

# MEMORIA

**ASOHTUR 2014**

# Memoria de actividades

**ASOHTUR 2014**



## Introducción

De nuevo en 2014 los datos reflejan una mejoría del sector turístico para nuestra provincia. En 2014 y de acuerdo a los datos del Boletín de Coyuntura Turística de Castilla y León, este año se ha producido de nuevo un aumento en el número de los viajeros que vienen a Soria. El incremento ha sido del 6,02% con respecto a 2013, alcanzado la cifra de los 356.968 viajeros. En el caso de las pernoctaciones también se ha producido un aumento del 3,5%, siendo 692.510 las pernoctaciones en la provincia durante 2014. La estancia media este año se ha situado en 1,94 noches, ligeramente superior al año 2013, pero claramente por encima de la estancia media de Castilla y León, que se sitúa en 1,69 días. Estos datos avalan la recuperación del consumo a nivel nacional y del turismo interior, mercado objetivo de la provincia, pero los resultados del posicionamiento de Soria en el mercado turístico nacional. Tan sólo un 6,8% de los viajeros que llegan a Soria son de procedencia extranjera.

Los buenos datos en materia de turismo provincial han propiciado que el sector de alojamiento haya podido capear la crisis mejor que otros sectores. Sin embargo, el hecho de que el consumo interno de los sorianos no se haya recuperado y que se mantenga en niveles bajos, sigue afectando negativamente a la actividad de bares y restaurantes.

Durante 2014 la asociación ha mantenido una intensa actividad.

En el mes de enero se asiste a FITUR. Restaurante La Chistera, ganador de la “Mejor Tapa Micológica Provincial” y de la “Mejor Tapa Micológica Popular” de la edición del 2013, ofrece un show-cooking en el stand de la Junta de Castilla y León para promocionar las bondades de la gastronomía soriana.





## Introducción

Este mes se cierra con la colaboración de ASOHTUR con la Feria de la Trufa de Abejar, que se viene apoyando desde hace años. Desde ASOHTUR se realiza la difusión del XII Concurso Gastronómico de la Trufa a las principales organizaciones de cocineros de España.

La Agrupación en el mes de febrero acuerda el apoyo al Proyecto Soria Starlight y se integra en la Plataforma creada para su desarrollo, la Asociación de Amigos de Soria Starlight. Esta asociación pretende convertir a Soria en "Destino Starlight" y en la mayor zona de cielo oscuro de toda Europa, lo que puede suponer un reclamo para el turismo astronómico de primer nivel. En febrero la Presidenta junto con el resto de los representantes de la Asociación de Amigos Soria Satrlight presentan el proyecto al Presidente de la Diputación Provincial de Soria.

En febrero también el comité ejecutivo asiste al Burgo de Osma a la presentación del Plan de Promoción Internacional de Turismo Rural elaborado por el Ministerio de Industria, Energía y Turismo y la Consejería de Cultura y Turismo de la Junta de Castilla y León.

El día 26 de febrero la Agrupación celebra la Asamblea General Ordinaria.

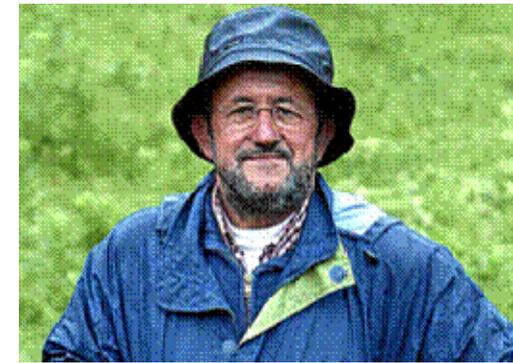
El primer fin de semana de marzo, ASOHTUR organiza la ruta de tapas "A todo GASTronomía" en el marco del encuentro motero "I On Road 66 Soria". La campaña cuenta con la participan 42 establecimientos.



## Introducción

También en el mes de marzo se participa en la presentación del primer centro de Coworking “El Hueco”.

El 20 de marzo fallece el Vicepresidente de ASHOTUR, Víctor Chicote. La Agrupación contacta con la familia para expresarle el pésame y se remite nota de prensa lamentando la triste pérdida. Se da traslado a las organizaciones nacionales y regionales en las que participa la agrupación, de las que se reciben muestras de condolencias.



El 21 de marzo se ponen en marcha la III edición de las Jornadas de la Cuchara y el Tenedor, con la participación de 37 establecimientos, que superan en 6 a los de la edición anterior. La campaña se promociona en Soria y en localidades cercanas a la provincia: Logroño, Tudela y Tarazona. El número de tapas durante las jornadas ascendió a 21.000. Los ganadores de esta edición fueron el Parador de Turismo Antonio Machado en la categoría de Mejor Tapa de Cuchara y Tenedor, y Cafetería Tauro como Mejor Tapa Popular de Cuchara y Tenedor.



## Introducción

En el mes de abril la el Vocal de Alojamientos Rurales del Comité Ejecutivo de la Agrupación, Pablo Cabezón, participa en la presentación en Soria, junto al Director General de Turismo, el Sr. Javier Ramírez Utrilla, del nuevo Decreto 75/2013 sobre Turismo Rural. Aprovechando la visita del Director General, el Comité Ejecutivo de ASOHTUR se reúne con él, al que le traslada le necesidad de apoyar las acciones de promoción basadas en los factores diferenciales de Soria, en concreto los productos micología, trufa y Numancia.

También en el mes de abril se organiza una jornada para restaurantes sobre la Marca de Garantía de la Junta de Castilla y León "Restaurantes de la Tierra", para informar y promover la marca de garantía.



Este mes también se mantiene una reunión con bares y restaurantes de Soria capital con el Grupo de Custodia Ambiental de Soria, para informar de la puesta en marcha de una de las acciones: el "RetoSJ2014" a llevar a cabo en Fiestas de San Juan, para promover el uso de vasos reutilizables frente a los desechables durante las fiestas.



## Introducción

En mayo la Agrupación inicia su plan de formación, que contempla dos cursos de formación contenidos en el Plan de Formación de CEHAT, un curso de “Preelaboración y Conservación de Alimentos” y otro sobre “La Tapa, Nuevas Tendencias”; y un curso sobre “Innovación en Restauración” incluido en el Plan de formación de ámbito estatal de FEHR.

En el mes de junio ASOHTUR inicia también un curso de Manipulador Alimentos de Mayor Riesgo, también incluido en el Plan formativo de CEHAT.

A principios de este mes, se hace entrega también de los premios de la III edición de las Jornadas de la Cuchara y el Tenedor.



En mayo ASOHTUR colabora un año más con el Ayuntamiento de Soria en la organización del Tren Campos de Castilla. Un producto turístico ya consolidado, que ha conseguido ligar la imagen de Soria con sus poetas Machado, Bécquer y Gerardo Diego, que este 2014 han traído a más de 400 turistas de Madrid. Es en este mercado en el que se ha focalizado la promoción.

En el mes de junio, la Agrupación inicia los contactos con el Ayuntamiento de Soria y la Federación de Triatlón de Castilla y León para preparar la organización del Campeonato Nacional de Duatlón de 2015 que tiene previsto celebrarse en Soria.



## Introducción

En el mes de julio se inician los contactos con la Fundación Siglo para la organización de la edición de este año del Congreso Internacional de de Micología, que este año estará dedicado a la trufa.

El 29 de julio, la Agrupación celebra Santa Marta, la patrona del sector y el acto de entrega de los Premios Hosteleros 2014, que este año fueron otorgados a Víctor Chicote Gil el premio Empresario Hostelero 2014 a título póstumo y para Bar Restaurante "El Ventorro" el premio Establecimiento Hostelero 2014.

En el mes de agosto se inicia con 24 alumnos un nuevo curso contenido en el plan de formación de CEHAT, "La Tapa Nuevas Tendencias".

A principios de septiembre se lanza el concurso de diseño de la imagen de la VII Edición de la Semana de la Tapa Micológica 2014, entre los escolares de los colegios de Soria.

En el mes de septiembre se asiste a la presentación en Madrid del Congreso Internacional de Micología "Soria Gastronómica".





## Introducción

El 22 de septiembre, la Agrupación organiza en colaboración con el cocinero Juan Carlos Benito, de la empresa GRUMER, un taller de tapas para los establecimientos participantes en la VII Edición de la Semana de la Tapa Micológica.

El 1 de octubre la Presidenta y el Secretario General de la Agrupación, asisten a la reunión con el Presidente de la Diputación Provincial, Antonio Pardo, en la que confirma su apoyo a la tapa micológica.

El 20 de octubre se organiza una jornada micológica teórico-práctica sobre identificación de setas para los socios de la agrupación, que tuvo en Vinuesa. También esa semana se participa como jurado en el concurso de Tapas Micológicas de la Escuela de Hostelería, y la Presidenta ofrece una charla de iniciación a la Micología a los escolares de Soria en el Colegio Fuente del Rey.

El 24 de octubre se inicia la VII Semana de la Tapa Micológica, que cuenta con la participación de 53 establecimientos. Ese mismo fin de semana, previo al Congreso de Micología, se organizaron por ASOHTUR la actividad "Sendas Seteras", talleres teórico-prácticos que tiene lugar en el monte, en los que se enseña a identificar los diferentes tipos de setas. Este año ha venido marcado por la excelente temporada micológica, la mejor en los últimos 10 años y por el buen tiempo, lo que unido a las diferentes actividades organizadas en torno a la micología, ha derivado en una excelente campaña turística de otoño. El producto micología se ha consolidado en Soria como un factor diferencial, que da lugar a que cada año se acerquen más turistas a la provincia.



## Introducción

Los días 27 y 28 de octubre da comienzo el Congreso Internacional de Micología "Soria Gastronómica", en el que colabora ASOHTUR y en el que participaron como ponentes varios miembros de la Agrupación: La presidenta Yolanda Santos, Jose Antonio Antón- Restaurante La Chistera-, Oscar García – Restaurante Baluarte-.

Ese fin de semana se instala en la plaza Mayor de Soria, el Mercasetas en Soria, mercado que combina la exposición y venta de setas con diferentes actividades, el que colabora la Agrupación y que supone un reclamo turístico muy importante, que complementa a la perfección el producto turístico micológico (búsqueda de setas en la naturaleza, gastronomía y actividades).

El 27 de noviembre, tiene lugar en el Salón Gerardo Diego del Casino Amistad Numancia, el acto de entrega de los premios de la VII Edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria. En esta edición se batió el record de tapas vendidas con 115.000 tapas.

Los premiados de esta edición fueron Cafetería Tauro con los premios a la Mejor Tapa Micológica Provincial y a la Mejor Tapa Micológica Popular, Hotel Restaurante Valonsadero con el Premio a la mejor Calidad en el Servicio, y Hotel Rural Los Villares, Bar Restaurante Santo Domingo II y Bar Restaurante Casa Garrido, Premio a la tapa micológica Mediterránea Ex aequo.





## Introducción

El 28 de noviembre se asiste a INTUR.

Durante el mes de diciembre desde la Agrupación se inicia contacto con todos los colectivos de Soria que forman parte de la cadena de valor de la trufa o desarrollan actividades en torno a ella: ASOFO, Ayuntamiento de Abejar, Asociación de Truficultores de Soria, Soriactiva, Ayuntamiento de Soria, CESEFOR, UGAM y Junta de Castilla y León, con el objetivo de promocionar de forma conjunta la trufa como producto turístico provincial estrella durante los meses de invierno.

En el ámbito interno, la Agrupación ha enviado 35 circulares informativas y 106 sms a sus socios a lo largo de 2014. Ha celebrado 4 reuniones de Comité Ejecutivo y una asamblea general. Ha participado en las reuniones de la Federación Castellano Leonesa de Hostelería, de la Federación Española de Hostelería y Restauración (FEHR) y de la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT).

Como ya viene siendo habitual, ASOHTUR ha desarrollado durante 2014 una intensa labor como interlocutor de las empresas del sector turístico de Soria. A lo largo del año ha mantenido 9 reuniones institucionales con los representantes del Ayuntamiento de Soria, de la Diputación Provincial y de la Junta de Castilla y León. En 2014 se han celebrado 24 reuniones de coordinación para las diferentes actuaciones de la Agrupación.





## Introducción

En el plano de comunicación se han enviado 28 notas de prensa y se han ofrecido 4 ruedas de prensa. Ello además de las múltiples declaraciones a lo largo del año de la Presidenta y los representantes de la Agrupación en los medios locales, nacionales y regionales. ASOHTUR cuenta además con su Web y los perfiles de redes sociales a través de los que se da difusión de las actividades de la Agrupación.



# Actividades por fechas

**ASOHTUR 2014**



## Enero

- 15-01-14 Se presenta en el Ayuntamiento memoria justificativa de las ayudas concedidas para la Promoción Comercial Colectiva 2013, ejecución de los proyectos: "Semana de la Tapa Micológica 2013" y "Recetario de Tapas Micológicas"
- 16-01-14 Fitur 2014. Dentro de los actos que se llevarán a cabo en el Stand de la Junta de Castilla y León, se realizará un Show Cooking en el que participará un cocinero de cada una de las provincias. Representando a Soria acudirá el Restaurante La Chistera, ganador de la "Mejor Tapa Micológica Provincial" y de la "Mejor Tapa Micológica Popular" de la edición del 2013.
- 21-01-14 Se recibe comunicado de CEHAT con la asignación concedida para la ejecución del Plan de Formación 2013, la cual asciende a 24.997,50 € para las acciones formativas solicitadas pero con menor número de alumnos (importe solicitado 47.395,25 €):

Preelaboración y conservación de alimentos

La tapa: nuevas tendencias

Certificado manipulador de alimentos mayor riesgo

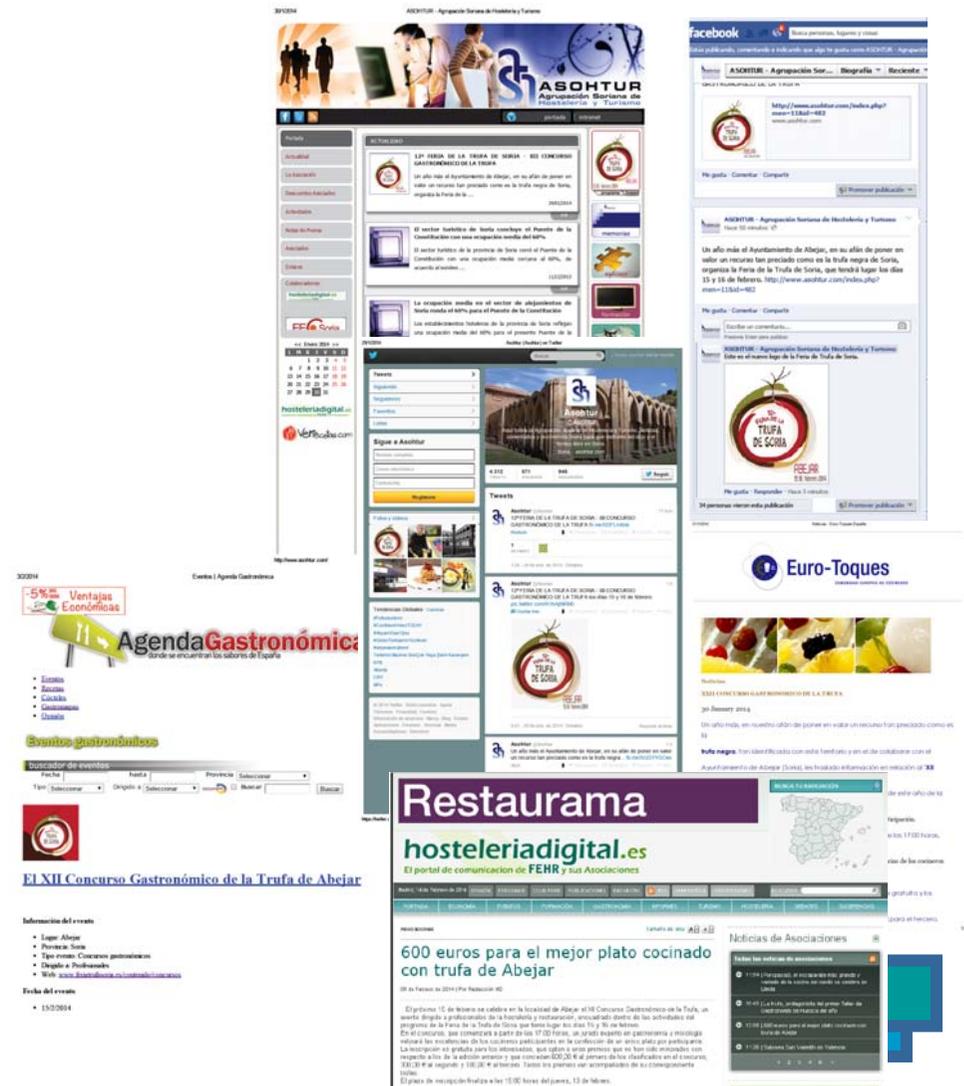


# Enero

22-1-14 Reunión del Secretario con los responsables de Distribuciones Palacios. Asohtur colaborará en la difusión de la presentación de los vinos de Hispanobodegas el 26 de febrero.

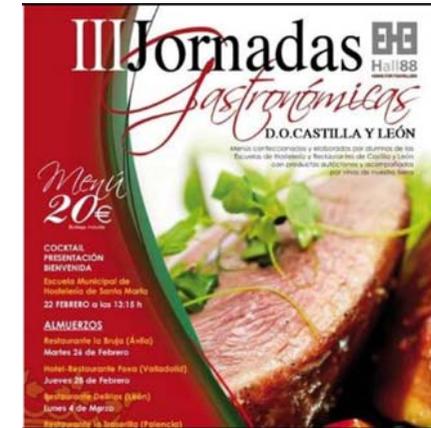
23-1-14 Reunión de la Presidenta y el Secretario con el Alcalde de Abejar para cerrar la colaboración con la Feria de la Trufa.

29-01-14 Colaboración con el Ayuntamiento de Abejar en la difusión de información del XII Concurso Gastronómico de la Trufa, evento enclavado en la XII Feria de la trufa de Abejar, a nuestros asociados, a la Asociación Nacional de Euro-toques, a su Delegado en Soria para que lo difunda a Euro-toques y Maestros de Cocina de Castilla y León y a cocineros que participaron en nuestro concurso de cocina con trufa, a Basque Culinary Center, FEHR, CEHAT y a través de nuestra web y redes sociales.



