

MEMORIA

ASOHTUR 2012

Resumen actividades

ASOHTUR 2012

Resumen actividades

AGRUPACION SORIANA DE HOSTELERIA Y TURISMO 2012

CIRCULARES	FECHA	NUM
Calendario cursos de formación.	16-01-12	1
Licitación menús jornadas gastronómicas X Feria de la Trufa de Abejar.	19-01-12	2
Convenio colectivo hostelería.	25-01-12	3
X Feria de la Trufa de Abejar - X Concurso Gastronómico de la Trufa.	02-02-12	4
Proyecto Tren Literario Campos de Castilla.	16-02-12	5
Licitación explotación Bar-Restaurante en Herreros.	22-02-12	6
Campeonato de España de Duetlón contrarreloj por equipos - Soria 21 y 22 de Abril - Colaboración de los establecimientos.	23-02-12	7
Acuerdo seguro multirriesgo Fehr - Aon.	24-02-12	8
Acuerdo prevención de plagas Cehat - Rentokil-Initial.	24-02-12	9
Plan Nacional sobre Drogas - Programa Servicio responsable - Ocio seguro, responsable y de calidad.	24-02-12	10
Licitación arrendamiento Bar-Restaurante Picorzo en Sotillo del Rincón.	27-02-12	11
1ª Edición de "La Tapa de la Cuchara", colaboración para sorteo de regalos.	09-03-12	12
1ª Edición de "La Tapa de la Cuchara" - I Concurso Provincial de La Tapa de la Cuchara.	14-03-12	13
Jornada puertas abiertas Nvmantía Viva, Yacimiento Arqueológico de Numancia, domingo 18 de marzo.	15-03-12	14
Servicios y Suministro Vinos Españoles y Cena de Gala "Fiestas de San Juan 2012" y otros.	16-03-12	15
Licitación arrendamiento Casa de Turismo Rural en Suellacabras.	30-03-12	16
Degustación popular del Torrezno de Soria.	02-04-12	17
Explotación del Kiosco-Bar de la Alameda de Cervantes.	09-04-12	18
Licitaciones varias: Albergue Municipal en El Burgo de Osma y Albergue Juvenil de Valdeavellano de Tera.	11-04-12	19
XXX Mercado de Contratación de Servicios Turísticos de Castilla y León.	11-04-12	20
Oferta de publicidad para establecimientos en el Campeonato Nacional de Duetlón de Soria.	13-04-12	21
Yolanda Santos Grande, nueva presidenta de ASOHTUR.	18-04-12	22
Licitación explotación Bar-Restaurante en Herreros.	18-04-12	23
Licitación Explotación Campamento de las Cabañas.	20-04-12	24
Nueva licitación para la explotación del Campamento de Las Cabañas.	03-05-12	25
Licitación explotación Centro de Turismo Rural con Bar-Restaurante en Oncala.	08-05-12	26
Ayudas TIC para alojamientos y turismo rural. Programa alojamientos Conectados.	11-05-12	27
Boletín electrónico (Licitaciones: Sta. María de Huerta, Sorillo del Rincon y Piscina PP Juventud).	14-05-12	28
Boletín Electrónico (Arrendamiento de vivienda con opción a uso para alojamiento rural).	21-05-12	29
Ampliación de horario de cierre Fiestas de San Juan 2012 y Verbenas tradicionales.	23-05-12	30
Explotación Bar-Restaurante en Cidones (Soria).	05-06-12	31
Entrega de premios I Concurso Provincial de la Tapa de la Cuchara.	06-06-12	32
Becas para Master en dirección e Innovación Hotelera	20-06-12	33
Explotación centro de turismo rural con Bar-restaurante.	11-07-12	34
Campaña "Turismo Seguro" Comisaría de Soria del Cuerpo Nacional de Policía	12-07-12	35
Santa Marta	24-07-12	36
Modificación en las nóminas a partir del 15 de julio de 2012	26-07-12	37
Aforo establecimientos hosteleros y Ordenanza Drogodependencia: modificación distancia entre establecimientos.	03-08-12	38
Tipo impositivo aplicable a determinadas entregas de bienes y prestaciones de servicios en el IVA	07-08-12	39
Plan formación CyL 2011, curso de formación gratuito: gestión en restauración.	10-08-12	40
Arrendamiento edificio destinado a actividad hostelera en Almazán.	23-08-12	41

Resumen actividades

Concurso N del Pincho de Valladolid.	14-09-12	42
Ampliación de horario de cierre Fiestas de San Saturio.	14-09-12	43
Semana de la Tapa Micológica 2012 - reunión establecimientos participantes.	20-09-12	44
Arrendamiento edificio para actividad hostelera en Almazán	01-10-12	45
Colaboración Certamen de cortos y renovación de veladores	18-10-12	46
Licitación bar "Casa del Guarda" en la Alameda de Cervantes	26-10-12	47
Acondicionamiento-Fabricación GR 86	29-10-12	48
Lotería Navidad 2012	08-11-12	49
Entrega de premios V Concurso Provincial de la Tapa Micológica	23-11-12	50
Licitaciones varias: Centro Turismo Rural Estación la Dehesa (Almazán) y Polideportivo, piscinas municipales y bar-restaurante de Fuentetoba.	26-12-12	51
SMS SOCIOS		
	FECHA	NUM
Convocatoria Comité Ejecutivo.	12-01-12	1
Información envío folletos publicitarios a FITUR.	13-01-12	2
Recordatorio reunión del Comité Ejecutivo con Jefe del Servicio Territorial de Cultura, Carlos de la Casa.	23-01-12	3
Convocatoria Comité Ejecutivo.	06-02-12	4
Convocatoria reunión mesa de trabajo: Tren Literario Campos de Castilla, Duatlón y semana de la tapa de la cuchara.	16-02-12	5
Recordatorio reunión de establecimientos de alojamiento para informar de la colaboración en el Campeonato de Duatlón.	29-02-12	6
Recordatorio al Comité de reunión con establecimientos de alojamiento para concretar información de la colaboración en el Campeonato de Duatlón.	29-02-12	7
Convocatoria reunión mesa de trabajo con Concejales de Deporte y Comercio para la colaboración en el Campeonato de Duatlón.	07-03-12	8
Convocatoria reunión mesa de trabajo de formación con consultora de formación Suma.	15-03-12	9
Convocatoria reunión de establecimientos de restauración para tratar el proyecto Tren Literario Campos de Castilla: Menús Machadianos y Folletos La Soria de Machado.	15-03-12	10
Convocatoria Comité Ejecutivo.	16-03-12	11
Recordatorio reunión del Comité Ejecutivo.	22-03-12	12
Convocatoria reunión informativa bases de participación en las Jornadas de la Tapa de la Cuchara.	26-03-12	13
Convocatoria Comité Ejecutivo.	27-03-12	14
Recordatorio reunión informativa bases de participación 1ª edición Tapa de la Cuchara.	28-03-12	15
Recordatorio reunión del Comité Ejecutivo.	29-03-12	16
Recordatorio ampliación horario de cierre en Semana Santa.	30-03-12	17
Recordatorio plazo de inscripción Tapa de la Cuchara.	02-04-12	18
Convocatoria reunión mesa de trabajo tapa de la cuchara.	09-04-12	19
Información rueda de prensa presentación Jornadas de la Tapa de la Cuchara.	11-04-12	20
Información puesta en marcha del reparto de material de la Tapa de la Cuchara.	12-04-12	21
Recordatorio contacto para solicitud de material de la Tapa de la Cuchara.	13-04-12	22
Información sobre disponibilidad de espacios publicitarios en el Campeonato Nacional de Duatlón.	13-04-12	23
Recordatorio reunión Asamblea General Extraordinaria.	17-04-12	24
Convocatoria reunión con discobares, asuntos: licencias, horarios y altercados.	18-04-12	25
Información a los miembros del Comité de la ruta de tapas organizada para periodistas llegados en el Tren Literario Campos de Castilla.	20-04-12	26
Información sobre disponibilidad de pase Vip para el Campeonato Nacional de Duatlón.	20-04-12	27
Información recogida de cazuelas sobrantes de las Jornadas de la Tapa de Cuchara.	25-04-12	28
Convocatoria reunión con Concejala de Deportes y Seguridad, asuntos: licencias, horarios y altercados.	11-05-12	29



Resumen actividades

Convocatoria reunion con mienbos de Agrupación de Hosteleria de Segovia.	24-05-12	30
Recordatorio pago vales de la tapa de la cuchara.	30-05-12	31
Convocatoria reunión Comité Ejecutivo.	31-05-12	32
Recordatorio reunión Comité Ejecutivo.	07-06-12	33
Recordatorio plazo de canjeo vales tapa de la cuchara.	12-06-12	34
Recordatorio fecha entrega premios tapa de la cuchara.	13-06-12	35
Recordatorio ampliación horarario de cierre periodo de verano.	15-06-12	36
Convocatoria reunión Comité Ejecutivo.	17-07-12	37
Recordatorio celebración festividad de Santa Marta.	27-07-12	38
Convocatoria reunión Comité Ejecutivo.	24-08-12	39
Convocatoria reunión Comité Ejecutivo.	13-09-12	40
Recordatorio último día de horario de cierre en periodo de verano.	14-09-12	41
Convocatoria reunión informativa bases de participación de la Semana de la Tapa Micológica.	20-09-12	42
Recordatorio reunión informativa bases de participación de la Semana de la Tapa Micológica.	24-09-12	43
Información a los socios del menú "Mis Amigos con Estrella" que Restaurante Baluarte celebra el jueves 27 con el Chef del Restaurante Venta Moncalvill de Daroca con descuentos para asociados.	26-09-12	44
Recordatorio ampliación horarario de cierre fiestas de San Saturio.	28-09-12	45
Convocatoria reunión Comité Ejecutivo, asunto a tratar: colaboración con el Congreso "Soria Gastronómica"	03-10-12	46
Convocatoria reunión Comité Ejecutivo.	05-10-12	47
Se recuerda al Comité Ejecutivo la celebración de Rueda de Prensa para la presentación del Congreso "Soria Gastronómica"	08-10-12	48
Se informa a los establecimientos participantes en la Semana de la Tapa Micológica de la publicidad genérica que se realiza para anuniar el evento corriendo por cuenta del establecimiento la que realice a mayores.	11-10-12	49
Recordatorio al Comité de reunión con la Directora de la Consultora de Formación Suma Soluciones.	15-10-12	50
Se informa de la Rueda de Prensa para la presentación de la Semana de la Tapa Micológica a los establecimientos participantes y al Comité Ejecutivo.	18-10-12	51
Se informa de la oferta que Mahou realiza a los participantes de la Semana de la Tapa Micológica.	19-10-12	52
Se informa a los participantes de la Semana de la Tapa del contacto al que tienen que dirigirse en caso de incidencias durante el fin de semana.	19-10-12	53
Se informa de los talleres de cocina a realizar en el Congreso "Soria Gastronómica" a los participantes en la Semana de la Tapa para que colaboren explicando su tapa.	22-10-12	54
Recordatorio al Comité Ejecutivo de la charla micológica para escolares a cargo de la Presidenta prevista a realizar dentro de las actividades de la Semana de la Tapa Micológica.	25-10-12	55
Recordatorio al Comité Ejecutivo de la ruta de tapas con Juan Echanove.	26-10-12	56
Se informa a los participantes de la Semana de la Tapa del contacto al que tienen que dirigirse en caso de necesitar material durante el fin de semana.	26-10-12	57
Se informa del Taller "Introducción análisis sensorial y coctelería micológica" a celebrar dentro del Congreso Soria Gastronómica exclusivo para socios de la Agrupación.	29-10-12	58
Recordatorio a participantes de la tapa fecha de finalización, recogida de material y fecha plazo para el canjeo de vales tapa.	30-10-12	59

Resumen actividades

REUNIONES

ASAMBLEA GENERAL

	FECHA	NUM
Asamblea General Extraordinaria: lectura y aprobación actas dos últimas reuniones.; dimisión del Presidente; ratificación, si procede, de la nueva Presidenta de ASOHTUR propuesta por el Comité Ejecutivo; modificación de la estructura de vocalías del Comité Ejecutivo de ASOHTUR: creación de la "Vocalía de Empresas de Restauración y Catering" y creación de una nueva "Vocalía de Hoteles Turísticos"; ratificación, si procede, de la incorporación de nuevos miembros al Comité Ejecutivo; Federación Castellano Leonesa de Hostelería; ruegos y preguntas.	17-04-12	1
Asamblea General Extraordinaria: lectura y aprobación del acta de la última reunión; nuevo Proyecto de la Federación Castellano Leonesa de Hostelería, integración de ASOHTUR; información y decisiones a adoptar por ASOHTUR de cara a la próxima Junta General de la mercantil Soria y Turismo, SA.; ruegos y preguntas.	22-06-12	2
Asamblea General Ordinaria: informe de actividades de 2011, balance de actuaciones de 2012, cuentas 2011 propuesta de aplicación de resultado del ejercicio, ruegos y preguntas.	05-09-12	3

COMITÉ EJECUTIVO DE LA AGRUPACIÓN

	FECHA	NUM
Comité Ejecutivo, asuntos: lectura y aprobación acta anterior; feria de la Trufa de Abejar, FITUR 2012, proyecto "Un viaje por la poesía", Tren Campos de Castilla, estado de cuentas a la fecha de la Semana de la Tapa. Micológica y la asistencia a INTUR, facturas y pagos, ruegos y preguntas.	13-01-12	1
Comité Ejecutivo, asuntos: lectura y aprobación acta anterior; situación de la Federación Castellano Leonesa de Hostelería. Diligencia de embargo contra la Federación Regional. Situación de ASOHTUR con FEHR y CEHAT. Estado de cuentas de la Semana de la Tapa Micológica 2012 y de la asistencia a INTUR. Feria de la Trufa de Abejar 2012. Situación Proyecto "Un viaje por la poesía", Tren Campos de Castilla. Colaboración con el Campeonato nacional de Duetlón en Soria. Colaboración con el "Concurso de Pastelería" organizado por el CIFP "La Merced". Carnavales 2012. Situación del reparto de veladores en Soria capital. Actuaciones en materia competencia desleal. Fundación CEHAT. Conclusiones de la reunión con el Jefe Servicio Cultura y Turismo.	09-02-12	2
Conclusiones de la reunión con la Concejala de Deportes del Ayuntamiento de Soria en relación al control de horarios. Asuntos de personal. Facturas y pagos. Altas y bajas de socios. Asuntos varios.	17-02-12	3
Reunión componentes mesa de trabajo para el cierre de los eventos: Tren Literario Campos de Castilla, Duetlón y semana de la tapa de la cuchara.	17-02-12	3
Comité Ejecutivo, asuntos: lectura y aprobación acta anterior; informe del Presidente, Federación Castellano Leonesa de Hostelería, altas y bajas socios, facturas y pagos, proyecto "Un viaje por la poesía" Tren Campos de Castilla, campeonato nacional de Duetlón en Soria, "Concurso de pastelería" organizado por el CIFP "La Merced", carnavales 2012, asignación del Ayuntamiento 2011, convenio de colaboración, convenio de colaboración Cámara de Comercio proyecto "Saborea Soria", 1ª edición de la tapa de la cuchara, asuntos varios, ruegos y preguntas.	22-03-12	4
Comité Ejecutivo, asuntos: lectura y aprobación acta anterior; dimisión del Presidente, incorporación de nuevos miembros al Comité Ejecutivo, elección de Presidente, situación de la Federación Castellano Leonesa de Hostelería, diligencia de embargo contra la Federación Regional, asuntos varios, ruegos y preguntas.	30-03-12	5
Comité Ejecutivo, asuntos: lectura y aprobación acta anterior; jornadas de la cuchara, cierre presupuesto y convenio con la Cámara de Comercio; Campeonato Nacional de Duetlón en Soria, cierre presupuesto; paquete turístico "Un viaje por la poesía, Tren Campos de Castilla"; Federación Castellano Leonesa de Hostelería; formación, situación de cierre de los programas formativos 2011-12 de FEHR y CEHAT, acuerdo con Suma Soluciones Empresariales; Soria y Turismo; convenio de colaboración con el Ayuntamiento de Soria; altas y bajas socios; facturas y pagos; situación de licencias y control de horarios de cierre, información reunión mantenida con Teniente Alcalde y Concejala de Seguridad del Ayuntamiento de Soria; asuntos varios; ruegos y preguntas.	29-05-12	6

Resumen actividades

Comité Ejecutivo, asuntos: lectura y aprobación acta anterior; proyecto Tren Literario Campos de Castilla, convenio con la Cámara de Comercio; Soria y Turismo; fijación fecha Asamblea General Ordinaria; asuntos varios; ruegos y preguntas.	07-06-12	7
Comité Ejecutivo, asuntos: lectura y aprobación del acta de la reunión anterior; informe de actuaciones de 2011; formulación de las cuentas anuales de 2011, propuesta de aplicación de resultado; informe de actuaciones desde el último Comité Ejecutivo; convenio de colaboración con el Ayuntamiento de Soria; formación; Federación Castellano Leonesa de Hostelería; Soria y Turismo; altas y bajas de socios; facturas y pagos; Santa Marta 2012; convocatoria Asamblea General Ordinaria; asuntos llegados con posterioridad; ruegos y preguntas.	19-07-12	8
Reunión técnica de formación: Yolanda Santos, José Antonio Benito y Mercedes Fernández para información de la formación de los tres últimos años.	16-08-12	9
Comité Ejecutivo, asuntos: Lectura y aprobación del acta de la reunión anterior; informe de actuaciones desde el último Comité; acciones en materia de estacionamiento de caravanas y autocaravanas; formación; folletos turísticos de Diputación; normativa sectorial: Ordenanza del ruido y Peripch; cesión de crédito de FEC Soria para financiar el Duatlón; plan de acciones de 2012-2013; asamblea general ordinaria; altas y bajas de socios; facturas y pagos; asuntos llegados con posterioridad y ruegos y preguntas.	28-08-12	10
Comité Ejecutivo, asuntos: lectura y aprobación del acta de la reunión anterior; Soria Gastronómica 2012, Semana de la Tapa Micológica 2012 y otras actuaciones; proyecto paquete turístico Románico; Certamen de Cortos 2012; Media Maratón de Soria 2012, colaboración ASOHTUR; curso Gestión en Restauración de la Federación Regional de Hostelería; lotería de Navidad; facturas y pagos; asuntos llegados con posterioridad; ruegos y preguntas.	18-09-12	11
Comité Ejecutivo con carácter urgente, asuntos: colaboración con el Congreso de Micología "Soria Gastronómica 2012"; ruegos y preguntas.	03-10-12	12
Comité Ejecutivo, asuntos: Semana de la Tapa Micológica; elección ganador concurso diseño cartel Semana Tapa Micológica; Soria Gastronómica; asuntos varios; ruegos y preguntas.	09-10-12	13
Comité Ejecutivo, asuntos: lectura y aprobación, si procede, de las actas de las tres últimas reuniones; Semana de la Tapa Micológica: balance y propuesta de fecha para el acto de entrega de premios; información sobre la colaboración con el Certamen de Cortos Ciudad de Soria; actuaciones de ASOHTUR 2013, propuesta a Grupo Mahou; INTUR 2013; asuntos de formación, Fianzas FaseNet; áreas de estacionamiento de caravanas; ingresos y pagos; altas y bajas de socios; asuntos varios; ruegos y preguntas.	15-11-12	14

FEDERACIÓN CASTELLANOLEONESA DE EMPRESARIOS DE HOSTELERIA

	FECHA	NUM
Junta Directiva, asisten Miguel Soria y Alfredo García	18-04-12	1
Junta Directiva, asisten Yolanda Santos y Miguel Soria	22-05-12	2
Reunión del Comité Ejecutivo de la Agrupación con el Presidente, Cándido López, Secretario y Julian Duque de la Asociación de Segovia para el estudio de viabilidad de la Federación Castellano Leonesa de Hostelería y posible candidatura a la presidencia por parte de Cándido.	29-05-12	3
Se envía solicitud de integración en la Federación	25-06-12	4
Asamblea General Ordinaria y Extraordinaria, asisten Yolanda Santos y Alfredo García.	04-07-12	5
Junta Directiva, sin asistencia.	30-07-12	6

FEDERACIÓN NACIONAL DE HOSTELERIA (FEHR)

	FECHA	NUM
Junta Directiva, sin asistencia.	23-02-12	1
Congreso Nacional de Hostelería en San Sebastian del 16 al 18 de abril, sin asistencia.	16-04-12	2
Asamblea General, sin asistencia.	17-04-12	3
Junta Directiva, sin asistencia.	21-06-12	4
Asistencia del secretario a jornada de formación organizada por FEHR y CEHAT.	05-10-12	5



Resumen actividades

CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOSTELES (CEHAT)	FECHA	NUM
Pleno Cehat, sin asistencia.	19-07-12	1
Pleno Electoral de Cehat, sin asistencia. Se delega representación y voto en Joan Molas.	22-10-12	2
Asistencia de Juan Carlos López, vocal de cafeterías, bares y similares a la Jornada de formación legal en materia de turismo organizada por CEHAT.	31-10-12	3
REUNIONES INSTITUCIONALES	FECHA	NUM
Reunión con Jefe de Servicio de Cultura y Turismo, Carlos de la Casa, asisten: Javier Munilla, Miguel Soria, Juan Carlos López, Hector de la Mata y Yolanda Santos. Aplicación Ley de Turismo y del sistema de declaración responsable para nuevas empresas y cambio de titularidad.	24-01-12	1
Reunión con Concejala de Deportes, Lourdes Andrés, Javier Munilla y Miguel Soria, asunto colaboración en el Duatlón a celebrar a partir del 20 de abril.	25-01-12	2
Reunión con Concejal de Cultura, Jesús Báñez, Javier Munilla, Miguel Soria y Yolanda Santos para colaboración en proyecto "Un viaje por la poesía", Tren Campos de Castilla.	30-01-12	3
Reunión del Concejal de Cultura, Jesús Báñez con representantes de la Cámara de Comercio y ASOHTUR para la colaboración en proyecto "Un viaje por la poesía", Tren Campos de Castilla, asinten: Julian Hernández, Marisa (Cámara de Comercio), Javier Munilla, Víctor Chicote, Yolanda Santos y Mercedes Fernández.	01-02-12	4
Reunión con Concejales de Deportes y Turismo para tratar la colaboración en el Duatlón, asisten: Lourdes Andrés, Teresa Valdenebro.	08-03-12	5
Reunión Comisión de seguimiento del Plan de Dinamización del producto turístico de Soria, asiste la Presidenta, Yolanda Santos.	12-04-12	6
Reunión con Concejala de Deportes y Seguridad, Lourdes Andrés y Teniente Alcalde, Luis Rey. Asunto horarios y adaptación de licencias.	11-05-12	7
Reunión de la Presidenta y del Secretario con el Delegado de Participación Ciudadana del CNP Comisaría de Soria, Luis Ángel Gómez para la presentación del Plan Turismo Seguro 2012.	13-07-12	8
Reunión de la Comisión sectorial de urbanismo con asistencia del Vicepresidente económico, Víctor Chicote.	24-07-12	9
Reunión con alcalde de Duruelo de la Sierra, Román Martín para abordar la situación del aparcamiento de caravanas que ha hecho el ayuntamiento en este pueblo, asisten Yolanda Santos y Alfredo García.	31-07-12	10
Reunión con Director General de Turismo, Francisco Javier Utrilla para tratar la regulación de la parada y estacionamiento de la autocaravanas en la comunidad, asisten Yolanda Santos, Miguel Soria y Alfredo García.	03-08-12	11
Reunión en Subdelegación de Gobierno con Teniente Coronel para abordar la regulación de parada y estacionamiento de autocaravanas, asiste Yolanda Santos y Alfredo García.	09-08-12	12
Reunión con Director Genral de Turismo para el desarrollo de actividades conjuntas en promoción y comercialización turística, sin asistencia.	24-09-12	13
Reunión con el Presidente de la Comisión de Turismo y Desarrollo Económico de Diputación para tratar el convenio de reparto de folletos turísticos y la feria de Intur.	28-09-12	14
REUNIONES VARIAS	FECHA	NUM
Reunión con establecimientos asociados de la zona Rota de Calatañazor para estudio de actuaciones en Carnaval.	27-01-12	1
Reunión con representantes de Repsol para la puesta en marcha del acuerdo firmado con Federación Castellano-Leonesa de Empresarios de Hostelería para el suministro de Gas Propano.	07-02-12	2
Reunión con representante de la Consultora de Formación Fasenet para el cierre de los planes de formación de ejercicios anteriores.	08-02-12	3
Reunión Mesa Duatlon con Presidende Federación Triatlón Castilla y León para organizar el campeonato Duatlon Soria.	14-02-12	4
Reunión Mesa Duatlon con Ana Romera, Directora de Rural Vacaciones para organizar el campeonato nacional de Duatlon Soria.	14-02-12	5

Resumen actividades

Reunión con establecimientos de alojamiento para informar a cerca de la colaboración a ofrecer en el Campeonato de Duatlón.	01-03-12	6
Reunión mesa de trabajo de formación con Suma Soluciones, SL.	20-03-12	7
Reunión informativa para establecimientos Proyecto Tren Literario Campos de Castilla.	20-03-20	8
Reunión de la asamblea general de Asopiva, asiste Antonio Torres.	30-03-12	9
Reunión con establecimientos de restauración para informar sobre las bases de participación de la 1ª edición de la Tapa de la Cuchara.	28-03-12	10
Reunión mesa de trabajo de la tapa de la cuchara.	10-04-12	11
Reunión con el Comité ejecutivo de FOES.	26-07-12	12
Reunión de la presidenta con representantes de la consultora de formación Suma	01-08-12	13
Reunión con miembros de SOTUR para la organización del Congreso de Micología en Soria Gastronómica, asiste la Presidenta y varios miembros del Comité Ejecutivo.	06-09-12	14
Reunión con Gestora cultural para presentación de actividad en torno al Románico, asisten Carmen Frías, la Presidenta y varios miembros del Comité Ejecutivo.	12-09-12	15
Reunión miembros del Comité Ejecutivo para la puesta en marcha del Congreso Soria Gastronómica y Semana de la Tapa Micológica.	12-09-12	16
Reunión con representantes de Mahou para tratar la colaboración en la Semana de la Tapa Micológica.	18-09-12	17
Reunión informativa para establecimientos Semana de la Tapa Micológica 2012.	25-09-12	18
Reunión con representantes de la consultora de formación Suma Soluciones.	16-10-12	19
Reunión con establecimientos participantes en los Talleres de cocinas a celebrar dentro del Congreso "Soria Gastronómica" para dar a conocer las recetas de las tapas de la Semana de la Tapa Micológica.	26-10-12	20
Reunión con la empresa Grumer para tratar asuntos de formación.	08-11-12	21
ACCIONES DEFENSA INTERESES GENERALES		
Reunión de empresarios socios con departamento laboral para la realización de la plataforma empresarial y revisión de la sindical para la negociación del Convenio Colectivo de Hostelería.	20-01-12	1
Se remite escrito al Ayuntamiento de Soria solicitando control de la acampada libre en la zona del Río duero durante el Festival Enclave del Agua y solicitando la regulación de la parada y estacionamiento de la autocaravanas en Soria.	26-06-12	2
Se remite carta a la Presidenta de la Mancomunidad solicitando la regulación de la parada y estacionamiento de la autocaravanas en el ámbito de la Mancomunidad.	26-06-12	3
Se remite carta al Director General de Turismo solicitando la regulación de la parada y estacionamiento de la autocaravanas en la comunidad.	26-06-12	4
Se remite escrito de apoyo a la producción cinematográfica de Numancia.	26-06-12	5
Reunión con Delegado de Participación Ciudadana del CNP para la valoración de la campaña de verano.	06-11-12	6
Presentación de alegaciones a CECALE para su presentación a la Dirección General de Turismo sobre los borradores de Decreto de Guías de Turismo, Alojamientos Hosteleros y Apartamentos Turísticos.	21-12-12	7
ACUERDOS Y CONVENIOS		
Firma del convenio de colaboración con Cámara de Comercio e Industria de Soria para la realización de diferentes actividades enmarcadas en el proyecto "Saborea Soria".	12-04-12	1
Firma del convenio de colaboración con Cámara de Comercio e Industria de Soria para la promoción del Torrezno de Soria.	19-06-12	2
Firma del convenio de colaboración con el Ayuntamiento de Soria asignación 2011.	09-07-12	3
Se presenta en el Ayuntamiento memoria justificativa del convenio existente entre ambos correspondiente a las actuaciones llevadas a cabo entre junio del 2011 y octubre 2012.	30-11-12	4

Resumen actividades

Se presenta justificación de la aportación económica para el desarrollo del "Campeonato Nacional de Duetlón contrarreloj por equipos".

