

HERALDO

DE SORIA

EDITADO POR SORIA IMPRESIÓN SA. El Collado 17. SORIA Centralita: 975 23 36 07. Fax Redacción: 975 22 92 11. Fax Publicidad y Administración: 975 22 36 107. Apdo. Correos 49. E-mail: soriasredaccion@heraldo.es y soriapublicidad@heraldo.es | Depósito legal: 50-51/1977 Control de tirada y difusión: 100

EL BESO DEL NEANDERTAL

Roberto Ortega



'No' a la comisión

YO es que me pongo en el lugar del PP y entiendo que no vaya a haber una comisión de investigación sobre la CMA. Porque, oye, resulta un engorro ponerse a ello: qué si hay que buscar datos, qué si hay que hacer comparecer a gente, que si tal y que si cual, te metes en el lío y estás pringao medio año, con la de cosas importantes que hay que hacer en estos tiempos. Y es que, además, en el fondo, estas comisiones, en España, no son como las que vemos en la tele que hacen en los EE. UU., todo tan serio, con los comparecientes jurando por Dios que van a decir la verdad y los senadores dándole caña, etc. En resumen, que si hay que hacer una comisión, pues se hace, pero que vamos, que va a ser que no va a servir de nada porque ya sabemos cómo va esto, y por lo tanto soltamos el rollo de que lo importante ahora es conseguir que las empresas que dijeron que se iban a instalar en la cosa pues no se echen atrás porque lo del Constitucional (la madre que los parió) hay que reconocer que da un poco de yuyu, como decían los nativos a Tarzán. Así que lo mejor es hacer como si la cosa no tuviera importancia, como si fuera un asunto menor lo de tener, ahí, en medio mitad del campo, unos edificios carísimos que no vamos a usar nunca. No saquemos las cosas de quicio, damas y caballeros, que los del PSOE son unos tocapelotas y unos exagerados, unos cochinos envidiosos que no se comen una rosca en las elecciones y se agarran a esto a la desesperada, porque creen que les va a dar votos. Ilusos, jeje. Nosotros a lo nuestro, que es crear empleo, cómo estamos haciendo en España toda. Claro que, en la CMA, entre el tiempo que llevamos y lo que nos hemos gastado nos sale cada puesto de trabajo más caro que el caviar.

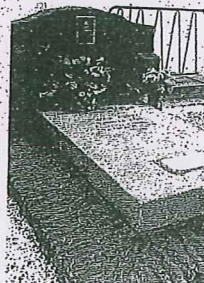
MAÑANA, CON HERALDO

Soria, Teruel y Cuenca unen fuerzas ante la UE

HERALDO DOMINGO >>> Las tres provincias de la Celtiberia ponen en común sus energías para conseguir ayudas de hasta mil millones de la UE para las regiones más despobladas del territorio nacional.

Así funciona el 'uRing', un dispositivo que mide emociones.

HERALDO DOMINGO >>> El mundo del marketing no deja de sorprender. La universidad de Zaragoza ha trabajado en un 'chivato' de las reacciones de una persona ante un estímulo externo.



Se cumplen 75 años de la muerte de Antonio Machado

HERALDO DOMINGO >>> El historiador soriano Manuel Melendo hace una semblanza del poeta Antonio Machado en el 75º aniversario de su muerte, que tuvo lugar en la ciudad de Collioure (Francia).

La contra

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

Nueva cita con la tapa de cuchara

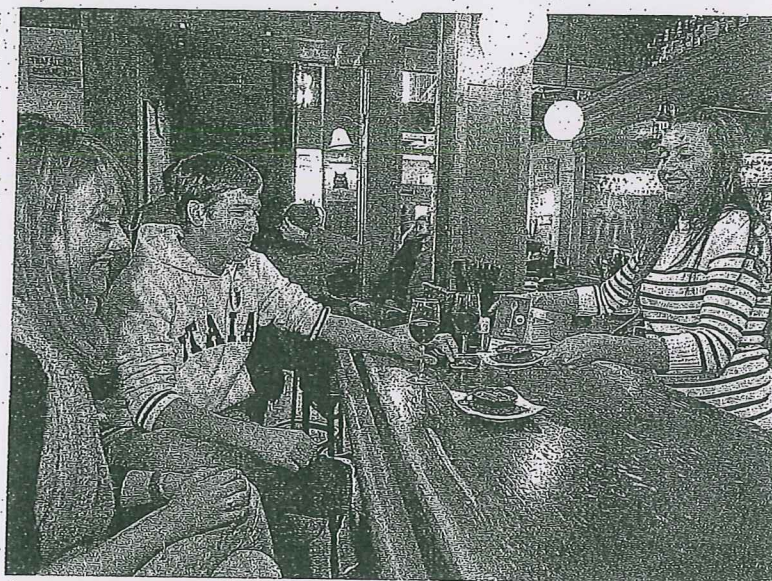
La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) celebrará la tercera edición de las Jornadas de la Cuchara y el Tenedor del 21 al 30 de marzo así como también el III Concurso Provincial de la Tapa de la Cuchara y el Tenedor.

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

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

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

En el marco de esta cita culinaria, Asohtur programa un Concurso Provincial dirigido a valorar la calidad de las elaboraciones de los participantes. Este concurso establece dos premios: a la Mejor Tapa de Cuchara y Tenedor, seleccionado por un Jurado que designará en función de distintos criterios las tres mejores tapas, y el premio Mejor Tapa Popular de Cuchara y Tenedor, que será concedido por



Jornadas de la Tapa de la Cuchara, organizadas por Asohtur, el pasado año; MARIO Tenedor

Los establecimientos participantes podrán realizar cualquier tipo de receta, tradicional o innovadora, ya que la elección del tema y las materias primas es libre

el público a través de las votaciones que se podrán realizar desde la página web de Asohtur (www.asohtur.com) y a través también de una aplicación para teléfonos móviles, que servirá como guía práctica de las jornadas. Como incentivo, las personas que voten por su tapa favorita podrán participar en el sorteo de distintos regalos.

Un total de 31 establecimientos tomaron parte en la edición de las Jornadas de la Cuchara de 2013, sirviéndose durante los nueve días de duración 23.000 tapas. Cifras que Asohtur espera superar en la nueva edición.

Así desde el viernes 21 de marzo hasta el domingo 30 de marzo, el público podrá degustar las cazuelitas de temática libre al mismo precio que las tapas servidas con

ocasión de la última Semana de la Tapa Micológica 2013, es decir, a 1,50 euros. Hasta el 27 de febrero Asohtur mantiene abierto el plazo de inscripción para todos aquellos establecimientos de la provincia de Soria interesados en participar en estas próximas jornadas, en las que cada uno de los bares o restaurantes tiene absoluta libertad para elaborar de su tapa.

La realización de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor se une al de otras citas gastronómicas organizadas por la Asociación, como puede ser la mencionada Semana de la Tapa Micológica, celebrada anualmente en otoño. Como en esta, los establecimientos vencedores de las Jornadas de la Cuchara y el Tenedor, recibirán trofeo y diploma por su galardón.

HERALDO

FOES se reúne con la Junta para abordar las ayudas a los asociados

Jorge Morro trasladó a Santiago Aparicio las dificultades de la Administración

SORIA. El presidente de FOES, Santiago Aparicio, junto a un representante de los empresarios de la Federación afectados por el retraso en el pago de las ayudas concedidas desde la Consejería de Agricultura y Ganadería, mantuvieron el jueves una reunión en Valladolid con el máximo responsable de la Dirección General de Industrias Agrarias y Modernización de Explotaciones, Jorge Morro.

Durante el transcurso del encuentro, el director general de dicha área trasladó a FOES que la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León no es ajena a las dificultades económicas que sufren todas las Administraciones públicas y ésta es la principal causa del retraso producido en el pago de las ayudas.

En este sentido, desde la Federación se ha demandado que se realice el pago urgente de dichas ayudas y se ha insistido en las graves repercusiones que estos retrasos están generando, poniendo a las empresas beneficiarias en una complicada situación, afectando a su competitividad y generando tensiones de tesorería insostenibles, sin olvidar el azote que están sufriendo por la actual crisis económica.

