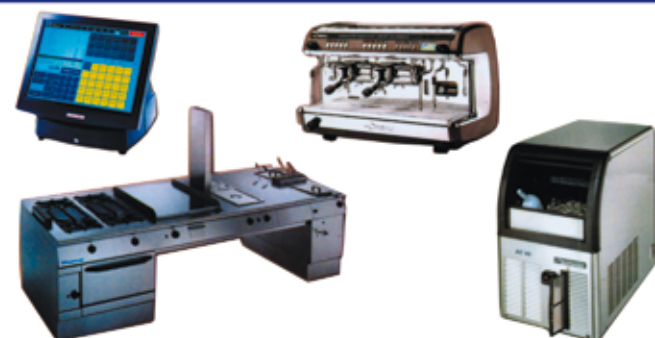
Como jóvenes valores de la cocina de Castilla y León estuvieron Alfonso

Romero, Simón de Francisco, Óscar García, Juan Carlos Benito, Francisco de Gregorio, Elena Lucas, Manuel García Pedroviejo y Sergio Domingo. En cuanto a los embajadores de la cocina de Castilla y León, por lo que se refiere a Soria destacaron Héctor Sanz, que cuenta con dos restaurantes en Nueva York; María Luisa Banzo, con uno en Madrid, y Roberto Jiménez, maitre del restaurante Zalacaín, uno de los más prestigiosos de la capital.

El congreso también albergó un lugar para los profesionales de la hostelería que en los últimos años han fallecido. Por parte de Soria se rindió tributo a Jesús Hernández Antona, Chuspi, camarero durante muchos años en el hotel Alfonso VIII; Isidora Pérez, que regentó durante muchos años el entrañable restaurante Tú y yo de la capital, y Sarvelio Jimeno, fallecido hace ocho años que fuera alma mater del restaurante Cintora, uno de los establecimientos con más solera y personales de la provincia. Los periodistas locales reconocidos por su labor en favor de la hostelería fueron José María Díez, de la Cadena SER; Jesús Javier Andrés Barrio, de COPE Soria; Luis Naveda, corresponsal de TVE y Agustín del Pino, de COPE Uxama.

La presentación del congreso por lo que respecta a la participación soriana tuvo lugar en la capital de forma previa y contó con la presencia de Ángel Mayor, presidente de Asohtur, Pedro Asensio, jefe del Servicio Territorial de Cultura y Turismo, y el periodista Javier Pérez Andrés, coordinador del congreso Sabores 2009.

## MAQUINARIA DE HOSTELERÍA Y ALIMENTACIÓN



SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

PRESUPUESTOS SIN COMPROMISO  
Visite nuestra web: [www.refmij.com](http://www.refmij.com)

Instalación de aire acondicionado  
Nº 1 del Mundo



Aire Acondicionado y Bomba de Calor



Jesús Díez de Miguel, s.l.  
Pol. Ind. "Las Casas" calle H parc.277  
42005 SORIA  
975 22 44 52

# Zamora, sede permanente del bienal de Gastronomía de Castilla y León

Sabores 2009 inició los pasos para declarar Platos de Interés Turístico Regional a recetas destacadas de la región



Un momento de la presentación en Soria de Sabores 2009.

Más de 400 personas participaron en el Congreso Regional de Gastronomía, Sabores 09 que la capital zamorana acogió los pasados días 22 y 23 de junio. El encuentro finalizó con importantes acuerdos, como el de celebrar el congreso cada dos años o el de solicitar a la Junta la creación de un departamento de Gastronomía que incentive al sector, coordine las acciones que se emprendan desde los ámbitos público y privado y canalice las inquietudes de los colectivos y asociaciones empresariales relacionados con la cocina. Uno de los hechos más destacados, además del anuncio de la publicación de un Recetario Popular de Castilla y León con 11.780 recetas tradicionales, fue la petición de que algunas de las recetas presentadas se beneficien de una figura de calidad en forma de Platos de Interés Turístico Regional. Esto serviría también como forma de lucha contra el fraude y la desaparición de platos emblemáticos de diferentes comarcas. Tal y como destacó el cocinero zamorano Cecilio Lera, existe un registro de 250 productos catalogados y descritos, de los que 55 están amparados por denominaciones de calidad, bien sea denominación de origen, indicación geográfica protegida

o marca de garantía. En este sentido, subrayó que el amplio y variado recetario se sustenta en la cocina de base popular y tradicional, pues dicha cocina “es sobre todo forma, expresión y experiencia cultural, con valores y rasgos que hacen de determinadas recetas formulaciones gastronómicas singulares”, recalcó. En este sentido, consideró que el recetario tradicional estimula la producción y consumo de productos locales, fomentando la industria agroalimentaria regional. Por todo ello, la petición de que las recetas sean declaradas de Interés Turístico Regional serían un reconocimiento hacia el patrimonio cultural inmaterial de la región “y una contribución a la conservación y promoción de los paisajes, los productos y los productores”.

Tanto la organización como la Junta de Castilla y León mostraron su satisfacción por el desarrollo del encuentro. Entre otros asuntos, destacó también el acuerdo de solicitar a la Junta la creación de un departamento de Gastronomía que incentive al sector, coordine las acciones que se emprendan desde los ámbitos público y privado y canalice las inquietudes de los colectivos relacionados con la cocina. Esta segunda edición de Sabores

se basó en buena parte en realizar una puesta en común del amplio abanico que compone la oferta gastronómica de Castilla y León. Para la consejera de Cultura y Turismo, María José Salgueiro, Sabores 09 suponía una ocasión para “reivindicar la diversidad como factor que distingue a la gastronomía de Castilla y León”. También constituía una plataforma para “hallar pautas que nos lleven a que la calidad y la excelencia sean un referente en este sector”. En opinión de la máxima autoridad política en materia de gastronomía, la convocatoria representaba “un reconocimiento a la década prodigiosa que vive nuestra cocina”.

## Propuestas por provincias

Las recetas propuestas por cada provincia fueron por la provincia de Ávila el chuletón de ternera de Ávila, las patatas revolcones y el cochinillo asado de Arévalo. Por parte de Burgos, la morcilla de Burgos y la olla podrida. Desde León se propuso el cocido maragato, el Botillo del Bierzo y la sopa de trucha. Desde Palencia, la menestra, los cangrejos y los caracoles, mientras desde Salamanca se incluyeron cuatro platos: estofado de lentejas de la Armuña, limón serrano, hornazo y huevos con farinato. Segovia planteó el estudio de los Judiones de La Granja con oreja y pie de cerdo, el cochinillo asado al estilo de Segovia y el ponche segoviano. Valladolid propuso el lechazo asado y los espárragos de Valladolid, Zamora, el arroz a la zamorana, el bacalao a la tranca y el pulpo a la sanabresa. Desde Soria la propuesta se basó en las migas sorianas, los torreznos y el revuelto de boletus y trufa.



**TODO UN MUNDO DE SEGURIDAD**



Tlf: 902 305 060  
www.reysan.com

## La Mancomunidad de Tierras Altas desarrolla un taller de empleo sobre alimentación tradicional

La presentación tuvo lugar en el Casino Círculo Amistad Numancia

**El Casino Amistad Numancia** acogió el pasado verano la presentación de los productos del taller de empleo 'Alimentación Tradicional en Tierras Altas' organizado por la Mancomunidad de aquella comarca. El objetivo de esta iniciativa era dar a conocer más a fondo desde un lugar como dicha sede social ubicada en el centro de la capital los productos de esta zona elaborados en el taller, productos con especial importancia para un sector como el de la hostelería. Del mismo modo, se trataba de desarrollar una degustación para llegar al máximo número de personas y colectivos como comercios o asociaciones de amas de casa y consumidores además, claro está, de los referidos establecimientos hosteleros. Este taller de empleo ha estado

promovido también por el Servicio Público de Empleo de la Junta de Castilla y León y el Fondo Social Europeo. Las primeras unidades de productos se hicieron entrega en mayo a la residencia de personas mayores Virgen de la Peña de San Pedro Manrique. Estos productos no pueden comercializarse y se han de entregar a instituciones públicas sin ánimo de lucro. Poco después, en esta misma línea de actuación, se entregaron al Hotel Alfonso VIII distintos lotes de productos escabechados y crema de boletus que fueron degustados en el catering de la cena y baile benéficos que organiza UNICEF todos los años.

El Taller de Empleo ha ocupado a ocho trabajadores, dos monitores y una directora que han recibido e im-



Presentación en el Casino.

partido formación sobre elaboración de productos alimentarios tradicionales de Tierras Altas. Algunos de los productos elaborados fueron paté trufado de jabalí, cebolla confitada, pincho de chorizo de jabalí en aceite, ensalada tibia con escabeche de jabalí o tortellini con salsa de boletus, entre otros.