05-12-12 5

NEGOCIACIÓN COLECTIVA		FECHA	NUM
Reunión mesa negociadora para convenio de hostelería.		12-09-12	1
Reunión mesa negociadora para convenio de hostelería.		19-09-12	2
Reunión mesa negociadora para convenio de hostelería.		17-10-12	3
Reunión mesa negociadora para convenio de hostelería.		07-11-12	4
Reunión mesa negociadora para convenio de hostelería.		21-11-12	5
Reunión mesa negociadora para convenio de hostelería.		04-12-12	6
Reunión mesa negociadora para convenio de hostelería.		18-12-12	7
ACCIONES VARIAS		FECHA	NUM
Asistencia del Presidente a FITUR 2012, celebración día de la Comunidad.		20-01-12	1
Se remiten escritos, con el objeto de difundir el X Concurso Gastronómico de la Trufa (evento enclavado en la Feria de la trufa de Abejar), 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.		02-02-12	2
Se remite escrito a la Asociación de Alzheimer en apoyo a los proyectos de colaboración en investigación en demencias.		21-02-12	3
Colaboración con CIFP "La Merced" en el Concurso de Pastelería con la aportación de uno de los premios y la asistencia del Presidente de la Agrupación como jurado. Asistencia de dos miembros del Comité a la comida de agradecimiento a empresarios de hostelería, Javier Munilla y Alfredo García, vocal de campings.		07-03-12	4
Solicitud de informe al Ayuntamiento para ampliación de horarios para Fiestas de San Juan y verbenas tradicionales.		03-04-12	5
Presentación de las Jornadas de la Cuchara en Restaurante Trashumante.		12-04-12	6
Colaboración con el Ayuntamiento de Soria en el Proyecto Tren Literario Campos de Castilla mediante la aportación de las comidas y cenas a base de tapas de cuchara en establecimientos asociados para el grupo de periodistas que se desplazan en el viaje de inauguración.		21-04-12	7
Asistencia de la Presidenta y vocal de alojamientos de Turismo Rural a la Mesa de Contratación organizada por Sotur en El Burgo de Osma.		26-04-12	8
Se remite solicitud a la Delegación Territorial para ampliación de horario de cierre en las Fiestas de San Juan y Verbenas tradicionales.		03-05-12	9
Colaboración con Ayuntamiento de Soria en el proyecto Tren Literario Campos de Castilla en las degustaciones de productos Saborea Soria para los pasajeros del Tren.		05-05-12	10
Colaboración con el Ayuntamiento de Soria en el Proyecto Tren Literario Campos de Castilla mediante la aportación de las comidas y cenas en establecimientos asociados para un segundo grupo de periodistas.		19-05-12	11
Colaboración con Ayuntamiento de Soria en el proyecto Tren Literario Campos de Castilla en las degustaciones de productos Saborea Soria para los pasajeros del Tren.		02-06-12	12
Colaboración con Ayuntamiento de Soria en el proyecto Tren Literario Campos de Castilla en las degustaciones de productos Saborea Soria para los pasajeros del Tren.		23-06-12	13
Solicitud de folletos turísticos a Diputación para reparto entre asociados.		11-07-12	14
Colaboración con Ayuntamiento de Soria en el proyecto Tren Literario Campos de Castilla en las degustaciones de productos Saborea Soria para los pasajeros del Tren.		14-07-12	15
Colaboración con Ayuntamiento de Soria en el proyecto Tren Literario Campos de Castilla en las degustaciones de productos Saborea Soria para los pasajeros del Tren.		28-07-12	16
Solicitud de informe al Ayuntamiento de Soria para la ampliación de horarios de cierre de establecimientos de la capital en las fiestas de San Saturio.		09-08-12	17



Resumen actividades

Colaboración con Ayuntamiento de Soria en el proyecto Tren Literario Campos de Castilla en las degustaciones de productos Saborea Soria para los pasajeros del Tren.	11-08-12	18
Colaboración con Ayuntamiento de Soria en el proyecto Tren Literario Campos de Castilla en las degustaciones de productos Saborea Soria para los pasajeros del Tren.	25-08-12	19
Solicitud de ampliación de horarios de cierre a la Delegación Territorial en las fiestas de San Saturio.	28-08-12	20
Se solicita nuevo informe al Ayuntamiento para la ampliación de horarios de cierre en las Fiestas de San Saturio para los días de las fiestas y fin de semana siguiente.	03-09-12	21
Se solicita nueva ampliación de horarios de cierre a la Delegación Territorial para los días de las fiestas de San Saturio y el fin de semana siguiente.	07-09-12	22
Colaboración con Ayuntamiento de Soria en el proyecto Tren Literario Campos de Castilla en las degustaciones de productos Saborea Soria para los pasajeros del Tren.	08-09-12	23
Colaboración con Ayuntamiento de Soria en el proyecto Tren Literario Campos de Castilla en las degustaciones de productos Saborea Soria para los pasajeros del Tren.	22-09-12	24
Asistencia de la Presidenta al acto de presentación del libro "Soria, una ciudad, un compromiso" de la Asociación de Familiares de Enfermos de Alzheimer.	27-09-12	25
Asistencia los actos conmemorativos de la festividad de los patronos del Cuerpo Nacional de Policía.	01-10-12	26
Colaboración con Ayuntamiento de Soria en el proyecto Tren Literario Campos de Castilla en las degustaciones de productos Saborea Soria para los pasajeros del Tren.	06-10-12	27
Colaboración con la Asociación cultural Tierraquemada en la cesión de equipos para el desarrollo de la exposición "Numancia, Memoria de excavaciones" hasta el mes de enero.	15-11-12	28
Asistencia a Intur. Acciones realizadas: Presentación por parte de la Presidenta de la Agrupación y degustación del "Pan de Soria" y el "Mousse de Boletus" con la presencia de la Asociación de Panaderos de Soria y la Asociación Soriana de Empresarios de Confeitería, Pastelería, Bollería y Repostería (ASEC). Taller sobre micología titulado 'A por setas', conducido por la Presidenta de ASOHTUR y Santiago Castro, Presidente de la Federación de Asociaciones Micológicas de Castilla y León. Presentación de la Mejor Tapa Micológica de Soria ganadora en la edición de 2011 a cargo de Alfonso Romero de Restaurante Trashumante y posterior degustación.	25-11-12	29
Colaboración con el Banco de Alimentos, se hace entrega, en el Centro Cultural Gaya Nuño los alimentos recogidos entre los asociados que han deseado participar.	11-12-12	30
Lotería de Navidad: se hace entrega de los décimos sin vender a la Administración de Lotería por importe de 40.240 €. Décimos vendidos 1588, 794 de cada número, importe total 31.760 €.	19-12-12	31

FORMACIÓN CEHAT - FASENET	FECHA	NUM
Comienzo curso de cocina creativa impartido por Albar Rodríguez en Centro Cívico Becquer.	23-01-12	1
Comienzo curso de pastelería y repostería impartido por Ana Carmen Modrego en Centro Cívico Becquer.	09-02-12	2
Comienzo curso de la cocina de los vegetales y setas impartido por Albar Rodríguez en Centro Cívico Becquer.	29-02-12	3
Se inicia curso a distancia de Manipulador de alimentos y curso mixto de tapas, pinchos y canapés.	20-03-12	4
Comienza la parte presencial del curso mixto tapas, pinchos y canapés.	22-03-12	5
Se inicia el segundo curso de pastelería y repostería impartido por Ana Carmen Modrego en Centro Cívico Becquer.	16-04-12	6
Se presenta licitación al Plan de Formación de ámbito estatal 2012 de CEHAT, dirigido prioritariamente a las personas ocupadas del sector de hostelería. Importe de la licitación: 102.766,50 €.	10-12-12	7
CEHAT remite acciones formativas y adjudicación económica correspondiente al Plan de Formación de 2012, consistente en 20.000,00 € para los cursos de teleformación: Nutrición y dietética y Manipulador de alimentos.	26-12-12	8

Resumen actividades

FORMACION FEHR	FECHA	NUM
Se realiza curso de gestor-coordinador para la ejecución de las acciones formativas del Plan de Formación de FEHR.	30-01-12	1
Comienzo curso mixto de pinchos, elaboración de platos combinados y aperitivos parte a distancia impartido por Lourdes Cascante en CIFP "La Merced", la parte presencial.	29-02-12	2
Se presenta licitación al Plan de Formación de ámbito estatal 2012 de FEHR, dirigido prioritariamente a las personas ocupadas del sector de hostelería. Importe de la licitación: 31.402,50 €	03-12-12	3
Se recibe de FEHR relación del curso concedido para el contrato programa de formación de 2012 y asignación económica que asciende a 4.471,20 € para la ejecución de la acción formativa en la modalidad mixta de: Manipulador de Alimentos de Mayor Riesgo	21-12-12	4
FORMACIÓN FEDERACIÓN REGIONAL	FECHA	NUM
Puesta en marcha de la promoción y captación de alumnos para el curso de Gestión en Restauración correspondiente al Plan de Formación de Castilla y León 2011.	10-08-12	1
Inicio curso de Gestión en Restauración, primer grupo.	10-10-12	2
Inicio curso de Gestión en Restauración, segundo grupo.	17-10-12	3
JORNADAS Y EVENTOS	FECHA	NUM
Colaboración en actos a celebrar en la zona de Rota de Calatañazor con motivo del Carnaval 2012.	16-02-12	1
Inicio de las I Jornadas de la Cuchara - I Concurso Provincial de la Tapa de la Cuchara, organizadas por ASOHTUR y la Cámara de Comercio, del 13 al 23 de abril.	13-04-12	2
Invitación acto de entrega de premios del Pincho de Valladolid, sin asistencia.	11-06-12	3
Acto de entrega de premios de las Jornadas de la Cuchara - I Concurso Provincial de la Tapa de la Cuchara en Foes.	14-06-12	4
Asistencia de la Presidenta al acto de presentación del proyecto FPEmpresa del CIFP La Merced y clausura de curso.	20-06-12	5
Celebración de la festividad de Santa Marta, patrona de la hostelería con misa en su honor y comida en Restaurante Baluarte.	30-07-12	6
Puesta en marcha de la Semana de la Tapa Micológica - V Concurso Provincial de la Tapa Micológica a celebrar del 20 al 30 de octubre con la participación de 44 establecimientos, causa baja el Hotel Mirador del Moncayo.	20-10-12	7
Asistencia del Secretario a la Jornada de Formación impartida por CEHAT y FEHR.	05-10-12	8
Inicio de la Semana de la Tapa Micológica - V Concurso Provincial de la Tapa Micológica, que tendrá lugar hasta el día 30 de octubre.	20-10-12	9
Charla "Iniciación a la Micología" impartida por la presidenta de ASOHTUR a escolares de 4º de la ESO (de los colegios colaboradores), dentro de las actividades organizadas en la Semana de la Tapa Micológica.	26-10-12	10
Miembros del Comité Ejecutivo acompañan a Juan Echanove a degustar tapas de la Semana de la Tapa Micológica.	27-10-12	11
Colaboración con el Congreso Internacional de Micología "Soria Gastronómica" en talleres de cocina en los que 6 cocineros participantes en la Semana de la Tapa Micológica dan a conocer la elaboración de su tapa. Participan: Rte. Fogón del Salvador, Hostal Bar La Vitorina, Rte. La Cepa, Rte. Trashumante, Parador de Turismo Antonio Machado, Rte. Alcores.	28-10-12	12
Asistencia a la inauguración del Congreso Internacional de Micología "Soria Gastronómica".	29-10-12	13
Asistencia al taller de introducción al análisis sensorial de las setas y las trufas, armonías con el vino y a la coctelería micológica para profesionales de la cocina y la hostelería asociados a la Agrupación, organizado por el Congreso "Soria Gastronómica", impartido por Santiago de Castro (micólogo), Fátima Pérez (cocinera), Carlos Arroyo (sumiller) y Juan Valls (coctelero).	29-10-12	14
Asistencia de Juan Carlos López, vocal de cafeterías, bares y similares a la Jornada de formación legal en materia de turismo organizada por CEHAT.	31-10-12	15
Acto de entrega de premios de la Semana de la Tapa Micológica - V Concurso Provincial de la Tapa Micológica, en el Centro Cultural Gaya Nuño.	11-12-12	16

Resumen actividades

RUEDAS DE PRENSA	FECHA	NUM
Rueda de Prensa en Ayuntamiento de Soria presentación firma convenio para la organización del Campeonato Nacional de Duetlon contrarreloj por equipos en Soria el 21 y 22 de abril.	21-03-12	1
Rueda de prensa en el Ayuntamiento de Soria para presentar la Media Maratón de Soria a celebrarse el 8 de septiembre. Asiste la Presidenta.	03-04-12	2
Rueda de prensa en Restaurante Trashumante para la presentación de las Jornadas de la Cuchara - I Concurso Provincial de la Tapa de la Cuchara. Se firma acuerdo de colaboración con Cámara de Comercio.	12-04-12	3
Entrega de premios de las Jornadas de la Cuchara - I Concurso Provincial de la Tapa de Cuchara.	14-06-12	4
Presentación y firma del Convenio con la Cámara de Comercio para la promoción del Torrezno de Soria.	19-06-12	5
Rueda de Prensa del acto de firma del convenio de colaboración con el Ayuntamiento de Soria asignación 2011, en el Ayuntamiento de Soria.	09-06-12	6
Rueda de Prensa presentación de SORIA GASTRONOMICA en la Junta de CyL (Yolanda, Pte y Vicpte Panaderos y Pte Confiteros).	08-10-12	7
Rueda de Prensa presentación Semana de la Tapa Micológica - V Concurso Provincial de la Tapa Micológica en Restaurante Alcores.	19-10-12	8
NOTAS DE PRENSA	FECHA	NUM
Cursos primer cuatrimestre	17-01-12	1
Curso pinchos y platos combinados	07-03-12	2
Javier Munilla deja la presidencia de ASOHTUR	22-03-12	3
Previa Jornadas de la Tapa de Cuchara	29-03-12	4
Nueva presidenta de ASOHTUR	30-03-12	5
Previsión ocupación hotelera Semana Santa	30-03-12	6
Resultados ocupación hotelera Semana Santa	09-04-12	7
Ratificación presidenta Asamblea ASOHTUR	17-04-12	8
Desarrollo Jornadas de la Cuchara	19-04-12	9
Ocupación hotelera Puente de Abril	20-04-12	10
Ocupación hotelera Puente de Mayo	27-04-12	11
Previsiones de ocupación hotelera para las Fiestas de San Juan y verano.	08-06-12	12
Entrega de premios Jornadas de la Cuchara - I Concurso Provincial de la Tapa de la Cuchara.	13-06-12	13
Ocupación hotelera Fiestas de San Juan y verano	27-06-12	14
Balance turístico Fiestas de San Juan	03-07-12	15
Rechazo subida del IVA	12-07-12	16
Denuncia acampada autocaravanas parajes naturales	27-07-12	17
Curso de gestión en restauración	27-08-12	18
Avance Semana de la Tapa Micológica	21-09-12	19
Concurso de Dibujo de la Tapa Micológica	28-09-12	20
Ganador Concurso Dibujo Tapa Micológica	10-10-12	21
Previsión ocupación hotelera Puente del Pilar	15-10-12	22
Presentación Semana de la Tapa Micológica	19-10-12	23
Actualidad Semana Tapa Micológica	25-10-12	24
Juan Echanove visita Semana Tapa Micológica	26-10-12	25
Balance Semana de la Tapa Micológica	30-10-12	26
Previsión ocupación Puente de Todos los Santos	31-11-12	27
Finalistas Premio Tapa Micológica Popular	09-11-12	28
Finalistas Premio Tapa Micológica Mediterránea	16-11-12	29

Resumen actividades

Finalistas Premio Mejor Servicio de Barra	22-11-12	30
Participación ASOHTUR en Feria Intur	23-11-12	31
Finalistas Mejor Tapa Micológica	30-11-12	32
Previsión ocupación Puente de la Inmaculada	04-12-12	33
Campaña de ASOHTUR con el Banco de Alimentos	05-12-12	34
Acto entrega de Premios Semana de la Tapa Micológica	11-12-12	35
Prevision de la campaña de navidad para hostelería y restauración	21-12-12	36

PUBLICACIONES

	FECHA	NUM
Se emite reportaje a cerca de la micología de Soria y las tapas micológicas de varios establecimientos participantes en la Semana de la Tapa Micológica en el programa de RTVE "+ Gente".	29-10-12	1

Actividades por fechas

ASOHTUR 2012



Enero

13-01-2012 Comité Ejecutivo, asuntos: Feria de la Trufa de Abejar, Fitur 2012, Proyecto "Un viaje por la Poesía", Tren Campos de Castilla, estado de cuentas: facturas y pagos de Intur 2011 y Semana de la Tapa Micológica.

20-01-12 Reunión de empresarios socios con departamento laboral de FOES para la presentación de la plataforma empresarial y revisión de la sindical para la negociación del Convenio Colectivo de Hostelería. Se acuerda iniciar negociación con los sindicatos una vez aprobada la reforma laboral.

20-01-2012 Asistencia del Presidente a FITUR 2012 a la celebración del día de la Comunidad.

23-01-2012 Inicio curso "Cocina creativa" a impartir en Centro Cívico Becquer.

24-01-2012 Reunión con Jefe del Servicio de Cultura y Turismo, Carlos de la Casa. Aplicación de la nueva Ley de Turismo y del sistema de declaración responsable para nuevas empresas turísticas y cambios de titularidad.

25-01-2012 Reunión del Presidente de ASOHTUR con la Concejala de Deportes del Ayuntamiento de Soria. Colaboración de ASOHTUR con el Campeonato Duatlón.



Enero - Febrero

27-01-2012 Reunión de representantes Convenio Colectivo de Hostelería

27-01-2012 Reunión con establecimientos asociados de la zona Rota de Calatañazor para estudio de actuaciones a realizar en Carnaval.

30-01-2012 Reunión con Concejal de Cultura para colaboración en proyecto "Un viaje por la poesía", Tren Campos de Castilla.

01-02-2012 Reunión con Concejal de Cultura, representantes de la Cámara de Comercio y ASOHTUR, colaboración en proyecto "Un viaje por la poesía", Tren Campos de Castilla.

02-02-2012 En colaboración con el Ayuntamiento de Abejar, se realizan las gestiones para la difusión del X Concurso Gastronómico de la Trufa (evento enclavado en la X edición de la Feria de la Trufa de Abejar), remitiendo escrito presentación concurso a las Asociaciones:

- * Euro-toques, a nivel nacional y regional,
- * Maestros de Cocina de Castilla y León,
- * Enrique Pérez, Jefe de cocina del Hotel Rte. El Doncel de Sigüenza

Para ello se ha contado con la colaboración del Delegado en Soria de Euro-toques, Oscar García.

* cocineros que participaron en el concurso de cocina con trufa, organizado por ASOHTUR en el 2010.

Dicho evento es insertado en las Web de Euro-toques y ASOHTUR.





Febrero

07-02-12 Reunión con representantes de Repsol para la puesta en marcha en la Agrupación del acuerdo firmado con Federación Castellano-Leonesa de Empresarios de Hostelería para el suministro de Gas Propano.

08-02-12 Reunión con representante de la Consultora de Formación Fasenet para el cierre de los planes de formación de ejercicios anteriores.

09-02-12 Inicio curso de Pastelería y Repostería a impartir por Ana Carmen Modrego en Centro Cívico Bécquer.

09-02-12 Comité Ejecutivo, asuntos: Situación de la Federación Castellano Leonesa de Hostelería. Diligencia de embargo contra la Federación Regional. Situación de ASOHTUR con FEHR y CEHAT. Estado de cuentas de la Semana de la Tapa Micológica 2012 y de la asistencia a INTUR. Feria de la Trufa de Abejar 2012. Situación Proyecto "Un viaje por la poesía", Tren Campos de Castilla. Colaboración con el Campeonato nacional de Duatlón en Soria. Colaboración con el "Concurso de Pastelería" organizado por el CIFP "La Merced". Carnavales 2012. Situación del reparto de veladores en Soria capital. Actuaciones en materia competencia desleal. Fundación CEHAT. Conclusiones de la reunión con el Jefe Servicio Cultura y Turismo. Conclusiones de la reunión con la Concejala de Deportes del Ayuntamiento de Soria en relación al control de horarios. Asuntos de personal. Facturas y pagos. Altas y bajas de socios. Asuntos varios.



Febrero

14-02-12 Reunión Mesa de trabajo Duatlón con Presidente Federación Triatlón Castilla y León para organizar el campeonato Duatlón Soria.

14-02-12 Reunión Mesa Duatlón con Ana Romera, Directora de Rural Vacaciones para organizar el campeonato nacional de Duatlón Soria.

16-02-12 Colaboración con establecimientos socios de la zona Rota de Calatañazor en el Carnaval 2012.



TRIA TLÓN

Los discobares de La Zona completan el programa nocturno

Organizan un concurso de disfraces entre sus asistentes

Soria
Los discobares de Rota de Calatañazor celebran su programación paralela de Carnaval con una completa programación de ocio nocturno que se desarrollará desde hoy hasta el sábado. La actividad prevista para hoy es un Carnaval brasileño, mientras que mañana un comando de azafatas repartirá regalos y el sábado se celebrará una batucada. La iniciativa está organizada por los bares Boulevard, Grammy, Bakanal, 975 Lounge Bar, Avalon, Tiffany's, Versus, Tango, Green Disco Bar y Krass. Las actividades se realizarán en estos sitios. El horario es desde las 23.00 ho-

ras hasta las 5.00 horas de la madrugada. Asimismo, los sorianos que acudan desde hoy hasta el sábado disfrazados a estos locales optarán a ganar un concurso de disfraces. La organización de esta iniciativa repartirá en total hasta 1.500 euros en premios. La mecánica del concurso será la siguiente. Por la noche, un grupo de reporteros gráficos de 'Agentes de la Noche', un popular sitio web que toma fotografías de las mejores fiestas que se celebran en salas de fiesta de cualquier ciudad española, irán por todos los locales durante los tres días haciendo fotos.

A cada uno de los disfrazados que lo deseen les harán una foto y les pedirán su nombre y número de teléfono, para ponerse en contacto con ellos si son los ganadores de este concurso. A la semana siguiente se publicarán las fotografías de los ganadores en este concurso. El veredicto del jurado se dará a conocer en exclusiva en la edición impresa de este periódico el 26 de febrero. El concurso tiene premios para dos categorías: grupo o individual. En cada una de ellas hay tres premios. En la categoría de grupo, el primer premio se valora con 500 euros, el segundo con 300 euros y el tercero con 200 euros.

Carnaval 2012
LA ZONA SORIA

VIERNES 16 FEBRERO SÁBADO 17 FEBRERO

ORGANIZACIÓN DE CAMPESINOS, CAMPESINOS, MÚLTIPLES, ANIMACIÓN EN TODOS LOS LOCALES PARTICIPANTES, ANIMACIÓN EN LAS CALLES, GIGIÓ, J. ZANCUDO, BRAVIGOS, MARIKADI, REPORTAJES FOTOGRAFICOS.

GRAN CONCURSO DE DISFRACES, ZONA CARNAVAL 2012 CON 1500 €

PREMIOS PARA GRUPOS: PRIMER PREMIO: 500 € SEGUNDO PREMIO: 300 € TERCER PREMIO: 200 €

PREMIOS INDIVIDUALES: PRIMER PREMIO: 250 € SEGUNDO PREMIO: 150 € TERCER PREMIO: 100 €

Organizan: Boulevard, Grammy, 975 Lounge Bar, Avalon, Tiffany's, Versus, Tango, Green Disco Bar, Krass.

Colaboran: ASOHTUR, BOY BAR TLO, GOW, JAX DANCE, KRASS, MASTERS.



Febrero

17-02-12 Reunión Mesa de trabajo Duatlón, Tren Literario Campos de Castilla y semana de la tapa de la cuchara para el cierre de eventos.

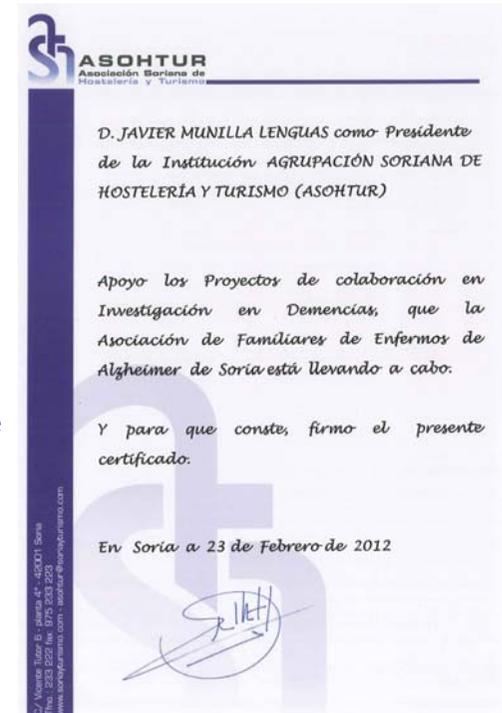
18-02-12 Inauguración Feria de la Trufa en Abejar, sin asistencia.

21-02-12 Se remite escrito a la Asociación de Alzheimer en apoyo a los proyectos de colaboración en investigación en demencias.

21-02-12 Se remite a la Cámara de Comercio dossier con las acciones que tiene programadas ASOHTUR para el 2012, susceptibles de ser apoyadas por el proyecto "Saborea Soria":

- ★ Campeonato Nacional de Duatlón.
- ★ Semana de la Tapa Micológica
- ★ Semana de la Tapa de la Cuchara

23-02-12 Junta Directiva de FEHR, sin asistencia.



Febrero

24-02-12 Se reúnen los establecimientos de la Zona Rota de Calatañazor para la elección de los ganadores del concurso de disfraces. Se remite nota de prensa al Diario de Soria.



NOTA DE PRENSA
Soria, 24 de febrero de 2012

Más de 300 personas participaron en el concurso de disfraces del Carnaval de la Zona

‘Cerveza Duff’ y ‘Fiona: la novia de Shrek’ ganan los primeros premios del concurso en categoría de grupo e individual, respectivamente.

Los organizadores del Carnaval de La Zona apuestan por seguir trabajando los próximos años por convertir este espacio en un lugar ineludible para disfrutar del carnaval soriano.

Alrededor de 300 personas participaron en el concurso de disfraces del Carnaval de La Zona de Soria celebrado del 16 al 18 de febrero. Los establecimientos organizadores de este evento se muestran muy satisfechos por la buena acogida que han tenido las distintas actividades organizadas, desde el concurso de disfraces a los espectáculos y animaciones. “Estamos contentos con la respuesta del público”, explica David Santiago, responsable de uno de los locales de la Zona y vicepresidente de ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo). “Nuestro objetivo es conseguir que los sorianos vayan recuperando la pasión con la que se vivían años atrás los carnavales”, explica David.

Continuar el trabajo realizado los próximos años es una de las metas que se trazan los organizadores. “Poco a poco, año a año, queremos conseguir que la Zona se convierta en un sitio donde la gente venga a vivir y disfrutar de los carnavales; que se ponga un disfraz y venga a lucirlo, a reírse y a pasárselo bien”. En este sentido, un jurado compuesto por miembros de la organización designó a los ganadores del “Gran Concurso de Disfraces. Zona Carnaval 2012”. Así, en la categoría de grupos, el primer premio, dotado con 500 euros, fue a parar al Grupo ‘Cerveza Duff. Toda es poca’, el segundo premio, valorado en 300 euros, recayó en el grupo ‘época Victoriana: Fashion Group’ y para el tercer premio, de 150 euros, los ganadores fueron ‘Cerveza Heineken’.

En la categoría individual, ‘Fiona: la novia de Shrek’ obtuvo el primer premio dotado con 250 euros; Señor de Frac y Camarero’ se llevó el segundo premio de 150 euros mientras que los 100 euros del tercer premio se los embolsó ‘Reina de Corazones’.

La Organización desea dar las gracias a todos los concursantes y felicita a los galardonados, con

los que contactará en los próximos días para hacerles entrega de los premios.



Premio para los mejores disfraces
Más de 300 personas participan en el concurso de Carnaval de la Zona

El concurso de disfraces que organiza la zona pasada distintos días de la Zona contó con la presencia de alrededor de 300 personas. La organización, que reparte cada 1.200 euros de premios, reparte este año por primera vez en la categoría de grupo, otorgando el primer premio a ‘Cerveza Duff. Toda es poca’, el segundo premio, dotado con 300 euros, recayó en el grupo ‘época Victoriana: Fashion Group’ y para el tercer premio, de 150 euros, los ganadores fueron ‘Cerveza Heineken’.

En la categoría individual, ‘Fiona: la novia de Shrek’ obtuvo el primer premio dotado con 250 euros; Señor de Frac y Camarero’ se llevó el segundo premio de 150 euros mientras que los 100 euros del tercer premio se los embolsó ‘Reina de Corazones’.

La Organización desea dar las gracias a todos los concursantes y felicita a los galardonados, con los que contactará en los próximos días para hacerles entrega de los premios.



Febrero - Marzo

29-02-12 Se inicia los siguientes cursos de formación;

Plan de Formación de FEHR, "Pinchos, elaboración de platos combinados y aperitivos" en la modalidad de mixto, comenzando por la parte a distancia, parte presencial a impartir en CIFP "La Merced" por Lourdes Cascante.

Plan de Formación CEHAT, "La Cocina de los Vegetales y Setas", presencial, se imparte el Centro Cívico Becquer por Albar Rodríguez.

01-03-12 Reunión con establecimientos de alojamiento para colaboración con el Campeonato de España de Duatlón.

02-03-12 Mesa de trabajo para la puesta en marcha de la propuesta aceptada por la Cámara de Comercio en la realización conjunta de las actividades:

La Tapa de la Cuchara

Día del Torrezno de Soria

Degustaciones Tren Campos de Castilla



Marzo

05-03-12 Inicio de la parte presencial del curso de FEHR, "Pinchos, elaboración de platos combinados y aperitivos" en CIFP "La Merced". Se remite nota de prensa a los medios.

hosteleriadigital.es
El portal de comunicación de FEHR y sus Asociaciones

POR Comunicación de ASOHTUR , 08/03/2012, 13:50 h

Un total de 26 alumnos participa en el Curso de Pinchos, Elaboración de Platos Combinados y Aperitivos que organiza ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo). Este curso, de 64 horas de duración, es impartido por un cocinero profesional en las instalaciones del Centro Integrado de Formación Profesional La Merced.

A este módulo de formación asisten tanto trabajadores en activo del sector de la restauración de la provincia de Soria como desempleados. Impartido de forma presencial y a distancia, esta semana los 26 alumnos comenzaron a familiarizarse con el aspecto práctico de la elaboración de tapas, platos y aperitivos bajo la instrucción del cocinero formador.

El próximo mes de abril finaliza este curso cuya inscripción es totalmente gratuita. ASOHTUR entiende la formación como una inversión para incrementar la calidad y notoriedad de la cocina soriana en el panorama gastronómico nacional e internacional. En este sentido, ASOHTUR ha programado para el primer tercio del año otros cinco cursos enfocados a la formación en materia de restauración.