Desde la Consejería se puso de

manifiesto su buena disposición y su compromiso en realizar todos los esfuerzos posibles para realizar los pagos pendientes lo antes posible. Asimismo y con el fin de conocer en profundidad y detalladamente las ayudas pendientes, de pago se analizaron, uno a uno, los expedientes de todas las empresas afectadas.

En los próximos días FOES dará traslado de forma individualizada y personalizada a las empresas del análisis realizado sobre sus respectivos expedientes.

Asimismo y con el fin de garantizar el pago de dichas ayudas el director general de Industrias Agrarias informó a la delegación de FOES de la renovación de los convenios suscritos con Iberaval y con Itacyl.

La reunión mantenida el jueves es fruto del trabajo de la Federación, que ha celebrado diversos encuentros con las empresas beneficiarias de dichas ayudas y se han realizado gestiones al más alto nivel, por parte del Presidente de FOES, Santiago Aparicio, manifestando personalmente el malestar de estas empresas al presidente de la Junta de Castilla y León, Juan Vicente Herrera y también a la consejera de Agricultura y Ganadería, Silvia Clemente.

HERALDO



Jornadas de la Tapa de Cuchara, el año pasado, MARIO TEJEDOR

Imaginación y delicatessen en forma de tapas para cuchara y tenedor

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

SORIA. 'Piruleta de Picadillo', 'Falsos calamares en su tinta' (Boletus confitados con crema de Trompeta Negra) o una 'Sopita con flan de bacalao' son algunas de las propuestas culinarias que ofrecerán los hosteleros sorianos en las Jornadas Anuales de la Cuchara y el Tenedor, que este año celebran su tercera edición. Una cita gastronómica, del 21 al 30 de marzo, en la que 37 establecimientos hosteleros de la provincia realizan un homenaje a la creatividad en tapas que pueden adquirirse a

1,50 euros. Como en ediciones anteriores, las tapas se servirán en cazuelitas de barro si bien, como novedad, la elaboración de las tapas será completamente libre, por ello se ha incluido también el 'Tenedor' en la denominación de las Jornadas organizadas por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur). El éxito de la edición del año pasado ha hecho que en este 2014 se hayan apuntado un 16% más de establecimientos de la provincia.

Entre otros ingredientes, los chefs sorianos utilizarán bacalao (producto típico de estas fechas en tierras castellano-leonesas), trufa negra, solomillo de ternera, pollo trufado, almejas o Mantecilla de Soria, junto con alubias, patatas o torreznos para elaborar

estas deliciosas miniaturas. Productos y modos de elaboración que los bares y restaurantes participantes en estas Jornadas Sorianas de la Cuchara y el Tenedor tienen libertad para elegir. No obstante, Asohtur, dentro de su filosofía de potenciar los recursos autóctonos, invita a emplear productos sorianos en su confección.

Además, con el fin de que el mayor número posible de personas pueda disfrutar de esta cita gastronómica, Asohtur quiere destacar que más del 30% de estas delicatessen podrán ser consumidas por personas con intolerancia al gluten. Esta tercera edición contará con una aplicación para teléfonos móviles con tecnología Android.

HERALDO

HERALDO celebra con un suplemento los 115 años de la Cámara de Comercio

La historia cameral va unida al progreso de Soria, incidiendo siempre en la reivindicación de una red de infraestructuras

SORIA. La historia de la Cámara de Comercio e Industria de Soria nace un martes 7 de marzo de 1899, en los salones de la antigua Sociedad de la Constancia, apenas unos días después de que la Dirección General de Agricultura, Industria y Comercio aprobara su constitución, a instancias de Epifanio Ridruejo Barrero, por aquel entonces presidente de la Asociación Mercantil e Industrial de Soria.

Daba inicio así un proyecto con un objetivo siempre en el horizonte, el desarrollo del comercio y de la industria de la provincia

como puntal para propiciar el progreso de Soria. Han pasado 115 años desde que la institución cameral echó a andar y HERALDO quiere celebrar con un suplemento este aniversario, repasando su historia, la de sus protagonistas y apoyando una iniciativa que apuesta por hacer avanzar a esta provincia. El pasado, presente y futuro de la Cámara queda recogido en este suplemento que verá la luz mañana domingo, gratuitamente con la edición de HERALDO.

En él se dejará constancia de que el órgano cameral no ha perdido nunca su talante luchador. Un trabajo personificado en sus diferentes presidentes, desde el mencionado Epifanio Ridruejo Barrero hasta la primera mujer en ostentar el cargo, la actual titular, Pilar Sánchez Barreiro, pasando por José Mateo Lorenzo, Jesús



La presidenta actual de la Cámara, Pilar Sánchez Barreiro, MARIANO CASTEJÓN

Moya, Julio Santamaría o Jaime Ribas, quienes también aportan su visión en este suplemento.

Consejero de Economía

Una publicación que cuenta con la participación del consejero de Economía y Empleo de la Junta de Castilla y León, Tomás Villanueva, quien aprovecha para felicitar a la Cámara por la efemérides; así como del autor del único documento recopilatorio que existe de esta institución cameral -y en la que se ha basado HERALDO-, Jo-

sé Antonio Martín de Marco, miembro del Centro de Estudios Sorianos, del CSIC.

Gracias a su trabajo queda constancia de las actas de las sesiones de la Cámara de Comercio e Industria, hasta el año 1986, que guardan celosamente las claves del desarrollo de Soria durante más de un siglo.

En ellas se refleja la faceta reivindicativa de la institución en la que sigue 'batallando', con un objetivo muy claro como es una red de infraestructuras que permita a

la provincia subirse al carro del desarrollo, lleno de baches cuando no se cuenta con las dotaciones adecuadas que lo propicien. Por eso, la Cámara no cesa en su empeño, y reitera la necesidad de la Autovía del Duero, un eje que vertebrará la Comunidad Autónoma de Castilla y León, así como un exigible impulso en la modernización del ferrocarril, tan importante para el transporte de mercancías. Aunque alaba lo ejecutado en la Autovía de Navarra o el túnel de Piqueras, cree que no es suficiente.

Confía en que todas esas reivindicaciones lleguen en los próximos años, un futuro que desde la Cámara fundamenta en la externalización, con la mirada fija en el mercado exterior para hacer frente a uno de los peores momentos debido a la crisis económica.

Pilar Sánchez Barreiro, que ha llegado a la presidencia cuando los tiempos no acompañan, muestra su carácter luchador, encarnando ese mismo espíritu de la Cámara de Comercio e Industria y de todos los que la constituyen y hacen posible que haya cumplido 115 años y que siga celebrando cumpleaños.

HERALDO

Un buen gin tonic, el símbolo de la excelencia

Del 11 al 20 de abril se celebrarán en Soria las jornadas de esta popular bebida

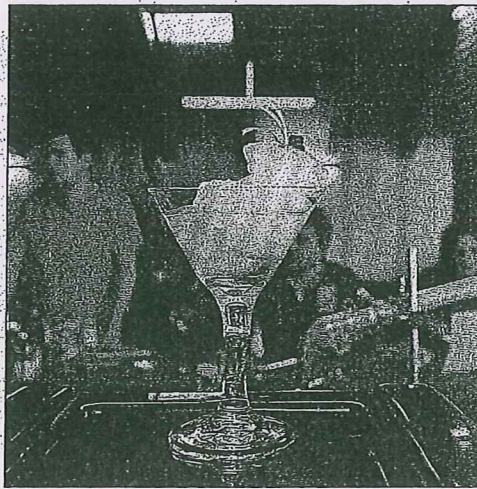
VÍCTOR F. MORENO / Soria
Soria organizará del 11 al 20 de abril, en plenas fiestas de la Semana Santa, las Jornadas del Gin Tonic, que al estilo de la Semana de la Tapa buscará la promoción y la excelencia en los establecimientos conebidas de autor, siempre dentro de un consumo responsable. El organizador del evento, el 'bartender' Óscar Lafuente, explica que participarán en torno a 25 establecimientos de la capital y provincia y que se producirá una preselección.

