

SORIA

«El camino no es largo cuando
amas a quien vas a visitar»

Anónimo.

TURISMO UN HALAGÜENO FIN DE SEMANA



El castillo de Calatafazor, con visitantes, en una imagen de archivo. LUIS ÁNGEL TEJEDOR

CARTEL

SEMANA
DE LA TAPA



Aitor Ridruejo Romera, alumno del IES Castilla, ha sido el ganador del concurso de diseño convocado por Asohtur para ilustrar el cartel de la V Semana de la Tapa Micológica, que se celebra del 20 al 30 de octubre.

Las casas rurales alcanzarán el 94% de ocupación en el puente del Pilar

Casi todos estos establecimientos estarán completos las noches del viernes y el sábado

Asohtur confirma que se trata de uno de los fines de semana «más importantes» del año

SORIA. Las casas rurales de la provincia superarán una ocupación del 90% durante el Puente del Pilar que da comienzo mañana y se extenderá hasta el domingo. Según recoge Toprural, los establecimientos de Soria alcanzarán de media un nivel del 94% si bien la mayor parte de los mismos colgarán el cartel de completo las noches del viernes y el sábado.

La provincia registrará el grado de ocupación más elevado de todo el país atendiendo a la estadística difundida ayer a este periódico por la empresa de servicios turísticos. Mientras Navarra conta-

Sin embargo, matizan que no lo estarán esta noche. Los turistas comenzarán a llegar mañana, una tendencia que la crisis ha cambiado. «Antes las reservas se hacían con meses y meses de antelación y si el Pilar caía en viernes como este año se ocupaban las casas por completo desde el mismo jueves», precisa Cosme Egea. Asimismo, no duda en reconocer que los turistas «llegan pelados» y eso a la hora de gastar se nota «y mucho».

«Los gastos de los clientes en restaurantes y bares, por ejemplo, se han reducido a la mitad», dice.

La presidenta de la Agrupación

Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) confirmó que «generalmente» el del Pilar es uno de los mejores puentes de todo el año. «Para Soria es muy importante porque viene mucha gente», explica. Más si cabe cuando, como en esta ocasión, la festividad cae en viernes. Esto hace que los turistas puedan pernoctar dos noches en Soria y disfrutar de la provincia durante tres días. Atendiendo a las reservas de casas rurales, hoteles, hostales y la contratación de servicios recreativos «el puente estará bastante bien», pronostica.

La presidenta de los hosteleros

Los hoteles de la capital estarán también al borde del 'completo'

SORIA. Los establecimientos hoteleros de la capital también rozarán el cartel de 'completo' durante las noches de mañana y pasado. En los hoteles Leonor Mirón y Centro el grado de ocupación «estará al 98%», señala su responsable, Pedro Antonio Heras, antes de explicar que tal

nivel se logra gracias a que el festivo es viernes y eso invita a pernoctar no una sino dos noches: «Ha caído perfecto. Si cae en miércoles la cosa es muy distinta». En cualquier caso, el puente del Pilar «suele ser bastante» bueno en la capital. Probablemente es el mejor puente

O.E.S.

sorianos comenta que «muchas» de las personas que eligen Soria para estos días lo hacen buscando el cambio del color de los paisajes y la naturaleza «pero sobre todo» por la micología. En este sentido, cabe precisar que se espera un fin de semana agradable y sin precipitaciones. Las temperaturas caerán y las probabilidades de que se registren lluvias aumentarán pero ya de cara al lunes.

En cuanto a la procedencia de los visitantes destacan nuevamente los que llegan de Madrid. «Son nuestro principal cliente», certifica Santos aunque puntualiza que en el periodo otoñal «mucha es la gente que llega desde el País Vasco en busca de naturaleza».

Una situación puntual

A pesar de las excelentes previsiones, las casas rurales reflejan que se trata de una situación puntual. «Para nosotros este año está siendo el peor de todos», aseguran. Manifiestan que hay «numerosos» fines de semana en que la ocupación es mínima. «A veces del 0%. Ni una sola habitación».

ÓSCAR ESTEBAN SANZ

Ya puedes saborear
los exquisitos
Buñuelos de Viento
y Huesos de Santo



Un placer para tu paladar

CAFETERÍA

YORK

PASTELERÍA

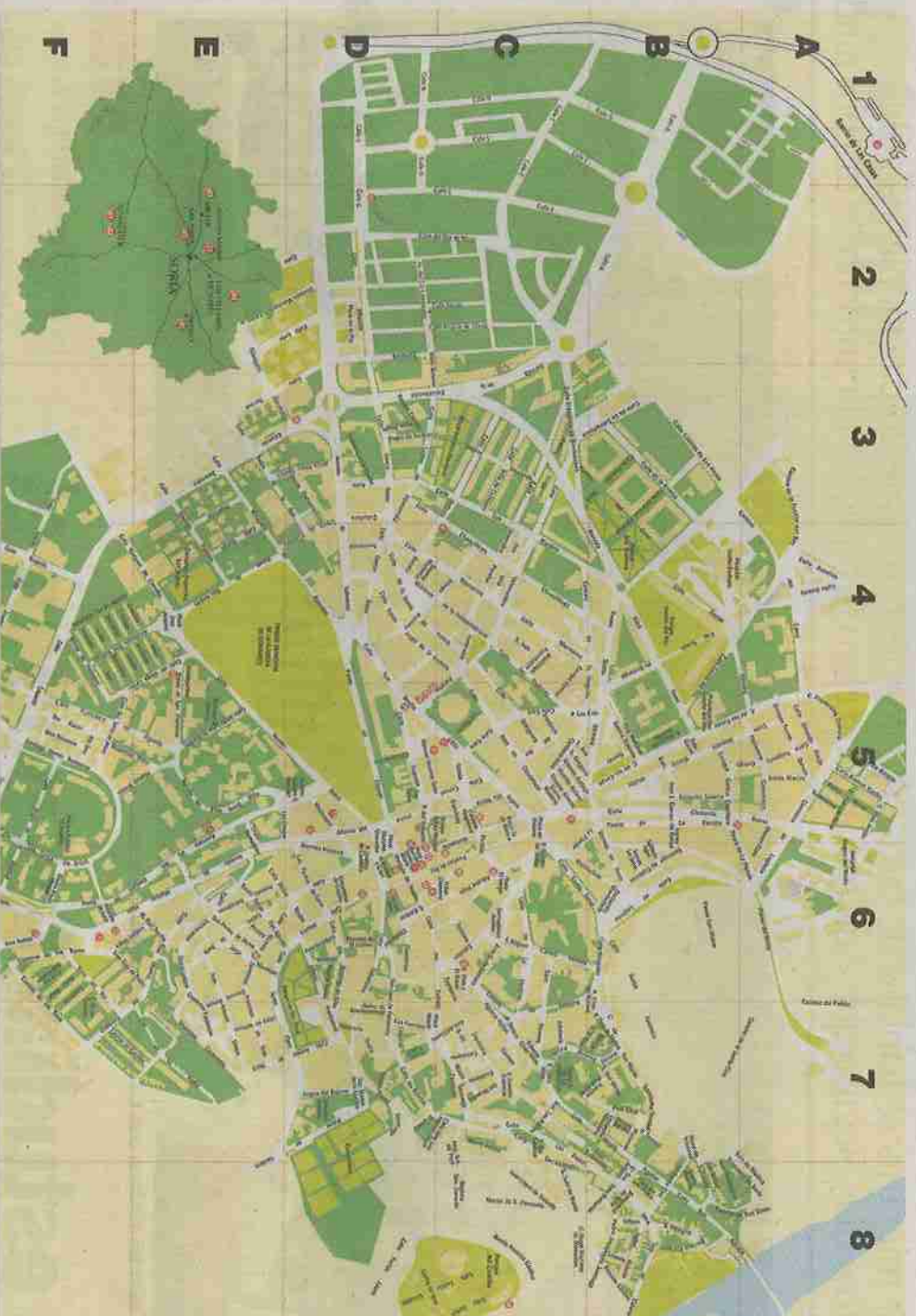
Plaza Mariano Granados, 3

Tel.: 975 22 73 05

Semana de la tapa micológica

V CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLÓGICA

Soria del 20 al 30 de octubre de 2012



- 1 BAR PRODIGA
- 2 BAR EL PRINCIPLE
- 3 BAR NUBARRA
- 4 BAR PALATA
- 5 BAR DON QUARTE
- 6 BAR RESTAURANTE CALDERES
- 7 BAR RESTAURANTE CASA AREVALO
- 8 BAR RESTAURANTE CASA GARIBAY
- 9 BAR RESTAURANTE CASA TONO
- 10 BAR RESTAURANTE EL CEBOTILLO FELIZ
- 11 BAR RESTAURANTE EL CERDO
- 12 BAR RESTAURANTE EL VENTORRO
- 13 BAR RESTAURANTE FERRON DEL SALVADOR
- 14 BAR RESTAURANTE GANDIA
- 15 BAR RESTAURANTE HERALDOS
- 16 BAR RESTAURANTE IREDA PLAZA
- 17 BAR RESTAURANTE LA OPEA
- 18 BAR RESTAURANTE LA CRISTERA
- 19 BAR RESTAURANTE SANTO DOMINGO II
- 20 CAFE BAR BLANCO
- 21 CAFE DON MANA
- 22 CAFE DON PLAZA
- 23 CAFE DEL HOSTEL
- 24 CAFE LATINO
- 25 CAFETERIA TAJADO
- 26 CAFETERIA TIFANY'S
- 27 CANTINERIA EL TERNILLO
- 28 CANTINERIA SAN FRANCISCO
- 29 HOSTAL DON BRASIL
- 30 HOSTAL BAR LA VITONINA
- 31 HOSTAL RESTAURANTE LA ROSADA
- 32 HOTEL ALFONSO VIII
- 33 HOTEL CIUDAD DE SORIA
- 34 HOTEL MARQUESA DEL ALCANTARAYO
- 35 HOTEL PUESTA PINARES
- 36 HOTEL RESTAURANTE ANTONIO
- 37 HOTEL RESTAURANTE VALDINSCENO
- 38 HOTEL RIBAL LOS VILANES
- 39 HOTEL VILLA DE ALMAZEN
- 40 PARADOR DE TURISMO ANTONIO MARCHADO
- 41 RESTAURANTE ASADON ERIS
- 42 RESTAURANTE TRASHUMANTE
- 43 RESTAURANTE TRINQUEL
- 44 TABERNA CAPOTE
- 45 TABERNA CASPANTE

SUGERENCIAS DE HERALDO DE SORIA

Volancia de patata con hongos
plano 05

HOTEL LEONOR
EL TERNILLO
CASA DE LA OPEA

Hamburguesas de hongos y langostinos
plano 05

IRONIA
restaurant/bar

1º premio 2011
Lanzar bombón de setas
plano 03

TRASHUMANTE
RESTAURANTE

Un patito por favor!!
plano 05

GARON

Usecuino de muestra a tierra
plano 05

CAPOTE
del ROSSEL
1955

Carapita de hongos y barbaico
plano 05

LA OPEA

Monica
plano 06

CAPOTE

Capuchón de setas
plano 05

Casa Garrido

Mezcla noble de hongos, patatas y huevo
plano 05

BAR-RESTAURANTE
El Ventorro

Hongos al pit-pit
plano 05

ELTEMPIO

Capricho atinial
plano 05

CAFETERIA
TIFFANY'S

Dato de chublon en salsa de hongos y setas
plano 01

CASA
TOÑO

3

> SUCESOS

SORIA

Dos años de cárcel para dos hombres por delitos de tráfico de trabajadores

Cobraron 12.000 euros a tres marroquíes a los que prometieron trabajo en Soria

J. RAMÓN RODRÍGUEZ / Soria
El Juzgado de lo Penal de Soria ha condenado a dos hombres a sendas penas de dos años de prisión como autores de dos delitos contra el derecho de los trabajadores por traer a España personas de Marruecos con el fin de emplearlas en la empresa de uno de los imputados, tras cobrarles 12.000 euros. El fallo de la sentencia, alcanzado de conformidad entre las partes del proceso, también contempla para los dos acusados, cuyas iniciales son O.C.H. y A.M., sendas multas de 1.080 euros por dichos delitos.

Según el Ministerio Fiscal en las conclusiones preliminares, los acusados a finales del año 2007, «con ánimo de conculcar los derechos legalmente reconocidos a los trabajadores, acordaron atraer a personas de Marruecos para emplear-

pública, el responsable de la empresa contratante les pagaba el dinero «en mano» pero una cantidad inferior a la reflejada en la nómina, «descontándoles 434,78 euros» que, según uno de los acusados, «iba destinada a pagar los gastos

La sentencia también contempla sendas multas de 1.008 euros para los dos acusados

de Seguridad Social».

Asimismo, y según la acusación pública, el responsable de la empresa, y a la vez acusado, «impidió a los mencionados trabajadores el

fuero obligados a firmar un documento en el que si reconocían haberlas disfrutado».

El Ministerio Fiscal solicitó para cada uno de los dos acusados penas de dos años y de seis meses de prisión, inhabilitación para el derecho de sufragio pasivo por el tiempo de la condena y multa de diez meses con una cuota diaria de diez euros y responsabilidad personal subsidiaria del artículo 63 del Código Penal.

Finalmente, durante la vista celebrada el pasado miércoles hubo acuerdo entre las partes al aceptar los dos acusados de delitos contra el derecho de los trabajadores sendas penas de dos años de prisión, seis meses de multa a razón de seis euros al día e indemnizar a dos de los trabajadores que pagaron por venir a España en la suma de 10.600 euros.

La mujer hallada en el Duero es la que desapareció hace 5 meses

Soria
La Policía Nacional ha confirmado que el cadáver que apareció el pasado 4 de octubre en el interior de un vehículo bajo las aguas del río Duero a su paso por Soria corresponde a la mujer que estaba siendo buscada desde el pasado 4 de mayo, después de que dejara una nota de despedida en el buzón de su domicilio, según informó ayer la Subdelegación del Gobierno.

El pasado 4 de octubre, una persona que estaba pescando en el río Duero informó a una patrulla de la Policía Local de que había un vehículo sumergido en la zona de 'Sotoplaya'. Una vez que el vehículo fue recuperado del río, se comprobó que en su interior había un cadáver de una mujer que ahora se ha confirmado que corresponde a la que desapareció en mayo.

Dos identificados como presuntos autores de un timo del 'tocomocho'

Conseguieron un botín de 5.100 euros con esta estafa que ocurrió el 12 de septiembre

Soria
Agentes de la Brigada Provincial de Policía Judicial de la Comisaría de Soria lograron identificar a dos personas como presuntos autores de un delito de estafa realizada mediante el timo conocido como 'tocomocho' con el que conseguieron un botín de 5.100 euros, según informaron desde la Subdelegación del Gobierno en Soria.

Los dos identificados por la Policía Judicial responden a las iniciales de L.M.L.C., mujer de 43 años de edad, y C.S.M., varón de 38 años, con residencia fuera de la provincia.

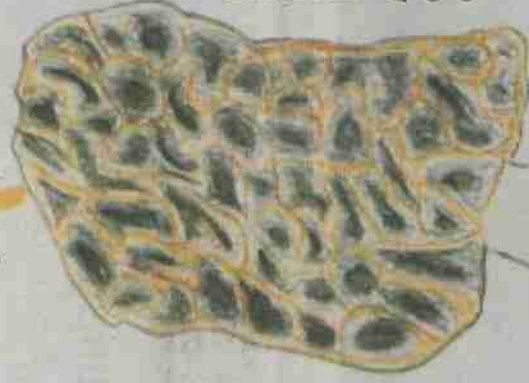
Los hechos ocurrieron el pasado 12 de septiembre cuando la víctima fue abordada, en plena vía pública, por un hombre de origen suramericano que entabló conversación con ella para preguntarle por una calle. Inmediatamente apareció un mujer, también de origen suramericano, que se ofreció a ayudar. El varón mostraba una nota con una dirección y en dicha nota se podía leer que ese hombre llevaba algo de gran valor, que resultó ser un billete de lotería.

La segunda mujer, que formaba parte del grupo de los timadores, abandonó el lugar, para ver si

Ganador concurso de diseño: Artor Rodríguez Romero, I.E.S. Castilla

semana de la tapa micológica Soria

del 20 al 30 de octubre de 2012
Y CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLÓGICA



Busca en la Play Store de Google «Semana de la Tapa Micológica Soria»

ANDROID

“Ya puedes tapear con tu móvil con nuestra aplicación para teléfonos con sistema Android”.

ORGANIZA
ASOHTUR
Asociación Soriana de
Horticultura y Turismo



Arranca la Semana de la Tapa Micológica, que se desarrollará en 11 días y 45 bares

El evento cuenta por primera vez con una aplicación para teléfonos móviles

SORIA. Ayer arrancó una nueva edición, y ya van cinco, de la Semana de la Tapa Micológica, la más larga hasta el momento, ya que se desarrollará durante 11 días, hasta el martes 30 de octubre, haciéndolo coincidir con otra de las citas gastronómicas ineludible en la provincia, el congreso Soria Gastronómica, organizado por la Junta de Castilla y León, que se desarrollará los días 29 y 30 del presente mes.

Un total de 45 establecimientos de hostelería participan en esta ocasión, 39 de los cuales se encuentran ubicados en la capital y los otros seis en distintas localidades de la provincia. Todos ellos ofrecerán cada tapa al público al precio de 1,50 euros, precio que no ha variado desde la primera edición, celebrada en 2008, para «popularizar la degustación de las tapas micológicas entre todos los públicos», explicaron desde Asohnur.

Ravioli rosa de senderrillas escahechadas y chipirones encebollados, flor de alcachofa con otoño soriano y crujiente de mantecilla de Soria trufada o bombón de queso y trufa con trompetillas caramelizadas son tan solo tres ejemplos de las deliciosas denominaciones elegidas por los 45 comercios de la provincia.



Presentación de la quinta edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria. MARIANO CASTELLÓN

Los premios
Además de poder degustar unas succulentas creaciones a un precio popular, el consumidor optará a una estancia para dos personas de nueve días en un hotel de cinco estrellas en la Riviera Maya (México) al votar por su tapa favorita con los boletos que se le entregarán en cada uno de los establecimientos al solicitar la tapa micológica y que podrá depositarse en las diferentes urnas que se instalarán en cada uno de los bares y restaurantes. De esta forma, el público decidirá el ganador del 'Premio a la Mejor Tapa Micológica Popular', dotado con 700 euros.

Pero no solo los clientes decidirán la mejor tapa, sino que al igual que en las ediciones anteriores, la

Semana de la Tapa Micológica de Soria conserva un apartado dedicado a los profesionales de la cocina con el V Concurso Provincial de la Tapa Micológica.

Asohnur entregará el 'Premio a la Mejor Tapa Micológica', dotado con 1.300 euros, que será concedido por un jurado que catará cada una de las tapas presentadas por los establecimientos participantes. El ganador también recibirá una invitación para participar como finalista en el Concurso Nacional de Pinchos de Valladolid.

Por su parte, la Fundación Científica de Caja Rural de Soria asuminará la designación del ganador del 'Premio a la Tapa Micológica Mediterránea', que valorará la ta-

pa elaborada con ingredientes de la dieta mediterránea. El galardonado recibirá un regalo y un diploma acreditativo.

Por último, un jurado seleccionado por el Centro Integrado de Formación Profesional La Merced determinará el 'Premio al Mejor Servicio de Barra', dotado con un regalo y una mención especial.