26 alumnos, en un curso de elaboración de pinchos

SORIA. Un total de 26 alumnos participa en el Curso de Pinchos, Elaboración de Platos Combinados y Aperitivos que organiza ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo). Este curso, de 64 horas de duración, es impartido por un cocinero profesional en las instalaciones del Centro Integrado de Formación Profesional La Merced.

A este módulo de formación asisten tanto trabajadores en activo del sector de la restauración de la provincia de Soria como desempleados. Impartido de forma presencial y a distancia, esta semana los 26 alumnos comenzaron a familiarizarse con el aspecto práctico de la elaboración de tapas, platos y aperitivos bajo la instrucción del cocinero formador.

HERALDO

Jueves, 8 de marzo de 2012 | Heraldo de Soria

FEHR

ASOHTUR
Agrupación Soriana de
Hostelería y Turismo

Soria, 7 de marzo de 2012

NOTA DE PRENSA

"Un total de 26 alumnos participa en un Curso de elaboración de pinchos que organiza ASOHTUR"

- Este curso, cuya inscripción es gratuita, está dirigido tanto a trabajadores en activo del sector hostelero soriano como a desempleados.

Un total de 26 alumnos participa en el Curso de Pinchos, Elaboración de Platos Combinados y Aperitivos que organiza ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo). Este curso, de 64 horas de duración, es impartido por un cocinero profesional en las instalaciones del Centro Integrado de Formación Profesional La Merced.

A este módulo de formación asisten tanto trabajadores en activo del sector de la restauración de la provincia de Soria como desempleados. Impartido de forma presencial y a distancia, esta semana los 26 alumnos comenzaron a familiarizarse con el aspecto práctico de la elaboración de tapas, platos y aperitivos bajo la instrucción del cocinero formador.

El próximo mes de abril finaliza este curso cuya inscripción es totalmente gratuita. ASOHTUR entiende la formación como una inversión para incrementar la calidad y notoriedad de la cocina soriana en el panorama gastronómico nacional e internacional. En este sentido, ASOHTUR ha programado para el primer tercio del año otros cinco cursos enfocados a la formación en materia de restauración.

Para más información: Carmen Fortea Tfn. 975 233 222 E-mail: cfortea@fehr.es

© 2012 Fehr. E Plaza # 42001 Soria. Tfn. 975 233 222 Fax. 975 233 222
fehr@soria.es www.fehr.es



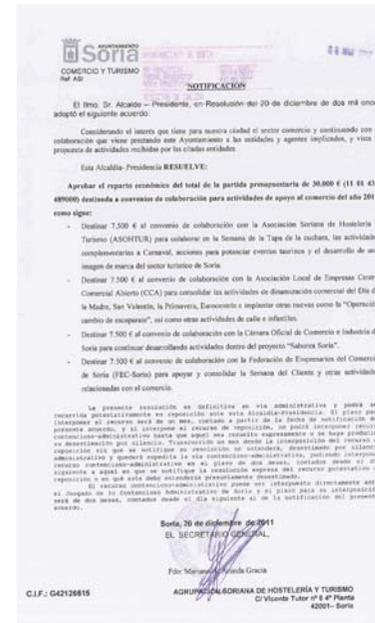
Marzo

08-03-12 Reunión con Lourdes Andrés, Concejala de Deportes y Teresa Valdenebro, Concejala de Turismo para tratar la colaboración con el Campeonato de España de Duatlón.

08-03-12 Se recibe notificación del Ayuntamiento de Soria con el reparto económico del convenio de colaboración para el ejercicio 2011. Destinan a ASOHTUR 7.500 €.

09-03-12 Se remite escrito de felicitación a la Directora de CIFP "La Merced" por la excelente organización del III Concurso Nacional de Pastelería"

09-03-12 Puesta en marcha de las Jornadas de la Tapa de la Cuchara.

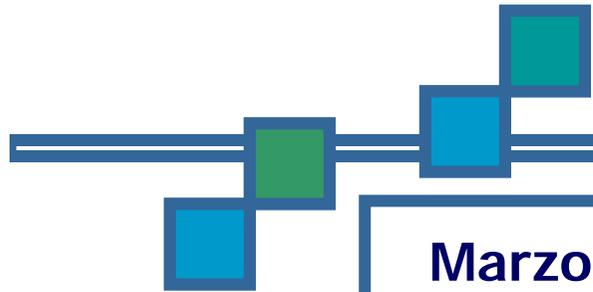




Marzo

- 20-03-12 Reunión de la mesa de trabajo de formación con la consultora Suma Soluciones empresariales, S.L.
- 20-03-12 Reunión con establecimientos de restauración para tratar el proyecto Tren Literario Campos de Castilla: Menús Machadianos y folletos La Soria de Machado.
- 20-03-12 Se inicia curso a distancia de Manipulador de alimentos y curso mixto de tapas, pinchos y canapés.
- 21-03-12 Rueda de Prensa en Ayuntamiento de Soria presentación firma convenio para la organización del Campeonato Nacional de Duatlón contrarreloj por equipos en Soria el 21 y 22 de abril.
- 22-03-12 Comienza la parte presencial del curso mixto tapas, pinchos y canapés, impartido por Alvar Rodríguez en Centro Cívico Becquer.





Marzo



22-03-12 Comité Ejecutivo, asuntos: Informe del Presidente, Federación Castellano.Leonesa de Hostelería, altas y bajas socios, facturas y pagos, proyecto "Un viaje por la poesía" Tren Campos de Castilla, campeonato nacional de Duatlón en Soria, "Concurso de pastelería" organizado por el CIFP "La Merced", carnavales 2012, asignación del Ayuntamiento 2011, convenio de colaboración, convenio de colaboración Cámara de Comercio proecto "Saborea Soria", 1ª edición de la tapa de la cuchara, asuntos varios, ruegos y preguntas.

22-03-12 Dimisión del Presidente, Javier Munilla Lenguas. Se remite nota de prensa



Munilla deja la presidencia de Asohtur sin lograr conciliar a los hosteleros

El empresario comunicó ayer su salida a la Junta Directiva argumentando motivos personales **Página 19**



Soria, 22 de marzo de 2012

NOTA DE PRENSA

"Javier Munilla deja la Presidencia de ASOHTUR"

Por motivos personales y tras ocho meses al frente de la Presidencia de la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR), Javier Munilla sin el consentimiento de la Junta Directiva celebrada esta tarde ha presentado su dimisión como Presidente de la Agrupación.

Para más información contactar con Javier Munilla Lenguas (Tfno. 610 336 893).

Para más información: Carmen Fajana Tfno: 975 233 222 Email: cfajana@foes.es

VIERNES 23 DE MARZO DE 2012

Munilla deja la presidencia de Asohtur sin conseguir conciliar a los hosteleros

El empresario mantiene su presencia como vocal en el comité ejecutivo de Foés



Javier Munilla, hasta ayer presidente de Asohtur.

Una separación tras el presidente de la Asociación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur), Javier Munilla, dimisión que como presidente de la agrupación y de la Junta Directiva tras cinco meses de mandato en la actualidad no se ha conseguido conciliar a los hosteleros que forman la asociación.

Munilla, quien dice no haberse decidido a ser el presidente de la asociación durante la reunión del comité ejecutivo de la asociación, ha presentado su dimisión a la Junta Directiva de la asociación y se ha comprometido a mantener su presencia como vocal en el comité ejecutivo de Foés.

Munilla, quien dice no haberse decidido a ser el presidente de la asociación durante la reunión del comité ejecutivo de la asociación, ha presentado su dimisión a la Junta Directiva de la asociación y se ha comprometido a mantener su presencia como vocal en el comité ejecutivo de Foés.

El empresario comunicó ayer su salida a la Junta Directiva argumentando motivos personales. Munilla, quien dice no haberse decidido a ser el presidente de la asociación durante la reunión del comité ejecutivo de la asociación, ha presentado su dimisión a la Junta Directiva de la asociación y se ha comprometido a mantener su presencia como vocal en el comité ejecutivo de Foés.

EL SORIA

Viernes, 23 de marzo de 2012 | Periódico de Soria

Europa descarta la transformación como AVE de la Soria-Torralba

El rechazo al diseño de la Red Trans-europea deja a Soria sin opciones de alta velocidad

El Consejo de Ministros de Transportes veta la plataforma multimodal para la capital

El Ministerio de Fomento dice que el diseño de la Red Trans-europea de alta velocidad no contempla la opción de transformar la línea Soria-Torralba en una línea de alta velocidad. El Consejo de Ministros de Transportes y Energía y Agua de la Unión Europea ha vetado el proyecto de la Red Trans-europea de alta velocidad que contempla la transformación de la línea Soria-Torralba en una línea de alta velocidad.

Javier Munilla deja la presidencia de Asohtur alegando «motivos personales»

Después de ocho meses, el empresario comunicó ayer su salida a la Junta Directiva argumentando motivos personales.



Javier Munilla, hasta ayer presidente de Asohtur.

Después de ocho meses, el empresario comunicó ayer su salida a la Junta Directiva argumentando motivos personales. Munilla, quien dice no haberse decidido a ser el presidente de la asociación durante la reunión del comité ejecutivo de la asociación, ha presentado su dimisión a la Junta Directiva de la asociación y se ha comprometido a mantener su presencia como vocal en el comité ejecutivo de Foés.

Las pensiones se elevan a 22.453 en marzo en Soria

El número de pensiones en Soria en marzo de 2012 es de 22.453.

El número de pensiones en Soria en marzo de 2012 es de 22.453. Este número incluye a los pensionistas de la Seguridad Social y a los pensionistas de la Seguridad Social de la Unión Europea.

Marzo - Abril

28-03-12 Reunión con establecimientos de restauración para informar sobre las bases de participación de la 1ª edición de la Tapa de la Cuchara a celebrar del 13 al 23 de abril en colaboración con la Cámara de Comercio.

30-03-12 Reunión Comité Ejecutivo, asuntos a tratar: Dimisión del Presidente, incorporación de nuevos miembros al Comité Ejecutivo, elección de Presidente, situación de la Federación Castellano Leonesa de Hostelería, diligencia de embargo contra la Federación Regional, asuntos varios, ruegos y preguntas.

Elección unánime de Yolanda Santos Grande como Presidenta.

03-04-12 Rueda de Prensa, presentación Media Maratón de Soria a celebrar el 8 de septiembre, asistencia de la Presidenta.



Martes, 3 de abril de 2012 | Heraldo de Soria

Asohtur se plantea «proyectos de expansión» nacional e internacional

Este acicate de mantenimiento del empleo será el plan de futuro a través de touroperadores...

SORJA. La nueva Presidencia de Asohtur tiene en mente «realizar proyectos de expansión» contando con agencias de viaje y operadoras nacionales e internacionales, aunque por el momento sacamos de llegar y son ideas. La intención, como ya dijo...

SORJA

YOLANDA SANTOS Presidenta de Asohtur. La experta en turismo activo ha tomado las riendas de la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo tras la vacante de Javier Muela. Su principal objetivo es «vender Soria» porque es algo que necesita el sector, sobre todo durante la crisis.

«Tenemos que esforzarnos en vendernos fuera»

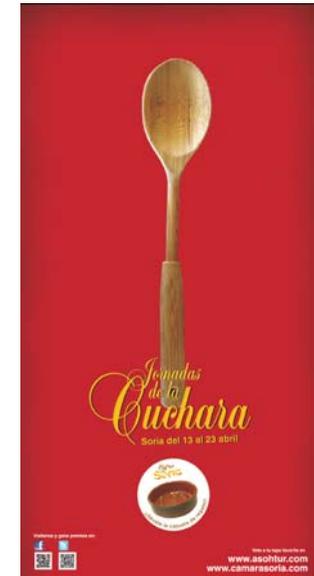


«Tenemos que esforzarnos en vendernos fuera»... «El objetivo es vender Soria»... «El turismo activo es una gran oportunidad»...



Abril

- 10-04-12 Reunión mesa de trabajo tapa de la cuchara.
- 12-04-12 Reunión comisión de seguimiento del Plan de Dinamización del producto turístico de Soria con asistencia de la Presidenta, Yolanda Santos.
- 12-04-12 Rueda de Prensa en Rte. Trashumante, firma del Convenio de Colaboración con Cámara de Comercio para la realización conjunta de varias actuaciones y presentación Jornadas de la Tapa de la Cuchara – I Concurso Provincial de la Tapa de la Cuchara, en el que participan un total de 37 establecimientos, 4 de ellos de la provincia.



Viernes, 13 de abril de 2012 | **Heraldo de Soria**

Las 'Jornadas de la Cuchara' arrancan hoy con la oferta de 37 establecimientos



Yolanda Santos, Pilar Sánchez Barreiro y Alfonso Romero, ayer. LUIS ÁNGEL TEJEDOR

Al precio de un euro y con el objetivo de promocionar el producto agroalimentario soriano se desarrollarán hasta el próximo día 23

SORIA. Los 37 establecimientos sorianos (33 en la capital más otros en Almazán, Los Villares de Soria, Navaleón y Berlanga) participantes en la primera edición de las 'Jornadas de la Cuchara' ponen desde hoy a disposición de sus clientes sugerentes creaciones culinarias elaboradas a base de

productos de la tierra al precio de un euro. Una iniciativa que se extenderá hasta el lunes 23 de abril y que organizada por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) y la Cámara de Comercio pretende dar a conocer la cultura agroalimentaria soriana y fomentar la actividad econó-

mica en los negocios de hostelería. Las tapas serán servidas en cazuelitas de barro. Por cada consumo a cliente se le será asignado un número con el que entrará en el sorteo de una treintena de premios como noches de alojamiento, comidas o cenas.

Paralelamente, los establecimientos participantes concurrirán al 'Concurso Provincial Mejor Tapa de Cuchara'. Sus elaboraciones serán valoradas por un jurado profesional formado por responsables del CIEP La Merced y por otro popular que elegirá su tapa favorita a través de las páginas web de Asohtur y la Cámara.

En la presentación, realizada ayer en el restaurante Trasmurante de la capital, se dieron cita la nueva presidenta de Asohtur, Yolanda Santos, su homóloga en la Cámara, Pilar Sánchez Barreiro y el responsable del establecimiento, Alfonso Romero.

Por su parte, la presidenta cameral detalló que en los próximos meses se desarrollarán nuevas degustaciones del torrezno de Soria para promocionar la Marca de Garantía otorgada al producto. Se efectuarán en La Rioja, Navarra, Zaragoza, País Vasco, Cataluña y Madrid.

O.E.S.

ASOHTUR Y CÁMARA

Primeras Jornadas de la Cuchara

Organizadas por Asohtur y la Cámara de Comercio e Industria de Soria se desarrollarán entre el 13 y el 23 de abril en 37 establecimientos hosteleros de Soria en los que se venderán tapas a un euro.

Heraldo de Soria | Lunes, 16 de abril de 2012



Vista de los establecimientos donde se celebran las Jornadas de la Cuchara.

Santos confía en que las 'Jornadas de la Cuchara' despeguen esta semana

La presidenta de Asohtur considera que el 'boom' se producirá sobre todo durante el próximo puente.

SORIA. El fin de semana ha sido el momento ideal para las 'Jornadas de la Cuchara' aunque día a día se va acercando a la capital. La iniciativa, impulsada por la presidenta de Asohtur, Yolanda Santos, quien aseguró que cree que el puente se está reservando para la semana o el puente, ya que estas jornadas comienzan hasta el 23 de abril. Santos

comenzó que los establecimientos participantes han recibido que día a día se va acercando a la capital. La iniciativa, impulsada por la presidenta de Asohtur, Yolanda Santos, quien aseguró que cree que el puente se está reservando para la semana o el puente, ya que estas jornadas comienzan hasta el 23 de abril. Santos

DIARIO DE SORIA

VIERNES 13 DE ABRIL DE 2012
Número de Edición: 1.000 | Precio: 0,50 € | Teléfono: 921 42 42 42 | www.diariodeSORIA.es



Yolanda Santos, Pilar Sánchez Barreiro y Alfonso Romero, en la presentación de las jornadas. / ALVARO MARTÍNEZ

Las I Jornadas de la Cuchara ofrecen 'cazuelitas' a un euro

Organizadas por Asohtur y la Cámara de Comercio, se celebran del 13 al 23 de abril en 37 establecimientos de Soria

A.P.L./Soria. Un total de 50.000 cazuelitas se han preparado para la primera edición de las Jornadas de la Cuchara, que se celebran del 13 al 23 de abril en 37 establecimientos hosteleros de Soria y su provincia. En una época en la que cada vez dedicamos menos tiempo a guisar, la Cámara de Comercio y Asohtur han apostado por las tapas de cuchara a un euro, "un precio popular acorde a los tiempos de crisis", según Yolanda Santos, presidenta de Asohtur. En 33 bares y restaurantes de la capital y 4 de la provincia (Berlanga, Navaleón, Almazán y Los Villares) podrán probar platos como callos con garbanzos, alubias de la abuela, garbanzos con bolitos, magas, sopas de

ajo, gachas, caros, sopa castellana... La duración será de diez días, porque «37 tapas edgen mucho tiempo y dedicación», según Santos. Creaciones culinarias para compartir con cuchara y elaboradas con una base de productos sorianos (torrezno, manteguita, legumbres...) conforman el contenido de esta nueva propuesta gastronómica idéntica por los hosteleros sorianos, que incluye degustación, concurso provincial y sorteo para los participantes. Las tapas se servirán en cazuelitas diseñadas para la ocasión con el logotipo de Saborea Soria, que los connoisseurs podrán llevarse de recuerdo para participar en los sorteos de regalos (cada una lleva un número).

El objetivo de las jornadas es la promoción de los productos típicos y autóctonos de la provincia de Soria, al tiempo que se potencian los recursos que aporta valor a la hostelería y el turismo y, por extensión, al tejido socioeconómico de Soria. «La intención es que las jornadas tengan continuidad el próximo año, esperamos que funcionen bien», tal como expresó Yolanda Santos. La presidenta de la Cámara, Pilar Sánchez Barreiro, destacó la respuesta por parte de los hosteleros de Soria en momentos difíciles para participar en las nuevas Sorias, al tiempo que hizo referencia a la gran riqueza agroalimentaria de la provincia. También quiso apostar por potenciar y dinamizar el turis-

mo en la provincia de Soria a través de iniciativas como esta y dijo de los hosteleros que «son los grandes embajadores de Soria». «El trato que dan los hosteleros de Soria al cliente es fundamental» y eso hace que los turistas vuelvan a Soria, afirmó. El restaurante Trasmurante acogió la presentación de las jornadas, por haber obtenido el primer premio en la última edición de la Semana de la Tapa Microológica. Su responsable, Alfonso Romero, explicó que los platos de cuchara «han querido perderse, pero poco a poco se están recuperando. Son los propios clientes los que lo piden. El hostelero destaca su alto valor culinario con productos básicos de la dieta mediterránea y con platos como las alubias o el caldo de jamón. Pilar Sánchez Barreiro concretó que «en estos tiempos se cocina más rápido, lo que hace que estos platos sean más demandados en los restaurantes».

Alfonso Romero, en representación de los hosteleros, destacó la «buena impresión» de los cocheros en estas jornadas que no requieren mucho nivel técnico, que han contado con mucha participación. «37 participantes para la primera edición está muy bien. Los hosteleros también desean que la puesta en marcha del tren turístico de un pequeño empujón al sector y a la provincia. Ofrecemos que atraer turistas a Soria, un lugar donde se come bien, se da un buen trato y se ofrece una gran riqueza paisajística y cultural», en palabras de Alfonso Romero. Cámara y Asohtur firmaron ayer un convenio de colaboración para la promoción de las Jornadas de la Cuchara, dentro de Saborea Soria, y para la puesta en marcha desde el 21 de abril del tren turístico 'Campos de Castilla. Viaje por la poesía'.

La presidenta de la Cámara avanzó que en breve se llevarán a cabo una serie de actuaciones para promocionar la marca de garantía del torrezno de Soria fuera de la provincia, concretamente, en Navarra, La Rioja, Zaragoza, País Vasco, Cataluña y Madrid (Mercado de San Miguel). Igualmente, destacó el éxito de la jornada de promoción del torrezno del pasado sábado y destacó la importancia de 'venderlo' en el territorio nacional e internacional, además de Soria.

Cartel de las I Jornadas de la Cuchara.

NOVEDADES

Premios y sorteos en redes sociales

Dentro de las Jornadas de la Cuchara, Asohtur ha programado un concurso provincial para valorar la calidad de las creaciones gastronómicas, con la colaboración de la Escuela Regional de Hostelería de Soria. Así, habrá tres premios a la 'Mejor tapa de cuchara' y un premio para la 'Mejor tapa de cuchara popular'. En este último será el público quien vote a través de la web de Asohtur www.asohtur.com. Además, Asohtur sorteará regalos como cenas o desayunos a través de concursos en Facebook y Twitter. Igualmente, en cada cazuelita, que los clientes podrán llevarse a casa como recuerdo de la primera edición, habrá un número para participar en los sorteos.

Abril

16-04-12 Inicia último curso de pastelería y repostería del Plan de CEHAT a impartir por Ana Carmen Modrego en el Centro Cívico Becquer.

16 al 18-04-12 Congreso Nacional de Hostelería de FEHR celebrado en San Sebastian, sin asistencia.

17-04-12 Asamblea General de FEHR, sin asistencia.

17-04-12 Asamblea General Extraordinaria.

Ratificación de la Presidenta, Yolanda Santos. Modificación de la estructura de vocalías del Comité Ejecutivo de ASOHTUR: creación de la "Vocalía de Empresas de Restauración y Catering" con la incorporación de José Antonio Benito y creación de una nueva "Vocalía de Hoteles Turísticos" con la incorporación de Pedro Antonio Heras. Incorporación de Alberto Santa María en la vocalía de Varios. Se acuerda la baja de en la Federación Castellano-Leonesa de Hostelería.

18 y 19-4-2012 Repercusión en prensa de la carta de A. Mayor en relación a las Jornadas de la Cuchara.



Heraldo de Soria | Miércoles, 18 de abril de 2012

Ratifican a la presidenta de Asohtur

La Asamblea General Extraordinaria de Asohtur ratificó ayer por la tarde a Yolanda Santos Grande como presidenta de la Agrupación a propuesta del Comité Ejecutivo. El Comité Ejecutivo de la Agrupación aprobó por unanimidad el pasado 30 de marzo la elección de Santos para ocupar el cargo de presidenta.

Sánchez Barreiro pide a Mayor que dimita como vicepresidente de Foes
La presidenta de la Cámara lamenta que no estimara la colaboración con Foes

Mayor reprocha a la Cámara que utilice Asohtur para captar nuevos socios
El ex presidente considera que se ha restituido con las Jornadas de la Tapa de la Cuchara

La Cámara aportará 14.000 euros a la Tapa de la Cuchara

Abril

18-04-12 Junta Directiva Federación Regional, asisten el Secretario de la Agrupación y el vocal de campings.

20-04-12 Reunión con discobares asociados: licencias, horarios y altercados nocturnos.

21-04-12 Estreno del Tren Literario Campos de Castilla, primer viaje con periodistas de medios de comunicación a nivel nacional de revistas de viajes:

EFE, TVE, Época; Revista Viajes, Top Viajes; Autovía, Gulliveria, TurismoViajes, Expreso, DeViajes, Aire Libre, Revista Ibérica, NexoTour, Eco Viajes, Turismo Rural y Borrón y Cuenta Nueva.

En colaboración con el Ayuntamiento, ASOHTUR ofrece la comida y la degustación de tapas de la cuchara en los establecimientos asociados:

Rte. Santo Domingo II - Rte. Baluarte - Cafetería Tauro

Rte. Fogón del Salvador - Rte. La Ceba – Hs. Rte. La Posada

Rte. Trashumante - Rte. Iruña - Bar Patata

Rte. El Corzo - Cervecería El Templo



Abril

21 y 22-04-12 Celebración del Campeonato Nacional de Duatlón. Entrega de premios por parte de la Presidenta y miembros del Comité de la Agrupación.





Abril - Mayo

- 26-04-12 Asistencia de la Presidenta y Vocal de Alojamientos de Turismo Rural al Mercado de Contratación organizado por Sotur en El Burgo de Osma.
- 04-05-12 Se remiten saludas a Instituciones y Agrupaciones de Hostelería con el nombramiento de la nueva Presidenta.
- 05 y 06-05-12 Colaboración con Ayuntamiento de Soria en el proyecto Tren Literario Campos de Castilla, degustaciones productos Saborea Soria a pasajeros del Tren.
- 11-05-12 Reunión con Concejala de Deportes y Seguridad para tratar los temas: licencias, horarios y altercados.
- 14-05-12 Mesa de trabajo Jornadas de la Cuchara, asuntos: cierre de presupuesto y acciones, información de establecimientos ganadores, entrega de premios y sorteo de regalos entre los votantes en la web a la mejor tapa de cuchara popular.
- 14 al 21-05-12 Entrevistas a la Presidenta en relación a la promoción del Tren Campos de Castilla en los siguientes programas de radio:
"Paisajes y Sabores" de RNE, "Hoy en Madrid" y "Aquí no hay playa" de Onda Madrid, "Hoy por Hoy Madrid" de Cadena Ser, "Hoy" de Onda Cero Guadalajara y Onda Cero Alcalá de Henares, Cope de Guadalajara.



Mayo

19 y 20-05-12 Tren Literario Campos de Castilla, segundo viaje con periodistas de medios de comunicación a nivel nacional: RNE-Radio 5, El Mundo, revista Viajeros, Ser-Hoy Mujer-RNE, revista Paisajes desde el Tren y Borrón y Cuenta Nueva.

En colaboración con el Ayuntamiento, ASOHTUR ofrece las comidas de los días 19 y 20 y la cena del 19 en los establecimientos asociados:

- Rte. La Cepa - Rte. Baluarte - Rte. Fogón del Salvador
- Rte. Iruña – Rte. Casa Garrido
- Cafetería Tauro – Taberna Cascante

22-05-12 Junta Directiva de la Federación Regional con asistencia de la Presidenta y del Secretario de la Agrupación.

29-05-12 Reunión del Comité Ejecutivo con Juan Duque y Cándido López, miembros de la Asociación de Hostelería de Segovia y de Federación Castellano Leonesa de Hostelería.





Mayo - Junio

29-05-12 Comité Ejecutivo, asuntos: lectura y aprobación acta anterior; jornadas de la cuchara, cierre presupuesto y convenio con la Cámara de Comercio; Campeonato Nacional de Duatlón en Soria, cierre presupuesto; paquete turístico "Un viaje por la poesía, Tren Campos de Castilla"; Federación Castellano Leonesa de Hostelería; formación, situación de cierre de los programas formativos 2011-12 de FEHR y CEHAT, acuerdo con Suma Soluciones Empresariales; Soria y Turismo; convenio de colaboración con el Ayuntamiento de Soria; altas y bajas socios; facturas y pagos; situación de licencias y control de horarios de cierre, información reunión mantenida con Teniente Alcalde y Concejala de Seguridad del Ayuntamiento de Soria; asuntos varios; ruegos y preguntas.

02 y 03-06-12 Colaboración con Ayuntamiento de Soria en el proyecto Tren Literario Campos de Castilla, degustaciones productos Saborea Soria a pasajeros del Tren.

07-06-12 Comité Ejecutivo, asuntos: Comité Ejecutivo, asuntos: lectura y aprobación acta anterior; proyecto Tren Literario Campos de Castilla, convenio con la Cámara de Comercio; Soria y Turismo; fijación fecha Asamblea General Ordinaria; asuntos varios; ruegos y preguntas.

Junio

08-06-12 Nota de Prensa con previsiones de ocupación hotelera para las Fiestas de San Juan y verano.

13-06-12 Nota de Prensa acto entrega de premios de las Jornadas de la Cuchara – I Concurso Provincial de la Tapa de la Cuchara



Soria, 13 de junio de 2012

NOTA DE PRENSA

ASOHTUR da a conocer las mejores creaciones de las Jornadas de la Cuchara

- El Salón de Actos de FOES acoge la entrega de premios de este evento gastronómico que tuvo lugar entre el 13 y el 23 de abril.

ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo), en colaboración con la Cámara de Comercio e Industria de Soria, celebran mañana 14 de junio a las 19:00 horas en el Salón de Actos de FOES (C/ Vicente Tutor, 6 - 4ª Planta) la entrega de premios del "I Concurso Provincial de la Tapa de la Cuchara".

En el transcurso del Acto de entrega de dichos premios se darán a conocer los establecimientos que presentaron las mejores tapas de estas jornadas gastronómicas que tuvieron lugar entre el 13 y el 23 de abril y en las que participaron 37 bares y restaurantes de Soria y provincia.

Este Concurso comprende dos categorías de premios: "Mejor Tapa de Cuchara" y "Mejor Tapa de Cuchara Popular". Para la categoría de "Mejor Tapa de Cuchara", un jurado coordinado por el Centro Integrado de Formación Profesional La Merced en Soria ha seleccionado en función de distintos criterios las tres mejores tapas. Los ganadores del primer, segundo y tercer premio en este apartado serán obsequiados con trofeo y diploma acreditativo.



En cuanto a la categoría de "Mejor Tapa de Cuchara Popular", el público que ha votado por sus tapas favoritas a través de la página web de ASOHTUR (www.asohtur.com) y de la página web de la Cámara de Comercio (www.camarasoria.com) selecciona a los vencedores. La tapa más votada recibe trofeo y diploma honorífico mientras que la segunda y tercera obtienen mención especial y diploma honorífico.

Las I Jornadas de la Cuchara invitaban a los establecimientos a cocinar una tapa sobre una carta de ingredientes y productos sorianos. En torno a 20.000 tapas, servidas cada una al precio de un euro en una pequeña cazuelita de barro, fueron repartidas entre los establecimientos participantes durante los 10 días de duración de las jornadas.