## El Centro Comercial Abierto invita a conocer la Soria típica

La iniciativa consiste en la edición de una guía para realizar compras y degustar las mejores tapas

'**La Soria típica**' es el nombre escogido para una guía editada por el Centro Comercial abierto que tiene como objetivo ofrecer al visitante las mayores facilidades a la hora de visitar los rincones más especiales de la ciudad aprovechando la celebración de la exposición Las Edades del Hombre. Del mismo modo, se trata de facilitar la tarea de encontrar establecimientos donde comprar al tiempo que disfrutar de las tapas que ofrecen los establecimientos. En la publicación se indica que al contratar la excursión que se

incluye en la iniciativa se puede conseguir una tapa gratis y un descuento del 10% en los comercios y restaurantes colaboradores. Para que los turistas se beneficien de los descuentos tienen que presentar el vale que aparece en la publicación fechado y sellado; su validez es de dos días a partir de que se formalice. 'La Soria Típica' incluye los horarios de visitas guiadas, que a un precio de cinco euros duran sobre una hora y quince minutos. En el reverso se ofrece un plano de la ciudad indicando los lugares donde se en-

cuentran los monumentos más destacados y los establecimientos y tiendas. En este último caso se separan por sectores como alimentación, belleza, regalos y decoración y textil en moda en tiendas, y bares y cafeterías, restaurantes y alojamientos en el caso de los establecimientos de hostelería. Por último, se adjunta el DVD 'Huésped de niebla y luz' basado en la obra de Gustavo Adolfo Bécquer, uno de los poetas más importantes que ha tenido Soria como fuente de inspiración para buena parte de sus obras.

## Vinuesa acogió las segundas jornadas desarrollo rural basadas en el turismo como alternativa viable

Organizadas por el Ayuntamiento, tuvieron como objetivo aportar ideas para luchar contra 'enemigos' como la estacionalidad

**La localidad de Vinuesa** fue escenario de la celebración de las segundas jornadas de desarrollo rural bajo el título 'Turismo en Pinares: la alternativa viable' organizadas por el Ayuntamiento. El objetivo principal de la iniciativa es servir de marco de análisis y debate para reflexionar sobre los beneficios que reportaría trabajar de forma común y coordinada con todos los agentes implicados en el sector tu-

rísticos de la comarca de Pinares para optimizar recursos y ofrecer al turista una gama amplia de servicios de calidad que amplíe su estancia en nuestro territorio y así luchar contra la estacionalidad. Una de las ideas que se plantearon es la realización de un plan estratégico que consolide la zona como un destino turístico diferenciado donde se articulen los diferentes recursos y productos de las distintas

localidades que la integran. La idea es dar un primer paso hacia una gestión integrada del turismo y concienciar a los agentes implicados que hay que ponerse a trabajar para mantener viva nuestra comarca. Hay que recordar que Vinuesa se encuentra ubicada dentro de uno de los pulmones de España gracias a su patrimonio natural, con un increíble potencial de recursos turísticos aún sin explotar.

## Alfonso Romero acude al Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid

El certamen se celebró entre el 9 y el 11 de noviembre

**Alfonso Romero**, responsable del restaurante Trashumante de la capital, acudió el pasado día 9 de noviembre a Valladolid para participar en el Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid. El hecho de que acudiera este joven restaurador responde a que el año pasado venció en la primera edición del Concurso Provincial de la Tapa Micológica. Romero, en el acto celebrado en el Centro Cultural Palacio de la Audiencia el 11 de noviembre de 2008, recibió

un premio dotado con 1.000 euros y una placa distintiva, siendo elegida su propuesta teniendo en cuenta criterios como el sabor, la presentación y la originalidad. El nombre elegido por el restaurador para su tapa, a la postre ganadora, fue el de 'Saludable'. En total se presentaron al concurso 40 tapas, otorgándose premios también para el mejor mostrador, mejor tapa micológica mediterránea y mejor tapa popular.



Alfonso Romero.

## Elena Lucas se queda a un paso de la final del III concurso Cocinero del Año

La joven restauradora soriana participó en la semifinal celebrada en Valladolid

**Elena Lucas**, joven restauradora soriana perteneciente al restaurante La Lobita, de Navaleno, participó el pasado mes de octubre en representación de la provincia en la semifinal del III Concurso Cocinero del Año que tendrá lugar, por lo que se refiere a la fase final, en marzo del próximo año en Barcelona. El colegio Alcazár de la capital pucelana acogió la competición. También se realizaron actos complementarios, como exposiciones, demostraciones, clases magistrales y

entrega de premios. La jornada estuvo abierta a todos los profesionales de la hostelería y la restauración, que pudieron presenciar a lo largo del miércoles 7 de octubre dichas demostraciones y clases de cocina. El evento tuvo su colofón en el auditorio del Museo de la Ciencia con un desfile de moda profesional ofrecido por la firma Prochefs previo a la ceremonia de entrega de reconocimientos con la participación de un nutrido grupo de participantes, jurados y autoridades.l.



**ELENA LUCAS GONZALO.** Rte. La Lobita (Navaleno, Soria).

Elena Lucas nació en Navaleno (Soria) en 1981. Entre 1999 y 2001 cursó estudios de Técnico superior en restauración en la escuela de Hostelería de Castilla y León, de Soria, y comenzó su trayectoria profesional en el Hotel Santo Mauro (cinco estrellas) de Madrid. Posteriormente volvió a Navaleno, Soria, para hacerse cargo de la cocina del restaurante familiar La Lobita (tercera generación).

## Firma del acuerdo entre ASOHTUR Y SAINZ & GOURMET

SAINZ Y GOURMET, distribuidor para Soria y provincia de Destilería Manuel Acha, S.A. ha firmado un acuerdo con ASOHTUR

Desde 1831, **Destilerías Manuel Acha,S.A.** se ha dedicado a la destilación de aguardientes y licores de forma tradicional, guardando celosamente sus recetas y métodos de elaboración. Cinco generaciones han pasado desde entonces y hoy esta histórica fábrica ubicada en Amurrio(Alava) continua elaborando los productos según métodos heredados por los antepasados.

El resultado es una gama de productos tales como Pacharanes, Orujos;

Creimas, Licores de última generación como Whiski caramelo; Vodka caramelo, Ron caramelo y un largo etc. Todos ellos de muy alta calidad.

Por todo ello, Destilerías Manuel Acha, S.A. de la mano de su distribuidor para la provincia de Soria, SAINZ Y GOURMET, S.L ofrecerá condiciones ventajosas a los socios y miembros de la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR).



Ángel Mayor y Emilio Sainz Lafuente en el acto de la firma.

# El Ministerio de Industria, Turismo y Comercio y el ICO ponen en marcha el Plan FuturE con una dotación de 500 millones

## Enmarcada en el Plan E, la iniciativa permitirá financiar inversiones para mejoras en el sector turístico



**El secretario de Estado de Turismo**, Joan Mesquida, y el presidente del Instituto de Crédito Oficial, José María Ayala Vargas, firmaron el convenio de colaboración entre ambas entidades, por el que el ICO dispondrá de una línea de financiación de 500 millones de euros para la puesta en marcha del Plan FuturE. Este acuerdo se enmarca dentro de los compromisos alcanzados en el Consejo de Ministros dedicado al sector turístico, celebrado el pasado 24 de julio en Palma de Mallorca. Este plan, con cargo al presupuesto del Ministerio de Industria, Turismo y Comercio, financiará inversiones del sector turístico que supongan una mejora de la eficiencia energética de las instalaciones turísticas, impliquen ahorro de energía y de agua, la implantación de nuevas tecnologías y sistemas de calidad, entre otros aspectos.

Los beneficiarios podrán ser, tanto empresas de establecimientos hoteleros, apartamentos turísticos, campamentos turísticos y alojamientos rurales, como empresas de restauración, de oferta turística complementaria o agencias de viajes. Esta iniciativa está enmarcada dentro del Plan E, que engloba todas las medidas de política económica previstas por el Gobierno de España para paliar los efectos de la crisis en las familias y las empresas y recuperar la senda del crecimiento y la creación de empleo. Dentro de la línea de 500 millones se reservarán 100 para la Comunidad Canaria dada la condición de región ultraperiférica. Si finalizado el plazo de presentación de

proyectos, esta reserva no se hubiera agotado, la cantidad restante se integrará en el total de la línea.

### Inversiones que financiará el Plan FuturE

Podrán acogerse a la nueva línea de créditos inversiones en nuevas infraestructuras y/o equipamientos que tengan finalidades como mejora en la sostenibilidad de los establecimientos mediante la implantación de sistemas para promover el ahorro energético y de agua, y la conservación y mejora del medio ambiente; inversiones destinadas a facilitar la accesibilidad y supresión de barreras arquitectónicas para personas con discapacidades físicas o sensoriales en establecimientos turísticos; inversiones encaminadas a la implantación de sistemas de calidad (Q de Calidad Turística Española; ISO 9000, etc; reforma y modernización dirigidas a la implantación de nuevas tecnologías en el proceso o en el producto y sistemas de organización relativos a la mejora de los sistemas de gestión y comercialización directa, así como inversiones destinadas a la especialización y diferenciación de la oferta turística del establecimiento para la captación de un nicho específico o segmento del mercado.

El ICO será el intermediario financiero a través del cual el Ministerio de Industria, Turismo y Comercio canalizará los fondos hacia las entidades financieras colaboradoras para atender la concesión de préstamos a los beneficiarios al amparo del Plan. Todas las entidades financieras po-

drán ser colaboradoras del Plan FuturE. En cuanto a las características de los préstamos, los 500 millones de presupuesto del Plan FuturE estarán disponibles hasta el agotamiento de los fondos el 31 de diciembre de 2009. El importe máximo a financiar será del 90% de la inversión neta (impuestos excluidos) con un límite máximo de financiación de dos millones de euros y con una modalidad de préstamo/leasing. El beneficiario podrá optar por alguno de los plazos de amortización, que son cinco años sin período de carencia, o con un período de carencia del principal de 1 año; siete años sin período de carencia, o con un período de carencia del principal de 2 años; diez años sin período de carencia, o con un período de carencia del

principal de tres años, y doce años sin período de carencia, o con un período de carencia del principal de cuatro años. El interés de los préstamos para el cliente final será variable tipo referencia ICO.