Aplicación para móviles

La principal novedad de esta edición es que la Semana de la Tapa Micológica de Soria se sumerge en el ámbito de las nuevas tecnologías con el lanzamiento de una aplicación para teléfonos móviles con sistema operativo Android que puede adquirirse de forma

gratuita a través de la Play Store de Google. Asohnur ha desarrollado en colaboración con ITS Dueiro esta aplicación para poder tappear de una forma fácil y divertida teniendo toda la información necesaria en el móvil.

La aplicación presenta el listado de las 45 tapas participantes, así como la ubicación del establecimiento que la elabora. Seleccionando cualquiera de las delicias gastronómicas, el sistema muestra una imagen junto con los ingredientes y el modo de elaboración. Gracias a este sistema, la aplicación descubre cómo llegar desde su posición actual a cada establecimiento.

Del éxito de esta convocatoria

El Cesefor recuerda a los recolectores de setas que deben conocer la señalización

Cuentan con 20.000 hectáreas menos tras la salida del Ayuntamiento de Soria y la Mancomunidad de los 150 Pueblos

SORIA. La Fundación Cesefor, como entidad gestora del Proyecto para la Regulación y Comercialización de los Recursos Micológicos de Castilla y León, Myras RC, ha presentado algunas recomendaciones a los recolectores sorianos de cara a la tem-

porada otoñal, entre las que se encuentran respetar la señalización y consultar las zonas reguladas.

El proceso de entablillado y desentablillado de la señalización que indica la regulación de las parcelas en las que se puede recolectar no es instantáneo y requiere varias jornadas de trabajo, aunque está prácticamente concluido el realizado en los terrenos propiedad del Ayuntamiento de Soria y la Mancomunidad de los 150 Pueblos. Los agentes medioambientales de la

Junta de Castilla y León actúan siguiendo esta señalización. Por ello, antes de comenzar su actividad el recolector debe asegurarse si en el territorio o monte sobre el que ha de efectuar la recolección se exige permiso, ya que el desconocimiento no exime de esta responsabilidad.

El listado de montes regulados al amparo del proyecto Myras RC y los puntos de expedición de permisos están publicados en la Guía específica de la Unidad de Gestión 'Montes de Soria', así como en la página web

del proyecto www.myasrc.es. También puede solicitarse información en los ayuntamientos de las localidades, donde podrán asegurarse de si los montes están adheridos o no a la regulación. Esta documentación también puede consultarse en el Servicio Territorial de Medio Ambiente de la provincia.

20.000 hectáreas menos

En esta campaña se han deslignado de la regulación algunos territorios, en concreto unas 20.000 hectáreas propiedad del Ayuntamiento de Soria y de la Mancomunidad de los 150 pueblos. Por ello, desde Cesefor quisieron aclarar que «no es correcto afirmar que 150 pueblos y Soria capital se han apartado del proyecto», puesto que algu-

na gastronómica dan fe las más de 50.000 tapas vendidas en la edición del pasado año. Por ello, Asohnur prevé en esta ocasión alcanzar esa cifra.

Los buenos datos de visitantes registrados durante el pasado puente del Pilar y las optimistas previsiones que maneja la agrupación de hosteleros para el próximo puente de Noviembre hacen que la Semana de la Tapa actúe como nexo y reclamo para un gran número de turistas que, cada vez de manera más nítida, ven a Soria como un destino de interés relacionado con la naturaleza y la gastronomía durante los meses otoñales.

HERALDO

nos de ellos «permanecen con sus montes particulares en la regulación y, en consecuencia, sus vecinos conservan todas las ventajas» con las que contaban el año pasado.

Desde Cesefor animan a los recolectores de setas a seguir unos consejos de buenas prácticas. Principalmente, les instan a efectuar su actividad con un «exquisito respeto» por el medio ambiente, siguiendo las normas, utilizando siempre las herramientas prácticas en la recolección, los triles y equipamiento adecuados y «siempre guiados por la racionalidad y el sentido común». Por ello solicitan que se protejan los recursos, «la micología y la naturaleza se lo merecen», afirman.

HERALDO

ESTABLECIMIENTOS

39

De los 45 establecimientos de hostelería participantes, 39 se encuentran ubicados en la capital, mientras que los seis restantes pertenecen a localidades de la provincia.

NUEVAS TECNOLOGÍAS

La novedad de esta edición es el lanzamiento de una aplicación para teléfonos móviles, que presenta el listado de las 45 tapas participantes, así como la ubicación del establecimiento que la elabora. Seleccionando las tapas, el sistema muestra una imagen junto con los ingredientes y el modo de elaboración.

LOS PREMIOS

El público decidirá el 'Premio a la Mejor Tapa Micológica Popular'. Dotado con 700 euros, Asohnur entregará el 'Premio a la Mejor Tapa Micológica', con 1.300 euros de premio. Por su parte, la Fundación Científica de Caja Rural de Soria designará el 'Premio a la Tapa Micológica Mediterránea'. Por último, un jurado seleccionado por el Centro Integrado de Formación Profesional 'La Merced' determinará el 'Premio al Mejor Servicio de Barra'.

Heraldo de Soria | Sábado, 20 de octubre de 2012

SORIA | 7

FOES ve «dañina» la huelga general y los sindicatos llaman ya a la participación

La patronal asegura que las pérdidas en la provincia podrían alcanzar los siete millones

CC. OO.: «Es la última opción que tiene el trabajador para reclamar un cambio»

SORIA. Sólo faltaba la confirmación y llegó ayer. España vivirá el 14 de noviembre (14-N) una nueva huelga general. La segunda en ocho meses al Gobierno de Mariano Rajoy y la novena desde la implantación democrática. UGT y CC. OO. aseguran que el Ejecutivo, con sus medidas de ajuste, ha hecho «inevitables» la convocatoria mientras la patronal soriana la tacha de inútil y dañina en la línea de valoración de Mariano Rajoy, que ya dijo ayer que la cita «no ayuda a resolver los problemas» económicos del país.

El presidente de la Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas (FOES), Santiago Aparicio, cree que «dadas las circunstancias económicas» la convocatoria es una «grave irresponsabilidad» por parte de los sindicatos. A su juicio, «dañará mucho más» la situación. «Hay otros métodos de protesta al margen de la huelga general por la que no se va a conseguir absolutamente nada sino dañar todavía más la imagen de España en un momento en que estamos en el punto de mira de la Unión Europea y de los mercados internacionales», valoró Aparicio para a rendición seguida resumir: «que no ayudará en nada sino más bien todo lo contrario». La «irresponsabilidad» por parte de los convocantes «es total y absoluta», según el presidente de FOES. Por ello instó a los sindicatos a «pensárselos dos veces».

Según los cálculos de la patronal, un seguimiento del 100% el próximo 14 de noviembre supondría unas pérdidas en términos de Producto Interior Bruto (PIB) cercanas «a los siete millones de euros», agregó Aparicio. Por el contrario, las formaciones convocantes llaman ya a los trabajadores a secundar la huelga. El secretario de Organización de CC. OO. en Soria, Juan José Catalina, calificó la huelga de «absolutamente necesaria» y reconoció que «es importante que la gente la siga» pues no es una convocatoria exclusiva de un país de Europa como Chipre, Portugal y Grecia.

Catalina explicó así el porqué de la cita: «Es necesario que tanto el Banco Central Europeo como los gobiernos europeos se den cuenta de que la crisis no la han provocado los trabajadores y que cosas como financiar a los bancos o rescates son tomaduras de pelo. Los trabajadores están perdiendo poder adquisitivo. También los alemanes. El mundo del trabajo está en una situación crítica». En última instancia recordó que «la huelga no es un arma sino una defensa del derecho laboral». «El trabajador hace una huelga cuando ya no puede hacer otra cosa por cambiar lo que se le impone», cerró.

OSCAR ESTEBAN SANZ



Un momento de las novatadas, en el parque de Los Pajaritos. MARIANO CASTELLÓN

La vicerrectora lamenta la suciedad que generaron el jueves las novatadas

El concejal Javier Antón se mostró muy crítico pues «se molesta al ciudadano y se da mala imagen», dijo

SORIA. El Ayuntamiento capitalino manifestó el jueves un gran malestar por la suciedad que generaron las novatadas de los universitarios. Así lo transmitió el concejal de Medio Ambiente y Sostenibilidad Urbana, Javier Antón, quien detalló que en zonas como el parque de Los Pajaritos, la plaza de Herradores o El Collado aparecieron rastros de harina, huevos

o vasos. «Es lamentable que todos los años tengamos que sufrir estos actos incoherentes y absurdos que consisten en manchar la ciudad y que provocan trastornos en la limpieza», valoró Antón. A su juicio, las novatadas «además de perjudicar al ciudadano» ofrecen «mala imagen de la ciudad».

La vicerrectora del Campus Duques de Soria, Amelia Moyra, lamentó ayer los trastornos generados al Consistorio y a los propios sorianos. Moyra se mostró «apenada» por lo sucedido y reconoció que «quizá» las novatadas se deberían encochar de «otra manera». Por ello se com-

prometió a buscar «alternativas» mientras reconoció que median te estos actos «los estudiantes se crean mala imagen de sí mismos».

Una situación puntual
Conviene matizar que actos como los del jueves suceden un solo día al año. Las novatadas se celebran uno de los primeros jueves del curso y su fin, destacan los estudiantes veteranos, es integrar a los alumnos recién llegados. Y, por supuesto, en ellas participan los universitarios de manera totalmente voluntaria. No existen imposiciones de ningún tipo.

HERALDO



FSC-CC.OO.

Javier Moreno, al frente de FSC-CC.OO.

Javier Moreno Miguel fue elegido ayer secretario general del Sindicato Provincial de Servicios a la Ciudadanía de CC. OO. de Soria (FSC-CC.OO.). El congreso contó con la participación de 35 delegados. Tanto para la Ejecutiva como para la secretaría hubo única candidatura. Obtuvieron apoyos favorables del 100%.

semana de la Tapa micrológica

Soria del 20 al 30 de octubre de 2012
CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICROLÓGICA

¡Ya puedes jugar con tu móvil!
Búscala en la Play Store de Google
Semana de la Tapa Micrológica Soria

¡DÍA MUNDIAL DE LA TAPA!

¡Saborea Soria!

ORGANIZADA	PARTICIPANTE
BAR ABOJONA	BAR RESTAURANTE FOSÓN DEL SALVADOR
BAR EL PRINCIPAL	BAR RESTAURANTE GARDIA
BAR NIMMANA	BAR RESTAURANTE HERMANOS
BAR PANATA	BAR RESTAURANTE RIVINA PLAZA
BAR PENITENTE	BAR RESTAURANTE LA CASA
BAR RESTAURANTE ALICOPES	BAR RESTAURANTE SAN FRANCISCO
BAR RESTAURANTE CASA ABELARDO	BAR RESTAURANTE SAN JESÚS
BAR RESTAURANTE CASA GARRIDO	BAR RESTAURANTE SANTA DOMINGO II
BAR RESTAURANTE CASA TORDO	CASA SAN JUAN
BAR RESTAURANTE EL CERDITO FELIZ	CASA DEL ROSAL
BAR RESTAURANTE EL CENICERO	CASA FERRIO
BAR RESTAURANTE EL VENTUROSO	CASA FERIN IANURO
CATERINA TIRFAN'S	RESTAURANTE TRISTÓDIA
CENVERSERIA EL TEMPLO	TABERNA CASCANTE
CENVERSERIA SAN FRANCISCO	
HOSTAL SAN JUAN	
HOSTAL SAN LA VICTORIA	
HOTEL ALBERGUE PASADIA	
HOTEL RESTAURANTE MADRUGADERO	
HOTEL CUIDADO DE SORIA	
HOTEL ALBERGUE SAN JUAN	
PARADOR ANTONIO WACHOÑO	
RESTAURANTE ASADOR ECOS	
RESTAURANTE INDIVIDUANTE	
HOTEL MUESTA PINARES ABELARDO	
HOTEL RESTAURANTE ANTONIO ALVAZAN	
HOTEL VILLA DE ALVAZAN ALVAZAN	
CASA SAN JUAN	
CASA DEL ROSAL	
HOTEL VIDAL LOS VILLANES LOS VILLANES	
HOTEL WINDON DEL MONCAYO SURESA	

¡Visítanos on: www.asortur.com

COLABORA

Caja de Soria

ASORTUR

Illicitou

AYUNTAMIENTO Soria

Caja España

Caja Soria

Región de Castilla y León

Rural

Junta de Castilla y León

la mercadería

DECANO DE LA PRENSA SORIANA

www.diariodesoria.es



Posada reclama más integración en el PP
Mañana entrevista para DIARIO DE SORIA y PUNTO RADIO



Julio Álvarez, pivote contra el Alcorcón
El Numancia se enfrenta hoy en Soria al Alcorcón / AUPA NUMANCIA



A por el récord de tapas micológicas
45 establecimientos participan en la edición de este año / Pág. 6

21 empresas reciben 11M€ de ayudas a la reindustrialización

El proyecto de ampliación de la compañía Torraspapel en Almazán recibirá 2,5 millones, la mayor cantidad económica de la convocatoria de este año

Quince de los beneficiarios son empresas a las que el Ministerio de Industria, Energía y Turismo concederá préstamos por una cuantía de casi diez millones

Los ayuntamientos de Ágreda, Almazán, San Esteban, El Burgo, la Mancomunidad del Izana y Foes percibirán 1M€

Página 10 / Editorial en pág. 3



Uno de los nueve miembros del Jurado Popular, ayer, leyendo el veredicto sobre la culpabilidad de la acusada. / VALENTÍN GUISSANDE

Veredicto: culpable

Los miembros del Jurado Popular consideran a la acusada autora de la muerte de su compañera de residencia y del robo de su neceser

Soria considera a la acusada «culpable de haber causado la muerte a M.G.R. y de haberse apoderado de su neceser». Ahora será el magistrado presidente del tribunal, José Luis Rodríguez Greciano, el encargado de fijar la pena en función de si considera que la acusada cometió un delito de asesinato, como defiende el fiscal y el abogado de la acusación particular, o de homicidio, como alega la defensa. El Jurado también considera que la acusada sufre un trastorno mental crónico con descompensaciones.

Cuatro años de prisión para un vecino de Soria por un delito de violación

Página 8

considera que la acusada sufre un trastorno mental crónico con descompensaciones.

Página 9

Vestas ofrece recolocar en plantas de España a 14 empleados de Olivega y plantea cursos on line para formación

Soria El comité de empresa de Vestas y la dirección de la planta volvieron a verse las caras ayer para seguir negociando aspectos relativos al

cierre de la planta de Olivega. La compañía ofreció la recolocación para 14 trabajadores de la fábrica de Olivega en plantas de Vestas en España.

Página 11

Norma pagará a los trabajadores julio y el Fogasa los meses de agosto a octubre

Página 12



Galería Cortabarrarte. / A. MARTÍNEZ

Soria estrena galería de arte con una exposición del autor aragonés Natalio Bayo

Página 20



Tapa Mar y Tierra. / D.M.

APOLONIA

El bar Apolonia presenta la tapa Mar y Tierra. En ella se combinan los boletus de la tierra soriana con otros productos del mar, como son los langostinos, como se puede ver en la fotografía. Se puede degustar en la plaza de Herradores.



Tapa Sensación Herradores. / D.M.

HERRADORES

En el restaurante Herradores se puede degustar la especialidad micológica Sensación de Herradores. Se convierte en una de las especialidades más vistosas en la presente edición, combinando diferentes productos de la tierra.



Tapa Minirotto de hongos. / D.M.

LATINO

En el café Latino ofrece para la presente edición de la semana de la tapa micológica una elaboración centrada en el Minirotto de Hongos. Es su propuesta para la presente edición en la que se pretende promocionar el producto soriano.

Tapas con sabor a otoño

Soria inicia la andadura para convertirse en la abanderada de la micología con la semana de la tapa que culminará a finales de mes con el congreso Soria Gastronómica

Soria se convirtieron desde ayer a mediodía en las abanderadas de la gastronomía soriana cuando se dio el pistoletazo de salida a la Semana de la Tapa Micológica, que en realidad durará 11 días hasta el próximo 30 de octubre. Los sorianos podrán degustar las especialidades a base de hongos en un total de 45 establecimientos de la provincia, 39 de ellos ubicados en la capital y seis en diferentes pueblos.

Con esta iniciativa la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo pretende fomentar el turismo gastronómico en la zona, lo que se

verá reforzado con el congreso Soria Gastronómica que organiza la Junta a finales de mes. Con ello se espera superar la cifra de las 50.000 tapas vendidas el año pasado, aprovechando así la excepcional temporada micológica que se está dando por las lluvias registradas en los últimos días.

Las buenas cifras de visitantes recibidas durante el pasado Punte del Pilar y las optimistas previsiones que maneja la agrupación para el próximo puente de noviembre hacen que la Semana de la Tapa actúe como nexo y reclamo para un gran número de visitantes que, cada vez de manera

más nítida, ven a Soria como un magnífico destino de interior relacionado con la naturaleza y la gastronomía en esta estación de otoño.

En cuanto a los premios, al igual que en las ediciones anteriores, la Semana de la Tapa Micológica conserva un apartado dedicado a los profesionales de la cocina con el quinto concurso provincial de la tapa micológica, que vuelve a entregar cuatro premios. De esta forma, el público que acuda a los establecimientos participantes recibirá un boleto con el que podrá decidir el ganador del 'Premio a la Mejor Tapa Micológica Popular'.

Dotado con 700 euros, este galardón será otorgado al local cuya tapa reciba mayor número de votos del público. Cada bar y restaurante dispondrá en un lugar visible una urna en la que depositar estos boletos.

Además del anterior premio, Asohtur entrega el 'Premio a la Mejor Tapa Micológica'. Este galardón, dotado con 1.300 euros, será concedido por un jurado que contará cada una de las tapas presentadas por los bares y restaurantes sorianos. El ganador recibirá también una invitación para participar como finalista en el concurso nacional de pinchos de Valladolid.



Aplicación para móviles. / D.M.

> **Fechas.** Se celebrará hasta el 30 de octubre en 45 bares.

> **Aplicación de móvil.** Se ha desarrollado para localizar los locales por internet.



Tapa Seta cremosa de boletus y dulce de piquillo. / D.M.

PLAZA

El café bar plaza se ha centrado en la presente edición de la semana de la tapa micológica en una seta cremosa de boletus y dulce de piquillo. De esta manera se combinan diferentes tipos de productos con tradición en la zona de Soria.



Tapa Hamburguesa de hongos y langostinos. / D.M.

IRUÑA

El bar restaurante Iruña se ha decantado por una versión de las tradicionales hamburguesas y ha elaborado una hamburguesa de hongos y langostinos, que acompaña con unas patatas fritas como se muestra en la fotografía.



Tapa Crocanti de setas. / D.M.

CHISTERA

El restaurante La Chistera ha optado por una tapa a base de crocanti de setas con forma de helado. Es su particular manera de dar la bienvenida al los sabores otoñales en la celebración de la Semana de la Tapa Micológica.

Un ácaro activo en Piqueras y Pinares causa la muerte de varios perros y ataca también al hombre

Las trombiculidas, detectadas por un veterinario soriano, actúan únicamente en otoño y no suponen peligro para los humanos

SORIA. Los perros que han muerto en los últimos años, sobre todo de pequeño tamaño, han evidenciado el peligro que supone para este tipo de animales los ácaros otoñales que actúan de forma activa en Piqueras, tanto en su vertiente soriana como riojana, entendiendo el radio de acción también a zonas de Pinares como Covaleda o Duruelo de la Sierra.

Ha sido el veterinario soriano José Luis Serrano Barrón quien ha dado la voz de alarma porque ha sido el que ha identificado a estos ácaros, en concreto a sus larvas denominadas trombiculidas o nin-guas, que, según ha detectado, actúan con mayor virulencia desde el año 2003, siempre en las mismas zonas.