Mostrar a sorianos y visitantes los productos sorianos con el marchamo "Saborea Soria" parla como una de las metas de este acontecimiento culinario que se enmarca dentro de las actividades impulsadas por ASOHTUR para desarrollar la actividad restauradora y turística de la provincia de Soria.



Soria, 8 de junio de 2012

NOTA DE PRENSA

"Los festejos sanjuaneros elevan la ocupación hotelera en el mes de junio en la ciudad de Soria"

- El volumen de reservas para hoy y mañana abarca el 75% de la capacidad hotelera de la capital, según la encuesta elaborada por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo).
- Para el Viernes de Toros y el Sábado Agés se espera alcanzar el 100%.
- El porcentaje de demandas para julio y agosto en la provincia de Soria no cubre el 30% de la oferta hotelera.

Las celebraciones relacionadas con las Fiestas de San Juan han, al alza, la ocupación hotelera en la ciudad de Soria. Para este fin de semana, con la celebración mañana del festejo sanjuanero del Lanzamiento, la ocupación hotelera para hoy y mañana en la ciudad de Soria se mueve sobre el 75%, según un estudio elaborado por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo).

Para la próxima cita relacionada con San Juan que tendrá lugar el domingo 17 de junio con la Competición de establecimientos hoteleros de la ciudad de Soria se esperan reservas para ocupar el 50% del total de su oferta de habitaciones para el viernes y sábado de ese fin de semana.

Los porcentajes anteriores experimentarán previsiblemente una subida en las que son los cinco días principales de San Juan, desde el día 27 de junio (Mención al Región) hasta el lunes 2 de julio (Lunes de Bolos). En estos momentos, para el viernes 29 de junio (Viernes de Toros) y sábado 30 de junio (Sábado Agés), las habitaciones de la ciudad de Soria contatarán demandas de reserva sobre el 95% de su capacidad. La previsión para estos dos días centrales es que se alcance un 100% de la ocupación hotelera.

La última oferta de prensa presentaba un caso de reservas similarmente inferior. De esta manera, para los primeros del 27 y 28 de junio y 1 de julio, en la oferta de habitaciones de alojamiento ronda el 30% de la oferta de habitaciones del sector hotelero soriano mientras que para el lunes 2 de julio este dato casi hasta el 20%. Según las impresiones recogidas para la elaboración del estudio, los investigadores encuentran razones a su doble de que en estos momentos se pueda esperar una ocupación del 100% como es previsible que se cumpla para los días de Viernes de Toros y Sábado Agés.

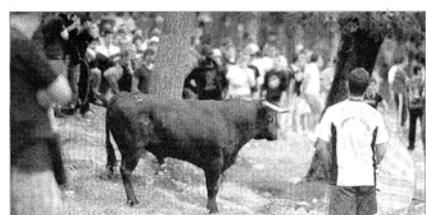
De cualquier modo, ASOHTUR cuenta en que en que en los próximos días y semanas muchos viajeros formarán su reserva de acuerdo a la nueva oferta de alojamiento que se ofrece sobre el mercado soriano. Si en los próximos días se observa una clara evolución de las reservas y peticiones de alojamiento con meses de antelación, en la actualidad el consumidor espera hasta la última hora y hora para efectuar su reserva en función de una oferta superior. Además, los establecimientos hoteleros sorianos disponen de una oferta de alojamiento que incluye clientes como el género urbano de alojamiento por encima de otros segmentos como la categoría de establecimientos, vivienda, alquiler, etc., tanto a corto, medio y largo plazo. Este hecho que otros de los segmentos que ocupación de clientes son el de asegurar y fijar un perfil de consumidor que hace valer sus derechos y servicios incluidos en el precio.

Entre las dudas particulares, fuera del resto de la ciudad de Soria, en el estudio no se detecta que las celebraciones previas a los seis días festivos de San Juan sean capaces de elevar a las reservas hoteleras de la provincia mientras que, por otro lado y sobre todo con mayor claridad, estas celebraciones consiguen captar a muchos grupos de jóvenes que vienen a Soria a disfrutar de los días de fiesta.

En lo relativo a la temporada de verano, el volumen medio de reservas de los establecimientos de la capital para los meses de julio y agosto se sitúa por debajo del 30%. Una diferencia de 20 puntos en este concepto respecto a los establecimientos de la capital respecto a aquellos radicados en el resto de la provincia.

De acuerdo a lo que se comenta anteriormente, la oferta de reservas se incrementa progresivamente según se acercan estas fechas aunque las empresas continuaron con un crecimiento de reservas. Con el objeto de captar a este segmento, los establecimientos sorianos mejoraron sus ofertas de precios frente a la pasada temporada y, como forma general, se ha producido un fuerte abaratamiento de los tarifas hoteleras en la provincia de Soria respecto a la temporada anterior de la temporada turística.

Soria, sábado 9 de junio de 2012



Estadista de Lanzamiento celebrando el día pasado. (A. M. M. M.)

Los festejos sanjuaneros elevan la ocupación hotelera al 75% en la capital
Para el Viernes de Toros y el Sábado Agés se prevé un 100% de ocupación

Reservas por debajo del 50%

En lo relativo a la temporada de verano, el volumen medio de reservas de los establecimientos de la capital para los meses de julio y agosto se sitúa por debajo del 30%. Una diferencia de 20 puntos en este concepto respecto a los establecimientos de la capital respecto a aquellos radicados en el resto de la provincia, según el estudio elaborado por ASOHTUR. Las cifras de ocupación de la pasada época reflejan un crecimiento de las reservas. Los investigadores de esta nueva encuesta y en algunos casos de estadísticas más recientes.

Los porcentajes anteriores experimentarán previsiblemente una subida en las que son los cinco días principales de San Juan, desde el día 27 de junio (Mención al Región) hasta el lunes 2 de julio (Lunes de Bolos). En estos momentos, para el viernes 29 de junio (Viernes de Toros) y sábado 30 de junio (Sábado Agés), las habitaciones de la ciudad de Soria contatarán demandas de reserva sobre el 95% de su capacidad. La previsión para estos dos días centrales es que se alcance un 100% de la ocupación hotelera.

Los porcentajes anteriores experimentarán previsiblemente una subida en las que son los cinco días principales de San Juan, desde el día 27 de junio (Mención al Región) hasta el lunes 2 de julio (Lunes de Bolos). En estos momentos, para el viernes 29 de junio (Viernes de Toros) y sábado 30 de junio (Sábado Agés), las habitaciones de la ciudad de Soria contatarán demandas de reserva sobre el 95% de su capacidad. La previsión para estos dos días centrales es que se alcance un 100% de la ocupación hotelera.



Junio

14-06-12 Rueda de Prensa y acto entrega de premios I Concurso Provincial de la Tapa de la Cuchara de las Jornadas de la Cuchara celebradas entre los días 13 al 23 de abril.

Resultan premiados:

- Rte. La Lobita de Navaleno en la categoría de 1er Premio a la Mejor Tapa de Cuchara.
 - Bar Rte. Alcores, 2º premio
 - Cafetería Tauro, 3er premio
- En la categoría de la Mejor Tapa de Cuchara Popular:
- Cafetería Tauro, la más votada
 - Bar El Príncipe, 2º finalista
 - Hotel Rural Los Villares, 3er finalista



Junio

19-06-12 Rueda de Prensa para la presentación y firma del Convenio con la Cámara de Comercio para la promoción del Torrezno de Soria. Actuaciones a realizar:

- Dos jornadas formativas de fritura del Torrezno de Soria en el Centro de Formación de Cocina "El Azafrán" de Zaragoza, previstas para el jueves 21, en las que participarán un total de 25 establecimientos hosteleros de dicha localidad.
- Venta de tapas de torrezno los días 22, 23 y 24 por los establecimientos participantes y sorteo de un viaje entre los consumidores.
- Degustación y comercialización del Torrezno de Soria en Madrid, barrio de Salamanca previsto para el 27 de junio.



Miércoles, 20 de junio de 2012 | Heraldo de Soria

Los secretos del torrezno de Soria, de promoción en Zaragoza y Madrid

Los bares del Tubo de la capital maña servirán el producto, que también llegará a la capital española el día 27 de junio.

SORIA. La marca de garantía Torrezno de Soria se promocionará desde mañana jueves y hasta el domingo en Zaragoza y hará lo propio el día 27 de junio en el barrio de Salamanca de Madrid.

El vicepresidente de la Cámara de Comercio de Industria de Soria, Alberto Santamaría, la presidenta de la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur), Yolanda Santos, y el presidente de la Asociación de Fabricantes de Torrezno de Soria, Samuel Moreno, presentaron ayer en la sede central la firma de los convenios que permitirán promocionar este producto típicamente soriano.



Salamanca, en la avenida Felipe II de Madrid, donde se prevé celebrar un punto de venta, detallar una acción formativa y comercializar el producto de Soria, explicó el vicepresidente de la Cámara de Comercio de Industria de Soria, Alberto Santamaría, quien añadió que el proyecto cuenta con un presupuesto de 20.000 euros (10.000 del Gobierno de Soria y la Cámara de Comercio), 1.000 de Asohtur, que aporta además dos cocineros, y

5.000 de la Asociación de Fabricantes de Torrezno de Soria. Samuel Moreno, presidente de la asociación, que aglutina a 38 empresas, señaló que entre sus acciones se programan ferias de actuación, el sorteo que explicó algunos de los participantes de la feria del torrezno. En un momento de los días estará en que

el torrezno está bien visto, indicó Moreno, quien explicó que la provincia de Soria produce en torno a las 500 toneladas anuales de panceta.

La presidenta de Asohtur, Yolanda Santos, subrayó la importancia de la colaboración para promocionar ferias de Soria este producto.

El Torrezno de Soria se promocionará del 21 al 24 de junio en Zaragoza y el día 27 en Madrid

La marca de garantía Torrezno de Soria se promocionará del 21 al 24 de junio en Zaragoza y también lo hará el día 27 de este mes en el barrio de Salamanca en Madrid.

ASOHTUR. La producción de panceta con marca de Soria, reconocida a nivel internacional, se promocionará en los bares de la localidad zaragozana del Tubo de la mañana y en el barrio de Salamanca de Madrid el día 27 de junio. La marca de garantía Torrezno de Soria se promocionará del 21 al 24 de junio en Zaragoza y también lo hará el día 27 de este mes en el barrio de Salamanca en Madrid.

El vicepresidente de la Cámara de Comercio de Industria de Soria, Alberto Santamaría, que ha presentado en la entidad zaragozana junto a la presidenta de la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur), Yolanda Santos, y el presidente de la Asociación de Fabricantes de Torrezno de Soria, Samuel Moreno, las próximas actuaciones promocionales incluidas en los convenios de colaboración entre las tres entidades y que pretenden dar un impulso a este producto típico soriano, que consiguió la marca de garantía hace tres meses.

"Es importante vender el torrezno, pero también hacerlo", ha explicado Santamaría. Por eso, en la difusión que se haga de este producto, en el Centro de Formación de Hostelería El Azafrán y en los bares del Tubo de Zaragoza desde el jueves 21 de junio, no sólo se tratará de comercializar la panceta, si no que se mostrará cuál es el proceso que hay que seguir para fabricar unos torreznos.

"Es una actuación promocional y formativa", ha añadido el representante de la Cámara de Comercio zaragozana, que además ha subrayado que ya se han sumado 25 establecimientos de Zaragoza a estas actividades.

Asimismo, el miércoles 27 de junio, la Asociación de Fabricantes de Torrezno de Soria ha programado una degustación del producto en la avenida Felipe II de Madrid (barrio de Salamanca), donde también se llevarán a cabo acciones comerciales.



Los productores del torrezno enseñan a los hosteleros el secreto de freírlo

Los productores del torrezno enseñan a los hosteleros el secreto de freírlo. Arranca una campaña de promoción en Zaragoza y en Madrid.

El vicepresidente de la Cámara de Comercio de Industria de Soria, Alberto Santamaría, la presidenta de la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur), Yolanda Santos, y el presidente de la Asociación de Fabricantes de Torrezno de Soria, Samuel Moreno, presentaron ayer en la sede central la firma de los convenios que permitirán promocionar este producto típicamente soriano.

El vicepresidente de la Cámara de Comercio de Industria de Soria, Alberto Santamaría, la presidenta de la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur), Yolanda Santos, y el presidente de la Asociación de Fabricantes de Torrezno de Soria, Samuel Moreno, presentaron ayer en la sede central la firma de los convenios que permitirán promocionar este producto típicamente soriano.

Junio

22-06-12 Asamblea General Extraordinaria, asuntos: lectura y aprobación, si procede, del acta de la última reunión; Nuevo Proyecto de la Federación Castellano Leonesa de Hostelería, integración de ASOHTUR; información y decisiones a adoptar por ASOHTUR de cara a la próxima Junta General de la mercantil Soria y Turismo, SA.; ruegos y preguntas.

23 y 24-06-12 Viaje Tren Literario Campos de Castilla, colaboración de ASOHTUR en degustaciones productos típicos sorianos a los viajeros del tren.

25-06-12 Alta en la Federación Castellano Leonesa de Hostelería.

26-06-12 Se remiten los siguientes escritos:

Carta al Alcalde de Soria solicitando control de la acampada libre en la zona del Río Duero durante el Festival Enclave del Agua y la regulación de la parada y estacionamiento de autocaravanas en Soria.

Carta a la Presidenta de la Mancomunidad solicitando la regulación de parada y estacionamiento de autocaravanas en el ámbito de la Mancomunidad.

Carta al Director General de Turismo solicitando la regulación de parada y estacionamiento de autocaravanas en la comunidad.

Carta solicitando la reunión con el Comité ejecutivo de FOES

Carta al alcalde solicitando que se haga efectiva la cesión del crédito de FEC Soria para el Duatlón.

Carta de apoyo a la producción cinematográfica de Numancia



Junio - Julio

27-06-12 Se envía nota de prensa con la previsión de ocupación hotelera para las fiestas de San Juan.

03-07-12 Nota de prensa balance ocupación hotelera en Fiestas de San Juan.



Soria 27 de junio de 2012

NOTA DE PRENSA

"La ocupación hotelera media se sitúa sobre el 70% en la ciudad de Soria durante las Fiestas de San Juan"

- La estancia media durante estas fechas oscila entre 0,8 y 1,3 días
- Muchos restaurantes de Soria tienen ya completas sus comedores para cenas y cenas de viernes, sábado y domingo
- Los establecimientos hoteleros de la provincia presentan a día de hoy una débil demanda de reservas de alojamiento para los meses de verano

El medio de ocupación hotelera en la ciudad de Soria para las Fiestas de San Juan oscila sobre el 70%, de acuerdo a lo encuestado entre establecimientos efectuado por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo). Para las noches del viernes 29 de junio y sábado 30 de junio, días en los que se espera mayor número de visitantes, según los datos recogidos en los últimos años.

Para el resto de días festivos, hay más de 27 de junio, jueves y domingo, los establecimientos sorianos todavía tienen vacantes al presentar una reserva de plazas ligeramente superior al 50%, mientras que para el último de los días festivos de San Juan, el lunes 2 de julio, el volumen de ocupación rondará el 30%.

Los resultados de la previsión efectuada por ASOHTUR se equiparan a grandes rasgos a los recogidos en años anteriores, un hecho que señala que, a pesar de la crisis ha afectado a los negocios de hostelería y restauración soriana y soriana, las Fiestas de San Juan siguen siendo una excepción a la...



Soria, 3 de julio de 2012

NOTA DE PRENSA

Las Fiestas de San Juan 2012 cierran con cifras de negocio en hostelería y restauración similares a las de años anteriores

- La media de ocupación hotelera de un 70% responde a las previsiones elaboradas por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo)
- Bares y restaurantes mantienen sus volúmenes de clientes en bano y comedor respecto a los últimos años

Los índices de negocio que han marcado las Fiestas de San Juan de Soria han respondido a las expectativas que manejaba ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) a tenor de los resultados del sondeo realizado por la Agrupación entre hoteles, bares y restaurantes de la ciudad de Soria. De esta forma, la ocupación hotelera media se ha movido sobre el 70% que mantenía ASOHTUR en sus previsiones mientras que el balance de negocio en bares y restaurantes no ha sufrido variaciones significativas respecto a los años anteriores.

ASOHTUR se muestra satisfecho con los datos obtenidos por las Fiestas de San Juan de Soria más si cabe si se analizan dentro del marco de un entorno económico en el que el consumidor está aplicando una fuerte contracción de sus gastos. En este sentido, las Fiestas de San Juan representan temporalmente un punto de inflexión en la actividad ordinaria del sector hostelero de la ciudad de Soria.

Profundizando en los resultados del sondeo, los días de viernes 29 de junio y sábado 30 los establecimientos hoteleros de la ciudad de Soria presentaron porcentajes de ocupación cercanos al 100% mientras que el miércoles 27 y jueves 28, jornadas sólo festivas en la ciudad de Soria, este porcentaje se...

12 de junio de 2012 | Teléfono: 422 10 10 | Fax: 422 10 20 | E-mail: info@asohitur.es



Soria, 3 de julio de 2012

NOTA DE PRENSA

Las Fiestas de San Juan 2012 cierran con cifras de negocio en hostelería y restauración similares a las de años anteriores

- La media de ocupación hotelera de un 70% responde a las previsiones elaboradas por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo)
- Bares y restaurantes mantienen sus volúmenes de clientes en bano y comedor respecto a los últimos años

Los índices de negocio que han marcado las Fiestas de San Juan de Soria han respondido a las expectativas que manejaba ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) a tenor de los resultados del sondeo realizado por la Agrupación entre hoteles, bares y restaurantes de la ciudad de Soria. De esta forma, la ocupación hotelera media se ha movido sobre el 70% que mantenía ASOHTUR en sus previsiones mientras que el balance de negocio en bares y restaurantes no ha sufrido variaciones significativas respecto a los años anteriores.

ASOHTUR se muestra satisfecho con los datos obtenidos por las Fiestas de San Juan de Soria más si cabe si se analizan dentro del marco de un entorno económico en el que el consumidor está aplicando una fuerte contracción de sus gastos. En este sentido, las Fiestas de San Juan representan temporalmente un punto de inflexión en la actividad ordinaria del sector hostelero de la ciudad de Soria.

Profundizando en los resultados del sondeo, los días de viernes 29 de junio y sábado 30 los establecimientos hoteleros de la ciudad de Soria presentaron porcentajes de ocupación cercanos al 100% mientras que el miércoles 27 y jueves 28, jornadas sólo festivas en la ciudad de Soria, este porcentaje se...

12 de junio de 2012 | Teléfono: 422 10 10 | Fax: 422 10 20 | E-mail: info@asohitur.es

Diario de Soria | Miércoles, 4 de julio de 2012 | FIESTAS DE SAN JUAN 2012 MART

La ocupación hotelera alcanza un 70% en San Juan

SORIA. Las Fiestas de San Juan volvieron a marcar un balance positivo en cuanto a ocupación hotelera y en volumen de clientes en bares y restaurantes. Así, según los datos de la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) que entrega la semana de fiestas con una cifra del 70% de ocupación.

Los encuestados se muestran satisfechos con los datos obtenidos por las Fiestas de San Juan de Soria más si cabe si se analizan dentro del marco de un entorno económico en el que el consumidor está aplicando una fuerte contracción de sus gastos. En este sentido, las Fiestas de San Juan representan temporalmente un punto de inflexión en la actividad ordinaria del sector hostelero de la ciudad de Soria.

Profundizando en los resultados del sondeo, los días de viernes 29 de junio y sábado 30 los establecimientos hoteleros de la ciudad de Soria presentaron porcentajes de ocupación cercanos al 100% mientras que el miércoles 27 y jueves 28, jornadas sólo festivas en la ciudad de Soria, este porcentaje se...

Dad año el n El herid continu

SORIA. El herido continuó en la celebración de las fiestas de San Juan. Los datos de la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) que entrega la semana de fiestas con una cifra del 70% de ocupación.

Los encuestados se muestran satisfechos con los datos obtenidos por las Fiestas de San Juan de Soria más si cabe si se analizan dentro del marco de un entorno económico en el que el consumidor está aplicando una fuerte contracción de sus gastos. En este sentido, las Fiestas de San Juan representan temporalmente un punto de inflexión en la actividad ordinaria del sector hostelero de la ciudad de Soria.

Profundizando en los resultados del sondeo, los días de viernes 29 de junio y sábado 30 los establecimientos hoteleros de la ciudad de Soria presentaron porcentajes de ocupación cercanos al 100% mientras que el miércoles 27 y jueves 28, jornadas sólo festivas en la ciudad de Soria, este porcentaje se...

Continu de Limp Voluntarios en el centro de Soria

SORIA. Los voluntarios del centro de Soria continúan con su labor de limpieza y mantenimiento del centro de Soria. Los datos de la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) que entrega la semana de fiestas con una cifra del 70% de ocupación.

Los encuestados se muestran satisfechos con los datos obtenidos por las Fiestas de San Juan de Soria más si cabe si se analizan dentro del marco de un entorno económico en el que el consumidor está aplicando una fuerte contracción de sus gastos. En este sentido, las Fiestas de San Juan representan temporalmente un punto de inflexión en la actividad ordinaria del sector hostelero de la ciudad de Soria.

Profundizando en los resultados del sondeo, los días de viernes 29 de junio y sábado 30 los establecimientos hoteleros de la ciudad de Soria presentaron porcentajes de ocupación cercanos al 100% mientras que el miércoles 27 y jueves 28, jornadas sólo festivas en la ciudad de Soria, este porcentaje se...



La ocupación hotelera de viernes y sábado se sitúa entre el 90% y el 100%

Las Fiestas de San Juan siguen siendo un puntal en el turismo de la capital soriana. Los datos de la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) que entrega la semana de fiestas con una cifra del 70% de ocupación.

Los encuestados se muestran satisfechos con los datos obtenidos por las Fiestas de San Juan de Soria más si cabe si se analizan dentro del marco de un entorno económico en el que el consumidor está aplicando una fuerte contracción de sus gastos. En este sentido, las Fiestas de San Juan representan temporalmente un punto de inflexión en la actividad ordinaria del sector hostelero de la ciudad de Soria.

Profundizando en los resultados del sondeo, los días de viernes 29 de junio y sábado 30 los establecimientos hoteleros de la ciudad de Soria presentaron porcentajes de ocupación cercanos al 100% mientras que el miércoles 27 y jueves 28, jornadas sólo festivas en la ciudad de Soria, este porcentaje se...

San Juan, con un 70 % de ocupación hotelera, una excepción en la crisis

Las Fiestas de San Juan, que se prolongarán durante los próximos cinco días en Soria, se han convertido en una excepción en la saga de reducción de reservas que sufre el sector hostelero, al conseguir una ocupación media del 70 por ciento, según la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR).

Los resultados de la encuesta realizada por ASOHTUR se equiparan a grandes rasgos, a los recogidos en años anteriores, un hecho que la citada agrupación ha destacado especialmente en un panorama general de reducción de reservas en la hostelería soriana y española por la crisis económica.

Para las noches del viernes 29 de junio y sábado 30 de junio, días en los que se espera mayor número de visitantes, algunos de los negocios sondeados han confirmado que rozan el 100 por ciento de ocupación.

Para el resto de días festivos, los establecimientos sorianos todavía tienen vacantes al presentar una reserva de plazas ligeramente superior al 50 por ciento, mientras que para el último de los días festivos de San Juan, el lunes 2 de julio, el volumen de ocupación rondará el 30 por ciento.

ASOHTUR ha señalado en un comunicado que la estancia media durante las fiestas de San Juan es de aproximadamente día y medio, con un cliente medio de perfil joven y que viaja hasta Soria en pequeños grupos.

Los primeros indicadores de ocupación de la temporada de verano en los establecimientos de la provincia de Soria revelan todavía una débil demanda de reservas, inferior al cincuenta por ciento de su capacidad.

No obstante, ASOHTUR prevé que estas cifras se vayan elevando paulatinamente dado que, en la actualidad, el turista español ya no programa sus vacaciones con mucho tiempo de antelación sino que espera a los últimos días.

Para las fiestas de San Juan un elevado número de bares y restaurantes, según el sondeo realizado por ASOHTUR, ya tienen completas sus reservas de mesas para las comidas y cenas, aunque, como uno de los efectos de la crisis, los empresarios encuestados han reconocido que ahora los clientes desean en mayor medida cenar el precio del menú en el momento de la reserva EFE.

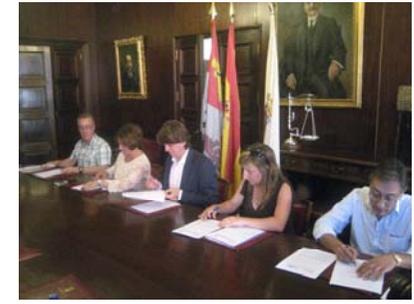
Para las fiestas de San Juan un elevado número de bares y restaurantes, según el sondeo realizado por ASOHTUR, ya tienen completas sus reservas de mesas para las comidas y cenas, aunque, como uno de los efectos de la crisis, los empresarios encuestados han reconocido que ahora los clientes desean en mayor medida cenar el precio del menú en el momento de la reserva EFE.

Julio

04-07-12 Asamblea General Ordinaria y Extraordinaria de la Federación Castellano Leonesa de Hostelería con asistencia de Yolanda Santos, Víctor Chicote, David Santiago y Alfredo García.

09-07-12 Firma Convenio con el Ayuntamiento de Soria, correspondiente a la asignación de 2011 por importe de 7.500 € para el desarrollo de las actividades:

- Asistencia y actos de promoción turística de Soria en la Feria Intur 2011.
- Acto entrega de premios Semana de la Tapa Micrológica 2011, celebrado en el mes de diciembre de 2011.
- Semana de la Tapa de la Cuchara. I Concurso provincial de la Tapa de la Cuchara.
- Actuaciones enmarcadas en la celebración de Santa Marta 2012.
- Colaboración en acciones de promoción de la actividad "Tren Literario Campos de Castilla".



DIARIO DE SORIA. MARTES 10 DE JULIO DE 2012



El Ayuntamiento firma cuatro convenios para dinamizar el comercio y el turismo

Entrega 30.000 euros a la Cámara, el Centro Comercio Abierto, Fec Soria y Asolitur

El Ayuntamiento de Soria firmó ayer cuatro convenios de colaboración con la Cámara de Comercio y el Centro Comercio Abierto, Fec Soria y Asolitur por un importe de 30.000 euros. Cabe destacar que se trata de un convenio de colaboración con el Ayuntamiento de Soria y el Ayuntamiento de Almazán.

Martes, 10 de julio de 2012 | Heraldo de Soria

El Ayuntamiento de Soria renueva las ayudas al comercio un año más

Los convenios que se han firmado subvencionarán a cada una de las instituciones beneficiadas con 2.500 euros para sus actividades.

Los representantes de ambas instituciones celebraron un acuerdo de colaboración, que se renueva hace ya cuatro años. «Estamos agradecidos al Ayuntamiento, así como a la Cámara de Comercio, la entidad que ha tratado siempre con nosotros», declaró Jesús Martínez, portavoz de Centro Comercio Abierto.

Yolanda Santos, de Asolitur, subrayó además que así trata que inermes con el ayuntamiento es muy directo. Cuando tenemos cualquier problema, siempre nos resuelven, afirmó.

Por su parte, Pilar Sánchez Barrios, de la Cámara de Comercio, comentó que el convenio 'Sabana Social' recibió 1.600 euros, y 1.000 euros para apoyar al comercio y hostelería de la zona de

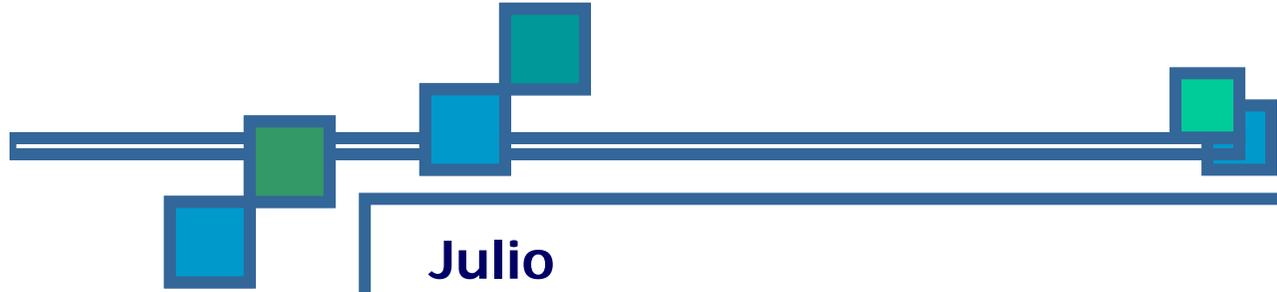


Mariano Guzmán, debido a su próxima jubilación, y 2.000 euros para el comercio y la hostelería en general.

Todos los presentes en la Sala de Plenos en la localidad de esta localidad para que los representantes de la Cámara de Comercio y el Ayuntamiento de Almazán y Navacerrada en el triple pue

provincia mantengan el desarrollo de sus respectivos territorios. La presidenta de la Cámara de Comercio aprobó la resolución, tras ser preguntada por un período, para aclarar que la entidad de los ayuntamientos de Almazán y Navacerrada en el triple pue

la ejecución de programas de desarrollo de sus respectivos territorios. La presidenta de la Cámara de Comercio aprobó la resolución, tras ser preguntada por un período, para aclarar que la entidad de los ayuntamientos de Almazán y Navacerrada en el triple pue



Julio

12-07-12 Nota de prensa rechazo subida IVA.

13-07-12 Reunión de la Presidenta y Secretario con el Delegado de Participación Ciudadana para conocerlo y presentar a ASOHTUR el Plan Turismo Seguro.