### Éxito del Plan Renove

La firma de este convenio permite dar continuidad al Plan Renove, puesto en marcha en enero de 2009, y cuya dotación ascendió a 1.000 millones de euros en líneas de financiación de proyectos destinados a la mejora de la competitividad de las empresas turísticas. Todas las Comunidades Autónomas se beneficiaron de las condiciones del Plan Renove con un porcentaje de disposición del 100%. En total, la inversión comprometida, gracias a las líneas de crédito del ICO, alcanzó los 2.116,4 millones de euros. El número de actuaciones durante la vigencia del Plan Renove fue de 3.622 operaciones, lo que supone un préstamo medio superior a los 276.000 euros.

PRODUCTOS NATURALES DE NUESTRA TIERRA

**MORENO SAEZ**  
SORIA EMBUTIDOS

Tfno. 975 221 840 Eduardo Saavedra, 40, Soria [www.morenosaez.com](http://www.morenosaez.com)

“LOS CABALLEROS  
LAS PREFIEREN  
INTENSAS,  
AROMÁTICAS  
Y CON UN FINAL  
AMARGO.”

REINVENTA UN CLÁSICO  
SELECTA XV



Concesionario San Miguel para Soria:

**Exclusivas**  
**Omeñaca**

Polígono Industrial las Casas  
parcela 43 B Nave 13  
CP 42005 - Soria  
Tel. 975.231.843

## 16/ACUERDOS FIRMADOS POR ASOHTUR

A continuación, resumimos los diferentes Convenios, firmados por ASOHTUR con diversas empresas que reportarán los más variados beneficios a los asociados, con algunas de las principales ofertas.

# Acuerdos firmados por ASOHTUR

### CONVENIO CON LA SOCIEDAD GENERAL DE AUTORES Y EDITORES (SGAE)



Reducción de las tarifas con respecto al año pasado, contemplado en tres categorías.

- Restauración, bares y similares
- Bares especiales
- Banquetes

Este Convenio supone descuentos especiales para todos los asociados por la utilización por cualquier

medio de las obras que la SGAE representa.

Tarifa única se ha modificado el sistema de tarifas para todos los asociados a este acuerdo para todos y cada uno de los canales utilizados (TV, DVD, radio o equipo de sonido). Los descuentos alcanzan hasta el 70 % de reducción de las tarifas con respecto al año pasado.



CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA  
DE HOTELES Y ALQJAMIENTOS  
TURÍSTICOS

Merced al acuerdo existente entre CEHAT y la Sociedad General de Autores y Editores (SGAE) que regula el pago de derechos de autor en los ho-

teles, el empresario hotelero podrá bonificarse de importantes descuentos sobre las tarifas oficiales del 2009.

### Acuerdo CEHAT-CEPSA



CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA  
DE HOTELES Y ALQJAMIENTOS  
TURÍSTICOS



Este acuerdo reduce costes a los establecimientos asociados que consuman Gasóleo C.

Condiciones del acuerdo

A través de este acuerdo los establecimientos asociados que así lo deseen podrán beneficiarse de un descuento en su consumo de GASOLEO C.

Para pedidos:

- De 1.500 litros a 10.000 litros: 0,1345 €/litro de descuento.
- De 10.001 litros en adelante: 0,1360 €/litro de descuento.

El pedido mínimo se ha rebajado, en el nuevo acuerdo, a 1.500 litros, para lo que será necesario disponer de un depósito de al menos 2.000 litros.

### CONVENIO DE COLABORACIÓN CEHAT - VODAFONE



CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA  
DE HOTELES Y ALQJAMIENTOS  
TURÍSTICOS



- 50 % de dto. inicial los 6 primeros meses a nuevos clientes.
- 30 % de dto. indefinido.
- Descuentos especiales y exclusivos por pertenecer a CEHAT, tanto en las comunicaciones móviles como fijas.
- Productos y servicios innovadores y para hacer más sencillo el trabajo de los asociados, como Oficina Vodafone.
- Asesoramiento personalizado a todos los asociados a CEHAT, que garantiza la mejor propuesta que cubra sus necesidades.

La solución Oficina Vodafone, por la que la telefonía fija se sustituye por móvil, se adapta a cualquier tipo de empresa, integra todas las comunicaciones e incorpora en el teléfono móvil funcionalidades y tarifas tradicionalmente asociadas al teléfono fijo, como servicios de centralita. De esta forma, Vodafone España pone a disposición de los clientes una solución integral que cubre todas las necesidades de comunicación. Así, podrán disfrutar de todos los servicios, en todo momento, desde cualquier lugar o dispositivo, sin necesidad de tener que gestionar tecnología e infraestructura compleja.

### CONVENIO CON AUTODISCO, S.A.



La Red de Establecimientos FIRST STOP se pone a disposición de los miembros de la Agrupación, donde podrá dirigirse para realizar lo que su vehículo necesite. Las ofertas más destacadas del Acuerdo firmado entre Autodisco, S.A. y Asohtur son:

Oferta de Neumáticos (Turismos y 4x4):

- Bridgestone 30% Dto.
- Firestone 40% Dto.
- Dayton 25% Dto.
- Montaje Gratis

- Equilibrado y Válvula 5,95.€
- Alineación 25,00 €

Oferta Para Otros Productos:

- Escobillas limpiaparabrisas+Anticongelante 10% Dto.
- Filtros 40% Dto.
- Pastillas de freno 35% Dto.
- Iluminación 20% Dto.
- Amortiguadores y baterías 30% Dto.
- Discos de freno 25% Dto.

CONVENIO CON HOTUSA



SAINZ Y GOURMET ha firmado con ASOHTUR, distribuidor para Soria y provincia de Destilería Manuel Acha, S.A. Desde 1831, Destilerías Manuel Acha, S.A. se ha dedicado a la destilación de aguardientes y licores de forma tradicional, guardando celosamente sus recetas y métodos de elaboración. Cinco generaciones han pasado desde entonces y hoy esta histórica fábrica ubicada en Amurrio (Alava) continúa elaborando los productos según métodos heredados por los ante-

pasados. El resultado es una gama de productos tales como Pacharanes, Orujos; Cremas, Licores de última generación como Whiski caramelo; Vodka caramelo, Ron caramelo y un largo etc. Todos ellos de muy alta calidad. Por todo ello, Destilerías Manuel Acha, S.A. de la mano de su distribuidor para la provincia de Soria, SAINZ Y GOURMET, S.L. ofrecerá condiciones ventajosas a los socios y miembros de la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR).

CONVENIO CON LABSOR 96



La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) y LABSOR 96, S.L. han firmado un Acuerdo de Colaboración para la Gestión Integral en Seguridad Alimentaria de los establecimientos hosteleros con el fin de adaptar e incorporar a las empresas asociadas los requisitos higiénico-sanitarios que se les exige la normativa. Los objetivos que se persiguen con este acuerdo

son, entre otros:

- Conseguir que los alimentos elaborados tengan las máximas
- Garantías de higiene.
- Adecuar las empresas hosteleras a la normativa en Seguridad.
- Alimentaria.
- Mejorar la imagen de la misma.

CONVENIO CON BUSAFE



Calidad de equipamiento y calidad de servicio, de principio a fin. Busafe Hotel Quality Experience es la única compañía capaz de proveer íntegramente del equipamiento de tres elementos indispensables en un hotel: cerradura electrónica mediante tarjeta (banda magnética o chip), caja de seguridad y minibar. Busafe trabaja con los líderes mundiales en seguridad y equipamiento.

Pero Busafe ofrece mucho más: ofrece tecnología, proporciona garantía y calidad y dedica un servicio personalizado. Tras el acuerdo con ASOHTUR, Busafe ofrece un descuento del 12% sobre los precios establecidos, así como un 15% si el pago se produce al contado en los treinta primeros días posteriores a la compra.

Pol. Ind. Las Casas, parcela 30-A Soria - Telf. 975 220 595

DISTRIBUCIONES  
**Navalpotro, s.l.**  
DISTRIBUCIONES



www.amstel.es



CONVENIOS CON FOES



**Acuerdo entre FOES y Caja Rural**

Caja Rural de Soria y la Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas (FOES) han firmado un convenio con el fin de apoyar el comercio minorista de la provincia. A través de este acuerdo, la entidad financiera ofrece condiciones ventajosas a los comercios que empleen el Terminal Punto de Venta (TPV) de la entidad, siempre que el establecimiento sea socio de FOES y Caja Rural de Soria. Este descuento se aplicará a los comercios que ya dispongan de un TPV de la Caja Rural

y a aquellos que lo instalen durante la vigencia del acuerdo.

Se trata, en definitiva, de un convenio que cobra una relevancia aún mayor en este momento de incertidumbre económica, en el que acuerdos como éste, que suponen un respaldo al pequeño y mediano empresario, son especialmente necesarios.



**CONVENIO CON EREN  
Ente Regional de la Energía**

Consciente de la demanda empresarial de información sobre temas energéticos y de la importancia de reducir sus costes en esta materia, la Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas, pone en marcha durante este año 2009, un nuevo servicio piloto de información y asesoría especializada en materia de ahorro y eficiencia energética de la mano del Ente Regional de la Energía (EREN), organismo dependiente de la Junta de Castilla y León.

