

HOSTELERÍA y TURISMO

en Soria

Invierno

▶ **10/09** REVISTA OFICIAL DE LA AGRUPACIÓN SORIANA DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Acebo soriano
Se convierte en
recurso turístico

Cardo Rojo de Ágreda
El único que se puede
consumir "en crudo"

Semana
de la tapa
micológica
Provincial de la Tapa Micológ

ASOHTUR
Agrupación Soriana de
Hostelería y Turismo

ESPAÑA
FRANQUEO
PAGADO
42000027

En estudio
La nueva regulación de
horarios para hostelería
de Castilla y León

FEHR
Premios Nacionales
de Hostelería

Colofón a la Semana de la tapa Micológica

Asohtur entrega los premios del II concurso
provincial de la tapa micológica



its



Distribuidor de Cervezas Damm para Soria y Provincia

Estas Navidades...

Sigue
tu
Estrella



5,4° Damm recomienda el consumo responsable.

Victor Hilaigo



www.disbeso.es



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

**Edita**

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

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

Presidente

Ángel Mayor Hernando

Dirección Comercial y Coordinación

Víctor J. Hidalgo de Marco
www.victorhidalgo.es

Redacción

Victor M. García
victorsotillo@hotmail.com

Maquetación

Alfonso Pérez Plaza
www.alfonsodg.com

Diseño Cabecera

Ferrus

Fotografía de Portada:

Víctor J. Hidalgo de Marco

Fotografías

Víctor Hidalgo de Marco
José Luis Bravo Pacheco
Asohtur
Patronato de Turismo de Soria

Imprime

Gráficas Ochoa

Colaboraciones

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

Depósito legal: So-164/2008

© Copyright

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

Un recurso tan diferente como necesario

La celebración de la Semana de la Tapa Micológica, cuyo broche final tuvo lugar el pasado día 2 de diciembre con la gala celebrada en el Centro Cultural Palacio de la Audiencia, ha venido a constatar que el mundo de la micología y el amplio abanico de posibilidades que ofrece en la cocina es ya una realidad incontestable que estamos obligados a aprovechar. En los últimos años se ha dicho desde distintos foros, algunos de ellos prestigiosos, que Soria es un auténtico paraíso micológico. Parece que el último lugar donde nos vamos a dar cuenta de esto es precisamente aquí. Para sobreponernos a esta inercia que nos lleva a pensar siempre que lo de fuera es mejor, desde Asohtur llevamos ya un tiempo tratando de, como se dice ahora, poner en valor este recurso en el momento en que entra en las cocinas, por otro lado cuando se muestra en todo su esplendor. El año pasado, aprovechando la celebración del Congreso de Micología 'Soria Gastronómica', que trajo a la capital especialistas de primer nivel internacional, desde la agrupación creímos necesario completar esta actividad con la puesta en marcha de la Semana Micológica de Soria, realizando con todo nuestro empeño y cariño un buen número de actividades que, creo sinceramente, cumplieron el objetivo de dar a conocer por la ciudad todas las posibilidades culinarias que ofrecen las setas y los hongos que tan hábilmente saben elaborar nuestros profesionales de la restauración. El resultado fue una gran repercusión a nivel nacional de Soria Gastronómica y del resto de actividades que realizamos paralelamente. Este año, desgraciadamente Soria Gastronómica no se ha celebrado. Eso no fue impedimento para que desde Asohtur siguiéramos con la Semana de la Tapa Micológica. Las referidas circunstancias no minaron nuestra ilusión. Al contrario, redoblamos nuestros esfuerzos para que la llama de la identificación de la gastronomía soriana con el mundo de la micología siguiera más viva que nunca. Después de muchos esfuerzos hemos comprobado, una vez más, que la propuesta sigue vigente. La segunda edición de la Semana de la Tapa Micológica ha traído a Soria actividades como los talleres de cocina dirigidos por Millán Maroto que han sido un rotundo éxito. Por supuesto, han tenido lugar jornadas con personas del nivel del cocinero Sergi Arola, o la experta Mercedes Molina, verdadera alma mater de estas jornadas. La guinda al completo programa la ha puesto el II Concurso Provincial de la Tapa Micológica, que ha conseguido seguir implicando a restauradores, hosteleros y, lo que es más importante, el público que ha respondido por segundo año de una manera notable demandando las tapas en los 49 bares y restaurantes que han secundado en esta ocasión la iniciativa, participando en la elección de las mejores tapas.

La principal conclusión que podemos sacar de estos días es que Soria y los sorianos comienzan a comprender que el mundo de la micología en todas sus vertientes, y por lo que a nosotros nos toca en el aspecto gastronómico, es algo que no nos podemos permitir el lujo de ignorar. La naturaleza ha querido que esta tierra reúna una serie de características únicas cuyo fruto es una variada oferta de especies micológicas de gran calidad. Es nuestra oportunidad, diría mejor nuestra obligación, aprovechar este recurso desde su génesis hasta su tramo final, es decir, el plato. No nos podemos permitir el lujo de que otros aprovechen, hasta ahora en muchas ocasiones, hay que reconocerlo, gracias a su carácter emprendedor, algo que nace aquí y que puede y debe contribuir a generar riqueza en un sitio castigado desde hace décadas por vicisitudes que nos mantienen alejados de lo que se viene a conocer como prosperidad. Es nuestra responsabilidad aprovechar simplemente lo que es nuestro.

Llegadas estas fechas solo nos queda desear a todos los hosteleros y a todos los sorianos que pasen unos días entrañables en familia y que 2010 venga cargado de salud y buenos proyectos para todos.

Ángel Mayor Hernando
Presidente de Asohtur



- 3 **Editorial**
- 5 **Asohtur estuvo en INTUR**
- 6 **Semana** de la tapa micológica
- 10 **Noticias Asohtur**
Gil Martínez recibe su galardón

Firma del acuerdo con Patronato de Turismo
- 11 **Noticias Asohtur**
Reunión con la Consejera de Turismo de la Junta de Castilla y León
- 12 **Acebo de Soria**
Nuevo reclamo turístico
- 13 **ADISO** Asociación de Distribuidores de Soria
- 14 **Noticias Asohtur**
Restaurantes Sorianos en Hotel Intercontinental

Valdeviñas presenta sus caldos

Representación Soriana en el Congreso "Lo mejor de la Gastronomía"
- 16 **Convenios** ASOHTUR
- 18 **Convenios** FOES
- 20 **Legislación**
- 21 **Noticias** CEHAT
- 22 **Noticias** FEHR
- 23 **Rutas por la provincia**
José Luis Bravo
- 26 **Hostelería y cocina**
Juan Carlos Benito
- 27 **Hostelería y salud**
Juan Manuel Ruiz Liso:
El cardo rojo de Ágreda y sus propiedades

En portada



6 Semana de la Tapa Micológica

Entre el 9 y el 15 de Noviembre Asohtur organizó una semana dedicada a los productos micológicos sorianos. Las instalaciones del Casino Amistad se vieron desbordadas ante la asistencia de público a los talleres micológicos y la exposición micológica. La jornada "Las setas, un recurso para el desarrollo. Su labor en la cocina" contó con la presencia del prestigioso cocinero Sergi Arola, el periodista Javier Pérez Andrés y, por supuesto, Mercedes Molina, alma mater e inspiradora de la semana temática. Paralelamente al desarrollo de actividades tuvo lugar el II concurso provincial de la tapa micológica.



8 Gala de entrega de premios del II Concurso de la tapa Micológica

Medio centenar de establecimientos hosteleros de la capital y la provincia participaron en la Semana de la Tapa Micológica de Soria. Tras el gran éxito de participación de establecimientos y la gran acogida que tuvo entre el público, el pasado día 2 de Diciembre se celebró una gala en la que se conoció a los ganadores en las diferentes categorías. Cafetería Tauro, Restaurante Alcores, Restaurante Ventorro y Centro de Turismo Rural Los Villares fueron los ganadores.

10 Firma del acuerdo con Patronato Provincial de Turismo de Soria

El Patronato Provincial de Turismo de Soria y Asohtur firmaron un acuerdo de colaboración por el cual los hosteleros sorianos se comprometen a distribuir los folletos publicitario/informativos que edita la institución provincial. Se trata de acercar el material informativo a los turistas, no sólo a través de los puntos de información oficiales repartidos por toda la provincia, sino también en los establecimientos que ineludiblemente van a visitar los visitantes, es decir establecimientos de hostelería y restauración.

11 Reunión con la Consejera de Turismo

La consejera de Cultura y Turismo de la Junta de Castilla y León, Dña. Maria José Salgueiro, recibió a representantes de Asohtur para tratar temas de vital importancia para la hostelería Soriana. Desde Asohtur se trasladó a la consejera la preocupación del sector y las esperanzas depositadas en la prórroga de la exposición *Las Edades del Hombre* hasta Semana Santa de 2010. La consolidación de Soria Gastronómica también fue tratado en la reunión, congreso confirmado para 2010 y que será presentado en Fitur en Enero del próximo año. Los hosteleros sorianos manifestaron su disposición para ayudar en la organización, así como en celebrar algún tipo de evento-recordatorio en los años en que no se celebre al ser su carácter bianual.