«En este otoño han muerto tres perros que yo sepa, pero habrá otros que no hayan pasado por la consulta», explicó a HERALDO el veterinario, que sigue investigando el caso y que incluso lo ha puesto en conocimiento de la Junta de Castilla y León al objeto de que informe a los habituales de los montes del riesgo que entraña principalmente para animales pequeños, y en esta época, coincidiendo con la campaña micológica.

«Es habitual en los últimos años, aunque su radio de acción va creciendo y si antes se limitaba a Piqueras, ahora hay en otras zonas», puntualizó. La ventaja frente a estas trombiculidas es que sólo actúan en otoño y en zonas

de altitud (siempre por encima de los 1.200 metros), boscosas y con abundante vegetación, y que cuando llega el frío intenso desaparecen.

La muerte de los animales es evitable «si se pilla a tiempo», de otro modo, todo dependerá de su sistema inmune. «Produce fallo renal o hepático», explicó el facultativo, quien destacó que en humanos no supone ningún peligro más allá de un prurito, picor que hasta puede derivar en hospitalización.

Las larvas se encuentran agrupadas en los arbustos esperando al «huesped adecuado». Y atacan tanto a serpientes, lagartos, lagartijas como a animales de sangre caliente, preferiblemente de pequeño tamaño como topillos, ratones, erizos, jinetas, pájaros, zorros, también a perros, gatos y por supuesto, al hombre.

Para alimentarse, el parásito busca zonas claramente definidas. En los animales son los inter-dígitos, axilas, ingles, orejas, párpados y comisuras de los ojos. En el hombre, las flexuras de la rodilla y codos, ingles, axilas, genitales y cintura entre otros. «Ataca zonas del cuerpo donde la piel es más fina y permite una mejor fijación del parásito, que a diferencia de las garrapatas, es muy leve por lo que pueden desprenderse con facilidad con el rascado, lo que dificulta en ocasiones el diagnóstico, especialmente en el hom-



Efecto que produce el ácaro en los humanos. JOSÉ LUIS SERRANO BARRÓN



Larva de Neotrombicula autumnalis. I.L.S.B.

bres», señala el estudio realizado por Serrano Barrón, matizando que los humanos «no son el hospedador ideal, por lo que duran poco tiempo fijados». Una vez que se desprenden dentro de una casa o incluso en un jardín el parásito ya no puede continuar su desarrollo. En humanos existe

una cierta predilección por el sexo femenino y por los niños, al poseer una piel más fina.

Serrano indicó que se han dado casos de infestaciones masivas en perros de pequeño tamaño, produciendo alteraciones nerviosas, como parálisis de extremidades. Es el caso de un Yorkshire Terrier

que fue atacado por más de 2.000 larvas y a las 24 horas comenzaron a aparecer los síntomas nerviosos, que remitieron a los tres días tras un tratamiento acaricida y sintomático. Los primeros síntomas aparecen a las pocas horas de exposición y alcanzan su máxima expresión al segundo o tercer día.

«La gente llega a la consulta muy preocupada por lo que le pasa a su perro porque no saben lo que puede ser», afirmó Serrano, quien llegó al conocimiento de este ácaro cuando realizaba su tesis doctoral sobre el zorro, y fueron los guardas forestales de La Rioja los que le pusieron sobre aviso pues ellos habían sufrido las picaduras.

Las larvas, de apenas unos 0,2 milímetros, por tanto microscópicas, inyectan un líquido (saliva y jugos digestivos) altamente irritante originando la picadura. «El problema es la alergia a la saliva», resaltó el especialista, de ahí que un factor destacable sea el sistema inmune del sujeto afectado.

Además, el ácaro adulto es inofensivo por cuanto ya no busca huéspedes y se alimenta de detritus orgánicos, por lo que su función es incluso beneficiosa para el medio ambiente. Es la larva, en su condición de parásito, la que genera el problema ahora en otoño, época de recogida de setas y por tanto de visita al monte.

En este sentido, en La Rioja han llegado a reclamarse que se cerrara el tránsito en montes de Piqueras como el de la Pineda. El diputado del Partido Riojano, José Toledo, hizo este llamamiento por la proliferación del ácaro de temporada que, sólo en un fin de semana, provocó que un centenar de perros y varias personas tuvieran que ser atendidos de picaduras por parte de veterinarios y personal médico.

Serrano Barrón ya ha informado a la Junta convenientemente de este asunto, pero de momento no existe ninguna advertencia. Estima que es complicado dada la estacionalidad del parásito, que sólo actúa en otoño, pero puesto que se repite cada año, el aviso sería conveniente.

No obstante, entre las recomendaciones para eludir el parásito, llevar pantalón largo y evitar los colores oscuros pues los trombiculidos tienen cierta aversión por los colores claros.

M.H.

Animado inicio entre los sorianos de la semana de la tapa micológica

Este año las jornadas se prolongan durante once días con la participación de 45 establecimientos

SORIA. La semana de la tapa micológica, que en esta edición se prolongará durante once días, ha contado con un inicio muy animado por los sorianos, a tenor de la situación de los establecimientos más céntricos de la capital. Una situación que se repitió en la mayor parte de los 45 bares y restaurantes (39 ubicados en la ciudad

de Soria y seis en otras localidades de la provincia) que este año participan en esta nueva jornada organizada por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo de Soria.

Este acontecimiento gastronómico ofrece cada tapa al público al precio de 1,50 euros, precio que no ha variado desde la primera edición de 2008 con la intención buscada por Asohtur de popularizar la degustación de las tapas micológicas entre todos los públicos haciendo de Soria un destino líder en el turismo de interior en otoño.

V.R.A.



La semana de la tapa micológica contó ayer con una animada respuesta de los sorianos. M. CASTEJÓN

OPINIÓN

HERALDO
DE SORIA

• DIARIO INDEPENDIENTE •

EDITORIAL

Dos citas decisivas

Los electores gallegos y vascos están llamados hoy a las urnas en una jornada electoral que tendrá importantes repercusiones en el conjunto de España. Mientras que en el País Vasco se da por seguro un triunfo nacionalista que abrirá un incierto escenario, el PP se somete en Galicia a una especie de plebiscito de la política de Rajoy

TANTO Mariano Rajoy como Alfredo Pérez Rubalcaba tienen motivos para pasar la jornada de hoy en vilo, a la espera de los datos que desvelen quien gobernará Galicia y qué proporciones ha tenido el retroceso electoral que los sondeos pronostican para ambos grandes partidos en el País Vasco. Rubalcaba sueña con repetir en la primera de las comunidades las derrotas de Asturias y Andalucía, ya que el PSOE acabó finalmente gobernando en ambas. Pero el Partido Popular, con su candidato Núñez Feijóo, se ha mostrado en campaña muy seguro de lograr la mayoría absoluta que le permitiría no solo conservar Galicia sino dar un respiro a Rajoy en medio de las amenazas de rescate y de huelga general. Perder la Xunta sería un varapalo a la autoridad moral del presidente en el momento más complicado mientras que no reconquistarla dejaría a Rubalcaba muy debilitado en su partido. Menos repercusión para la vida interna de PP y PSOE pero mucha para la política territorial tendrán los resultados vascos. La inébrica y valiosa experiencia de un Gobierno no nacionalista, gracias al acuerdo de socialistas y populares vascos, no tendrá reedición. La victoria del PNV parece garantizada y está por ver la dimensión del triunfo de la inquietante Bildu, que no renunciado a la tutela de ETA. Todas las elecciones son importantes en democracia, pero la cita de hoy lo es especialmente.



Acaros 'asesinos'

La época otoñal es el caldo de cultivo para los ácaros que habitan en la zona de Piqueras y en algunas de Pinares y que sólo en las últimas semanas han acabado con la vida, al menos, de tres perros. Se trata de larvas, trombiculidas que atacan a pequeños animales, provocando futuras consecuencias, pero que también pueden picar al ser humano, aunque lo único que provocan son picaduras y picores. Los aficionados al monte deben saber que en esas zonas existe ese riesgo.



Tapas micológicas

La afición por las tapas sigue activa en Soria, como lo demuestran estas últimas jornadas organizadas por Asohtur, que esta vez se enfrentan a la adversa climatología, con un fin de semana eminentemente lluvioso. La iniciativa trata de dar un valor añadido a los establecimientos participantes, de modo que se incentiva el consumo, en un momento de crisis económica que lleva a ajustarse el bolsillo. La calidad debe ser el principal atractivo de esta Semana de la Tapa Micológica.



La cultura también cuesta

La caída en el número de visitantes ha llevado al Casino a plantear la posibilidad de rebajar el precio de la entrada, que actualmente cuesta 2,5 euros (1,5 euros la bonificada). Quizá sea el aliciente necesario para que entre más público, pero también es necesario concienciarse de que la cultura, igual que otros servicios, tiene su coste. En este caso el del mantenimiento. La cifra no es desorbitada, y quizá el quid debería estar en la promoción. Lo que no se promociona no se vende.

DESDE EL PARQUÉ | La Cumbre Europea dejó sabor agríndice. Por Carmen Tomás

Adios 8.000, otra vez

EN otra semana calificada de decisiva, el comportamiento de la bolsa española ha sido desigual. El IBEX acabó las cinco sesiones ganando casi un 3,5 por ciento, a pesar del trazo del viernes, aunque perdió la cota de los 8.000 puntos. La Cumbre Europea dejó sabor agríndice. Ya empezó con mal favorio. La canciller alemana advirtió que no saldría gran cosa de la reu-

nión. De hecho, la unión bancaria tan deseada por España y apoyada sobre todo por el presidente francés, no verá la luz hasta 2014.

A Merkel no le gusta nada acudir a su Parlamento ni contarle a sus ciudadanos que hay que poner más dinero. Se juega mucho internamente. No obstante, Mariano Rajoy no salió del todo descontento. En su opinión, aunque más tar-

de lo que creía, la unión bancaria va a ver la luz. La recapitalización directa del sistema financiero español, por tanto, se retrasa. Habrá que sumarlo a la deuda. De ahí también el castigo bursátil que el viernes recibieron los bancos, aunque en la semana no les haya ido de todo mal.

Donde sí hay motivos para la esperanza es en el recorrido de la

DEUDA | Por Victoria Lafora

Un gesto de lucidez

ANGELA Merkel niega que las elecciones alemanas de 2013 hayan influido en su decisión de dar con la puerta en las narices a la recapitalización directa de la banca, acabando así con la esperanza de que el rescate bancario español no se convirtiera en deuda del Estado. ¿Nos lo creemos? Es como el empeno del Partido Popular, más concretamente de su presidente Rajoy, por desvincular las electio-

recta de los bancos con cargo a los mecanismos europeos de rescate, ha sufrido el acoso de su realidad nacional, de sus ciudadanos y sobre todo de sus correligionarios, que se enfrentan a unas elecciones en septiembre del próximo año- y donde digo ha dicho Diego. Pero como es ella quien manda en esta historia, hasta nuestro presidente ha puesto todo su empeño en minimizar el hecho. Total cuarenta mil millones compitiendo como deuda «pecata minuta».

En el caso de Rajoy, ciertamente no ha habido cambios de postura sobre la petición de un segundo rescate, porque en realidad no

ha habido ninguna postura. Ni sí, ni no, ni todo lo contrario. Lo último que ha dicho al respecto es que «Esta decisión la tengo que tomar yo como presidente del Gobierno y ahora no está adoptada», «y si tengo que tomarla la tomaré».

¡Magnífico! Seguimos en su línea política de ambigüedad y desparpato de exitosa una cumbre anodina y plana que en nada ha beneficiado los intereses de España; más bien todo lo contrario.

Menos mal que esta ceremonia de confusión, estas ambigüedades y estas falsedades se acabarán pronto, probablemente pasado mañana, una vez hayan concluido

prima de riesgo. Logró bajar de los 400 puntos y ahí ha logrado mantenerse toda la semana. El Estado ha aprovechado esta circunstancia y prácticamente ha emitido ya toda la deuda prevista para el año. El gobierno, pues, ha ganado tiempo para pedir la línea de crédito preventiva. Sin embargo, en estos momentos y llegados a este punto, ya no entran a casi nadie que no diga que se pida la ayuda cuanto antes para que actúe el BCE comprando deuda y abaratando la finan-

ciación del Estado, pero también la de las empresas.

Esta semana se hablaba de un ahorro de 15.000 millones de euros a las arcas del Estado si el BCE actúa en el mercado secundario. También colecciona la posibilidad de que a España le den algo más de tiempo para cumplir con los objetivos de déficit. Así que hay tam- bién algún analista que opina que quizá no haga falta pedir ningún rescate. Está claro que hay que esperar a las cifras electorales: ¿a la próxima Cumbre de diciembre?

las elecciones gallegas. Así están las cosas: el interés nacional vuelve a disolverse en el interés partidario. Siempre lo mismo. ¿Nos extraña que los ciudadanos demuestren su hastío y dejen claro en las encuestas que cada día están más alejados de unos líderes que abominan del sentido de Estado?

Cuando en el último mitin electoral los militantes del PP le gritaban enfervorecidos a su líder: «¡Tú sí que vales!», «¡tú sí que vales!». Y Rajoy les contestaba con su habitual retranca: «Eso no lo tengo yo tan claro».

Muchísimos españoles lo debieron entender como el mayor gesto de lucidez de su presidente.



Torrija silvestre con crema de jamón.

RESTAURANTE ANTONIO

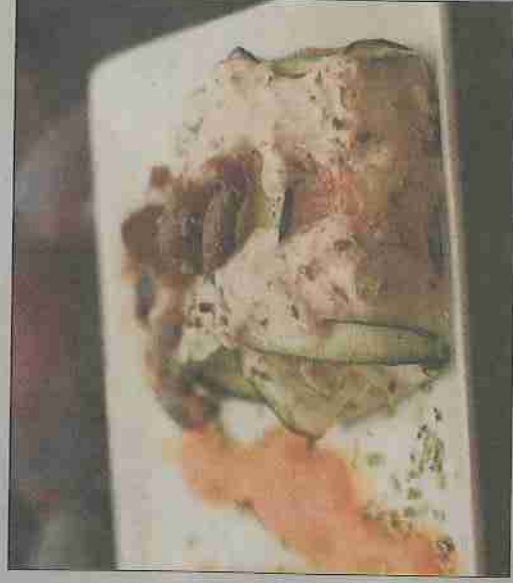
El bar restaurante Antonio presenta la tapa de torrija silvestre con crema de jamón. En ella se combinan los boletus con otros productos de la tierra soriana, como se puede ver en la fotografía. Se puede degustar en el hotel de la localidad de Almazán.



Maki micológico.

HOTEL PUERTA PINARES

En el restaurante del hotel Puerta Pinares se puede degustar la especialidad micológica Maki micológico. De inspiración claramente japonesa, se convierte en una de las especialidades más vistosas en la presente edición, con una base de arroz.



Tapa micológica mediterránea 'La vito'.

BAR LA VITORINA

En el bar La Vitorina se ofrece para la presente edición de la semana de la tapa micológica una elaboración de tapa micológica mediterránea 'La Vito'. Es su propuesta para la presente edición en la que se pretende promocionar el producto soriano.

Turismo con sabor a seta

El turismo micológico ha supuesto un revulsivo económico para las zonas rurales, si bien los expertos alertan de que la situación se les puede ir de las manos

Soria
Con la llegada del otoño y de las primeras lluvias los montes sorianos se llenan de setas y hongos, un recurso culinario cada vez más demandado en todo tipo de cocinas, y también económico, ya que supone un revulsivo para las zonas rurales en las que despunta el turismo micológico.

En Castilla y León se desarrolla desde hace años el proyecto para la regulación y comercialización de los recursos micológicos de la comunidad, Myasarc, una iniciativa que ha creado su propia marca de comercialización «Setas de

Castilla y León» y reclama que la explotación de este recurso cuente con una normativa concreta.

El gerente de la iniciativa, Arturo Esteban, señaló a Efe que, pese a que no se conoce con exactitud la cantidad de recursos turísticos y el número de «micoturistas», el fenómeno aumenta cada año de «manera exponencial», por lo que se corre el peligro de que la situación «se vaya de las manos».

El perfil del turista aficionado al mundo de las setas es muy variado, desde familias que buscan disfrutar de un día de ocio, a los que ven en ellas una fuente de riqueza

o los que «se dedican a la investigación», indicó Esteban.

Además, según resaltó, «la gastronomía ha sido fundamental, es el fin de todo», ya que las propuestas culinarias van creciendo en profesionalidad y en calidad, y «aun queda un enorme potencial gastronómico por descubrir».

Por ello, Esteban participará en el III Congreso Soria Gastronómica, que se celebrará dentro de diez días, una cita en la que participarán 26 cocineros con años de experiencia en micología y donde se analizará la recogida de setas sostenibles, entre otras muchas activi-

dades. Una de las cocineras que acudiría a esta muestra es Elena Lucas, del restaurante 'La Lobita', en Navaleno, una experta en la cocina con setas que continúa la tradición culinaria que comenzaron sus abuelos.

En el congreso presentará sus propuestas de dulces con setas, como las cuajadas de boletus, las espinajas de trompetas o las gominolas de pinos.

También cuenta con recetas para los más pequeños, como las pizzas de parasoles, con una masa a base de este hongo, tomate de huerta, jamón york y queso

gratinado. Lucas señaló que la cultura culinaria dedicada a los hongos es una tradición en su zona, porque «es su materia prima», pero que con el «boom de los últimos años» se está recuperando y haciendo evolucionar las recetas an-

La gastronomía ha sido fundamental «y aún queda potencial por descubrir»

tigas. En el desarrollo del turismo relacionado con la búsqueda de setas han tenido mucho que ver las sociedades micológicas que salpican la geografía española, como la de Amagredos, en Avila, que organiza cursos básicos de micología par aprender a distinguirías.



Migas con huevo, chorizo y boletus.

PARADOR ANTONIO MACHADO

El parador Antonio Machado se ha centrado en la presente edición de la semana de la tapa micológica en unas migas con huevo, chorizo y boletus. De esta manera se combinan diferentes tipos de productos con tradición en la zona de Soria.



Tapa de 'Fungus' de nuestra tierra.

CAFETERÍA TAURO

La cafetería Tauro se ha decantado en esta ocasión por una tapa de fungus de nuestra tierra como se muestra en la fotografía. Se trata de una de las apuestas más vistosas para la promoción de la micología soriana.



Tapa Capricho Otoñal.

CAFETERÍA TIFFANY'S

En la cafetería Tiffany's se ha optado por una tapa denominada Capricho Otoñal. Es su particular manera de dar la bienvenida a los sabores otoñales en la celebración de la Semana de la Tapa Micológica en Soria.

El III Soria Gastronómica presentará dulces o pizzas de setas

El congreso coincidirá con la proliferación dada por las últimas lluvias, con cerca de 156 litros contabilizados ayer en la provincia

MADRID. Con la llegada de las primeras lluvias los montes sorianos se llenan de setas y hongos. Sólo en la jornada de ayer se recogieron 156,6 litros por metro cuadrado en las estaciones meteorológicas de la provincia. Myasarac, un proyecto para la regulación y comercialización de los recursos micológicos en la región, ha creado su propia marca de comercialización. 'Setas de Castilla y León' y reclama que la explotación de este recurso cuente con una normativa concreta.

El gerente de la iniciativa, Arturo Esteban explica que, pese a que no se conoce con exactitud la cantidad de recursos turísticos y el número de «micoturistas», el fenómeno aumenta cada año de «manera exponencial», por lo que se corre el peligro de que la situación «se vaya de las manos».

El perfil del turista aficionado al mundo de las setas es muy variado, desde familias que buscan disfrutar de un día de ocio, a los que ven en ellas una fuente de riqueza o los que «se dedican a la investigación», indica Esteban.