## Enero - Febrero

- 30-01-14 Se remite información a los socios a cerca de las Jornadas Gastronómicas D.O. C y L organizadas por el Hotel ExeHall88.
- 03-02-14 Colaboración con Distribuciones Palacios en la difusión de la presentación de las bodegas Hispanobodegas, mediante el envío de invitación a los asociados.
- 05-02-14 Reunión de la presidenta con Diputación, representantes de la Asociación de Amigos de Soria Starlight para la presentación del proyecto y solicitar apoyo al mismo.
- 06-02-14 Asistencia de la presidenta a la Asamblea General de Foes e integración como candidata en la vocalía de hostelería.
- 07-02-14 Asistencia de la presidenta a la reunión del Consejo de Administración de Soria y Turismo.
- 10-02-14 Junta Directiva de la Fed. Regional de Hostelería con asistencia de la presidenta.

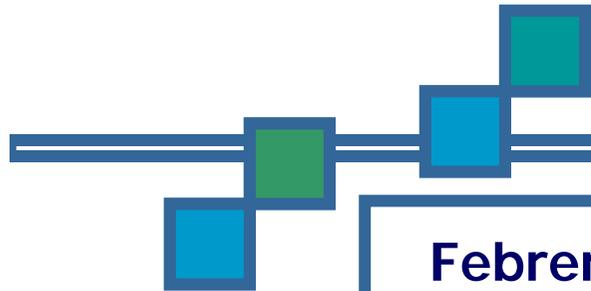




## Febrero

- 11-02-14 Junta Directiva de FEHR con asistencia del secretario general.
- 11-02-14 Reunión de la presidenta con la Asociación de Amigos de Soria Starlight para abordar asuntos administrativos e informar de la reunión mantenida con Diputación.
- 13-02-14 Se traslada información remitida por la Fundación Siglo en relación a la Feria Navartur de Pamplona para su asistencia y envío de material promocional de establecimientos asociados. Igualmente se traslada información remitida por la Fundación Siglo en relación a la Feria de Turismo Ornitológico para la asistencia de establecimientos asociados de turismo activo.
- 14-02-14 Envío de material promocional de establecimientos asociados a la Fundación Siglo para la Feria de Navatur de Pamplona: Camping Urbión, Hotel Virrey Palafox – Jornadas de la Matanza, Rte. Iruña, Rte. Fogón del Salvador y Hoteles Wifredo.
- 17-02-14 Se envía nuevamente a los socios y a los miembros del Comité Ejecutivo, a modo de recordatorio, invitación cursada por Distribuciones Palacios para asistir a la presentación y cata de vinos de la bodega Hispanobodegas que tendrá lugar el próximo 26 de febrero.





# Febrero



18-02-14 Asistencia de la presidenta, miembros del comité ejecutivo y establecimientos asociados de turismo rural a la presentación del Plan de Promoción Internacional de Turismo Rural por parte del Ministerio de Industria, Energía y Turismo y de la Consejería de Cultura y Turismo de la Junta de Castilla y León celebrado en El Burgo de Osma.

18-02-14 Reunión responsables del evento On Road 66 Soria. ASOHTUR colabora con la organización de una ruta de tapas durante el fin de semana del evento, 7-8 y 9 de marzo; con ofertas especiales en alojamientos y con la difusión de la licitación de las barras para el concierto y las actividades programadas

19-02-14 Reunión con establecimientos de restauración para la organización de las Jornadas de la Tapa de la Cuchara.

21-02-14 Se remite nota de prensa informando de la puesta en marcha y celebración de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor durante los días del 21 al 30 de marzo.



### NOTA DE PRENSA

#### Del 21 al 30 de marzo ASOHTUR celebra las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor

- El plazo de inscripción para participar en dichas Jornadas finaliza el día 27 de febrero.
- El Jurado de expertos valorará la utilización de productos de Soria en elaboración de las recetas.
- A través de Internet y aplicaciones para móviles se podrá votar por la tapa favorita y participar en el sorteo de regalos.

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

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

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

Mayor creatividad y mayor calidad, aún si cabe, en las tapas a degustar, y los objetivos de estas III Jornadas, que año tras año, se conciben con referente gastronómico en la provincia en el mes de marzo.

ASOHTUR | La III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor se celebrarán del 21 al 30 de marzo en las que un jurado de expertos valorará la utilización de productos de Soria en la elaboración de las recetas, potenciando calidad y creatividad.

ASOHTUR | La III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor se celebrarán del 21 al 30 de marzo en las que un jurado de expertos valorará la utilización de productos de Soria en la elaboración de las recetas, potenciando calidad y creatividad.

## Nueva cita con la tapa de cuchara



La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) celebra la tercera edición de las Jornadas de la Cuchara y el Tenedor del 21 al 30 de marzo en la que un jurado de expertos valorará la utilización de productos de Soria en la elaboración de las recetas, potenciando calidad y creatividad.

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

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

Mayor creatividad y mayor calidad, aún si cabe, en las tapas a degustar, y los objetivos de estas III Jornadas, que año tras año, se conciben con referente gastronómico en la provincia en el mes de marzo.

ASOHTUR | La III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor se celebrarán del 21 al 30 de marzo en las que un jurado de expertos valorará la utilización de productos de Soria en la elaboración de las recetas, potenciando calidad y creatividad.

**Soria acoge las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor**

Soria. ASOHTUR celebrará entre los días 21 y 30 de marzo la tercera edición de las Jornadas de la Cuchara y el Tenedor así como el III Concurso Provincial de la Tapa de la Cuchara y el Tenedor. Como en ediciones anteriores las tapas se servirán en cazuelitas de barro, si bien este año como novedad la temática en su elaboración será completamente libre, por lo que se ha incluido también el Tenedor en la denominación de las Jornadas. Desde ASOHTUR explicaron que este cambio era una demanda tanto del público participante como de los establecimientos de hostelería que ofrecen dichas tapas. En este sentido, los establecimientos participantes podrán realizar cualquier tipo de receta, bien sea tradicional o innovadora, siendo la elección del tema y las materias primas totalmente libres. No obstante, y tal como recoge ASOHTUR en las bases de esta convocatoria, la agrupación dentro de su filosofía de potenciar y apostar por los recursos autóctonos, ha incluido un jurado de expertos para otorgar el premio a la mejor tapa.

Heraldo de Soria | Sábado, 22 de febrero de 2014



## Febrero - Marzo

25-02-14 Comité Ejecutivo, asuntos: lectura y aprobación acta reunión anterior; informe de actuaciones desde del último comité ejecutivo; III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor; contrato plan formación CEHAT 2013; altas y bajas de socios; facturas y pagos; previsión de tesorería y borrador de presupuestos; asuntos Federación Castellano Leonesa de Hostelería y FEHR; situación Proyecto Soria Start-Light; Soria y Turismo; plano informativo asociados; asuntos varios; ruegos y preguntas.

26-02-14 Asamblea General, orden del día: lectura y aprobación del acta de la reunión anterior; memoria de actividades 2012; aprobación de las cuentas anuales del ejercicio 2012 y propuesta de aplicación de resultado del ejercicio; asuntos varios; ruegos y preguntas.

26-02-14 Colaboración en la cata para hosteleros de Hispanobodegas, dirigida por Carlos González, Director de Cata de la Guía Peñín. Contó con la asistencia de 80 hosteleros.

04-03-14 En colaboración con la empresa de formación Grumer, se traslada a los socios información a cerca de la impartición de un curso para profesionales del sector de la hostelería con el conocido soriano y televisivo JAVIER ESTEVEZ semifinlista de TOP CHEF y su compañero JULIO REOYO con 1 Estrella Michelin.



**MASTER CLASS DE COCINA**  
PROFESIONAL en SORIA

Docentes:  
**JAVIER ESTEVEZ**, Semifinlista en TOP CHEF. Jefe de cocina en el restaurante El Mesón de Doña Fila (Cócher de Arroyo), también es asesor gastronómico y fue Finalista cocinero del año 2013.  
**JULIO REYO**, Cocinero 1 estrella Michelin. Propietario del restaurante Vinea (Segovia) con 1 Estrella Michelin, ofrece una cocina singular siempre con productos autóctonos de la región de Castilla y León.

Fecha, horarios y duración:  
Lunes 17 de Marzo 2014.  
De 10.00h a 14.00h y de 16.00h a 18.00h.  
6 horas PRESENCIALES. Demostración y Taller Práctico.

Contenidos:  
Conocer en profundidad y desde la creación, la cocina de los grandes chefs actuales. Numerosas elaboraciones de COCINA EN MINIATURA Saladas y Dulces y varios PLATOS DE SALSA Simples y de fácil elaboración.

Lugar de Impartición:  
GRUMER Formación, Calle Diego Azabes, 11, SORIA

Información e Inscripciones:  
GRUMER - C/ DIEGO ACEBES, 11 - SORIA - Tfno. 923340799 - grumer@grumer.es  
Diego 999 95 51 53

**Incluye Vinea con el Racón y las elaboraciones en Directo**

IMPORTE:  
210 €\*alumno  
**AUTÓNOMOS Y DESEMPLEADOS CONSULTAR PRECIO**

\* Para su empresa esta formación puede resultar GRATUITA, ya que el importe de la factura será deducible del fondo que la empresa dispone de la Seguridad Social, manteniéndose esta bonificación a partir del boletín de cotización del mes siguiente al que finaliza la formación o cuando se desee dentro del año en curso. Además, otorgará beneficios fiscales (en su caso, los gastos de formación del personal) con derecho a una deducción del 30% en la cuota del Impuesto de Sociedades e IRPF (Art.40. RD. 4/2015).

www.grumer.es grumer@grumer.es 17/02/14 19

Distribuciones Palacios y D.O.5 Hispanobodegas  
se complacen en invitarle a su

**CATA DE VINOS**  
26 Febrero 18:30 horas



Dirigida por: Carlos González  
Director de Cata de la Guía Peñín

Hispanobodegas  
Respetamos el vino

Colabora:  
ASOHTUR

Validación Cata de Vinos 2010  
13 Enólogos Océano 2010  
Asesor Vinícola Selección 2010  
13 Enólogos Reserva 2008

BLANCOS  
Asesor Vinícola Selección 2010  
13 Enólogos Reserva 2008



# Marzo

05-03-14 En colaboración con la Consejería de Cultura y Turismo a través de la Fundación Siglo se traslada información a los socios en relación a la promoción a realizar en Semana Santa en cuanto a servicios turísticos.

06-03-14 Se remite nota de prensa informando de la colaboración de ASOHTUR con la organización de la concentración motera para el fin de semana del 7 al 9 de marzo en la elaboración de una ruta de tapas para los visitantes en la que participan 42 establecimientos asociados de la capital y provincia.

07-03-14 En colaboración con la Junta de Castilla y León, se remite a la Federación Regional listado de socios que participarán en la 1ª edición del evento "De Tapas por Castilla y León" a celebrar del 21 al 27 de abril, evento con un importante atractivo turístico y gran promoción como la edición de una guía a nivel de Castilla y León con los establecimientos participantes y sus tapas, cobertura mediática, online y ferias.

08-03-14 Ruta de tapas "A todo GASTronomía" en el marco del encuentro motero I On Road 66 Soria. Participan 42 establecimientos



## Asohtur adereza con 42 propuestas culinarias la On Road 66

SORIA. 'Sobre ruedas', 'Cor dos huevos', 'El morro de la Vespa' o 'Tigre turbo' son algunas de las sugerentes propuestas con las que público podrá deleitarse en el 'A todoGastronomía', una ruta de tapas que, desde hoy viernes 7 de marzo y hasta el próximo domingo, acompañará la concentración motera On Road 66 que acogerá la capital soriana durante este fin de semana.

Un total de 42 establecimientos de hostelería, 38 en la capital y cuatro en la provincia (en San Felices, El Burgo de Osma, Berlanga de Duero y Los Villares), se sumarán a esta iniciativa de la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) con la que se pretende añadir un atractivo turístico a esta concentración, una de las 12 que se realizarán repartidas por toda la geografía española. En total serán 42 propuestas culinarias en las que abundará uno de los productos típicos de Soria, el torrezno, pero más elaborado para la ocasión. Así, entre las tapas de 'A TodoGastronomía' se podrá disfrutar de un torrezno dulce con frutas. No faltarán tampoco las elaboraciones con trufa, hongos o el jamón.

La cita culinaria será el preludio a las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor que la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo organizará entre el 21 y el 30 de marzo.

Desde Asohtur se «anima a todo el público a salir a la calle aprovechando, además, la climatología favorable que ten-



# Marzo

11-03-14 Reunión con los representantes del Grupo Amstel para tratar el acuerdo de colaboración con la Agrupación en las actuaciones a celebrar entorno a las Jornadas de la Cuchara y la Semana de la Tapa Micológica.

12-03-14 Reunión con Delegado de la Junta para abordar el tema del Decreto de Turismo Rural y posible organización de jornada explicativa del mismo.

13-03-14 Asistencia de la Presidenta a la presentación pública de El Huevo y la Sociedad de Iniciativas Empresariales Sorianas.

14-03-14 Se remite nota de prensa con información de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor: 37 participantes, curiosidades de las tapas, colaboración del Grupo de cervezas Amstel, desarrollo de las jornadas, etc.

18-03-14 Reunión con el Presidente del Colegio de Veterinarios para presentarnos y solicitarnos colaboración para el Congreso de Veterinarios que tendrá lugar en octubre.



Soria, 14 de marzo de 2014

**NOTA DE PRENSA**

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

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

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

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

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

Entre otros ingredientes, los chefs sorianos utilizarán bacalao (producto típico de estas fechas en tierras castellano-leonesas), trufa negra, solomillo de ternera, pollo trufado, almejas o Mantequilla de Soria, junto con alubias, patatas o berenjenas para elaborar estas deliciosas miniaturas. Productos y modos de elaboración que los bares y restaurantes participantes en estas Jornadas Sorianas de la Cuchara y el Tenedor tienen libertad para elegir. No obstante, ASOHTUR, dentro de su filosofía de potenciar los recursos autóctonos, invita a emplear productos sorianos en su confección.

©1 Heroldo Soria y Pineda nº 42891 Soria. Telf: 919.220.222. Telf: 919.220.223. heroldo@asohtur.com www.asohtur.com

Sábado, 15 de marzo de 2014 | Heroldo de Soria



**Jornadas de la Tapa de Cuchara, el año pasado**

**Imaginación y delicatessen en forma de tapas para cuchara y tenedor**

Del 21 al 30 de marzo, 37 hosteleros sorianos ofrecen sus creaciones culinarias

SORIA. "Piruleta de Picadillo", "Falsos calamares en su tinta" (Bolitos confitados con crema de Trompeta Negra) o una "Sopita con flan de bacalao" son algunas de las propuestas culinarias que ofrecerán los hosteleros sorianos en las Jornadas Anuales de la Cuchara y el Tenedor, que este año celebran su tercera edición. Una cita gastronómica, del 21 al 30 de marzo, en la que 37 establecimientos hosteleros de la provincia realizan un homenaje a la creatividad en tapas que pueden adquirirse a 1,50 euros. Como en ediciones anteriores, las tapas se servirán en cazuelitas de barro o bien, como novedad, la elaboración de las tapas será completamente libre, por ello se ha incluido también el "Tenedor" en la denominación de las Jornadas organizadas por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur). El éxito de la edición del año pasado ha hecho que en este 2014 se hayan apuntado un 16% más de establecimientos de la provincia.

Entre otros ingredientes, los chefs sorianos utilizarán bacalao (producto típico de estas fechas en tierras castellano-leonesas), trufa negra, solomillo de ternera, pollo trufado, almejas o Mantequilla de Soria, junto con alubias, patatas o berenjenas para elaborar estas deliciosas miniaturas. Productos y modos de elaboración que los bares y restaurantes participantes en estas Jornadas Sorianas de la Cuchara y el Tenedor tienen libertad para elegir. No obstante, Asohtur, dentro de su filosofía de potenciar los recursos autóctonos, invita a emplear productos sorianos en su confección. Además, con el fin de que el mayor número posible de personas pueda disfrutar de esta cita gastronómica, Asohtur quiere destacar que más del 30% de estas delicatessen podrán ser consumidas por personas con intolerancia al gluten. Esta tercera edición contará con una aplicación para teléfonos móviles con tecnología Android.

**HERALDO**

DIARIO DE SORIA. SÁBADO 15 DE MARZO DE 2014

## Delicatessen creativas en las Jornadas de la Cuchara de Asohtur

Se celebrarán del 21 al 30 de marzo en 37 establecimientos

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

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

Como en ediciones anteriores, las tapas se servirán en cazuelitas de barro o bien, como novedad, la elaboración de las tapas será completamente libre, por ello se ha incluido también el "Tenedor" en la denominación de las Jornadas organizadas por Asohtur. El éxito de la edición del año pasado ha hecho que en este 2014 se hayan apuntado un 16 por ciento más de establecimientos de la provincia.

Entre otros ingredientes, los chefs sorianos utilizarán bacalao (producto típico de estas fechas en tierras castellano-leonesas), trufa negra, solomillo de ternera, pollo trufado, almejas o Mantequilla de Soria, junto con alubias, patatas o torreznos para elaborar estas deliciosas miniaturas. Productos y modos de elaboración que los bares y restaurantes participantes en estas Jornadas Sorianas de la Cuchara y el Tenedor tienen libertad para elegir. El 30 por ciento de los productos, además, no tendrán gluten.





# Marzo

21-03-14 Se remite nota de prensa a los medios con el inicio de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor.

24-03-14 Reunión con representantes del Grupo de Custodia Ambiental de Soria "PeopleCO2Cero" para colaboración en el desafío ciudadano a los residuos #retoSJ2014.



Soria, 21 de marzo de 2014

## NOTA DE Prensa

**Desde hoy y hasta el próximo 30 de marzo pueden degustarse las delicatessen elaboradas para las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor**

- La singularidad de estas Jornadas gastronómicas es que la temática es totalmente libre.
- A través de internet y aplicaciones para móviles se podrán compartir las tapas y los establecimientos donde se están degustando así como votar por la tapa favorita y participar en el sorteo de regalos.

América hoy la tercera edición de las Jornadas de la Cuchara y el Tenedor, organizada por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) así como también el III Concurso Provincial de la Tapa de la Cuchara y el Tenedor.

Desde hoy 21 de marzo y hasta el próximo 30 de marzo el público podrá degustar las delicatessen elaboradas por los 37 establecimientos hosteleros de la provincia que participan en dichas Jornadas.

Junto al amplio elenco de tapas de la más variada que se pueden degustar al precio de 1,50 euros, los establecimientos participantes servirán la cerveza Amstel y la cerveza Radler (cerveza con limón 100% natural) al precio de 1 euro gracias al Acuerdo alcanzado por ASOHTUR con el Grupo Amstel.

Como en ediciones anteriores las tapas se presentan en cazuelitas de barro, si bien este año como novedad la temática en la elaboración de las tapas es completamente libre.