Cada local preparará un gin tonic propio de autor, con maridajes y texturas, durante el horario de apertura y hasta el cierre. El evento se promocionará en redes sociales y en trípticos. Habrá tres premios para los mejores gin tonic y

un cuarto premio por votación del público a la mejor bebida.

El jurado de la World Class, Patxi Troitiño, junto a un par de enólogos serán los encargados de dirimir los ganadores de esta edición. En cuanto a la votación del público, cada persona podrá votar una vez al día.

«La idea es que cada local dé lo mejor de sí mismo con un gin tonic de autor y que los sorianos puedan conocer establecimientos que no frecuentan, que Soria también alcance la vanguardia en este apartado», subrayó Lafuente. Además, «se consigue dinamizar la temporada porque las jornadas coinciden con la Semana Santa, habrá gente de fuera y se servirá copas de élite, que vean que en Soria también estamos en la van-



El gin tonic, uno de los cócteles más populares. / ÁLVARO MARTÍNEZ

guardia». La organización ha habilitado una página en facebook para movilizar a los establecimientos que se denomina jornadas gin tonic Soria.

El gin tonic es seguramente uno de los cócteles más populares debido a su elaboración e ingredien-

tes básicos: ginebra o gin y tónica, aunque lo que se persigue en estas jornadas es llegar a un producto prácticamente perfecto, vanguardista y de autor. De ahí que inicialmente se haya previsto una preselección de los diferentes gin tonics que participarán en las jornadas.

Los talleres piden una corrección en el IBI

Soria
La Asociación Provincial de Talleres de Reparación de Vehículos ha trasladado una carta al alcalde de Soria en el que le solicita la corrección de los valores catastrales del IBI, porque «en varios casos analizados el valor de los inmuebles que establece la referida ponencia catastral alcanzan e incluso superan al valor real de mercado».

En la misiva, firmada por el presidente de la asociación, Víctor Mateo Ruiz, se recuerda que la crisis ha sido especialmente devastadora con el sector de la automoción por lo que «el aumento del IBI viene a ser un peso más en las ya mermaid cuentas de resultados de las pymes sorianas». Por último, el sector reitera la necesidad de corregirse los valores catastrales actuales mediante el sistema de aplicación de coeficientes.

Delicatessen creativas en las Jornadas de la Cuchara de Asohtur

Se celebrarán del 21 al 30 de marzo en 37 establecimientos

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

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

Como en ediciones anteriores, las tapas se servirán en cazuelitas de barro si bien, como novedad, la elaboración de las tapas será completamente libre, por ello se ha incluido también el 'Tenedor' en la denominación de las jornadas organizadas por Asohtur. El éxito de la edición del año pasado ha

hecho que en este 2014 se hayan apuntado un 16 por ciento más de establecimientos de la provincia.

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

Detenido por un presunto delito de violencia de género

Soria
La Policía Nacional ha procedido a la detención de un hombre como presunto autor de delitos de violencia de género y quebrantamiento de condena.

Agentes de la Comisaría del Cuerpo Nacional de Policía de Soria detuvieron el pasado jueves a A.A.B., de 34 años y vecino de Soria, como presunto autor de un delito de malos tratos en el ámbito familiar.

Al parecer, el detenido, sobre el que pesaba una orden de prohibición de acercamiento y comunica-

ción respecto de su ex pareja sentimental, impuesta por un juzgado de esta capital, realizaba continuas llamadas telefónicas a la misma. Había sido detenido varias veces por incumplir la orden judicial. En la última de estas llamadas además, supuestamente, amenazó gravemente a la víctima, según fuentes de la Subdelegación del Gobierno.

Finalmente el presunto autor de los hechos, fue detenido y trasladado a dependencias policiales donde tras prestar declaración fue puesto a disposición judicial.

Amplia gama de productos de pastelería y bollería

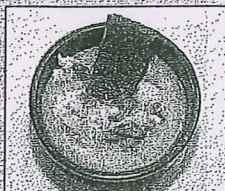
Mantequilla natural, dulce y salada

www.mantequillasyork.es

SÍGUENOS EN FACEBOOK

Tradicional y delicioso chocolate con churros, elaboración 100% artesanal

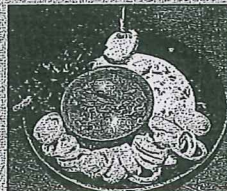
Tapas de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor



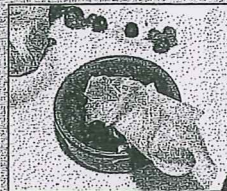
VENTORRO
Salpicón. Esponja de pepino y salmorejo con marisco, verduritas, tomate, ajo y pan.



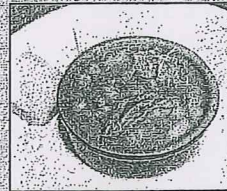
LA CÉPA
Crema guacamole. Atún marinado con aguacate, cebolla, jugo de limón, atún rojo y soja.



CAPOTE
Carrillada a la salsa de anís. Con carrillada de cerdo, cebolla, tomate y puerro.



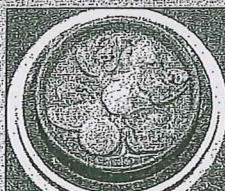
OLÉ
Saquito de carrillera. Lleva carrilleras, manzana reineta, pasta brié, azúcar y pacharán.



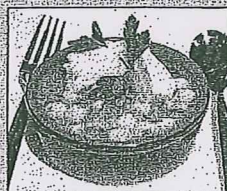
POGÓN DEL SALVADOR
Alubias del Ucero. Lleva alubias del Ucero, liebre, fondo de verduras, micología y trufa.



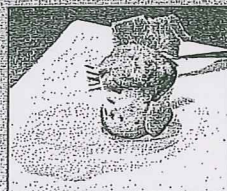
SANTO DOMINGO
Cazuelita de huevo. Con patatas, puerros, mantequilla, huevos, trufa y aceite de trufa.



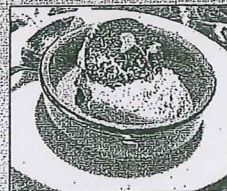
MESÓN CASTELLANO
Alcachofas con almejas. Alcachofas, almejas, aceite de oliva, ajo, cebolla y perejil.



ALTO DE LA DEHESA
Taco de bacalao. Bacalao desalado, garbanzos, cebolla, puerro, pimienta verde y tomates.



CASCANTE
Barquito de verduras. Con calabacín, pimientos, zanahoria, patitas de cerdo, caldo y cebolla.



PARADOR
Trufa de morcilla dulce. Morcilla dulce de Soria y manzana reineta.

Mini delicatessen de origen soriano

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

Soria
Los bares y restaurantes de la capital acogieron ayer el arranque de la tercera edición de las Jornadas de la Cuchara y el Tenedor, organizadas por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) así como también el III Concurso Provincial de la Tapa de la Cuchara y el Tenedor.

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

Junta al amplio elenco de tapas de lo más variado que se pueden degustar al precio de 1,50 euros, los establecimientos participantes

servirán la cerveza al precio de un euro.

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

No obstante, y tal como recoge Asohtur en las bases de esta convocatoria, la agrupación dentro de su filosofía de potenciar y apostar por los recursos autóctonos, ha incluido en dichas bases que el jurado de expertos encargado de otorgar el premio a la 'Mejor Tapa de Cuchara y Tenedor' valorará en su decisión la utilización en las recetas de productos de Soria.

Mayor creatividad y mayor calidad, aún si cabe, en las tapas a degustar, son los objetivos de estas terceras jornadas que año tras año se consolidan como referente gastronómico en la provincia en el mes de marzo.

'Sol, vino y toros', 'Deconstrucción del almuerzo soriano', 'La rillet de Hemingway' o 'Saquito de carrillera con reineta y salsa de pacharán' son algunas de las delicatessen que podrán degustarse a lo largo de los nueve días de duración de dichas Jornadas.