Este nuevo servicio, que tiene carácter gratuito para todas las empresas asociadas a FOES, se prestará por expertos asesores de EMEA INGENIERÍA en la sede de la Federación, C/ Vicente Tutor, nº 6- 4ª planta, los miércoles de 12:00 a 14:00 h. (previa petición de hora), con la finalidad de resolver de forma práctica consultas concretas que ayuden a disminuir el consumo, y por tanto la facturación, en materia energética.



**CONVENIO DE COLABORACIÓN  
CON SORIA PREVENCIÓN**

La Prevención de Riesgos Laborales se ha convertido en una pieza clave conexas al desarrollo de la actividad empresarial, razón por la que desde el Departamento de Prevención de Riesgos Laborales de FOES venimos prestando servicios personalizados de asistencia técnica en esta materia. Desde la obligatoriedad legal que

tienen la mayor parte de empresas de contratar un servicio de prevención ajeno, y conociendo el interés y preocupación de nuestros asociados en este tema, hemos querido dar un paso más, y hemos firmado un CONVENIO DE COLABORACIÓN CON SORIA PREVENCIÓN, cuyo objeto es facilitar a nuestras empresas asociadas, unas tarifas económicas más bajas en la contratación del citado servicio de prevención ajeno.



**CONVENIO DE COLABORACIÓN CON  
ASISTENCIA INTEGRAL**

Al anterior convenio de colaboración con el Servicio de Prevención Ajeno "Soria Prevención", se une otro que FOES ha firmado con el Servicio de Prevención Ajeno "Asistencia Integral". Mediante este convenio todos los asociados a FOES podrán obtener tarifas ventajosas al contratar Pre-

vencción de Riesgos (Especialidades Seguridad, Higiene Industrial y Ergonomía y Psicosociología); así como a la hora de contratar Vigilancia de la Salud. Obligatorias por Ley en casi todos los casos.



**CEPSA**

**Descuento en gasolina:** 0,0180 €/l.

**Descuento en diesel:**

**Fijo:** 0,0240 €/l.

**Adicional:** 0,0120 €/l.

(Repostando en Red Colaboradora)

**Descuento por consumo:**

De 1 a 10.000 l./mes: 0,0060 €/l.

De 10.000 a 50.000 l./mes : 0,0090 €/l.

Más de 50.000 l./mes: 0,0120 €/l.

**SOLRED**

**Descuentos en diesel y gasolina**

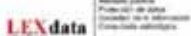
**Descuento fijo:** 1,20 cént. €/l.

**Descuento adicional:** 1,80 cént. €/l. (Repostando en determinadas Estaciones de Servicio Solred)



**CONVENIO SUSCRITO CON AVIS**

Nuestros Asociados pueden beneficiarse y gozar de tarifas y/o descuentos preferenciales a la hora de hacer una reserva o alquilar un vehículo.



**CONVENIO DE PROTECCIÓN DE DATOS**

Para que las empresas asociadas a FOES puedan cumplir con la obligatoria Ley Orgánica 15/99 de Protección de Datos, desde la Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas se han firmado acuerdos de colaboración con Grupo

Millar 2, Prodat y Lex Data. Con estos convenios todos los asociados obtendrán tarifas preferenciales en dicha materia.

CONVENIOS CON FOES



**CONVENIO DE COLABORACIÓN CON ASISA**

FOES tiene suscrito un Convenio con ASISA, por medio del cual ofrece a todos sus asociados condiciones y tarifas más ventajosas en la contratación de este seguro médico privado.



**CONVENIO CON DKV SEGUROS**

FOES ha suscrito un convenio de colaboración por el que sus asociados podrán acceder a una oferta de baja por enfermedad y/o accidente en condiciones muy ventajosas.

- Con DKV Renta Total 24 se garantizan unos ingresos mensuales para que los asociados puedan mantener su nivel de vida en caso de que una

enfermedad o accidente obligasen a paralizar su actividad

- Presentando la baja de la Seguridad Social cobrará desde el primer día, y hasta la fecha del alta, dentro de los 24 meses.



**CONVENIO DE COLABORACIÓN CON CTELEC**

FOES ha suscrito un convenio de colaboración en materia de seguridad con CTELEC, empresa soriana homologada, por medio del cual ofrece a todos sus asociados condiciones y tarifas más ventajosas en la contratación de sus servicios de sistemas de seguridad.

- Destaca el servicio RESICUR, Plan de Renovación Sistema de Seguridad sin Obras, integrado por panel de control, volumétricos, teclado, instalación, programación y puesta en marcha, conexión a Central Receptora de Alarmas y revisión anual preventiva.

- 10% descuento adicional en todos los productos que CTELEC comercializa.

Como en todos los convenios que FOES tienen firmados, para que nuestras empresas asociadas puedan beneficiarse, es necesario que nos envíen el formato de adhesión que podrán solicitar en nuestras oficinas; ya que sin la firma de FOES no tendrá validez dicho convenio.

Para más información puede contactar bien por teléfono (975 233 222), bien por e-mail (foes@foes.es) o bien personalmente en FOES (C/ Vicente Tutor, 6 - 4ª Planta).



RAZA  
DUROC



**CONOCER LA RAZA DUROC  
ES CONOCER LA DIFERENCIA**



Embutidos la Hoguera, Carrera Mediana, 9, 42174, San Pedro Manrique, Soria  
e-mail: embutido@lahoguera.es - Tfno. 00 34 975 39 80 00 - Fax. 975 38 11 07

Distribuidor para Soria:  
Comercial Jamones Alonso, S.L.  
Tfno. 976 64 51 98  
www.cjalonso.com

# ASOHTUR pone en marcha su plan de formación específico para el sector hostelería

La agrupación desarrollará quince cursos dentro de esta iniciativa



Curso desarrollado por Asohtur en las instalaciones de Grumer formación.

Con el primero de los cursos programados por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo denominado, 'Tapas, Pinchos y Canapés', ASOHTUR ha puesto en marcha su plan de formación específico y gratuito para el sector de la hostelería. El objetivo de los 15 cursos programados por la Agrupación es el de dar respuesta a las diversas necesidades formativas del sector de Hostelería, que demanda un continuo y específico aprendizaje y reciclaje en sus puestos de trabajo, todo ello con la finalidad de lograr una mayor cualificación y profesionalización, permitiendo así ofrecer los mejores productos y servicios a sus clientes. Y es que los recursos humanos son, sin duda alguna, el bien más preciado de cualquier empresa ya que contribuyen

de modo decisivo a su crecimiento y desarrollo pero aún si cabe, en el sector de la Hostelería, esta aportación es todavía mayor. Es por ello que desde la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo se ha elaborado un completo programa de formación con cursos de carácter presencial, a distancia, mixtos y teleformación, dirigidos tanto a empresarios, trabajadores por cuenta ajena así como desempleados inscritos en la Oficina de Empleo. Con el sugerente título 'Tapas, Pinchos y Canapés' se impartió el primer curso formativo presencial, de 30 horas de duración, que comenzó el día 1 de junio y finalizó el 18 del mismo mes junio. En él, los 17 alumnos participantes conocieron de modo práctico la elaboración de estas ricas variedades culinarias. Tam-

bién en junio, concretamente el día 22, dieron comienzo varios cursos, uno de carácter presencial como el de 'Ofimática e Internet', otro de carácter mixto, es decir, presencial y a distancia, de 'Manipulación de Alimentos' y otros a distancia como el de 'Organización de Alojamientos' y 'Nutrición y Dietética'. Después ya de la temporada alta de verano y dado que en esta época los profesionales de la Hostelería disponen de menos tiempo para realizar cualquier acción formativa, está previsto que se reinicien los cursos. Concretamente a primeros de septiembre tuvieron lugar varios presenciales de enología, recepción hotelera en general y de inglés. El de inglés nivel intermedio se impartió también en a través de teleformación, es decir, vía Internet. Completan la oferta formativa de ASOHTUR durante el último trimestre del año, dos cursos a distancia sobre ergonomía y socorrismo y primeros auxilios en general y otros cuatro cursos cocina en general, tapas y entremeses y ofimática, todos ellos presenciales y manipulación de alimentos que se desarrollará de modo presencial y a distancia. Los cursos de este Plan de Formación 2009 del sector hostelero asignados a la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT) en la que participa la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo, son de carácter eminentemente práctico y totalmente gratuitos ya que están financiados por la Fundación Tripartita y el Fondo Social Europeo.