No obstante, y tal como recoge ASOHTUR en las bases de esta convocatoria, la Agrupación dentro de su filosofía de potencia y apoyar por las recetas autóctonas, ha incluido en dichos bases que el Jurado de expertos encargado de otorgar el premio a la "Mejor Tapa de Cuchara y Tenedor" valorará en su decisión la utilización en las recetas de productos de Soria.

El Heraldo Soria, 2 Plaza Pº. 42001 Soria, Tfn. 975 221 222. Fax. 975 221 223.

## DIARIO DE SORIA 100 años

**Tapas de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor**

Salpicón: mezcla de pimientos, verduras, tomate, ajo y pan.	Crema guiso: arroz, mariscos con ajo, cebolla, puerro y patata.	Carrillón: con cartado de queso, cebolla, tomate y puerro.	Sopitas de carrivera: Lomo, gambas, marisco, arroz, patata, brócoli y zanahoria.	Abadías del Uero: Lomo, habas, sol de brasa, patata, tomate, zanahoria y trufa.
Cazuelita de huevo: Cazorla, queso, mantequilla, huevo, trufa y aceite de oliva.	Alcachofas con almejas: Alcachofas, almejas, aceite de oliva, ajo, cebolla y panetón.	Tapa de bacalao: Bacalao, cebolla, puerro, panetón untado y tomates.	Barridos: Bata de verduras, con patata de cerda, caldo y colaba.	Barridos: Trufa de mozzarella dulce, mozzarella y nueces.

## Mini delicatessen de origen soriano

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

Las bares y restaurantes de la capital soriana ayer el arranque de la tercera edición de las Jornadas de la Cuchara y el Tenedor, organizadas por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) en el marco del III Concurso Provincial de la Tapa de la Cuchara y el Tenedor.

Hasta el próximo 30 de marzo el público podrá degustar las delicatessen elaboradas por los 37 establecimientos hosteleros de la provincia que participan en dichas Jornadas.

Ante el amplio elenco de tapas de la más variada que se pueden degustar al precio de 1,50 euros, los establecimientos participantes servirán la cerveza al precio de un euro.

Como en ediciones anteriores las tapas se presentan en cazuelitas de barro, si bien este año como novedad la temática en la elaboración de las tapas es completamente libre.

No obstante, y tal como recoge ASOHTUR en las bases de esta convocatoria, la Agrupación dentro de su filosofía de potencia y apoyar por las recetas autóctonas, ha incluido en dichas bases que el Jurado de expertos encargado de otorgar el premio a la "Mejor Tapa de Cuchara y Tenedor" valorará en su decisión la utilización en las recetas de productos de Soria.

Mayor creatividad y mejor calidad, así el cable, en las tapas a degustar, así los objetivos de las terceras jornadas que año tras año se consolidan como referente gastronómico en la provincia en el mes de marzo.

Del vino y queso, "El descubrimiento del licoroso soriano", "La Soria de los días de ayer", "Sopitas de carrivera con rúcula y salsa de packard" son algunas de las delicatessen que podrán degustarse a lo largo de las nueve días de duración de dichas Jornadas.

Como novedad este año, junto al bacalao a la brasa y sándwich de la provincia de las delicatessen, información de dichas jornadas, en esta edición y como apoyo de los participantes.

Este concurso gastronómico de esta edición se ha desarrollado en localidades de Soria, donde se podrán realizar desde el momento de su inicio, hasta el momento de su finalización, en el mes de marzo.

En esta edición, ASOHTUR ha trabajado a través de diversos sistemas y reuniones con diferentes operadores de ámbito nacional e internacional, que la que participan en estas jornadas.

En el marco de esta edición, ASOHTUR ha trabajado con diferentes operadores de ámbito nacional e internacional, que la que participan en estas jornadas.

## En oferta hasta fin de mes las mejores tapas de cuchara y tenedor

Cerca de 40 establecimientos de hostelería de la capital y la provincia participan en este evento



Las jornadas comenzaron ayer, Luis Angel, TENDOR

SORIA. La "tematización" gastronómica de estas fechas, hasta el próximo día 30, son sin duda las tapas de cuchara y tenedor que se ofrecen en las terceras jornadas de este tipo de iniciativas, que cuenta con 37 establecimientos adheridos. Todos ellos en sana competencia para ver quién logra conquistar el paladar de los sorianos, que generalmente responden muy bien a esta llamada y cabe esperar que se vuelquen con las tapas este fin de semana. Más allá de que no se anuncia el mejor tiempo para estos días.

Son cerca de 40 bares, 37 concretamente, los que participan este año. Todos ellos están ubicados en la capital salvo tres que están en la provincia: el Hotel Villa de

Almazán, el Hotel Rural Los Villares y el Hotel Restaurante Las Abadías de la localidad de San Felices.

Como es tradición las tapas estarán servidas en cazuelitas de barro por un euro y medio, y por el precio de otro euro todos los establecimientos participantes servirán cerveza Amstel y Radler.

En esta ocasión, además, la elección de los ingredientes para las recetas será completamente libre. Según se pudo apreciar ya ayer en algunas barras los chefs sorianos han optado en esta ocasión por el bacalao (producto típico de estas fechas en tierras castellano-leonesas), la trufa negra, el solomillo de ternera, el pollo trufado o la mantecaullu soriana.

Todo ello junto a productos por personas que disfrutará de esta gastronomía. ASOHTUR quiere destacar que más del 30% de las recetas podrán ser consumidas por personas con intolerancia al gluten. Y otra novedad es esta edición contará con una aplicación para teléfonos móviles con tecnología Android.

En la capital la cita pasa por el Polígono, el Principio, la Bodega de Hemingway, La Meillonera, el Machado, el Patata, Alcores, Ecas, Casa Arévalo, Casa Tolo, Don Quijote, El Abo de la Balsa, El Corzo, El Portillo, Fogón del Salvador, El Ventorro, Garra, Irriña Plaza, La Cepa, Mesón Castellano, Santa Domingo II, Cascaite, Kavanagh's, Plaza, El Rosal, Nuevo Collado 58, Tisno, Océ, El Templo, San Francisco, La Piedad, Valenciano, el Parador Antonio Machado y Capote.

Los establecimientos más votados recibirán trofeo y diploma como en los años anteriores.

Además, con el fin de que el mayor número posible de personas pueda disfrutar de esta gastronomía, ASOHTUR quiere destacar que más del 30% de las recetas podrán ser consumidas por personas con intolerancia al gluten. Y otra novedad es esta edición contará con una aplicación para teléfonos móviles con tecnología Android.

HERALDO



## Marzo

25-03-14 Nota de prensa valoración primer fin de semana de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor.

26-03-14 Se presenta al Ayuntamiento propuesta de actuaciones a desarrollar para la concesión de ayudas de promoción comercial colectiva para el año 2014:

- III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor
- II Edición de los Premios Hosteleros
- VII Edición de la Semana de la Tapa Micológica

28-03-14 Colaboración con la FEHR en la puesta en marcha de una plataforma APP y Web de ámbito nacional con central de reservas On Line denominado reservON a través de la comunicación a socios para su participación.




Soria, 25 de marzo de 2014

**NOTA DE PRENSA**

**Dos establecimientos han servido ya más de 600 tapas durante el primer fin de semana de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor**

- Un total de 4.500 tapas han sido las servidas durante el fin de semana.
- En la aplicación para móviles Android de las Jornadas se han recibido ya 153 votos, 35 de ellos van dirigidos a un establecimiento.

De los 37 establecimientos participantes en las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor, que se celebran desde el 21 al 30 de marzo en bares y restaurantes de la provincia de Soria, 2 de ellos han servido ya más de 600 tapas durante el primer fin de semana de este evento gastronómico que organiza por tercer año consecutivo ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo). Por su parte, 5 de los establecimientos encuestados han servido más de 400 tapas en los citados días.

Un total de 4.500 tapas han sido las degustadas por el público soriano en la capital y en la provincia y también por el público foráneo, que se ha acercado a nuestra fiesta para disfrutar de esta cita culinaria, que año tras año, se consolida como referente gastronómico en el mes de marzo.

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

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

© Heraldo Tapes & Photos s.r.l. 42021 Soria. Tlf: 975 233 222 Fax: 975 233 233 heraldo@heraldo.com www.heraldo.com

DIARIO DE SORIA. MIÉRCOLES 26 DE MARZO DE 2014

**ASOHTUR**  
**Los bares sirven 6.500 tapas de 'la Cuchara y el Tenedor'**

De los 37 establecimientos participantes en las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor, que se celebran desde el 21 al 31 de marzo en bares y restaurantes de la provincia de Soria, 2 de ellos han servido ya más de 600 tapas durante el primer fin de semana de este evento gastronómico que organiza por tercer año consecutivo ASOHTUR. Por su parte, 5 de los establecimientos encuestados han servido más de 400 tapas en los citados días. Un total de 6.500 tapas han sido las degustadas por el público soriano en la capital y en la provincia y también por el público foráneo, que se ha acercado a nuestra fiesta para disfrutar de esta cita culinaria.



Promoción y comercialización para  
RESTAURANTES y BARES

El comercio electrónico para la hostelería



**reservON**  
todos los restaurantes y bares a un click

Heraldo de Soria | Miércoles, 26 de marzo de 2014

**Dos establecimientos han repartido más de 600 tapas de cuchara y tenedor**

Un total de 6.500 tapas han sido ya degustadas por el público en esta cita que concluye el día 31

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

Un total de 6.500 tapas han sido las degustadas por el público soriano en la capital y en la provincia y también por el público foráneo, que se ha acercado a disfrutar de esta cita culinaria.

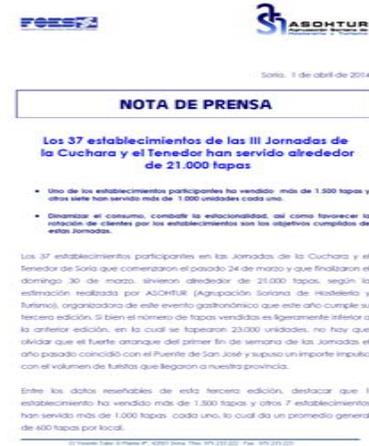
**HERALDO**

## Marzo - Abril

29-03-14 Asamblea General de Asopiva, asiste el vocal de restaurantes, Antonio Torres.

01-04-14 Se recibe asignación concedida por FEHR para la ejecución del Plan de Formación 2013 por importe de 5.661,00 € para la ejecución de la acción formativa "Preelaboración y conservación de alimentos". Dado que esta acción está contemplada en el Plan de Cehat, se considera reformular optando por la AF "Innovación en Restauración" a impartir a 15 alumnos con una asignación económica aprobada de 7.548,00 €.

01-04-14 Nota de prensa balance III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor con un total de aproximadamente 21.000 tapas vendidas.



DIARIO DE SORIA. MIÉRCOLES 2 DE ABRIL DE 2014

### Las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor concluyen con 21.000 tapas

Según Asohtur, el promedio general es de 600 tapas por local

Soria Los 37 establecimientos participantes en las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor, que se prolongaron del 24 al 30 de marzo, sirvieron alrededor de 21.000 tapas, según la estimación realizada por Asohtur. Si bien el número de tapas vendidas es ligeramente inferior a la anterior edición, en la cual se tapearon 23.000 unidades, no hay que olvidar que el fuerte arranque del primer fin de semana de las Jornadas del año pasado coincidió con el puente de San José y supuso un importante impulso con el volumen de turistas que llegaron a la provincia.

Entre los datos reseñables de esta tercera edición, cabe destacar que el establecimiento vendió más de 1.500 tapas y otros siete establecimientos sirvieron más de 1.000 tapas cada uno, lo cual da un promedio general de 600 tapas por local. En esta edición, la temática de la tapa era libre.

Entre los datos reseñables de esta tercera edición, cabe destacar que el establecimiento ha vendido más de 1.500 tapas y otros 7 establecimientos han servido más de 1.000 tapas cada uno, lo cual da un promedio general de 600 tapas por local.

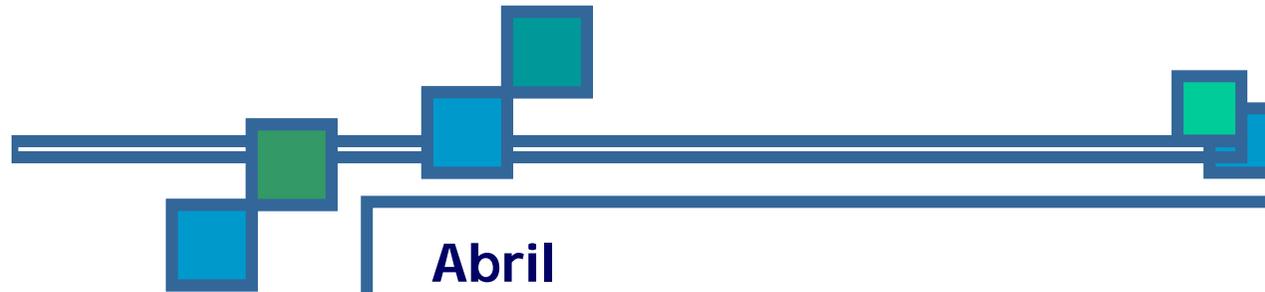
Heraldo de Soria | Miércoles, 2 de abril de 2014

### 21.000 tapas en las III Jornadas de Asohtur

SORIA. Los 37 establecimientos participantes en las Jornadas de la Cuchara y el Tenedor de Soria que comenzaron el pasado 24 de marzo y que finalizaron el domingo 30 de marzo, sirvieron alrededor de 21.000 tapas, según la estimación realizada por Asohtur (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo), organizadora de este evento gastronómico que este año cumple su tercera edición. Si bien el número de tapas vendidas es ligeramente inferior a la anterior edición, en la cual se tapearon 23.000 unidades, los organizadores subrayan que el fuerte arranque del primer fin de semana de las Jornadas el año pasado coincidió con el Puente de San José y supuso un gran impulso.

Si bien el número de tapas vendidas es ligeramente inferior a la anterior edición, en la cual se tapearon 23.000 unidades, los organizadores subrayan que el fuerte arranque del primer fin de semana de las Jornadas el año pasado coincidió con el Puente de San José y supuso un gran impulso.

HERALDO



# Abril

07-04-14 Participación de ASOHTUR en la Jornada explicativa del Decreto 75/2013 sobre Turismo Rural organizado por la Junta de Castilla y León con la asistencia del Director General de Turismo.



07-04-14 Reunión con el Director General de Turismo para abordar la implicación de la Junta en las actuaciones a realizar por parte de la agrupación.

09-04-14 Reunión con restaurantes de Soria capital para la organización de las degustaciones a viajeros del Tren Campos de Castilla 2014.



09-04-14 Jornada informativa sobre la Marca de Garantía de la Junta de Castilla y León "Restaurantes de la Tierra".

09-04-14 Se remite nota de prensa con información sobre la presentación de la marca "Restaurantes de la Tierra" a los hosteleros asociados.




**NOTA DE PRENSA**

**De la mano de ASOHTUR se presenta a los hosteleros sorianos la marca "Restaurantes de la Tierra" de la Junta de Castilla y León**

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) en colaboración con la Junta de Castilla y León ha desarrollado esta mañana la presentación de la nueva marca "Restaurantes de la Tierra".

Este distributivo se encuentra en la actualidad en proceso de implantación y está destinado a la marca de garantía "Tierra de Sabor" creada por la Junta de Castilla y León. Esta última, con más de 4.000 productos de la Región se ha convertido en referente de los productos agroalimentarios de la Comunidad.

El objetivo de este nuevo sello es de asegurar la calidad de los productos de la Comunidad entendiendo la unión de la cocina y la despensa: los productos agroalimentarios de Castilla y León.

Durante la reunión celebrada esta mañana en el Salón de Actos del FORST, las acciones de la Junta de Castilla y León conjuntamente de la Fundación Agri para las Artes y las Ciencias de Castilla y León y los técnicos del IACTI, Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, han explicado los requisitos que se exigen, los pasos a seguir para que los restaurantes sorianos puedan acceder a esta marca así como el papel para facilitar la incorporación a los mismos de los que disponen los establecimientos, de un esfuerzo que se irá desarrollando en próximos días.

Asimismo, los 14 empresarios de hostelería, que han asistido a esta sesión informativa han podido conocer de primera mano los requisitos que la marca puede suponer en su establecimiento, así como también los beneficios que el futuro cliente supone desde el punto de vista promocional por las acciones de difusión que está prevista que se realicen.

Para más información: Carmen Naharro. Tlf: 975 223 222. E-mail: cna@forst.es

**CON INFOMAIL NO MAS PA**

**SORIANoticias.com**

Castilla y León

**'Restaurantes de la Tierra', nueva marca hostelera en la provincia**



Sábado, 19 de abril de 2014

ASOHTUR y la Junta desarrollan esta mañana que se funda el "Tierra de Sabor" que agrupa a 4.000 productos agroalimentarios de la Comunidad.

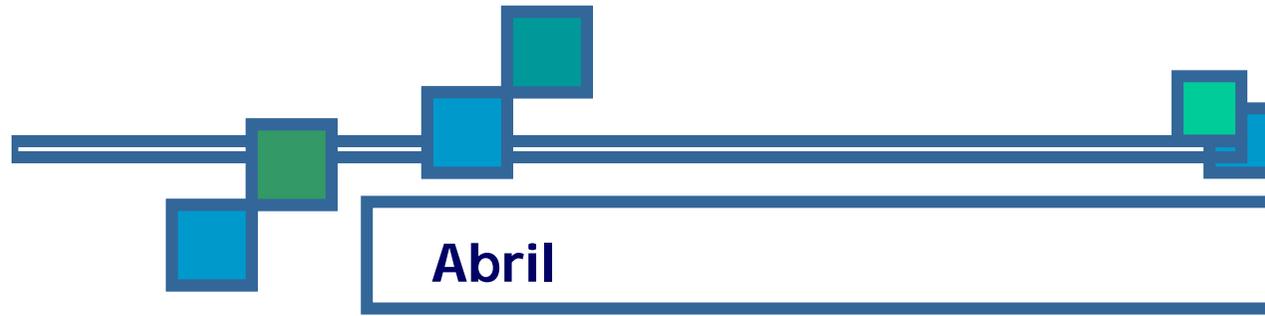
La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) en colaboración con la Junta de Castilla y León ha presentado esta mañana a los restaurantes de la provincia la marca "Restaurantes de la Tierra".

Este distributivo se encuentra en la actualidad en proceso de implantación y está asociado a la marca de garantía "Tierra de Sabor" creada por la Junta de Castilla y León. Esta última, con más de 4.000 productos de la Región se ha convertido en referente de los productos agroalimentarios de la Comunidad.

El objetivo de este nuevo sello es de asegurar la calidad de los productos de la Comunidad entendiendo la unión de la cocina y la despensa: los productos agroalimentarios de Castilla y León.