Como novedad este año, junto al buzoneo a lo largo y ancho de la provincia de los folletos-planos informativos de dichas jornadas, en esta edición y como experien-

cia piloto, se ha dado difusión de este evento a través de diversos medios publicitarios en localidades limítrofes del noreste de nuestra provincia como Tarazona, Tudela y Logroño, como potencial mercado de clientes interesados en estas jornadas culinarias. En este sentido, Asohtur ha testado a través de diversos encuentros y reuniones con diferentes Touroperadores de ámbito nacional e internacional, que la gastronomía, es una de las principales motivaciones de los turistas a la hora de viajar.

En el marco de esta cita culinaria, Asohtur ha programado un concurso provincial dirigido a valorar la calidad de las elaboracio-

nes de los participantes. Este concurso establece dos premios: el premio a 'Mejor Tapa de Cuchara y Tenedor', seleccionado por un jurado que designará en función de distintos criterios las tres mejores tapas y el premio 'Mejor Tapa Popular de Cuchara y Tenedor', que será concedido por el público a través de las votaciones que se pueden realizar desde la página web de Asohtur (www.asohtur.com) y a través también de una aplicación para teléfonos móviles, que sirve como guía práctica de las jornadas. La aplicación de este año cuenta con innovadoras mejoras ya que permite compartir las tapas y los establecimientos en los que se están degustando dichas tapas. Como incentivo, las personas que voten por su tapa favorita podrán participar en el sorteo de distintos regalos. De este modo se intenta incentivar el sector hostelero en la capital soriana, y se suma a las jornadas de la tapa.

Passat Exclusive TDI
POR **21.900 €***

BlueMotion
Consumo medio 11,7 l/100 km
Soylent Account
Tejido de motor
Ordinador de bordo
Servicio de asistencia
Navegador con punto a punto

¿Brillante, no?

Nunca un Passat tuvo un equipamiento de serie.

Volkswagen Passat Exclusive.

Si esto te parece brillante, descubre la gama Passat desde 18.600 €*



Das Auto.

Passat Exclusive 1.6 TDI 105 CV/ 77 kW BlueMotion Technology: consumo medio (l/100 km): 4,3. Emisión de CO₂ (g/km): 114.

*PVV recomendado en Península y Baleares de 21.900 € para un Passat Exclusive 1.6 TDI 105 CV/ 77 kW BlueMotion Technology y 18.600 € para un Passat Edition 1.6 TDI 105 CV/ 77 kW BlueMotion Technology. (IVA, transporte, impuesto de matriculación y aportación marca y concesionario y Plan FIVE incluidos).

Para todas las operaciones con entrega a cambio de coche de más de 10 años y clientes particulares que financian un crédito mínimo de 12.000 € a través de la campaña de mantenimiento plus Volkswagen Finance S.A. EPC (según condiciones contractuales). *Incluye gratis paquete de mantenimiento plus Volkswagen hasta 60.000 km o 4 años si financiando con Volkswagen Finance S.A. EPC. Oferta válida hasta 31/03/2014. Modelo visualizado: Passat Exclusive.

Soria Motor Eduardo Soavedra, 44 - Tel.: 975 225 250 - 42004 Soria

El Comsor contabiliza cuatro agresiones a profesionales en los últimos tres años

En 2012 se registraron la mitad de ellas; se pretende considerar estos actos «violencia social»

SORIA. El Colegio Oficial de Médicos de Soria (Comsor) tiene contabilizadas cuatro agresiones a los profesionales del sector en los últimos tres años. De acuerdo a la información aportada ayer por el organismo colegial, a lo largo de la pasada anualidad se registró una agresión, mientras que en 2012 habían sido dos y una en 2011. Esta última fue verbal; del resto de desconoce su condición. Pese a que los números no son tan altos como en otros lugares y se ha acusado un decremento, lo cierto es que se trabaja para que cualquier acción de este tipo quede erradicada, máxime cuando muchas veces se trata de violencia. En este sentido, desde el Ob-

servatorio de Agresiones de la Organización Médica Colegial (OMC) -que recoge los datos de los colegios de médicos de todo el país- se sigue trabajando para que las agresiones a profesionales sanitarios sean consideradas como «violencia social», se recoja la consideración de delito contra la autoridad y sean penadas con los mismos criterios en todas las comunidades autónomas, con la misma consideración tanto si el ámbito donde se producen es público o privado.

Al respecto, el Observatorio de Agresiones de la OMC promueve actualmente un cambio legislativo para evitar un agravio comparativo, más teniendo en cuenta

que una de cada diez agresiones registradas se produce en el ámbito privado.

Las acciones de este observatorio están encaminadas, en primer lugar, a evitar en la medida de lo posible estas agresiones que, además de repercutir gravemente en la salud y en la calidad de vida del profesional agredido, afecta de forma sustancial a la actividad sanitaria, uno de los pilares básicos de la sociedad del bienestar.

Lesiones, amenazas, coacciones, maltrato, hurto, injurias y/o vejaciones centran la mayor parte de las 1.714 ataques que han sufrido los médicos en el ejercicio de su profesión en toda España en los cuatro últimos años, según los

datos del Observatorio de Agresiones de la OMC. De los 354 casos de violencia que se contabilizaron en 2013, un 18% de ellos acabó con lesiones.

No obstante, se ha registrado un descenso del 15% en el número de agresiones en el último año en todo el país, al pasar de los 416 en 2012 a los 354 el año pasado. En Castilla y León, los ataques sufridos por los médicos se redujeron un 14,3% en 2013 con respecto al año anterior, hasta los 24 casos, con una tasa del 1,72 por cada mil colegiados, ligeramente superior al 1,52 de promedio del conjunto del país.

Del estudio sobre agresiones se desprende una equidad en cuan-

to al porcentaje de atentados que sufrieron hombres y mujeres en todo el país. De esta manera se asegura que es la mitad en cada caso.

En cuanto al ámbito sanitario de ejercicio, el público continúa siendo el que se produce la gran mayoría de este tipo de conductas violentas, con un 89% de los casos, mientras que en el sector privado ha acontecido el 11%, datos idénticos a los del año anterior, según el observatorio. Atención Primaria es el ámbito en el que mayor número de agresiones se contabilizan (56%), frente a la zona hospitalaria (27%).

De los agresores, el 25% de los casos son familiares del paciente, es decir, uno de cada cuatro, un porcentaje que ha disminuido respecto al año anterior cuando era uno de cada tres. El 25% fue referido a pacientes no programados, es decir, sin cita previa; el 34% a enfermos programados y el 16% fueron usuarios del centro donde se produjeron estas actitudes violentas.

S.L.O.

La Junta aclara que las derivaciones no son todos pacientes sino asistencias

De los 74 casos remitidos a Cataluña, 69 fueron muestras analíticas enviadas a un laboratorio sin que haya traslado de usuario

SORIA. La Delegación Territorial de la Junta en Soria aclaró ayer la situación de las derivaciones de pacientes a centros privados o concertados de otras comunidades autónomas para intervenciones quirúrgicas y pruebas diagnósticas, después de que el PSOE hiciera públicas este jueves las cifras con una respuesta parlamentaria de la Consejería de Sanidad como garante.

La Delegación Territorial puntualizó ayer a través de un comunicado que, «si bien en la propia respuesta se habla textualmente de 'pacientes', los datos facilitados se refieren a 'asistencias', por lo que se lamenta la confusión que se haya podido ocasionar».

Del mismo modo, matizó que de los 74 casos derivados a Cataluña, tal y como figura en el anexo que se adjuntaba en la respuesta parlamentaria, «69 son muestras analíticas remitidas a un laboratorio de Barcelona, lo que en ningún caso ha significado traslado de pacientes». Respecto a los cinco restantes (cuatro a Barcelona y uno a Tarragona), dos fueron derivados a especialidades qui-

rúrgicas infantiles de referencia, uno al Instituto de Trastornos Alimentarios, un cuarto caso por un problema gineco-obstétrico y el quinto por necesidad de diálisis durante la estancia del paciente en esa ciudad. «Todo ello, con el objetivo último de ofrecer la mejor asistencia sanitaria posible a los pacientes sorianos», recalcaron desde el organismo.