Asohtur participó en la propuesta soriana de Intur

El objetivo fue convencer de que la provincia tiene mucho que ofrecer todo el año



Stand de Soria en Intur. Foto cedida por el Patronato de Turismo

Asohtur participó de una forma muy activa en la celebración de la Feria de Turismo de Interior, Intur, que Valladolid acogió, como viene siendo tradicional, el mes de noviembre. El patrimonio y la naturaleza fueron los ejes de la oferta de la provincia en la agrupación cobró un papel muy importante a la hora de defender la propuesta. En esta ocasión todos los agentes implicados en la promoción turística de Soria fueron de la mano y eso se notó en la ilusión por dar a conocer esta tierra que transmitieron a los interesados. Asohtur fue de la mano del Ayuntamiento de la capital, la Mancomunidad de Tierras Altas y

Soria y Turismo, todos ellos 'capitaneados' por la Diputación Provincial a través del Patronato de Turismo. Las Edades del Hombre, en noviembre en todo su apogeo de visitantes, jugaron un papel importante a la hora de 'vender' las bondades de la provincia. Los profesionales sorianos allí desplazaron echaron el resto durante los días en que se prolongó la feria para informar sobre todo lo que ver y disfrutar en Soria aprovechando el 'bombón' de Las Edades que han hecho que muchos turistas hayan venido a Soria únicamente por la muestra, visita que de otra manera quizás no habrían realizado nunca o muy difícilmente. Tratar

de convencer de que más allá de Las Edades Soria tiene mucho que ofrecer que vale la pena fue el objetivo de las personas que defendieron la propuesta de la provincia. Además, otro punto no menos importante en el que trabajaron los hosteleros es tratar de convencer de que Soria tiene posibilidades todo el año, que la estacionalidad es cosa del pasado. Micología, Semana Santa, lugares especiales como el Acebal de Garagüeta o propuestas tan de aquí como las matanzas, por citar sólo algunas, hacen que en cualquier época del año sea obligada la visita a Soria.

Servicio a domicilio al sector hostelero

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

Feliz Navidad



CÁRNICAS RAMÍREZ TUTOR

RAMTUR S.L.

1ª edición

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



Gran éxito de los talleres de cocina y la exposición en el casino

Millán Maroto coordinó la actividad que contó con jóvenes valores de la cocina soriana



Prestigiosos cocineros sorianos participaron en los talleres micológicos.

Las instalaciones del casino Amistad Numancia acogieron la celebración de una serie de talleres de cocina dirigidos por Millán Maroto en los que participaron algunos de los mejores cocineros sorianos, que mostraron al público asistente, que acudió en un gran número, las mil posibilidades que las especies micológicas tienen en el mundo culinario. El propio Millán Maroto destacó que la cultura de las setas va calando en la forma de ver la cocina en Soria, subrayando que los propios cocineros van incorporando cada vez más especies a sus recetas, ya que si hace unos años apenas se utilizaban unas cuantas variedades,

ahora se está ya por el medio centenar. El lunes día 9 de noviembre dio comienzo el primero de los talleres; a partir de ahí, todos tuvieron un gran seguimiento. Durante esos días pasaron por los fogones del céntrico edificio de El Collado nombres como Jesús Jimeno, José María Hernando, Alfredo Archilla, Carlos Aldea, Feliciano Catalina, Elena Lucas, Diego Muñoz, Alfonso Romero o Francisco de Gregorio. Los presentes pudieron comprobar cómo se realizan platos como una pizza de macrolepiota, una sopa de senderilla con crujiente de torrezno o un helado de boletus, entre otras muchas propuestas. Las presentaciones

corrieron a cargo de Maroto. A partir de ahí, la preparación de cada plato fue explicada paso a paso por los cocineros, de cuyos detalles tomaron buena nota los presentes. Lo que más sorprendió fue la gran cantidad de posibilidades que ofrece este manjares de los bosques, desde aperitivos hasta postres pasando, lógicamente, por los platos estrella. A juzgar por lo visto, las setas de cardo y los boletus siguen siendo las grandes estrellas culinarias pese a que en el último caso el año no ha sido precisamente generoso en los bosques sorianos.



TOSTA DE HONGOS CON BACAFAO



Premio a la mejor tapa popular

El concurso provincial de la **Gracias** a organización, patrocinadores y a todos los sorianos.



Sergi Arola destaca la gran calidad del ingrediente micológico

Mercedes Molina defiende la micología como alternativa de desarrollo



El prestigioso chef Sergi Arola.



Mercedes Molina, alma mater de las jornadas.



El periodista Javier Pérez Andrés.

En el ecuador de la semana micológica, dos personajes de gran relevancia en sus ámbitos, cuyo denominador común es el mundo de las setas, compartieron una interesantísima conferencia. Se trata del afamado restaurador Sergi Arola, y la catedrática Mercedes Molina, toda una autoridad a la hora de hablar de la micología como alternativa para el desarrollo. Arola defendió la calidad frente a la calidad en líneas generales, visión que se puede aplicar directamente al mundo de la micología aplicado a los fogones, pues en los últimos tiempos, indicó, el 'boom' de las setas ha hecho que se introduzca materia prima especies cultivadas o de importación cuya calidad e intensidad de sabor poco o nada tiene que ver con las especies más apreciadas, como es el caso de los boletus. Por su parte, Mercedes Molina, catedrática de Geografía Humana de la Universidad Complutense y gran valedora del proyecto Micología y Aprovechamiento Sostenible (Myas), se refirió a los tres grandes ejes sobre los que debe girar el desarrollo del sector, es decir, la calidad, la seguridad y la diferenciación. La oferta, recalcó,

puede cuajar "si gestionamos bien los recursos y conservamos los bosques y promovemos un modelo productivo sustentado en la calidad". Arola también incidió en la necesidad de seguir el camino marcado por los grandes cocineros italianos y franceses, que han sabido combinar su buen hacer con productos de gran calidad, donde se pueden enmarcar perfectamente las setas y los hongos. Respecto a la riqueza micológica de la provincia, aseguró que el futuro se puede presentar muy interesante si se sabe explotar adecuadamente, pues actualmente aún queda mucho por recorrer.

En la jornada también intervino el periodista gastronómico Javier Pérez Andrés, quien constató que la identificación entre Soria y la gastronomía micológica es algo que empieza a tener sus propias señas de identidad.

El trabajo de Mercedes Molina

Independientemente de las experiencias compartidas por figuras de renombre en todos los ámbitos, mención especial merece la profesora Mercedes Molina. Esta soriana, siempre dispuesta a participar en cuantas

iniciativas tengan por objeto contribuir al desarrollo de la provincia, ha realizado en los últimos años una labor impagable a través del diseño y puesta en práctica de iniciativas como el Myas. Este proyecto ha sido pionero a la hora, por ejemplo, de tratar de regular un sector que hasta la fecha apenas ha ofrecido beneficios económicos a las zonas productoras de la provincia. El hecho de que Soria sea un paraíso micológico hasta hace poco no se ha notado en un beneficio para la economía autóctona. Molina ha puesto los cimientos para que este recurso contribuya a ser una alternativa de desarrollo sostenible para una tierra tan necesitada de motores de empleo.

Periodistas especializados visitaron la finca trufera de Arotz

Otro punto importante de las jornadas fue la visita a la finca trufera que Arotz tiene en Villaciervos. En Los Quejigares, José Ignacio Ruiz, gerente de la explotación, explicó a un grupo de periodistas especializados que Arotz lleva cerca de medio siglo en la producción micológica, siendo

"RUZO DE HONGOS Y PATO CON BOINA DE FLORES Y RINONES."

Tapa Micológica de Soria

Gracias por degustar, valorar y participar en el concurso.



Premio a la mejor tapa micológica



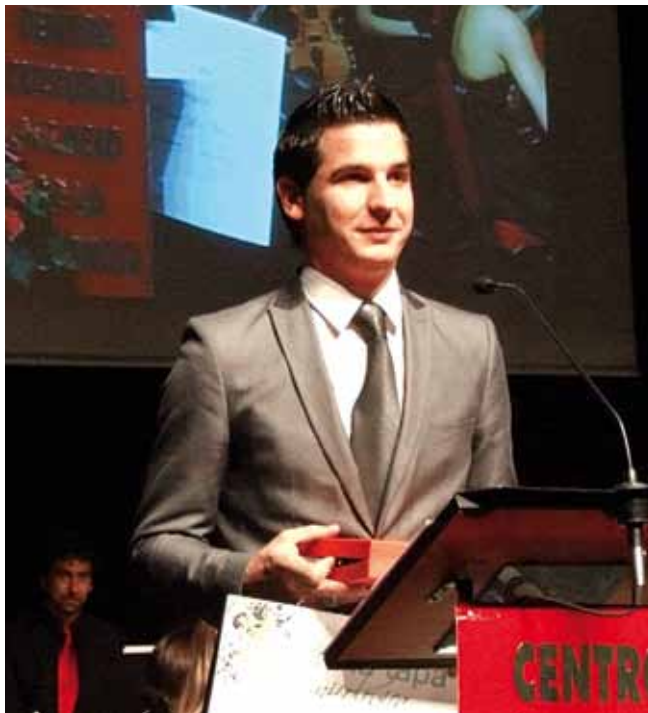
Plaza Real s/n - Los Villares - Soria
Tfno.: 975 251 255



La semana micológica premió a los mejores del concurso de tapas



El Palacio de la Audiencia acogió la exitosa gala final de esta edición



Primer Premio. Centro de Turismo Rural Los Villares.



La Cafetería Tauro, elegida como la mejor tapa popular.

La segunda edición de la Semana Micológica de Soria vino a demostrar que la actividad ya se encuentra plenamente asentada en el calendario. Muestra de ello es la gran expectación que se generó en el Centro Cultural Palacio de la Audiencia en la gala celebrada el miércoles 3 de diciembre. El aforo se llenó para presenciar una entrega plagada de reconocimientos,

entretenimiento y humor con el denominador común de las setas y su importancia en el mundo de la gastronomía. El acto sirvió para premiar las mejores tapas degustadas a lo largo de la semana por los distintos establecimientos de la capital y la provincia. El Centro de Turismo Rural Los Villares se hizo con el primer premio de entre los 49 participantes dotado con 1.300

euros. La 'culpa' la tuvo la combinación de hongos con pato, calabacín, piñones y flores que dieron como resultado la exquisitez reconocida por el jurado. El resto de galardones, dotados cada uno con 700 euros fueron a parar a la cafetería Tauro, elegida como la mejor tapa popular; restaurante El Ventorro, por la mejor tapa micológica mediterránea, y el restaurante Alco-

TROMPETA NEGRA EN HOJAJDRE DE SETA A LA PLATA Y ORO.
CHUPITO DE CREMA DE AZUBIAS POCHAS CON REBOZUELOS.



Il concurso provincial de la

Gracias a organización, patrocinadores y a todos los sorianos.

Premio al mejor servicio en barra.