## Abril

22-04-14 Se remite nota de prensa con los finalistas de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor en las dos categorías:

- \* Parador de Turismo, Cafetería Tauro y Bar Machado compiten por el premio a la "Mejor Tapa Popular de Cuchara y Tenedor".
- \* Restaurante Valonsadero, Parador de Turismo y Cafetería Tauro son los finalistas del Jurado para optar a la "Mejor Tapa de Cuchara y Tenedor".

29-04-14 Reunión de bares y restaurantes de Soria capital con Grupo de Custodia Ambiental, comprometido con el Medio Ambiente y la reducción de residuos, para informar de la puesta en marcha de una de las acciones: RetoSJ2014 a llevar a cabo en Fiestas de San Juan para promover el uso de vasos reutilizables frente a los desechables.



DIARIO DE SORIA. MIÉRCOLES 23 DE ABRIL DE 2014

### El Parador y la Tauro optan a la 'Mejor Tapa de Cuchara'

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

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

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

### Cuatro bares y restaurantes, seleccionados para la final de las tapas

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

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

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

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

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

Heraldo de Soria | Miércoles, 23 de abril de 2014

HERALDO



## Abril - Mayo

28-04-14 Se solicita al Ayuntamiento Informe favorable para la posterior solicitud de ampliación de horarios de cierre en Fiestas de S. Juan ante la Delegación Territorial.

30-04-14 Se remite nota de prensa con previsión de la ocupación hotelera para el Puente del 1 de Mayo, que de acuerdo al sondeo realizado ronda el 75%.

07-05-14 Inicio curso Preelaboración y Conservación de Alimentos del Plan de formación de ámbito estatal de CEHAT en modalidad de teleformación con 19 alumnos participantes.

08-05-14 Inicio curso La Tapa: nuevas tendencias del Plan de formación de ámbito estatal de CEHAT en modalidad de teleformación con 23 alumnos participantes.

DIARIO DE SORIA. JUEVES 1 DE MAYO DE 2014



Soria, 30 de abril de 2014

**NOTA DE PRENSA**

**"La ocupación hotelera para el Puente del 1 de Mayo ronda el 75%"**

La ocupación hotelera prevista para este Puente de Mayo en Soria rondará el 75%, según el sondeo efectuado por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) entre diversos establecimientos de la capital y de la provincia.

De acuerdo a la encuesta efectuada, los reservas en la provincia muestran en general porcentajes más elevados en las zonas más turísticas donde la ocupación se prevé alcance el 85% y en algunos de los establecimientos sondeos incluso el 100%.

Destacar en este sentido el incremento en la demanda de alojamientos en los que se ofrecen actividades temáticas, experiencias termales, de belleza y bienestar, etc.

Por su parte, la capital registra previsiones del 70%, al igual que los centros de turismo rural donde las reservas realizadas representan un 70% también de ocupación.

Tal como sucedió ya en Semana Santa, los establecimientos hosteleros encuestados han destacado igualmente que para este Puente del 1 de Mayo las reservas se han anticipado, realizándose entre 7 y 10 días antes.

En cuanto al precio de los establecimientos, destacar que en la mayoría, se ha mantenido respecto a periodos anteriores, aunque sí bien se observa en algunos casos una leve tendencia al alza.

Por su parte y en lo que se refiere al perfil de los turistas que han visitado nuestra provincia, han sido fundamentalmente parejas y familias, destacando en este Puente la presencia de grupos en alojamientos de la capital, con motivo de la celebración en Soria los próximos días 3 y 4 de mayo del Campeonato de España de Atletismo.

En cuanto a la procedencia de los visitantes que van a pernoctar en la provincia, fundamentalmente son de Madrid, para quienes además el día 2 de mayo se han organizado talleres, Pasa Vascos y Catafutas.

Para más información: Carmen Forfora | Tlf: 975 233 222 | E-mail: cforfora@asohetur.es

© Invierno Soria - 8ª edición | 2013 | Soria - Tlf: 975 233 222 | Fax: 975 233 223 | info@soria.es | www.soria.es



### 'La ocupación hotelera roza el 75% en el Puente de Mayo'

Los establecimientos confirman un anticipo en las reservas

La ocupación hotelera prevista para este Puente de Mayo en Soria rondará el 75%, según el sondeo efectuado por ASOHTUR entre diversos establecimientos de la capital y de la provincia. De acuerdo a la encuesta efectuada, los reservas en la provincia muestran en general porcentajes más elevados en las zonas más turísticas donde la ocupación se prevé alcance el 85% y en algunos de los establecimientos sondeos incluso el 100%.

Destacar en este sentido el incremento en la demanda de alojamientos en los que se ofrecen actividades temáticas, experiencias termales, de belleza y bienestar, etc. Por su parte, la capital registra previsiones del 70%, al igual que los centros de turismo rural donde las reservas realizadas representan un 70% también de ocupación.

Tal como sucedió ya en Semana Santa, los establecimientos hosteleros encuestados han destacado igualmente que para este Puente del 1 de Mayo las reservas se han anticipado, realizándose entre 7 y 10 días antes.

En cuanto al precio de los establecimientos, destacar que en la mayoría, se ha mantenido respecto a periodos anteriores, aunque sí bien se observa en algunos casos una leve tendencia al alza.

Por su parte y en lo que se refiere al perfil de los turistas que han visitado nuestra provincia, han sido fundamentalmente parejas y familias, destacando en este Puente la presencia de grupos en alojamientos de la capital, con motivo de la celebración en Soria los próximos días 3 y 4 de mayo del Campeonato de España de Atletismo.

En cuanto a la procedencia de los visitantes que van a pernoctar en la provincia, fundamentalmente son de Madrid, para quienes además el día 2 de mayo se han organizado talleres, Pasa Vascos y Catafutas.

Jueves, 1 de mayo de 2014 | Heraldo de Soria

### Asohtur fija en el 75% la ocupación hotelera para este puente

Incrementa la demanda de alojamientos en los que se ofrecen actividades temáticas o experiencias termales



Yolanda Santos, MARIANO CASTELLÓN

SORIA. La ocupación hotelera prevista para este puente de Mayo en Soria rondará el 75%, según el sondeo efectuado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) entre diversos establecimientos de la capital y de la provincia.

De acuerdo a la encuesta efectuada, las reservas en la provincia muestran en general porcentajes más elevados en las zonas más turísticas donde la ocupación se prevé alcance el 85% y en algunos de los establecimientos sondeos incluso el 100%.

Cabe destacar en este sentido el incremento en la demanda de alojamientos en los que se ofrecen actividades temáticas, experiencias termales, de belleza y bienestar, etcétera.

Por su parte, la capital registra previsiones del 70%, al igual que los centros de turismo rural donde las reservas realizadas representan un 70% también de ocupación. Tal como sucedió ya en Semana Santa, los establecimientos hosteleros encuestados han destacado igualmente que para este puente del 1 de Mayo las reservas se han anticipado, realizándose entre siete y 10 días antes.

En cuanto al precio de los es-

tablecimientos, destacar que en la mayoría, se ha mantenido respecto a periodos anteriores, aunque sí bien se observa en algunos casos una leve tendencia al alza.

Por su parte y en lo que se refiere al perfil de los turistas que han visitado nuestra provincia, han sido fundamentalmente parejas y familias, destacando en este puente la presencia de grupos en alojamientos de la capital, con motivo de la celebración en Soria los próximos días 3 y 4 de mayo del Campeonato de España de Atletismo.

En cuanto a la procedencia de los visitantes que van a pernoctar en la provincia, fundamentalmente son de Madrid, para quienes además el día 2 de mayo se han organizado talleres, Pasa Vascos y Catafutas.

HERALDO

## Mayo

09-05-14 Rueda de prensa acto de entrega de premios de las III Jornadas de la Cuchara. Parador de Turismo Antonio Machado y Cafetería Tauro son los triunfadores de los premios.

### MEJOR TAPA DE CUCHARA Y TENEDOR

Primer Premio PARADOR DE TURISMO ANTONIO MACHADO

Segundo Premio CAFETERÍA TAURO

Tercer Premio HOTEL RESTAURANTE VALONSADERO

### MEJOR TAPA POPULAR DE CUCHARA Y TENEDOR

Primer Premio CAFETERÍA TAURO

Segundo Premio BAR MACHADO

Tercer Premio PARADOR DE TURISMO ANTONIO MACHADO





# Mayo



09-05-14 Se remite nota de prensa informando de los premiados de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor.

13-05-14 Reunión del Comité Ejecutivo, asuntos:  
 Aprobación del acta de la ultima reunión.  
 Informe de actuaciones desde el último Comité Ejecutivo.  
 Nombramiento de cargos vacantes del Comité Ejecutivo. Apoderados cuentas ASOHTUR. Se acuerda el nombramiento de Pablo Cabezón Cascante, Vicepresidente y Juan Carlos López García, Vicepresidente Económico.

Venta de acciones de la mercantil Soria y Turismo, S.A. Se acuerda la venta de 65 acciones.

Estado Plan de Formación CEHAT y FEHR 2013.  
 Facturas y pagos.

Altas y bajas de socios.

Convenio colaboración con Grupo Heineken.

Asuntos Varios. Ruegos y preguntas

**FOESF** **ASOHTUR**  
 Soria, 9 de mayo de 2014

**NOTA DE PRENSA**

**El Parador de Turismo Antonio Machado y Cafetería Tauro, triunfadores de los premios de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor.**

• El primero de los establecimientos recogió el trofeo de 'El Cucharán de Cuchara y Tenedor', y Cafetería Tauro, premiado con el galardón a la 'Mejor Tapa de Cuchara y Tenedor Popular', son los dos grandes triunfadores en la entrega de premios del III Concurso Provincial de la Tapa de Cuchara y el Tenedor celebradas por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) del 21 al 30 de marzo.

El Parador de Turismo Antonio Machado, premio a la 'Mejor Tapa de Cuchara y Tenedor', y Cafetería Tauro, premiado con el galardón a la 'Mejor Tapa de Cuchara y Tenedor Popular', son los dos grandes triunfadores en la entrega de premios del III Concurso Provincial de la Tapa de Cuchara y el Tenedor celebradas por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) del 21 al 30 de marzo.

'Trufa de morcilla dulce de Soria y marzana reineta', creada por el cocinero Carlos Aldea y servida en el Parador de Turismo Antonio Machado, ha sido reconocida por el jurado de expertos, coordinado desde la Escuela de Hostelería de Soria - Centro Integrado de Formación Profesional 'La Merced', como 'Mejor Tapa de Cuchara y Tenedor' en el acto celebrado esta mañana en el salón de Actos de FOES. Carlos Aldea, artífice de la elaboración de la tapa ganadora en esta categoría ha recogido el diploma y el trofeo de 'El Cucharán de madera' que distingue al vencedor de esta categoría.

En esta categoría también han sido reconocidos con diploma, Cafetería Tauro, por su tapa 'Mi sopita con flan de bacalao', creada por Nieves del Río, como segundo finalista; y Hotel Restaurante Valoradero por su receta 'Bacalao con tomate', firmada por Nieves del Río para Cafetería Tauro, como tercer finalista.

En la categoría de 'Mejor Tapa Popular de Cuchara y Tenedor', a través de las votaciones realizadas por los internautas desde ASOHTUR así como también a través de la aplicación para tablet: Jornadas de la Cuchara y el Tenedor, la tapa 'Mi sopita con Ideada por Nieves del Río para Cafetería Tauro, obtuvo el

10 Valoración: Tapa: 9.4000 | Sabor: 9.6000 | Precio: 9.2000 | Foto: 9.3000 | [info@asotur.es](mailto:info@asotur.es) | [www.asotur.es](http://www.asotur.es)

**La contra**

**RESTAURACIÓN** | El Parador de Turismo Antonio Machado y Cafetería Tauro son los triunfadores de los premios de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor, organizadas por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo

**Reconocimiento a la cocina en 'mini'**

Foto de familia de los premiados en las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor, organizadas por ASOHTUR. [ver más fotos >](#)

En la categoría de 'Mejor Tapa de Cuchara y Tenedor', premio concedido a Carlos Aldea por el Parador de Turismo Antonio Machado, ha sido reconocido por el jurado de expertos, coordinado desde la Escuela de Hostelería de Soria - Centro Integrado de Formación Profesional 'La Merced', como 'Mejor Tapa de Cuchara y Tenedor' en el acto celebrado esta mañana en el salón de Actos de FOES. Carlos Aldea, artífice de la elaboración de la tapa ganadora en esta categoría ha recogido el diploma y el trofeo de 'El Cucharán de madera' que distingue al vencedor de esta categoría.

En esta categoría también han sido reconocidos con diploma, Cafetería Tauro, por su tapa 'Mi sopita con flan de bacalao', creada por Nieves del Río, como segundo finalista; y Hotel Restaurante Valoradero por su receta 'Bacalao con tomate', firmada por Nieves del Río para Cafetería Tauro, como tercer finalista.

En la categoría de 'Mejor Tapa Popular de Cuchara y Tenedor', a través de las votaciones realizadas por los internautas desde ASOHTUR así como también a través de la aplicación para tablet: Jornadas de la Cuchara y el Tenedor, la tapa 'Mi sopita con Ideada por Nieves del Río para Cafetería Tauro, obtuvo el

**SORIA**

**100 años**

**LOS GANADORES**

**► Premio del público.** En este apartado se clasificó a la Cafetería Tauro, que con el 18% de los votos recogidos. La tapita con tomate y bacalao, creada por Nieves del Río como segundo finalista, y Hotel Restaurante Valoradero por su receta Bacalao con tomate, como tercer finalista.

**► Premio del jurado.** En este apartado se clasificó a la Cafetería Tauro, que con el 18% de los votos recogidos. La tapita con tomate y bacalao, creada por Nieves del Río como segundo finalista, y Hotel Restaurante Valoradero por su receta Bacalao con tomate, como tercer finalista.

**► Premio del jurado.** En este apartado se clasificó a la Cafetería Tauro, que con el 18% de los votos recogidos. La tapita con tomate y bacalao, creada por Nieves del Río como segundo finalista, y Hotel Restaurante Valoradero por su receta Bacalao con tomate, como tercer finalista.

**Parador y cafetería Tauro, ganadores del premio de la Tapa de Cuchara y Tenedor**

El jurado reconoce el trabajo del cocinero Carlos Aldea con el cucharán de madera

En la categoría de 'Mejor Tapa de Cuchara y Tenedor', premio concedido a Carlos Aldea por el Parador de Turismo Antonio Machado, ha sido reconocido por el jurado de expertos, coordinado desde la Escuela de Hostelería de Soria - Centro Integrado de Formación Profesional 'La Merced', como 'Mejor Tapa de Cuchara y Tenedor' en el acto celebrado esta mañana en el salón de Actos de FOES. Carlos Aldea, artífice de la elaboración de la tapa ganadora en esta categoría ha recogido el diploma y el trofeo de 'El Cucharán de madera' que distingue al vencedor de esta categoría.

En esta categoría también han sido reconocidos con diploma, Cafetería Tauro, por su tapa 'Mi sopita con flan de bacalao', creada por Nieves del Río, como segundo finalista; y Hotel Restaurante Valoradero por su receta 'Bacalao con tomate', firmada por Nieves del Río para Cafetería Tauro, como tercer finalista.

En la categoría de 'Mejor Tapa Popular de Cuchara y Tenedor', a través de las votaciones realizadas por los internautas desde ASOHTUR así como también a través de la aplicación para tablet: Jornadas de la Cuchara y el Tenedor, la tapa 'Mi sopita con Ideada por Nieves del Río para Cafetería Tauro, obtuvo el



## Mayo

15-05-14 Se solicita a la Delegación Territorial ampliación de horario de cierre para las Fiestas de San Juan y Verbenas populares para los establecimientos de Soria capital.

19-05-14 Reunión con las asociaciones de Valladolid y Burgos para tratar sobre las elecciones y el futuro de la Federación Regional de Hostelería.

22-05-14 Cierre de establecimientos participantes en el Reto San Juan 2014.

22-05-14 Se solicita información al Ayuntamiento de Garray acerca de la situación de la finca "Las Albardillas del Real" para desarrollar actividad hostelera.

23-05-14 Reunión con la Concejala de Comercio y Turismo para abordar las ayudas a las actividades de promoción comercial del ejercicio 2014.

23-05-14 Inicio curso Innovación en Restauración del Plan de formación de ámbito estatal de FEHR en modalidad de teleformación con 17 alumnos participantes.





## Mayo - Junio

- 30-05-14 Se cursa invitación a los socios remitida por Huertos de Soria para conocer sus instalaciones en la localidad de Fuentepinilla.
- 02-06-14 Inicio curso C. Manipulador Alimentos Mayor Riesgo del Plan de formación de ámbito estatal de CEHAT en modalidad de teleformación con 13 alumnos participantes.
- 04-06-14 Asistencia a la Asamblea General y Electoral de la Federación Regional de Hostelería.
- 05-06-14 Participación en el Día Mundial del Medioambiente organizado por FOES por la colaboración con el Grupo de Custodia Ambiental en el proyecto RetoSJ2014.
- 06-06-14 Reunión con la Inspección de Trabajo y Seguridad Social para informarnos de la actuaciones que llevarán a cabo en el marco de la lucha contra el empleo irregular en el sector hostelero especialmente en los periodos de fiestas.

DIARIO DE SORIA, VIERNES 6 DE JUNIO DE 2014

### > MEDIO AMBIENTE Los custodios proponen reducir los residuos un 20% en San Juan

La Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas (Foes) se unió ayer a la celebración Día Mundial del medio ambiente con una charla del grupo de custodios ambientales, cuyo representante, Eduardo Vázquez, propone reducir los residuos generados en San Juan con respecto al año pasado en un 20%, con medidas como «la concienciación y el uso del vaso reutilizable». Añadió que en fiestas se recogen 1,5 kilos de residuos por habitante, alcanzándose el año pasado las 40 toneladas al día.



## Junio

12-06-14 Reunión con Ayuntamiento y representantes de la Federación de Triatlón para estudiar propuesta de colaboración en el Campeonato Nacional de Duatlón 2015.

17-06-14 Cursamos solicitud de ejecución de acciones formativas a CEHAT y FEHR tras la ampliación del plazo de ejecución del Plan hasta el 15 de octubre.

18-06-14 Comité Ejecutivo, asuntos: aprobación del acta de la última reunión; informe de actuaciones desde el último Comité Ejecutivo; celebración de Campeonato de España de Triatlón 2015 en Soria; propuesta de colaboración; Premios Hosteleros 2014. Santa Marta 2014; facturas y pagos; altas y bajas de socios; asuntos varios; ruegos y preguntas.

20-06-14 Nota de Prensa ASHOTUR: Previsiones en hostelería y restauración para las próximas Fiestas de San Juan.