En relación a los dos casos referidos a Málaga, se indicó que uno fue el envío de una muestra para realizar diagnóstico genético (sin traslado de paciente) y el otro una derivación por necesidad de diálisis durante la estancia del paciente en esa ciudad.

HERALDO

Las donaciones de sangre se mantienen en los niveles de marzo pasado

La Hermandad celebra hoy su reunión anual de delegados provinciales para abordar la actividad en el medio rural

SORIA. Las donaciones de sangre se mantienen en los «mismos niveles» que el año pasado, según indicó ayer el presidente de la Hermandad de Donantes de Sangre de Soria, José Luis Molina. El primer trimestre del año marca la normalidad en este gesto altruista después de que durante el período navideño se

tuviera que hacer un llamamiento a la ciudadanía porque se había constatado una ligera rebaja en las reservas. «Nos gusta hacer llamamientos no agresivos, que vayan tranquilamente a donar», dijo Molina.

La Hermandad de Donantes de Sangre de Soria celebra hoy su reunión anual de delegados provinciales. En ella se abordarán las cuestiones relativas a la donación en el ámbito rural, como es habitual, además de realizar una evaluación sobre el último año y comentar posibles acciones futuras.

S.L.O.

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

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

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

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



Las jornadas comenzaron ayer; LUIS ÁNGEL TEJEDOR

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

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

En esta ocasión, además, la elección de los ingredientes para las recetas será completamente libre. Según se pudo apreciar ya ayer en algunas barras los chefs sorianos han optado en esta ocasión por el bacalao (producto típico de estas fechas en tierras castellano-leonesas), la trufa negra, el solomillo de ternera, el pollo trufado o la mantequilla soriana. Todo ello junto a productos como las alubias, las patatas o los torreznos. La variedad, en fin, será el plato fuerte de estas jornadas.

En la capital la cita pasa por el Apolonia, El Príncipe, la Bodegui-

ta de Hemingway, La Mejillonera, el Machado, el Patata, Alcores, Ecus, Casa Arévalo, Casa Toño, Don Quijote, El Alto de la Dehesa, El Corzo, El Portillo, Fogón del Salvador, El Ventorero, Garoa, Irufia Plaza, La Cepa, Mesón Castellano, Santo Domingo II, Cascante, Kavanagh's, Plaza, El Rosel, Nuevo Collado 58, Tauro, Olé, El Templo, San Francisco, La Posada, Valonsadero, el Parador Antonio Machado y Capote.

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

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

HERALDO

La población de mayores crece en Soria y la Hermandad de Donantes cifra sus esperanzas en los alumnos de universidades e institutos con quienes iniciarán una campaña

«Esta cantidad es sin contar con lo que se ha reunido en marzo por-

José Luis Molina Medina con los delegados, ayer en el Casino. LA TEJEDORA

que aún no hay cifras de este mes. Con respecto al año pasado estamos más o menos igual y no podemos pedir más. Será un poco difícil sacar las 3.700 bolsas que tuvi-

mos en 2012 y subir de ahí será complicado pero vamos a intentarlo», comentó Molina Medina. De cara a la campaña de este año, la Hermandad ha puesto la

«Nos hemos puesto en contacto con la Dirección Provincial de Educación y estamos pendientes de que nos manden las bases porque vamos a hacer unas campañas en los institutos dando charlas a los chavales de 16 años y, si nos lo admiten, lo haríamos en Soria y la provincia. Es una manera de que la gente joven se vaya concienciando con el tema de la donación de sangre para ver si somos capaces de conseguir que cuando tengan 18 años se les encienda la bombilla y digan: 'voy a donar'. Este es un trabajo a largo plazo pero creemos que hay que empezar a sembrar cuanto antes para ir recogiendo porque si vamos directamente a los chavales de 17 que cumplen 18 ya sería muy tarde», señaló el presidente de la Hermandad.

Asimismo, el colectivo está organizando una exposición de dibujos con alumnos de los colegios, centrado en el tema de las donaciones, que presentarán el próximo 30 de mayo en el Centro Comercial Camaretas.

PATRICIA MICHILOTT

[illegible]

Valonsadero
Hotel & Restaurante
**Bacalao
 con torreznos**
 (sábado mediodía
 de Martes a Domingo,
 Noches Viernes y Sábados)

Cazuelita de huevo, patata y trufa



Restaurante
SANTO DOMINGO

Las Abadías
resete o resetamiento o reseta



Revolconas con setas

Bacalao con cebolla confitada
y huevo trufado

BAR-RESTAURANTE
EL CORZO

LES
OFRECEMOS
NUESTRAS
SUGERENCIAS



IRUNA
p.l.a.z.a
restaurante/bar

Rigatonis rellenos de ajbarriero con fideos de arroz

La rilette
de Hemingway

La Bottega di Hemingway
TABERNA



Crema
guacamole
con atún
marinado

 **LA CEPA**
BAR - RESTAURANTE - VINATERIA

Unicaja confirmará la compra de Banco CEISS ante la Comisión de Valores

La entidad andaluza abordó el asunto en su consejo del viernes pero optó por no hacerlo público hasta después del fin de semana

SORIA. El plan de compra como filial del Banco Caja España de Inversiones, Salamanca y Soria (CEISS) ya cuenta con el visto bueno después de la celebración del consejo de administración de Unicaja el pasado viernes por lo que podría ser ya hoy cuando se hiciera efectiva la operación una vez que la entidad andaluza dé constancia de ello en la Comisión Nacional del Mercado de Valores, CNMV, a través de un hecho relevante.

Según indicaron a HERALDO fuentes de Unicaja, la entidad declinaba realizar ningún comunicado el mismo viernes con la previsión de que fuera ya hoy lunes cuando se informara de las decisiones del consejo, incluida la fusión con la antigua Caja España-Caja Duero, después de meses hasta que ha frugado definitivamente la operación.

A partir de aquí, aseguraron los sindicatos a este periódico, será

Unicaja quien decidirá sobre asuntos de personal, organizativos y de nombramientos, aplicando, claro está, las condiciones aprobadas, que, como se recordará, suponen «limitaciones» en relación con la actividad futura de Banco CEISS. Básicamente consisten en que el volumen máximo de la cartera crediticia se reduce un 10% adicional; el tamaño máximo del balance se reducirá un 15% adicional; la ratio objetivo de préstamos sobre depósitos será un 10% inferior a la prevista inicialmente en las regiones de principal actividad de CEISS, y la reestructuración organizativa incluirá el cierre de un 5% más de oficinas y se mantendrá la disminución de plantilla prevista hasta el 31 de diciembre de 2014, si bien se realizará una reducción adicional del 5% antes del 31 de diciembre de 2016.

Desde CC. OO., Luis Baeza se refirió a la reestructuración orga-



Caja España-Caja Duero en una imagen de archivo. LUIS ÁNGEL TEJEDOR

nizativa y aseguró que «siendo grave, tendrá que negociarse, para intentar que sea de una forma no traumática».

Reducción de plantilla

Esos porcentajes suponen una reducción de plantilla de 170 trabajadores más, así como el cierre de unas 30 oficinas en la zona natural de influencia de Banco CEISS, ya que en el resto de la zona de expansión el cierre previsto será del cien por cien.

El acuerdo del pasado viernes en el consejo de administración de Unicaja se produjo después de que durante la mañana, los res-

ponsables de Banco CEISS procedieran a la firma del último de los acuerdos alcanzados con el Fondo de Reestructuración Ordenada Bancaria (FROB) para que el organismo público se haga cargo, a través del plan de ayudas, de abonar las cantidades que corresponden a los poseedores de participaciones preferentes y deuda subordinada de Caja España y Caja Duero y que haya sido víctimas de una comercialización inadecuada de las mismas. Esta devolución de cantidades se puede deber o bien como consecuencia de que así lo decida el árbitro elegido para quienes han admitido el arbitraje

o por decisión judicial para quienes han acudido a los tribunales. Este último paso deja las cuentas de Ceiss libres del peso de los posibles pagos de estas cantidades, que serán devueltas al FROB a través de un mecanismo de compensación, según informó el banco a la CNMV.