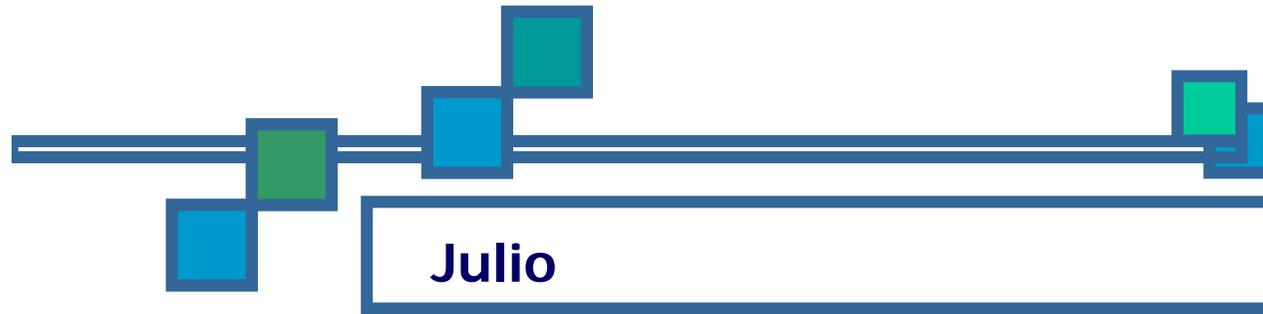
13-07-12 El Ayuntamiento de Vinuesa, nos remiten resolución del expediente sancionador en materia de prevención ambiental del establecimiento "La Cabaña del Salva" de dicha localidad.

14 y 15-07-12 Colaboración con Ayuntamiento de Soria en el proyecto Tren Literario Campos de Castilla, degustaciones productos Saborea Soria a pasajeros del Tren.



Viernes, 13 de julio de 2012 | Heraldo de Soria





Julio

19-07-12 Pleno de CEHAT, sin asistencia.

19-07-12 Reunión Comité Ejecutivo, asuntos: lectura y aprobación del acta de la reunión anterior; informe de actuaciones de 2011; formulación de las cuentas anuales de 2011, propuesta de aplicación de resultado; informe de actuaciones desde el último Comité Ejecutivo; convenio de colaboración con el Ayuntamiento de Soria; formación; Federación Castellano Leonesa de Hostelería; Soria y Turismo; altas y bajas de socios; facturas y pagos; Santa Marta 2012; convocatoria Asamblea General Ordinaria; asuntos llegados con posterioridad; ruegos y preguntas.



24-07-12 Asistencia al Consejo Sectorial de Urbanismo de Soria: PGOU, PERICH, Mercado Definitivo, Parking Mariano Granados.

26-07-12 Reunión del Comité Ejecutivo de ASOHTUR con el Comité Ejecutivo de FOES.

27-07-12 Se remiten escritos denuncia a la Subdelegada de Gobierno, al Delegado de la Junta y a la Mancomunidad en relación a la problemática existente con la parada y estacionamiento de autocaravanas.



Julio

Así mismo se envía nota de prensa a los medios de comunicación.

16 | PROVINCIA | Sábado, 28 de julio de 2012 | Heraldo de Soria

Asohtur, en contra de la acampada libre de autocaravanas en el monte

Demanda a las distintas administraciones competentes que elaboren una regulación precisa para el estacionamiento de estos vehículos tanto en el campo como en la ciudad

SORIA. La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo de Soria (Asohtur) reclamó ayer a las autoridades que velen por el cumplimiento de la Ley a la hora de impedir la acampada libre de caravanas y autocaravanas en zonas forestales. En los últimos años esta práctica, que vulnera la legislación, se ha convertido en un uso común especialmente en julio y agosto, estima la entidad.

Asohtur recordó los riesgos de la acampada libre de caravanas y autocaravanas en zonas naturales

de alto valor ecológico. Los perjuicios atraen al alto riesgo de provocación de incendios, a los daños al entorno cuya gravedad aumenta a medida que asciende la concentración de vehículos, al deterioro de la salubridad de un lugar que no está acondicionado con los servicios preventivos y al menoscabo de los beneficios económicos para los empresarios de campamentos, áreas habilitadas para los vehículos.

Considerando los riesgos que están teniendo lugar en España, el

pasado verano en el entorno del pantano de la Cuadra del Pozo, cuando se produjo una «descontrolada acampada», que «se saldó con un severo deterioro del entorno para cuya reparación fue necesaria destinar una elevada suma monetaria».

El colectivo envió cartas a entidades locales y a la Junta solicitando la elaboración de una normativa clara y precisa que disuella las muchas lagunas que evidencia la legislación actual, cuestión ésta, dijo, que atempera el estricto cumplimiento de la norma que sería deseable por todos los ciudadanos».

Asimismo, destacó que ha detectado una proliferación de autocaravanas acampadas en áreas urbanas. Por ello, puso este hecho en conocimiento de las administraciones municipales. Llamó la atención sobre el aprovechamiento que los usuarios de autocaravanas hacen de servicios generales y públicos.

A este respecto, recordó el «desafortunado episodio» sufrido el

HERALDO

DIARIO DE SORIA. SÁBADO 28 DE JULIO DE 2012

Asohtur pide que se prohíban las acampadas libres en caravanas

Alerta sobre el alto riesgo de que se produzcan incendios

Soria. La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo de Soria (Asohtur) reclamó ayer a las autoridades competentes que velen por el cumplimiento de la ley a la hora de impedir la acampada libre de caravanas y autocaravanas en zonas forestales de la provincia. «A la vista de los terribles incendios que están

teniendo lugar en España, el peligro de incendios que entraña la acampada de esta clase de vehículos en zonas forestales es una justificación comprendida en la actual regulación de Castilla y León para que las autoridades prohíban esta actividad», indicó en un comunicado de prensa.

Asimismo, sostuvo que este he-

cho puede ser invocado por los agentes medioambientales y por la Guardia Civil para impedir la acampada libre, y solicitó la colaboración de todas las administraciones. Además, recordó el triste capítulo del pasado año con la acampada ilegal registrada en Pinar Grande durante el 'Spain' tek'2011.

FOESF | ASOHTUR | FOESF

Soria, 27 de julio de 2012

NOTA DE PRENSA

ASOHTUR reclama a los organismos oficiales que impidan la acampada de autocaravanas en los espacios forestales de Soria

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo demanda a las distintas administraciones que elaboren una regulación precisa para el estacionamiento de estos vehículos tanto en campo como en ciudad

ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) reclama a las autoridades competentes que velen por el cumplimiento de la ley a la hora de impedir la acampada libre de caravanas y autocaravanas en zonas forestales de la provincia de Soria. ASOHTUR viene observando cómo en los últimos años esta práctica, que vulnera la legislación en vigor, se ha convertido en un uso común especialmente durante los meses de verano de julio y agosto.

La Agrupación Soriana de Hostelería quiere subrayar los riesgos y perjuicios que ocasiona la acampada libre de caravanas y autocaravanas en zonas naturales de alto valor ecológico de Soria. Los perjuicios que involucra esta actividad atraen al alto riesgo de provocación de incendios, a los daños ocasionados al entorno cuya gravedad aumenta a medida que asciende la concentración de vehículos en un mismo punto, al deterioro de la salubridad de un lugar que no está acondicionado con los servicios higiénicos básicos, preventivos y al menoscabo de los beneficios económicos para los empresarios de campings, áreas específicamente habilitadas para la acampada o al libre de este tipo de vehículos.

A la vista de los terribles incendios que están teniendo lugar en España, el peligro de incendios que entraña la acampada de esta clase de vehículos

© Heraldo de Soria. P. 16 del nº 4201. Soria. Tels. 975 233 222. Fax. 975 233 223. heraldo@heraldo.es

Sábado, 28 de julio de 2012 | Heraldo de Soria

TURISMO Asohtur denuncia las acampadas ilegales de autocaravanas como fenómeno creciente



Advierte Asohtur de que la acampada ilegal no es sólo la que llevan a cabo los excursionistas de tienda de campaña, y apunta al de las autocaravanas como sector poco tendente a seguir las normas. Según la entidad proliferará la acampada ilegal de estos vehículos en zonas forestales de Soria y con ellos crece el riesgo de incendio. Es un asunto para tener en cuenta.

FOESF | ASOHTUR | FOESF

efecto secundario, los usuarios de autocaravanas evitan acampar en los campings sorianos. Las zonas dispuestas al efecto con este tipo de servicios ocasionando a los empresarios del sector una disminución de sus posibles ingresos.

Para más información: Carmen Forbes. Tels. 975 233 222. E-mail: cforbes@es

© Heraldo de Soria. P. 16 del nº 4201. Soria. Tels. 975 233 222. Fax. 975 233 223. heraldo@heraldo.es

Julio

28 y 29-07-12 Colaboración con Ayuntamiento de Soria en el proyecto Tren Literario Campos de Castilla, degustaciones productos Saborea Soria a pasajeros del Tren.

30-07-12 Celebración de la festividad de Santa Marta, patrona de la hostelería con los siguientes actos:

- Misa en honor de la Patrona
- Comida en Restaurante Baluarte (costeada por cada socio asistente).

30-07-12 Junta Directiva de la Federación Regional de Hostelería, sin asistencia.

31-07-12 Reunión con alcalde de Duruelo de la Sierra para abordar la situación del aparcamiento de caravanas en esta localidad.



Julio

31-07-12 Polémica suscitada con motivo de la acampada libre del festival Enclave de Agua.



DIARIO DE SORIA, MARTES 31 DE JULIO DE 2012
AL LORO

Gratis
Acampadas al margen que infringen la ley, eso está clarísimo y hay que sancionarlo, más si la Policía Local te invita a abandonar el lugar (habrá que sancionar), el Enclave de Agua ha traído a numerosos visitantes hasta la capital soriana, y eso era algo palpable. Dicen que en Soria nos conocemos todos, y lo cierto es que había muchas caras desconocidas. El Enclave es un festival de primer nivel... y gratis.

DIARIO DE SORIA, MIÉRCOLES 1 DE AGOSTO DE 2012
OPINIÓN

Acampada ilegal

TRIBUNA LIBRE
FRANCISCO RAMOS CALVO

No puedo por menos que manifestar mi sorpresa por las declaraciones del Sr. Báez, publicadas ayer en su periódico, en las que indica que la acampada ilegal que tuvo lugar durante el Enclave de Agua "no tiene relevancia". Encuentro sorprendente estas declaraciones ya que, no sólo como concejal, sino como profesor, y profesor de Filosofía, estoy seguro de que el señor Báez es consciente de la intrínseca relación existente entre los actos y sus consecuencias. Como en todos los órdenes de la vida, cuando uno lleva a cabo cualquier acto, debe estar al tanto de las consecuencias. Esto es algo que, el parroco, el señor Báez olvida intencionalmente en este caso.

La acampada sí que tiene relevancia. Y la tiene para muchos colectivos. Entre ellos, para los señores que cumplen con nuestras obligaciones y respetamos las normas de convivencia en nuestra ciudad. La tiene también para la Policía Municipal, que no va a autoridad sufriendo por aquellos que se pasan por los arcos del McDonald's a su requerimiento de que no acamparan. Y la tiene para el servicio de limpieza, que no tiene por qué recoger lo que los acampados ensucian. Lo que es



más, este acto tiene no sólo relevancia sino trascendencia. Como explicará el señor Báez que la gente que viene a San Juan va a tener que quedarse en campings o hoteles de la ciudad cuando no se reservan o deciden acampar en el alto de la Dehesa, en el paseo de San Prudencio, o en el parque de San Juan. ¿Alguien que quiere declarar Espacio Protegido las márgenes del Duero si no es relevante tal declaración? ¿Por qué los aficionados a la bicicleta (entre los que me incluyo) tenemos que demostrar para poder usar las pasarelas existentes a lo largo de la ruta que una Soria con Garray al lado del Duero sí hay unas señales que podemos considerar irrelevantes? Para finalizar, soy hoy en su periódico que el señor Báez ha pedido a Asohtur los datos sobre la ocupación hostelera durante los pasados días. Para clarificar, es, señor Báez, si que no tiene ninguna relevancia en el caso que no voy.

AL LORO

Campings

Asohtur estuvo ayer más o menos conciliador a la hora de referirse a la polémica acampada del pasado fin de semana en las márgenes. Parece que ha levantado un poco el pie del acelerador e incluso propone reuniones con el Ayuntamiento de Soria en busca de una «acampada legal». Claro, las acampadas legales en la provincia sólo pueden tener cabida en los campings autorizados para ello.

Asohtur aboga por un Enclave con 'acampada legal' pactada con la capital

Los populares piden la comparecencia del alcalde de Soria para saber por qué permitió el campamento ilegal

Página 6

Martes, 31 de julio de 2012 | Heraldo de Soria

EL ANÁLISIS
Mónica Fuentes
La prohibición de acampar en el Enclave está para cumplirla
No se debe admitir que San Prudencio se convierta en un basurero

QUE el Enclave de Agua ha sido un «éxito» y un reclamo para los visitantes, como defiende el concejal Jesús Báez, es poco cuestionable: 18.000 asistentes lo avalan. Más difícil de entender es que el Ayuntamiento haga la vista gorda ante una acampada ilegal en San Prudencio, que llegó a aglutinar a 200 personas y 70 tiendas. Los sorianos que paseaban ayer por el entorno del Lavadero de lanas criticaban el estado en el que quedó esta zona de interés comunitario tras el festival de música afroamericana. Y no les faltaba razón. Aunque el edil de Cultura, tras reiterar que la acampada estaba prohibida, asegure que el papel disuasorio de la policía garantizó que «no hubiera altercados» y la zona «no sufriera daños medioambientales», no es de recibo que se permita incumplir la ordenanza de medio ambiente con tanta ligereza. Las normas están para cumplirlas, incluso durante el principal evento musical de la ciudad, y los sorianos no se merecen sufrir las consecuencias de la permisividad municipal.



Agosto

01-08-12 Reunión de la Presidenta con representantes de la Consultora de Formación Suma para abordar el tema de formación.

03-08-12 Reunión con Director General de Turismo, Francisco Javier Ramírez Utrilla para tratar la regulación de la parada y estacionamiento de la autocaravanas en la comunidad, asisten Yolanda Santos, Miguel Soria y Alfredo García.

03-08-12 Colaboración con Ayuntamiento de Soria en la información a los socios de la comunicación del aforo de los establecimientos este organismo.

09-08-12 Reunión con la Subdelegada del Gobierno de Soria y el Teniente Coronel de la Guardia Civil de la Comandancia de Soria, para abordar la regulación de parada y estacionamiento de autocaravanas, asiste Yolanda Santos y Alfredo García.

10-08-12 Puesta en marcha del curso de formación gratuito de Gestión en Restauración concedido a la Federación Castellano Leonesa de Empresarios de la Hostelería financiado con cargo a los fondos recibidos del Servicio Público de Empleo Estatal de la anualidad de 2011. Previsto a ejecutar a finales de septiembre.

11 y 12-08-12 Colaboración con Ayuntamiento de Soria en el proyecto Tren Literario Campos de Castilla, degustaciones productos Saborea Soria a pasajeros del Tren.



Agosto - Septiembre

20-08-12 Se recibe notificación del Ayuntamiento de Soria de cesión de crédito de FEC Soria para la financiación del Campeonato de Duatlón.

28-08-12 Comité Ejecutivo, asuntos: Lectura y aprobación del acta de la reunión anterior; informe de actuaciones desde el último Comité; acciones en materia de estacionamiento de caravanas y autocaravanas; formación; folletos turísticos de Diputación; normativa sectorial: Ordenanza del ruido y Peripch; cesión de crédito de FEC Soria para financiar el Duatlón; plan de acciones de 2012-2013; asamblea general ordinaria; altas y bajas de socios; facturas y pagos; asuntos llegados con posterioridad y ruegos y preguntas.

5-9-2012 Asamblea General Ordinaria de ASOHTUR: Informe de actividades de 2011, balance de actuaciones de 2012, Cuentas 2011.

06-09-12 Reunión del Comité de ASOHTUR con miembros de la empresa de SOTUR para la organización del Congreso de Micología "Soria Gastronómica".

Fomento abonará estos días 6,3 millones por expropiaciones en la A-15 y la A-11

El Burgo es la localidad más afectada donde se adeudan más de 1,2 millones de euros

El Ministerio de Fomento comenzará a pagar a lo largo de esta semana el importe que equivale a los 6,3 millones que debita a los propietarios de terrenos afectados por la construcción de carreteras del Estado en Castilla y León. En total el Gobierno abonará 600 millones de euros que adelantará por estas expropiaciones durante los próximos meses según adelantó el pasado ministro de la trama de una delegación de Ana Pastor, en un seminario sobre infraestructuras en Burgos, y el consejero regional de Subdelegación del Gobierno.

En concreto, para la zona de Burgos se han acordado 270 millones de euros para compensar a los propietarios afectados por la construcción de carreteras del Estado en Castilla y León. En total el Gobierno abonará 600 millones de euros que adelantará por estas expropiaciones durante los próximos meses según adelantó el pasado ministro de la trama de una delegación

La Junta asume la organización de Soria Gastronómica, que se celebrará en octubre

Colaborará con la Semana de la Tapa Micológica y con el lanzamiento de las jornadas de Bascasetas

SORIA. El III Congreso Internacional de Micología Soria Gastronómica se celebrará los próximos 27 y 28 de octubre. Este año, la concejalía de Cultura y Turismo de la Junta de Castilla y León confirmará con la colaboración de la Junta de Castilla y León, así como de la Diputación Provincial de Burgos, la organización de este evento gastronómico en la ciudad soriana. Desde la Junta de Castilla y León, se encargará de la organización de la feria gastronómica que se celebrará los días 27 y 28 de octubre en la ciudad soriana. Este año, la concejalía de Cultura y Turismo de la Junta de Castilla y León confirmará con la colaboración de la Junta de Castilla y León, así como de la Diputación Provincial de Burgos, la organización de este evento gastronómico en la ciudad soriana. Desde la Junta de Castilla y León, se encargará de la organización de la feria gastronómica que se celebrará los días 27 y 28 de octubre en la ciudad soriana.

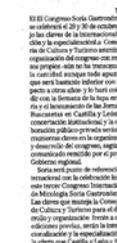


El cocinero Sergi Arala, durante la pasada edición, en 2008.

El III Congreso Internacional de Micología Soria Gastronómica se celebrará los próximos 27 y 28 de octubre en la ciudad soriana. Este año, la concejalía de Cultura y Turismo de la Junta de Castilla y León confirmará con la colaboración de la Junta de Castilla y León, así como de la Diputación Provincial de Burgos, la organización de este evento gastronómico en la ciudad soriana. Desde la Junta de Castilla y León, se encargará de la organización de la feria gastronómica que se celebrará los días 27 y 28 de octubre en la ciudad soriana.

Soria Gastronómica vuelve en octubre

La Junta dice que «la concertación institucional y la colaboración público-privada serán herramientas claves» en la organización y el desarrollo del congreso en Soria



Trabajo en la edición de Soria Gastronómica de hace dos años.

SORIA. El III Congreso Internacional de Micología Soria Gastronómica se celebrará los próximos 27 y 28 de octubre en la ciudad soriana. Este año, la concejalía de Cultura y Turismo de la Junta de Castilla y León confirmará con la colaboración de la Junta de Castilla y León, así como de la Diputación Provincial de Burgos, la organización de este evento gastronómico en la ciudad soriana. Desde la Junta de Castilla y León, se encargará de la organización de la feria gastronómica que se celebrará los días 27 y 28 de octubre en la ciudad soriana.

El III Congreso Internacional de Micología Soria Gastronómica se celebrará los próximos 27 y 28 de octubre en la ciudad soriana. Este año, la concejalía de Cultura y Turismo de la Junta de Castilla y León confirmará con la colaboración de la Junta de Castilla y León, así como de la Diputación Provincial de Burgos, la organización de este evento gastronómico en la ciudad soriana. Desde la Junta de Castilla y León, se encargará de la organización de la feria gastronómica que se celebrará los días 27 y 28 de octubre en la ciudad soriana.

Colaboración público-privada

El III Congreso Internacional de Micología Soria Gastronómica se celebrará los próximos 27 y 28 de octubre en la ciudad soriana. Este año, la concejalía de Cultura y Turismo de la Junta de Castilla y León confirmará con la colaboración de la Junta de Castilla y León, así como de la Diputación Provincial de Burgos, la organización de este evento gastronómico en la ciudad soriana. Desde la Junta de Castilla y León, se encargará de la organización de la feria gastronómica que se celebrará los días 27 y 28 de octubre en la ciudad soriana.

CASINO

El Club de Lectura se reúne el día 26

El Club de Lectura del Casino Anselmo Poncebarría tendrá una nueva cita el próximo 26 de septiembre. Esta actividad, que dirige el profesor César Méndez, va en la línea de su interés por la lectura y el aprendizaje en el Casino. La idea surgió en la sesión 'Una Mañana del profesor Anselmo Poncebarría' que organizó el Casino. Este año, el Club de Lectura del Casino se reúne el día 26 de septiembre.

MEDIO AMBIENTE

IV Concurso de microrrelatos sobre el Duero

El día 18 de septiembre tendrá lugar el IV concurso de microrrelatos sobre el Duero que organiza el Ayuntamiento de Soria. El objetivo de este concurso es fomentar la creatividad de los escritores de la ciudad de Soria y promover la lectura y el conocimiento del Duero. Este año, el concurso de microrrelatos sobre el Duero se celebrará el día 18 de septiembre.

Agosto - Septiembre

07-09-12 Solicitud ampliación horario de cierre para las fiestas de San Saturio.

08 y 09-09-12 Colaboración con Ayuntamiento de Soria en el proyecto Tren Literario Campos de Castilla, degustaciones productos Saborea Soria a pasajeros del Tren.

12-09-12 Reunión del Comité Ejecutivo con Carmen Frías, Gestora Cultural para la presentación de actividad en torno al Románico.

12-09-12 Reunión mesa de trabajo del Comité Ejecutivo para la puesta en marcha del Congreso Soria Gastronómica y Semana de la Tapa Micológica.

12-09-12 Reunión de la mesa negociadora para el convenio de hostelería.

» GASTRONOMÍA

El III Congreso Soria Gastronómica se centrará en internacionalización y especialización



La tercera edición del Congreso Internacional de Micología Soria Gastronómica ya dispone de fechas de celebración. En 2012 lo hará los días 29 y 30 de octubre.

La Consejería de Cultura y Turismo de la Junta de Castilla y León será la entidad organizadora del evento y los ejes sobre los que se centrará serán la internacionalización y la especialización de la oferta que Castilla y León y Soria poseen en micología como oferta única en España.

Así se quiere destacar a Castilla y León como destino micológico preferente y un lugar privilegiado para el disfrute de las setas y la práctica del micoturismo, favoreciendo un posicionamiento internacional.

La tercera edición de Soria Gastronómica va a coincidir en fechas con dos eventos con una temática similar, que son la Semana de la Tapa en Soria y el lanzamiento de Las Jornadas de Buscasetas en Castilla y León.

La Junta de Castilla y León también querría destacar en esta próxima edición el hecho de incidir en la concertación institucional y la colaboración con la Asociación Soriana de Hostelería y Turismo, Asohtur, el de buscar la colaboración público-privada con la participación de empresas.

El concurso convocado para adjudicar la organización y desarrollo del III Congreso Internacional Soria Gastronómica se declaró desierto, con lo que va a ser la propia Consejería de Cultura y Turismo, a través de Sotur, quien organizará el congreso con recursos propios.

Expreso. Redacción. A.F.



EXPRESO | 08/09/2012 | gastronomía

Martes, 18 de septiembre de 2012 | Heraldo de Soria

Asohtur confía en que la temporada micológica «salve» el otoño

La agrupación cerrará en los próximos días el programa de las jornadas micológicas, que se celebrarán del 20 al 30 de octubre

SORIA. La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) confía en que la temporada micológica

salve el otoño, aunque se marca el reto de poder ofrecer productos turísticos fuera de la época estival sin necesidad de depender de los recursos naturales, como es en este caso con las variedades setas. La presidenta de Asohtur, Yolanda Santos, explicó ayer que los hosteleros han puesto «mucha ilusión en la micología» porque son conscientes de

que deja ingresos en la provincia, y que tiene ya relevancia no solo a nivel nacional, sino también internacional.

No obstante, reconoce que existe el problema de que para que la temporada sea un éxito los hosteleros dependen directamente del cielo: «Sería un reto no tener que estar pendientes de las condiciones climatológicas y poder vender el producto turístico sin tener el recurso», añadió Yolanda Santos.

Por ello, trabaja ya la agrupación en las jornadas de la tapa micológica, que se celebrarán del 20 al 30 de octubre, para que coincidan con la organización de Soria Gastronómica, que tendrá lugar los días 29 y 30 de octubre y «hacer sinergias».

A este respecto, la presidenta de Asohtur espera que «al menos participen en el certamen los establecimientos del año pasado, que fueron un total de 44».

También estudian la puesta en marcha de un taller de cocina en el que los cocineros participantes en las jornadas muestren sus recetas al público.

L.L.Y.



Septiembre

18-09-12 Reunión Comité Ejecutivo, asuntos: Soria Gastronómica 2012, Semana de la Tapa Micológica 2012 y otras actuaciones; proyecto paquete turístico Románico; Certamen de Cortos 2012; Media Maratón de Soria 2012, colaboración ASOHTUR; curso Gestión en Restauración de la Federación Regional de Hostelería; lotería de Navidad; facturas y pagos; asuntos llegados con posterioridad; ruegos y preguntas.

18-09-12 Reunión con representantes de la Cervecera Mahou para la colaboración en la Semana de la Tapa Micológica.

19-09-12 Se convoca el Concurso de Diseño para la imagen del cartel anunciador de la Semana de la Tapa dirigido a los alumnos de Educación Secundaria Obligatoria de los centros educativos de la ciudad de Soria.

19-09-12 Reunión de la mesa negociadora para tratar el convenio de hostelería.

22 y 23-09-12 Colaboración con Ayuntamiento de Soria en el proyecto Tren Literario Campos de Castilla, degustaciones productos Saborea Soria a pasajeros del Tren.

24-09-12 Reunión, sin asistencia, con Director General de Turismo para el desarrollo de actividades conjuntas en promoción y comercialización turística.



Septiembre

25-09-12 Reunión informativa con establecimientos participantes en la Semana de la Tapa Micológica 2012.

27-09-12 Asistencia de la Presidenta de la Agrupación al acto de presentación del libro "Soria, una ciudad, un compromiso" de la Asociación de Familiares de Enfermos de Alzheimer.

28-09-12 Reunión con el Presidente de la Comisión de Turismo de Diputación para tratar la colaboración en la Semana de la Tapa, el convenio de reparto de folletos turísticos y la feria de Intur.



HOSTELERÍA La Semana de la Tapa Micológica se amplía a once días

Madrid La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) celebrará la quinta edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria del 20 al 30 de octubre. La elección de estas fechas supone ampliar hasta 11 días la duración de este evento gastronómico, que en pasadas ediciones ocupaba siete días. Con esta mayor extensión, Asohtur quiere, al englobar los fines de semana, aumentar las oportunidades de que tanto sorianos como visitantes puedan degustar las creaciones de los restaurantes que participan además de ensanchar el periodo en el que poder ubicar posibles actividades relacionadas con la micología en la que la Agrupación está trabajando.

La celebración de la quinta edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria coincide en el calendario con el Congreso Soria Gastronómica 2012 que, organizado por la Junta de Castilla y León, se celebra durante los días 29 y 30 de octubre en la ciudad de Soria. Desde Asohtur se ha buscado simultanear ambas citas con la intención de presentar un sugerente producto gastronómico. Asohtur ya ha abierto al plazo de inscripción para los bares y restaurantes que deseen participar en la Semana de la Tapa Micológica. La fecha límite para formalizar la participación finalizará el 8 de octubre. En este sentido, Asohtur pretende mantener el número de participantes registrado el año anterior que superó los 40 establecimientos.

Las bases de la quinta edición de la Semana de la Tapa Micológica se corresponden a las de los años anteriores. Han consolidado este evento como uno de los referentes en materia de micología y gastronomía del panorama nacional. La realización de diversas acciones programadas de la Semana de la Tapa Micológica dirigidas a diferentes colectivos como escolares, aficionados a la cocina, etc. tratan de aumentar la difusión y conocimiento del mundo de la micología entre los distintos públicos.

Soria celebra la Semana de la Tapa del 20 al 30 de octubre

Soria Asohtur celebrará la quinta edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria del 20 al 30 de octubre, lo que significa ampliar hasta 11 días la duración de este evento gastronómico que en pasadas ediciones ocupaba siete días.

El plazo de inscripción para los bares y restaurantes que deseen participar finalizará el próximo 8 de octubre. Con la mayor extensión de la Semana de la Tapa Micológica, Asohtur quiere, al englobar los fines de semana, aumentar las oportunidades de que tanto sorianos como visitantes puedan degustar las creaciones de los restaurantes que participan además de ensanchar el periodo en el que poder ubicar posibles actividades relacionadas con la micología en la que la agrupación está trabajando.

La celebración de la V Semana de la Tapa Micológica de Soria coincidirá en el calendario con el Congreso Soria Gastronómica 2012 que, organizado por la Junta de Castilla y León, se celebra durante los días 29 y 30 de octubre en la ciudad de Soria. Desde Asohtur se ha buscado simultanear ambas citas con la intención de presentar un sugerente producto gastronómico.

Las bases de la quinta edición de la Semana de la Tapa Micológica se corresponden con las que en años anteriores han consolidado este evento como uno de los referentes en materia de micología y gastronomía del panorama nacional. La realización de diversas acciones programadas de la Semana de la Tapa Micológica dirigidas a diferentes colectivos como escolares, aficionados a la cocina, etc. tratan de aumentar la difusión y conocimiento del mundo de la micología entre los distintos públicos.



Heraldo de Soria. Sábado, 22 de septiembre de 2012.