Alcores
BAR-RESTAURANTE

C/ Antonio Oncala, 12 - SORIA
Tel.: 975 21 19 12
www.restaurantealcores.es



Restaurante Ventorro, mejor tapa micológica mediterránea.



Restaurante Alcores, mejor servicio en barra.

res, reconocido por el mejor servicio en barra. Ángel Mayor, presidente de Asohtur, habló de “objetivo cumplido” a la hora de seguir potenciando el recurso micológico en su faceta culinaria a través de la semana organizada. Otros establecimientos galardonados con segundos y terceros premios en las cuatro categorías fueron los restaurantes Trashumante, Ventorro, Maroto, La Chistera y Santo Domingo, el Centro de Turismo Rural Los Villares, el hotel Villa de Almazán y la taberna La Niña.

Por último, una de las iniciativas que más interés despierta entre la población es el sorteo del viaje. En este caso, el agraciado en el segundo concurso provincial de la tapa micológica

La ‘culpa’ la tuvo la combinación de hongos con pato, calabacín, piñones y flores que dieron como resultado la exquisitez reconocida por el jurado.

ha sido Antonio Burgos Chércoles, que se irá a un crucero por el Báltico.

Un gran colofón

Después de unos días intensos con un cargado programa de actividades, la segunda Semana Micológica de Soria concluyó con una entretenida gala en la que hubo hueco para los reconocimientos emocionados y también para el humor. Especialmente sentida fue la dedicatoria del premio principal que Pablo Cabezón, del Centro de T.R. Los Villares, hizo a su madre, la principal artífice de la pequeña obra de arte. En general, todos los galardonados destacaron el trabajo desarrollado por sus colaboradores. El acto tuvo sus toques de humor de la mano de los miembros del Club de la Chistera. El acto final fue una actuación musical a cargo del grupo Lira Numantina.

“CALABACIN RELLENO DE SETAS CON SALSAS DE MAIZ A LA NARANJA”

Tapa Micológica de Soria

Gracias por degustar, valorar y participar en el concurso.



Premio a la mejor tapa micológica mediterránea



BAR RESTAURANTE el ventorro

Mariano Vicén, 33 - Soria

Tfno.: 975 223 754 | 975 229 775

Gil Martínez Soto, distinguido con el Premio Nacional Empresa destacada en Seguridad Alimentaria 2009

El restaurador burgense recibe el reconocimiento por parte de la FEHR



Gil Martínez Soto recibe su premio.



Gil Martínez Soto, cabeza visible del restaurante Virrey Palafox de El Burgo de Osma, recibió el pasado 18 de noviembre en Madrid un nuevo galardón. En este caso fue premiado por la Federación Española de Hostelería (FEHR) como empresa más destacada en seguridad alimentaria a lo largo de este año. El acto se enmarcó dentro de la tercera edición de los Premios Nacionales de Hostelería. Fue la

Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo, Asohtur, la que propuso el premio “en virtud de la gran trayectoria de Gil Martínez y su buen hacer en el mundo de la hostelería a lo largo de las últimas décadas”. La agrupación ha destacado que el restaurante burgense “marcó una pauta, delimitó una conducta y abrió una espita que pronto seguirían muchos mesones, restaurantes, ayuntamientos y asociaciones ru-

rales que se sumaron a la defensa de la matanza tradicional”. Fue, se destaca desde Asohtur, la respuesta de la hostelería a la desaparición de la matanza tradicional en los pueblos debido al éxodo rural, a las nuevas normativas sanitarias y a la modernización de la industria cárnica. Gil y el Virrey, por lo tanto, fueron los encargados de abrir un nuevo camino a la cocina tradicional basada en los productos del cerdo.

ASOHTUR y el Patronato de Turismo firman un convenio para la distribución de folletos turísticos

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) y el Patronato Provincial de Turismo han firmado un convenio de colaboración según el cual el Patronato pone a disposición de la asociación 35.000 folletos turísticos de mapas provinciales y de información de las zonas de Soria capital; Soria verde I y Soria verde II; Tierra del Burgo; Tierra de Ágreda; Tierras Altas; Ruta de las Icnitas; Tierra del Valle; Tierra de Berlanga; Ribera del Duero; Tierra de Almazán; Tierra de

Medinaceli; Románico Soriano; GR-86; Camino del Cid; La Celtiberia Soriana; Espacios Naturales; Micoturismo; Lugares Machadianos y Tierra Alvar González. Se podrán variar el número de folletos turísticos que se ponen a disposición de ASOHTUR en función de las necesidades, así como incorporar otros nuevos que pudieran editarse.

El acuerdo recoge también que los hosteleros se encargarán de la distribución de los folletos entre todas las empresas hosteleras, alojamientos ru-

rales y campamentos de turismo de la provincia que lo demanden, independientemente de su condición de asociado a ASOHTUR. Dado que el número de folletos es limitado, ASOHTUR podrá establecer un criterio objetivo para la entrega de folletos a los alojamientos turísticos; dicho criterio debe contar con la aprobación del Patronato de Turismo. En este sentido, la agrupación se compromete a justificar de forma mensual ante el Patronato los folletos entregados a las empresas, así

Consigue tu Carné de Manipulador de Alimentos de forma inmediata.

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



Asohtur y la Junta coinciden en posicionar a Soria como referente micológico

Reunión entre la consejera Maria José Salgueiro y los responsables de la agrupación



Maria José Salgueiro, consejera de Cultura y Turismo de la Junta de Castilla y León.

Los responsables de la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) y Maria José Salgueiro, consejera de Cultura y Turismo, se reunieron el pasado día 24 de noviembre con el objeto de analizar los principales problemas que el sector tiene en la actualidad. La micología y sus

posibilidades de desarrollo en Soria por lo que se refiere a la gastronomía centró buena parte del encuentro que se desarrolló en un ambiente cordial y con voluntad de colaboración. En este sentido, se puso de manifiesto por parte de la Consejería de organizar para el próximo año una nueva edición del Congreso de Micología, iniciativa que tan destacado éxito tuvo el año pasado pero que sin embargo este año se decidió no llevarla a cabo por parte de la Administración regional. Así las cosas, la responsable remarcó la voluntad ya manifestada en su día de que la convocatoria sea bianual. Asohtur, que tuvo un papel muy activo al organizar actividades paralelas a la cita de otoño de 2008, le pidió poder participar en la comisión de organización de la próxima edición. La agrupación también lanzó la posibilidad de realizar un acto recordatorio los años en que no se celebre, iniciativa que fue muy bien recibida por la consejera, y que bien podría ser una publicación o una mesa de críticos

gastronómicos entre otros aspectos. Para potenciar el recurso micológico vinculado a Soria, desde la Consejería se admitió la posibilidad de que se organicen viajes de familiarización a Soria para turoperadores y periodistas especializados, así como el impulso de un mercado de contratación de turismo rural.

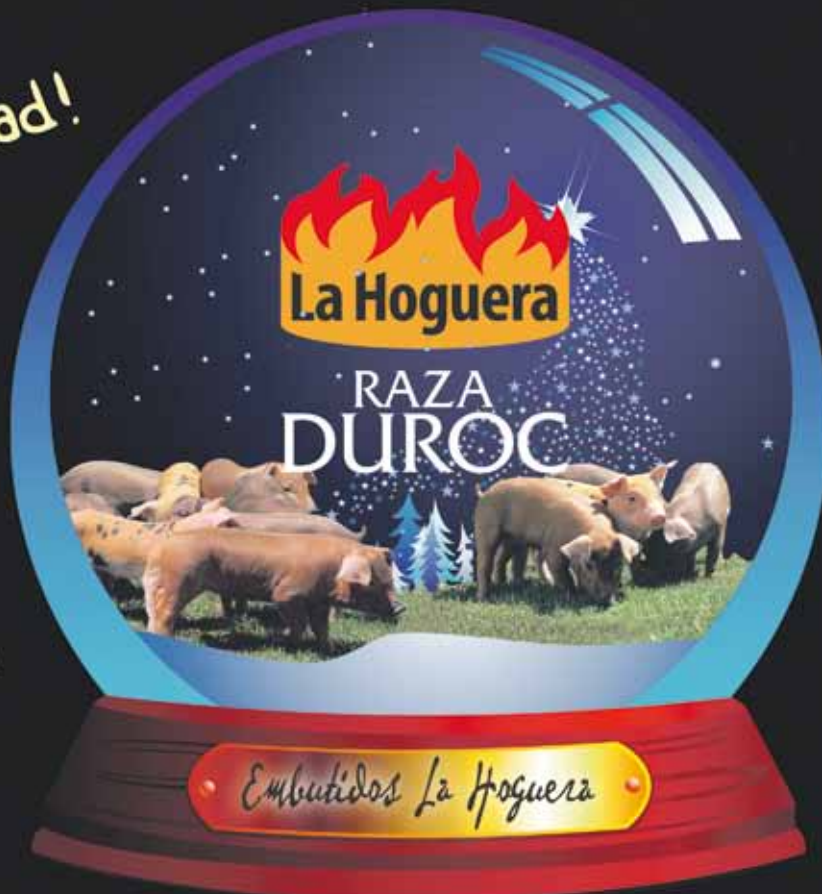
Edades del Hombre

Respecto a la exposición de Las Edades del Hombre, que tan importante papel ha jugado a la hora de mantener la actividad de los hosteleros sorianos en 2009, ASOHTUR solicitó a la consejera que hiciera todos los esfuerzos a su alcance para que la exposición se prolongue hasta Semana Santa de 2010. Desgraciadamente el tiempo nos ha demostrado que el entendimiento entre las partes implicadas en la consecución de la prórroga no han llegado a ningún entendimiento a pesar de los esfuerzos de alguna de las partes y las reiteradas solicitudes de ASOHTUR.

¡Feliz Navidad!