Además, según resalta, «la gastronomía ha sido fundamental, es el fin de todo», ya que las propuestas culinarias van creciendo en profesionalidad y en calidad, y «aun queda un enorme potencial gastronómico por descubrir».

Esteban participará en el III Congreso Soria Gastronómica, que se celebrará en una semana, una cita en la que participarán 26 cocineros con experiencia en micología y donde se analizará la recogida de setas sostenibles, entre otras muchas actividades.

Una de ellas será Elena Lucas, del restaurante «La Lobita», de Navaleón. En el congreso presentará sus propuestas de «dulces» con setas, como las cuajadas de boletus, las esponjas de trompetas o las gominitas de pinos. También, para los más pequeños, las «pizzas de parasoles», con una masa a base de este hongo, tomate de huerta, jamón york y queso gratinado. Lucas cree que el «boom de los últimos años» está haciendo evolucionar las recetas antiguas.

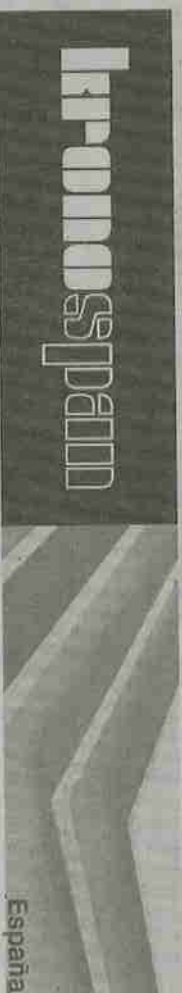
HERALDO/ EFE



MARIO TELEBOR

La lluvia condiciona el inicio de la Semana de la Tapa Micológica

Primer fin de semana de las jornadas de la Tapa Micológica, condicionado por la climatología, como recordaron los establecimientos consultados por HERALDO de los 45 participantes. El balance, positivo, pero con menor tirón que otros años en el arranque de esta Semana de la Tapa. «No ha hecho más que empujar», comentó uno de los bares, con la previsión de que la afluencia siga incrementándose. La calidad de las tapas y el precio asequible de 1,5 euros son los atractivos para esta iniciativa de Asóltur. **Heraldo**



Kronospan está adquiriendo las plantas de fabricación de tableros INTERBON Y UNOPAN situadas en Burgos y Salas de los Infantes, y quiere reconducir estos negocios y convertirlos en un líder en la industria del tablero de madera.

BUSCAMOS SUMINISTRO DE MADERA

Queremos reanudar la actividad lo más pronto posible. Para empezar, necesitamos una cantidad limitada de madera para garantizar las ventas que tenemos y ayudar a que los trabajadores vuelvan a sus puestos de trabajo.

Necesitamos:

MADERA EN ROLLO, RESIDUOS DE ASERRADEROS (serrín, costeros, reteste...) Y MADERA RECICLADA

- Maderas frondosas y coníferas
- Madera en rollo: Longitud de 2 a 2,5 m. Diámetro entre 5 y 50 cm. con corteza, razonablemente recta para poder ser apliada o procesada en transversal.
- Asillias
- Recortes de madera (reteste y costeros)
- Madera reciclada de embalajes y pales
- Serrín
- Limpia, bien cortada, sin pudrición, piedras, metales o barro

Aquellos proveedores que nos apoyen en este momento conseguirán en el futuro, un estatus preferente en nuestra empresa, demostrando además un claro respaldo a la industria local y al empleo.

Las mejores condiciones de pago, claras y simples.

- Los días 15 y 30 de cada mes se realizan los pagos a proveedores de madera.
- 15 días después de la entrega, 3% de descuento.

Si nos quieres ayudar contacta con Carlos Navarro:

Kronospan S.L. Barrio de Castañares s/n, 09199 BURGOS.

T +34 947 48 49 00 M +34 617 49 44 09 E c.navarro@kronospan.es



LIQUIDACIÓN de artículos de exposición

Navantón

estudio cocina y baño

Avda. Valladolid, 31 - Tel.: 975 212 188 - SORIA

EL MUNDO DIARIO DE SORIA

SORIA,
MARTES 23
DE OCTUBRE
DE 2012
AÑO XCIX
NÚMERO: 14.701

DECANO DE LA PRENSA SORIANA

www.diariodesoria.es



**6 centros de Soria,
en el Plan Releo**
El objetivo es la creación de
bancos de libros / Páginas 10 y 11



**Récord de tapas:
18.000 el fin de semana**
Se espera superar las 50.000 de la
pasada edición / Página 13



**Autocaravanas
para Duruelo**
El área se inaugura este sábado
y Agreda se lo piensa / Página 17

Una multinacional Se ubicará en Soria para fabricar piezas de automoción

Carbures Europe ha obtenido 2,2M€
en ayudas a la reindustrialización

**Huf parará
dos días
durante esta
semana por la
falta de pedidos**

Trabajadores de Vestas
participarán en el
desmantelamiento de la
empresa en Olvega / Página 14

**Agrarias y
Empresariales
no prevén cambios
en el nuevo mapa
universitario**

Página 6

**Posee plantas en
Estados Unidos,
China, Puerto de
Santa María y Jerez**

carbono. De momento el Ministe-
rio de Industria ya ha aprobado
concederles un crédito de 2,2 mi-
llones de euros correspondiente a
las ayudas a la reindustrializa-
ción. Se trata la segunda mayor
ayuda que se concede este año en
Soria. Pág. 8 / Editorial en página 3

**La acusación rebaja
a 350.000€ la petición
al centro geriátrico**
La fiscal insiste en que la declarada
culpable debe ser condenada por asesinato

El abogado de la acusación particu-
lar que representa a los hijos de la
mujer asesinada en la residencia El
Palacio de Vinuesa en octubre de
2010 rebajó ayer la indemnización

que reclama al centro geriátrico a
350.000 euros. El juicio por el cri-
men contra M.G.R. tuvo lugar a
principios de la semana pasada y el
veredicto del Jurado Popular consi-
deró a D.V.L.P. «culpable



364 salidas de los bomberos

Los bomberos de Soria han realizado 364 intervenciones en la provincia
en lo que va de año. Así quedó de manifiesto durante la presentación de
la II Semana de la Prevención que incluyó un simulacro.

**La CHD baja
un 12,5% la
tarifa para
los regantes
del Canal
de Almazán**

La Confederación Hidrográfica
del Duero (CHD) acaba de pu-
blicar las tarifas que cobrará a
regantes y que tiene descensos
que lleguen hasta un 12,5% en
las zonas del canal de Alma-
zán. Para el año que viene el
precio por hectárea que debe-
rán pagar los agricultores por
este concepto pasará de los
24,72 euros actuales a 21,63 eu-
ros por hectárea. / Página 16

**Roban una de
las pilas del
lavadero de
piedra protegido
en Señuela**

Autor o autores desconocidos se
llevaron una de las pilas del la-
vadero de Señuela al aire libre,
que cuenta con varios huecos ta-
llados cada uno en un bloque de
piedra de peso considerable. Es
pedanía de Morón. / Página 16

SANIDAD

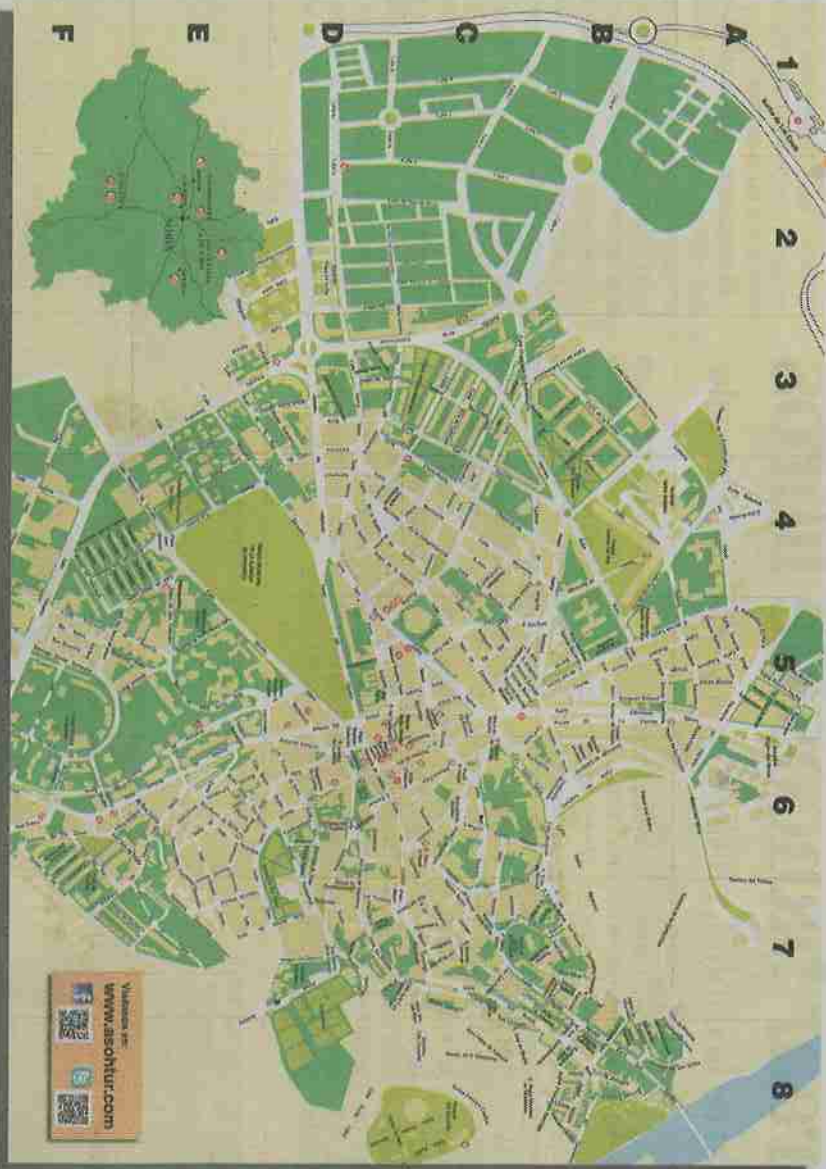
**27.700 unidades
para la campaña de
vacunación de la gripe**



Página 6

semana de la Tapa micológica Soria

del 20 al 30 de octubre de 2012
V CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLÓGICA



CAPITAL

	BAR EL PRÍNCIPE C/ Clemente Sáenz, 4 975 225 502 <i>El Secreto de "El Príncipe"</i>	2
	BAR RESTAURANTE ALCORES C/ Antonio Oñcalá, 12 975 211 912. Cierre Lunes <i>Pastel frío de hongos con pintaditos y cebolla</i>	6
	BAR RESTAURANTE CASA GARRIDO C/ Vicente Tudor, 8 975 222 068 <i>Capuchino de sésame</i>	8
	BAR RESTAURANTE EL CERDITO FELIZ Pol. Ind. Las Casas, II-C/K-P-324 975 225 498 <i>Tosta de hongos con esencia de torrozo</i>	10
	BAR RESTAURANTE EL CORZO Pza. Ramón y Cajal, 5 975 229 303 <i>Moluscario de patate con hongos</i>	11
	BAR RESTAURANTE EL VENTORERO Avda. Mariano Vicen, 33 975 229 775. Cierre Lunes <i>Mezcla original de botijos, patatas y queso</i>	12
	BAR RESTAURANTE FOGÓN DEL SALVADOR Pza. El Salvador, 1 975 220 194 <i>Disercho micológico</i>	13
	BAR RESTAURANTE IRUÑA PLAZA Pza. Ramón Benito Aceña, 2 975 225 831 <i>Hermosuras de hongos y panapomos</i>	16

	BAR RESTAURANTE LA CÉPA C/ Medinaçell, 8 975 213 945. Cierre Domingo <i>Cambido de hongos y bacalao</i>	17
	BAR RESTAURANTE LA CHISTERA C/ Alberca, 4. 975 212 356 Cierre Domingo tarde noche <i>Gocacoli de sésame (idea mediterránea)</i>	18
	BAR RESTAURANTE SANTO DOMINGO II C/ Aduna Vieja, 15 975 211 717. Cierre Lunes <i>Tosta de hongos tropical</i>	19
	CAFÉ BAR MANA C/ Morales Contreras, 8 975 226 120 <i>Verduras y sésame (idea mediterránea)</i>	20
	CAFÉ DEL ROSEL C/ Aguirre, 1 636 411 914 <i>Ossequio de nuestra tierra</i>	22

PROVINCIA

	1 BAR APOLONIA	2 BAR EL PRÍNCIPE	3 BAR NIÑANCA	4 BAR PATATA	5 BAR DON OULOTE	6 BAR RESTAURANTE ALCORES	7 BAR RESTAURANTE CASA AREVALO	8 BAR RESTAURANTE CASA GARRIDO	9 BAR RESTAURANTE CASA TONO	10 BAR RESTAURANTE EL CERDITO FELIZ	11 BAR RESTAURANTE EL CORZO	12 BAR RESTAURANTE EL VENTORERO	13 BAR RESTAURANTE FOGÓN DEL SALVADOR	14 BAR RESTAURANTE GAROA	15 BAR RESTAURANTE HERRADORES
	16 BAR RESTAURANTE IRUÑA PLAZA	17 BAR RESTAURANTE LA CÉPA	18 BAR RESTAURANTE LA CHISTERA	19 BAR RESTAURANTE SANTO DOMINGO II	20 CAFÉ BAR MANA	21 CAFÉ BAR PLAZA	22 CAFÉ DEL ROSEL	23 CAFÉ LATINO	24 CAFETERIA TAURO	25 CAFETERIA TIFFANY'S	26 CENECERÍA EL TIEMPO	27 CENECERÍA SAN FRANCISCO	28 HOSTAL BAR BRASIL	29 HOSTAL BAR LA VITORINA	30 HOSTAL RESTAURANTE LA POSADA
	27 CENECERÍA SAN FRANCISCO C/ José Tudela, 4 Soria. 975 240 720. Cierre Lunes <i>Caperos de sésame con crema de botijos (en salsa para calidos)</i>	30 HOSTAL RESTAURANTE LA POSADA Pza. San Clemente, 6 975 213 060 <i>"Manuelita"</i>	31 HOTEL RESTAURANTE VALONSADERO Mome Valonsadero - N-234. 975 180 101. Cierre Domingo noche y Lunes <i>Cerveza de sésame y zanahorias</i>	33 HOTEL CIUDAD DE SORIA C/ Zaragoza, s/n. 975 224 205. Cierre Domingo tarde noche <i>Fior de alcañal con queso de mantecado de Sora trufado</i>	34 PARADOR ANTONIO MACHADO Parque del Castillo, s/n 975 240 800 <i>Migas con huevo, chorizo y botijos</i>	36 RESTAURANTE TRASHUMANTE C/ Eduardo Saavedra, 4 975 123 444. Cierre Domingo noche y Lunes <i>Tortil frío de sésame</i>	38 TABERNA CAPOTE Plaza Ramón y Cajal, 1 975 227 371 Montera	39 TABERNA CASCANTE P.º San Francisco, 2 975 220 920. Cierre Domingo <i>Misericordias de botijos</i>	41 HOTEL RESTAURANTE ANTONIO Avda. de Soria, 13. Almazán. 975 300 711. Cierre Domingo tarde, noche <i>Tortita sisevosa con crema de sésame</i>	42 HOTEL VILLA DE ALMAZÁN Avda. de Soria, 29 Almazán. 975 300 611 <i>Añilla de mojete</i>	44 HOTEL RURAL LOS VILLARES Pza. Felipe Las Heras, s/n Los Villares de Soria. 975 251 295 Cierre Martes tarde, noche <i>Botijos de queso y tortil con tomates cerroñolizados</i>				

3

> GASTRONOMÍA

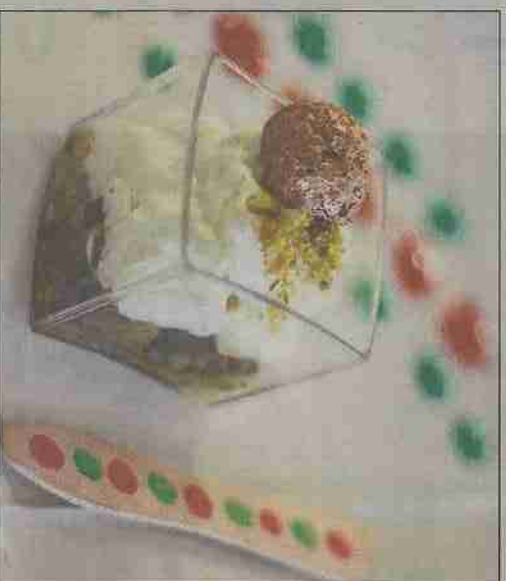
ALQUERÍA SORIA



Flor de alcachofa con otoño soriano.

HOTEL CIUDAD DE SORIA

El restaurante del hotel Ciudad de Soria presenta la tapa 'Flor de alcachofa con otoño soriano y crujiente de mantquilla de Soria trufada'. En ella se combinan las setas con otros productos de la tierra soriana, como se puede ver en la imagen.



Alhaja de monte.

HOTEL VILLA DE ALMAZÁN

En el restaurante del hotel Villa de Almazán se puede degustar la especialidad micológica Alhaja del monte. Servida en un pequeño vaso, se convierte en una de las especialidades más vistosas en la presente edición micológica.



Canelón de hongos y bacalao.

BAR LA CEPÁ

En el bar La Cepa se ofrece para la presente edición de la semana de la tapa micológica una elaboración denominada Canelón de hongos y bacalao. Es su propuesta para la presente edición en la que se pretende promocionar el producto soriano.

Récord en venta de tapas

El primer fin de semana de la celebración de la tapa micológica se salda con 18.000 unidades vendidas, con lo que se espera superar las 50.000 de la pasada edición

Soria
Los 45 establecimientos hosteleros participantes en la Semana de la Tapa Micológica de Soria han vendido a lo largo del fin de semana unas 18.000 tapas, con una media de 400 cada uno de ellos, según señaló la presidenta de Asohitur, Yolanda Santos. En algunos establecimientos del centro de la capital se han alcanzado más de las mil tapas a lo largo del fin de semana, desde que el sábado se pusiera en marcha la actividad, si bien en los seis de las localidades de la provincia donde también se desarrolla la semana micológica la media cayó

ligeramente, y en algunos las ventas registradas fueron de 200 durante el sábado y el domingo. Estas 18.000 tapas vendidas durante el fin de semana han supuesto para los establecimientos hosteleros unos ingresos de 27.000 euros, teniendo en cuenta que cada tapa cuesta 1,5 euros.

La presidenta de Asohitur resaltó «la buena acogida que ha tenido la semana de la tapa este fin de semana», y que se extenderá hasta le 30 de octubre, cuando coincida con la celebración del congreso Soria Gastronómica que organiza la Junta de Castilla

Datos de la semana de la tapa

> Las tapas micológicas se pueden adquirir en los establecimientos sorianos hasta el próximo 30 de octubre por 1,5 euros.

> Participan un total de 45 establecimientos.

y León.

«Hay que tener en cuenta que la gente ha participado masivamente

ubicación de los bares así como la forma de elaboración de cada una de las tapas. Se puede adquirirse de forma gratuita a través de la Play Store de Google.