FOESST

ASOHTUR

Soria, 20 de junio de 2014

**NOTA DE PRENSA**

**La Hostelería, un año más, cuelga el cartel de 'Completo' para el fin de semana de San Juan**

- Se mantienen las cotas de ocupación de años anteriores, con cotas del 100% para los días 27 y 28 de junio.
- El 90% de las reservas se hace con una antelación de entre uno y tres meses antes de las fiestas de San Juan.

El sector turístico de la ciudad de Soria presenta unas favorables previsiones de negocio para las próximas jornadas de las Fiestas de San Juan, de acuerdo al sondeo realizado entre distintos establecimientos de la ciudad de Soria. El segmento de alojamiento exhibe unas muy buenas perspectivas para los próximos días. Bares y restaurantes confían en repetir los resultados del año anterior. La continuación del gasto por cliente y la inestabilidad meteorológica son los mayores riesgos a los que puede enfrentarse el sector durante estas jornadas, según las impresiones recogidas por los empresarios turísticos.

Por otro lado, los establecimientos de la ciudad de Soria muestran ya índices de ocupación del 100% para las noches del 27 y 28 de junio, viernes y sábado. Este porcentaje se reduce en torno a 20 puntos para el día 29 de junio, y es de una media del 35% para el miércoles 25 de junio. El domingo 29 y lunes 30 de junio, los niveles de ocupación descienden por debajo del 50%.

A fecha de hoy, hoteles, hostales y casas rurales próximas a la ciudad de Soria están captando la demanda que ya no pueden asumir los ubicados en el entorno de la capital provincial. En cuanto a la estancia media, esta se sitúa sobre los dos días.

El  
gr  
de  
las

Co  
Pa  
Pri  
de

**>TURISMO**

**Los hoteles cuelgan el cartel de completo en fiestas**

La hostelería, un año más, cuelga el cartel de 'completo' para el fin de semana de San Juan. Se mantienen las cotas de ocupación de años anteriores, con niveles del 100% para el Viernes de Toros y el Sábado Agés. La previsión es que el Miércoles el Pregón sea del 35% y el Jueves La Saca del 50%. El 90% de las reservas se hace con una antelación de entre uno y tres meses antes de las fiestas de San Juan. A fecha de hoy, hoteles, hostales y casas rurales próximas a la ciudad de Soria están captando la demanda que ya no pueden asumir los ubicados en el entorno de la capital provincial. En cuanto a la estancia media, esta se sitúa sobre los dos días.

DIARIO DE SORIA. SÁBADO 21 DE JUNIO DE 2014

**La hostelería soriana casi al 100% en fiestas**

SORIA. La hostelería de la capital volverá a contar con el 100% de ocupación durante las próximas fiestas de San Juan. Bares y restaurantes confían en repetir los resultados del año anterior, según la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur).

Los índices de ocupación son ya del 100% para las noches del 27 y 28 de junio, Viernes de Toros y Sábado Agés, respectivamente. El porcentaje se reduce en torno a 20 puntos para el Jueves La Saca, y es de una media del 35% para el Miércoles el Pregón. El domingo 29 y lunes 30 de junio, los niveles de ocupación descienden por debajo del 50%.

Como nota general, los establecimientos de hostelería conservan un volumen de ocupación para estas fiestas de San Juan de 2014 a la altura de los datos previos al inicio de la crisis económica. Por su parte los precios que hasta la fecha se habían ajustado para adaptarse al menor poder adquisitivo del cliente, el sondeo de Asohtur detecta que la tendencia general es de que se mantienen, en algún caso han aumentado ligeramente con respecto a los anteriores.

Las fiestas de San Juan relanzan durante estos días la actividad hostelera de la capital, especialmente en el centro y en los alrededores de la plaza de toros.

Asimismo, las reservas en restaurantes se encontrarían en la línea vista el pasado año.

HERALDO

Heraldo de Soria | Sábado 21 de junio de 2014



# Julio

01-07-14 Recibimos comunicado con la concesión de una acción formativa a ejecutar antes del 15 de octubre del Plan de formación para el expediente de CEHAT a impartir a 18 alumnos.

10-07-14 Reunión de gerentes de la Federación Regional de Hostelería, sin asistencia.

11-07-14 Colaboración con el CNP en el envío de información a socios de alojamiento de la campaña Turismo Seguro.

13-07-14 Se remite carta al Ayuntamiento de Soria denunciando la situación de una panadería ubicada en Ronda Eloy Sanz Villa que está vendiendo alcohol de alta graduación para consumo inmediato en el local.

15-07-14 Reunión con Fundación Siglo asunto: Congreso de Soria Gastronómica 2014.



**ASOHTUR**  
Agrupación Soriana de  
Hostelería y Turismo

**ASOHTUR**  
Agrupación Soriana de  
Hostelería y Turismo

Soria a 13 de junio de 2014

Apreciado Alcalde:

Hemos detectado, de un tiempo a esta parte, cómo han proliferado en Soria establecimientos que bajo una licencia de actividad comercial minorista vienen dispensando comida y bebidas para su consumo inmediato en su interior.

Estos establecimientos disponen de mesas, sillas y banquetas, al igual que un establecimiento hostelero, pero los trámites para su apertura son infinitamente más sencillos: no requieren de licencia municipal, ni de licencia ambiental, tampoco requieren la insonorización del local, ni tienen problemas de ubicación a consecuencia de la normativa en materia de dependencia y ruido que obliga a una separación de 25 metros entre establecimientos hosteleros. Además disponen de un horario libre de 24 horas diarias por el mero hecho de considerarse como actividad comercial.

A pesar de que desde ASOHTUR consideramos esta situación injusta, nuestra queja viene motivada por el hecho de que hemos recibido una queja de uno de nuestros asociados, ya que en uno de estos establecimientos se están sirviendo bebidas alcohólicas para su consumo inmediato en el interior del local, algo totalmente prohibido por la normativa.

En concreto nos referimos al despacho de panadería ubicado en Ronda Eloy Sanz Villa nº 6, que incluso dispone de una vitrina en la que se exponen dichas bebidas.

Por este motivo desde ASOHTUR solicitamos a este Ayuntamiento que compruebe la actividad que desarrolla dicho establecimiento; si efectivamente se están vendiendo bebidas alcohólicas y por último, si la licencia se adecua a la actividad. Pedimos también que en su caso se adopten las medidas oportunas.

Con el ruego de que nos informe de las actuaciones realizadas, aprovecho para enviarle un cordial saludo.

Atentamente,

Yolanda Sanja García  
Presidenta de ASOHTUR

AL SR. ALCALDE- PRESIDENTE DEL EXCMO. AYUNTAMIENTO DE SORIA

**Bienvenido a España!**  
PLAN TURISMO SEGURO



## Julio

15-07-14 Comité Ejecutivo, asuntos: aprobación, si procede, del acta de la ultima reunión; informe de actuaciones desde el último Comité Ejecutivo; informe de actividades 2013; formulación de las cuentas anuales del ejercicio 2013; aplicación de resultado; Campeonato de España de Duatlón 2015 en Soria; Premios Hosteleros 2014. Santa Marta 2014; altas y bajas de socios; fecha Asamblea General Ordinaria; asuntos varios; ruegos y preguntas.

17-07-14 Pleno Cehat, sin asistencia.

19-07-14 Se remite carta de apoyo a la celebración del Campeonato Nacional de Duatlón 2015 en Soria.



## Julio - Agosto

29-7-2014 Celebración de Santa Marta y acto de entrega de los Premios Hosteleros 2014.

- \* Empresario Hostelero 2014: Víctor Chicote Gil
- \* Establecimiento Hostelero 2014: Bar Restaurante "El Ventorro"

24-7-2014 se recibe notificación de I Ayuntamiento de Soria sobre las ayudas de promoción comercial aprobadas para ASOHTUR: 2.000 euros para las Jornadas de la Cuchara y 3.000 euros para la Semana de la Tapa Micológica 2014.

4 -8-2014 Reunión con Delegado Territorial de Soria de la Junta de Castilla y León . Se informa sobre las ayudas de la Consejería de Cultura y Turismo para fomento de la calidad de en el sector turismo en Castilla y León.

4-8-2014 Reunión con la Concejala Ayuntamiento de Soria. Asuntos varios: Becas Hostelería, celebración del Mercasetas, acciones para Semana Santa.





## Septiembre

- 11-9-2014 Asistencia al acto de entrega de la Medalla de Plata de la "Orden de las Cámaras" a D. Víctor Chicote Gil a título póstumo, por parte del Consejo Superior de Cámaras Oficiales de Comercio e Industria y Navegación de España
- 12-9-2014 Reunión con establecimientos para explicar las bases de la Semana de la Tapa Micológica.
- 15-9-2014 Se remite circular con las bases de la Semana de la Tapa Micológica 2014 a los socios.
- 19-9-2014 Nota de prensa Semana de la Tapa Micológica
- 19-9-2014 Presentación de Congreso de Micología Soria Gastronómica . Asistencia de la Presidenta y el Vocal de Empresas de Catering.

Heraldo de Soria | Viernes, 19 de septiembre de 2014

### La Semana de la Tapa llega este año con talleres gratuitos

SORIA. La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo ASOHTUR celebrará la Semana de la Tapa Micológica de Soria del 24 de octubre al 2 de noviembre, un «evento gastronómico consolidado y de referencia culinaria en nuestra provincia, que este año alcanza ya su séptima edición», indicaron los organizadores.

Una de las novedades programadas en esta edición 2014 es la organización de varios talleres, de carácter práctico y totalmente gratuitos, dirigidos a los establecimientos participantes, que se celebrarán con carácter previo al evento.

La Semana de la Tapa Micológica contará también con las Jornadas de Campeones, novedad instaurada el año pasado, si bien en esta edición se ha ampliado la duración de las mismas, pasando de 2 a 7 días.

En las Jornadas de Campeones participarán los tres establecimientos finalistas de cada una de las cuatro categorías de premios de los que consta este evento, organizado por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo), ofreciendo de esta forma al público una nueva oportunidad de degustar las mejores tapas del certamen.

Las bases y la estructura de esta séptima edición de la Semana de la Tapa Micológica se corresponden con las que en años anteriores han consolidado este evento.

Así y de la misma forma que en 2013, el precio de cada tapa será de 1,50 euros, precio que no ha variado desde la primera edición de 2008 con el propósito de popularizar la Semana y hacer partícipe de ella a todos los públicos.

HERALDO

DIARIO DE SORIA. VIERNES 19 DE SEPTIEMBRE DE 2014

### >HOSTELERÍA

### VII edición de la Semana de la Tapa

Asohtur celebrará del 24 de octubre al 2 de noviembre la Semana de la Tapa Micológica de Soria, evento gastronómico consolidado y de referencia culinaria en la provincia, que este año alcanza ya su séptima edición. La Semana de la Tapa Micológica de 2014 contará también con las Jornadas de Campeones, novedad instaurada el pasado año, si bien en esta edición se amplía a 7 días.



# Septiembre - Octubre



22-9-2014 Taller sobre Tapas en GRUMER para establecimientos participantes en la VII Edición de la Semana de la Tapa Micológica.

24-9-2014 Reunión con los responsables de Heineken para la organización de la Semana de la Tapa Micológica de Soria.

26-9-2014 Se elabora informe sobre perspectivas de ocupación en las fiestas de San Saturio.

26-9-2014 Nota de prensa ganador concurso diseño imagen Tapa Micológica

29-9-2014 Reunión para la organización de I Campeonato Nacional de Duatlón 2015 con la Federación re Triatlón y la Agencia Rural Vacaciones.

1-10-2014 Reunión de la Presidenta de ASOHTUR con el Presidente de la Diputación Provincial de Soria. Apoya la Semana de la Tapa Micológica.

Sábado, 27 de septiembre de 2014 | Heraldo de Soria

### Beatriz Liso ilustra la Semana de la Tapa Micológica

La alumna de 4º de ESO del Politécnico ideó un dibujo con dos boletus de traza circular...

del IES Politécnico, ha sido la ganadora del concurso de dibujo escolar convocado por Asohitur (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) para ilustrar el cartel de la VII edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria, que se celebrará del 24 de octubre al 2 de noviembre.

El dibujo de dos boletus con trazos circulares y boletus de colores resultó elegido como vencedor por el jurado entre los 302 trabajos recibidos procedentes del citado IES Politécnico y el Colegio de Educación Especial Simón de...

del y el IES Castilla, ubicados todos en la ciudad de Soria. La originalidad del dibujo, los colores impactantes y el diseño fueron determinantes a la hora de elegir el trabajo de Beatriz Liso, informa Asohitur.

Una tableta electrónica es el premio que recibirá esta alumna de cuarto curso de ESO del IES Politécnico como vencedora del concurso que Asohitur celebra por tercer año consecutivo y que sirve para crear la imagen que identificará la VII de la Semana de la Tapa Micológica.

**HEBRADO**

### DIARIO DE SORIA

**FINANZAS**  
El Gobierno de España...

**BOHIO DEL CASTEL**  
El Ayuntamiento de Bohío...

**NOTICIAS**  
En la tarde de este sábado...

### 48 bares presentan sus tapas micológicas

La Semana de la Micología se celebrará el 24 de octubre al 2 de noviembre

Los bares de la ciudad de Soria...

El Ayuntamiento de Soria...

El jurado del concurso...

El premio consistirá en una tableta electrónica...

### La institución asumirá los costes de la cartelería de la Semana de la Tapa Micológica

Parlo ha firmado además un acuerdo de colaboración con Cajamar

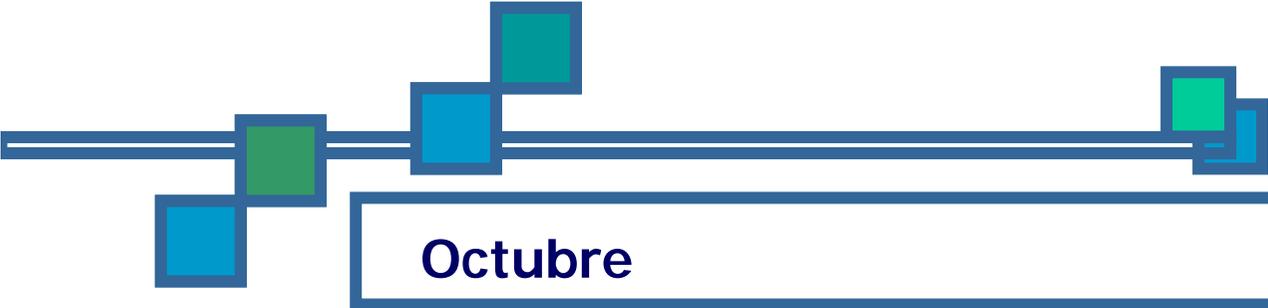
El presidente de la Diputación Provincial de Soria, Armento Duro, se reunió recientemente con el presidente de la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR), Juan Carlos Parlo...

En este sentido, Parlo trató de insistir en la importancia de potenciar y potenciar la cita en la provincia de Soria para incrementar, además, la participación de los establecimientos de los alrededores sorianos, además de la propia capital.

Con este acuerdo, Cajamar Caja Rural pone sus servicios a disposición de los establecimientos de la provincia a través de una línea de financiación denominada 'Financiación de pequeños negocios locales'.

En el momento de la firma de este convenio de colaboración con el Ayuntamiento de Soria, la Diputación Provincial de Soria cuenta con más de 1.000 oficinas y 6.200 empleados.





## Octubre

1-10-2014 Nota de prensa Semana de la Tapa Micológica .

8-10-2014 Junta Directiva de la Federación Castellano Leonesa de Hostelería. Asiste el Secretario General.

9-10-2014 Participación de la Presidenta de ASOHTUR junto al Presidente de la Diputación Provincial en Cope Euskadi radio para promocionar la Semana de la Tapa Micológica .

14-10-2014 Nota de prensa sobre la Semana de la Tapa Micológica .

17-10-2014 Nota de prensa sobre la Semana de la Tapa Micológica.

20-10-2014 Jornada micológica en Vinuesa sobre identificación de setas para establecimientos asociados. Taller teórico y jornada práctica en el campo.

21-10-2014 Participación como jurado en el concurso de Tapas Micológicas de la Escuela de Hostelería. Participan como Jurados, Carmen Lorenzo (Comité Ejecutivo) y José Antonio Antón (La Chistera)

22-10-2014 Charlas de iniciación a la Micología escolares en el Colegio fuente del Rey.





# Octubre

27-10-14 Asistencia a la inauguración del Congreso Internacional de Micología "Soria Gastronómica" IV edición.

27-10-14 Ponencia de la Presidenta en el Congreso "Soria Gastronómica" sobre Micoturismo, Herramienta de Turismo sostenible.

29-10-14 Nota de prensa valoración Semana de la Tapa Micológica con 42.000 tapas vendidas a lo largo del primer fin de semana.

29-10-14 Entrevista de la Presidenta de ASOHTUR en Onda Madrid sobre la Semana de la Tapa Micológica.



ASOHTUR  
Foto: 29 de octubre de 2014

### NOTA DE PREENSA

**42.000 tapas vendidas en los tres primeros días de la Semana de la Tapa Micológica**

- El saldo del primer fin de semana supera el del año pasado, cuando se vendieron alrededor de 33.000 tapas.
- La venta media de tapas de los establecimientos participantes ha sido de 800 diarias.
- Algunos de los bares y restaurantes han superado la cifra de los 3.000 tapas servidas en estos primeros días.

La VII Semana de la Tapa Micológica de Soria ha arrancado con mucho fuerza, según los datos recogidos por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR), alrededor de 42.000 tapas se han vendido durante el primer fin de semana de esta iniciativa, frente a los 33.000 de la pasada edición. Estas cifras suponen una venta media diaria por establecimiento de 800 tapas. Algunos de los bares y restaurantes participantes han superado los 3.000 tapas en estos tres primeros días. De continuar así, es probable que se superen los 85.000 tapas servidas en total el pasado año.

Cabe destacar, como factores que han ayudado a este gran inicio, el buen tiempo que está acompañando a la Semana de la Tapa Micológica, así como la coincidencia con el Congreso Soria Gastronómica y otras actividades relacionadas con la micología y el micoturismo.

Es importante señalar también que las localidades de la provincia en las que participan día a día locales en esta iniciativa han registrado un notable aumento en la venta de tapas micológicas. Este hecho podría suponer un incentivo para bares y restaurantes de la provincia de Soria a participar en futuras ediciones de la Semana de la Tapa Micológica de Soria.

Por otro lado, desde ASOHTUR se han llevado a cabo esta año acciones de promoción en las provincias limítrofes y el País Vasco. Desde los bares y restaurantes han notado una presencia importante el fin de semana de turistas procedentes de Madrid, País Vasco, Cataluña y Valencia.