Comercial  
**Chaome S.L.**  
alimentación en general

Distribuido en Soria por Chaome, S.L.  
Pol Ind Las Casas P. 43 B- nave 4  
Tfno. 975 23 18 43

Alcorta Pasión por Rioja

**Víctor Hidalgo**  
Medios y soportas publicitarias

Diseño de Campañas  
Planificación de Medios  
Prensa / Radio / TV  
Autobuses Urbanos  
Marquesinas Urbanas  
Vallas Publicitarias  
Publicaciones

[www.victorhidalgo.es](http://www.victorhidalgo.es)  
Tel. 975 214746

# Gil Martínez Soto, Premio Nacional a la Empresa destacada en Seguridad Alimentaria 2009

## El restaurante Virrey Palafox lleva 32 años recuperando la matanza tradicional



El hostelero burgense **Gil Martínez Soto** ha sido galardonado por la Federación Española de Hostelería (FEHR) en la categoría de Empresa destacada en Seguridad Alimentaria 2009 en la tercera edición de los Premios Nacionales de Hostelería, cuya entrega se celebrará el próximo 18 de noviembre en Madrid. La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR), que fue la encargada de presentar la candidatura de este gran profesional soriano a la III Edición de Premios Nacionales de Hostelería, quiere felicitar a Gil Martínez Soto por este nuevo reconocimiento público de su gran trayectoria y buen hacer en el mundo de la hostelería. El restaurante Virrey que regenta Martínez Soto marcó una pauta, delimitó una conducta y abrió una espita que pronto seguirían muchos mesones, restaurantes, ayuntamientos y asociaciones rurales que se sumaron a la defensa de la matanza tradicional. Fue la respuesta de la hostelería a la desaparición de la matanza

tradicional en los pueblos debido al éxodo rural, a las nuevas normativas sanitarias y a la modernización de la industria cárnica. Gil y el Virrey abrieron la espita a un tipo de cocina tradicional basada en los productos del cerdo. Más de una veintena de platos satisfacían al comensal que, venido de distintos puntos de España, encontraba en este restaurante soriano un ambiente divertido, participando en una matanza en plena calle amenizada por el folclore local. El Virrey no se ancló en la cocina tradicional. En las últimas ediciones su equipo de cocina -dirigido por Félix Martínez- y los platos -fuera y dentro de las jornadas- incluyen elaboraciones modernas con guiños a nuevas interpretaciones de la cocina del cerdo, único protagonista de este fenómeno turístico que, 32 años después, el Ministerio de Agricultura reconoce con el Premio Alimentos de España por su aportación a la gastronomía nacional.



Distribuidor para  
Soria y provincia

GEMESA  
C/ Navas de Tolosa 27  
42001, Soria  
Tfno. 975 215 042



[www.malvasia.com.es](http://www.malvasia.com.es)

**La subida del IVA afectará directamente a la competitividad del sector**

La Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos, CEHAT, que preside Juan Molas, ha trasladado a los principales formaciones políticas, a la vicepresidenta y Ministra de Economía y al Ministerio de Industria, Turismo y Comercio su preocupación ante una eventual subida de IVA en el alojamiento y la restauración, al considerar que afectaría negativamente a la competitividad del sector, en relación con otros destinos turísticos, donde se aplican tasas reducidas. La Confederación Española de Hoteles, que agrupa a más de 11.000 establecimientos de alojamientos de toda España, ha expuesto a los citados Ministerios la situación de otros países y ha recordado que 22 de los 27 estados miembros de la Unión Europea, aplican una tarifa reducida y competidores directos mediterráneos como Francia o las Islas Griegas han rebajado el IVA este verano, el primero a un 5,5% y el segundo a un 3,5% y otro país de sol y playa como Portugal, lo tiene establecido en un 5%, mientras que Turquía ha apostado por la política fiscal para seguir creciendo en turistas. En este sentido, la Confederación Española de Hoteles ha recordado que se trata de un sector exportador que va dirigido a más de 50 millones de usuarios que visitan cada año nuestro país y ha incidido en casos como el de Suiza, Irlanda, Holanda o Islandia que aumentaron el IVA del alojamiento en los últimos años y todos ellos han vuelto a bajarlo, algunos a una tasa hiper reducida. La Confederación Española de Hoteles ha subrayado la evolución del sector turístico en los últimos meses, uno de los principales motores de la economía española, y ha recordado, además, la caída de la rentabilidad en todos los alojamientos turísticos, que han tenido que reducir precios para hacer frente a la actual crisis económica. Asimismo, a juicio de la Confederación Española de Hoteles, una hipotética subida afectaría negativamente en la medida que podría repercutir en las contrataciones y en el objetivo del sector de seguir potenciando las contrataciones legales frente al trabajo ilegal. Respecto a todo ello, la CEHAT ha remitido a diferentes instancias un breve informe sobre la actividad del sector turístico, integrado a su vez por numerosos subsectores y por más de 400.000 empresas en nuestro país, el 92% de ellas con menos de diez empleados y el 99% de ellas, con menos de 50 trabajadores. Respecto a las contrataciones, la CEHAT ha resaltado el incremento del número de empleados en el sector desde el año 2003, de los cuales un 71% son indefinidos y ha destacado la importancia del sector hotelero y turístico en la generación de empleo, en tanto en cuanto el 40% de trabajadores no cuentan con una formación especializada y es por tanto, un sector que juega un importante papel de inserción social.



**Santiago de Compostela acogerá en 2010 el Congreso de Empresarios Hoteleros**

Coincidiendo con el Año Santo Xacobeo, la cita servirá para debatir sobre la hotelería, el turismo y otros sectores relacionados con CEHAT. Durante el Pleno de la Confederación Española de Hoteles celebrado en el mes de julio se acordó, tras la valoración de todas las candidaturas programado para 2010 se celebrará en Santiago de Compostela, coincidiendo con el Año Santo Xacobeo. Así, al Año Santo se unen los atractivos propios de la ciudad, Patrimonio Cultural de la Humanidad, y todas las actividades culturales y espectáculos que rodean a una ciudad de gran atracción turística. La ciudad dispone, además, de unas infraestructuras perfectamente adecuadas para acoger este encuentro. Según Juan Molas, presidente de la Confederación Española de Hoteles de Empresarios Hoteleros se celebre en Santiago de Compostela en la promoción de una gran ciudad turística Española. Por su parte, Galicia ha declarado: "estamos muy ilusionados por organizar junto con la CEHAT este Congreso Hotelero en Galicia y agradecemos la confianza depositada tanto por el Comité Ejecutivo como por el Pleno. Desde CEHOSGA asumimos la responsabilidad de la celebración de este encuentro y esperamos cumplir con las todas las expectativas". Este Congreso nacional de empresarios hoteleros se celebra con carácter bienal y es sin duda el evento de mayor importancia organizado por la CEHAT y uno de los más importantes del sector en nuestro país. El principal objetivo de este encuentro es fomentar el diálogo y ser punto de encuentro donde identificar las principales deficiencias y proponer soluciones a los cambios que han transformado el sector turístico en su conjunto y el hotelero en particular.

**ITH informa ante la subida de la factura eléctrica en el sector hotelero**

Acuerdo de colaboración con TÜV Rheinland para el asesoramiento en la contratación y selección de comercializadora

El pasado 17 de julio, el ITH y la multinacional TÜV Rheinland, dedicada a desarrollar soluciones para la sostenibilidad de los recursos energéticos, firmaron un acuerdo a través del cual se va a mejorar las condiciones de contratación eléctrica de los establecimientos hoteleros asociados a través de la optimización de los recursos energéticos utilizados por los hoteles, lo cual supone la previsión de importantes ahorros de coste. Este acuerdo se cimenta sobre el marco legal aprobado el pasado 30 de junio que supone el incremento de las tarifas de acceso en alta tensión (3 y 6 periodos) de un 30%. Además los consumidores de más 10 kW tienen, obligatoriamente, que contratar el servicio de suministro con una empresa comercializadora en el mercado liberalizado que comenzó el pasado 1 de julio. En caso contrario, el consumidor será penalizado con un precio progresivamente superior que determinará el Ministerio de Industria, Turismo y Comercio. Así, el precio que debe pagar por la electricidad consumida durante el periodo que carezca de un contrato en vigor con un comercializador, será fijado por Orden del Ministerio de Industria, y se incrementarán trimestralmente en un 5% hasta el 1 de abril de 2010. A partir de esta fecha y durante un periodo máximo de 3 meses se incrementará la factura en un 20% y transcurridos estos, se suspenderá el suministro. Esto va a significar que la empresa seleccionada va a analizar los consumos del establecimiento hotelero y los va a optimizar a través de la recomendación de una comercializadora que ofrezca mejores precios para los consumos reales de cada establecimiento; lo cual ahora es urgente acometer por la situación que se ha dado tras la mencionada liberalización y que va a suponer importantes ahorros de costes en muchos casos. Ante esto, ITH pone a disposición de sus asociados las ventajas derivadas de la firma del acuerdo que supone aportar una solución estratégica al problema de las subidas tarifarias que se han producido a partir del 1 de julio, aunque los establecimientos hoteleros percibieron esos incrementos en sus facturas hasta primeros de agosto. Dichas ventajas se materializan a través de la obtención de importantes descuentos a los hoteles que soliciten dicho servicio a través de ITH.

**LA CAÑADA**  
PRODUCTOS DE CALIDAD  
**HUEVOS CAMPEROS**

Tfno. 975 22 22 66 - 620 23 25 62  
629 18 07 82 - Aldealafuente (Soria)

**servi - Hotel**

**Vestuario Laboral**

**Ropa de trabajo para Hostelería**

Exposición y venta:  
C/ Pintor Maximino  
Peña 4 - 42003 Soria  
Tlfn. 975 231 182

**SERK**

**¿Desea personalizar la señal en sus habitaciones?**

Rutas por la provincia  
Horarios comedor y cafetería  
Información meteorológica diaria  
¿Qué comprar - ¿Dónde comprar - ¿Qué visitar?