La Semana de la Tapa Micológica amplía su duración a 11 días

El plazo de inscripción para participar continuará abierto hasta el próximo 8 de octubre

SORIA. La Semana de la Tapa Micológica de Soria, que celebrará su quinta edición del 20 al 30 de octubre, ampliará este año su duración a 11 días. La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) amplía así la programación de este evento gastronómico a dos fines de semana para aumentar las oportunidades de que tanto sorianos como visitantes puedan degustar las creaciones

de los restaurantes participantes. La celebración de la V Semana de la Tapa Micológica de Soria coincidirá en el calendario, además, con el Congreso Soria Gastronómica 2012 que, organizado por la Junta de Castilla y León, se celebra durante los días 29 y 30 de octubre en la capital soriana. Desde Asohtur se ha buscado simultanear ambas citas con la intención de presentar un sugerente producto gastronómico. Ya está abierto (hasta el 8 de octubre) el plazo de inscripción para los bares y restaurantes que deseen participar.

HERALDO

Los escolares eligen el cartel de la Tapa Micológica

Soria La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) ha convocado un concurso de diseño entre los escolares de la ESO de los colegios de la capital para elegir entre todas las obras presentadas la que ilustrará el cartel de la V Semana de la Tapa Micológica, que se celebrará del 20 al 30 de octubre en la ciudad de Soria. El reconocimiento del valor que tiene una fuente de riqueza natural como es la micología, es la razón que argumenta Asohtur para realizar esta actividad para escolares que este año cumple su segundo año. La micología es un vertiente gastronómico que en estos días se celebra en la ciudad de Soria. La fecha límite para presentar las obras es el día 9 de octubre a las 14:00 horas. Las obras de este concurso escolar participarán en los próximos días en los puntos habilitados para recibir los trabajos. Los premios serán un ordenador portátil de última generación y una impresora fotográfica. El año pasado fueron parte 100 alumnos.

Los escolares podrán diseñar el cartel de la Tapa Micológica

SORIA. La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) ha convocado un concurso de diseño entre los escolares de la ESO de los colegios de Soria para elegir entre todas las obras presentadas la que ilustrará el cartel de la V Semana de la Tapa Micológica, que se celebrará del 20 al 30 de octubre en la ciudad de Soria. El reconocimiento del valor que tiene una fuente de riqueza natural como es la micología, es la razón que argumenta Asohtur para realizar esta actividad para escolares que este año cumple su segundo año. La micología es un vertiente gastronómico que en estos días se celebra en la ciudad de Soria. La fecha límite para presentar las obras es el día 9 de octubre a las 14:00 horas. Las obras de este concurso escolar participarán en los próximos días en los puntos habilitados para recibir los trabajos. Los premios serán un ordenador portátil de última generación y una impresora fotográfica. El año pasado fueron parte 100 alumnos.

HERALDO

Octubre

- 01-10-12 Invitación a los actos conmemorativos de la festividad de los patronos del Cuerpo Nacional de Policía, sin asistencia.
- 03-10-12 Comité Ejecutivo urgente para el estudio de colaboración con Sotur en Congreso Gastronómico.
- 05-10-12 Asistencia del Secretario a Jornada de Formación convocada por CEHAT y FEHR.
- 06 y 07-10-12 Colaboración con Ayuntamiento de Soria en el proyecto Tren Literario Campos de Castilla, degustaciones productos Saborea Soria a pasajeros del Tren.
- 08-10-12 Asistencia de la Presidenta a la Rueda de Prensa de la presentación del Congreso Soria Gastronómica junto con los Presidentes de Panaderos y Confiteros.



Octubre

09-10-12 Reunión Comité Ejecutivo para seguimiento de la puesta en marcha de la Semana de la Tapa Micológica y elección del diseño de la imagen del cartel anunciador del evento de entre los 188 trabajos recibidos de 5 colegios participantes. Elegido el trabajo de un alumno del IES Castilla y mención especial al trabajo de una alumna del IES Politécnico.

10-10-2012 inicio del primer grupo del curso de "Gestión en Restauración" del Plan de formación del ECYL adjudicado a la Federación Castellano-Leonesa de Hostelería. El 17 de octubre lo inicia el segundo grupo.

15-10-12 Se remite circular a asociados para solicitar colaboración con el Certamen de Cortos ciudad de Soria.

16-10-12 Reunión con la Consultora de Formación Suma Soluciones.

17-10-12 Reunión de la mesa negociadora para el convenio de hostelería.



Ridruejo ilustra el cartel de la Semana de la Tapa Micológica

Soria
Aitor Ridruejo Romera, alumno de ESO (Educación Secundaria Obligatoria) del Instituto Castilla, ha sido el ganador del concurso de diseño convocado por Asohtur (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) para ilustrar el cartel de la V Semana de la Tapa Micológica de Soria, que se celebra del 20 al 30 de octubre.
Su dibujo de unas colmenillas resultó elegido como vencedor por el jurado entre los 188 trabajos recogidos procedentes de cinco centros escolares de la ciudad de Soria. Un ordenador portátil de última generación y una impresora fotográfica son los premios que recibirá Aitor Ridruejo como primer calificado en este concurso que cumple su segundo año y que ha incrementado considerablemente la participación de la comunidad escolar de Soria con 80 dibujos entregados más respecto al pasado año.

DIARIO DE SORIA, JUEVES 11 DE OCTUBRE DE 2012

Heraldo de Soria | Jueves, 11 de octubre de 2012



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

DIARIO DE SORIA, JUEVES 11 DE OCTUBRE DE 2012

Los trabajadores de la hostelería no aceptan la eliminación de una extra

Catalina augura una negociación «dura» del convenio colectivo provincial

Octubre

19-10-12 Rueda de Prensa presentación Semana de la Tapa Micológica – V Concurso Provincial de la Tapa Micológica en Restaurante Alcores en la que participan 45 establecimientos, 6 de ellos de la Provincia. Se incorpora para esta edición una aplicación para móviles con sistema Android a través de la cual se pueden localizar los establecimientos participantes y visualizar su tapa y receta.



DIARIO DE SORIA, SÁBADO 20 DE OCTUBRE DE 2012

>IMPRESIONES

Agudas a la reindustrialización

EL MINISTERIO de Industria, Energía y Turismo ha concedido 11 millones de euros a 21 empresas e instituciones sorianas dentro de su convocatoria de las ayudas a la reindustrialización de 2012, que comparte con las provincias de Teruel y Jaén. En esta ocasión se ha concedido el destinarlo de las mismas, unas ayudas que, a pesar de los recortes debido a la crisis económica se mantienen, y esto siempre es una buena noticia. Primero, porque supone inversión muy importante para el desarrollo de las empresas, y por ende, y tal vez la clave,

se consigue el mantenimiento y creación de nuevos puestos de trabajo, que tal y como está el panorama en la provincia siempre se trata de un saldo cuantitativo. La semana de la tapa arranca hoy con el reto de aumentar los días, hasta los once, e incrementar el número de tapas vendidas el pasado año que llegó a 30.000. Desde luego se trata de una iniciativa que ayudará al sector hostelero a través de un producto identificado a Soria como son las apreciadas setas de la provincia.

LA CHISPA DEL DÍA

VOX POPULI SORIANA

ASOHTUR

Semana de la Tapa Micológica

Un total de 45 establecimientos sorianos participan en la quinta edición de la Semana de la Tapa Micológica que arranca hoy.

6 | SORIA

Sábado, 20 de octubre de 2012 | Periódico de Soria

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

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

SORIA. Ayer arrancó una nueva edición, y en una edición de la semana de la Tapa Micológica, la más larga hasta el momento, ya que se desarrollará durante 11 días, hasta el número 20 de octubre, hasta el día de la capital, hasta el día de la provincia, hasta el día de la región, hasta el día de España, hasta el día de Europa y hasta el día de la Unión Internacional de Turismo, hasta el día 27 y 28 del presente mes.

El inicio de esta edición es el momento en el que se celebró en la capital, a las 10 de la mañana, la presentación de la programación de la semana de la Tapa Micológica, organizada por la Junta de Castilla y León, que se desarrollará los días 19 y 20 del presente mes.

El inicio de esta edición es el momento en el que se celebró en la capital, a las 10 de la mañana, la presentación de la programación de la semana de la Tapa Micológica, organizada por la Junta de Castilla y León, que se desarrollará los días 19 y 20 del presente mes.



Presentación de la quinta edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria. (Foto: ASOHTUR)

Los premios
Además de poder degustar una excelente selección de una prensa, se conmemorará el 40 aniversario por los 40 años de existencia de la semana de la Tapa Micológica, organizada por la Junta de Castilla y León, que se desarrollará los días 19 y 20 del presente mes.

Además, se entregará el Premio a la Mejor Tapa Micológica, que se celebrará el día 27 de octubre, en un momento de la programación de la semana de la Tapa Micológica, organizada por la Junta de Castilla y León, que se desarrollará los días 19 y 20 del presente mes.

La semana de la Tapa Micológica de Soria es un evento que se celebra durante 11 días, hasta el número 20 de octubre, hasta el día de la capital, hasta el día de la provincia, hasta el día de la región, hasta el día de España, hasta el día de Europa y hasta el día de la Unión Internacional de Turismo, hasta el día 27 y 28 del presente mes.

El inicio de esta edición es el momento en el que se celebró en la capital, a las 10 de la mañana, la presentación de la programación de la semana de la Tapa Micológica, organizada por la Junta de Castilla y León, que se desarrollará los días 19 y 20 del presente mes.

El inicio de esta edición es el momento en el que se celebró en la capital, a las 10 de la mañana, la presentación de la programación de la semana de la Tapa Micológica, organizada por la Junta de Castilla y León, que se desarrollará los días 19 y 20 del presente mes.

El inicio de esta edición es el momento en el que se celebró en la capital, a las 10 de la mañana, la presentación de la programación de la semana de la Tapa Micológica, organizada por la Junta de Castilla y León, que se desarrollará los días 19 y 20 del presente mes.

El inicio de esta edición es el momento en el que se celebró en la capital, a las 10 de la mañana, la presentación de la programación de la semana de la Tapa Micológica, organizada por la Junta de Castilla y León, que se desarrollará los días 19 y 20 del presente mes.

El inicio de esta edición es el momento en el que se celebró en la capital, a las 10 de la mañana, la presentación de la programación de la semana de la Tapa Micológica, organizada por la Junta de Castilla y León, que se desarrollará los días 19 y 20 del presente mes.

El inicio de esta edición es el momento en el que se celebró en la capital, a las 10 de la mañana, la presentación de la programación de la semana de la Tapa Micológica, organizada por la Junta de Castilla y León, que se desarrollará los días 19 y 20 del presente mes.

El inicio de esta edición es el momento en el que se celebró en la capital, a las 10 de la mañana, la presentación de la programación de la semana de la Tapa Micológica, organizada por la Junta de Castilla y León, que se desarrollará los días 19 y 20 del presente mes.

El inicio de esta edición es el momento en el que se celebró en la capital, a las 10 de la mañana, la presentación de la programación de la semana de la Tapa Micológica, organizada por la Junta de Castilla y León, que se desarrollará los días 19 y 20 del presente mes.

El inicio de esta edición es el momento en el que se celebró en la capital, a las 10 de la mañana, la presentación de la programación de la semana de la Tapa Micológica, organizada por la Junta de Castilla y León, que se desarrollará los días 19 y 20 del presente mes.

El inicio de esta edición es el momento en el que se celebró en la capital, a las 10 de la mañana, la presentación de la programación de la semana de la Tapa Micológica, organizada por la Junta de Castilla y León, que se desarrollará los días 19 y 20 del presente mes.

El inicio de esta edición es el momento en el que se celebró en la capital, a las 10 de la mañana, la presentación de la programación de la semana de la Tapa Micológica, organizada por la Junta de Castilla y León, que se desarrollará los días 19 y 20 del presente mes.

SORIA

>GASTRONOMÍA

'Asohtur espera superar las 50.000 tapas micológicas vendidas en 2011

Lanzan una aplicación de móvil para informar sobre la celebración de la semana de la tapa

SORIA. La quinta edición de la Semana de la Tapa Micológica se inicia hoy en la provincia soriana, con un total de 45 establecimientos participantes, que se celebrará durante 11 días, hasta el día 27 y 28 del presente mes.

El inicio de esta edición es el momento en el que se celebró en la capital, a las 10 de la mañana, la presentación de la programación de la semana de la Tapa Micológica, organizada por la Junta de Castilla y León, que se desarrollará los días 19 y 20 del presente mes.

El inicio de esta edición es el momento en el que se celebró en la capital, a las 10 de la mañana, la presentación de la programación de la semana de la Tapa Micológica, organizada por la Junta de Castilla y León, que se desarrollará los días 19 y 20 del presente mes.



De izquierda a derecha, Teresa Valdeolmillos, Yolanda Santos, López Iglesias y Nacho Lapuerta. (Foto: ASOHTUR)

Aplicación de móvil de la tapa micológica

La aplicación de móvil de la tapa micológica, que se celebrará durante 11 días, hasta el día 27 y 28 del presente mes.

El inicio de esta edición es el momento en el que se celebró en la capital, a las 10 de la mañana, la presentación de la programación de la semana de la Tapa Micológica, organizada por la Junta de Castilla y León, que se desarrollará los días 19 y 20 del presente mes.

El inicio de esta edición es el momento en el que se celebró en la capital, a las 10 de la mañana, la presentación de la programación de la semana de la Tapa Micológica, organizada por la Junta de Castilla y León, que se desarrollará los días 19 y 20 del presente mes.

El inicio de esta edición es el momento en el que se celebró en la capital, a las 10 de la mañana, la presentación de la programación de la semana de la Tapa Micológica, organizada por la Junta de Castilla y León, que se desarrollará los días 19 y 20 del presente mes.

El inicio de esta edición es el momento en el que se celebró en la capital, a las 10 de la mañana, la presentación de la programación de la semana de la Tapa Micológica, organizada por la Junta de Castilla y León, que se desarrollará los días 19 y 20 del presente mes.

El inicio de esta edición es el momento en el que se celebró en la capital, a las 10 de la mañana, la presentación de la programación de la semana de la Tapa Micológica, organizada por la Junta de Castilla y León, que se desarrollará los días 19 y 20 del presente mes.

El inicio de esta edición es el momento en el que se celebró en la capital, a las 10 de la mañana, la presentación de la programación de la semana de la Tapa Micológica, organizada por la Junta de Castilla y León, que se desarrollará los días 19 y 20 del presente mes.

El inicio de esta edición es el momento en el que se celebró en la capital, a las 10 de la mañana, la presentación de la programación de la semana de la Tapa Micológica, organizada por la Junta de Castilla y León, que se desarrollará los días 19 y 20 del presente mes.

El inicio de esta edición es el momento en el que se celebró en la capital, a las 10 de la mañana, la presentación de la programación de la semana de la Tapa Micológica, organizada por la Junta de Castilla y León, que se desarrollará los días 19 y 20 del presente mes.

El inicio de esta edición es el momento en el que se celebró en la capital, a las 10 de la mañana, la presentación de la programación de la semana de la Tapa Micológica, organizada por la Junta de Castilla y León, que se desarrollará los días 19 y 20 del presente mes.

El inicio de esta edición es el momento en el que se celebró en la capital, a las 10 de la mañana, la presentación de la programación de la semana de la Tapa Micológica, organizada por la Junta de Castilla y León, que se desarrollará los días 19 y 20 del presente mes.

Octubre

20-10-12 Se inicia la Semana de la Tapa Micológica. Se celebrará hasta el 30 de octubre haciéndola coincidir con el Congreso Soria Gastronómica.

22-10-12 Pleno electoral de CEHAT, sin asistencia. Se delega representación y voto en Joan Molas Marcellés, actual presidente.

23-10-12 Joan Molas reelegido por unanimidad presidente de CEHAT. El Secretario General, Ramón Estalella es elegido, el 29 de octubre, miembro del Comité Ejecutivo de la Patronal Europea de Hostelería.

24 y 25-10-12 Un equipo del programa de RTVE “+ Gente” graba un reportaje a cerca de la micología de Soria y las tapas de varios establecimientos participantes.

26-10-12 Charla “Iniciación a la Micología” impartida por la presidenta de ASOHTUR a escolares de 4º de la ESO (de los colegios colaboradores), dentro de las actividades organizadas en la Semana de la Tapa Micológica.



Octubre

26-10-12 Se remite nota de prensa informando de la ruta de tapas que realizarán miembros del comité con el actor Juan Echanove y de los talleres de cocina de las tapas de la semana micológica.

26-10-2012 Reunión establecimientos participantes en los Talleres de cocinas de las recetas de la Semana de la Tapa Micológica.

27-10-12 Se inaugura el área de aparcamiento y servicios para autocaravanas en Duruelo de la Sierra. En fechas pasadas, el alcalde remite invitación a la presidenta para asistir.



Viernes, 26 de octubre de 2012 | Herald de Soria

La Semana de la Tapa ayuda a vender más de 2.000 unidades en algunos bares

SORIA. Alguno de los 45 establecimientos participantes en la Semana de la Tapa Micológica de Soria ha superado ya las 2.000 unidades vendidas desde que comenzara el pasado 20 de octubre este evento gastronómico que finaliza el martes día 30. Aunque las previsiones meteorológicas no son especialmente favorables para esta fin de semana, según un sondeo efectuado por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo), organizadores de la campaña, los establecimientos mantienen una previsión de ventas optimista para, como mínimo, alcanzar las cifras obtenidas el pasado fin de semana que se cerró con una estimación media de 400 tapas servidas por cada establecimiento los días sábado y domingo.

A lo largo de estos días, los bares y restaurantes encuestados destacan como notas dominantes la significada rotación de nuevos clientes que visitan por primera vez un establecimiento únicamente para probar la tapa micológica, y la notoriedad de un segmento de cliente joven, especialmente activo durante estas jornadas laborales.

En el ámbito concreto de los medios de comunicación, ASOHTUR se muestra especialmente satisfecho con la positiva respuesta que ha encontrado la semana de la Tapa en televisión, periódicos y radios de ámbito nacional. Se ha hecho eco de este evento, entre otros, RTVE, que el miércoles y ayer han estado grabado un reportaje sobre la micología que se emitirá en el espacio "Gente" de La 1 a principios de la próxima semana.

Twitter y Facebook

Al mismo tiempo, la Semana de la Tapa ha atraído la atención de una elevada audiencia reconocida a través de 20.000 impresiones en la red Twitter. Además, el sitio de ASOHTUR en Facebook ha subido un 500% el alcance de sus contenidos entre los usuarios de esta red social que comenzó la Semana de la Tapa. La media de contenidos relacionados con la Semana de la Tapa Micológica en Facebook es de 3.000 personas diarias.

Una de las nuevas tecnologías es la aplicación para teléfonos móviles Android, que contabiliza ya más de 500 descargas desde la Play Store de Google.

Por otro lado, en el marco de la Semana de la Tapa Micológica Soriana, ASOHTUR conducirá una charla informativa de iniciación a la micología dirigida a escolares de la ESO a partir de las 12:30 horas de hoy viernes en el Centro Cultural Gaya Navarro de Soria.

AL LORO De tapas

Será un soriano más de tapero por la capital. El popular actor y experto gastronómico Juan Echanove estará durante la mañana de hoy en Soria para degustar algunas tapas micológicas, dos días antes de que arranque el congreso 'Soria Gastronómica'. Echanove, además, estará presente en el taller sobre cocina micológica que se desarrollará durante la mañana en el IES Antonio Machado.

DIARIO DE SORIA, SABADO 27 DE OCTUBRE

Octubre

28-10-12 Colaboración con el Congreso Internacional de Micología "Soria Gastronómica" en talleres de cocina en los que 6 cocineros participantes en la Semana de la Tapa Micológica dan a conocer la elaboración de su tapa. Participan:

Rte. Fogón del Salvador – Hostal Bar La Vitorina – Rte. La Cepa –
Rte. Trashumante - Parador de Turismo Antonio Machado – Rte.
Alcores

28-10-12 Colaboración en la gran quedada popular "a por setas" organizada por el Congreso "Soria Gastronómica" ofreciendo un guiso elaborado con setas para cerca de dos mil personas.

29-10-12 Asistencia a la inauguración del Congreso Internacional de Micología "Soria Gastronómica".

29-10-12 Asistencia al taller de introducción al análisis sensorial de las setas y las trufas, armonías con el vino y a la coctelería micológica para profesionales de la cocina y la hostelería asociados a la Agrupación, organizado por el Congreso "Soria Gastronómica", impartido por Santiago de Castro (micólogo), Fátima Pérez (cocinera), Carlos Arroyo (sumiller) y Juan Valls (coctelero).



Octubre

30-10-12 Se remite nota de prensa con balance de la Semana de la Tapa Micológica.

31-10-12 Se remite nota de prensa con previsión ocupación hotelera punte del 1 de noviembre.

31-10-12 Asistencia a Jornada de formación legal en materia de turismo organizada por CEHAT.



NOTA DE PRENSA

"La ocupación hotelera para el Puente de Todos los Santos oscila sobre el 70%"

Los desplazamientos turísticos de la ciudad de Soria rozan el 10%, según una encuesta realizada por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo).

La media de la ocupación de plazas para el Puente de Todos los Santos en los establecimientos de la provincia de Soria oscila sobre el 70%, de acuerdo a los resultados de una encuesta efectuada por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo). En este campo, los desplazamientos turísticos de la ciudad de Soria presentan ratios de reservas a lo largo del 10% mientras que para los negocios ubicados en pueblos de la provincia este baremo se mueve en la franja del 50%.

La situación de varios puertos vacacionales consecutivos han provocado que, en un momento en el que el turista potencial reduce sus gastos, éste desvíe sus bases de su ciudad en alguno de estos puertos. De esta forma, después de un Puente del Pilar que se pasó en Soria con unos índices de ocupación muy positivos que se movieron sobre el 80% y con el próximo Puente de la Almudena (9 de noviembre), festivo en la Comunidad de Madrid, muy cercano en el calendario, las porcentajes de ocupación hayan mermeado.

Al mismo tiempo, el sondeo realizado por ASOHTUR revela cómo el cliente acorta el número de prestaciones en sus salidas vacacionales. En este Puente de Todos los Santos, vienes y salidas proyectan unos índices muy elevados mientras que estos decrecen el resto de la jornada.

En cualquier caso, las cifras presentadas por Soria mejoran, según ha podido observar ASOHTUR, las que están cambiando otras provincias y zonas turísticas ya que, cada vez de manera más sofocada, muchos españoles ven en la provincia turística de naturaleza, ecología y gastronomía que les ofrece un otoño, un invierno muy atractivo para venir a conocer esta provincia, sentirlo o estar gozando que se está produciendo, el sector turístico soriano insiste en un importante trabajo en la campaña de diseño, promoción y atención con mayor frecuencia en el caso de restaurantes y bares, o con paquetes turísticos especiales para el caso de los desplazamientos.

Para más información: Carmen Forcos. Tfn: 975 233 222. E-mail: cforcos@asohtur.es

DIARIO DE SORIA JUEVES 11 DE NOVIEMBRE DE 2012

La ocupación hotelera para el puente de Todos los Santos rondará el 70%

Los alojamientos de la capital rozan el 90%, según una encuesta realizada por Asohtur

Soria. La media de la ocupación de plazas para el puente de Todos los Santos en los establecimientos de la provincia de Soria oscila sobre el 70%, de acuerdo a los resultados de una encuesta realizada por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo). En este campo, los desplazamientos turísticos de la ciudad de Soria presentan ratios de reservas a lo largo del 10% mientras que para los negocios ubicados en pueblos de la provincia este baremo se mueve en la franja del 50%.

La situación de varios puertos vacacionales consecutivos han provocado que, en un momento en el que el turista potencial reduce sus gastos, éste desvíe sus bases de su ciudad en alguno de estos puertos. De esta forma, después de un Puente del Pilar que se pasó en Soria con unos índices de ocupación muy positivos que se movieron sobre el 80% y con el próximo Puente de la Almudena (9 de noviembre), festivo en la Comunidad de Madrid, muy cercano en el calendario, las porcentajes de ocupación hayan mermeado.

Al mismo tiempo, el sondeo realizado por ASOHTUR revela cómo el cliente acorta el número de prestaciones en sus salidas vacacionales. En este Puente de Todos los Santos, vienes y salidas proyectan unos índices muy elevados mientras que estos decrecen el resto de la jornada.

En cualquier caso, las cifras presentadas por Soria mejoran, según ha podido observar ASOHTUR, las que están cambiando otras provincias y zonas turísticas ya que, cada vez de manera más sofocada, muchos españoles ven en la provincia turística de naturaleza, ecología y gastronomía que les ofrece un otoño, un invierno muy atractivo para venir a conocer esta provincia, sentirlo o estar gozando que se está produciendo, el sector turístico soriano insiste en un importante trabajo en la campaña de diseño, promoción y atención con mayor frecuencia en el caso de restaurantes y bares, o con paquetes turísticos especiales para el caso de los desplazamientos.

Para más información: Carmen Forcos. Tfn: 975 233 222. E-mail: cforcos@asohtur.es

La ocupación hotelera para el puente en Soria ronda el 70%

Los alojamientos turísticos de la capital rozan el 90%, según una encuesta realizada por Asohtur

SORIA. La media de la ocupación de plazas para el puente de Todos los Santos en los establecimientos de la provincia de Soria oscila sobre el 70%, de acuerdo a los resultados de una encuesta realizada por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo). En este campo, los desplazamientos turísticos de la ciudad de Soria presentan ratios de reservas a lo largo del 10% mientras que para los negocios ubicados en pueblos de la provincia este baremo se mueve en la franja del 50%.

La situación de varios puertos vacacionales consecutivos han provocado que, en un momento en el que el turista potencial reduce sus gastos, éste desvíe sus bases de su ciudad en alguno de estos puertos. De esta forma, después de un Puente del Pilar que se pasó en Soria con unos índices de ocupación muy positivos que se movieron sobre el 80% y con el próximo Puente de la Almudena (9 de noviembre), festivo en la Comunidad de Madrid, muy cercano en el calendario, las porcentajes de ocupación hayan mermeado.

Al mismo tiempo, el sondeo realizado por ASOHTUR revela cómo el cliente acorta el número de prestaciones en sus salidas vacacionales. En este Puente de Todos los Santos, vienes y salidas proyectan unos índices muy elevados mientras que estos decrecen el resto de la jornada.

En cualquier caso, las cifras presentadas por Soria mejoran, según ha podido observar ASOHTUR, las que están cambiando otras provincias y zonas turísticas ya que, cada vez de manera más sofocada, muchos españoles ven en la provincia turística de naturaleza, ecología y gastronomía que les ofrece un otoño, un invierno muy atractivo para venir a conocer esta provincia, sentirlo o estar gozando que se está produciendo, el sector turístico soriano insiste en un importante trabajo en la campaña de diseño, promoción y atención con mayor frecuencia en el caso de restaurantes y bares, o con paquetes turísticos especiales para el caso de los desplazamientos.

Para más información: Carmen Forcos. Tfn: 975 233 222. E-mail: cforcos@asohtur.es



NOTA DE PRENSA

La V Semana de la Tapa Micológica de Soria llega a su fin con alrededor de 70.000 tapas vendidas entre los 45 establecimientos participantes

Uno de los negocios de hostelería habita servido más de 5.000 platos, según el sondeo estadístico efectuado por ASOHTUR.

La aplicación de la Semana para teléfonos móviles contabiliza más de 400 descargas.

Los 45 establecimientos participantes en la Semana de la Tapa Micológica de Soria han vendido alrededor de 70.000 platos durante los 11 días de duración de la quinta edición de esta feria gastronómica que comenzó el pasado 20 de octubre y que habrá hoy. Como resultado de la presente edición, un bar que más tapas habita servido superó los 5.000, según una estimación realizada a partir de una encuesta realizada por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo), entidad organizadora de esta iniciativa.

A raíz de la realización de un cálculo preliminar, ASOHTUR se muestra especialmente satisfecho por el desarrollo de la Semana de la Tapa Micológica de Soria 2012. Además de los números absolutos -que mejoran la realizada en 2011-, los indicadores relativos por los establecimientos participantes, y los cambios realizados entre los meses de consultación de las tapas micológicas confirman una muy positiva imagen a la hora de la organización.

Entre los detalles más sobresalientes de esta edición, los establecimientos consultados ponen la atención sobre el peso adquirido por un público joven especialmente representado por el desarrollo de la Semana de la Tapa Micológica de Soria 2012. Además de los números absolutos -que mejoran la realizada en 2011-, los indicadores relativos por los establecimientos participantes, y los cambios realizados entre los meses de consultación de las tapas micológicas confirman una muy positiva imagen a la hora de la organización.

Para más información: Carmen Forcos. Tfn: 975 233 222. E-mail: cforcos@asohtur.es

70.000 tapas micológicas vendidas en once días

Algunos bares participantes superan los 5.000 platos distribuidos

Los 45 establecimientos participantes en la Semana de la Tapa Micológica de Soria han vendido alrededor de 70.000 platos durante los 11 días de duración de la quinta edición de esta feria gastronómica que comenzó el pasado 20 de octubre y que habrá hoy. Como resultado de la presente edición, un bar que más tapas habita servido superó los 5.000, según una estimación realizada a partir de una encuesta realizada por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo), entidad organizadora de esta iniciativa.

A raíz de la realización de un cálculo preliminar, ASOHTUR se muestra especialmente satisfecho por el desarrollo de la Semana de la Tapa Micológica de Soria 2012. Además de los números absolutos -que mejoran la realizada en 2011-, los indicadores relativos por los establecimientos participantes, y los cambios realizados entre los meses de consultación de las tapas micológicas confirman una muy positiva imagen a la hora de la organización.

Entre los detalles más sobresalientes de esta edición, los establecimientos consultados ponen la atención sobre el peso adquirido por un público joven especialmente representado por el desarrollo de la Semana de la Tapa Micológica de Soria 2012. Además de los números absolutos -que mejoran la realizada en 2011-, los indicadores relativos por los establecimientos participantes, y los cambios realizados entre los meses de consultación de las tapas micológicas confirman una muy positiva imagen a la hora de la organización.