CONOCER LA RAZA DUROC
ES CONOCER LA DIFERENCIA



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



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

Acebo Soriano de Tierras Altas

Un nuevo reclamo turístico para la época invernal



Los **acebales sorianos** se han convertido en un nuevo espacio para recibir la visita de turistas a la zona de Tierras Altas. La mancomunidad que engloba estas localidades ha organizado, junto con la empresa Sendas Vivas, el programa Otoño en Tierras Altas, que concluirá en marzo de 2010 y cuya finalidad es dar a conocer las propiedades y utilidades del acebo que, a nivel decorativo, tiene un significado carácter navideño. El programa fue presentado en la pasada edición de Intur e incluye varias actuaciones y actividades gratuitas para los asistentes entre las que destacan los talleres de elaboración de motivos decorativos con acebo, visitas guiadas a acebales

(incluso con cortas autorizadas) y la organización de la II Feria del Acebo.

II Feria del acebo

Los días 5 y 6 de Diciembre en Oncala se celebró la II Feria del acebo en la que se pudieron conocer múltiples utilidades, sobre todo decorativas, creadas con esta especie protegida. Para calentar el cuerpo se elaboró y degustó una chocolatada popular y el tradicional potorro, un vino caliente con frutas frescas y secas y se asaron castañas. Ya sin frío se pudo visitar la muestra de belenes tradicionales y la exposición. Adquirir gavillas, ramilletes, centros confeccionados o plantas de 1 y 3 o plantas ya formadas fueron

los atractivos con más demanda en la feria.

La gastronomía comarcal estuvo representada con los excepcionales quesos, embutidos, dulces, turrone y repostería de calidad. Con este tipo de actuaciones se trata de revitalizar una zona de la provincia que compensa la escasez de población con recursos naturales que la hacen única. Los acebales de tierras altas son, en su mayoría de titularidad municipal y los más importantes están en las poblaciones de Oncala, Castilfrío, Estepa de San Juan, Carrascosa de la Sierra, Las Aldehuelas y Vizmanos y cuentan con una ordenación de corta que delega esta labor en empresas privadas.

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

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

Silencio de Valdiruela

CASTILLO de GUMIEL
BODEGAS

Comercial
Chaome S.L.
alimentación en general

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

Nace ADISO, la nueva asociación de la distribución de alimentos y bebidas



José Hernández Orte, Raúl Lavilla Sarnago y Alberto Ayllón Blázquez.

Tras varios meses de reuniones ha nacido una nueva asociación sectorial de la distribución de alimentos y bebidas. El objetivo es, según han señalado fuentes de la misma, “aunar esfuerzos en una misma dirección,

defendiendo los intereses y tratando de cubrir las necesidades de los profesionales del sector de la distribución de alimentos y bebidas en nuestra provincia”. De este modo, y tras su constitución el pasado mes de agosto,

la Asociación de Empresas de Distribución de Alimentos de la provincia de Soria (ADISO) ha echado a andar con la primera reunión de su Junta Directiva que tuvo lugar el 23 de octubre. Entre otros asuntos se acordó iniciar una campaña de difusión de la nueva asociación, así como de captación de nuevos socios, ya que en la actualidad aglutina al 50% de los profesionales del sector, cifra relativamente positiva dado que acaba de tener lugar la constitución. Asimismo los miembros de la Junta Directiva acordaron en esta primera reunión la celebración de una Asamblea General para comienzos del próximo año. La Junta Directiva de ADISO está integrada por el presidente, Raúl Lavilla Sarnago; el vicepresidente, Alberto Ayllón Blázquez; el secretario, José Hernández Orte y dos vocales, Jesús Ramón Marco Rubio y Samuel Moreno Rioja. Esta nueva Asociación está integrada tanto en la Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas (FOES) como en la Federación de Comercio de Soria (FEC Soria).

INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES
 Oficina de Turismo de Abejar
 email: feriatrufa-abejar@hotmail.com
 975 373 110
PLAZAS LIMITADAS

{8^a}
feria
 de la
Trufa

Jornadas Gastronómicas

TRUFA

Fines de Semana de Febrero y Marzo

Abejar {Soria}
 20 y 21 de Febrero

Información y Reservas: 975 22 62 11
www.hotelalfonsoviiiisoria.com

Hotel Alfonso VIII

Soria y Turismo, presente en las jornadas gastronómicas del Hotel Intercontinental

En la cita también participaron cuatro restaurantes sorianos



Alejandra Vitoria (Soria y Turismo) y Juan Carlos Benito junto a los responsables de Hotel Intercontinental.

La comercializadora Soria y Turismo junto a cuatro restaurantes sorianos participaron el mes de octubre en las jornadas gastronómicas dedicadas a la micología del Hotel InterContinental de Madrid. Los cocineros Óscar García, del restaurante Baluarte, en Soria capital;

Juan Carlos Benito, de Grúmer Catering; Félix Martínez, de Virrey Palafox, en El Burgo de Osma y Alfonso Romero, de Trashumante, en la capital soriana, fueron los invitados a este evento que puso de relevancia en la capital madrileña el papel de Soria como referente nacional en la recolección y preparación culinaria de setas y hongos. La participación de Soria y Turismo y los restauradores sorianos en esta iniciativa entra dentro de las acciones encaminadas a posicionar la

provincia como destino preferente en el mercado del turismo gastronómico especializado en la micología. En este sentido, se puso a disposición de los clientes de este hotel de cinco estrellas, ubicado en el paseo de la Castellana, catálogos y trípticos con la oferta turística de Soria y Turismo; así mismo, la base de datos de clientes de este establecimiento hotelero de lujo ha recibido a través del correo electrónico una selección de los productos turísticos que Soria y Turismo comercializa este otoño. La presencia de los restauradores sorianos se materializó en la carta diaria que el comedor del Hotel Intercontinental pone a disposición de los comensales para la comida y la cena. Así, cada restaurante soriano incluía una selección de platos propios en la carta del hotel. Ayuda-

Valdeviñas presenta en Valladolid su Mirat ante la asamblea de sumillería

Más de un centenar de sumilleres de todo el país pudieron catar los vinos Mirat crianza y reserva de la bodega Valdeviñas, ubicada en Langa de Duero, durante las sextas Jornadas de Sumillería que este año se celebraron entre los pasados días 9, 10 y 11 de noviembre en Valladolid. La cata estuvo dirigida por el sumiller segoviano

Paco Plaza, subcampeón nacional de Sumillería entre otros muchos méritos, y por Emmanuel Ivars, enólogo de la bodega. Se cataron los Mirat Crianzas y Reservas de los años 2003, 2004 y 2005, pudiendo disfrutar los presentes de la complejidad de estos vinos y de los matices que diferencian unas cosechas de otras. La bodega Valdevi-

ñas, ubicada en plena zona soriana de la Ribera del Duero, es una joven instalación que a lo largo de los últimos años se está haciendo con fuerza un hueco en el siempre competitivo mundo de los caldos de esta Denominación de Origen.

Juan Carlos Benito brilla en el congreso Lo Mejor de la Gastronomía

Después de más de una década celebrándose en el palacio Kursaal de San Sebastián, el congreso Lo Mejor de la Gastronomía se desarrolló en Alicante en el mes de noviembre. En la cita fue destacado el papel del restaurador soriano Juan Carlos Beni-

to, de Grumer Catering, que participó en el concurso de mejor barra de pinchos. Su buen hacer hizo que pasara a la final, quedando entre los diez mejores. Esta prueba consistía en la elaboración de cinco pinchos a presentar a concurso. El congreso combinó ponen-

cias y demostraciones con varios concursos nacionales e internacionales de Gastronomía, como es el caso del Concurso Nacional de Tortilla Española o el Concurso Internacional de recetas con aceite de oliva.

En Navidad...
Productos naturales de nuestra tierra

MORENO SAEZ
SORIA EMBUTIDOS

Tfno. 975 221 840 - Eduardo Saavedra, 40, Soria - www.morenosaez.com

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

REINVENTA UN CLÁSICO
SELECTA XV



Concesionario San Miguel para Soria:

Exclusivas
Omeñaca

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

¡FELIZ NAVIDAD!

16/CONVENIOS FIRMADOS POR ASOHTUR

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

Convenios firmados por ASOHTUR

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



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

- Restauración, bares y similares
- Bares especiales
- Banquetes

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

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



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

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

ACUERDO CEHAT-CEPSA



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

Condiciones del acuerdo

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

Para pedidos:

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

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



CONVENIO DE COLABORACIÓN CEHAT - VODAFONE



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

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



CONVENIO CON AUTODISCO, S.A.



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

Oferta de Neumáticos (Turismos y 4x4):

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

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

Oferta Para Otros Productos:

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

CONVENIO SAINZ Y GOURMET



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

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

CONVENIO CON LABSOR 96



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

son, entre otros:

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

CONVENIO DE COLABORACION FEHR – BBVA



La Federación Española de Hostelería (FEHR) tiene un convenio de colaboración con BBVA por el que ofrece líneas de financiación en condiciones especiales a todos los empresarios autónomos, comercios y empresas representadas en este organismo. Gracias a este acuerdo, más de 350.000

empresas afines al sector de la hostelería y la restauración tienen la posibilidad de acceder a las Líneas ICO y pueden beneficiarse del catálogo de soluciones tanto financieras como no financieras de BBVA.

Simplemente ...

FELIZ
NAVIDAD

DISTRIBUCIONES
Navalpontro, s.l.