Una vez se inicia la aplicación, ésta presenta el listado completo

Los ingresos de la iniciativa gastronómica ya suman 27.000 euros

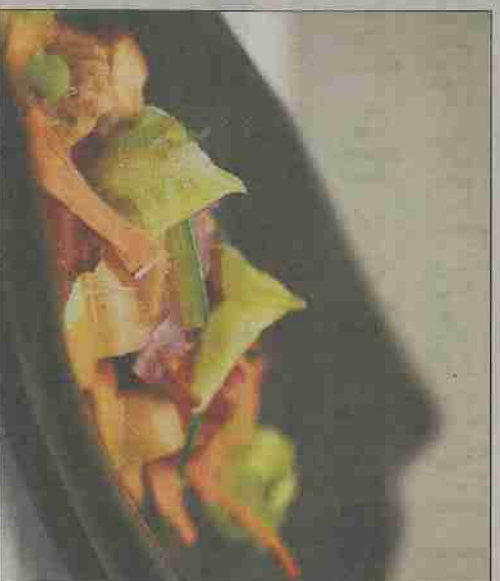
de las 45 tapas participantes en el evento. Mediante la selección de cualquiera de estas tapas, el sistema muestra una imagen de la misma. El usuario y obtiene su posición a través de las coordenadas GPS proporcionadas por el dispositivo móvil.



Tapa 'Manuelita'.

RESTAURANTE LA POSADA

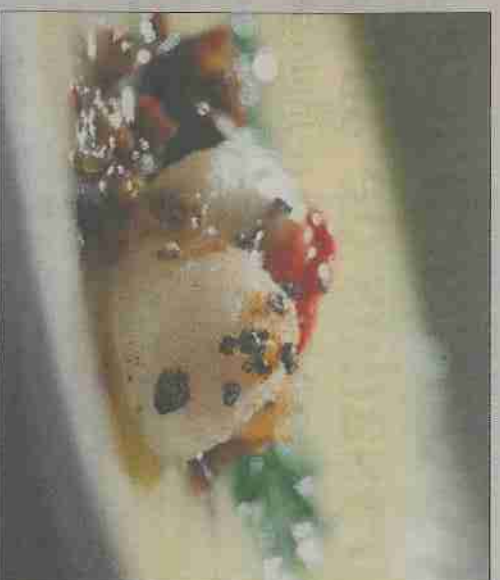
El restaurante La Posada se ha centrado en la presente edición de la semana de la Tapa micológica en una especialidad denominada 'Manuelita'. De esta manera se combinan diferentes tipos de productos con tradición en la zona de Soria.



Tapa de verduras y setas 'dieta mediterránea'.

BAR MANÁ

El bar Maná se ha decantado en esta ocasión por una tapa de verdura y setas, acorde con la dieta mediterránea, como se muestra en la fotografía. Se trata de una de las apuestas más vistosas para la promoción de la micología soriana.



Tapa de cremita de setas y zamburriñas.

RESTAURANTE VALONSADERO

En el restaurante Valonsadero se ha optado por una tapa denominada Cremita de setas y zamburriñas. Es su particular manera de dar la bienvenida a los sabores otoñales en la celebración de la Semana de la Tapa Micológica en Soria.

> GASTRONOMÍA



Tapa 'Montera'.

TABERNA CAPOTE

La taberna Capote propone la tapa 'Montera' en la semana micológica. En ella se combinan las setas con otros productos de la tierra soriana, como se puede ver en la imagen.



Capuchino de setas.

RESTAURANTE CASA GARRIDO

En el restaurante Casa Garrido se puede degustar la especialidad micológica de Capuchino de Setas. Se convierte en una de las especialidades más vistosas en la presente edición.



Misterios de hongos.

TABERNA CASCANTE

En taberna Cascante se ofrece para la presente edición de la semana de la tapa micológica la receta Misterios de hongos. Es su propuesta para promocionar la micología soriana.



Tosta de hongos con esencia de torreznos.

RESTAURANTE EL CERDITO FELIZ

En el restaurante El Cerdito Feliz se ofrece para la presente edición de la semana de la tapa micológica una elaboración denominada Tosta de hongos con esencia de torreznos.

Dinamizador del turismo local

Asotbur destaca la celebración de la semana de la tapa micológica en 45 restaurantes para impulsar el turismo de la gente de la provincia a la capital y viceversa

Soria «La semana de la tapa micológica se ha convertido en un impulsor del turismo de gente de la provincia a la capital y viceversa». Así lo señaló la presidenta de la Asociación Soriana de Hostelería y Turismo (Asotbur), Yolanda Santos.

Dejo constancia de que no supone una actividad que atraiga grandes masas de turismo a la provincia, lo que viene a coincidir con al caída de la ocupación hotelera desde el verano, «pero mueve mucho turismo local, y se está viendo como la gente de la capital viaja a los restaurantes concretos

donde se están elaborando las tapas esta semana. Se está viendo mucho movimiento en los bares en los cuatro días que llevamos desde la puesta en marcha de la iniciativa».

Y de ello dejan constancia las más de 18.000 tapas vendidas durante el fin de semana en los 45 establecimientos de Soria, 39 de la capital y seis de la provincia. Esto ha supuesto unos ingresos totales en tapas de más de 27.000 euros.

En lo que se refiere a la difusión de la campaña micológica en el resto del territorio nacional

Difusión de la semana de la tapa

> Asotbur está realizando una importante difusión de la semana de la tapa micológica a través de diferentes redes sociales de internet y de programas de radio a nivel nacional para atraer turismo a la provincia soriana.

Santos declaró que se está haciendo una importante publicidad a través de las redes sociales,

principalmente a través de Twitter y Facebook, «así como en algunos blogs de cocina y en diferentes programas de radio a nivel nacional».

No obstante, aún queda el plato fuerte del congreso de Soria Gastronómica, que se celebrará los días 29 y 30 de octubre y atraerá a más de 200 congresistas, entre especialistas, cocineros y periodistas.

Esto viene a coincidir con un aumento del micoturismo en los últimos años, y que abarca desde familias que buscan disfrutar de un día de ocio, a los que ven en

Asotbur difunde la iniciativa en diferentes redes sociales y programas de radio

analizará la recogida de setas sostenibles, entre otras muchas actividades.

En el desarrollo del turismo relacionado con la búsqueda de setas han tenido mucho que ver las sociedades micológicas que salpican toda la geografía española.



Volcancho de patata con hongos.

RESTAURANTE EL CORZO

El restaurante El Corzo se ha centrado en la presente edición de la semana de la tapa micológica en una especialidad denominada 'Volcancho de patata con hongos'. De esta manera se combinan diferentes tipos de productos con tradición en la zona de Soria.



Mezcla otoñal de boletus, patatas y huevo.

RESTAURANTE EL VENTORRO

El restaurante El Ventorro elaboran en esta ocasión pon una tapa denominada 'Mezcla otoñal de boletus, patatas y huevo', acorde con la dieta mediterránea, como se muestra en la fotografía. Se trata de una vistosa apuesta culinaria.



Bombón de queso y trufa con trompetillas caramelizadas.

HOTEL RURAL LOS VILLARES

En el hotel rural Los Villares se propone una tapa denominada 'Bombón de queso y trufa con trompetillas caramelizadas'. Se trata de una original receta para celebrar esta semana de la tapa micológica de Soria.

PEQUENOTICIAS

Si te acostumbras a leer la prensa serás un escolar informado y con criterio. 'El Escolar' te ofrece con un lenguaje sencillo un resumen de lo que ha ocurrido en nuestra provincia a lo largo de la última semana

HÉROES



PREMIO PRÍNCIPE DE ASTURIAS

IKER Y XAVI

■ **Premio al Deporte.** La candidatura conjunta de Casillas y Xavi, propuesta por Joseph Blatter, fue finalmente la candidatura del premio Príncipe de Asturias de los Deportes. El portero del Real Madrid y el centrocampista del Barça se impusieron en la votación final del jurado reunido en Oviedo por once votos a siete. La presidenta del jurado, la extenista Arantxa Sánchez Vicario Santacana, hizo oficial la noticia. El premio se entregará en el Teatro Campoamor de Oviedo el próximo viernes. Casillas y Xavi volverán así a pisar la alfombra azul tan solo dos años después. Una circunstancia inédita en la historia del galardón. Ya en 2010 los capitanes del Real Madrid y FC Barcelona fueron protagonistas, junto a Vicente Del Bosque, cuando fue premiada la Selección Española de Fútbol tras haber encadenado los éxitos en la Eurocopa 2008 de Austria y Suiza y el Mundial de Sudáfrica de 2010.

y yo de mayor...



DANIEL
9 años.

«Yo de mayor quiero ser futbolista del Barcelona y de la Selección Española»

■ **El Oficio de futbolista** es el elegido por la mayoría de los escolares, encantados con soñar las gestas deportivas de fenómenos mediáticos como Lionel Messi, Iker Casillas, Xavi Hernández, etcétera. El fútbol es su deporte favorito, al que juegan todos los días que pueden, como sucede con los chavales de buena parte del mundo. De mayor quieren seguir jugando y ser el mejor.

El PP gana las elecciones de Galicia y el PNV en el País Vasco

■ No vamos a entrar en porcentajes, número de votos, posibilidades de coaliciones ni ninguna de esas valoraciones que vienen en los periódicos de los mayores que han tratado los resultados de las elecciones que el pasado domingo tuvieron lugar en estas dos zonas de España. Sin embargo es importante conocer, porque es un tema político de la máxima actualidad, que el Partido Popular (el mismo partido que gobierna España) se ha impuesto en la Comunidad gallega y que el Partido Nacionalista Vasco (PNV) ha sido el grupo político más votado en el País Vasco.

Unos ácaros otoñales atacan a perros pero también al hombre

■ Un ácaro otoñal está atacando a animales y vecinos produciendo una especie de sarpullidos que se están detectando en la zona de Piqueras y también en la de Pinares. Están atacando a perros de pequeño tamaño y algunos de ellos han muerto tras producirles fallos en el hígado y en el riñón. Según el veterinario soriano que lo ha diagnosticado, no existe peligro para las personas. Las irritaciones se producen en las zonas de la piel que son más finas, como axilas y comisuras. Los síntomas aparecen al poco de mantener contacto con los ácaros y se intensifican a los 3 días.

Habrà dinero para la segunda fase del Hospital Santa Bárbara

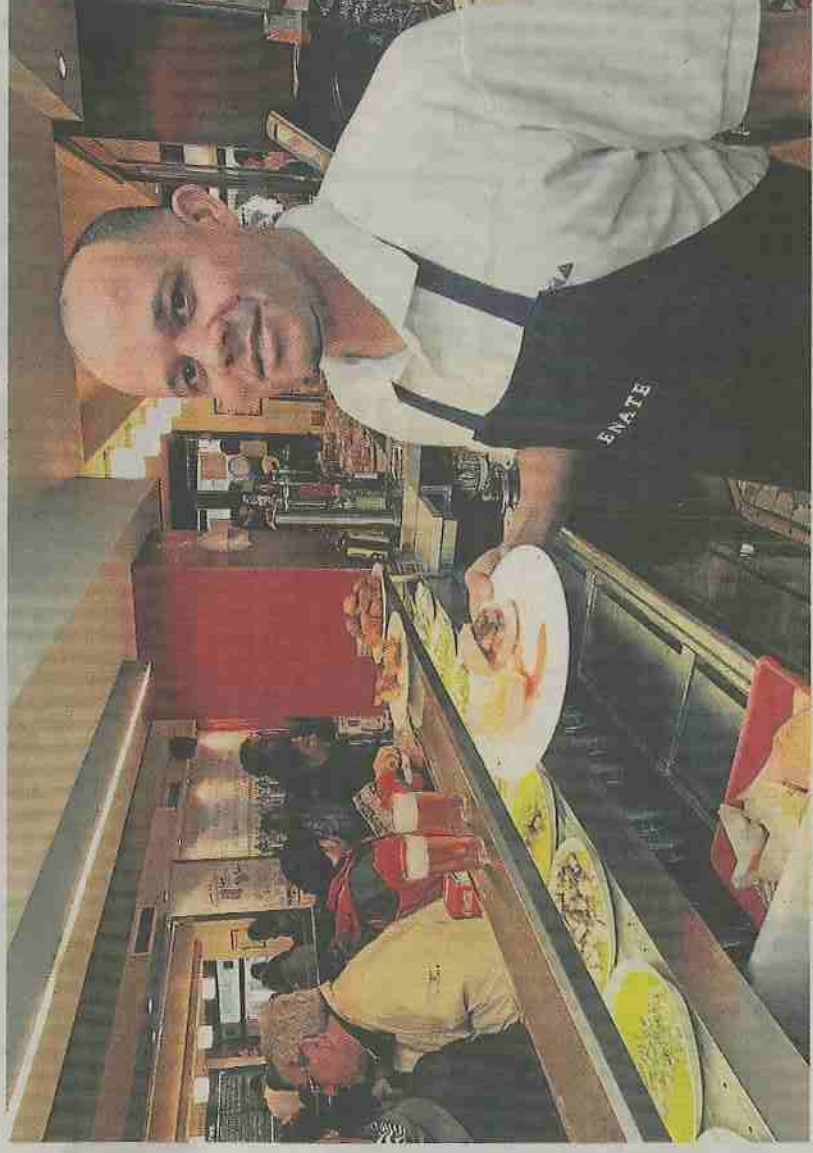
■ La Junta reparte todos los años dinero a las nueve provincias de la Comunidad para que realicen los proyectos importantes. Cuando se presentaron los de Soria, la Junta destinó buena parte a la Ciudad del Medio Ambiente de Garray. A muchos les pareció que había cosas más importantes en tiempos de crisis, como las nuevas obras para mejorar el Hospital de Santa Bárbara. Y lo hicieron saber. El presidente de Castilla y León, Juan Vicente Herrera, se enteró y ha prometido más dinero para el hospital en las cuentas del próximo año.

Los 'abuelos' también asisten a las aulas para aprender

■ Los mayores no quieren dejar de aprender. Ellos asisten a otro tipo de conocimientos que les hace mantenerse en plena forma mental y física con talleres en los que pintan, trabajan la madera, hacen gimnasia, artesanía, etcétera. Ellos van a las Aulas de la Tercera Edad y este año se han llegado a apuntar a estos talleres hasta 600 personas. Con ello, además de pasarlo bien, mantienen contacto con otras personas de parecida edad con las que pueden mantener contacto, compartirse sus cosas y ayudarse. El curso ya ha comenzado y ya lo están disfrutando.

La capital celebra la Semana de la Tapa Micológica

■ Las últimas lluvias están animando la salida al campo de los amantes de las setas y los hongos. El otoño es la mejor época del año en Soria para poder disfrutar de estos frutos que nos dedica la tierra, si bien hasta estos días la sequía no ha permitido que la micología fuera protagonista de los montes sorianos. Pero paralelamente a la aparición de las setas se celebra en buena parte de los bares y restaurantes de la capital y provincia las jornadas de las setas en la que se ofrecen menús vinculados con estos productos y también semanas de la Tapa Micológica. La capital está albergando estos días esta cita con la gastronomía más intensa y de menos tamaño. La tapa es un bocado delicioso en la que se lucen los cocineros y los sorianos salen a probarlas con sus amigos.



Jornadas de la Tapa Micológica en uno de los establecimientos hosteleros de la capital. MARIANO CASTEJÓN

'MENUDAS' COSAS

Otro poeta

ANTONIO DE BENITO
Profesor y autor de libros infantiles

Cifras y letras

Obtén el número 7 a partir de los números 60, 21 y 32
Autor relacionado con Soria:
G _ _ A
_ D _ E
_ _ O

Refraneando

Echa bien tus cuentas para que después no te arrepientas. Escondar la ignorancia es hacerla crecer.
Una de mates
Busca tres números consecutivos cuya suma sea 90

Poema

Golondrinas
Diez pajaritos cantan en mi antena.
Plumaje negro, pecho blanquecino.
La cola abierta en dos, barriga llena de primavera, nube, sol y trino.
Vuelan sobre montañas, mar, arena...
¡y no se olvidan nunca del camino
(Carlos Mariani)

Ecología

Todos sabemos que los ratones huyen de los gatos, quizá pensemos que es por sus garras y uñas afiladas... pero no, en realidad huyen porque los gatos segregan una saliva atemoradora para los pequeños roedores.

Mensaje secreto

Lee el siguiente mensaje siguiendo las claves de las vocales:
H2RILD3N V3J4
1 ILC3B3LL1 D2
LIS P2N1S
1-A
2-E
3-I
4-O
5-U



SORIA

> GASTRONOMÍA



Tapa 'El secreto del príncipe'.

BAR EL PRÍNCIPE

El bar El Príncipe propone para esta edición la tapa 'El secreto del príncipe'. En ella se combinan las setas con otros productos de la gastronomía soriana, como se puede ver en la fotografía.



Tapa 'Obsequio de nuestra tierra'.

CAFÉ DEL ROSEL

En el café del Rosel se puede degustar la especialidad micológica 'Obsequio de nuestra tierra'. Se convierte en una de las especialidades más vistosas de la semana de la tapa micológica.



Pastel tibio de hongos con pimientos y cecina.

RESTAURANTE ALCORES

En el restaurante Alcores se ofrece para la semana de la tapa micológica la receta 'Pastel tibio de hongos con pimientos y cecina'. Es su propuesta para promocionar la micología.



Capricho micológico.

RESTAURANTE FOGÓN DEL SALVADOR

En el restaurante Fogón del Salvador se ofrece para la presente edición de la semana de la tapa micológica una vistosa elaboración denominada Capricho Micológico.

Difusión micológica en redes sociales

Los 45 establecimientos sorianos donde se venden las tapas han conseguido distribuir más de 31.500 en cinco días, en parte gracias a la difusión por internet

Soria La semana de la tapa micológica está encontrando un importante aliado para su difusión en las redes sociales. Así lo manifestó ayer la presidenta de Asohtur, Yolanda Santos, que declaró que en Twitter ya se han mandado más de 200.000 mensajes referidos a la iniciativa desde que se puso en marcha, «entre los tweds y los retweets enviados».

También hay que destacar la importante difusión que Asohtur está haciendo de la iniciativa a través de Facebook y de diferentes blogs de cocina a nivel inter-

nacional. Otro apartado importante que se está cubriendo por los organizadores de la jornada es el de los medios de comunicación a nivel nacional. En este sentido Televisión Española está elaborando desde ayer en la provincia un reportaje para el programa 'Mígenté', que presenta Anne Igartiburu.

El mayor impulso se espera recibir los días 29 y 30 de octubre, cuando se concentran en la provincia importantes cocineros a nivel nacional para analizar las posibilidades culinarias de la micología que se desarrolla en la

Descargas de la aplicación de móvil

> La aplicación para teléfono móvil que ha desarrollado la semana de la tapa micológica ha conseguido más de 500 descargas en los cinco primeros días desde que se puso en marcha, y a falta del 6 días de la actividad.

provincia.

Otra de las iniciativas importantes que están cobrando espe-

cial fuerza en esta edición de la tapa micológica es la aplicación para teléfono móvil, que ya se han descargado más de 500 personas cinco días que hace desde que se puso en marcha. La desarrolló la empresa soriana ITS Duero, y con ella se puede ver la ubicación de todos los bares donde se pueden degustar las tapas, así como los ingredientes y el modo de elaboración.

Hasta la fecha los establecimientos sorianos han vendido más de 31.500 tapas en los establecimientos sorianos, 18.000 a lo largo del fin de semana y unas

13.500 entre el lunes y el miércoles. En estos días laborables se han vendido una media de 100 tapas por cada establecimiento. En cualquier caso se esperan superar las 50.000 tapas que se vendieron en la pasada edición. Hay que te-

La aplicación de las jornadas para móvil alcanza las 500 descargas

ner en cuenta que las jornadas el año pasado duraron siete días, mientras que este se amplían a los 11.