A raíz de la realización de un cálculo preliminar, ASOHTUR se muestra especialmente satisfecho por el desarrollo de la Semana de la Tapa Micológica de Soria 2012. Además de los números absolutos -que mejoran la realizada en 2011-, los indicadores relativos por los establecimientos participantes, y los cambios realizados entre los meses de consultación de las tapas micológicas confirman una muy positiva imagen a la hora de la organización.

Entre los detalles más sobresalientes de esta edición, los establecimientos consultados ponen la atención sobre el peso adquirido por un público joven especialmente representado por el desarrollo de la Semana de la Tapa Micológica de Soria 2012. Además de los números absolutos -que mejoran la realizada en 2011-, los indicadores relativos por los establecimientos participantes, y los cambios realizados entre los meses de consultación de las tapas micológicas confirman una muy positiva imagen a la hora de la organización.

A raíz de la realización de un cálculo preliminar, ASOHTUR se muestra especialmente satisfecho por el desarrollo de la Semana de la Tapa Micológica de Soria 2012. Además de los números absolutos -que mejoran la realizada en 2011-, los indicadores relativos por los establecimientos participantes, y los cambios realizados entre los meses de consultación de las tapas micológicas confirman una muy positiva imagen a la hora de la organización.

Entre los detalles más sobresalientes de esta edición, los establecimientos consultados ponen la atención sobre el peso adquirido por un público joven especialmente representado por el desarrollo de la Semana de la Tapa Micológica de Soria 2012. Además de los números absolutos -que mejoran la realizada en 2011-, los indicadores relativos por los establecimientos participantes, y los cambios realizados entre los meses de consultación de las tapas micológicas confirman una muy positiva imagen a la hora de la organización.

A raíz de la realización de un cálculo preliminar, ASOHTUR se muestra especialmente satisfecho por el desarrollo de la Semana de la Tapa Micológica de Soria 2012. Además de los números absolutos -que mejoran la realizada en 2011-, los indicadores relativos por los establecimientos participantes, y los cambios realizados entre los meses de consultación de las tapas micológicas confirman una muy positiva imagen a la hora de la organización.

Una cocina en memoria a Santi Santamaría

El legado de este chef se conserva en el Museo de la Cocina de Santamaría

El legado de este chef se conserva en el Museo de la Cocina de Santamaría. El chef Santi Santamaría ha dejado un legado que se conserva en el Museo de la Cocina de Santamaría. El legado de este chef se conserva en el Museo de la Cocina de Santamaría.

El legado de este chef se conserva en el Museo de la Cocina de Santamaría. El chef Santi Santamaría ha dejado un legado que se conserva en el Museo de la Cocina de Santamaría. El legado de este chef se conserva en el Museo de la Cocina de Santamaría.

El legado de este chef se conserva en el Museo de la Cocina de Santamaría. El chef Santi Santamaría ha dejado un legado que se conserva en el Museo de la Cocina de Santamaría. El legado de este chef se conserva en el Museo de la Cocina de Santamaría.

El legado de este chef se conserva en el Museo de la Cocina de Santamaría. El chef Santi Santamaría ha dejado un legado que se conserva en el Museo de la Cocina de Santamaría. El legado de este chef se conserva en el Museo de la Cocina de Santamaría.

El legado de este chef se conserva en el Museo de la Cocina de Santamaría. El chef Santi Santamaría ha dejado un legado que se conserva en el Museo de la Cocina de Santamaría. El legado de este chef se conserva en el Museo de la Cocina de Santamaría.

El legado de este chef se conserva en el Museo de la Cocina de Santamaría. El chef Santi Santamaría ha dejado un legado que se conserva en el Museo de la Cocina de Santamaría. El legado de este chef se conserva en el Museo de la Cocina de Santamaría.

El legado de este chef se conserva en el Museo de la Cocina de Santamaría. El chef Santi Santamaría ha dejado un legado que se conserva en el Museo de la Cocina de Santamaría. El legado de este chef se conserva en el Museo de la Cocina de Santamaría.

El legado de este chef se conserva en el Museo de la Cocina de Santamaría. El chef Santi Santamaría ha dejado un legado que se conserva en el Museo de la Cocina de Santamaría. El legado de este chef se conserva en el Museo de la Cocina de Santamaría.

Noviembre

06-11-12 Reunión con Delegado de Participación Ciudadana del CNP para la valoración de la campaña de verano.

07-11-12 Reunión mesa negociadora para convenio de hostelería.

08-11-12 Reunión con representantes de la empresa Grumer para tratar asuntos de formación.

09-11-12 Nota de prensa finalistas del premio a "La Mejor Tapa Micológica Popular".

15-11-12 Reunión Comité Ejecutivo, asuntos: Semana de la Tapa Micológica: balance y propuesta de fecha para el acto de entrega de premios; información sobre la colaboración con el Certamen de Cortos Ciudad de Soria; actuaciones de ASOHTUR 2013, propuesta a Grupo Mahou; INTUR 2013; asuntos de formación, Fianzas FaseNet; áreas de estacionamiento de caravanas; ingresos y pagos; altas y bajas de socios; asuntos varios; ruegos y preguntas.




Nota, 3 de noviembre de 2013

NOTA DE PRENSA

La Chistera, Casa Garrido y Tauro son los finalistas del Premio a la Mejor Tapa Micológica Popular

- Más de 2.000 personas votaron por cada una de las tapas de la tema de establecimientos participantes en la Semana de la Tapa Micológica de Soria organizada por ASOHTUR.
- La aplicación de la Semana para teléfonos móviles sobrepasa los 800 descargas.

Bar Restaurante La Chistera, Bar Restaurante Casa Garrido y Cafetería Tauro son los finalistas que optan al Premio a la Mejor Tapa Micológica Popular del V Concurso Provincial de la Tapa Micológica, organizado por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) entre el 20 y el 30 de octubre.

Dotado con un premio en metálico de 700 euros, este galardón se entrega al establecimiento cuyo tapa recibe mayor número de votos del público. Cada bar y restaurante dispone en un lugar visible una urna en la que los consumidores depositaron los boletos. Tras la apertura de las urnas, se han contabilizado más de 30.000 votos de consumidores. Además, cada boleto cumplimentado permite participar en el sorteo de un viaje para dos personas cuyo destino en esta edición es la Riviera Maya (México).

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

El nombre del establecimiento ganador se dará a conocer en el acto de entrega de premios que ASOHTUR convocará en los próximos días y en el que también se hará público el resto de premiados, los merecedores del Premio a la Mejor Tapa Micológica, el "Premio a la Tapa Micológica Mejor de Soria" y el "Premio al Mejor Servicio de Bar". En el transcurso de dicho acto también se entregará el boleto con el nombre del ganador del viaje para dos personas a la Riviera Maya.

En el marco de la Semana de la Tapa Micológica de Soria, la aplicación para teléfonos móviles con sistema Android creada por ASOHTUR, en colaboración con la empresa soriana de soluciones informáticas ITS Duero, ha superado los 800 descargas desde la Play Store de Google. La aplicación ha sido calificada por los usuarios que la han empleado con una nota de 4,3 sobre 5.

Para más información: Carmen Fortea. Tfn. 975 233 222. E-mail: cfortea@asotur.es

© Visión Sur y País. Nº 4209. Soria. Tfn. 975 233 222. Fax: 975 233 223. info@vison.es www.vison.es

La Chistera, Garrido y Tauro, finalistas del voto popular de la tapa

Cada creación micológica de estos establecimientos acumuló más de 2.000 votos del público durante el Concurso Provincial de Soria de Hostelería y Turismo y que se celebró entre el 20 y el 30 de octubre. Dependiendo de un lugar para dos personas cuyo destino en esta edición es la Riviera Maya (México).

Más de 2.000 consumidores han apostado por cada una de las tres tapas finalistas: "Crocanti de setas" de La Chistera, "Capuchino de setas" de Casa Garrido y "Fungus de nuestra tierra" de Tauro. Además, de estas tres locales, otras tapas han sumado también más de 2.000 votos mientras que un total de once restaban a su vez los 1.000 preanunciamientos populares. El nombre del establecimiento ganador se dará a conocer en el acto de entrega de premios que ASOHTUR convocará en los próximos días y en el que también se hará público el resto de premiados, los merecedores del Premio a la Mejor Tapa Micológica, el "Premio a la Tapa Micológica Mejor de Soria" y el "Premio al Mejor Servicio de Bar".

En el transcurso del acto también se entregará el boleto con el nombre del ganador del viaje para dos personas a la Riviera Maya (México).

Por otra parte, en el marco de la Semana de la Tapa Micológica de Soria, la aplicación para teléfonos móviles con sistema Android creada por ASOHTUR, en colaboración con la empresa soriana de soluciones informáticas ITS Duero, superó los 800 descargas desde la Play Store de Google. La aplicación ha sido calificada por los usuarios que la han empleado con una nota de 4,3 sobre cinco.

El nombre del establecimiento ganador se dará a conocer en el acto de entrega de premios que ASOHTUR convocará en los próximos días y en el que también se hará público el resto de premiados.

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

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

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

En el transcurso de dicho acto también se entregará el boleto con el nombre del ganador del viaje para dos personas a la Riviera Maya (México).

Por otra parte, en el marco de la Semana de la Tapa Micológica de Soria, la aplicación para teléfonos móviles con sistema Android creada por ASOHTUR, en colaboración con la empresa soriana de soluciones informáticas ITS Duero, ha superado los 800 descargas desde la Play Store de Google. La aplicación ha sido calificada por los usuarios que la han empleado con una nota de 4,3 sobre 5.

Para más información: Carmen Fortea. Tfn. 975 233 222. E-mail: cfortea@asotur.es

© Visión Sur y País. Nº 4209. Soria. Tfn. 975 233 222. Fax: 975 233 223. info@vison.es www.vison.es

Noviembre

15-11-2012 Inauguración Exposición de Numancia, Memoria de Excavaciones. ASOHTUR colabora con la Asociación cultural Tierraquemada en la cesión de equipos para el desarrollo de la exposición hasta el mes de enero.

16-11-12 Se remite nota de prensa con los finalistas del premio a la Mejor Tapa Micológica Mediterránea.

21-11-12 Reunión mesa negociadora para convenio de hostelería.



La Chistera, Maná y Santo Domingo, a por la tapa

Soria. Bar Restaurante La Chistera, Café Bar Maná y Bar Restaurante Santo Domingo II son los tres finalistas del Premio a la Tapa Micológica Mediterránea convocado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) dentro del Concurso de la Semana de la Tapa Micológica que tuvo lugar del 20 al 30 de octubre de 2012.

La Fundación Científica de Caja Rural de Soria es la institución encargada de designar al ganador del Premio a la Tapa Micológica Mediterránea, uno de los cuatro premios que comprende el Concurso Provincial de la Semana de la Tapa Micológica de Soria. Este trofeo, consistente en un regalo más diploma acreditativo, valora únicamente a los participantes cuya tapa ha sido elaborada con ingredientes que se ajustan a los de la dieta mediterránea, según un comunicado de Foes.

'Crocanti de setas', de La Chistera; 'Verduras y setas', de Maná y 'Tosta de hongos tropical', de Santo Domingo II son las tres tapas que optan a este galardón. Como particularidad, La Chistera también aspira a un segundo premio ya que también forma parte de la terna de finalistas, junto a Casa Garrido y Cafetería Tauro, del Premio del público a la Mejor Tapa Micológica Popular. Los otros dos trofeos comprendidos dentro de este Concurso son el Premio a la Mejor Tapa Micológica y el Premio al Mejor Servicio de Barra.

Las pequeñas creaciones culinarias de un total de 45 establecimientos (39 ubicados en Soria y 6 en otras localidades de la provincia) participaron en este Concurso que comprende este año su quinta edición. En torno a 70.000 platos fueron servidos por los 45 bares.



Sábado, 17 de noviembre de 2012 | Heraldo de Soria

a lad



orteria. LUIS ÁNGEL TEJEDOR

La Chistera, Maná y Santo Domingo, optan a la tapa mediterránea

SORIA. El bar restaurante La Chistera, café bar Maná y bar restaurante Santo Domingo II son los tres finalistas del Premio a la Tapa Micológica Mediterránea convocado por Asohtur dentro del Concurso de la Semana de la Tapa Micológica que tuvo lugar del 20 y el 30 de octubre de 2012.

La Fundación Científica de Caja Rural de Soria es la institución encargada de designar al ganador del Premio a la Tapa Micológica Mediterránea, uno de los cuatro premios que comprende el Concurso Provincial de la Semana de la Tapa Micológica de Soria. Este trofeo, consistente en un regalo más diploma acreditativo, valora únicamente a los participantes cuya tapa ha sido elaborada con ingredientes que se ajustan a los de la dieta mediterránea.

'Crocanti de setas', de La Chistera; 'Verduras y setas', de Maná y 'Tosta de hongos tropical', de Santo Domingo II son las tres tapas que optan a este galardón. Como particularidad, La Chistera también aspira a un segundo premio ya que también forma parte de la terna de finalistas, junto a Casa Garrido y cafetería Tauro, del Premio del público a la Mejor Tapa Micológica Popular. Los otros dos trofeos comprendidos dentro de este Concurso son el Premio a la Mejor Tapa Micológica y el Premio al Mejor Servicio de Barra.

Noviembre

22-11-2012 Se remite nota de prensa con los finalistas del premio a la Mejor Tapa Micológica Mediterránea.

23-11-12 Se remite nota de prensa con las acciones a realizar por ASOHTUR, el último día de la Feria Internacional del Turismo de Interior, en colaboración con la Junta de Castilla y León para la promoción de Soria Gastronómica.






Soria, 22 de noviembre de 2012

NOTA DE PRENSA

La Chistera, Tauro y Valonsadero son los finalistas del Premio al Mejor Servicio de Barra del Concurso de la Tapa Micológica de Soria

- Tauro, que acumula dos nominaciones en otras tantas categorías, opta a retener el galardón obtenido en 2011.
- El acto de entrega de premios tendrá lugar el día 11 de diciembre en el Centro Cultural Gaya Nuño.

Bar Restaurante La Chistera, Cafetería Tauro y Hotel Restaurante Valonsadero forman el trí de finalistas del Premio al Mejor Servicio de Barra del Concurso Provincial de la Semana de la Tapa Micológica de Soria 2012, organizado por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo).

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

"Crocanti de setas", de La Chistera; 'Fungus de nuestra tierra', de Tauro y 'Cremita de setas y zamburifas', de Valonsadero son las tapas con las que competirán cada uno de los finalistas de esta categoría. En esta categoría, Tauro intentará revindicar el galardón que ya obtuvo en 2011. Por su parte, La Chistera acumula tres nominaciones ya que también se encuentra entre los finalistas de otros dos premios de este concurso: Mejor Tapa Micológica Popular y Mejor Tapa Micológica Mediterránea; mientras que Valonsadero repite como finalista en esta sección tras su candidatura en la edición del pasado año.

Para más información: Carmen Forlio. Telf: 972 233 222. E-mail: cforlio@asohitur.es

© Fuente: Soria y País. Nº. 4281. Soria. Telf: 972 233 222. Fax: 972 233 223. www.asohitur.es

DIARIO DE SORIA, VIERNES 23 DE NOVIEMBRE DE 2012

Asohtur premia al mejor servicio de barra

Soria. Bar Restaurante La Chistera, Cafetería Tauro y Hotel Restaurante Valonsadero forman el trí de finalistas del premio al mejor servicio de barra del concurso provincial de la Semana de la Tapa Micológica de Soria 2012, organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur).

Un jurado seleccionado por el Centro Integrado de Formación Profesional La Merced determina el premio al mejor servicio de barra. Dotado con regalo y mención especial, este galardón valora, entre otros criterios, el servicio de barra (uniformidad de los camareros, estado de la barra...) y la presentación visual de la tapa. 'Crocanti de setas', 'Fungus de nuestra tierra' y 'Cremita de setas y zamburifas' son las tapas con las que competirán cada uno de los finalistas de esta categoría.




Soria, 23 de noviembre de 2012

NOTA DE PRENSA

"ASOHTUR colabora en Intur en la promoción de Soria como Destino Micológico"

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) participa en una serie de talleres y delegaciones relacionadas con la micología que ha programado los días de la Feria de Soria Gastronómica.

ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) colabora con la Junta de Castilla y León en la promoción de Soria como Destino Micológico en la feria de INTUR 2012 (Feria Internacional del Turismo de Interior) que está celebrándose estos días en la Feria de Soria Gastronómica.

De esta forma ASOHTUR participa en diversas talleres y degustaciones este domingo, relacionados con la dimensión gastronómica y cultural de hongos y setas. En esta línea, las acciones publicitarias se enfocan sobre el Congreso Bienal Soria Gastronómica, organizado por la Junta de Castilla y León, como vehículo de esta unión entre micología y cocina, fragada en la provincia de Soria.

Así, en el marco del programa de actividades organizado por la Junta de Castilla y León en su stand de la feria de Soria Gastronómica, ASOHTUR, de la mano de su Presidente Valonsadero, participará a partir de las 14:00 horas en la presentación y degustación del 'Pan de Seta' y el 'Mousse de Setas', que respectivamente han elaborado con un 'sabor' de ingredientes, entre los que se hallan hongos y setas, la Asociación de Productores de Soria y la Asociación Soriana de Emprendedores de 'Confitería, Pastelería, Bollería y Repostería' (ASOCE), respectivamente.

A continuación, a partir de las 16:00 horas, Valonsadero realizará en compañía de Sorileño Castro, Presidente de la Federación de Asociaciones Micológicas de Castilla y León (FAMICAL), un taller sobre micología titulado: 'A por setas', en el que ambos ponentes revelarán algunos de los muchos secretos que encierra el Reino Fungi.

© Fuente: Soria y País. Nº. 4281. Soria. Telf: 972 233 222. Fax: 972 233 223. www.asohitur.es

Soria, 24 de noviembre de 2012. | **Heraldo de Soria**

Asohtur colabora en Intur en la promoción de la provincia de Soria como destino micológico

Las asociaciones de panaderos y confiteros presentarán este domingo sus creaciones elaboradas a partir de estos productos

SORIA. La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) colabora con la Junta de Castilla y León en la promoción de Soria como Destino Micológico en la feria de INTUR 2012 (Feria Internacional del Turismo de Interior) que está celebrándose estos días en la Feria de Soria Gastronómica.

De esta forma ASOHTUR participa en diversas talleres y degustaciones este domingo, relacionados con la dimensión gastronómica y cultural de hongos y setas. En esta línea, las acciones publicitarias se enfocan sobre el Congreso Bienal Soria Gastronómica, organizado por la Junta de Castilla y León, como vehículo de esta unión entre micología y cocina, fragada en la provincia de Soria.

Así, en el marco del programa de actividades organizado por la Junta de Castilla y León en su stand de la feria de Soria Gastronómica, ASOHTUR, de la mano de su Presidente Valonsadero, participará a partir de las 14:00 horas en la presentación y degustación del 'Pan de Seta' y el 'Mousse de Setas', que respectivamente han elaborado con un 'sabor' de ingredientes, entre los que se hallan hongos y setas, la Asociación de Productores de Soria y la Asociación Soriana de Emprendedores de 'Confitería, Pastelería, Bollería y Repostería' (ASOCE), respectivamente.

A continuación, a partir de las 16:00 horas, Valonsadero realizará en compañía de Sorileño Castro, Presidente de la Federación de Asociaciones Micológicas de Castilla y León (FAMICAL), un taller sobre micología titulado: 'A por setas', en el que ambos ponentes revelarán algunos de los muchos secretos que encierra el Reino Fungi.

© Fuente: Soria y País. Nº. 4281. Soria. Telf: 972 233 222. Fax: 972 233 223. www.asohitur.es

Tres establecimientos, finalistas del mejor servicio en la tapa micológica

Se trata del bar-restaurante La Chistera, la cafetería Tauro y el hotel-restaurante Valonsadero

Premio al Mejor Servicio de Barra del Concurso Provincial de la Semana de la Tapa Micológica de Soria 2012, organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur).

Un jurado seleccionado por el Centro Integrado de Formación Profesional La Merced determina el Premio al Mejor Servicio de Barra. Dotado con regalo y mención

especial, este galardón valora, entre otros criterios, el servicio de barra (uniformidad de los camareros, estado de la barra...) y la presentación visual de la tapa. 'Crocanti de setas', de La Chistera; 'Fungus de nuestra tierra', de Tauro, y 'Cremita de setas y zamburifas', de Valonsadero son las tapas con las que competirán cada uno de los finalistas de esta cate-

goría. En esta categoría, Tauro intentará revindicar el galardón que ya obtuvo en 2011. Por su parte, La Chistera acumula tres nominaciones ya que también se encuentra entre los finalistas de otros dos premios de este concurso: Mejor Tapa Micológica Popular y Mejor Tapa Micológica Mediterránea; mientras que Valonsadero repite como finalista en esta sección tras

su candidatura en la edición del pasado año. La entrega de premios se celebrará el 11 de diciembre en el salón de actos del Centro Cultural Gaya Nuño. También se extraerá el boleto ganador del viaje para dos personas a la Riviera Maya sorteado entre el público que participó en la Semana de la Tapa.

HERALDO



Noviembre

25-11-12 Asistencia a Intur de la Presidenta de la Agrupación. Acciones realizadas:

- * Presentación por parte de la Presidenta de la Agrupación y degustación del "Pan de Soria" y el "Mousse de Boletus" con la presencia de la Asociación de Panaderos de Soria y la Asociación Soriana de Empresarios de Confitería, Pastelería, Bollería y Repostería (ASEC).



DIARIO DE SORIA. SÁBADO 24 DE NOVIEMBRE DE 2012

Los panaderos presentan en Intur sus productos

Soria La Asociación de Panaderos de Soria y la Asociación Soriana de Empresarios de Confitería, Pastelería, Bollería y Repostería (ASEC) presentarán mañana en Intur los productos micológicos creados con motivo de la celebración del Soria Gastronómica 2012, Congreso organizado por la Junta de Castilla y León que tuvo lugar los pasados 29 y 30 de octubre.

La presentación forma parte de un conjunto de acciones que la Junta de Castilla y León ha organizado en el stand que posee en la Feria, ubicada en el complejo ferial de Valladolid, para promocionar este Congreso que de forma bienal se celebra en Soria. Panaderos y Reposteros presentarán a partir de las 14:00 horas el 'Pan de Soria' y la 'Mousse de Boletus' que, respectivamente, elaboraron con un sustrato de ingredientes, entre los que se hallan hongos y setas, para una comida de degustación dispensada dentro del Congreso Soria Gastronómica.

Además, Asohtur colabora con la Junta de Castilla y León en la promoción de Soria como Destino Micológico en la feria de Intur. La agrupación participa en diversos talleres y degustaciones este domingo, relacionados con la dimensión gastronómica y culinaria de hongos y setas. En esta línea, las acciones publicitarias se enfocan sobre el Congreso bienal Soria Gastronómica.

Lunes, 26 de noviembre de 2012 | Heraldo de Soria

LA NAFAKA

INTUR
Panaderos y de Pasteleros de Soria presentan en Intur sus productos micológicos



La feria Intur tuvo ayer gusto soriano. Las asociaciones de Panaderos y Pasteleros de Soria presentaron sus productos micológicos. También lo hizo el restaurador Alfonso Romero, mientras que la presidenta de Asohtur, Yolanda Santos, y Santiago Castro, de Faincal, ensalzaron la micología de la provincia. Excelente escape para hacerlo.

Noviembre

- * Taller sobre micología titulado 'A por setas', conducido por la Presidenta de ASOHTUR y Santiago Castro, Presidente de la Federación de Asociaciones Micológicas de Castilla y León.
- * Presentación de la Mejor Tapa Micológica de Soria ganadora en la edición de 2011 a cargo de Alfonso Romero de Restaurante Trashumante y posterior degustación.



Periodico de Soria | Lunes, 26 de noviembre de 2012

Soria se despide de Intur mostrando la riqueza micológica de la provincia

El 'Pan de Soria', la 'Mousse de Boletus' y la tapa micológica ganadora deleitaron a los asistentes.

SORIA. La micología, una de las riquezas de la provincia, protagonizó ayer la última feria de Intur en Soria con el desarrollo de diversas actividades en torno a las setas que congregaron a cientos de personas en el recinto soriano durante la clausura de la feria.

La primera actividad se centró en la presentación y degustación del 'Pan de Soria' y de la 'Mousse de Boletus', elaborados por la Asociación de Panaderos de Soria y la Asociación Soriana de Repostería de Condición, Pastelería, Bollería y Repostería (ASCR) con un concurso de ligados entre otros que se hallaron boletus y setas de la tierra y con los que obtuvieron una muestra de los sabores gastronómicos locales. Se repartieron más de 200 panecillos tipo mini baguette y 200 mousses presentadas en una pequeña bandeja entre los visitantes.

El cocinero Alfonso Romero prepara la tapa micológica ganadora en 2011.

Santiago Castro fue el más queridos a la mesa desde el inicio hasta que le alcanzó el momento de la presentación de las setas que iban en un plato y hasta ocho colores que se representaron en el bosque.

El 'boletus' sirvió también para preparar el concurso de especies silvestres y los estudiantes que debían tener las perlas que salen a la luz.

Por una estrecha representación en la que el público participó con preguntas, algunas de ellas en torno a la toxicidad de algunas especies, características y forma de cocción.

Además, durante todo el día se separaron sets de setas de miscales entre todas las personas que pasaban por el stand con una cesta de mimbre.

La feria finalizó con la presentación de la Mejor Tapa Micológica de Soria 2011 a cargo de su autor, Alfonso Romero, cocinero responsable del restaurante Trashumante. En ese momento mostró al público el modo de elaboración de la 'Mejor Tapa de setas con espuma de Queso y Helado', receta que el pasado año obtuvo el premio del jurado del Concurso Provincial de la Serrana de la Tapa Micológica de Soria, evento organizado por ASOHTUR.

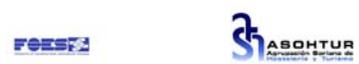
La presentación de esta tapa entre los asistentes pudo el broche de oro a la celebración.

Por Patricia Mochales



Noviembre

30-11-12 Se remite nota de prensa con los finalistas del premio a la Mejor Tapa Micológica.



Soria, 30 de noviembre de 2012

NOTA DE PRENSA

Ciudad de Soria, Tauro y Valonsadero compiten por el Premio a la Mejor Tapa Micológica de 2012

- Tauro y La Chistera aspiran como finalistas a tres de los cuatro galardones del concurso organizado por ASOHTUR.
- Valonsadero recibe dos nominaciones para otros tantos trofeos.

Hotel Ciudad de Soria, Cafetería Tauro y Hotel Restaurante Valonsadero son los tres finalistas del Premio a la Mejor Tapa Micológica del Concurso Provincial de la Tapa Micológica de Soria 2012, organizado por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) del 20 al 30 de octubre.

Este galardón, dotado con 1.300 euros, será concedido por los miembros de un jurado, coordinado por el Centro Integrado de Formación Profesional 'La Merced', que catan cada una de las tapas presentadas por los bares y restaurantes. 'Lasaña crujiente de setas con espuma de Caelia y boletus', ideada por Restaurante Trasmuntante, de la ciudad de Soria, fue designada por el jurado como la Mejor Tapa Micológica de 2011. El ganador de este premio recibe también una invitación para participar como finalista en el Concurso Nacional de Pinchos de Valladolid.

"Flor de alcahola con otoño soriano y crujiente de Mantecquilla de Soria trufada", de Ciudad de Soria, y "Cremita de setas y zamburriñas", de Valonsadero son las tapas creadas por los finalistas para este Concurso cuya entrega de premios tendrá lugar el 11 de diciembre en el salón de actos del Centro Cultural Gaya Nuño de Caja España Duero, situado en la ciudad de Soria. En el acto de nominación de los ganadores también se extraerá el boleto ganador del viaje para dos personas a la Riviera Maya sorteado entre el público que tapéo en la Semana de la Tapa Micológica de Soria.

© Valente Tauro. © Plaza P. © Plaza P. © Plaza P. 2012. Tlf: 975 233 222. Fax: 975 233 223. www.soria.es



Para el Concurso de 2012, Restaurante La Chistera y Cafetería Tauro parten con mayor número de posibilidades de levantar alguno de los 4 trofeos que comprende este Concurso al acumular cada uno tres nominaciones a otros tantos premios. La Chistera es candidato como finalista para las categorías de "Mejor Tapa Micológica Popular", "Mejor Tapa Micológica Mediterránea" y "Mejor Servicio de Bares", mientras que Tauro opta a premios en las secciones de "Mejor Tapa Micológica", "Mejor Servicio de Bares" y la subcategoría de "Mejor Tapa Micológica". Por último, Restaurante Valonsadero aspira a recoger los galardones de "Mejor Servicio de Bares" y "Mejor Tapa Micológica".

Celebrado del 20 al 30 de octubre, este Concurso se integra dentro de las actividades de la Semana de la Tapa Micológica, un evento gastronómico que reunió este año a 45 establecimientos (39 ubicados en Soria capital y 6 radicados en otras localidades de la provincia) participantes en este acontecimiento que alcanzó este año su quinta edición. Alrededor de 70.000 tapas fueron servidas por los 45 bares y restaurantes durante los 11 días de duración del evento.

Para más información: Carmen Fortea Tlf: 975 233 222 E-mail: carforteafoesf.es

© Valente Tauro. © Plaza P. © Plaza P. © Plaza P. 2012. Tlf: 975 233 222. Fax: 975 233 223. www.soria.es

Sábado, 1 de diciembre de 2012 | Heraldo de Soria

Asohtur ya tiene a los tres finalistas del concurso de la mejor tapa micológica

Se trata del hotel Ciudad de Soria, la cafetería Tauro y el hotel restaurante Valonsadero

SORIA. El hotel Ciudad de Soria, la cafetería Tauro y el hotel restaurante Valonsadero son los tres finalistas del Premio a la Mejor Tapa Micológica del Concurso Provincial de la Tapa Micológica de Soria 2012, organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) del 20 al 30 de octubre.