Pol. Ind. Las Casas, parcela 30-A.42005 Soria
Telf. 975 22 05 95 - Fax 975 23 19 67

| CONVENIOS CON FOES | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Acuerdo entre FOES y Caja Rural Caja Rural de Soria y la Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas (FOES) han firmado un convenio con el fin de apoyar el comercio minorista de la provincia. A través de este acuerdo, la entidad financiera ofrece condiciones ventajosas a los comercios que empleen el Terminal Punto de Venta (TPV) de la entidad, siempre que el establecimiento sea socio de FOES y Caja Rural</p> | <p>de Soria. Este descuento se aplicará a los comercios que ya dispongan de un TPV de la Caja Rural y a aquellos que lo instalen durante la vigencia del acuerdo. Se trata, en definitiva, de un convenio que cobra una relevancia aún mayor en este momento de incertidumbre económica, en el que acuerdos como éste, que suponen un respaldo al pequeño y mediano empresario, son especialmente necesarios.</p> |
|  | <p>Convenio de colaboración con servicios de prevención ajenos La Prevención de Riesgos Laborales se ha convertido en una pieza clave conexas al desarrollo de la actividad empresarial, razón por la que desde el Departamento de Prevención de Riesgos Laborales de FOES viene prestando servicios personalizados de asistencia técnica en esta materia. Desde la obligatoriedad legal que tienen la mayor parte de empresas de contratar</p> | <p>un servicio de prevención ajeno, y conociendo el interés y preocupación de los asociados en este tema, FOES ha querido dar un paso más, y ha firmado un CONVENIO DE COLABORACIÓN CON SORIA PREVENCIÓN y con ASISTENCIA INTEGRAL, cuyo objeto es facilitar a nuestras empresas asociadas, unas tarifas económicas más ventajosas en la contratación del citado servicio de prevención ajeno.</p> |
|  | <p>CEPSA Descuento en gasolina: 0,0180 €/l. Descuento en diesel: Fijo: 0,0240 €/l. Adicional: 0,0120 €/l. (Repostando en Red Colaboradora) Descuento por consumo: De 1 a 10.000 l./mes: 0,0060 €/l. De 10.000 a 50.000 l./mes : 0,0090 €/l. Más de 50.000 l./mes: 0,0120 €/l.</p> | <p>SOLRED Descuentos en diesel y gasolina Descuento fijo: 1,20 cént. €/l. Descuento adicional: 1,80 cént. €/l. (Repostando en determinadas Estaciones de Servicio Solred)</p> |
|  | <p>Convenio suscrito con AVIS</p> | <p>Nuestros Asociados pueden beneficiarse y gozar de tarifas y/o descuentos preferenciales a la hora de hacer una reserva o alquilar un vehículo.</p> |
|  | <p>Convenio de protección de datos Para que las empresas asociadas a FOES puedan cumplir con la obligatoria Ley Orgánica 15/99 de Protección de Datos, desde la Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas se han</p> | <p>firmado acuerdos de colaboración con Grupo Millar 2, Prodat y Lex Data. Con estos convenios todos los asociados obtendrán tarifas preferenciales en dicha materia.</p> |
|  | <p>Convenio de colaboración con Telefonía Móvil La Federación tiene suscritos Convenios de Colaboración con MOVISTAR Y VODAFONE. La finalidad de estos Convenios es la de ofrecer a todos sus asociados importantes descuentos en su facturación. Algunas de las principales ventajas económicas con MOVISTAR:</p> | <p>Servicio Medido Nacional: descuento 15% SMS-MoviStar: descuento 30%</p> <p>Algunas de las principales ventajas económicas con VODAFONE:</p> <p>Descuento permanente del 10% en llamadas. Descuento del 15% en datos. Descuento de bienvenida de entre el 30% y el 50%.</p> |
|  | <p>Suministros frente a gripe A Desde la Federación se ha firmado un Acuerdo de Colaboración con Suministros Comercial Andrés para que las empresas adquieran productos para</p> | <p>hacer frente a la gripe a a unas tarifas preferenciales. Dentro de los productos se encuentran geles, limpiadores, toallitas, jabón, pañuelos desechables, mascarillas, etc.</p> |
| <p>logo????</p> | <p>Acuerdo de colaboración con Escuelas Infantiles de Soria A través de la Asociación de Escuelas Infantiles de Soria (AEISO), la Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas (FOES) ha firmado un Convenio de Colaboración con varias guarderías de la capital mediante el cual, tanto empresarios como trabajadores de las empresas asociadas a FOES podrán disfrutar de un 15% de descuento</p> | <p>sobre la cuota mensual correspondiente a la estancia del alumno en el Centro Infantil.</p> <p>Para beneficiarse de estas condiciones el alumno deberá permanecer en el Centro Infantil desde su inscripción hasta su incorporación al Centro Escolar correspondiente y se deberán abonar íntegramente las doce cuotas al año correspondientes a la estancia del alumno en el Centro Infantil.</p> |

CONVENIOS CON FOES

Convenio de colaboración de seguros médicos privados

FOES tiene suscritos dos Convenios de Colaboración para contratar seguros médicos privados. Uno de ellos es con ASISA, por medio del cual se ofrece a todos los asociados condiciones y tarifas más ventajosas. El otro es con la CLÍNICA

UNIVERSITARIA DE NAVARRA a través de ACUNSA que, igualmente, ofrece condiciones ventajosas, además de un oferta exclusiva 2 x1 para aquellos que contraten el seguro antes del 15 de enero del 2010.


Convenio con DKV seguros

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

enfermedad o accidente obligasen a paralizar su actividad

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

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


Convenio de colaboración con CTELEC

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

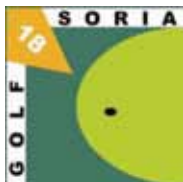
- Destaca el servicio RESICUR, Plan de Renovación Sistema de Seguridad sin Obras, integrado por panel de control, volumétricos, teclado, instalación, programación y puesta en marcha, conexión a Central Receptora de Alarmas y revisión anual preventiva.

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


Convenio de colaboración con iberinform

Con la finalidad de ofrecer tarifas económicas más ventajosas y condiciones exclusivas a sus asociados, FOES ha suscrito un Acuerdo de Colaboración con Iberinform, empresa especializada en la elaboración de información comercial, financiera y bases de datos de marketing, con más de 30 años de experiencia gestionando y tratando este tipo de datos.

Así los asociados a FOES podrán obtener informes de empresas relativos a rating de rentabilidad, solvencia y morosidad, opinión de crédito, cuentas anuales y memoria, administradores y vinculaciones, incidencias de pago, etc... con descuentos muy ventajosos de hasta un 45 % sobre las tarifas oficiales.


Convenio de colaboración con el Club de Golf Soria

La Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas ha suscrito un Acuerdo de Colaboración

con el Club de Golf Soria mediante el cual los asociados a FOES podrán disfrutar de importantes beneficios.

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

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

TODO UN MUNDO DE SEGURIDAD

REYSAN ATLANTIC, S.L.

¡Feliz Navidad!

Tlf: 902 305 060
www.reysan.com

La nueva normativa de horarios prevé más tiempo de apertura para los discobares y menos para los bares

Asohtur realiza aportaciones al texto legal que se está preparando desde la Junta

La Junta tiene previsto unificar los horarios de apertura y cierre de los establecimientos públicos para toda la comunidad, ente ellos: cafeterías, bares, discotecas y restaurantes con el fin de garantizar tanto el derecho al descanso como al ocio y favorecer el mantenimiento de los negocios hosteleros, que suman unos 22.000 establecimientos, y el empleo del sector, que supone alrededor de 60.000 puestos de trabajo.

Así lo afirmó el consejero de Interior y Justicia, Alfonso Fernández Mañueco, quien se reunió con los representantes de los hosteleros de toda la Comunidad para explicarles el acuerdo al que se ha llegado y la tramitación de la nueva normativa. El responsable recordó que así se cumple el mandato legal que establecía la Ley de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas y aseguró que se ha llevado a cabo un periodo de consultas, participación y diálogo entre diferentes colectivos, Federación Regional de Municipios y Provincias, etcétera, con el fin de llegar a una propuesta dado los intereses y derechos muy distintos que entran en juego. La nueva normativa terminaría así "diversidad" de horarios, diferente según las provincias, lo que provoca-

ba desviaciones y mucho movimiento entre localidades, por lo que ahora se facilitará la competencia y se evitarán movimientos nocturnos de unos sitios a otros, por lo que se ganará también en "seguridad".

La propuesta que se está tramitando establece tres tipos de horarios, uno para los días laborables, otro para los fines de semana y uno "mixto" para los jueves, atendiendo así a la petición de los hosteleros para alargar un poco más el horario de cierre. Así, los laborables cuentan con un horario más "restrictivo" que supondrá que los cines cierren a la 1.00 horas, las discotecas a las 4.30 horas, los bares musicales, especiales y 'pub' a las 3.00 horas y los restaurantes, bares y cafeterías a la 1.30 horas. Los fines de semana estos horarios se alargan y las salas de cine podrán cerrar a las 2.00 horas, las discotecas a las 6.30 horas, los bares musicales, especiales y 'pub' a las 4.30 horas y los restaurantes, bares y cafeterías a las 2.30 horas.

La Junta será rigurosa en cuanto al cierre y los periodos de desalojo de los establecimientos, que se establece en 15 minutos, en los que se deben apagar las máquinas, no servir consumiciones, apagar la música y no dejar

entrar a clientes para que progresivamente se vacíe el local.

Una novedad a tener en cuenta es el incremento de las sanciones. El incumplimiento del horario puede suponer una infracción muy grave multada con hasta 30.000 euros y la reiteración es considerada "muy grave" con sanciones de entre 30.001 y 300.000 euros. Las delegaciones territoriales podrán autorizar la ampliación o reducción si fuera necesario de los horarios generales cuando se produzcan fiestas o eventos especiales o singulares que lo requieran.

Por su parte, el portavoz de la Federación Castellano Leonesa de Hostelería, José Ramón García, destacó el diálogo mantenido sobre este tema, que considera "permanente" y "fluido". Al respecto, calificó de "satisfactoria" para todas las partes la propuesta, aunque no atienda todas las reivindicaciones. También indicó que se reducirá la conflictividad al eliminar la competitividad entre provincias y los horarios dispares que existían. Por ello, agradeció la sensibilidad al contemplar los horarios especiales y aseguró que los hosteleros "recogen el guante" para cumplir los horarios y el periodo de desalojo.



LA CAÑADA
PRODUCTOS DE CALIDAD
HUEVOS CAMPEROS

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



servi - Hotel

Vestuario Laboral

Ropa de trabajo para Hostelería

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



Víctor Hidalgo
Medios y soportes publicitarios

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

www.victorhidalgo.es
Tel. 975 214746



LABSOR
Laboratorio de Salud Alimentaria de Castilla y León 098/SO

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



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

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





Desarrollo Ley de medidas Seguridad Social

El BOE de 29 de septiembre, recoge la publicación del Real Decreto 1430/2009, aprobado por el Consejo de Ministros en desarrollo de la Ley de medidas en materia de Seguridad Social de 2007, en relación a la prestación por Incapacidad Temporal. De esta forma acaba de perfilarse legalmente el nuevo modelo de control de la Incapacidad Temporal.