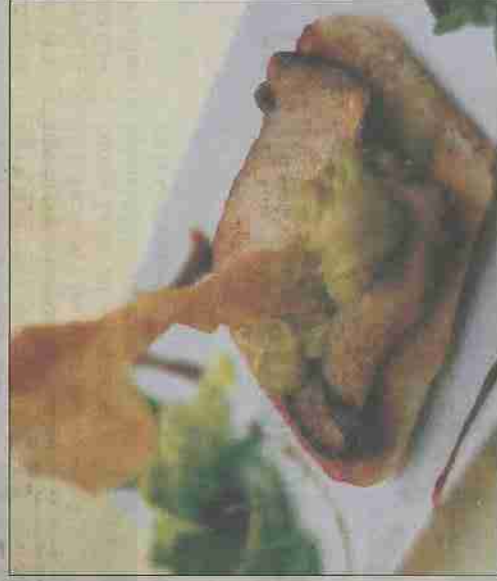
Estas jornadas están sirviendo también para impulsar el turismo local en Soria para probar las tapas de la provincia.



Crepes de setas con crema de boletus.

CERVECERÍA SAN FRANCISCO

La cervecería San Francisco se ha centrado en la presente edición de la semana de la tapa micológica en una especialidad denominada 'Crepes de setas con crema de boletus', no apta para celíacos. Se combinan diferentes tipos de productos soriana.



Tosta de hongos tropical.

RESTAURANTE SANTO DOMINGO II

En el restaurante Santo Domingo II elaboran en esta ocasión una tapa denominada 'Tosta de hongos tropical', como se muestra en la fotografía. Se trata de una vistosa apuesta culinaria donde se combinan ingredientes exóticos.



Tarta de bonito con setas.

RESTAURANTE TRASHUMANTE

En el restaurante Trashumante se propone una tapa denominada 'Tarta de bonito con setas'. Se trata de una original receta para celebrar esta semana de la tapa micológica de Soria, y una de las más vistosas de las propuestas.

Echanove degusta las tapas sorianas

El actor recorre hoy los establecimientos de la Semana de la Tapa Micológica

Soria
El actor Juan Echanove recorrerá hoy varios establecimientos de la Semana de la Tapa Micológica de Soria para degustar las pequeñas miniaturas de cada uno de ellos, según informó la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur), a través de una nota de prensa.

El popular actor de series españolas de televisión como 'Cuéntame cómo pasó' estará acompañado en su recorrido gastronómico por miembros del Comité Ejecutivo de Asohtur, entidad organizadora de este evento que comenzó el pasado 20 de octubre y que finaliza el próximo martes 30 de octubre.

Aunque su trabajo como actor ha sido el que le ha catapultado al estrellato, Echanove es un consumidor gastronómico además de excelente cocinero. En su faceta culinaria, el intérprete español ha escrito libros de cocina y protagonizado reportajes televisivos como los realizados para RTVE con 'Un

Talleres de cocina del domingo

> **Mañana.** Presentan sus apuestas culinarias, de las 11.15 hasta las 12.15 horas, los cocineros de El Fogón del Salvador, Hostal Bar la Vitorina, restaurante La Cepa y Trashumante.

> **Tarde.** Demostraciones de los cocineros del parador y del restaurante Alcores. Las sesiones son el centro de exposiciones IES Machado.



Soria acoge estos días la Semana de la Tapa. / VALENTIN GUISANDE

país para comérselo', en compañía del también actor Imanol Arias.

Echanove, vinculado afectivamente a Soria, provincia que visita con cierta regularidad, viaja hasta la capital de la provincia para participar en uno de los talleres de cocina organizados este

sábado con motivo del Congreso Soria Gastronómica en la sala de exposiciones del IES Antonio Machado. Echanove partirá en este taller, que comenzará en torno a las 11:15 horas, sobre cocina micológica.

También en el marco de la colaboración entre el Congreso So-

ria Gastronómica, organizado por la Junta de Castilla y León, y Asohtur, seis cocineros participantes en la Semana de la Tapa Micológica de Soria explicarán al público en otros tantos talleres, la elaboración de la tapa con la que cada uno participa en la Semana. Los seis chefs son Montse Con-

terras Altelarrea, de Fogón del Salvador; Víctor Luengo Sevilla, de Hostal La Vitorina; Rafael Pedro Pérez, de Restaurante La Cepa; Alfonso Romero, de Restaurante Trashumante; Bruno Fraga, de Parador Nacional de Turismo Antonio Machado y José Ángel Soto, de Restaurante Alcores.

Los talleres se realizarán este domingo 28, en la sala de exposiciones del IES Antonio Machado, entre las 11:15 y las 18:00 horas. La inscripción en estos talleres es gratuita y se puede efectuar a través de la Oficina de Turismo de la Junta de Castilla y León.

Asohtur desveló el jueves que alguno de los 45 establecimientos participantes en la Semana de la Tapa Micológica de Soria ha superado ya las 2.000 unidades vendidas desde que comenzó el pasado 20 de octubre este evento gastronómico que finaliza el martes día 30.

A lo largo de estos días, los bares y restaurantes encuestados destacan como notas dominantes la significativa rotación de nuevos clientes que visitan por primera vez un establecimiento únicamente para probar la tapa micológica.

> CULTURA

Conversando en el Casino, hoy en el Amistad Numancia

'Conversando en el Casino' es el título de la actividad que hoy se celebra en el Círculo Amistad Numancia a partir de las 20.00 horas, un recital poético en el que intervendrán una docena de poetas coordinados por Raúl Utrilla e Isabel Miguel. El acto también contará con la participación del pianista Luis Lasso. Entre los poetas que tomarán parte se encuentran Enfero Carulo, Laura Gómez Recas, César Ibáñez París, Andrés Martín Domínguez, Arantxa Oteo, Marisa de la Peña, Miguel Ángel Yusta o Juan Manuel Villalba, entre otros.

> HUMOR

Leo Harlem presenta su espectáculo en la Audiencia

El humorista Leo Harlem presentó ayer en la Audiencia su espectáculo cómico dentro de la programación escénica de otoño. Al actor se le conoce por la importante trayectoria que ha llevado a cabo en el programa televisivo de 'El club de la comedia', con sus monólogos de stand-up comedy. En dicho programa fue finalista en el tercer certamen de monólogos que se celebró en 2002. A lo largo de su trayectoria ha participado activamente tanto en espacios radiofónicos como televisivos ('La hora de José Mota').



Momento de la actuación de Leo Harlem. / VALENTIN GUISANDE

> POESÍA

Fallo de los Premios de Poesía de la Diputación

Hoy se conocerá el fallo del jurado de los Premios de Poesía de la Diputación Provincial en el Hotel Leonor Centro, a partir de las 12.30 horas. En concreto, los tradicionales Premios Leonor y Gerardo Diego para autores noveles Los asistentes al acto serán Antonio Pardo Capilla, presidente de la Diputación Provincial de Soria, quien estará acompañado por los miembros del Jurado que han fallado los Premios. Los galardonados son uno de los clásicos de la poesía española al que concurren numerosos autores espaloles del género.



* Amplia gama de productos de pastelería y bollería

* Mantequilla natural, dulce y salada



Tradicional y delicioso chocolate con churros, elaboración 100% artesanal

7



Juan Echanove, de tapas por Soria

El popular actor degustará las delicias micológicas / **Página 15**



Calvo Córdova, nuevo delegado del Zaragoza

El ex árbitro debutará mañana en el partido contra el Sevilla / **Página 26**



El bar de la Dehesa sale al mercado

Aprobado el pliego para explotar el popular restaurante / **Página 5**

EL CASO DEL CONTABLE DESAPARECIDO

Tres familiares de Ciria declararán como imputados en la investigación

La Audiencia ordena tomar declaración a la mujer y a los dos hijos **Página 8**



VALENTÍN GUISANDE

UNA DE LAS 'ROJAS' JUGARÁ EN LOS PAJARITOS

El presidente de la Real Federación Española de Fútbol, Ángel María Villar, anunció ayer en Soria su disposición a que una selección española dispute un partido en la capital soriana. En la imagen, Francisco Rubio impone la insignia de oro y brillantes del club soriano a Villar. **Páginas 24 y 25**

Soria exige que el tramo de Almazán a Sauquillo esté acabado en el año 2013

Soria Partidos y agentes sociales pidieron ayer que el tramo esté acabado en 2013. **Págs. 10 y 11**

► El PSOE registra una enmienda por 13M€ para que las obras terminen y se paguen **Página 10**

El Gobierno destinará a investigación el dinero para construir el Cieda

Página 13

La plantilla de Vestas aprueba por unanimidad las indemnizaciones por los despidos

Página 16

Sigue la escalada del paro en Soria

La cifra de desempleados en la provincia llega a los 6.500 al finalizar el tercer trimestre del año y la tasa de paro se sitúa en el 13,9%

Soria El número de parados en Soria alcanzó la cifra de los 6.500 a finales del tercer trimestre de este año, cien más en comparación con el segundo trimestre anterior, lo que significa un incremento del 1,56% y son 1.100 parados más en comparación con el mismo trimestre del año anterior, con lo que el in-

cremento interanual fue del 20,3%. La tasa de paro en Soria escala hasta el 13,9%, una de las más elevadas en la última década, según los datos publicados ayer en la Encuesta de Población Activa (EPA). La población ocupada se incrementó ligeramente

entre julio y septiembre en 600 personas hasta alcanzar los 40.000. El empleo creado en este trimestre obedece al periodo estival donde sube significativamente la contratación dentro del sector servicios. Sin embargo, la ocupación registró un descenso de 1.000 trabajadores en comparación con el mismo trimestre del periodo anterior. **Pág. 19**

La Cámara, CC OO y UGT consideran que el número de parados ya es alarmante **Página 19**



LO MEJOR PARA SU COCHE

CENTRO DE REPARACIÓN DE COCHE GRANIZADO

- SIN MASILLA ● SIN PINTURA
- NOVEDOSO SISTEMA DE VARILLAS

REPARACIÓN EN 24 HORAS

INFÓRMESE SIN COMPROMISO, TRABAJAMOS CON TODAS LAS COMPAÑÍAS DE SEGUROS

ASUMIMOS SU FRANQUICIA

Avda. Valladolid nº 103 - Soria

975 221 684 / 975 221 651 - Fax. 975 211 366

PRIMERA FRANQUICIA HASTA 200 €

CHAPISTERÍA

GARIJO

Echanove subraya que Soria es la «capital mundial» de la micología

Recorre varios restaurantes de la capital y reconoce la evolución de la cocina soriana

CCU / Soria
 Los bares y restaurantes se rinde- ron ayer a los pies de Juan Echanove y el concejal de Cultura, Jesús Barez. El tour gastronómico arranca en el bar restaurante Santo Domingo II, situado en Apolonia, fogón del Salvador y la Chistera. En todos los establecimientos, Echanove tuvo la oportunidad de probar junto a los acompañantes que le arroparon las tapas que cada local ha presentado para la Semana de la Tapa que se celebra estos días.
 «Para mí, Soria es un sitio enor- memente conocido y familiar», co- mentó en declaraciones para este periódico. «Me gusta sobre todo ver que la gente en sus lo- cales mantiene la oferta gastronómica tradicional soriana, pero evoluciona e in- tenta sorprender a la gente con detalles y con cuidador».
 A su juicio, la coc- ina de las setas, «ese producto único que da Soria», se tiene que elaborar con sencillez. «Hay que tocar poco el producto, la seta, antes he probado unas setas de cardo deliciosas y eran coc- idas con lo justo, pe- ro también con pre- sernación», dijo.
 Echanove resal- tó que el reto de Soria es «convencer al visitan- te de que tiene una oferta gastron- ómica de siglo XIX, pero que es una cocina de siempre soriana». «Soria tiene mucho que decir, porque la ri- queza de los bosques de la provincia es la riqueza de sus productos. Es una reserva de la biosfera y así se tiene que mantener».
 Por su parte, la presidenta de Asohtur destacó la «importancia de recibir a personajes mediáticos con el propio actor, porque luego se con- vierten en los mejores embajadores de la provincia».

Más calidad porque el producto es fresco

SEMANA DE LA TAPA

La presidenta de Asohtur celebró el éxito que está teniendo la Semana de la Tapa y aseguró que esperar mantener las 50.000 tapas que vendieron el año pasado. «Ha mejorado la temporada de setas y huijunos que comprar el producto fuera. Este año hemos podido disfrutar de unas setas y unos hongos frescos y eso se nota en la tapa».
 Yolanda Santos comentó que este fin de semana es «muy bueno» para la capital porque Linares ya comienza el Congreso Soria Gasbónica. A su juicio, ahora hay que diseñar y «vender un producto turístico» ligado a la micología que atraiga visitantes a la provincia.

a la capital y acudir a presentar va- rios talleres de cocina que se cele- braron por la mañana en el Instituto Antonio Machado y que continua- ran hoy a lo largo del día, cuando seis cocineros realicen demostracio- nes de cocina entre las 11:15 y las 18:00 horas en el mismo lugar.
 Después, el actor de raíces soria- nas, su madre es de Soria -recorrió distintos restaurantes y bares de la ciudad junto a, entre otros, la presi- denta de Asohtur, Yolanda Santos; otros miembros de la ejecutiva de la



Echanove degusta una tapa en una establecimiento de la capital. / REPORTAJE ERÁFICO DE DIEGO MAYOR



Echanove en primer término; detrás, entre otros, Jesús Barez.



Echanove, en un establecimiento.



Chicote, Santos, Harato y Echanove, ayer, probando una tapa.

Automóviles VALCORBA
 www.automovilesvalcorba.es
 VEHICULOS DE OCASION - FINANCIAMOS SU VEHICULO
 TOTALMENTE GARANTIZADOS
687 968 605

- FORDOT PARTNER III FIAT PUNSON 2008
- SUZUKI GRAND VITARA 5 P
- KIAI AB 3.0 TFC QUATTRO
- CRYSLER CA HDL
- RENAULT ARGANE D. TOUR
- Bmw XS 3.0 D ALTON
- MERCEDES B 190 C.O.I. 2008
- OPEL CORSA CDTI
- FORDOT PARTNER III FIAT PUNSON 2008
- SUZUKI GRAND VITARA 5 P
- KIAI AB 3.0 TFC QUATTRO
- CRYSLER CA HDL
- RENAULT ARGANE D. TOUR
- Bmw XS 3.0 D ALTON
- MERCEDES B 190 C.O.I. 2008
- OPEL CORSA CDTI

DECANO DE LA PRENSA SORIANA

www.diariodesoria.es



Adjudicada la restauración del castillo de Yanguas

La empresa Peca consolidará la fortaleza con un presupuesto de 325.000€ / Página 17



Mañana, gratis, el extra sobre gastronomía

La capital acogirá el lunes y el martes el congreso 'Soria Gastronómica'

Los cines de Soria salen a la venta

Un inversor asentado en Soria se interesa por las ocho salas de Camaretas

Soria El mítico cine Rex tiene el cartel de se vende. Un síntoma de que la crisis se lleva todo por delante y

que las referencias de las ciudades desaparecen. La sociedad Ideca, propietaria de los cines de Soria, venderá por separado los locales

del Rex y del Avenida y la unidad productiva sin caso de actividad de los cines Lara, en Camaretas. Así como la cafetería del cine Rex y

otros dos locales en el centro comercial de Golmayo. A la venta no saldrá la cafetería Avenida que está alquilada. **Página 4**



RIEGO MAYOR

Echanove vende las setas como un producto 'único' de Soria

Lo dijo ayer el reconocido actor Juan Echanove que recorrió las barras del centro de la capital atraído por las delicias que se venden durante la

Semana de la Tapa Micológica. Echanove recordó las palabras del gurú de la cocina nacional Ferrán Adriá, quien apuntó a Soria como «la ca-

pital mundial de las setas y los hongos». En la imagen, el actor enseña una tapa del restaurante Santo Domingo. **Página 6**

Seis proyectos contemplan extraer gas con la técnica 'fracking' en la provincia

Soria La controvertida técnica conocida como 'fracking' amenaza a Soria. **Páginas 10 a 13**

Rey exige al PP que cumpla con el compromiso de impulsar el Cieda

Página 5



La fiesta de los toros patrimonio cultural inmaterial

Por CARLOS DE LA CASA **Página 2**

Varibericar LO MEJOR PARA SU COCHE

CENTRO DE REPARACIÓN DE COCHE GRANIZADO

- SIN MASILLA
- SIN PINTURA
- NOVEDOSO SISTEMA DE VARILLAS

REPARACION EN 2 HORAS

INFORMESE SIN COMPROMISO. TRABAJAMOS CON TODAS LAS COMPAÑÍAS DE SEGUROS

ASUMIMOS SU FRANQUICIA

CHAPISTERÍA

GARIJO

Avda. Valladolid nº 103 - Soria

975 221 684 / 975 221 651 - Fax. 975 211 366

Más de 1.000 modelos

mó graduadas cristales incluidos

57€

MULTIOPTICAS

OTRAS NOTICIAS

La valenciana Dolors Alberola gana el Premio Leonor de Poesía de la Diputación **Página 18**

Duruelo de la Sierra inaugura el primer área para autocaravanas de la provincia de Soria **Página 15**

Enmiendas del PSOE para siete proyectos de la capital **Páginas 8 y 9**

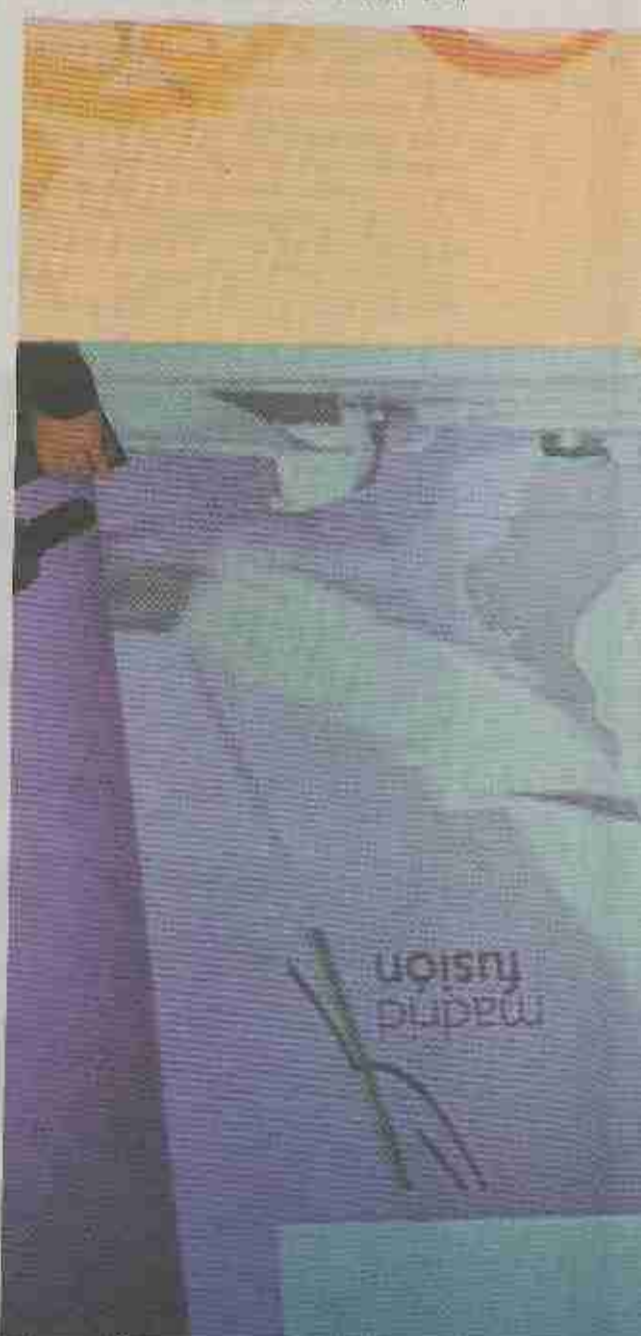
El Aula Magna Trso de Molina acoge estos días la celebración de la tercera edición del Congreso Soria Gastronómica, con la participación de cocineros de gran popularidad y especialistas en la gastronomía micológica.