**APP Y REDES SOCIALES**

El aumento de las tapas vendidas durante los primeros días de la VII Semana de la Tapa Micológica de Soria también tiene su reflejo en la aplicación Android para móviles y en las redes sociales de ASOHTUR. El número de descargas de la aplicación ha superado ya las 1.500.

DIARIO DE SORIA, JUEVES 30 DE OCTUBRE DE 2014

## La Semana de la Tapa arranca con 42.000 unidades vendidas

Durante el primer fin de semana del 2014 se vendieron unas 33.000 tapas

La VII Semana de la Tapa Micológica de Soria ha arrancado con mucha fuerza. Según los datos recogidos por ASOHTUR, alrededor de 42.000 tapas se vendieron durante el primer fin de semana de esta iniciativa, frente a las 33.000 de la pasada edición. Estas cifras suponen una venta media diaria por establecimiento de 800 tapas. Además, algunos bares y restaurantes participantes superaron las 3.000 tapas durante los tres primeros días. De continuar así, es probable que se superen las 85.000 tapas servidas en total el pasado año.

Desde ASOHTUR destacaron como factores que han ayudado a este gran inicio, el buen tiempo que está acompañando a la Semana de la Tapa Micológica, así como la coincidencia con el Congreso Soria Gastronómica y otras actividades relacionadas con la

**VENTA DE LAS TAPAS MICOLÓGICAS**

Establecimientos. La venta media diaria por establecimiento se situó en 800 tapas durante el primer fin de semana.

Buenas cifras. Algunos de los bares y restaurantes participantes superaron las 3.000 tapas en los tres primeros días.

micología y el micoturismo. Además, señalaron que las localidades de la provincia en las que participan día a día locales en esta iniciativa han registrado un notable aumento en la venta de tapas micológicas. Este hecho podría

Jueves, 30 de octubre de 2014 | Heraldo de Soria

## La Semana de la Tapa vende 42.000 pinchos impulsada por el buen tiempo

Algunos restaurantes han servido más de 3.000. Esta vez podrían batirse los 85.000 del año pasado

SORIA. La VII Semana de la Tapa Micológica de Soria ha arrancado con mucha fuerza. Según los datos recogidos por la Agrupación de Hostelería de Soria, ASOHTUR, se han vendido alrededor de 42.000 tapas durante el primer fin de semana de esta iniciativa, frente a los 33.000 de la pasada edición. Lo que supone una venta media diaria por establecimiento de 800. Algunos de los bares y restaurantes participantes han superado las 3.000 unidades en estos tres primeros días. De continuar así, es probable que se superen los 85.000 del pasado año.

El buen tiempo y la coincidencia con Soria Gastronómica y otras actividades relacionadas con la micología, ha dado lugar a los primeros éxitos de la iniciativa. «Es importante señalar también que las localidades de la pro-

vincia en las que participan desde el inicio en esta iniciativa han registrado un notable aumento en la venta de tapas micológicas. Este hecho podría suponer un incentivo para bares y restaurantes de la provincia de Soria a participar en futuras ediciones de la Semana de la Tapa Micológica de Soria.

Por otro lado, desde ASOHTUR se han llevado a cabo esta año acciones de promoción en las provincias limítrofes y el País Vasco. Desde los bares y restaurantes han notado una presencia importante el fin de semana de turistas procedentes de Madrid, País Vasco, Cataluña y Valencia.

**APP Y REDES SOCIALES**

El aumento de las tapas vendidas durante los primeros días de la VII Semana de la Tapa Micológica de Soria también tiene su reflejo en la aplicación Android para móviles y en las redes sociales de ASOHTUR. El número de descargas de la aplicación ha superado ya las 1.500.

para móviles y en las redes sociales de ASOHTUR. El número de descargas de la aplicación ha superado ya las 1.500. Este hecho podría

Medio Maravón, o lo que es lo mismo, 21 tapas. Los que logren degustar 42 tapas diferentes podrán ganar una estancia para dos personas en el Hotel Termal de El Burgo de Osma, recibirlas.

El público de la Semana de la Tapa Micológica se está mostrando muy activo en las redes sociales, especialmente en Twitter, donde el hashtag #tapamicológica se ha usado en estos primeros días en más de 20 mensajes. Este año la Tapa Micológica coincide su celebración con la inauguración del Congreso Soria Gastronómica y otras actividades relacionadas con la

**Centros de Reconocimiento Médico PERMISOS DE CONDUCIR Y DE ARMAS**

Lunes a Viernes  
Mañana de 9.30 a 13.30 horas.  
Tarde de 16.30 a 18.30 horas.

Sede: Barrio de San I. Tel: 901704.3000  
En días hábiles, de 9.30 a 13.30 horas  
En días inhábiles, de 16 a 18.30 horas

Cita previa: 975 222 641  
Registro Sanitario: 026.4742010-0001  
Registro ICA: 10-0001







# Noviembre

27-11-14 Se remite nota de prensa con los ganadores del VII Concurso Provincial de la Semana de la Tapa Micológica 2014.

27-11-14 Acto de entrega de premios de la Semana de la Tapa Micológica – VII Concurso Provincial de la Tapa Micológica con la asistencia de las Instituciones y Entidades colaboradoras, para hacer entrega de los premios a los finalistas:

Premio MEJOR TAPA MICOLÓGICA PROVINCIAL  
**Primer Premio: CAFETERÍA TAURO**  
 Segundo Finalista: **HOTEL RESTAURANTE VALONSADERO**  
 Tercer finalista: **BAR RESTAURANTE LA CREPERÍA LILOT**



**NOTA DE PRENSA**

**El 'Huevo transparente' de Cafetería Tauro logra los premios de crítica y público de la VII Semana de la Tapa Micológica**

- Cafetería Tauro consigue dos de los tres premios a los que estaba nominado.
- El Hotel Valonsadero se hace con el premio a la Mejor Calidad en el Servicio y el segundo puesto como Mejor Tapa Provincial.
- Premio Ex Aequo a los tres finalistas de la Mejor Tapa Madrileña: Casa Gambó, Hotel Los Villares y Santo Domingo II.

Cafetería Tauro ha logrado este año conseguir el favor de la crítica y el público en la VII Semana de la Tapa Micológica organizada por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo). Su 'Huevo transparente' ha sido considerado como la mejor por el jurado de expertos encargados de otorgar el premio de la Mejor Tapa Micológica Provincial, dotado con 1.000 euros honoríficos y 1.300 euros, también el voto del público ha incluido como Mejor Tapa Micológica Popular a la presentada por la Cafetería Tauro, que se otorga por tanto, con dos de los tres premios a los que este establecimiento estaba nominado. Este premio está dotado, además del trabajo y el diploma, con 700 euros en metálico.

La segunda tapa más votada por el público ha sido la presentada por la



## Noviembre

Premio MEJOR TAPA MICOLÓGICA POPULAR

**Primer Premio: CAFETERÍA TAURO**

Segundo Finalista: **BAR RESTAURANTE LA CREPERÍA LILOT**

Tercer Finalista: **BAR RESTAURANTE LA CHISTERA**

Premio MEJOR CALIDAD EN EL SERVICIO

**Primer Premio: HOTEL RESTAURANTE VALONSADERO**

Segundo Finalista: **BAR RESTAURANTE SANTO DOMINGO II**

Tercer Finalista: **CAFETERÍA TAURO**

Premio a la MEJOR TAPA MICOLÓGICA MEDITERRÁNEA

**Ex-Aequo:**

**HOTEL RURAL LOS VILLARES**

**BAR RESTAURANTE SANTO DOMINGO II**

**BAR RESTAURANTE CASA GARRIDO**

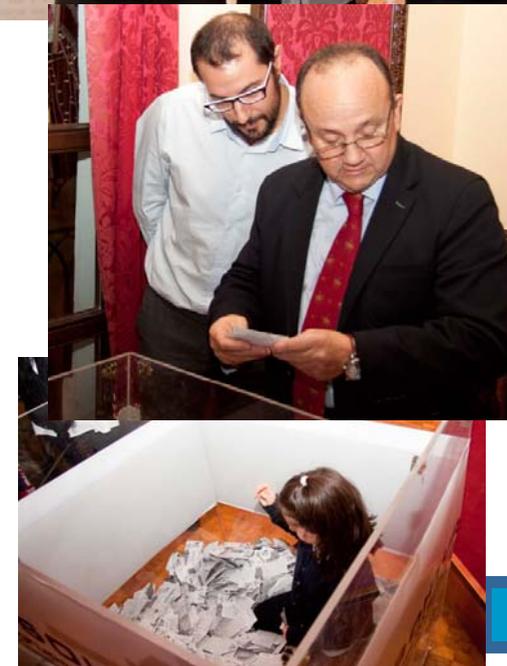


## Noviembre

Igualmente, el Director Provincial de Educación hizo entrega del premio a la alumna de la ESO del IES Politécnico por su trabajo ganador del Concurso de diseño de la imagen de la campaña de esta edición.

También se procedió a la extracción de los dos boletos ganadores de entre el público participante en el sorteo del viaje a Lisboa y del lote de productos Amstel.

28-11-14 Se remite nota de prensa con los ganadores de los premios para el público sorteados ante notario en el acto de entrega de premios de la Semana de la Tapa Micológica.



**Aroa Martínez y M<sup>a</sup> Gloria Martín, ganadoras del sorteo de premios de la VII Semana de la Tapa Micológica de Soria**

Aroa Martínez Carus y M<sup>a</sup> Gloria Martín Delgado fueron las afortunadas ganadoras de los premios sorteados con motivo de la VII Semana de la Tapa Micológica de Soria, encuentro gastronómico organizado por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo), que este año ha alcanzado su séptima edición, y que se ha convertido por méritos propios en referente culinario en nuestra provincia y fuera de ella.

El sorteo de dichos premios tuvo lugar ayer por la tarde ante el lustre notario de Soria, D. Javier Delgado, durante el transcurso del Acto de entrega de galardones del VII Concurso Provincial de la Tapa Micológica, en el cual se dieron a conocer los establecimientos y las tapas participantes en esta séptima edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria.

En presencia del citado notario, se procedió a extraer los boletos asociados entre los miles que se habían depositado en las urnas de votación de los establecimientos para seleccionar el premio a la "Mejor Tapa Micológica Popular", resultando Aroa Martínez la persona afortunada con el premio de un Viaje a Lisboa para dos personas. Durante los cinco días de duración del premio, Aroa podrá disfrutar de la capital lusitana, gracias a su venturoso voto.

Por su parte, el boleto cumplimentado por M<sup>a</sup> Gloria Martín, también extraído en el sorteo ante notario, fue el agraciado con un Lote de Productos Amstel, premio patrocinado por Amstel, cerveza oficial de la VII Semana de la Tapa Micológica de Soria 2014.

Para más información: Carmen Forleo Tfn. 975 233 222 E-mail: cforleo@fores.es

### DIARIO DE SORIA, SÁBADO 29 DE NOVIEMBRE DE 2014

## La Semana de la Tapa lleva a Aroa Martínez a Lisboa

**SORIA**  
Aroa Martínez Carus y M<sup>a</sup> Gloria Martín Delgado fueron las afortunadas ganadoras de los premios sorteados con motivo de la VII Semana de la Tapa Micológica de Soria, encuentro gastronómico organizado por ASOHTUR.

El sorteo de dichos premios tuvo lugar ayer por la tarde ante el notario de Soria, Javier Delgado, durante el transcurso del acto de entrega de galardones del VII Concurso Provincial de la Tapa Micológica.

Aroa Martínez ha sido la persona afortunada con el premio de un Viaje a Lisboa para dos personas. Durante cinco días, Aroa podrá disfrutar de la capital lusitana. Por su parte, M<sup>a</sup> Gloria Martín fue agraciada con un Lote de Productos Amstel, premio patrocinado por Amstel, cerveza oficial de esta cita.

# Noviembre - Diciembre

28-11-14 Asistencia a INTUR (asisten la Presidenta y el Vicepresidente).

04-12-14 Se remite nota de prensa con las previsiones de ocupación arrojadas del sondeo realizado entre establecimientos de alojamiento y restauración, llegando al 100% en los días centrales del puente.

10-12-14 Junta Directiva de la Federación Regional de Empresarios de Hostelería, sin asistencia, Reunión con el Director General de Turismo y reunión con la Consejera de Educación y Cultura

11-12-14 Reunión Pleno Cehat, sin asistencia.

16-12-2014 Reunión del Secretario de ASOHTUR con Javier r López, Presidente de la Asociación de Truficultores de Soria para acciones de promoción de la trufa negra.



Soria, 4 de diciembre de 2014

### NOTA DE PRENSA

**La ocupación media en el sector de alojamientos de Soria será del 70% para el Puente de la Constitución**

- El sábado y domingo la ocupación se eleva hasta cotas del 100%, según el sondeo efectuado por ASOHTUR.
- El segmento turístico de la provincia ha cerrado la temporada de otoño con unos números excelentes, empujado por la excelente campaña micológica y el buen tiempo.

Los establecimientos hoteleros de la provincia de Soria reflejan una ocupación media del 70% para el presente Puente de la Constitución, según la encuesta realizada por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) entre negocios de la capital y la provincia.

Como tónica general, el sector de alojamientos turísticos de la provincia mejora las cifras de ocupación de 2013. Este año las reservas ya están cercanas al 100% para los días centrales del puente, el sábado 6 y domingo 7 de diciembre, mientras que la ocupación prevista para el viernes 5 de diciembre es inferior, con cifras del 50%. El lunes 8 de diciembre la ocupación baja a cifras por debajo del 30% dado que es el día de retorno. En cuanto a la estancia media prevista para este puente es de 2 días.

En el caso de alojamientos rurales, la ocupación para el puente se sitúa en el 90%, dato superior a las previsiones que presentan este sector en la Comunidad de Castilla y León, y también por encima de la media de los datos nacionales donde se registra un 73% de ocupación.

Créditos: Foto: S Plaza nº. 42001 Soria, Tfn: 975 233 232. Fax: 975 233 235. [www.asohtur.es](http://www.asohtur.es)



**SORIA**

«Un día de viento dos cosas mataron a los toros y hicieron entrar a los espectadores, pero irrupción por una fauna de excepción»

**TOROS PUENTE DE LA CONSTITUCIÓN**

## La ocupación hostelera roza el lleno en algunas localidades de la provincia

Asohtur supera sus expectativas previstas en un 70%, cifra que hace evidente su apuesta del turismo rural en relación al año anterior en que se llegó a un 60%

**90%**

**20%**

El sector hostelero de la provincia de Soria ha alcanzado una ocupación media del 70% para el puente de la Constitución, según la encuesta realizada por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) entre negocios de la capital y la provincia.

Como tónica general, el sector de alojamientos turísticos de la provincia mejora las cifras de ocupación de 2013. Este año las reservas ya están cercanas al 100% para los días centrales del puente, el sábado 6 y domingo 7 de diciembre, mientras que la ocupación prevista para el viernes 5 de diciembre es inferior, con cifras del 50%. El lunes 8 de diciembre la ocupación baja a cifras por debajo del 30% dado que es el día de retorno. En cuanto a la estancia media prevista para este puente es de 2 días.

En el caso de alojamientos rurales, la ocupación para el puente se sitúa en el 90%, dato superior a las previsiones que presentan este sector en la Comunidad de Castilla y León, y también por encima de la media de los datos nacionales donde se registra un 73% de ocupación.

**LA CÁMERA DE LA PROFESIÓN GASTRONÓMICA**

**BLANCO Y EN BOTTLE!**

**Real de Soria**

**LA LECHE FRESCA SIEMPRE, AHORRA EN BOTTLE!**

## La ocupación hotelera en la provincia llega al 100% durante el puente pese a las nevadas

Asohtur destaca que en esta época invernal es preferible promover otras zonas que no sean la Laguna Negra

J. M. Colla. La ocupación en hoteles y casas rurales de la provincia ha alcanzado durante este puente un 100%, según aseguró la presidenta de la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur), 'Isianda Santos'. Y todo ello pese a los temores de los locales de que se pudieran anular reservas con motivo de las nevadas que se han venido registrando en los últimos días, y que en algunos casos han llegado a obligar a cerrar uno de los parajes más emblemáticos de la provincia, la Laguna Negra.

En este sentido Santos declaró que quizá en esta época del año es conveniente promover el turismo en otras zonas de la provincia o las que sea más fácil llegar, como Garagüeta, que es una de las mayores extensiones de Europa con esta planta».

Desde el hotel Albaragüetes señalaron que si bien el viernes comenzaron a caer las reservas ocasionada de las bajas temperaturas, «pasa a la Laguna de las Trufas por la tanta ocupación, a secas y llegamos al 100% de la ocupación el sábado». La misma ocupación completa registraron también en el hotel Virginia.

Como tónica general, el sector de alojamientos turísticos de la provincia mejora las cifras de ocupación de 2013. Destacar que las reservas para este puente se realizan con una antelación media que oscila entre un mes y diez días. Respecto a los precios se han mantenido.



## Diciembre

- 17-12-2014 Reunión del Secretario de ASOHTUR con Fernando Martínez, responsable proyecto Micocyl – CESEFOR- para el desarrollo de acciones promoción de la trufa negra durante los meses de febrero y marzo de 2015.
- 17-12-2014 Reunión del Secretario de ASOHTUR con Anselmo Martín, director de la Fundación Soriactiva de la Caja Rural de Soria, para el desarrollo de acciones de promoción de la trufa negra.
- 18-12-2014 Reunión del Secretario de ASOHTUR con Anselmo Martín, director de la Fundación Soriactiva de la Caja Rural de Soria, para el desarrollo de acciones de promoción de la trufa negra.
- 18-12-14 Reunión con establecimientos de restauración para informar del proyecto a llevar a cabo sobre la promoción de la trufa a lo largo de los meses de febrero y marzo.
- 19-12-14 Edición del recetario de las tapas participantes en la VII edición de la Semana de la Tapa Micológica.