Este galardón, dotado con 1.300 euros, será concedido por los miembros de un jurado, coordinado por el Centro Integrado de Formación Profesional 'La Merced', que catan cada una de las tapas presentadas por los bares y restaurantes. 'Lasaña crujiente de setas con espuma de Caelia y boletus', ideada por 'Restaurante Trasmuntante, de la ciudad de Soria, fue designada por el jurado como la Mejor Tapa Micológica de 2011. El ganador de este premio recibe también una invita-

ción para participar como finalista en el Concurso Nacional de Pinchos de Valladolid. "Flor de alcahola con otoño soriano y crujiente de Mantecquilla de Soria trufada", de Ciudad de Soria; "Fungus de nuestra tierra", de Tauro y "Cremita de setas y zamburriñas", de Valonsadero son las tapas creadas por los finalistas para este Concurso cuya entrega de premios tendrá lugar el 11 de diciembre en el salón de actos del Centro Cultural Gaya Nuño de Caja España Duero, situado en la ciudad de Soria. En el acto de nominación de los ganadores también se extraerá el boleto ganador del viaje para dos personas a la Riviera Maya sorteado entre el público que tapéo en la Semana de la Tapa Micológica de Soria.

Para el Concurso de 2012, Restaurante La Chistera y Cafetería Tauro parten con mayor número de posibilidades de levantar alguno de los cuatro trofeos que comprende este Concurso al acumular cada uno tres nominaciones a otros tantos premios.

HERALDO



SORIA

Ciudad de Soria, Valonsadero y Tauro optan a la 'Mejor Tapa'

La entrega de premios de la Semana de la Tapa Micológica tendrá lugar el 11 de diciembre en el centro cultural Gaya Nuño

El mundo Suscríbete 1 año a HERALDO DE SORIA y disfrute de esta fabulosa oferta... 35% DE DESCUENTO

O una...

Las elecciones agrarias, mañana desde las 10:00 horas

Tablet PC (Medio Internet Device)

TELEVISOR NPG LED Grabador de 19" Formato Ultra Slim

Y reciba...

30-11-12 Se presenta en el Ayuntamiento memoria justificativa del convenio existente entre ambos correspondiente a las actuaciones llevadas a cabo entre junio del 2011 y octubre 2012. Igualmente se presenta justificación de la aportación económica para el desarrollo del "Campeonato Nacional de Duatlón contrarreloj por equipos".

Diciembre

03-12-12 Se presenta licitación al Plan de Formación de ámbito estatal 2012 de FEHR, dirigido prioritariamente a las personas ocupadas del sector de hostelería.

Importe de la licitación: 31.402,50 €

Acciones formativas seleccionadas en la modalidad mixta de teleformación y presencial:

- * Manipulador de alimentos,
- * Seguridad Alimentaria
- * Emprender en restauración
- * Como definir una carta innovadora que sea atractiva para los clientes

04-12-12 Reunión mesa negociadora para el convenio de hostelería.



Diciembre

05-12-12 Se remite nota de prensa con la previsión de ocupación del puente de la Inmaculada.



Soria, 5 de diciembre de 2012

NOTA DE PRENSA

La ocupación hotelera prevista para el Puente de la Inmaculada en Soria alcanza el 55%

- Los establecimientos de turismo rural en Soria siguen su volumen de reservas para este fin de semana en el 50%, según el sondeo elaborado por ASOHTUR.
- Los restaurantes han rebajado por término medio un 30% respecto a 2011 el precio de las menús de cenas de empresa.

La ocupación hotelera prevista para el fin de semana del Puente de la Inmaculada en la provincia de Soria ronda el 50%, según el sondeo efectuado por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) entre distintos establecimientos. Los hechos de viernes y sábado aglutinan un porcentaje de reservas más elevado en comparación con las prenotazioni comprendidas para hoy miércoles y mañana jueves donde los volúmenes de contrataciones caen por lo general por debajo del 50%. El recorte de las días de estancia del cliente es un fenómeno que cada vez se advierte con mayor nitidez a favor de los estadios de campo confeccionados por ASOHTUR.

A diferencia de otras fechas en las que la distancia entre la ocupación de los establecimientos ubicados en la ciudad de Soria y aquellos situados en zonas rurales sea significativa, para este Puente de la Inmaculada ambos destinos alcanzan sus previsiones. De este modo, la media de ocupación en la ciudad de Soria para los jornadas de fin de semana del Puente oscilará sobre el 60% mientras que en los pueblos el porcentaje se sitúa 10 puntos por debajo.

Para más información: Carmen Forlés. Tlf: 975 231 222. E-mail: cforles@asohetur.es

La ocupación en el puente de la Constitución será del 70%

Asohtur prevé una caída del 7% con respecto al año pasado

Soria. La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) prevé una bajada de las reservas en las casas de turismo rural de la provincia y en las pernoctaciones durante el puente, cifras que se acercarán a las obtenidas en octubre y noviem-

bre. Así lo asegura la presidenta de Asohtur, Yolanda Santos, quien cifra en un 70% la ocupación que se alcanzará durante los días festivos. El número de reservas de turistas nacionales se prevé bajo, y adelanta que se espere aumenten de cara al próximo fin de se-

mana. «Aprovecharán las ofertas de última hora. Debido a la crisis económica, llegarán a Soria a partir del día 6 de diciembre». Asohtur espera así una menor ocupación para este puente que el pasado año, lo que lleva la pre-ocupación al sector. **Página 5**

Heraldo de Soria | Lunes, 7 de diciembre de 2012

Asohtur espera menos ocupación en el puente y «ofertas de última hora»

Las predicciones meteorológicas auguran unas jornadas festivas inestables, con frío y nevadas y heladas débiles en la provincia

SORIA. La Asociación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) prevé una bajada de las reservas en las casas de turismo rural de la provincia y en las pernoctaciones durante el puente de la Constitución, tal y como ya ha ocurrido en octubre y noviembre.

La presidenta de Asohtur, Yolanda Santos, ha asegurado que el número de reservas de turistas nacionales se prevé menor al estar copado que en otros meses de la temporada turística. «Aprovecharán las ofertas de última hora. Debido a la crisis económica, llegarán a Soria a partir del 6 de diciembre», explica. Pero a su vez, las bajadas de la provincia como que habrá una menor ocupación para este puente que el pasado año.

«No se prevé un gran volumen de reservas porque según la Delegación del Gobierno en Castilla y León, el tiempo será «debatible» durante los días centrales de este fin de semana. El miércoles parecerá que las nevadas débiles en las montañas del norte de la Comunidad, aunque no se espera que lleguen a Soria, y el jueves y viernes la temperatura irá a la baja. Durante el fin de semana continuará la inestabilidad en toda la Comunidad, aunque las predicciones se esperan sobre todo en el Norte. La temperatura máxima se situará por debajo de los diez grados centígrados y puede que se den algunas heladas débiles.

La Dirección General de «Tráfico» no podrá ni marchar el dispositivo especial «Vacaciones Inmaculada», desde las 15 horas del miércoles hasta las 00.00 horas del domingo 9 de diciembre, cuando se celebra el puente de la Inmaculada y festivo para dar servicio importante desplazamiento de vehículos que se producirá durante este día.

Se prevé que durante el puente se realicen 80.000 desplazamientos en automóvil. Los principales destinos de vacaciones se registrarán durante la tarde del miércoles en las salidas de las zonas urbanas y en las principales de ocupación de acciones a tarifas bajas, de descuento y vacaciones. En el momento de la salida de Soria, se prevé tráfico más en las salidas de los circuitos. El momento de esta salida se prevé en la noche del domingo.

Por otro lado, la Dirección de Tráfico (DGT) recomendará a los turistas que se dirijan a la provincia para viajar por Castilla y León a través de la A-101 y la A-102, así como por la A-103 y la A-104, así como por la A-105 y la A-106, así como por la A-107 y la A-108, así como por la A-109 y la A-110, así como por la A-111 y la A-112, así como por la A-113 y la A-114, así como por la A-115 y la A-116, así como por la A-117 y la A-118, así como por la A-119 y la A-120.

La ocupación hotelera prevista para estos días de puente alcanza el 55%

Asohtur prevé que los censales en las tradicionales cenas de empresa de Navidad caerán un 30%

cliente por el turismo de interior en otoño e invierno, explica Asohtur, inclina así la balanza a favor de los alojamientos rurales. Por ello, las casas rurales de la provincia de Soria manejan un nivel de ocupación para este fin de semana del 50%.

En lo que respecta a los establecimientos de restauración, Asohtur prevé que las cenas de empresa, ama de las fuentes de ingresos más importantes en el mes de diciembre», se reorientarán nuevamente. Los restauradores entrevistados señalan que aunque las empresas siguen celebrando la tradicional cena de Navidad, el número de comensales que reinan se ha visto «considerablemente recordado». «Este descenso en el número de unidades podría alcanzar el 30%», señala la presidenta del sector. El precio medio del menú por persona para estas cenas asciende a 35 euros tras rebajar la cuenta un 30%, añaden.

Para más información: Carmen Forlés. Tlf: 975 231 222. E-mail: cforles@asohetur.es

La ocupación en el puente de la Constitución será del 70%

Soria. La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) prevé una bajada de las reservas en las casas de turismo rural de la provincia y en las pernoctaciones durante el puente, cifras que se acercarán a las obtenidas en octubre y noviem-

bre. Así lo asegura la presidenta de Asohtur, Yolanda Santos, quien cifra en un 70% la ocupación que se alcanzará durante los días festivos. El número de reservas de turistas nacionales se prevé bajo, y adelanta que se espere aumenten de cara al próximo fin de se-

mana. «Aprovecharán las ofertas de última hora. Debido a la crisis económica, llegarán a Soria a partir del día 6 de diciembre». Asohtur espera así una menor ocupación para este puente que el pasado año, lo que lleva la pre-ocupación al sector. **Página 5**

DIARIO DE SORIA, DOMINGO 7 DE DICIEMBRE DE 2012



Turistas en las horas de San Juan de Duero.

La ocupación en el puente de la Constitución será del 70%

Asohtur prevé una caída del 7% con respecto al año pasado. Los turistas reducen su estancia en las casas rurales al fin de semana

SORIA. La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) prevé una bajada de las reservas en las casas de turismo rural de la provincia y en las pernoctaciones durante el puente de la Constitución, tal y como ya ha ocurrido en octubre y noviembre.

La presidenta de Asohtur, Yolanda Santos, ha asegurado que el número de reservas de turistas nacionales se prevé menor al estar copado que en otros meses de la temporada turística. «Aprovecharán las ofertas de última hora. Debido a la crisis económica, llegarán a Soria a partir del 6 de diciembre», explica. Pero a su vez, las bajadas de la provincia como que habrá una menor ocupación para este puente que el pasado año.

«No se prevé un gran volumen de reservas porque según la Delegación del Gobierno en Castilla y León, el tiempo será «debatible» durante los días centrales de este fin de semana. El miércoles parecerá que las nevadas débiles en las montañas del norte de la Comunidad, aunque no se espera que lleguen a Soria, y el jueves y viernes la temperatura irá a la baja. Durante el fin de semana continuará la inestabilidad en toda la Comunidad, aunque las predicciones se esperan sobre todo en el Norte. La temperatura máxima se situará por debajo de los diez grados centígrados y puede que se den algunas heladas débiles.

La Dirección General de «Tráfico» no podrá ni marchar el dispositivo especial «Vacaciones Inmaculada», desde las 15 horas del miércoles hasta las 00.00 horas del domingo 9 de diciembre, cuando se celebra el puente de la Inmaculada y festivo para dar servicio importante desplazamiento de vehículos que se producirá durante este día.

Se prevé que durante el puente se realicen 80.000 desplazamientos en automóvil. Los principales destinos de vacaciones se registrarán durante la tarde del miércoles en las salidas de las zonas urbanas y en las principales de ocupación de acciones a tarifas bajas, de descuento y vacaciones. En el momento de la salida de Soria, se prevé tráfico más en las salidas de los circuitos. El momento de esta salida se prevé en la noche del domingo.

Por otro lado, la Dirección de Tráfico (DGT) recomendará a los turistas que se dirijan a la provincia para viajar por Castilla y León a través de la A-101 y la A-102, así como por la A-103 y la A-104, así como por la A-105 y la A-106, así como por la A-107 y la A-108, así como por la A-109 y la A-110, así como por la A-111 y la A-112, así como por la A-113 y la A-114, así como por la A-115 y la A-116, así como por la A-117 y la A-118, así como por la A-119 y la A-120.

Los establecimientos de la provincia congelan o rebajan tarifas en el puente

Asohtur rebaja al 50% la ocupación y hace hincapié en las ofertas y promociones

SORIA. La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) prevé una bajada de las reservas en las casas de turismo rural de la provincia y en las pernoctaciones durante el puente de la Constitución, tal y como ya ha ocurrido en octubre y noviembre.

La presidenta de Asohtur, Yolanda Santos, ha asegurado que el número de reservas de turistas nacionales se prevé menor al estar copado que en otros meses de la temporada turística. «Aprovecharán las ofertas de última hora. Debido a la crisis económica, llegarán a Soria a partir del 6 de diciembre», explica. Pero a su vez, las bajadas de la provincia como que habrá una menor ocupación para este puente que el pasado año.

«No se prevé un gran volumen de reservas porque según la Delegación del Gobierno en Castilla y León, el tiempo será «debatible» durante los días centrales de este fin de semana. El miércoles parecerá que las nevadas débiles en las montañas del norte de la Comunidad, aunque no se espera que lleguen a Soria, y el jueves y viernes la temperatura irá a la baja. Durante el fin de semana continuará la inestabilidad en toda la Comunidad, aunque las predicciones se esperan sobre todo en el Norte. La temperatura máxima se situará por debajo de los diez grados centígrados y puede que se den algunas heladas débiles.

La Dirección General de «Tráfico» no podrá ni marchar el dispositivo especial «Vacaciones Inmaculada», desde las 15 horas del miércoles hasta las 00.00 horas del domingo 9 de diciembre, cuando se celebra el puente de la Inmaculada y festivo para dar servicio importante desplazamiento de vehículos que se producirá durante este día.

Se prevé que durante el puente se realicen 80.000 desplazamientos en automóvil. Los principales destinos de vacaciones se registrarán durante la tarde del miércoles en las salidas de las zonas urbanas y en las principales de ocupación de acciones a tarifas bajas, de descuento y vacaciones. En el momento de la salida de Soria, se prevé tráfico más en las salidas de los circuitos. El momento de esta salida se prevé en la noche del domingo.

Por otro lado, la Dirección de Tráfico (DGT) recomendará a los turistas que se dirijan a la provincia para viajar por Castilla y León a través de la A-101 y la A-102, así como por la A-103 y la A-104, así como por la A-105 y la A-106, así como por la A-107 y la A-108, así como por la A-109 y la A-110, así como por la A-111 y la A-112, así como por la A-113 y la A-114, así como por la A-115 y la A-116, así como por la A-117 y la A-118, así como por la A-119 y la A-120.

Para más información: Carmen Forlés. Tlf: 975 231 222. E-mail: cforles@asohetur.es

La ocupación en el puente de la Constitución será del 70%

Soria. La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) prevé una bajada de las reservas en las casas de turismo rural de la provincia y en las pernoctaciones durante el puente, cifras que se acercarán a las obtenidas en octubre y noviem-

bre. Así lo asegura la presidenta de Asohtur, Yolanda Santos, quien cifra en un 70% la ocupación que se alcanzará durante los días festivos. El número de reservas de turistas nacionales se prevé bajo, y adelanta que se espere aumenten de cara al próximo fin de se-

mana. «Aprovecharán las ofertas de última hora. Debido a la crisis económica, llegarán a Soria a partir del día 6 de diciembre». Asohtur espera así una menor ocupación para este puente que el pasado año, lo que lleva la pre-ocupación al sector. **Página 5**

Diciembre

05-12-12 Se remite nota de prensa informando de la colaboración de ASOHTUR con el Banco de Alimentos.



NOTA DE PRENSA

ASOHTUR colabora con el Banco de Alimentos de Soria en una campaña de recogida de productos

- La Agrupación recolectará este viernes los lotes que cada bar y restaurante de la provincia de Soria desee donar.

ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) colabora con el Banco de Alimentos de Soria emprendiendo entre los bares y restaurantes asociados una recogida de productos alimenticios.

El próximo viernes 7 de diciembre ASOHTUR pasará por cada negocio a recopilar los lotes de alimentos que los bares y restaurantes deseen donar a esta organización de fines humanitarios. Los establecimientos que quieran realizar cualquier aportación han de ponerse en contacto con la Agrupación a través del número de teléfono 975 233 222 o mediante el correo electrónico asohtur@asohtur.com, para concertar la hora de entrega o también para resolver cualquier consulta.

ASOHTUR reseña que los alimentos que cada negocio quiera donar deben de ser no perecederos por las dificultades que entraña la conservación de productos con fecha de caducidad inmediata.

La Agrupación Soriana de Hostelería valora especialmente la desinteresada iniciativa impulsada por los fundadores del Banco de Alimentos de Soria y quiere sumar su ayuda y la de todos sus establecimientos asociados a esta causa que da asistencia a las muchas personas desfavorecidas que viven en la provincia de Soria.

Para más información: Carmen Fortea Tfno. 975 233 222 E-mail: cfortea@foes.es

C/ Vicente Tudá, 6 Planta 4ª, 42001 Soria. Tfn. 975 233 222 Fax. 975 233 223
foes@foes.es www.foes.es

DIARIO DE SORIA. MARTES 11 DE DICIEMBRE DE 2012

Asohtur también recoge alimentos

Soria

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) es otra de las entidades que en las últimas semanas ha colaborado con el Banco de Alimentos para recoger comida. En su caso, la agrupación realizó esta iniciativa el pasado viernes, cuando pasó por bares y restaurantes asociados y recogió productos alimenticios.

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo lanzó esta iniciativa porque valor «especialmente la desinteresada iniciativa impulsada por los fundadores del Banco de Alimentos de Soria». Por este motivo y con el objetivo de sumar en su meta de conseguir alimentos para las familias más necesitadas de Soria se organizó esta campaña.

Por las dificultades que entraña la conservación de productos con fecha de caducidad inmediata, Asohtur instó a los establecimientos asociados a donar sólo alimentos que fueran no perecederos.



DIARIO DE SORIA. VIERNES 7 DE DICIEMBRE DE 2012

VOX POPULI SORIANA

ASOHTUR

Colabora con el Banco de Alimentos

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo colabora con el Banco de Alimentos en la recogida de productos en establecimientos.



Diciembre

10-12-12 Se presenta licitación al Plan de Formación de ámbito estatal 2012 de CEHAT, dirigido prioritariamente a las personas ocupadas del sector de hostelería.

Importe de la licitación: 102.766,50 €

Acciones formativas seleccionadas en la modalidad de teleformación:

- * Nutrición y dietética en hostelería
- * Preelaboración y conservación de alimentos
- * Coctelería y sus recetas
- * Certificado manipulador de alimentos mayor riesgo
- * Prevención de riesgos laborales en el sector de hostelería
- * Calidad de servicio y atención al cliente en empresas de hostelería
- * Inglés para la hostelería y el turismo

11-12-12 Celebración del acto de entrega de premios del V Concurso Provincial de la Tapa Micológica de la Semana de la Tapa Micológica (celebrada entre el 20 y 30 de octubre) en el Centro Cultural Gaya Nuño.

Diciembre

Premiados y finalistas:

Mejor Tapa Micológica Mediterránea

Bar Rte. La Chistera

Bar Rte. Santo Domingo

Café Bar Maná

Mejor Servicio en Barra

Bar Rte. La Chistera

Hotel Rte. Valonsadero

Cafetería Tauro

Mejor Tapa Micológica Popular

Cafetería Tauro

Bar Rte. La Chistera

Bar Rte. Casa Garrido

Mejor Tapa Micológica

Hotel Rte. Valonsadero

Cafetería Tauro

Hotel Ciudad de Soria



Diciembre

Igualmente se hace entrega del premio al ganador del concurso de diseño de la imagen de la Semana de la Tapa y a la mención especial a los alumnos de la ESO del IES Castilla e IES Politécnico.

Se lleva a cabo el sorteo, ante Notario, del viaje para dos personas a la Riviera Maya entre todos los boletos de los clientes participantes en la degustación de tapas.
Agradada, M^a Ángeles Calonge Delso



eMIRÓN
06
del 14 al 27 de
diciembre de 2012

a la vista



SORIA MICOLÓGICA. - Una combinación de setas de cardo con zamburñas y trufa, realizada por el hotel-restaurante Valonsadero, ha sido la mejor tapa micológica de la quinta edición del concurso organizado por ASOHTUR y en el que han participado 45 establecimientos. "Fungus de nuestra tierra", de Cafetería Tauro, ha sido la mejor tapa micológica popular, mientras que "Crocanti de setas", del bar restaurante La Chistera, ha sido el primer premio de la mejor tapa micológica mediterránea.



Miércoles, 12 de diciembre de 2012 | Heraldo de Soria

El hotel Valonsadero obtiene el premio a la Mejor Tapa Micológica

La Chistera el Mejor Servicio de Barra y Mejor Tapa de Mediodía, mientras el voto popular fue para la cafetería Tauro.

SORIA. La "Cremita de setas y zamburñas" de hotel Valonsadero consiguió el Jurado del Concurso Micológico de la Tapa Micológica 2012, organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR).

La creación, surgida de un momento de inspiración, así y como cocinada en estado de gracia, destacó entre las 45 recetas que participaron en el concurso de la categoría de tapas de hotel y restaurante. El jurado, formado por representantes de la Asociación de Hostelería y Turismo de Soria (AHTS) y del hotel Ciudad de Soria (HCS) de Soria, eligió a la "Cremita de setas y zamburñas" como la mejor tapa micológica de la quinta edición del concurso.

La tapa del hotel Valonsadero es una combinación de setas de cardo con zamburñas y trufa, realizada por el chef de cocina del hotel, Juan Carlos Valonsadero. El jurado también eligió a la "Crocanti de setas" de la cafetería Tauro como la mejor tapa micológica popular, y a "Fungus de nuestra tierra" de la cafetería Tauro como el primer premio de la mejor tapa micológica mediterránea.

Hotel Valonsadero, mejor tapa micológica

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

SORIA. El jurado del concurso de la Tapa Micológica 2012, organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR), eligió a la "Cremita de setas y zamburñas" de hotel Valonsadero como la mejor tapa micológica de la quinta edición del concurso. El jurado también eligió a la "Crocanti de setas" de la cafetería Tauro como la mejor tapa micológica popular, y a "Fungus de nuestra tierra" de la cafetería Tauro como el primer premio de la mejor tapa micológica mediterránea.

Diciembre

- 11-12-12 Aprovechando el acto de entrega de premios de la Semana de la Tapa, se hace entrega de los alimentos recogidos por ASOHTUR al Presidente del Banco de Alimentos.
- 18-12-12 Reunión mesa negociadora para convenio de hostelería.
- 19-12-12 Lotería de Navidad: se hace entrega de los décimos sin vender a la Administración de Lotería por importe de 40.240 €.
Décimos vendidos 1588, 794 de cada número, importe total 31.760 €



ASOHTUR colabora con el Banco de Alimentos de Soria. La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo colabora con el Banco de Alimentos de Soria emprendiendo entre los bares y restaurantes asociados una recogida de productos alimenticios. La Agrupación valora especialmente la desinteresada iniciativa impulsada por los fundadores del Banco de Alimentos de Soria y quiere sumar su ayuda y la de todos sus establecimientos asociados a esta causa que da asistencia a las muchas personas desfavorecidas que viven en la provincia de Soria.



Diciembre

21-12-12 Presentación de alegaciones a CECALE, para su presentación a la Dirección General de Turismo, sobre los borradores de Decreto de Guías de Turismo, Alojamientos Hosteleros y Apartamentos Turísticos.

21-12-12 Se recibe de FEHR relación del curso concedido para el contrato programa de formación de 2012 y asignación económica que asciende a 4.471,20 € para la ejecución de la acción formativa en la modalidad mixta de: Manipulador de Alimentos de Mayor Riesgo, con posibilidad de reformulación.

22-12-12 Se remite nota de prensa con previsión de la Campaña de Navidad: alojamiento, restaurantes, cotillones.

26-12-12 CEHAT remite acciones formativas y la adjudicación económica correspondiente al Plan de Formación de 2012, consistente en 20.000,00 € para los cursos de teleformación: Nutrición y dietética y Manipulador de alimentos.






Soria, 21 de diciembre de 2012

NOTA DE PRENSA

El sector turístico soriano trabaja sobre la hipótesis de una contención de la demanda para esta Navidad

- Alojamiento y restaurantes muestran moderados porcentajes de reservas para las próximas fechas, según un sondeo efectuado por ASOHTUR.
- Disminuye el número de establecimientos que organiza fiesta de cotillón de Nochevieja.

Los establecimientos de hostelería de la provincia de Soria prevén una contención de la demanda para esta campaña de Navidad, según el sondeo realizado por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo). Las impresiones transmitidas desde algunos hosteleros, restaurantes, bares y pubs hacen referencia a una contención de la reserva y de la rotación de clientes, fenómenos que los negocios intentan compensar aplicando bajadas en los precios y ofreciendo promociones especiales.

La situación que experimenta el sector hostelero es una consecuencia más del agudo empobrecimiento de las condiciones económicas en las que se maneja un ciudadano que, para equilibrar su balance doméstico en favor de otras partidas, ha recibido fuertemente el golpe que antes recibían en bares y restaurantes, según datos de la consultora barcelonesa de su pensión de la campaña de Navidad 2012. Las familias españolas gastaron estos días un medio de 99 euros, cifra que supone un descenso del 50% respecto al año 2007.

En una línea semejante se mueve el sector de bares, bares especiales y pubs, que observan un progreso basado en la rotación de clientes desde que comenzó la crisis en 2008. Como nunca más desahogada, el sondeo efectuado detecta una caída del número de locales que realizarán fiestas de Nochevieja. Los precios de las entradas a estas celebraciones se colocan sobre los 50 euros. Además, los bares y pubs convocados por ASOHTUR observan por una contención de precios de venta al por mayor, que no tienen previsto alterar durante Navidad.

Para las próximas fechas, los restaurantes de la provincia estiman una reducción de reservas para las comidas de familia o amigos de estos días. Los establecimientos prevén rellenar las mesas de sus menús de Navidad para intentar atraer a un cliente cada vez más reticente a realizar este tipo de celebraciones fuera de casa.

En una línea semejante se mueve el sector de bares, bares especiales y pubs, que observan un progreso basado en la rotación de clientes desde que comenzó la crisis en 2008. Como nunca más desahogada, el sondeo efectuado detecta una caída del número de locales que realizarán fiestas de Nochevieja. Los precios de las entradas a estas celebraciones se colocan sobre los 50 euros. Además, los bares y pubs convocados por ASOHTUR observan por una contención de precios de venta al por mayor, que no tienen previsto alterar durante Navidad.

Para más información: Carmen Fofea - Tfn: 975 233 222 - E-mail: cfofeaf@asohetur.es

Sábado, 22 de diciembre de 2012 | Heraldo de Soria

Asohtur prevé «contención de la demanda» en Navidad

SORIA. Los hosteleros sorianos prevén una contención de la demanda para esta campaña de Navidad, según el sondeo realizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur). Las impresiones transmitidas desde alojamientos hosteleros, restaurantes y bares hacen referencia a una «contracción de las reservas» y a la «rotación de clientes», fenómenos que los negocios tratan de compensar aplicando bajadas en los precios y ofreciendo promociones.

Los alojamientos turísticos presentan «moderados niveles de reservas», en torno al 50% en las fechas más señaladas, y con una estancia media de dos días. Por ello, muchos establecimientos aprovecharán estos días para cerrar sus puertas y conceder vacaciones a sus empleados.

En lo que respecta a restaurantes, la encuesta revela una disminución del número de clientes, por lo que los restaurantes han decidido bajar los precios.

Además, se detecta una caída del número de locales que realizarán cotillón de Nochevieja. Los precios de las entradas rondan los 50 euros.

A.L.V.



SORIA

Disminuyen las reservas de cenas de empresa y se mantienen las familiares

Los establecimientos hablan de una bajada de entre el 20 y el 30% en las celebraciones navideñas de trabajo, lo que ha obligado a bajar los precios en torno a los 30 euros

Los establecimientos de hostelería de la provincia de Soria prevén una contención de la demanda para esta campaña de Navidad, según el sondeo realizado por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo). Las impresiones transmitidas desde algunos hosteleros, restaurantes, bares y pubs hacen referencia a una contención de la reserva y de la rotación de clientes, fenómenos que los negocios intentan compensar aplicando bajadas en los precios y ofreciendo promociones especiales.

La situación que experimenta el sector hostelero es una consecuencia más del agudo empobrecimiento de las condiciones económicas en las que se maneja un ciudadano que, para equilibrar su balance doméstico en favor de otras partidas, ha recibido fuertemente el golpe que antes recibían en bares y restaurantes, según datos de la consultora barcelonesa de su pensión de la campaña de Navidad 2012. Las familias españolas gastaron estos días un medio de 99 euros, cifra que supone un descenso del 50% respecto al año 2007.

En una línea semejante se mueve el sector de bares, bares especiales y pubs, que observan un progreso basado en la rotación de clientes desde que comenzó la crisis en 2008. Como nunca más desahogada, el sondeo efectuado detecta una caída del número de locales que realizarán fiestas de Nochevieja. Los precios de las entradas a estas celebraciones se colocan sobre los 50 euros. Además, los bares y pubs convocados por ASOHTUR observan por una contención de precios de venta al por mayor, que no tienen previsto alterar durante Navidad.

Para más información: Carmen Fofea - Tfn: 975 233 222 - E-mail: cfofeaf@asohetur.es