Asimismo, la absorción se hace posible después de que las autoridades nacionales, entre ellas el Banco de España y el propio FROB, hayan dado su beneplácito, y también la Comisión Europea, el órgano que tenía la última palabra.

M.H./AGENCIAS

El frío y el final de mes frustran la afluencia de público a las Jornadas de la Cuchara y el Tenedor

Apenas se notó que hubiera más movimiento en un primer fin de semana que ha pasado con más pena que gloria

SORIA. «Peor que mal» han empezado este fin de semana las III Jornadas de Cuchara y Tenedor, convocatoria de la que los hosteleros esperaban mucho porque gusta a los sorianos, pero que se ha topado con un final de mes y un frío que han resultado determinantes para que casi todos se quedaran en casa. El sábado por la noche apenas había movimiento por el centro capitalino.

En los 37 establecimientos participantes (tres en la provincia y 34 en la capital) las comparaciones resultaban odiosas con lo ocurrido el año pasado, «cuando las jornadas funcionaron de maravilla y no llegábamos a todas las tapas que nos pedían. Me acuerdo de que nosotros hicimos orejitas», explicaron ayer desde un bar situado en Herradores donde se toman con tranquilidad este mal inicio, y donde no tienen claro que la afluencia vaya a mejorar.

«No sabemos si otra fecha, más alejada del final de mes, hubiera



Imagen de uno de los establecimientos adheridos a las jornadas, ayer al mediodía. MARIO TEJEDOR

sido más apropiada. En eso no entramos. Pero entre el momento del mes y el frío... la verdad es que este fin de semana ha ido peor que mal», afirmaron.

En otro establecimiento de las cercanías opinaban exactamente

igual y destacaban que la oferta de este año «es francamente buena».

Los sabores

Cabe recordar que este año los bares y restaurantes participantes han tenido libertad absoluta para

definir sus recetas, que van desde las carrilladas a la trufa de morcilla, desde el bacalao a los morritos, desde las judías a los rigatonis y pasando por el picadillo o las alubias, entre otros muchos productos.

Detrás de esta iniciativa está

Asohtur, que considera la cita como uno de los platos fuertes del año para la hostelería soriana, y que incluye novedades en cada nueva edición. Esta vez ha sido la aplicación para teléfonos móviles con tecnología Android, que permite ubicar los bares participantes, descubrir las recetas y votar por la tapa favorita.

El encuentro durará hasta el 30 de marzo y hay tiempo para que la afluencia mejore, pero este fin de semana pasado se da por «perdido», según los propietarios de otro bar adherido, que esperan que el próximo fin de semana lleguen con más público.

En todo caso cuesta pensar que el cierre de las jornadas será tan brillante como el del año pasado, cuando Asohtur informó de que habían sido repartidas más de 20.000 tapas, un resultado muy por encima del de 2012.

La presidenta de la entidad, Yolanda Santos, reconoció entonces que se había cumplido el objetivo de dinamizar el consumo en horas bajas por culpa de la crisis, y que además en su segunda edición la cita había logrado consolidarse.

Con una semana por delante cabe esperar todavía que el mal tiempo de un respiro a esta provincia y los sorianos se acerquen a disfrutar de las tapas de cuchara y tenedor. Cabe recordar que las tapas cuestan euro y medio y los establecimientos participantes servirán la cerveza Amstel y la cerveza Radler al precio de un euro.

A.E.

Industrias Agrarias inicia el pago de ayudas pendientes a empresas

Las compañías sorianas empiezan a cobrar subvenciones por valor de 800.000 euros

Soria
La Dirección General de Industrias Agrarias y Modernización de Explotaciones, dependiente de la Consejería de Agricultura y Ganadería, ha iniciado ya el pago de ayudas pendientes a empresas sorianas. Así lo explicó ayer la presidenta de la Cámara de Comercio en Soria, Pilar Sánchez Barreiro, quien por la mañana mantuvo una reunión en Valladolid con Jorge Morro Villacián, director general de la citada área.

Sánchez Barreiro explicó que la reunión fue «bien» porque en primer lugar comprobaron in situ cómo la Junta de Castilla y León ha ayudado a las empresas en las solicitudes que les llegaron para que los expedientes se presenten bien.

«Dentro de los expedientes que había de Soria que nos habían llegado a la Cámara hay algunas ayu-

das que son 100% de la Junta y otras que son financiadas por los fondos FEDER de Europa», explicó. «Las ayudas que están cofinanciadas nos han dicho que se van a pagar antes de junio de este año. Es muy buena noticia. Y otras que son de los años 2011 y 2012, sólo de la Junta, en lugar de denegarlas las han dejado en compás de espera hasta que salga la próxima convocatoria 2013-2017. Pretenden que cuando salga esa convocatoria puedan entrar».

Además de valorar de forma positiva sendos anuncios del Gobierno regional, la presidenta de la entidad cameral soriana reconoció que no se sabe con precisión cuál es el número de empresas sorianas que tienen pendiente en la actualidad el pago de ayudas por parte de Industrias Agrarias o de la Agencia de Innovación, Financiación e In-



Pilar Sánchez Barreiro. / ÁLVARO MARTÍNEZ

ternacionalización Empresarial.

En este sentido, Sánchez Barreiro explicó que ella llevó a la reunión de ayer los siete casos de In-

industrias Agrarias que conocían en la Cámara pero enfatizó en que ellos siempre han defendido los intereses de todas las empresas.

Sánchez Barreiro explicó que tiene constancia de que al menos dos de las empresas que estaban pendientes de cobrar subvenciones de la Junta han percibido las ayudas pendientes en marzo, en las últimas semanas.

Al margen de estos casos, otros expedientes corresponden a empresas que, al ser beneficiarias de ayudas con fondos Feder, cobrarán antes de junio; otras tendrán que esperar a la próxima convocatoria de ayudas de la Jun-

ta y también hay expedientes de empresas que tienen pendiente presentar documentación para poder cobrar las subvenciones. Barreiro también le citó el caso de una sociedad que ha renunciado a la ayuda finalmente.

Algunas de estas ayudas, según explicó Sánchez Barreiro, se presentaron en 2009, pero no se cumplieron toda la documentación con la ejecución de las inversiones por las que se solicitaban ayudas hasta 2013. «Según están los tiempos y como está la administración, tampoco es un retraso excesivo».

En total, de los casos que tiene constancia la Cámara que estaban pendientes, había ayudas por valor de unos 800.000 euros. Cifra aproximada. De este dato, Sánchez Barreiro apuntó que tienen constancia de que ya se han pagado al menos dos ayudas por valor de más de 300.000 euros.

También valoró como positivo que para la solicitud de ayudas de convocatorias del Banco Europeo de Inversión, las empresas van a poder utilizar como aval las subvenciones que tienen pendientes las empresas de convocatorias de la Junta de Castilla y León.