La normativa aprobada regula las comunicaciones informáticas por parte de los Servicios Públicos de Salud de las Comunidades Autónomas al cumplirse el duodécimo mes en los procesos de Incapacidad Temporal, así como el desarrollo de las competencias de control otorgadas a las entidades gestoras, Instituto Nacional de la Seguridad Social e Instituto Social de la Marina, una vez agotado el período de doce meses de duración de la situación de incapacidad temporal. En este apartado se considera más operativo, para evitar duplicidades o falta de coordinación en el pago, que a partir de ese momento sean las entidades gestoras quienes abonen la prestación, que hasta ese momento, pagaba la empresa.

El Real Decreto dispone la forma de efectuar las comunicaciones, al igual que la obligación de poner en conocimiento de las empresas las decisiones que se adopten y que les afecten. Al tiempo, reglamenta las comunicaciones a los trabajadores que se encuentran en procesos de Incapacidad Temporal, así como a las empresas en las que prestan servicios, para la aplicación de las modificaciones incorporadas en el procedimiento de seguimiento y control de la situación de Incapacidad Temporal.

En el mismo sentido, la normativa aprobada por el Gobierno establece el procedimiento administrativo de revisión, por el Instituto Nacional de la Seguridad Social y a instancia del interesado, de las altas que expidan las entidades colaboradoras en los procesos de incapacidad temporal.

A ello se une la denominada determinación de contingencia que ya se viene realizando por las entidades gestoras, mediante un procedimiento interno, pero que, a efectos de aplicación de la Ley, requiere de una norma de rango suficiente.

Finalmente, el Real Decreto desarrolla el procedimiento de reducción de las aportaciones empresariales a la Seguridad Social por trabajadores afectados por enfermedades profesionales en un grado que no dé origen a prestación económica (enfermedad profesional sin baja), que sean destinados en la misma empresa a puestos de trabajo alternativos y compatibles con su estado de salud, o desempeñen en otra distinta un trabajo compatible con su estado, con el objetivo de interrumpir la evolución desfavorable de su enfermedad. Esta medida tiene un objetivo preventivo para evitar la expulsión del mercado de trabajo de estas personas.



Las Delicias del Pata

Distribuidor para
Soria y provincia

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

Feliz Navidad



www.malvasia.com.es

FEHR celebra su gran fiesta con la entrega de los Premios Nacionales de Hostelería

La Federación Española de Hostelería (FEHR) celebró en la Quinta del Jerama de Madrid la tercera edición de los Premios Nacionales de Hostelería, que suponen el punto de encuentro de los profesionales del sector y tratan de poner en valor la importancia socioeconómica de la hostelería. El presidente de FEHR, José María Rubio, ha destacado la importancia de estos galardones que "pretenden transformar la hostelería en un sector moderno, mejor estructurado, con empresas bien gestionadas, profesionales bien formados, socialmente responsable, solidario y bien organizado asociativamente". José María Rubio destacó la importancia del sector, que proporciona trabajo a más de 1.400.000 personas, y que cumple un importante papel en la actual coyuntura económica. Los premios, que se conceden a iniciativa de las 75 organizaciones empresariales que integran FEHR, reconocen la importante labor de personas y empresas que hayan destacado en diversas facetas de ámbito empresarial, de carácter social o de colaboración con el sector hostelero, en aspectos tan importantes como la innovación tecnológica, la calidad, la seguridad alimentaria, el compromiso con las personas con discapacidad, la promoción del patrimonio cultural español y la responsabilidad medioambiental. Los principales galardones fueron para Tomás Sánchez, como mejor empresario hostelero; Grupo Abades como empresa hostelera del año; Grupo Lezama distinguida como empresa hostelera de origen español en el mundo; La Hogareña como Empresa hostelera comprometida con las personas con discapacidad; El Bulli taller como la más destacada en innovación tecnológica; Grupo Vips como empresa hostelera comprometida con las responsabilidades social; Restaurante casa Edelmiro por su compromiso con la calidad; Hotel Monasterio de San Miguel como empresa dedicada a la promoción de la cultura, y Gloriamar como la más comprometida con la responsabilidad medioambiental. Por último, en esta categoría se quiso otorgar el premio especial a la concordia "José Luis Fernández Noriega" a Joan Baptista Renart, con más de veinte años al frente del grupo Vichy Catalán.



PREMIOS NACIONALES DE HOSTELERÍA 2009

18:00 h. Círculo de Honorables
20:00 h. Entrega de Premios

PREMIADOS 2009:

Empresa hostelera: EL TALLER SÁNCHEZ S.L.
Empresa hostelera: GRUPO ABADES
Empresa hostelera de origen español en el mundo: GRUPO LEZAMA
Empresa hostelera destacada en innovación tecnológica: EL BULLI TALLER
Empresa hostelera comprometida con la responsabilidad medioambiental: RESTAURANTE CASA EDELMIRO NORIEGA
Empresa hostelera comprometida con las responsabilidades social: GRUPO VIPS

Empresa hostelera destacada en Seguridad Alimentaria: EL BULLI TALLER S.L.
Empresa hostelera comprometida con la Promoción de la Cultura: HOTEL MONASTERIO DE SAN MIGUEL
Empresa hostelera comprometida con las personas con discapacidad: EL TALLER SÁNCHEZ S.L.
Empresa hostelera comprometida con la calidad: RESTAURANTE CASA EDELMIRO NORIEGA
A la memoria "José Luis Fernández Noriega": JOAN B. RENART I GOMEZ

RECONOCIMIENTOS 2009:

Medio de Comunicación: ESTACION DE INFORMACION DE ARTERIA 3 TV
Premio Individual: EL MANAR, ROSOLLO
Empresa: MONTY & MONSIEUR



Industrias Cárnicas Hnos. Giaquinta

vacuno

cerdo

cochinillo

cordero

cabrito

embutidos

elaboración propia



Feliz Navidad



Carnicerías en
C/ Cortes 8 y. C/ Las Casas

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



23/ LA RUTA

José Luis Bravo

Sabido es que los sorianos aseguramos que sólo tenemos dos estaciones; “El invierno y la del Cañuelo”. Naturalmente se trata de una exageración, pero es una manera de quejarse de lo largo y duro que resulta un periodo del año que perdería en todas las encuestas que se hicieran con la pregunta de, ¿qué estación te gusta más?.



Duero y Soto Playa nevado.

Los encantos del invierno

No carece de encantos sin embargo. La nieve, el hielo y hasta la niebla pueden construir paisajes de ensueño. Se trata, en fin, de no atrincherarse en los radiadores y bien abrigados, eso sí, disfrutar de esa otra apariencia que se genera con las bajas temperaturas o las copiosas nevadas. No se trata por tanto, en estas líneas, de definir una ruta concreta con su recorrido y su

descripción detallada, sino de plasmar algunas sugerencias para que, cualquier mañana de estas se deje usted sorprender por los atractivos invernales. Las fotografías de los lugares citados serán de gran ayuda.

El espectáculo de la nieve

La nieve es el fenómeno meteorológico invernal por antonomasia. Si

hay suerte una nevada, como la del 14 de diciembre del pasado, año nos dejará escenas inolvidables. No hace falta irse muy lejos. Todo está a mano en Soria: El Castillo, el Mirón y sobre todo el Duero. Dan de sí como para echar el día entero haciendo fotos, tirándose bolas o simplemente pisando el manto blanco con el que se ha vestido la ciudad. Valonsadero y el Pico

Un clásico actual

BODEGAS VALDEVIÑAS
Langa de Duero (Soria)
www.valdevinas.es

MIRAT
RIBERA DEL DUERO
RESERVA DE CRIANZA

Crianza



Soria, la niebla y Urbión.

Frentes son destinos cercanos que también ofrecen muchas posibilidades en esas circunstancias. Lo normal, sin embargo es que, para encontrarnos con el nivel elemento, se haga preciso viajar a los puntos más altos de la provincia. Santa Inés, Urbión, y por supuesto la Laguna Negra nos van a permitir entregarnos a la fascinación de paisajes casi alpinos. Desde el Punto de Nieve no es mala opción la de alquilar una raquetas y subir, cortafuegos arriba, hasta Cerro Buey para contemplar al fondo el pico de Urbión y a la izquierda el Castillo de Vinuesa. Y si hay suerte y el día está claro se llega a percibir la cordillera pirenaica más allá de la mole del Moncayo. Al norte Montenegro de Cameros, La Rioja y el Pico San Lorenzo. Al este la Cebollera. Se recomienda llevar prismáticos.

El hielo y la niebla

Cualquier día de enero, de esos en los que el pronóstico habla de anticiclón y nubes bajas que darán paso a cielos despejados, podemos buscar la niebla. Sobre todo desde lo alto. Cuando ésta envuelve a la capital, ahí mismo, en la sierra de Santa Ana, el espectáculo está garantizado. Un mar blanquecino cubre parcialmente las zonas situadas a menor altitud de las que emergen los montes más altos. Si quiere ir un poco más lejos y tener mejor perspectiva, los 1.700 metros del puerto de Piqueras son una buena opción. Allí, además, por efecto de la nieve y el viento puede disfrutar de los caprichos naturales que nos ofrece el agua en estado sólido.

Pero si de veras busca lugares en los que el hielo ofrece verdadero espec-

¿Todavía
sin Bomba de Calor?
* Ven a Vernos

LG *
Life's Good



Aire Acondicionado y
Calefaccion en un solo aparato *

MITSUBISHI ELECTRIC
AIRE ACONDICIONADO



Vector Redesign

COMERCIAL
CORFRI
Refrigeración  Climatización



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

C/ Albacete 27, Soria - Tlfno. 975122122

¿Que Necesitas?
Equipamos tu Negocio






Cascada de hielo junto al Duero, Covaleda.