Fernández, mientras que en la inauguración del evento, grandes creadores de la cocina española acortan Andoni Aduriz. Una de las novedades será la presentación y degustación en el propio congreso de una Mousse de setas y un pan de micólogo de Soria, creados por la Asociación de pasteleros y la Asociación de Fungos. Estos productos comenzarán a comercializarse en breve. Otra novedad será la participación de una comunidad invitada, que este año será Cantabria y que consistirá en la presencia de los mejores cocineros y expertos gastronómicos de esa región, como Fernando Sáenz de la Maza e Ignacio Solana Pérez. Ellos mostrarán el mandado entre la cocina de setas y la cocina del mar.

Las claves del congreso, organizado por la Junta de Castilla y León, son la internacionalización, el apoyo a la comercialización, la integración de la ciudad en el congreso, la coordinación institucional y la colaboración público-privada. La internacionalización es uno de los aspectos fundamentales que se ha querido mantener, con cocineros extranjeros pero también con la participación de periodistas de varios medios internacionales que tienen la oportunidad de conocer la gran riqueza micológica de Soria. Además, el congreso se retrasará a cenar vía video streaming, por lo que llegará a cientos de miles de personas interesadas en la gastronomía y el micoturismo. En cuanto al apoyo a la comercialización, en este congreso se pone en marcha un mercado de contratación, una gran oportunidad de negocio porque se Esta prevista la participación de una decena de empresas de comercialización y transporte.

El congreso también hace hincapié en la integración de Soria en el evento, con la invitación de los ciudadanos a asistir a demostraciones y ponencias y con otra serie de actos que han contado con la colaboración de Asófitur. Por eso, el congreso se ha hecho coincidir con los últimos días de la exitosa Semana de la Tapa Micológica y se han organizado este fin de semana talleres de enogastronomía especializada en setas y una quedada popular y por setas, con actividades lúdicas y degustaciones. Casi 40 establecimientos de Soria capital y seis del resto de la provincia participan en la V Semana de la Tapa Micológica para acercar al público sus creaciones gastronómicas con la micología como ingrediente fundamental. Los clientes pueden votar por sus tapas favoritas en las diferentes categorías. Igualmente, los establecimientos hosteleros participan estos días en el ciclo Buscasetas. Así, Soria se convierte estos días en el centro de la micología nacional e internacional, en un destino privilegiado para el micoturismo. La celebración del congreso Soria Gastronómica se ha hecho coincidir con la V Semana Micológica y con las jornadas Buscasetas, para que sorianos y visitantes disfruten de la micología tanto en el bosque como en el plato.



La ciudad de Soria se convierte en el centro de la micología nacional e internacional, en un destino privilegiado para el micoturismo. La celebración del congreso Soria Gastronómica se ha hecho coincidir con la V Semana Micológica y con las jornadas Buscasetas, para que sorianos y visitantes disfruten de la micología tanto en el bosque como en el plato.

Del 2 al 11 de Noviembre



El Burgo de Osma



www.virreypalafox.com • e-mail: virreypalafox.com • 975 340 222

MENÚ

Queso de Cabra Escabechado con Fongos de los Mueyos y Mercedada de Fungos de Venis

Ensalada de Capón Trufado con Espuma de Cordero y Mermelada de "La Rusa"

Risotto de Butiro y Fongos

Salmon Ligero con Mercedada de Bajo Imperatoria con Fongos de Cordero

Ragout de Cerdo con Chucrut Negro y Mueyos

Burrato Setas Clara, Hojas, Helado de Vainilla y Mercedada de Trufas de los Mueyos

EUROS POR PERSONA MUEYOS NO INCL.

40



DECANO DE LA PRENSA SORIANA

www.diariodesoria.es

El micoturismo deja un millón de euros
cada año en pernoctaciones / Páginas 10 y 11



45 bares participantes en la Semana de
la Tapa venden 70.000 pinchos / Página 9

Un fondo de inversión con sede en Panamá optará a comprar Norma

Unión Credit and Guarantee constituirá una sociedad nueva, al margen de Promociones, que arrancaría con un capital social de cuatro millones de euros

Este fondo de riesgo, que tiene capital italiano y turco, inyectaría cinco millones para iniciar la producción y prevé mantener 300 empleos

Los administradores concursales presentarán un Expediente de Regulación de Empleo de extinción para todos los trabajadores

Soria

El fondo de capital riesgo Unión Credit and Guarantee, con sede en Panamá y con una filial en España, tiene redactada su oferta de compra para adquirir Puertas Norma. El montante de la operación se la dieron a conocer los consejeros delegados el pasado lunes a los administradores concursales. De la misma ha trascendido que están dispuestos a inyectar cinco millones de euros para arrancar con la producción y mantener 300 empleos.

Unión Credit respalda el proyecto de Promociones pero no lo va a hacer de la mano de la sociedad municipal. Según explicó ayer el abogado de Promociones, Santiago Soto, se pretende crear una sociedad nueva que arrancaría con un capital social de cuatro millones de euros. Además integraría el equipo directivo con el que contaba Promociones para su proyecto a excepción del director financiero.

Por otro lado, los administradores concursales tiene previsto presentar de entrada un ERE de extinción para toda la plantilla pero que no lo ejecutarán. Es decir el expediente se tiene en marcha y le corresponderá ejecutarlo al nuevo dueño de la empresa. **Página 16**
Edición en **pág. 3**



ALVARO MARTÍNEZ

Rey pulsa a la Cámara para los Presupuestos

El teniente alcalde de la capital, Luis Rey, acompañado del concejal de Servicios Locales, Javier Antón, recogieron ayer al pleno de la Cámara propuestas

de los empresarios para elaborar los Presupuestos de 2013 para la ciudad. En la imagen, un momento del saludo entre Rey y Sánchez Barreiro. **Página 8**

La empresa Carbures presenta hoy su proyecto empresarial en El Burgo

Soria

La multinacional Carbures Europe presentará hoy su proyecto para la creación de una planta de producción para la automoción en el Burgo de Osma, localidad donde se ubicará la factoría. La fábrica será un centro de producción para fabricar elementos en fibra de carbono para automoción. **Página 17**

Los distritos de la nueva ordenación se financiarán por los pueblos

Soria

La Junta declara que las mancomunidades, en principio llamadas distritos, se financiarán con dinero de los ayuntamientos y de las tasas. **Páginas 14 y 15**

El cementerio de la capital ya dispone de 308 nuevas unidades de enterramiento

Página 4

Doce colectivos apoyan a los médicos para exigir las obras del hospital

El Colegio inicia una campaña de recogida de firmas para construir la segunda fase

Soria

Doce colectivos de la provincia han firmado ya su adhesión al documento elaborado por el Colegio Oficial de Médicos de Soria

en el que instan a la Junta de Castilla y León a abandonar su renuncia a las obras de la segunda fase del hospital de Santa Bárbara. **Página 12**

Las ventas en el comercio caen un 20% en el peor año de la crisis

Los comerciantes auguran que el periodo hasta Navidades será duro por la bajada de los sueldos, el incremento de los impuestos y el paro

Soria

Las ventas este año son las peores de los años de la crisis. La mayor parte de los comerciantes sorianos coinciden al señalar que la temporada de otoño ha arrancado con unas ventas muy bajas en el pequeño comercio que mira

con preocupación hacia las navidades, donde creen que en una provincia como Soria se notarán las 8.000 pagas extraordinarias que dejarán de cobrar los funcionarios. Depende de los sectores, pero uno de los más afectados es el textil y el de calzados porque al

final el consumidor prioriza y la alimentación se ha convertido en la prioridad en tiempos de crisis. Los comerciantes consultados por este periódico fijan descensos de ventas entre el 10% y el 20% en artículos de ropa y calzado de temporada. **Páginas 6 y 7**

70.000 tapas micológicas vendidas en once días

Algunos bares participantes superan los 5.500 pinchos distribuidos

Soria Los 45 establecimientos participantes en la Semana de la Tapa Micológica de Soria han servido alrededor de 70.000 tapas durante los 11 días de duración de la quinta edición de esta cita gastronómica que comenzó el pasado 20 de octubre y que finalizó ayer.

Como nota destacada de la presente edición, el bar que más tapas habría vendido superaría las 5.500, según una estimación realizada a pocas horas de la conclusión por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur), colectivo organizadora de esta iniciativa.

A falta de la realización de un cálculo exhaustivo, Asohtur se muestra especialmente satisfecho por el desarrollo de la Semana de la Tapa Micológica de Soria 2012. Además de los números absolutos -que mejoran a los obtenidos en 2011-, las impresiones expresadas por los restauradores participantes y las opiniones recabadas entre los miles de consumidores de las tapas micológicas constituyen un muy positivo balance a juicio de la Agrupación.

Entre los detalles más sobresalientes de esta edición, los establecimientos consultados ponen la atención sobre el peso adquirido por un público joven especialmente receptivo hacia este tipo de convocatorias relacionadas con el ocio y la gastronomía. Su presencia, desde el punto de vista de Asohtur, ha sido decisiva para que el pasado fin de semana la afluencia de clientes a los establecimientos fuera masiva durante horas punta del mediodía y la noche.

En este sentido, algunos de los locales participantes vieron desbordados sus espacios registrando colas de personas en el exterior que aguardaban su turno para poder tomar una tapa micológica.

Dentro del conjunto de clientes, uno de los sectores que ha ido ganando mayor cuota de representación es el de los turistas gastronómicos, de acuerdo a las afirmaciones de los bares y restaurantes participantes. La expansión de la Semana de la Tapa Micológica más allá de las fronteras de Soria es uno de los puntales de la filosofía que Asohtur ha hecho suya para desarrollar este evento. En 2012, los restauradores revelan la importancia que está cobrando este factor, ayudado puntualmente estos últimos días por las excepcionales condiciones para la recolección micológica que han atraído a la provincia a cientos de aficionados a esta práctica.

El crecimiento de la Semana de la Tapa Micológica de Soria se ha visto refrendado por el seguimien-

to que le han dedicado los medios de comunicación de alcance nacional con referencias y espacios dedicados en prensa, radio, televisión y medio digitales. Para obtener esta sólida cobertura, la complemen-

tariedad lograda con las fechas de celebración del Congreso Soria Gastronómica, organizado por la Junta de Castilla y León, ha sido, a juicio de Asohtur, de un apoyo inquestionable.

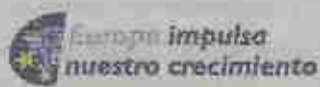


El actor Juan Echanove el pasado domingo de tapas. / DIEGO MAYOR

Europa nos mueve
a ser más competitivos.



Apoyando las actividades de I+D+i y el desarrollo empresarial innovando desde nuestro sistema educativo y mejorando la adaptabilidad de trabajadores y empresas.



Fondo Europeo de Desarrollo Regional
Fondo Social Europeo



SORIA

Los muertos en accidentes de tráfico bajan un 50% y los heridos un 30%

El número de percances en la carretera también se reduce casi un 5% hasta los 1.135

VICTOR E. MORENO / Soria

El número de víctimas mortales en accidentes de circulación en las carreteras sorianas se ha reducido un 50% y los heridos un 31,8%, según los datos remitidos por la Jefatura Provincial de Tráfico. De la misma forma, también descendieron el número de accidentes de tráfico casi un 5%.

Al finalizar el mes de octubre de este año se habían producido en Soria un total de 6 muertos por accidente de tráfico, por los 12 del año pasado por estas mismas fechas. En 2012 se han producido 267 heridos, por los 182 de 2011, mientras se habían contabilizado 1.135 accidentes de tráfico por los 1.194 del pasado año.

La tendencia a la baja viene a explicar la concienciación cada día mayor de la ciudadanía a la hora de co-gir un volante, así como las numerosas campañas emprendidas por la



Un accidente de circulación. / VALENTÍN GUISANDE

Dirección General de Tráfico y la vigilancia de las carreteras a cargo de la Guardia Civil. Precisamente, la Beneficencia ha impuesto en lo que llevamos de año 17.883 denuncias en las carreteras sorianas, un número que ha crecido considerablemente

ya que el año pasado por estas fechas se alcanzaban las 16.585. Durante el pasado mes de octubre, con varios festivales como San Saturno o el Pilar, las multas ascendieron a 1.604, mientras el año pasado en el mismo periodo de tiempo se alcanzaron las

2.045.

► **CAMPAÑA.** Por otra parte, la Dirección General de Tráfico ha puesto en marcha una campaña especial de vigilancia y control del transporte escolar y de menores. Durante la campaña que se llevará a cabo del 12 al 18 de noviembre, los agentes de la Agrupación de Tráfico de la Guardia Civil comprobarán que tanto autobuses como conductores cumplan con la normativa establecida en la materia.

Durante el desarrollo de la campaña, los agentes intensificarán las inspecciones sobre los vehículos destinados al transporte escolar, comprobando que las autorizaciones y documentos que deben tener dichos vehículos sean los correctos para la prestación del servicio. Asimismo, los agentes verificarán las condiciones técnicas y elementos de seguridad del vehículo.

La Chistera, Garrido y Tauro, finalistas de la mejor tapa micológica popular

Está dotado con 700 euros y se entrega al establecimiento que obtenga más votos

Soria

Bar Restaurante La Chistera, Bar Restaurante Casa Garrido y Cafetería Tauro son los tres finalistas que optan al Premio a la Mejor Tapa Micológica Popular del V Concurso Provincial de la Tapa Micológica, organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asotur) entre el 20 y el 30 de octubre. Dotado con un premio en metálico de 700 euros, este galardón se entrega al establecimiento cuya tapa reciba mayor número de votos del público. Cada bar y restaurante dispone en un lugar visible una urna en la que los consumidores depositaban los boletos.

Tras la apertura de las urnas, se han contabilizado más de 50.000 votos de consumidores, según un comunicado de Foes. Además, cada boleto cumplimentado permitía participar en el sorteo de un viaje para dos personas cuyo destino en esta edición es la Riviera Maya (México).

Más de 2.000 consumidores han apostado por cada una de las tres tapas finalistas: 'Crocanit de setas' de La Chistera; 'Capuchino de setas' de Casa Garrido y 'Fungus de nuestra tierra' de Tauro. Además de estos tres locales, otras tres tapas han sumado también más de 2.000 votos mientras que un total de 11 rebasan a su vez los 1.000 boletos.

El nombre del establecimiento

Las tapas finalistas



> **Capuchino de setas:** Obra del restaurante Garrido de la capital soriana en el que se observa la nata que emula al capuchino por encima de las setas.



> **Fungus de nuestra tierra:** La cafetería Tauro optó por esta tapa micológica muy creativa e igualmente sabrosa de hongos con un nombre internacional.



ganador se dará a conocer en el acto de entrega de premios que Asotur convocará en los próximos días y en el que también se hará público el resto de premiados.

Los merecedores del Premio a la Mejor Tapa Micológica, el Premio a la Tapa Micológica Mediterránea y el Premio al Mejor Servicio de Barra.

Desierta por segunda vez la candidatura para dirigir Enfermería

N. F. / Soria

Por segunda vez quedó desierta la candidatura para optar a la dirección de la Escuela de Enfermería. El pasado día siete de noviembre se cerró el plazo y ayer concluyó este proceso electoral. Ni al final del plazo ni después de que se agotaran los días previstos para presentar alegaciones se ha presentado ningún nombre.

Este ha sido el segundo proceso y el último, tal como recoge el reglamento de la Universidad. Después de la dimisión del actual equipo directivo, que ahora está en funciones, se abrió un proceso electoral para recoger candidaturas que se cerró sin ningún nombre. Posteriormente, el reglamento permite de nuevo abrir una fase similar para dar opción a los candidatos que de nuevo ha vuelto a quedar desierta.

La secretaria del centro y presidenta de la Comisión Electoral, Ana Fernández, explicó ayer que notificará la semana que viene a la Junta de la Escuela y también al rectorado de la Universidad de Valladolid, con el fin de poner en conocimiento la situación.

Según explicó la presidenta ahora se abren varias posibilidades para ocupar esta vacante. Una de ellas se haría por la designación entre los profesores titulares y le correspondería al de mayor antigüedad. Incluso se podría designar a un técnico externo.

Se trata de dos posibilidades que no están recogidas en el reglamento interno del funcionamiento de la escuela, pero son soluciones que se han aplicado a otros centros universitarios cuando han tenido el mismo problema.

La designación del profesor titular más antiguo se reduce en Enfermería a cuatro personas y entre ellas se encuentra el equipo directivo que dimitió el pasado mes de septiembre. La directora, la subdirectora y la secretaria presentaron su renuncia al cargo al estar en disconformidad por las decisiones que afectan al recorte del profesorado asociado al que no se le ha renovado el contrato para que este año impartiera clases en la escuela. El equipo directivo no estaba de acuerdo con la medida que consideraba que va a afectar de lleno a la calidad formativa y a la docencia.

DECANO DE LA PRENSA SORIANA

www.diariodesoria.es



**Jaio entra en el once
contra el Barcelona B**
El Numancia busca la victoria para
evitar caer en el pozo / Págs. 24 y 25



**Fallece el maestro de
los abogados sorianos**
Arranz Muñecas fue decano del
Colegio entre 1993 y 2003 / Página 8



**Tres finalistas para la
tapa de setas popular**
La Chistera, Casa Garrido
y Cateria Tauró / Página 10

El polideportivo de la Juventud tendrá frontón y un balneario

Las obras del nuevo pabellón en el que
se invertirán 4 millones durarán dos años

Soria
Con una inversión de entre 3 y 4 millones de euros y un plazo de ejecución de en torno a 2 años, cuando esté constituida la empresa mixta del agua, el alcalde de Soria, Carlos Martínez Minguez, presentó ayer el proyecto del nuevo complejo deportivo de la Juventud, cuya novedad más significativa es que la piscina cubrirá tanto las necesidades del verano como del invierno. Además, el polideportivo incluirá un frontón y un novedoso balneario. **Página 4**

Editorial en **página 3**
▶ **Asovica abrirá en enero su residencia para enfermos mentales construida en una parcela municipal** **Página 6**

Justicia ahorrará 30.000€ al año al ubicar el Juzgado número 3 en el Palacio

Comienza el traslado del órgano que
acabará a mediados de diciembre **Página 9**



P
CASO COMPLETO
LAS PLAZAS
SE ACABAN
Reserva la tuya ya!

70€ plaza de aparcamiento
-10€ plaza en opción de uso
a 40 años

Comprobar el estado de conservación de la obra y el cumplimiento de los plazos de ejecución de la obra de parking.
Reservar en el momento de la compra de la vivienda.