**HOTEL Alfonso VIII**

Visite:  
[www.serviciosdepUBLICIDADymarketing.com](http://www.serviciosdepUBLICIDADymarketing.com)

**La Junta Directiva de FEHR toma medidas ante la confusión por el libre mercado eléctrico**  
 En la reunión se trató también la negociación con AGEDI y la aprobación de un Código Deontológico del Hostelero

La Junta Directiva de FEHR se reunió el pasado 8 de julio en el Hotel Husa Princesa de Madrid para tratar diversos asuntos relacionados con el desarrollo de los proyectos nuevos y existentes de FEHR. Entre los diversos temas tratados destaca la creación de un Código Deontológico, que sirva como manual de consulta de las buenas maneras en el ejercicio de la profesión con el fin de promover la dignificación del sector. Otro de los temas abordados durante la reunión fue la situación ante la liberalización del mercado eléctrico, lo que ha dejado un panorama de desinformación que puede ser muy perjudicial para las micropymes, para lo que se resolvió la contratación de un asesor que pueda aportar un diagnóstico del mercado tras el estudio de los casos, recopilación de información y la formación del personal de las propias asociaciones. La negociación con AGEDI también estuvo entre los puntos del día, siendo el objetivo prioritario de FEHR alcanzar una tarifa por debajo de las que se tienen establecidas con SGAE. La reunión mantenida con el MARM sobre los casos de chiringuitos de Valencia, asuntos de autónomos y diálogo social o el informe de situación de la formación continua, también estuvieron entre los puntos tratados.



**Los autónomos se confirman con la gran fuerza empresarial del turismo**  
 Más de la mitad de los autónomos del sector turístico pertenece a la hostelería, trabajando la práctica totalidad en la restauración

El número de autónomos del sector turístico español se situó en 2008 en 592.420, lo cual viene a representar un 23% del total del empleo turístico que según datos del IET alcanzó en ese ejercicio la cifra de 2,6 millones de trabajadores. Del total de autónomos del sector turístico 345.712 (59%) corresponden a la hostelería: 321.091 al subsector de restauración y 24.621 al del alojamiento. Estas cifras sitúan a la hostelería como el segundo sector, tras el comercio minorista, en la participación de trabajadores y empresarios autónomos. De los trabajadores autónomos el 44,4% son mujeres frente al 55% que representan en el empleo total en hostelería. Los autónomos hosteleros no son autónomos dependientes como los que pueden existir en otros sectores, tienen todos ellos su propia empresa y generan empleo no sólo para ellos y sus familiares directos (que son autónomos colaboradores) sino que en muchos casos contratan también personal asalariado. El número de microempresas de autónomos de hostelería que ofrecen los datos del Directorio Central de Empresas del INE referidos a 2008 se eleva a un total de 184.491. En esta cifra se incluyen todas las empresas en los diferentes tramos de cero hasta cinco asalariados. El número de microempresas de hostelería ha descendido en los últimos años pasando de 185.225 registradas en 2006 a las 184.491 de 2008. Esta disminución se debe fundamentalmente a la caída de empresas de bares sin trabajadores asalariados que en los tres últimos años se ha visto reducido en 2.569 empresas mientras que las empresas de bares de uno a cinco asalariados ha crecido en este período en 7.854.

**Premios Nacionales FEHR de Hostelería 2009**  
 Gil Martínez Soto, entre los premiados junto a Tomás Sánchez, del restaurante Casa Vasca y el Grupo Abades

El taller de El Bulli, el restaurante Lhardy o el Grupo Vip's se encuentran entre los galardonados por la Federación Española de Hostelería en la tercera edición de los Premios Nacionales de Hostelería cuya entrega se celebrará el próximo 18 de noviembre en el restaurante La Quinta del Jarama de Madrid. Estos premios se crearon en 2007 con el propósito de agradecer a los empresarios del sector sus esfuerzos en materias de gran relevancia como la responsabilidad social, el compromiso con las personas con discapacidad, la seguridad alimentaria o el compromiso con la responsabilidad medioambiental. Además se destacan aquellos que han resultado en campos como la innovación tecnológica, el compromiso con la calidad o la promoción cultural. Las 75 asociaciones que integran la FEHR son las que han propuesto a los candidatos, de los que han resultado galardonados en esta edición con los siguientes premios: empresario hostelero, Tomás Sánchez; empresa hostelera, Grupo Abades; empresa hostelera de origen español en el mundo, Grupo Lezama; empresa hostelera comprometida con la responsabilidad social de empresa, Grupo Vip's; empresa de hostelería destacada en innovación tecnológica, el Taller de El Bulli; empresa hostelera comprometida con la calidad, Casa Edelmiro; empresa hostelera destacada en seguridad alimentaria, Gil Martínez Soto; empresa hostelera comprometida con la responsabilidad medioambiental, restaurante GloriaMar; empresa hostelera destacada en promoción de la cultura y el premio a la concordia "José Luis Fernández Noriega", Joan Baptiste Renart i Cava. También se entregarán los siguientes reconocimientos otorgados a personas o entidades por la labor desarrollada en el sector: a la empresa Reckitt Benckiser; a las entidades Eurotoques y Facyre; a Manuel Robledo, al restaurante centenario Lhardy, a la Escuela de Hostelería de Barcelona; como directivo de asociación federada, a José Macías Valls y como profesional de asociación federada a Pedro Vega-Hazas.

**El encuentro HOREQ sobre equipamiento hostelero se aplaza hasta 2011**

La actual situación económica ha provocado la cancelación de la feria prevista para noviembre

Los organizadores de Horeq, la feria del equipamiento hostelero, han decidido posponer la celebración de este salón, que tenía previsto celebrarse del 18 al 20 de noviembre, ante la compleja situación que afecta al sector, y que impide que se den las condiciones comerciales idóneas para su celebración. La noticia de la suspensión de la feria ya planeó durante el verano, al anunciarse la suspensión de la convención del foodservice Eatin' Out, que iba a celebrarse también en IFEMA en paralelo a Horeq. La organización pospone la fecha de la celebración hasta 2011, cuando se confía que el mercado de la hostelería se haya revitalizado y se cumplan las condiciones necesarias para garantizar un seguimiento adecuado de la convocatoria, así como una sólida presencia que propicien que HOREQ se celebre con las mejores perspectivas comerciales



BODEGAS

**PINORD**

*Crianza de Vinos y Cavas*

*Prestigio en la Copa*

Vinos de aguja, Denominaciones Penedés, Ribera del Duero, Cava, Priorat, Rias Baixas y Rioja

*Vinos de Aguja,  
 Grandes Crianzas y Reservas*



Pol. Ind. "La Loma". Ctra. de Agreda, 13/15  
 42110 Olvega (Soria). Tfno: 976 645 256  
 Fax: 976 192 329 - Móvil: 607 186 508.  
 www.dislavilla.com  
 E-mail: pedidos@dislavilla.com

Distribuidor para Soria y Provincia

# FEHR, en contra de la modificación de la Ley Antitabaco

Ante la pretensión de Sanidad de prohibir fumar en todos los establecimientos hosteleros



La ministra de Sanidad ha manifestado a través de los medios de comunicación su intención de promover y llevar a cabo, con la mayor rapidez que sea posible, una modificación de la vigente ley de medidas sanitarias contra el tabaquismo para prohibir fumar en todos los establecimientos de hostelería. Ante ese anuncio FEHR está respondiendo con una campaña

de comunicación que tiene dos objetivos básicos: evitar la modificación de la ley, sobre todo en estos momentos, por el especial daño que sufrirán las empresas, y dejar patente que FEHR y sus asociaciones representan y defienden los intereses y derechos del sector. La campaña de comunicación se desarrolla y fundamenta en tres líneas de argumentación complemen-

tarias. En primer lugar se señala que la ley actualmente vigente es una buena y se adapta a la realidad social y de la hostelería de nuestro país. A partir de ahí, la federación considera que la prohibición total de fumar en hostelería provocará una importante caída de ventas en el sector, como de hecho informan los empresarios de otros países donde se ha impuesto una prohibición semejante. Esto se anuncia en el momento más difícil de los últimos 15 años. Los más afectados serán las microempresas que están sufriendo caídas de ventas del 20 % y a las que la prohibición causará una caída adicional de otro 10%. Los hosteleros comparten el objetivo último de la ley y quieren colaborar con las autoridades sanitarias en lograr voluntariamente una hostelería con más espacios libres de humos. Quieren conseguir, en definitiva lo mismo pero con muchos menos costes sociales y económicos para las empresas y para el país. Este argumentario se presentó a la Asamblea de Gerentes que tuvo lugar en El Escorial y al Comité Ejecutivo de FEHR celebrado el 29 y 30 de septiembre en La Rioja, que recomendó su envío a las asociaciones federadas para unificar y reforzar el mensaje del sector.

¿Todavía

sin Bomba de Calor?

Ven a Verlos



Aire Acondicionado y  
Calefacción en un solo aparato



COMERCIAL  
**CORFRI**  
Refrigeración Climatización



AIRE ACONDICIONADO  
MAQUINARIA FRIGORÍFICA INDUSTRIAL  
MAQUINARIA PARA HOSTELERÍA Y ALIMENTACIÓN  
ASESORAMOS, PLANIFICAMOS,  
MONTAMOS, Y REPARAMOS

C/ Albacete 27, Soria - Tfno. 975122122

¿Que Necesitas?  
Equipamos tu Negocio





## 25/ LA RUTA

**José Luis Bravo**



A menudo, los sorianos mostramos orgullosos los castillos y alcazabas que recuerdan el remoto medievo y las guerras entre musulmanes y cristianos. Sin embargo los torreones y las atalayas parecen arquitectura menor. No lo son, albergan historias increíbles y gracias a su recuperación en los últimos años, nos permiten llevar a cabo recorridos de lo más interesantes.



Palacios y Torre de Los Salvadores.

# Un paseo medieval

## Torreones en el oriente de la provincia. El valle del Rituerto

Se trata de construcciones militares que albergaban pequeñas guarniciones con más funciones de vigilancia que defensivas. Casi siempre se ubicaban en lugares elevados aunque, esta vez, viajaremos a unas cuantas situa-

das en zonas más bien bajas y junto a poblaciones.