Estalactitas de hielo. Covaleda.

táculo espere a un periodo de deshielo que registre, sin embargo, bajas temperaturas de madrugada. La nieve se derrite se filtra en la tierra y aflora de nuevo a la superficie en las fisuras de las rocas congelándose en su contacto

con el aire. Acompañenos, por ejemplo, a Covaleda y recorra con nosotros, río arriba, la margen izquierda del Duero camino del Puente de La Valerosa. Si hay suerte encontrará verdaderas cascadas de cuatro o cinco metros de

hielo. Efímeras muestras de cómo la naturaleza es capaz de una estética insuperable. Pueden creerme, el invierno es también una buena época para disfrutar recorriendo la provincia.

NUEVO PUNTO DE VENTA AL PUBLICO UNA ALTERNATIVA AL ALCANCE DE TODOS



Algunos de nuestros productos:

- Cordero Lechal (enteros o medios) 64 €/ud
- Cochinilla (enteras o medias) 50 €/ud
- Termera 1ªA 7,80 €/kg
- Termera de Guisar 3,80 €/kg
- Canal de Cerdo (entera o media) 1,80 €/kg
- Lomo Fresco de Cerdo (por piezas) . . . 4,30 €/kg
- Solomillo Fresco de Cerdo 7,55 €/kg
- Cabecera Fresca de Cerdo (por piezas). 3,70 €/kg

Consulte nuestras ofertas para matanzas

Precios válidos del 14/12/09 al 30/12/09

Carretera de Zaragoza, km. 346
Tfno. 975 226 889 - Fax 975 240 721
mataso.3017@cajarural.com

*20 AÑOS DE EXPERIENCIA
NOS AVAJAN
VEN A CONOCERNOS*



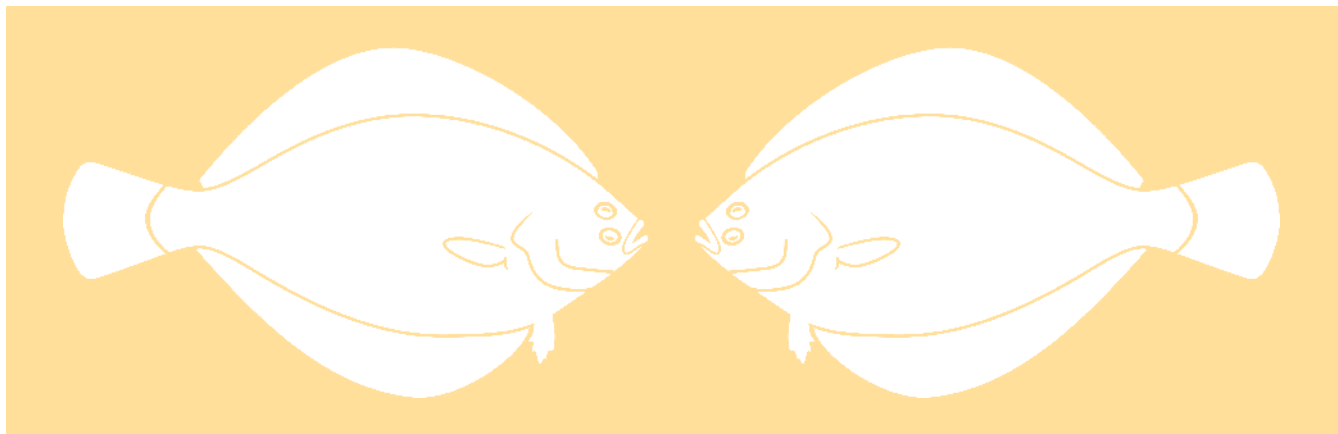


26/HOSTELERÍA Y COCINA

Juan Carlos Benito



El rodaballo es un pez marino de aguas poco profundas, perteneciente al grupo de los peces planos. Se reconoce por sus “huesos epidérmicos”, nombre que reciben sus escamas osificadas de la parte superior. De color variable (debido a que mimetiza con el entorno) dentro de la gama de los marrones verdosos en la parte superior y blanquecino y liso por debajo, posee una pequeña cabeza y una cola casi redonda.



El Rodaballo, uno de los pescados que mejor se ha adaptado a crecer en cautividad y más apreciados en la cocina

Es uno de los pescados que mejor se ha adaptado a crecer en cautividad, siendo de Galicia y Francia las mejores piscifactorías de donde provienen. Son piezas de dos a tres kilos, aunque en ocasiones se pueden admirar piezas salvajes de cinco o seis kilos.

En nuestro mercado podemos encontrar tres tipos de rodaballo:

El de “Gran Sol”, que es como se suele denominar al rodaballo que se pesca en los caladeros ingleses e irlandeses del Atlántico Norte.

El de “La ría”, que es como se suele denominar al rodaballo que se pesca en las costas gallegas y que es idéntico al del Gran Sol con la única diferencia de que su tiempo de captura es muy inferior, por lo que su brillo y frescura son claramente distinguibles.

El de “Cultivo” o de piscifactoría, de inferior calidad, pues es alimentado a base de piensos, mas no por ello deja de poseer una excelente calidad, y que es fácil de distinguir (aunque a veces nos lo vendan por otro)

por tener una tonalidad verdusca más oscura y una frescura superior pues el tiempo de captura se reduce al transporte desde el vivero hasta el puesto de venta. Hasta hace poco podemos distinguir este rodaballo por llevar una etiqueta metálica o plástica insertada en sus branquias.

El rodaballo es uno de los pescados más apreciados en la cocina. Su carne es blanca, jugosa y tersa, debiéndose manipular muy poco a la hora de cocinarla. Al horno, al vapor o a la parrilla, se disfruta de su genuino sabor.

Su exquisita carne, destaca en preparaciones sencillas, pero puedes acompañarlo con una suave salsa al vino blanco. Recomiendan acompañarlo de salsas como la salsa bearnesa, la holandesa o una mayonesa ligera. Por el contrario, no se debe condimentar con ingredientes como el ajo, la pimienta o hierbas frescas.





27/HOSTELERÍA Y SALUD

Dr. Juan Manuel Ruiz Liso

Director de la Fundación Científica Caja Rural de Soria



Corresponde este artículo a la Conferencia impartida en el magnífico Palacio de Los Castejones de Agreda con motivo de las I JORNADAS DEL CARDO ROJO, celebradas en esa Villa . (Agreda 4-XII-2009)

El cardo de Ágreda: algo más que una comida de Navidad

*Cardo (Cynara cardunculus)
Cardo comestible*

Diccionario Gastronómico: Antecedente silvestre de la alcachofa. Se encuentra en lugares incultos, secos y pedregosos –Andalucía– aunque existe una variedad que se cultiva en huerta –Rioja, Navarra, Aragón y Soria– . Manjar muy estimado.

El cardo que se encuentra en Agreda –Soria– es un producto característico, tanto por la forma de cultivarse como por su excepcional calidad. De color blanco rosáceo -**CARDO ROJO**- , es de tal calidad que su ternura lo hace apropiado para ser consumido **en ensalada**. Su carácter invernal lo convierte además en plato típico de la cena de Nochebuena. En Ágreda –Soria– se cocina con salsa de almendras, harina tostada y azafrán y también con pasas y piñones. -Posteriormente tuve ocasión de degustarlo con berberechos y otros frutos del mar y de la tierra.

Se desconoce exactamente su origen, pero se sabe que en la Antigua Grecia y Roma ya se consumía. También hay constancia, de que fueron los

conquistadores españoles los que los llevaron a Argentina en el siglo XV. De ahí se extendió por Sudamérica, donde también se consume habitualmente.

Cuando vamos cada día a comer debemos ser racionales y pensar que en nuestra vida media, la de un soriano/a, realizamos:

CONSUMO DE ALIMENTOS

VIDA MEDIA: 78 AÑOS = 28.489 DÍAS

PESO DIARIO ALIMENTOS: +/- 2,5 Kg.

28.489 x 2,5 kg = 71.222,5 kg de alimentos

= Más de 71 TONELADAS de alimentos.

A lo largo de nuestra vida consumimos más de 71 toneladas de alimentos que pueden o no ser saludables, dependiendo de lo que nuestro organismo ingiera.

Pensemos que la mejor Farmacia es la Cocina del Ama de Casa.

Merece la pena aportar calidad alimenticia y beneficio nutricional para nuestra salud.

EL CARDO DE AGREDA

Composición:

| Composición Nutricional del Cardo x 100 gramos | | | | |
|------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------|--------------------------|---------|
| <input type="checkbox"/> | Agua (ml) | 93,90 | Energía (Kcal) | 21,00 |
| <input type="checkbox"/> | Carbohidratos (gr) | 3,50 | Proteínas (gr) | 1,40 |
| <input type="checkbox"/> | Lípidos (gr) | 0,20 | Colesterol (mgr) | 0,00 |
| <input type="checkbox"/> | Sodio (mgr) | 81,00 | Potasio (mgr) | 549,00 |
| <input type="checkbox"/> | Calcio (mgr) | 114,00 | Fósforo (mgr) | 75,00 |
| <input type="checkbox"/> | Hierro (mgr) | 1,50 | Retinol (mg) | 3900,00 |
| <input type="checkbox"/> | Ácido ascórbico (C) (mgr) | 1,00 | Riboflavina (B2) (mgr) | 0,03 |
| <input type="checkbox"/> | Tiamina (B1) (mgr) | 0,01 | Ácido fólico (microgr) | 0,00 |
| <input type="checkbox"/> | Cianocobalamina (B12) (mgr) | 0,00 | Fibra vegetal (gr) | 1,51 |
| <input type="checkbox"/> | A.G. Polinsaturados (gr) | 0,00 | A.G. Moninsaturados (gr) | 0,00 |
| <input type="checkbox"/> | A.G. Saturados (gr) | 0,00 | Ácido Linoleico (gr) | 0,00 |
| <input type="checkbox"/> | | Ácido Linolénico (gr) | 0,00 | |
| <input type="checkbox"/> | | Porción comestible | 0,80 | |

También contiene pequeñas cantidades de oligoelementos como zinc, cobre y manganeso.

iNSA
LAVANDERÍA INDUSTRIAL NAVARRA, S.A.