**Possibilidad de financiación.
¡No te quedes sin ella!**

Plaza de Aparcamiento
Primer y II Pavimento
C/ Camino Soriana, 99
42004 Soria
Teléfono: 072 313 724 / 509 187 961 / 485 023 000

Soria
Calle... Soria

PIEDRA
C/ Camino Soriana, 99
42004 Soria
Teléfono: 072 313 724 / 509 187 961 / 485 023 000



VALENTÍN GUISANDE

LAS 'RECETAS' DE REVILLA CONTRA LA CRISIS
El político cántabro, Miguel Ángel Revilla, trasladó ayer en el Centro Cultural Goya Nuño sus recetas contra la crisis, recogidas en su libro 'Nadie es más que nadie'. En la imagen, Revilla y Martínez Minguez. **Página 32**

CC OO augura que el plan de liquidación acabará con Norma

El sindicato pide un encuentro con el presidente Herrera para que
medie en el proceso / No descarta convocar medidas de presión

Soria
Llones de euros por los que se pone a la venta la sociedad es una cantidad a la que no llegará ninguno de los posibles inversores. «Estamos ante un atraco a mano armada. Ahora no se puede sobrevolar la empresa y doblar el precio ofertado por las empresas interesadas en la fase concursal para llegar a los 15 millones», afirmó ayer el secretario de organización de la Federación de Construcción, Madera y Almas de CCOO **Página 14**

Puertas Norma pide a la juez que no cite a Jeld Wen para negociar el ERE **Página 13**

DECANO DE LA PRENSA SORIANA

www.diariodesoria.es



**El hotel Valonsadero,
mejor tapa micológica**

'Cremita de setas y zamburiñas'
logra el premio de 2012 / **Página 11**



**El sorteo de Navidad
mueve 24M€ en Soria**

Las administraciones ganan clientes
de fuera de la provincia / **Págs. 8 y 9**

**El Centro de Día debe
tener estancia diurna**

Es un requisito ineludible para
que la Junta lo financie / **Pág. 5**

Las administraciones deben a los autónomos sorianos 12 millones

● La deuda con estos trabajadores crece un 11% desde el mes de julio

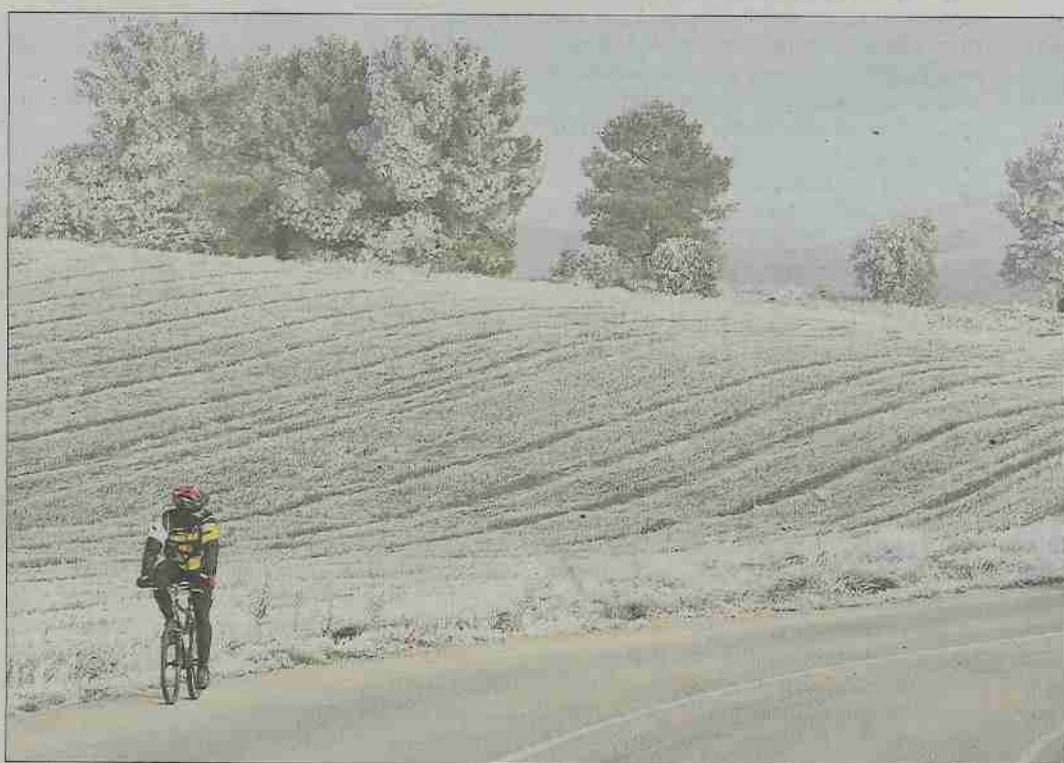
Soria
La deuda que las administraciones públicas tienen con los autónomos crece un 11% en seis meses. Los datos del Federación Nacional de Trabajadores Autónomos (ATA) reflejan que ésta ha pasado de 10,9 millones de euros en julio a 12,1 en diciembre. En un semestre se ha subido en 1,2 millones. Estos datos están recogidos dentro de un aná-

**Las contrataciones
cayeron un 31%
en noviembre
en la provincia**

Página 19

lisis realizado por Observatorio del Trabajo Autónomo de ATA. El estudio permite concluir que tanto los autónomos como las Pymes de la Comunidad cobran sus facturas atrasadas de estas administraciones en un tiempo medio de 126 días. En España son 163. Se incumple así la Ley de Morosidad y la futura Directiva Europea de la UE, que obligará a la Administraciones en 2013 a pagar en 30 días.

Página 19 Editorial en pág. 3



VALENTÍN GUISANDE

Soria tiritita

Completamente helada. Así amaneció ayer la provincia de Soria por las bajas temperaturas que también se dejarán notar durante la jornada de hoy. El mercurio bajó ayer hasta los 5,5 grados bajo

cero en algunos puntos de la provincia como Liceras. En la capital, la mínima se quedó en 4,9 grados bajo cero. En la imagen tomada a las 10.30 horas de ayer se aprecia la helada cerca de Navalcaballo. **Página 32**

La línea de tren de Soria a Madrid es la más deficitaria de la Comunidad

Soria
Tres estaciones de la línea de tren, la más deficitaria de la Comunidad, contaron con menos de cinco viajeros al día el año pasado: Coscurita, Medinaceli y Torralba. **Página 4**

Csif plantea sin consenso bajar un 15% el sueldo de los empleados de las residencias

Soria
De manera unilateral Csif plantea a la Diputación bajar un 15% el sueldo de los trabajadores de las residencias. **Páginas 14 y 15**

Piden que el comprador de Norma esté al menos cinco años

Página 17

EXPOSICIÓN DE LA ONCE



Obras de invidentes para acercar la cultura a personas ciegas **Página 12**

EXPOSICIÓN



GLAUCO CAPOZZOLI

14 de diciembre de 2012 - 24 de enero 2013

C/ Mosquera de Barnuevo, 8 - 42004 SORIA www.galeriadeartecortabitarte.es

EL MUNDO
**Suscríbase 1 año a DIARIO DE SORIA
y disfrute de esta fabulosa oferta...**

* Promoción válida hasta
el 31 de diciembre

Llame al
975 212 063
o visite nuestras

oficinas en C/ Morales Contreras, 2 - SORIA

35%
DE DESCUENTO



Premiados y organizadores del Concurso Provincial de la Tapa Micológica de Soria. / REPORTAJE GRÁFICO DE VALENTÍN GUISANDE

Hotel Valonsadero, mejor tapa micológica

El jurado elige su propuesta 'Cremita de setas y zamburiñas' como la ganadora del Concurso de la Tapa Micológica / Cafetería Tauro y La Chistera también son premiados

Soria 'Cremita de setas y zamburiñas', de Hotel Restaurante Valonsadero fue reconocida por el jurado como la Mejor Tapa Micológica de Soria 2012 en el acto de entrega de premios del V Concurso Provincial de la Tapa Micológica de Soria, organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur). Como ganador obtuvo el diploma, un cheque de 1.300 euros y una invitación para participar en el Concurso Nacional de Pinchos de Valladolid.

Dentro de esta categoría, Cafetería Tauro recogió el diploma como segundo finalista mientras que 'Flor de alcachofa con otoño soriano y crujiente de Mantequilla de Soria trufada', de Hotel Ciudad de Soria, fue tercer finalista.

En la categoría de Mejor Tapa Micológica Popular, Cafetería Tauro recibió diploma, trofeo y un cheque por valor de 700 euros como ganador. Con 6.522 votos Tauro se erigió como vencedor mientras que La Chistera, con 3.896 votos, resul-

Los triunfadores de la noche



> **Mejor tapa micológica.** Hotel Valonsadero se alzó con este premio. Roberto Aldea fue el encargado de recogerlo de manos del alcalde de Soria, Carlos Martínez Minguez, en la gala celebrada ayer en el Gaya Nuño.

> **Mejor tapa micológica popular.** Cafetería Tauro se hizo con este premio. Nieves del Río, representante de este bar, lo recogió de manos del delegado territorial de la Junta de Castilla y León, Manuel López Represa.



> **Mejor tapa micológica mediterránea y mejor servicio.** La Chistera ganó los dos premios. José Antonio Antón, representante de este local, recogió el premio de manos de la presidenta de Asohtur, Yolanda Santos.



tó segundo finalista y Bar Restaurante Casa Garrido, fue el tercero con los 2.502 votos que el público otorgó a su tapa 'Capuchino de setas'.

Con dos galardones, La Chistera se convirtió en uno de los vencedores de la velada. Este restaurante recogió el Premio al Mejor Servicio de Barra, dotado de trofeo y mención especial. Hotel Restaurante Valonsadero fue el segundo finalista en esta categoría y Cafetería Tauro tercer finalista.

La Chistera fue el ganador también de la Mejor Tapa Micológica Mediterránea. Recibió el trofeo y la mención que concede la Fundación Científica de Caja Rural de Soria al participante. Este trofeo valora a los participantes cuya tapa ha sido elaborada con ingredientes que se ajustan a los de la dieta mediterránea. Bar Restaurante Santo Domingo II, por 'Restaurante Santo Domingo' y Café Bar Maná, con 'Verduras y setas' resultaron segundo y tercer finalista, respectivamente.

Piden 2 años por abusar en el autobús de una viajera

J. R. R. / Soria

El Ministerio Fiscal pide dos años de prisión para un hombre que cuando viajaba en el autobús que cubre el trayecto entre Madrid y Pamplona realizó tocamientos a una mujer que estaba dormida en el asiento contiguo.

El fiscal imputa al acusado, que responde a las iniciales de C.D.A., un delito de abuso sexual de acuerdo al artículo 181.1 del Código Penal.

El Ministerio Público relata en las conclusiones provisionales que C.D.A., vecino de Pamplona, viajaba sobre las 2.00 horas del 17 de abril de 2012 a bordo del autobús que en el mencionado trayecto cuando en un determinado momento, y aprovechando que la mujer que estaba en el asiento contiguo estaba dormida, colocó sus manos en su entrepierna.

Según las conclusiones provisionales del fiscal, el acusado, «movido con ánimo de satisfacer sus deseos libidinosos», comenzó a realizar tocamientos en la zona genital de la pasajera por encima del pantalón hasta que esta se despertó, quitando la mano del acusado de la entrepierna y recriminándole su actitud.

Posteriormente, la víctima aprovechó la parada del autobús en la capital soriana en su trayecto hacia Pamplona y denunció los hechos ante la Policía Nacional.

El juicio contra el acusado se celebrará el viernes en la sala de vistas del Juzgado de lo Penal de Soria que le juzgará como presunto autor de un delito de abuso sexual cometido en el trayecto del autobús que enlaza la capital de España y la compañía de Pamplona sobre una compañera de viaje cuando estaba dormida.

Detenido el presunto autor de los robos en comercios del centro

Soria Agentes de la Comisaría del Cuerpo Nacional de Policía detuvieron el lunes al ciudadano rumano A.V.A., de 29 años y vecino de Soria, al tener interesada una orden de Búsqueda y Detención por un Juzgado de la localidad madrileña de Alcalá de Henares, por un delito de robo con violencia e intimidación.

A dicha persona se le vincula, según los investigadores policiales, con los últimos robos ocurridos en diversos establecimientos comerciales de la zona centro de esta ciudad, según informaron fuentes de la Subdelegación del Gobierno. Al detenido le constan diez detenciones policiales especialmente por delitos contra el patrimonio.

DESGUACES Modrego Antón



CENTRO AUTORIZADO DE VEHÍCULOS

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



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

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

HERALDO

DE SORIA

Año CXVIII · Nº 39.470 · 1,30 €

Miércoles, 12 de diciembre de 2012

Mar Saura

INTERPRETARÁ A GUIOMAR

La actriz participará en la película sobre Machado PÁG. 10



INVESTIGACIÓN

Un profesor de Ingenierías Agrarias del campus Duques de Soria, Edgar Martínez-Moro, ingresa en una red europea de investigación PÁG. 6

'DE MANO EN MANO'

El Casino recuperará este fin de semana la feria de artesanía navideña, con la intención de poder impulsar un mercado al mes PÁG. 10

El 'tijeretazo' de la Junta pone en jaque a los promotores del medio rural

El recorte del 26% de las ayudas compromete el Eje 4 Leader

El recorte de más de un 26% que ha aplicado la Junta de Castilla y León al Eje 4 Leader del Programa de Desarrollo Rural que gestionan los grupos de acción local pone en riesgo la

viabilidad de los proyectos que se están acometiendo en la provincia y deja colgados a los promotores, públicos y privados, que estaban ejecutando o terminando sus inversiones

en el medio rural. Además, Asopiva, Proynerso y Tierras Sorianas del Cid alertaron ayer de que la decisión deja a los pueblos «cojos de otra pata». PÁGINA 3

Rechazo a la supresión del seguro médico municipal

De los 124 trabajadores afectados, 117 votaron a favor del sistema actual

Los afectados por la supresión del seguro médico privado mostraron ayer su rechazo masivo a la intención del equipo de Gobierno de integrar a la plantilla en la sanidad pública. Del total de 124 afectados votaron en contra 117. PÁG. 9

La Junta trata de buscar una solución para abrir el centro de día

La delegación analiza si puede cambiar los términos de la ayuda

Alzheimer podría entrar en la subvención PÁG. 8

Detenido por varios robos en tiendas de Soria

PÁG. 8

HOY CON HERALDO

ESCOLAR

Capital	8	Economía	25
Provincia	11	Deportes	27
Castilla y León	14	Sociedad	32
Opinión	16	Clasificados	34
España	18	Servicios	35
Mundo	21	Tiempo	37

Valonsadero, La Chistera y Tauro tienen las mejores tapas micológicas

'Cremita de setas y zamburriñas', de Hotel Restaurante Valonsadero, fue reconocida ayer como la Mejor Tapa Micológica de Soria este año, en el concurso provincial organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Ashotur). Cafetería Tauro, con su 'Fungus de nuestra Tierra', ganó el premio popular y el 'Crocanti de setas' del Bar Restaurante La Chistera se llevó los galardones a la mejor tapa mediterránea y al mejor servicio de mesa. PÁG. 4



Hotel Restaurante Valonsadero.



Cafetería Tauro.



Bar Restaurante La Chistera.

UGT arremete contra la petición de Norma de subir el precio a 30 millones

El sindicato critica la alegación que la empresa va a presentar al plan de liquidación para elevar el coste de la factoría

Arranca la negociación de ERE y los empleados que se quieran acoger a las bajas voluntarias deberán hacerlo antes del día 20 PÁG. 12

EXPOSICIÓN
GALERÍA DE CORTABIT
Arte
GLAUCO CAPOZZOLI
14 de diciembre de 2012 - 24 de enero 2013
C/ Mosquera de Barnuevo, 8 - 42004 SORIA www.galeriadeartecortabitarte.es

GASTRONOMIA | El Jurado del concurso organizado por Asohur ha destacado tres recetas que sus autores desvelan en esta página

Tapas micológicas 'de premio'

Si en algo coinciden los premiados de la Tapa Micológica 2012, además de haber servido miles de tapas, es en considerar esta iniciativa como un fuerte «empujón» para sus propios establecimientos y para la gastronomía soriana. «En unos

días hemos repartido 5.700 tapas a los clientes que nos han solicitado. Ahora, muchos de ellos ya están pensando en la receta del próximo año. «La gente quiere mejorar, le dará más vueltas a la cabeza», aseguró el cocinero José Antonio Antón. «A nosotros ya nos han pedido la tapa ganadora en las cenas de Navidad».

A.T.V.

Están pensando en la receta del próximo año. «La gente quiere mejorar, le dará más vueltas a la cabeza», aseguró el cocinero José Antonio Antón. «A nosotros ya nos han pedido la tapa ganadora en las cenas de Navidad».

CREMA DE PATATA TRUFADA CON SETAS DE CARDO Y ZAMBURIÑAS: MEJOR TAPA MICOLÓGICA



HOTEL VALONSADEIRO

- Ingredientes**
- Setas de cardo
 - Cebolla
 - Aceite trufado
 - Caldo de pescado
 - Zamburiñas
 - Patata
 - Perejil
 - Ajo

Una base de crema de patata con aceite trufado, un salteado de setas de cardo con ajo, y todo ello coronado con una zamburiña a la plancha. El toque final: trufa rallada y una pizca de perejil. Con esta receta, ideada por Roberto Aldea, el hotel Valonsadairo se hizo con el premio a la Mejor Tapa Micológica 2012. Se sirve caliente y en plato hondo. La mayor complicación: «No hay que pasarse con el aceite de trufa porque quita el sabor», explicó la cocinera, Noemí Serrudo, quien desde el primer momento tuvo «la intuición de que iba a ser la tapa ganadora». «No es una receta complicada, pero sí arriesgada en cuanto al concepto de la crema y la trufa», destacó Aldea. Se hace y se sirve en el momento.



EL SECRETO: Conjugar sabores y texturas, especialmente la trufa con la seta de cardo.

FUNGUS DE NUESTRA TIERRA: MEJOR TAPA MICOLÓGICA POPULAR



CAFETERÍA TAURO

- Ingredientes**
- Boleitus
 - Crema de calabaza
 - Pan de leche
 - Crema de queso
 - Aceite de perejil
 - Cocochas de bacalao
 - Cebollino

Pan de leche tostado y untado con una crema de queso «fuerte» sobre una crema de calabaza. Encima, una fritura de boleitus y ajo y, sobre ésta, una cococha de bacalao al pil pil. Y la guinda: un «sombre-bre» de boleitus. El resultado: una combinación de sabores que pueden degustarse capa a capa o mezclados. Para elaborar esta tapa, ganadora del Premio Popular, en la cafetería Tauro se guisaron 140 kilos de boleitus y 100 kilos de bacalao. «Es una tapa que se hace en el momento de servir, por lo que el trabajo en cocina debe hacerse en cadena», explicaron sus autores, Julio y Nieves. La idea surgió gracias a una calabaza gigante «que nos llegó como regalo». La principal complicación: la salsa pil pil.

RESTAURANTE LA CHISTERA

- Ingredientes**
- Setas variadas
 - Huevos de codorniz
 - Pimiento verde
 - Cebolla
 - Leche
 - Harina
 - Pimienta
 - Barquillos en forma de cono

Una tapa con dos partes: por un lado, el cono de barquillo relleno con una «farsa» elaborada con setas variadas, pimiento, cebolla, ajo, leche y harina. Por otro, una «bolita» de huevo de avestruz congelado, rebosado con pan de gamba y frito. Una receta que mezcla «la textura suave de la crema» con el crujiente del rebosado». El montaje, fácil de servir y de montar, se realizó sobre un dvd en el que la familia Antón, de La Chistera, explicaba a los clientes la elaboración de la tapa y las posibilidades de su restaurante, algo que le valió el Premio Mejor Servicio en Barra. «Queríamos relacionar la tapa con las nuevas tecnologías», explicaron. «También tiene dos pequeños secretos que no podemos revelar».

CROCANTI DE SETAS: MEJOR TAPA MICOLÓGICA MEDITERRÁNEA Y MEJOR SERVICIO EN BARRA



EL SECRETO: La explosión de sabor al romper el huevo de codorniz rebosado en pan de gamba y frito.



EL SECRETO: Se puede empezar a comer de arriba a abajo, terminando con el sabor dulce (crema de calabaza) o mezclar todos los sabores.