Un recorrido completo por todas estas construcciones nos llevaría más de un día, por lo tanto nos vamos a

limitar a unas cuantas como aperitivo. Nos vamos pues, hacia el este de la provincia, en el trazado del río Rituerto, muy cangrejero cuando llevaba agua, tomando como punto de partida la capital.



*Un clásico actual*



BODEGAS  
VALDEVIÑAS  
Langa de Duero (Soria)

[www.valdevinas.es](http://www.valdevinas.es)



MIRAT

RIBERA DEL DUERO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Crianza



Iglesias y torreón de Aldealpozo.

### Aldealpozo y Castellanos

Alcanzaremos Aldealpozo en pocos minutos por la nacional 122 en dirección Zaragoza. La primera impresión es que estamos ante una iglesia con una torre imponente y singular. Y lo es. Se ha aprovechado el viejo torreón, de naturaleza militar y origen musulmán, para darle uso de campanario. Formó parte de la línea defensiva del entorno de Medinaceli y se asegura, en un panel explicativo, que se comunicaban sus ocupantes con Masegoso y Castellanos, a los que luego iremos, mediante señales con antorchas. Dicen los historiadores que un mensaje podía llegar desde Gormaz a Córdoba, capital del califato, en apenas dos horas.

Avanzamos por la misma carretera y enseguida encontramos, a la izquierda, el desvío hasta Castellanos. Allí no nos recibirá nadie. Es un despoblado. Sus casas y su iglesia son sólo

ruinas, pero en el lugar se yergue su torreón, recién restaurado. Como en los demás no podrán entrar. Su puerta está situada al menos a tres metros del suelo. Una escalera de madera, de quita y pon, permitía el acceso y si se retiraba lo impedía para dificultar el paso a un posible invasor.

### La Pica y Masegoso

Desde Castellanos a Masegoso se recomienda un paseo en bicicleta. ES una posibilidad. Está señalizado al efecto. También hubo pueblo allí, pero no queda nadie y como en Castellanos el torreón, el más alto por cierto de los que visitamos, está rehabilitado. Una pena que no se haya puesto en valor su interior reconstruyendo sus diferentes plantas y las estancias que tuvo en su día. En el lugar podemos leer la leyenda del fantasma de Masegoso, que hasta hace poco era objeto de una representación teatral por parte

de los vecinos de Pozalmuro.

No lejos de allí tenemos el cuarto de los torreones que nos ocupan, aunque hay más por la zona. Le llaman “La Pica” y no tiene, como los anteriores, un poblado alrededor, pero sí estuvo junto a nobles construcciones de las que se conserva su ruina. Caserones, casi palacios, y caballerizas pertenecientes a la familia Bravo de Saravia rodeaban la denominada “Torre de los Salvadores”. De las que hemos visitado sólo esta permite, gracias a un boquete de su base, contemplar su interior e intuir como estuvo repartido su espacio en el pasado.

Los torreones, lo mismo que las atalayas, eran construcciones defensivas, estas últimas aisladas, no vinculadas a poblados y de base redonda. Hay muchas en Soria, pero esa es otra parte, que les contaremos en mejor ocasión.

**iNSA**

LAVANDERÍA INDUSTRIAL NAVARRA, S.A.

**LAVANDERÍA ROMA**

C/ Juan Antonio Simón 4, CP 42003 - Soria - Tf. 975 230 716

SERVICIO DE LAVANDERÍA PROFESIONAL - ALQUILER Y LAVADO DE ROPA PARA HOSTELERÍA



✓ RECOGIDA, LAVADO, PLANCHADO Y ENTREGA A DOMICILIO

✓ COLEGIOS - HOSTELERÍA - RESIDENCIAS - COLECTIVIDADES



1. TORREÓN DE CASTELLANOS. 2. LA PICA O TORRE DE LOS SALVADORES. 3. TORREÓN DE MASEGOSO.



# Industrias Cárnicas Hnos. Giaquinta

vacuno  
cerdo  
cochinillo  
cordero  
cabrito  
embutidos  
elaboración propia



## Carnicerías en

C/ Cortes 8 y. C/ Las Casas

Instalaciones en:

Polígono Industrial las Casas C/E parc. 37, nave 5. 42005 Soria Tel. 975 22 00 64





## 28/HOSTELERÍA Y SALUD

Juan Manuel Ruiz Liso



# Dieta y enfermedad

### Enfermedades de la Alimentación

- 1.- Caries Dental
- 2.- Obesidad
- 3.- Osteoporosis
- 4.- Diabetes
- 5.- Cáncer
- 6.- Hipertensión Arterial**
- 7.- Arteriosclerosis
- 8.- Envejecimiento
- 9.- Otras Enfermedades

### 6. Hipertensión Arterial



#### RIESGO

Exceso de sal en comidas  
 Obesidad  
 Alcohol  
 Consumo de regaliz

#### BENEFICIO

Ejercicio físico  
 Calcio de la dieta  
 Potasio en dieta

#### INDIFERENTE

Café

La **O.M.S.** (Organización Mundial de la Salud) define como hipertensión arterial "la elevación crónica de la presión sanguínea sistólica, diastólica ó de ambas en las arterias". El corazón se encuentra en sístole cuando se contrae para enviar sangre a los

tejidos, mientras que diástole, como todos también sabemos, es el estado de relajación cardiaca tras la expulsión de sangre que sigue a la sístole. Sístole y diástole son dos mecanismos cardiacos indefectiblemente ligados mientras hay vida. En la población

general la tensión arterial aumenta con la edad y por tanto deberá tenerse en cuenta a la hora de saber si una persona tiene ó no la tensión elevada. Además la tensión sufre modificaciones a lo largo del día. Se considera que en España de un 20 a 30%

de la población adulta es hipertensa; las cifras más altas se ven en el noroeste de nuestro país. La importancia de regular la tensión en cifras normales se debe a la gran mortalidad y daño para la salud integral que provoca una tensión arterial elevada.

Pol. Ind. Las Casas C/E parc. 101-102

Tel.: 975 229 973 - Fax: 975 225 329



Pol. Ind. La Tapiada, s/n SAN ESTEBAN DE GORMAZ

Tel.: 975 350 106 - Fax: 975 350 487



## 29/ANÁLISIS DEL EXPERTO

**Luis García Antón, Labsor**

La campaña marisquera en Galicia ha comenzado este mes de octubre, y está previsto que se prolongue hasta marzo o abril. Si bien los profesionales del marisqueo acostumbran a tomar un descanso de un par de semanas una vez que pasan las fechas navideñas, que es la época en la que los moluscos alcanza su mayor precio en las lonjas.



# Las biotoxinas marinas y las vieiras

La campaña marisquera en Galicia ha comenzado este mes de octubre, y está previsto que se prolongue hasta marzo o abril. Si bien los profesionales del marisqueo acostumbran a tomar un descanso de un par de semanas una vez que pasan las fechas navideñas, que es la época en la que los moluscos alcanza su mayor precio en las lonjas.

Un peligro asociado al consumo de marisco lo representan las biotoxinas marinas, grupo de sustancias tóxicas producidas por especies de algas microscópicas y fitoplancton, que al ser consumidas por organismos marinos, como los moluscos bivalvos (mejillones, ostras, vieiras, almejas, coquinas), quedan acumuladas en sus vísceras y pueden producir trastornos en la salud de las personas que los consumen.

Hay varios grupos de biotoxinas marinas: toxina paralizante del molusco, toxina amnésica del molusco, ácido ocadaico, dinofisistoxinas, etc. Para todas estas sustancias tóxicas existen unas cantidades máximas permitidas, reguladas en el Reglamento 853/2004.

Las algas microscópicas y el fitoplancton, bajo determinadas condiciones ambientales como: temperatura, salinidad, nutrientes aportados por el medio marino, contaminación humana; pueden reproducirse de forma desproporcionada (proliferaciones masivas) y forman las mareas rojas. Los moluscos que se encuentran en las zonas donde se producen estas proliferaciones, al filtrar el agua para alimentarse, concentran las biotoxinas en sus vísceras (hepatopancreas),

eliminándolas también por filtración cuando desaparecen estas proliferaciones masivas.

Este proceso de intoxicación-desintoxicación suele ser bastante rápido en la mayoría de los moluscos, excepto en la vieiras, que es extremadamente lento, de tal forma que cuando se producen mareas rojas de forma continuada, las vieiras sufren sucesivas reintoxicaciones que le impiden reducir los contenidos de sustancias tóxicas en su organismo. La consecuencia de ello es la prohibición de extracción de vieira en la mayoría de las zonas de producción en Galicia, excepto en las autorizadas expresamente por el INTECMAR (Instituto Tecnológico para el control del Medio Marino de Galicia).

### ALGUNAS RECOMENDACIONES PARA EL CONSUMO DE MARISCO

#### Mariscos en conserva

Representan el menor peligro porque han sido cocidos y los han salado ligeramente. Son apropiados para personas de todas las edades y condiciones de salud.

#### Almacenamiento

Se deben guardar en refrigeración o congelación. Los mariscos vivos deben estar en recipientes ventilados. No mantenerlos vivos en agua. Se debe consumir tan pronto como sea posible y eliminar los ejemplares muertos (las conchas no se abren después de cocinarlos) y todos los que tengan conchas rotas. Los cangrejos de mar, langostas y jaibas vivas mueven las patas. No cocinar ningún marisco muerto con concha.