[illegible]



Caja rural de Soria

CAJA RURAL DE SORIA · SOCIEDAD COOPERATIVA DE CREDITO

Convocatoria Asamblea General Ordinaria de Caja Rural de Soria, Sociedad Cooperativa de Crédito, a celebrar en Soria, en el AULA MAESTRA TIRSO DE MOLINA, C/ Calisto Pereda, s/n; el día 9 de mayo de 2014, a las 10,30 horas en primera convocatoria y a las 14,00 horas en segunda, se convoca igualmente a las Juntas Preparatorias para nombramiento de Delegados que habrán de asistir en representación de los Socios a la Asamblea General expresada, y que tendrá lugar en las localidades, fechas y horas que a continuación se indican:

<p>DÍA 21 de abril 2014 11,30 h. 1ª convocatoria 12,00 h. 2ª convocatoria</p> <p>DÍA 22 de abril 2014 11,30 h. 1ª convocatoria 12,00 h. 2ª convocatoria</p> <p>DÍA 24 de abril 2014 11,30 h. 1ª convocatoria 12,00 h. 2ª convocatoria</p> <p>DÍA 25 de abril 2014 19,30 h. 1ª convocatoria 20,00 h. 2ª convocatoria</p> <p>DÍA 28 de abril 2014 11,30 h. 1ª convocatoria 12,00 h. 2ª convocatoria</p> <p>DÍA 30 de abril 2014 11,30 h. 1ª convocatoria 12,00 h. 2ª convocatoria</p>	<p>Gómara Salón Mancomunidad Plaza Mayor, 15</p> <p>Almazán C/ñe Calabrón C/ Calabrón nº 16</p> <p>Medina de Caceres Palacio Ducal Plaza Mayor 1</p> <p>Olvega Centro Social Doctor Salcedo 38</p> <p>San Esteban de Gormaz C/ñe Plaza Las Escuelas, s/n</p> <p>Zaragoza Salón de la Casa de Soria C/ Cerezos, 37</p>
---	---

San Pedro Manrique
Salón Ayuntamiento
Plaza, 1

Consejo
Salón del Ayuntamiento
Plaza Mayor 1

Berlanga
C/ñe Casa Velasco
Plaza Mayor, s/n

Soria
Palacio de la Audiencia
Plaza Mayor

Burgo de Osma
Comedores de la Matanza
C/ Marques de Vaxillo, 25

ORDEN DEL DIA DE LAS JUNTAS PREPARATORIAS

1. Composición de la Junta Preparatoria y elección de Presidente y Secretario
2. Conocimiento del Orden del Día de la Asamblea General.
3. Elección de Delegados para la asistencia a la Asamblea General Ordinaria.
4. Suplicas y preguntas
5. Aprobación del acta de la Junta.

ORDEN DEL DIA ASAMBLEA GENERAL

1. Composición de la Asamblea
2. Designación de tres socios para la firma y aprobación del acta.
3. Lectura y aprobación, al proceso, de las Cuentas Anuales, Memoria e Informe de Gestión correspondientes a las cuentas individuales y consolidadas del ejercicio 2013.
4. Propuesta de aplicación del resultado del ejercicio y dotación del Fondo de Educación y Promoción
5. Otras propuestas del Consejo Rector
6. Elecciones a miembros del Consejo Rector: Vicepresidente, Secretario y Vocales-Consejeros nº 2, 4, 6, 8 y 10 y elección de los Vocales-Consejeros suplentes nº 1 y 3
7. Delegación en el Presidente y Secretario del Consejo Rector de facultades para, en su caso, elevar a públicos los adoptados en la Asamblea e inscripción, incluso parcial, en los registros correspondientes, y autorización al Consejo Rector para la interpretación y subsección cuando proceda, de los acuerdos adoptados.
8. Suplicas y preguntas relacionadas con los asuntos expresados en esta convocatoria.

INFORMACION DE INTERES

* Conforme al artículo 36 de los Estatutos se informa que, a partir de esta convocatoria, los estados financieros del ejercicio 2013 así como la totalidad de los documentos sometidos a la decisión de la Asamblea están a disposición de los socios en el domicilio social de la Entidad así como en las oficinas operativas de las localidades donde se celebran Juntas Preparatorias.

* Conforme al R.D. 2565/2013, de 12 de abril y a las disposiciones Estatutarias y Manual de Idoneidad de la Entidad se informa que todos los candidatos a la elección de miembros del Consejo Rector deberán cumplir con las nuevas disposiciones vigentes en materia de idoneidad y someterse al correspondiente proceso de evaluación

Soria, 25 de marzo de 2014
EL PRESIDENTE DEL CONSEJO RECTOR

El comité de Villar alerta del riesgo de pérdida de empleos por la depuradora

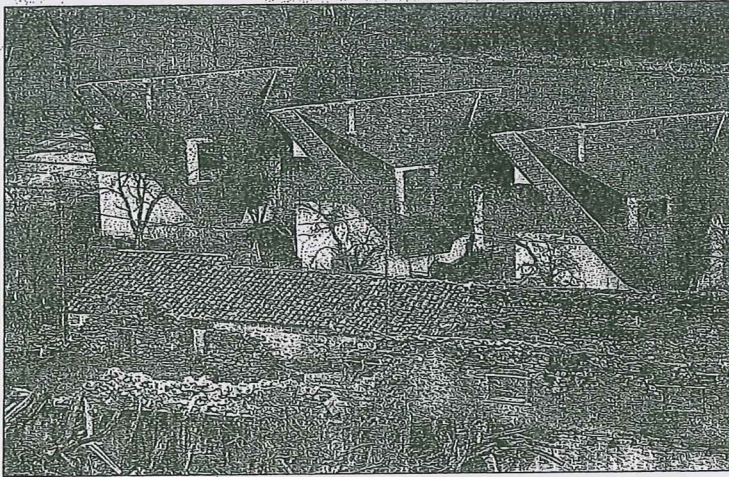
Remiten una carta a la Subdelegación para que medie con Acuaes y los propietarios

J.S. / Soria

El comité de empresa de Industrias Cármicas Villar remitió a finales de febrero una carta a la subdelegada del Gobierno, María José Heredia, solicitándole que actuara como mediadora en el conflicto por los terrenos de la depuradora. En la misiva, según explicó el presidente del comité, Miguel García, se incide en que de mantenerse la actual ubicación elegida por Acuaes, la promotora, se pondría en riesgo puestos de trabajo y supondría un foco de infección para los animales.

«Según nuestro criterio el estudio que han hecho y la ubicación que han elegido no tiene sentido común», explicó García. «No se tienen en cuenta los puestos de trabajo», remarcó. «La ubicación está a 150 metros, como mucho, de las viviendas donde reside el personal que cuida de las granjas y está a unos 200 metros de las naves donde están los animales, allí hay cerdos, poner ahí la depuradora es un foco de infección», aseguró.

«Nosotros hemos actuado en defensa de los trabajadores», comentó el presidente del comité de Cármicas Villar. «Lo que le pedimos a la subdelegada es que hiciera de mediadora para que haya un acuerdo entre los propietarios de los terrenos y Acuaes», incidió. «La subdelegada nos contestó diciéndonos que la entidad promotora es Acuaes y que nos pongamos en contacto con ellos», señaló García que añadió «nos explicó que la ubicación parte de un estudio técnico



Viviendas donde reside el personal de Villar que podría verse afectado por la depuradora. / VALENTÍN GUIZANO

realizado desde Acuaes y nos dio sus referencias». «Nosotros pensábamos que la Subdelegación podría actuar como mediadora, pero nos han dicho que no está en sus manos», lamentó.

«Estamos hablando de que para el cuidado de las granjas residen en las viviendas unos 20 trabajadores y la mitad de esos puestos estarían en peligro, es el personal que se encarga de los animales y que tiene su vivienda allí», incidió García. «Quién coñoza los terrenos sabe que está la ermita, los chalés y las naves, es como si cogen y ponen la

depuradora en el Alto de la Dehesa, es justo en el medio de la finca», recalcó el presidente del comité de Villar.

«Tenemos una granja que es la más moderna, lo tiene todo y poner allí la depuradora es un foco de infección para los animales», insistió García. «En la industria alimenticia, como es lógico, los productos están muy controlados, se valora todo y la trazabilidad de un producto es muy visible», recordó. «No se como lo quieren hacer allí, creemos que tiene que haber un acuerdo», concluyó.

Por otra parte hay que recordar que los propietarios de los terrenos donde se pretende ubicar la depuradora, la familia Villar, sigue pendiente de celebrar una reunión con la entidad promotora de la infraestructura. En primera instancia la cita se había fijado para el día 12 de marzo en la capital de España, pero finalmente la reunión no se celebró. Los propietarios esperan que el encuentro pueda tener lugar en próximas fechas y consideran que debería celebrarse en Soria para poder explicar su postura sobre los terrenos.