LAVANDERÍA ROMA

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

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



✓ RECOGIDA, LAVADO, PLANCHADO Y ENTREGA A DOMICILIO

✓ COLEGIOS - HOSTELERÍA - RESIDENCIAS - COLECTIVIDADES



Mapa
de localización de Agreda

"Cardo de Agreda"
tipos y modo de degustación

Menú degustación de Cardo:
Romescón D^a Juana
Romescón Tinajas del Frío
Romescón El Roque

Tipos de Cardo:
Bar Sordo Yax
Bar El Roque
Bar Calerita Doña Juana
Bar Tierra de Frío

I Jornadas del Cardo Agreda '09

Programa de actos

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Viernes 4 del mes de diciembre | Sábado 5 del mes de diciembre | Domingo 6 del mes de diciembre |
| 14:00h. Inauguración de las jornadas de Cardo y acto de presentación de la muestra gastronómica de Cardo. 15:00h. Degustación de Cardo. 16:00h. Actuación de la Banda Municipal de Música de Agreda. 17:00h. Actuación de la Banda Municipal de Música de Agreda. 18:00h. Actuación de la Banda Municipal de Música de Agreda. 19:00h. Actuación de la Banda Municipal de Música de Agreda. 20:00h. Actuación de la Banda Municipal de Música de Agreda. | 14:00h. Degustación de Cardo. 15:00h. Actuación de la Banda Municipal de Música de Agreda. 16:00h. Actuación de la Banda Municipal de Música de Agreda. 17:00h. Actuación de la Banda Municipal de Música de Agreda. 18:00h. Actuación de la Banda Municipal de Música de Agreda. 19:00h. Actuación de la Banda Municipal de Música de Agreda. 20:00h. Actuación de la Banda Municipal de Música de Agreda. | 14:00h. Degustación de Cardo. 15:00h. Actuación de la Banda Municipal de Música de Agreda. 16:00h. Actuación de la Banda Municipal de Música de Agreda. 17:00h. Actuación de la Banda Municipal de Música de Agreda. 18:00h. Actuación de la Banda Municipal de Música de Agreda. 19:00h. Actuación de la Banda Municipal de Música de Agreda. 20:00h. Actuación de la Banda Municipal de Música de Agreda. |

Lunes 7
del mes de diciembre

Martes 8
del mes de diciembre

EL CARDO DE AGREDA

REFRANES DEL CARDO

- De cardo, harto, se aleja el infarto
- Buen cardo y frescas verduras, frenan las aperturas
- Con cardo de huerta y verdura alejas las sepultura
- Un buen cardo y mucho movimiento para un buen envejecimiento.
- Cardo, borraja y fruta a diario, para ser un centenario.
- Vida, con cardo y verdura perdura.
- Cardo, borraja y salmón agradece tu corazón.

EL CARDO DE AGREDA

AGREDA

- De las tres culturas cristiana, judía y mora
- De los tres pescados congrio, trucha, y bacalao
- De las tres verduras acelga, cardo y borraja,
- De sus tres mantones Blanco del Moncayo, Dorado de su Virgen y El rojo de sus cardos

El **Cardo** vemos que contiene un 94% de agua, Fibra, pocos Hidratos de Carbono y Proteínas, y escasas calorías también, por lo que es ideal para **dietas de adelgazamiento**. Rico en **Vitaminas: C, B3, y en Minerales: Calcio y Hierro**.

Por otro lado, entre los hidratos de carbono que contiene el cardo se encuentra mayoritariamente la **inulina**, sustancia que no precisa de insulina para su metabolización en el organismo, lo que la convierte en un alimento muy adecuado para **diabéticos**.

El cardo es un vegetal que se caracteriza por tener una composición de sus valores nutritivos bastante similares a los de la alcachofa. Es muy bajo en calorías y, además, resulta muy

bueno para las dietas por esa misma razón, ya que no aporta casi hidratos de carbono. Además, tiene propiedades protectoras para el hígado.

El amargor de los cardos se debe a una sustancia llamada *cinarina*, que le confiere ciertas propiedades terapéuticas similares a las de otras verduras también amargas como la alcachofa, la achicoria, la endibia, la escarola o el rábano.

Estas verduras favorecen la función hepática y de la vesícula biliar, con lo que mejoran la digestión. La *cinarina* posee un efecto colerético, esto es, estimulador de la secreción de bilis.

La bilis es sintetizada por los hepatocitos, se almacena en la vesícula biliar y se vierte al duodeno cuando

llegan las grasas de los alimentos.

Por todo ello, el cardo es recomendable en la dieta habitual de quienes padecen enfermedades del hígado, vesícula biliar y vías biliares, así como a los que sufren los trastornos digestivos que derivan de ellas, como sensación de plenitud, pérdida de apetito o dolor abdominal.

El cardo ayuda en la digestión de alimentos grasos y colabora en la descongestión del hígado, pues consigue que la bilis sea menos densa y más fluida. Así, la vesícula biliar se vacía con mayor facilidad y existe menor tendencia a la formación de cálculos biliares.

MAQUINARIA DE HOSTELERÍA Y ALIMENTACIÓN



PRESUPUESTOS SIN COMPROMISO
Visite nuestra web: www.refmijd.com

Instalación de aire acondicionado
Nº 1 del Mundo



Aire Acondicionado y Bomba de Calor



Jesús Díez de Miguel, s.l.
Pol. Ind. "Las Casas" calle H parc.377
42005 SORIA
975 22 44 52

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA



Beneficios y propiedades.

Recomendado como

- Diurético y depurativo.
- Reductor de las cifras totales de Colesterol.
- Bueno para diabéticos.
- Bueno para Celíacos (cocinar sin harinas con gluten)
- Ayuda a digerir bien los alimentos.
- Favorece la función hepática y biliar.
- Favorece el tránsito intestinal: Hemorroides, Estreñimiento
- Beneficios para la gestación por su carácter regulador intestinal

Técnicas aconsejadas para una alimentación cardio y oncosaludable

- Ensalada.
- Aliño, encurtido, horno, parrilla, placa o plancha.
- Gratinado, baño maría, escaldado, hervido, escalfado.
- Vapor, al vacío, microondas, rehogado.

De forma esporádica:

- Salteado, fritura, estofado, braseado y guisado.

Los mejores compañeros de viaje

- Vegetales: trufa, hongos y setas, almendra, nuez, ajo, piñones, pasas, pimientos...
- Animales: jamón, lomo.
- Mariscos y pescados: prácticamente conjuga con todos: gambas, berberechos, langostinos, rape.

Indicaciones

Toda la población en general por su acción protectora sobre nuestra flora bacteriana y la mucosa intestinal, que nos ayudan a protegernos de agresiones externas.

- Personas que sufran estreñimiento, por su riqueza en fibra.
- Personas con niveles elevados de colesterol, por su efecto protector.
- Personas con necesidades elevadas de calcio: niño/as, mujeres embarazadas, mujeres que dan pecho.
- Personas que sigan dietas de adelgazamiento, por su bajo aporte energético y su elevado poder de saciedad.
- Personas con diabetes, pues la fibra soluble del cardo, retrasa el paso de los azúcares a la sangre.
- Personas con piedras en la vesícula, por estimular el vaciado de la vesícula.
- Embarazadas
- Personas de digestiones delicadas, pues el consumo de cardo les ayudará a digerir alimentos pesados, ricos en grasas.

Consejos de consumo

- En la limpieza del cardo debemos evitar el remojo de las pencas en agua, pues se favorece la pérdida de vitaminas de la verdura.
- Añadir una cucharada de harina al agua de cocción para eliminar el posible amargor del cardo .
- Puede ser un magnífico primer plato para carnes muy grasas por sus propiedades digestivas.
- Utilizar la mínima cantidad de agua posible para su cocción, y aprovechar este caldo en la preparación de otros platos, y así aprovechar todo su aporte nutritivo.
- Se recomienda la utilización de aceite de oliva virgen en los aliños como mejor opción frente a aceites de otra naturaleza.

Pensemos que...

- LA NUTRICION COMIENZA EN LA COCINA DEL AMA DE CASA Y..... TERMINA EN LA UNIDAD DE CUIDADOS INTENSIVOS (Dra. Ana Sastre)

Feliz Navidad y 2010
¡Que aproveche!

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

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



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

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



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

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

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

Deseo recibir información sobre la AGRUPACIÓN SORIANA DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Nombre _____ Apellidos _____

Establecimiento _____

Tipo Bar Cafetería Restaurante Hospedaje Otro _____

Dirección _____

Localidad _____

Tfno. _____ e-mail _____

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



Feliz Navidad
 Cañada
Real

Calidad al servicio
 de la hostelería



La calidad está servida

El rodaballo es uno de los pescados estrella de nuestra gastronomía. Su máxima frescura y la textura de su carne, su sencilla manipulación y sus propiedades nutritivas, lo convierten en un pescado exquisito y fácil de cocinar. Ideal, además, para seguir una dieta sana y equilibrada.

Al horno, a la plancha, guisado, en salsa... El Rodaballo de Crianza admite múltiples preparaciones que nos permiten disfrutarlo fresco, en cualquier momento y época del año. Y a un precio asequible.

Rodaballo de Crianza: la garantía de ser el más fresco.


Rodaballo de Crianza

A calidade está servida

O rodaballo é un dos peixes estrela da nosa gastronomía. A súa máxima frescura e a textura da súa carne, a súa sinxela manipulación e as súas propiedades nutritivas, convérteno nun peixe exquisito e fácil de cociñar. Ideal, ademais, para seguir unha dieta sa e equilibrada.

Ao forno, á prancha, guisado, en salsa... O Rodaballo de Crianza admite múltiples preparacións que nos permiten gozalo fresco, en calquera momento e época do ano. E a un prezo alcanzable.

Rodaballo de Crianza: a garantía de ser o máis fresco.



José Andrés
Cocinero



DISTRIBUIDOR OFICIAL
Tfno. 875 228 507



Feliz Navidad

La disfrutaremos en familia...



BODEGAS



CASTILLEJO
DE ROBLEDO

Tfno. 975 355 062

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

www.bodegascastillejo.com