#### Mariscos frescos para cocinar

Los mariscos cocinados no deben tener contacto con la tabla, envolturas, utensilios o recipientes que se usaron cuando estaban todavía crudos (evitar la contaminación cruzada).

#### Mariscos congelados

Deben descongelarse en refrigeración o haciéndolos pasar por agua fría. Si es posible cocinarlos directamente en su estado congelado.



Laboratorio de Salud Alimentaria de Castilla y León 098/SO

- ✓ Análisis de Comidas Preparadas (R.D 3484/2000)
- ✓ Análisis de limpieza y desinfección de superficies
- ✓ Análisis de aguas potables/residuales
- ✓ Análisis de suelos, abonos y fertilizantes
- ✓ Elaboración del Manual de Autocontrol (prerrequisitos-APPCC)
- ✓ Formación (carnet de manipulador, cursos subvencionados)
- ✓ Control de Plagas



**LABORATORIO ALMAZÁN**  
C/ Palacio 10, bajo 42200 TF y fax 975 310 277  
laboratorio@labsor.com

**ASESORÍA SORIA**

Pza. Cinco Villas 1, 2º B 42002 TF y fax 975 221 772  
asesoria@labsor.com





## 30/HOSTELERÍA Y COCINA

**Juan Carlos Benito**



No todas las variedades son aptas para conservar, aquellas que sí lo son tienen un método más o menos acertado para su conservación. Los ejemplares a conservar debe estar sanos y carecer de larvas o cualquier otro tipo de parásitos. Y también es recomendable que los ejemplares que se van a dedicar a este fin sean recogidos en un día seco.

# Métodos de conserva para las setas



plares jóvenes y frescos de determinadas especies como Boletos y Champiñones, aunque también se pueden utilizar otras especies tales como Lactarius y Tricholomas, Lentinus y Auricularias.

Las setas una vez más limpias, se pondrán en vinagre y se dejarán cocer por espacio de 15 minutos aproximadamente. Después de dejarlas enfriar, las introduciremos en frascos previamente esterilizados, añadiéndolas además el líquido de la cocción y un poco de sal, más las hierbas aromáticas al gusto personal y cubriéndolas de aceite. Este método es parecido al anterior pero la diferencia está en que el anterior la seta queda escabechada y aquí no. Es conveniente que cuando vayamos a utilizarlas las abramos por lo menos media hora antes de servir las, tiremos el líquido de conserva y aderezamos con un buen aceite de oliva.

Tanto para la conserva de hongos en aceite, sal o vinagre, que se conservarían durante algunos meses en buen estado, para asegurar una buena conservación, es menester cocerlos en olla Express durante al menos 15 minutos por kilo de peso. Así estaremos a salvo de cualquier intruso agresor.

**CONGELACIÓN:** También se puede optar por la congelación. Igualmente limpios. Para ello blanquearemos los hongos, los escurriremos, los dejaremos enfriar y los envasaremos en bolsas adecuadas al efecto, las etiquetaremos poniendo fecha y lugar de recolección.

Si congeláramos los hongos sin blanquear no debemos de esperar a descongelar; los guisaremos directamente, pues la mordedura del frío ha roto sus fibras y se desharán, dando mal aspecto.

Algunas especies como boletos o champiñones no es necesario blanquearlos si no se desea.

**DESECACIÓN:** La desecación de los hongos está especialmente indicada para los Boletos, Marasmius, Morchellas y Chantharellus; estos se deberán limpiar con un trapo húmedo para retirar la posible tierra que tengan adherida, así como la base del pie que rasparemos con una puntilla, cortar en lonchas delgadas de aproximadamente 1 cm. de espesor, siendo esencial hacer un secado rápido al solombra o en un lugar seco y ventilado, colocándolos sobre una esterilla o papel.

Existen secadoras especiales para vegetales y hongos que son muy útiles.

Ya secas, se pueden reducir a polvo-harina en un molinillo de café o dejarlas tal como estén. Las meteremos en tarros de cristal herméticos para que conserven sus propiedades organolépticas y observaremos que su aroma se potencia. Así se puede lograr un excelente ingrediente para la preparación de carnes, salsas o sopas.

Para rehidratar los hongos no hay más que sumergirlos en agua alrededor de 15 ó 20 minutos.

Antes de proceder a cualquier método de conservación de los que nos referimos a continuación, hay que tener en cuenta que un paso previo y fundamental es el blanqueado de los mismos. Hacerlo es muy sencillo: se

introducen en agua hirviendo con sal y contaremos a partir de la nueva cocción 2 minutos, para pasarlas a continuación al agua fría y con ello cortar la cocción de las mismas.

**SALMUERA:** Comenzaremos por la limpieza descrita anteriormente, las blanquearemos, para después de escurrirlas bien, introducirlas en un tarro de cristal previamente esterilizado. A continuación las cubriremos con una disolución de 100 grs. de sal por litro de agua y finalmente, añadiremos un chorro de aceite de oliva.

**EN VINAGRE:** Las setas una vez limpias, las coceremos en una mezcla de agua y vinagre en la proporción de 2 a 1, a la que se añadirá sal, además de unos granos de pimienta, una hoja de laurel y un diente de ajo durante 10 minutos. Se puede añadir si se desea algunas hierbas aromáticas y zanahoria cortada en rodajas finas. Terminada la cocción, las sacaremos de la mezcla y las dejaremos escurrir, para proceder a introducirlas en frascos. El líquido de cocción, lo volveremos a hervir reduciéndolo un poco y lo añadiremos a las setas, tapándolo inmediatamente y colocando los tarros boca abajo para que por efecto del calor se produzca el vacío.

**EN ACEITE:** Para este tipo de conserva solamente sirven los ejem-



Si aún no está asociado, pero sí interesado en los servicios que ASOHTUR pone a disposición de sus socios, puede enviarnos sus datos de contacto y nosotros nos dirigiremos a usted para remitirle información más detallada.

Póngase en contacto con nosotros o recorte y envíe al cupón a:  
**AGRUPACIÓN SORIANA DE HOSTELERÍA Y TURISMO**

C/Vicente Tutor 6, 4º planta, 42001 Soria  
 Teléfono 975 233 222. Fax. 975 233 223  
 asohtur@asohtur.com - www.asohtur.com  
 La cuota de alta es gratis hasta fin de año

**Deseo recibir información sobre la AGRUPACIÓN SORIANA DE HOSTELERÍA Y TURISMO**

Nombre  Apellidos

Establecimiento

Tipo  Bar  Cafetería  Restaurante  Hospedaje  Otro

Dirección

Localidad

Tfno.  e-mail

DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN LA LEY ORGÁNICA 15/1999, DE PROTECCIÓN DE DATOS, AGRUPACIÓN SORIANA DE HOSTELERÍA Y TURISMO (ASOHTUR), INFORMA QUE LOS DATOS PERSONALES FACILITADOS EN EL PRESENTE FORMULARIO SERÁN INCORPORADOS EN UN FICHERO DE CONTACTOS Y SERÁN TRATADOS DE MANERA AUTOMATIZADA. EL REMITENTE DA SU CONSENTIMIENTO PARA SER INCLUIDO EN EL MENCIONADO FICHERO QUE TENDRÁ COMO FINALIDAD INFORMARLE DE LOS PRODUCTOS, SERVICIOS Y ACTIVIDADES DE LA AGRUPACIÓN. SI LO DESEA, PUEDE DIRIGIRSE A ASOHTUR, DOMICILIADA EN LA CALLE VICENTE TUTOR, 6 - 4ª PLANTA - 42001 SORIA CON EL FIN DE EJERCER LOS DERECHOS DE ACCESO, RECTIFICACIÓN, OPOSICIÓN Y CANCELACIÓN.

GRUPO



**IBÉRICOS MARCADOS  
 CON UN SELLO  
 INCONFUNDIBLE**



Grupo Villar apuesta firmemente por los **productos ibéricos de alta calidad** para satisfacer la demanda de los nuevos consumidores.

Nuestras marcas “Villar”, “Nobleza Castellana” y “Sabores de la Dehesa” nos posicionan en un lugar de privilegio en el mercado de los ibéricos, especialmente con los productos marcados con el prestigioso marchio de la **Denominación de Origen “Dehesa de Extremadura”**. Ofrecemos una amplia gama de categorías de producto, presentaciones y formatos: en **pieza** o **deshuesados** y una renovada gama de **loncheados** en formatos para **libre servicio** y para su venta en canales especialistas de **Food Service**.

En Grupo Villar mantenemos un compromiso con la calidad, para continuar ofreciendo lo mejor a todos nuestros consumidores manteniendo un **perfecto equilibrio** entre tradición e innovación.



INDUSTRIAS CÁRNICAS VILLAR, S.A.  
 Ctra. Madrid Km. 221, 42191 Los Rábanos-SORIA (ESPAÑA)  
 Tlf: +34 975 220 300 Fax: +34 975 220 376  
 comercial@icvillar.es

[www.icvillar.es](http://www.icvillar.es)  
[www.saboresdeladehesa.com](http://www.saboresdeladehesa.com)

# La Ribera en tu copa...



BODEGAS



**CASTILLEJO**  
DE ROBLEDO

Tfno. 975 355 062

Ctra. de Castillejo a Langa s/n  
Castillejo de Robledo, Soria

[www.bodegascastillejoderobledo.com](http://www.bodegascastillejoderobledo.com)

DISTRIBUIDOR OFICIAL  
Tfno. 975 228 507



EL ALMACÉN DE  
**PEPE**

INCO CASTRO CREATIVOS