# Resumen acciones

**ASOHTUR 2014**

CIRCULARES	FECHA	NUM
12ª Feria de la Trufa de Soria - XII Concurso Gastronómico de la Trufa	29-01-14	1
Jornadas de la Tapa de la Cuchara - reunión informativa establecimientos	17-02-14	2
III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor - III Concurso Provincial de la Tapa de la Cuchara y el Tenedor"	21-02-14	3
Normativa sobre alojamientos de turismo rural en Castilla y León.	27-02-14	4
Jornadas de la Cuchara y el Tenedor oferta comercial Amstel.	14-03-14	5
Plan de formación CEHAT 2013.	07-04-14	6
Contratación del servicio y suministro de Comidas y Vinos Españoles para Fiestas de San Juan.	11-04-14	7
Acto entrega de premios III Concurso Provincial de la Tapa de la Cuchara y el Tenedor	06-05-14	8
Plan de Formación FEHR 2013	12-05-14	9
Vasos reutilizables Reto San Juan 2014 (#retoSJ2014)*	13-05-14	10
Ampliación horario de cierre Fiestas de San Juan 2014 y Verbenas tradicionales	26-05-14	11
Visita Huertos de Soria	30-05-14	12
Inspecciones de Trabajo, próximas fechas	11-06-14	13
Convocatoria ayudas Programa Hoteles con Red	04-07-14	14
Campaña Turismo Seguro	11-07-14	15
Plan formación CEHAT 2013	18-07-14	16
Celebración de Sta. Marta -Premios Hosteleros 2014.	18-07-14	17
Corrección hora celebración Misa Sta. Marta- Premios Hosteleros 2014	21-07-14	18
Ayudas de mejora a la conectividad inalámbricas y mejora de la calidad del sector turístico	01-08-14	19

RECORDATORIO: Ayudas de mejora a la conectividad inalámbricas y mejora de la calidad del sector turístico	03-09-14	20
X Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid	05-09-14	21
Semana Tapa Micológica 2014 - novedades	15-09-14	22
Ampliación de horario Fiestas de San Saturio 2014	24-09-14	23
Taller Práctico sobre búsqueda e identificación de setas en Vinuesa	07-10-14	24
IV Edición de "Soria Gastronómica"	08-10-14	25
Promoción de ofertas de servicios turísticos de Micoturismo en Castilla y León	08-10-14	26
Semana de la Tapa Micológica - Oferta comercial Amstel	14-10-14	27
Congreso Soria Gastronómica, actividades previas	22-10-14	28
Colaboración con el Certamen de Cortos Soria 2014	14-11-14	29
Entrega premios tapa micológica 2014	21-14-11	30
Acondicionamiento de las instalaciones destinadas a cafetería y explotación de la misma dentro del Polideportivo San Andrés	24-11-14	31
Promoción de ofertas de servicios turísticos de Navidad en Castilla y León	25-11-14	32
Contrato de servicios de la oficina municipal de información y centro de recepción de visitantes	03-12-14	33
Entrada en vigor del Reglamento europeo que obliga a facilitar información sobre ALÉRGENOS en el sector hostelero	22-12-14	34
Líneas de Ayudas Emprendetur I+D+i y Emprendetur Jóvenes Emprendedores 2015	29-12-14	35
<b>SMS SOCIOS</b>	<b>FECHA</b>	<b>NUM</b>
Recordatorio envío de material promocional a la Feria Navartur de Pamplona	14-02-14	1
Convocatoria reunión establecimientos organización Jornadas de la Tapa de la Cuchara.	17-02-14	2
Recordatorio reunión establecimientos Jornadas de la Cuchara	19-02-14	3

Información colaboración concentración motos con ruta de la tapa motera	20-02-14	4
Información ampliación horarios de cierre en fiestas de carnaval	21-02-14	5
Convocatoria reunión Comité Ejecutivo	21-02-14	6
Recordatorio reunión Asamblea General	25-02-14	7
Recordatorio participación Jornadas de la Cuchara	25-02-14	8
Recordatorio finalización plazo solicitud terrazas y veladores	04-03-14	9
Recordatorio finalización plazo realización fotos tapas Jornadas de la Cuchara	05-03-14	10
Recordatorio celebración Ruta tapa motos	06-03-14	11
Información oferta comercial Amstel para Jornadas de la Cuchara	07-03-14	12
Información fallecimiento Victor Chicote	20-03-14	13
Información fecha inicio Jornadas de la Cuchara	21-03-14	14
Recordatorio tapas gratis para jurado de las Jornadas de la Cuchara	21-03-14	15
Información contacto logística Jornadas de la Cuchara	21-03-14	16
Información a usuarios disponibilidad App. Jornadas de la Cuchara	22-03-14	17
Solicitud información tapas vendidas fin de semana	24-03-14	18
Solicitud información total tapas vendidas en jornadas	31-03-14	19
Convocatoria reunión restaurantes degustaciones Tren Campos de Castilla	04-04-14	20
Información jornada marca de garantía "Restaurantes de la Tierra"	04-04-14	21
Información plan de formación cursos gratuitos	08-04-14	22
Convocatoria reunión Comité Ejecutivo	11-04-14	23

Información ampliación horarios de cierre en Semana Santa	11-04-14	24
Recordatorio reunión informativa propuestas vasos reutilizables RetoSanJuan2014	28-04-14	25
Información fecha entrega de premios Jornadas de la Cuchara	05-05-14	26
Recordatorio a alumnos fecha inicio curso Praelaboración y Conservación de alimentos	06-05-14	27
Recordatorio a alumnos fecha inicio curso La Tapa: nuevas tendencias	07-05-14	28
Recordatorio fecha entrega de premios Jornadas de la Cuchara	08-05-14	29
Convocatoria reunión Comité Ejecutivo	09-05-14	30
Información a socios curso gratuito sobre Innovación en Restauración	09-05-14	31
Información a alumnos curso gratuito sobre Innovación en Restauración	12-05-14	32
Información plazo pedido vasos reutilizables RetoSanJuan2014	13-05-14	33
Información documentación curso Innovación en Restauración	14-05-14	34
Solicitud alumnos vida laboral curso preelaboración y conservación alimentos	14-05-14	35
Solicitud alumnos vida laboral curso la tapa nuevas tendencias	14-05-14	36
Recordatorio plazo solicitud vasos reutilizables RetoSanJuan2014	20-05-14	37
Recordatorio a alumnos inicio curso Innovación en Restauración	22-05-14	38
Recordatorio a alumnos curso innovación claves acceso plataforma	26-05-14	39
Información contacto pedidos vasos reutilizables	29-05-14	40
Recordatorio alumnos inicio curso Manipulador de Alimentos	02-06-14	41
Recordatorio alumnos vida laboral cursos preelaboración y conservación alimentos: la tapa nuevas tendencias, innovación y manipulador de alimentos	02-06-14	42
Información a alumnos sesión virtual curso preelaboración y conservación alimentos	04-06-14	43



Información a alumnos sesión virtual curso la tapa, nuevas tendencias	05-06-14	44
Recordatorio alumnos vida laboral cursos preelaboración y conservación alimentos; la tapa nuevas tendencias, innovación y manipulador de alimentos	06-06-14	45
Información a alumnos sesión virtual curso preelaboración y conservación alimentos	09-06-14	46
Recordatorio alumnos sesión virtual y fecha fin curso manipulador	10-06-14	47
Recordatorio alumnos vida laboral, cuestionarios calidad cursos innovación y manipulador de alimentos	11-06-15	48
Información socios actuaciones de la Inspección de Trabajo en la localidad de Covaleda	11-06-14	49
Recordatorio alumnos finalizar ejercicios, tiempos de conexión y cuestionario de calidad cursos preelaboración y manipulación	12-06-14	50
Recordatorio ampliación horarios de cierre periodo estival	16-06-14	51
Convocatoria reunión Comité Ejecutivo	16-06-14	52
Información a alumnos sesión virtual curso innovación en restauración	17-06-14	53
Recordatorio alumnos finalizar ejercicios, tiempos de conexión y cuestionario de calidad curso la tapa, nuevas tendencias	17-06-14	54
Recordatorio alumnos finalizar ejercicios, tiempos de conexión y cuestionario de calidad curso innovación en restauración	18-06-14	55
Recordatorio alumnos vida laboral cursos la tapa, nuevas tendencias, innovación en restauración y manipulador	18-06-14	56
Información socios actuaciones de la Inspección de Trabajo en la localidad de Medinaceli y San Pedro Manrique	19-06-14	57
Información alumnos diplomas cursos preelaboración y manipulador	02-07-14	58
Información alumnos diplomas cursos la tapa, nuevas tendencias e innovación	03-07-14	59
Recordatorio alumnos diplomas cursos la tapa e innovación	07-07-14	60
Convocatoria reunión Comité Ejecutivo	11-07-14	61
Información socios actuaciones de la Inspección de Trabajo en la localidad de El Burgo de Osma	17-07-14	62
Información socios nuevo curso gratuito La Tapa, nuevas tendencias	17-07-14	63

Recordatorio miembros comité reunión con Director Gral. de Turismo	04-08-14	64
Recordatorio socios y alumnos curso gratuito la tapa, nuevas tendencias	05-08-14	65
Recordatorio socios plazo final inscripciones curso la tapa, nuevas tendencias	14-08-14	66
Recordatorio alumnos inicio y claves curso la tapa, nuevas tendencias	25-08-14	67
Recordatorio alumnos vida laboral cursos la tapa nuevas tendencias	29-08-14	68
Información a alumnos sesión virtual curso la tapa, nuevas tendencias	08-09-14	69
Convocatoria reunión Comité Ejecutivo	08-09-14	70
Convocatoria reunión establecimientos organización Semana de la Tapa Micológica	10-09-14	71
Recordatorio alumnos finalizar ejercicios, tiempos de conexión y cuestionario de calidad curso la tapa, nuevas tendencias	12-09-14	72
Recordatorio alumnos vida laboral curso la tapa nuevas tendencias	15-09-14	73
Información a alumnos sesión virtual curso la tapa, nuevas tendencias	15-09-14	74
Recordatorio alumnos fin curso la tapa nuevas tendencias	16-09-14	75
Información socios novedades Semana de la Tapa Micológica	16-09-14	76
Recordatorio socios participantes en la Semana de la Tapa taller cocina sobre tapas	19-09-14	77
Recordatorio socios participantes en la Semana de la Tapa taller cocina sobre tapas	22-09-14	78
Convocatoria reunión del comité con representantes de Heineken	23-09-14	79
Información plazo inscripción Semana de la Tapa Micológica y trabajos fotográficos	25-09-14	80
Información plazo fin fotos tapas	01-10-14	81
Recordatorio plazo inscripción jornada micológica identificación setas monte de Vinuesa	15-10-14	82
Información participantes tapa micológica oferta comercial Amstel	15-10-14	83

Información miembros comité charlas micológicas para escolares a cargo de la presidenta	21-10-14	84
Mensaje bienvenida a miembros del jurado de la tapa micológica	21-10-14	85
Información participantes tapa micológica reparto material semana tapa	21-10-14	86
Información participantes tapa micológica rueda prensa presentación Semana de la Tapa Micológica	23-10-14	87
Información socios inscripción Soria Gastronómica	24-10-14	88
Información participantes tapa micológica contacto encargado logística fin de semana	24-10-14	89
Recordatorio oferta comercial Amstel participantes tapa micológica	27-10-14	90
Información sorteo regalos tapeadores participantes en tapa micológica	30-10-14	91
Información participantes tapa micológica contacto encargado logística fin de semana	30-10-14	92
Información sorteo regalos tapeadores participantes en tapa micológica	04-11-14	93
Información alumnos recogida y envío de diplomas curso la tapa, nuevas tendencias	07-11-14	94
Recordatorio oferta comercial Amstel finalistas jornadas de campeones de la tapa micológica	11-11-14	95
Información finalistas participantes tapa micológica reparto material Jornadas de Campeones	11-11-14	96
Información finalistas rueda de prensa Jornadas de Campeones	13-11-14	97
Recordatorio finalistas Jornadas Campeones colocación carteles jornadas y oferta comercial Amstel	20-11-14	98
Recordatorio acto entrega premios ganadores Semana de la Tapa Micológica	26-11-14	99
Mensaje agradecimiento participantes concursos tapa micológica	01-12-14	100
Mensaje ganadores regalos concursos tapa micológica	01-12-14	101
Recordatorio miembros comité celebración cena navidad	03-12-14	102
Recordatorio ampliación horarios de cierre periodo navideño	15-12-14	103

Mensaje ganadores regalos concursos tapa micológica	16-12-14	104
Convocatoria reunión restaurantes acciones proyecto promoción trufa	16-12-14	105
Recordatorio reunión restaurantes acciones proyecto promoción trufa	17-12-14	106
<b>REUNIONES</b>		
<b>ASAMBLEA GENERAL</b>		
	<b>FECHA</b>	<b>NUM</b>
Asamblea General Ordinaria, orden del día: lectura y aprobación del acta de la reunión anterior; memoria de actividades 2012; aprobación de las cuentas anuales del ejercicio 2012 y propuesta de aplicación de resultado del ejercicio; asuntos varios; ruegos y preguntas.	26-02-14	1
<b>COMITÉ EJECUTIVO DE LA AGRUPACIÓN</b>		
	<b>FECHA</b>	<b>NUM</b>
Comité Ejecutivo, asuntos: lectura y aprobación acta reunión anterior; informe de actuaciones desde del último comité ejecutivo; III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor; contrato plan formación CEHAT 2013; altas y bajas de socios; facturas y pagos; previsión de tesorería y borrador de presupuestos; asuntos Federación Castellano Leonesa de Hostelería y FEHR; situación Proyecto Soria Start-Light; Soria y Turismo; plano informativo asociados; asuntos varios; ruegos y preguntas.	25-02-14	1
Comité Ejecutivo, asuntos: aprobación del acta de la última reunión; informe de actuaciones desde el último Comité Ejecutivo; cierre III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor; Plan de Formación 2013 CEHAT y FEHR; facturas y pagos, estado de cuentas; nombramiento Apoderados cuentas ASOHTUR; altas y bajas de socios; venta de acciones de la mercantil Soria y Turismo, S.A.; asuntos varios; ruegos y preguntas.	15-04-14	2
Comité Ejecutivo, asuntos: aprobación del acta de la última reunión; informe de actuaciones desde el último Comité Ejecutivo; nombramiento de cargos vacantes del Comité Ejecutivo; apoderados cuentas ASOHTUR; venta de acciones de la mercantil Soria y Turismo, S.A.; estado Plan de Formación CEHAT y FEHR 2013; facturas y pagos; altas y bajas de socios; convenio colaboración con Grupo Heineken; asuntos varios; ruegos y preguntas.	13-05-14	3
Comité Ejecutivo, asuntos: aprobación del acta de la última reunión; informe de actuaciones desde el último Comité Ejecutivo; celebración de Campeonato de España de Triatlón 2015 en Soria; propuesta de colaboración; Premios Hosteleros 2014. Santa Marta 2014; facturas y pagos; altas y bajas de socios; asuntos varios; ruegos y preguntas.	18-06-14	4
Comité Ejecutivo, asuntos: aprobación, si procede, del acta de la última reunión; informe de actuaciones desde el último Comité Ejecutivo; informe de actividades 2013; formulación de las cuentas anuales del ejercicio 2013; aplicación de resultado; Campeonato de España de Duetlón 2015 en Soria; Premios Hosteleros 2014. Santa Marta 2014; altas y bajas de socios; fecha Asamblea General Ordinaria; asuntos varios; ruegos y preguntas.	15-07-14	5
Comité Ejecutivo de ASOHTUR: Aprobación del acta de la última reunión, Informe de actuaciones, Balance celebración de Santa Marta y Premios Hosteleros 2014, VII edición de la Semana de la Tapa Micológica 2014. Bases y cuestiones de organización, Congreso de Micología "Soria Gastronómica", Altas y bajas de socios, Facturas y pagos., Asuntos Varios., Ruegos y preguntas.	10-09-14	6



FEDERACIÓN CASTELLANO-LEONESA DE EMPRESARIOS DE HOSTELERIA	FECHA	NUM
Junta Directiva con asistencia de la presidenta.	10-02-14	1
Asistencia Junta Directiva, Asamblea General y Asamblea Electoral	04-06-14	2
Reunión de gerentes, sin asistencia.	10-07-14	3
Junta Directiva con asistencia del secretario	08-10-14	4
Junta Directiva de la Federación Regional de Empresarios de Hostelería, sin asistencia, Reunión con el Director General de Turismo y reunión con la Consejera de Educación y Cultura	10-12-14	5
FEDERACIÓN NACIONAL DE HOSTELERIA (FEHR)	FECHA	NUM
Junta Directiva con asistencia del secretario general.	11-02-14	1
Asamblea General, sin asistencia	10-06-14	2
Junta Directiva sin asistencia	14-10-14	3
CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOSTELES (CEHAT)	FECHA	NUM
Pleno Cehat, sin asistencia.	13-03-14	1
Pleno Cehat, sin asistencia.	17-07-14	2
Pleno Cehat, sin asistencia.	11-12-14	3
REUNIONES INSTITUCIONALES	FECHA	NUM
Reunión de la presidenta con Diputación, representantes de la Asociación de Amigos de Soria Starlight para la presentación del proyecto y solicitar apoyo al mismo.	05-02-14	1
Reunión con Delegado de la Junta para abordar el tema del Decreto de Turismo Rural y organización de jornada explicativa del mismo.	12-03-14	2
Reunión con el Director General de Turismo.	07-04-14	3
Reunión con la Concejala de Comercio y Turismo, Teresa Valdenebro. Traslada las ayudas concedidas para los proyectos presentados por ASOHTUR. 2000 Euros para la III Edición de las Jornadas de la Cuchara; 3000 euros para la Semana de la Tapa Micológica 2014 y 1000 euros para la edición del libros de recetas de la Semana de la Tapa Micológica; además aportan una de las placa de los premios hosteleros.	23-05-14	4

Reunión con la Inspección de Trabajo y Seguridad Social para informarnos de las actuaciones que llevarán a cabo en el marco de la lucha contra el empleo irregular en el sector hostelero especialmente en los periodos de fiestas.	06-06-14	5
Reunión con Ayuntamiento y representantes de la Federación de Triatlón para estudiar propuesta de colaboración en el Campeonato Nacional de Duatlón 2015.	12-06-14	6
Reunión con Delegado Territorial de Soria de la Junta de Castilla y León . Se informa sobre las ayudas de la Consejería de Cultura y Turismo para fomento de la calidad de en el sector turismo en Castilla y León.	04-08-14	7
Reunión con la Concejala Ayuntamiento de Soria. Asuntos varios: Becas Hostelería, celebración del Mercasetas, acciones para Semana Santa.	04-08-14	8
Reunión de la Presidenta de ASOHTUR con el Presidente de la Diputación Provincial de Soria. Apoya la Semana de la Tapa Micológica.	01-10-14	9
<b>REUNIONES VARIAS</b>	<b>FECHA</b>	<b>NUM</b>
Reunión del secretario con responsables de Distribuciones Palacios para la colaboración en la difusión de la presentación de los vinos de Hispano bodegas prevista a celebrar el 26 de febrero.	22-01-14	1
Reunión de la presidenta y el secretario con el alcalde de Abejar para el cierre de la colaboración en la difusión de la feria y el concurso gastronómico.	23-01-14	2
Asistencia de la presidenta a la Asamblea General de FOES e integración como candidata en la vocalía de hostelería.	06-02-14	3
Asistencia de la presidenta a la reunión del Consejo de Administración de Soria y Turismo.	07-02-13	4
Reunión de la presidenta con la Asociación de Amigos de Soria Starlight para abordar asuntos administrativos e informar de la reunión mantenida con Diputación.	11-02-14	5
Reunión con responsables del evento En Road 66 Soria. ASOHTUR colabora con la organización de una ruta de tapas durante el fin de semana del evento, 7-8 y 9 de marzo; con ofertas especiales en alojamientos y con la difusión de la licitación de las barras para el concierto y las actividades programadas.	18-02-14	6
Reunión con establecimientos de restauración para la organización de las Jornadas de la Tapa de la Cuchara.	19-02-14	7
Reunión con los representantes del Grupo Amstel para tratar el acuerdo de colaboración en las actuaciones a desarrollar entorno a las Jornadas de la Cuchara y el Tenedor y la Semana de la Tapa Micológica.	11-03-14	8
Reunión con Presidente del Colegio de Veterinarios para la presentación y solicitud de colaboración en el Congreso a celebrar en octubre.	18-03-14	9
Reunión con representantes del Grupo de Custodia Ambiental de Soria "PeopleCO2Cero" para la colaboración en el desafío ciudadano a los residuos #retoSJ2014.	24-03-14	10
Asamblea General de Asopiva, asiste el vocal de restaurantes, Antonio Torres.	29-03-14	11
Reunión con restaurantes de Soria capital para la organización de las degustaciones del Tren Campos de Castilla 2014.	09-04-14	12
Reunión con bares y restaurantes de Soria capital con Grupo Custodia Ambiental para informar de la puesta en marcha de RetoSJ2014 promoción vasos reutilizables en Fiestas de San Juan.	29-04-14	13



Reunión con las asociaciones de Valladolid y Burgos para tratar las elecciones y el futuro de la Federación Regional de hostelería.	19-05-14	14
Reunión con Fundación Siglo asunto: Congreso de Soria Gastronómica 2014 (Cristina Mateo y Mª Luisa Zurro).	15-07-14	15
Reunión con establecimientos para explicar las bases de la Semana de la Tapa Micológica.	12-09-14	16
Reunión con los responsables de Heineken para la organización de la Semana de la Tapa Micológica de Soria.	24-09-14	17
Reunión para la organización de I Campeonato Nacional de Duetlón 2015 con la Federación re Triatlón y la Agencia Rural Vacaciones.	29-09-14	18
Reunión con representantes de AMSTEL para valorar la VII edición de la Semana de la Tapa y la colaboración de las actuaciones a llevar a cabo a lo largo del año 2015.	20-11-14	19
Reunión del Secretario de ASOHTUR con Javier López, Presidente de la Asociación de Truficultores de Soria para acciones de promoción de la trufa negra.	16-12-14	20
Reunión del Secretario de ASOHTUR con Fernando Martínez, responsable proyecto Micocyl – CESEFOR- para el desarrollo de acciones promoción de la trufa negra durante los meses de febrero y marzo de 2015.	17-12-14	21
Reunión del Secretario de ASOHTUR con Anselmo Martín, director de la Fundación Soriactiva de la Caja Rural de Soria, para el desarrollo de acciones de promoción de la trufa negra.	17-12-14	22
Reunión del Secretario de ASOHTUR con Anselmo Martín, director de la Fundación Soriactiva de la Caja Rural de Soria, para el desarrollo de acciones de promoción de la trufa negra.	18-12-14	23
Reunión con establecimientos de restauración para informar del proyecto a llevar a cabo sobre la promoción de la trufa a lo largo de los meses de febrero y marzo.	18-12-14	24
<b>ACCIONES DEFENSA INTERESES GENERALES</b>	<b>FECHA</b>	<b>NUM</b>
Se remite escrito al Ayuntamiento trasladando la queja recibida en relación a la actividad desarrollada por la Asociación de Vecinos del Barrio de las Casas en el Teleclub del barrio.	10-02-14	1
Se solicita información al Ayuntamiento de Garray acerca de la situación de la finca "Las Albardillas del Real" para desarrollar actividad hostelera.	22-05-14	2
Se remite carta al Ayuntamiento de Soria denunciando la situación de una panadería ubicada en Ronda Eloy Sanz Villa que está vendiendo alcohol de alta graduación para consumo inmediato en el local.	13-07-14	3
Colaboración con el CNP en el envío de información a socios de la campaña Turismo Seguro.	11-07-14	4
<b>PARTICIPACIÓN INSTITUCIONAL</b>	<b>FECHA</b>	<b>NUM</b>
Consejo Sectorial de Urbanismo del Ayuntamiento de Soria		
<b>ACCIONES VARIAS</b>	<b>FECHA</b>	<b>NUM</b>
Se presenta al Ayuntamiento Memoria justificativa de las ayudas concedidas para la Promoción Comercial Colectiva 2013, ejecución de los proyectos: "Semana de la Tapa Micológica 2013" y "Recetario de Tapas Micológicas".	15-01-14	1



Colaboración con el Ayuntamiento de Abejar en la difusión de información del XII Concurso Gastronómico de la Trufa, evento enclavado en la XII Feria de la trufa de Abejar, a nuestros asociados, a la Asociación Nacional de Euro-toques, a su Delegado en Soria para que lo difunda a Euro-toques y Maestros de Cocina de Castilla y León y a cocineros que participaron en nuestro concurso de cocina con trufa, a Bosque Culinary Center, FEHR, CEHAT y a través de nuestra web y redes sociales.	29-01-14	2
Se remite información a los socios a cerca de las Jornadas Gastronómicas D.O. C y L del Hotel ExeHall88.	30-01-14	3
Colaboración con Distribuciones Palaciones en la difusión de la presentación de las bodegas Hispano bodegas, mediante el envío de invitación a los asociados.	03-02-14	4
Se traslada información remitida por la Fundación Siglo en relación a la Feria Navatur de Pamplona para su asistencia y envío de material promocional de establecimientos asociados.	13-02-14	5
Se traslada información remitida por la Fundación Siglo en relación a la Feria de Turismo Ornitológico para la asistencia de establecimientos asociados de turismo activo.	13-02-14	6
Envío de material promocional de establecimientos asociados a la Fundación Siglo para la Feria de Navatur de Pamplona.	14-02-14	7
En colaboración con la empresa de formación Grumer, se traslada información a socios a cerca de la impartición de un curso para el sector por parte de Javier Estévez y Julio Reoyo (1 estrella Michelin).	04-03-14	8
Colaboración con la Consejería de Cultura y Turismo a través de la Fundación Siglo en la promoción de servicios turísticos para Semana Santa.	05-03-14	9
Colaboración con la Junta de Castilla y León en la puesta en marcha de la 1ª edición del evento "De Tapas por Castilla y León" a través de la comunicación a socios para su participación.	07-03-14	10
Asistencia de la presidenta a la presentación pública de El Hueco y la Sociedad de Iniciativas Empresariales Sorianas.	13-03-14	11
Se informa del fallecimiento de Victor Chicote, Vicepresidente Económico de ASOHTUR a la FEHR, a la Federación Regional de Empresarios de Hostelería y a CEHAT.	20-03-14	12
Se presenta al Ayuntamiento propuesta de actuaciones a desarrollar para la concesión de ayudas de promoción comercial colectiva para el año 2014.	26-03-14	13
Colaboración con la FEHR en la puesta en marcha de una plataforma APP y Web de ámbito nacional con central de reservas On Line a través de la comunicación a socios para su participación.	28-03-14	14
Se solicita al Ayuntamiento informe favorable de ampliación horario de cierre de los establecimientos en fiestas de San Juan.	28-04-14	15
Se solicita a la Delegación Territorial ampliación de horario de cierre para las Fiestas de San Juan y Verbenas populares para los establecimientos de Soria capital.	15-05-14	16
Cierre de establecimientos participantes en el Reto San Juan 2014.	22-05-14	17
Se cursa invitación a los socios remitida por Huertos de Soria para conocer sus instalaciones en la localidad de Fuentepinilla.	30-05-14	18
Participación en el Día Mundial del Medioambiente organizado por FOES por la colaboración con el Grupo de Custodia Ambiental en el proyecto RetoSJ2014.	05-06-14	19

Se remite carta al Ayuntamiento de Soria denunciando la situación de una panadería ubicada en Ronda Eloy Sanz Villa que está vendiendo alcohol de alta graduación para consumo inmediato en el local.	13-07-14	20
Se remite carta de apoyo a la celebración del Campeonato Nacional de Duatlón 2015 en Soria.	19-07-14	21
Se recibe notificación del Ayuntamiento de Soria sobre las ayudas de promoción comercial aprobadas para ASOHTUR: 2.000 euros para las Jornadas de la Cuchara y 3.000 euros para la Semana de la Tapa Micológica 2014	24-07-14	22
Denuncia a establecimientos hostelero ubicado en Óvega por posible actividad irregular.	04-08-14	23
Lanzamiento del concurso diseño de la imagen de la VII Edición de la Semana de la Tapa Micológica 2014, entre los escolares de los colegios de Soria.	02-09-14	24
Asistencia al acto de entrega de la Medalla de Plata de la "Orden de las Cámaras" a D. Víctor Chicote Gil a título póstumo, por parte del Consejo Superior de Cámaras Oficiales de Comercio e Industria y Navegación de España	11-09-14	25
Presentación de Congreso de Micología Soria Gastronómica . Asistencia de la Presidenta y el Vocal de Empresas de Catering.	19-09-14	26
Taller sobre Tapas en GRUMER para establecimientos participantes en la VII Edición de la Semana de la Tapa Micológica.	22-09-14	27
Se elabora informe sobre perspectivas de ocupación en las fiestas de San Saturio.	26-09-14	28
Participación de la Presidenta de ASOHTUR junto al Presidente de la Diputación Provincial en Cope Euskadi radio para promocionar la Semana de la Tapa Micológica .	09-10-14	29
Jornada micológica en Vinuesa sobre identificación de setas para establecimientos asociados. Taller teórico y jornada práctica en el campo.	20-10-14	30
Participación como jurado en el concurso de Tapas Micológicas de la Escuela de Hostelería. Participan como Jurados, Carmen Lorenzo (Comité Ejecutivo) y José Antonio Antón (Rte. La Chistera)	21-10-14	31
Charlas de iniciación a la Micología escolares en el Colegio fuente del Rey.	22-10-14	32
Entrevista de la Presidenta de ASOHTUR en Onda Madrid sobre la Semana de la Tapa Micológica	29-10-14	33
Se realiza sondeo entre los establecimientos asociados sobre las previsiones de ocupación del Puente de los Santos.	31-10-14	34
Colaboración con el Certamen Internacional de Cortos "Ciudad de Soria" con descuentos para los participantes de establecimientos asociados.	14-11-14	35
Edición del recetario de las tapas participantes en la VII edición de la Semana de la Tapa Micológica.	19-12-14	36
<b>FORMACIÓN CEHAT</b>	<b>FECHA</b>	<b>NUM</b>
Se recibe comunicado con la asignación concedida por CEHAT para la ejecución del Plan de Formación 2013 la cual asciende a 24.997,50 €.	21-01-14	1
Inicio curso Praelaboración y Conservación de alimentos con 19 participantes.	07-05-14	2



Inicio curso La Tapa: nuevas tendencias con 23 participantes.	08-05-14	3
Inicio curso C. Manipulador Alimentos mayor riesgo con 13 participantes.	02-06-14	4
Cursamos solicitud de ejecución de acciones formativas tras la ampliación del plazo de ejecución hasta el 15 de octubre.	17-06-14	5
Recibimos comunicado con la concesión de una acción formativa a ejecutar antes del 15 de octubre.	01-07-14	6
Inicio del Curso de formación continua de la Agrupación "La Tapa Nuevas Tendencias", con 24 alumnos. Finaliza el 17 de septiembre. 25 alumnos lo están realizando.	26-08-14	7
<b>FORMACION FEHR</b>	<b>FECHA</b>	<b>NUM</b>
Se recibe asignación concedida por FEHR para la ejecución del Plan de Formación 2013 por importe de 5.661,00 €.	01-04-14	1
Se envía a FEHR reformulación Plan para la ejecución acción formativa por importe de 7.548,00 €.	03-04-14	2
Inicio curso Innovación en restauración con 17 participantes.	23-05-14	3
Cursamos solicitud de ejecución de acciones formativas tras la ampliación del plazo de ejecución hasta el 15 de octubre.	17-06-14	4
<b>JORNADAS Y EVENTOS</b>	<b>FECHA</b>	<b>NUM</b>
Fitur 2014, participación en el Showcooking organizado por la Junta de Castilla y León con la asistencia de nuestro asociado José Antonio Antón Aguilera del Restaurante La Chistera.	16-01-14	1
Asistencia de la presidenta, miembros del comité ejecutivo y establecimientos asociados de turismo rural a la presentación del Plan de Promoción Internacional de Turismo Rural por parte del Ministerio de Industria, Energía y Turismo y de la Consejería de Cultura y Turismo de la Junta de Castilla y León celebrado en El Burgo de Osma.	18-02-14	2
Asistencia a la presentación de la bodega Hispanobodegas, en la que ASOHTUR colabora en la difusión de la misma.	26-02-14	3
Ruta de tapas "A todo GAStronomía Soria" en el marco del encuentro motero I On Road 66 en la que participan 42 establecimientos asociados a la Agrupación.	08-03-14	4
Inicio de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor, a celebrar del 21 al 30 de marzo con 37 participantes.	21-03-14	5
Participación de ASOHTUR en la Jornada explicativa del Decreto 75/2013 sobre Turismo Rural organizado por la Junta de Castilla y León.	07-04-14	6
Jornada informativa sobre la Marca de Garantía de la Junta de Castilla y León "Restaurantes de la Tierra".	09-04-14	7
Se recibe invitación de la Asociación de Pescaderos de Soria y la Cámara de Comercio de Soria para asistir al Showcooking con pescados y mariscos que se realizará el 24 de abril a las 19:00h en el Aula Tirso de Molina.	21-04-14	8
Acto entrega de premios de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor.	09-05-14	9



Celebración de Santa Marta y acto de entrega de los Premios Hosteleros 2014. Empresario Hostelero 2014: Víctor Chicote Gil; Establecimiento Hostelero 2014: Bar Restaurante "El Ventorro"	29-07-14	10
Inicio de la VII Edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria	24-10-14	11
Organización de la actividad "Sendas Seteras" (Talleres de identificación de setas y jornadas micológicas), actos previos al Congreso Soria Gastronómica.	25-10-14	12
Acto de entrega de premios del Concurso de Tapas Micológicas de I CIFP La Merced . Asiste Carmen Lorenzo	26-10-14	13
Organización de la actividad "Sendas Seteras" (Talleres de identificación de setas y jornadas micológicas), actos previos al Congreso Soria Gastronómica.	26-10-14	14
Asistencia a la inauguración del Congreso Internacional de Micología "Soria Gastronómica" IV edición.	27-10-14	15
Ponencia de la Presidenta en el Congreso "Soria Gastronómica" sobre Micoturismo, Herramienta de Turismo sostenible.	27-10-14	16
Inicio de las Jornadas de Campeones hasta el 23 de noviembre.	17-11-15	17
Acto de entrega de premios de la Semana de la Tapa Micológica – VII Concurso Provincial de la Tapa Micológica con la asistencia de las Instituciones y Entidades colaboradoras, para hacer entrega de los premios a los finalistas	27-11-14	18
Asistencia de la Presidenta y el Vicepresidente a la Feria de Intur.	28-11-14	19
<b>RUEDAS DE PRENSA</b>	<b>FECHA</b>	<b>NUM</b>
Entrega Premios Ganadores III Jornadas Cuchara y Tenedor	08-05-14	1
Presentación VII Semana Tapa Micológica de Soria	24-10-14	2
Presentación Jornadas de Campeones Tapa Micológica de Soria 2014	17-11-14	3
Entrega Premios Ganadores VII Semana de la Tapa Micológica	27-11-14	4
<b>NOTAS DE PRENSA</b>	<b>FECHA</b>	<b>NUM</b>
Previsiones de ocupación puente de la Festividad de los Reyes Magos.	02-01-14	1
Fechas de celebración de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor.	21-02-14	2
Colaboración con On Road 66 en ruta de tapas concentración motera.	06-03-14	3
III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor, información de participantes, curiosidades de las tapas, colaboración del Grupo Amstel y desarrollo de las mismas.	14-03-14	4



Se comunica el fallecimiento de Víctor Chicote, Vicepresidente Económico de la agrupación.	20-03-14	5
Se informa del inicio de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor.	21-03-14	6
Valoración del primer fin de semana de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor.	25-03-14	7
Valoración III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor.	01-04-14	8
Reunión marca Restaurantes de la Tierra.	09-04-14	9
Previsión ocupación Semana Santa.	10-04-14	10
"Daniel Almería, José Luis Lucas y Charo Mateo son los ganadores de las tres escapadas de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor de Soria"	11-04-14	11
Ocupación Semana Santa.	21-04-14	12
Nota de Prensa ASOHTUR: El Parador de Turismo, Cafetería Tauro, Bar Machado y Hotel Restaurante Valonsadero, finalistas de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor	22-04-14	13
La ocupación hotelera para el Puente del 1 de Mayo ronda el 75%	30-04-14	14
El Parador de Turismo Antonio Machado y Cafetería Tauro, triunfadores de los premios de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor	09-05-14	15
Previsiones en hostelería y restauración para las próximas Fiestas de San Juan.	20-06-14	16
La ocupación turística media durante el verano ha rondado el 70%	01-09-14	17
La séptima edición de la Semana de la Tapa Micológica organizada por ASOHTUR se celebrará del 24 de octubre al 2 de noviembre	19-09-14	18
El dibujo de una alumna del IES Politécnico ilustrará el cartel de la Semana de la Tapa Micológica de Soria - VII Concurso Provincial de la Tapa Micológica.	26-09-14	19
Semana de la Tapa Micológica, establecimientos participantes	01-10-14	20
Creatividad y Variedad de setas destacan en la VII Semana de la Tapa Micológica de Soria	14-10-14	21
Semana de la Tapa Micológica, tapas para celiacos	17-10-14	22
Desarrollo y valoración de los tres primeros días de la Semana de la Tapa Micológica con 42.000 tapas vendidas	29-10-14	23
Valoración cierre VII edición de la Semana de la Tapa Micológica con record de ventas de más de 105.000 tapas.	04-11-14	24



Finalistas Semana de la Tapa Micológica	11-11-14	25
Ganadores del VII Concurso Provincial de la Semana de la Tapa Micológica 2014	27-11-14	26
Ganadores de los premios para el público sorteados ante notario en el acto de entrega de premios de la Semana de la Tapa Micológica	28-11-14	27
Previsiones de ocupación arrojadas del sondeo realizado entre establecimientos de alojamiento y restauración, llegando al 100% en los días centrales del puente.	04-12-14	28