El PP pide una calle a nombre de Adolfo Suárez

Soria

El grupo popular municipal presentó ayer un escrito en el Ayuntamiento de Soria pidiendo poner a una calle o plaza de la capital el nombre de Adolfo Suárez. «A la vista del reciente fallecimiento de Don Adolfo Suárez, primer presidente del Gobierno de la democracia española, este grupo popular municipal propone que en la próxima comisión de Medio Ambiente y Sostenibilidad Urbana se acuerde denominar una calle o plaza de la ciudad de Soria con el nombre de Adolfo Suárez», reza el escrito firmado por Marimar Angulo.

Concentración para apoyar a los policías de Madrid

Soria

Los principales sindicatos de la Policía que representan a la totalidad de agentes destinados en la Comisaría Provincial de Soria, se concentrarán hoy a las 12.00 horas en las puertas de la citada Comisaría. Un acto en el que mostrarán su apoyo y respaldo a los compañeros que, formando parte del dispositivo de seguridad desplegado en Madrid el pasado 22 de marzo, fueron brutalmente agredidos, provocando lesiones de gravedad a más de 60 agentes».

>ECONOMÍA

Nace en Soria el Instituto de Mediación Empresarial

El salón de actos de la Cámara de Comercio de Soria acogerá hoy la presentación del Instituto de Mediación Empresarial, que nace «a partir de la apuesta por la mediación como un sistema de resolución de conflictos que resulta especialmente adecuado en el ámbito empresarial». Este Instituto apuesta por un sistema en el que se crea un espacio de diálogo entre las partes, reconociéndoles poder para que sean ellas mismas las que consigan encontrar argumentos para llegar a un acuerdo que resulte favorable a ambas. El mediador será el profesional que haga posible que las partes se sientan capaces de encontrar la solución más adecuada.

>>HOSTELERÍA

Óscar Lafuente organiza un curso de corte de jamón de jamón

El Cerdito Feliz acogió ayer un curso de corte de jamón y decoración en plato organizado por Óscar Lafuente a través de la empresa Urbisola Formación que se dirige fundamentalmente al sector de la hostelería y la restauración. El curso de ayer estuvo impartido por Óscar Marco y contó con la participación de 22 personas que aprendieron la forma correcta de cortar un jamón así como su posterior decoración en el plato para poder servirlo. Cada participante recibió un jamón de jabugo para poder trabajar. Según explicó Lafuente, próximamente se celebrará otro curso similar para poder atender formar a todos los interesados que se quedaron fuera por falta de plazas.



Imagen del curso de corte de jamón. / VALENTÍN GUIZANO

>ASOHTUR

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

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

Ocho inversores examinan 10 proyectos empresariales

El Hueco reúne mañana a emprendedores y financiadores

C.C.U./Soria
El Hueco reunirá mañana por la mañana en su sede de Eduardo Saavedra a ocho inversores con los responsables de 10 proyectos de emprendedores. Así lo explicó Daniel Hernández, coordinador de El Hueco, quien apuntó que esta jornada se denomina 'ronda de financiadores'.

La idea es que los emprendedores realicen una breve presentación de cinco minutos en la que expongan a los asistentes las claves de su idea. Después, se organizará un pequeño aperitivo en el que se fomentará el 'networking' o intercambio de contactos, para que entren en contacto los emprendedores y los inversores.

«El objetivo es que el inversor al que le pueda interesar una idea pueda acercarse a ese emprendedor y contactar con él. En una ronda de inversiones no suele cerrarse nunca una inversión, pero sí es una primera toma de contacto para que el emprendedor y el inversor intercambien ideas y pareceres y luego puedan seguir hablando», detalló Hernández.

En esta ronda de financiadores concurrirán 10 proyectos emprendedores, que son los más maduros que están ahora en la incubadora.

Estrechan lazos con Zaragoza

El Hueco va a establecer lazos con el espacio de coworking de Zaragoza denominado CEEI.

Con la colaboración de Caja Rural de Soria y Javier Gracia al frente, están planificando realizar alguna visita allí y que ellos también puedan venir a Soria.

Quiéren conocer cómo trabajan otros sitios y aprovechar que Zaragoza es una ciudad donde viven muchos sorianos para estrechar lazos.

Estarán 'Erre que Erre Servicios Energéticos', una propuesta de instalación y mantenimiento de energías renovables para viviendas y comunidades; Tuberccheck, un sistema de autoevaluación online de la aptitud trufera de terrenos; Ay Team, un equipo de desarrollo de software y aplicaciones online; Asesoría Online, una gestoría y asesoría fiscal online para emprendedores y empresas; Senda.es, una plataforma de creación

de una comunidad senderista; Mío/Tuyo, una web y aplicación de donación e intercambio de objetos y bienes en desuso; Gi-Bi, una red social de regalos solidarios mediante microdonación; If Coop, una plataforma online de financiación de proyectos para ONG's; Martin Patchworks, tienda online de productos de patchwork; y Globalserv, servicios de mantenimiento en cementarios y otros.

En la ronda estarán como inversores, en principio, representantes de Soria futuro, Emprensoria, BBVA, Caja Rural, ADE y otros inversores privados, que prefieren mantener su anonimato.

Hernández explicó que lo que más cuesta a los emprendedores es conseguir financiación. Entre otras cuestiones porque se exige un plan de negocio muy sólido y en muchos casos avales. «Nosotros estamos intentando trabajar en créditos o préstamos que no tengan garantías. Que la única garantía sea la propia empresa para que el emprendedor no se endeude de por vida por poner en marcha su negocio».

No obstante, Joaquín Alcalde apuntó que, al final, «el que tiene un buen proyecto encuentra financiación».

Imagen de grupo con una veintena de emprendedores y miembros de El Hueco, en una imagen de ayer. / ALVARO MARTÍNEZ

deración. El presidente de FOES reivindica «el valor social y económico de la figura del empresario y de la actividad emprendedora, como catalizadores del crecimiento económico».

III Jornadas Cuchara & Tenedor

¡Este año Tapa libre!!
DEL 21 AL 30 DE MARZO
Soria 2014

BAR TABERNA CASCANTE
C/ San Francisco, 2.
975 220 930. Cierre domingo
Barquillo de verduras

BAR RESTAURANTE IRUNA PLAZA
Plza Ramón Benito Acosta, 2
975 228 601
Ripetóns rellenos de ajoarriero con fideos de arroz

BAR MACHADO
C/ Estación, 11 975 229 173
Olella de bacalao y crema de calabacín con membrillo de Soria

BAR LA MEJILLONERA
Plaza Ramón y Cajal, 7
975 229 000. Cierre domingo
Nido de palata

BAR RESTAURANTE EL CORZO
HOTEL LEONOR CENTRO
Plaza Ramón y Cajal, 5.
975 229 305
Cordero con caña confitada y huevo frito

BAR RESTAURANTE LA CÉPA
C/ Medina, 8. 975 213 845
Cierre domingo
Crema guarnición con ajón macedo

BAR RESTAURANTE SANTO DOMINGO II
C/ Adorno Vieja, 15. 975 211 717
Cierre lunes
Cazuela de liebre, patata y nuda

BAR RESTAURANTE DON QUIJOTE
Avda. Mariano Vique, 57
975 222 027. Cierre martes
Abadejo de Don Quijote

CERVECERÍA SAN FRANCISCO
C/ José Tudela, 4.
975 240 720. Cierre lunes
La crema del San Francisco

HOTEL RESTAURANTE VALONSADERO
Monte Valonsader. C/ra. II-244
975 100 101 Cierre lunes
Bacalao con tortitas

BAR RESTAURANTE CASA YONO
C/ Santa Eulalia de Las Casas
975 240 531. Cierre lunes tarde
Solomillo de ternera con su morro y su falo

BAR RESTAURANTE FOGÓN DEL SALVADOR
Plza del Salvador, 1. 975 230 194
Alubias del Uccro con arroz de tripa

BAR RESTAURANTE ASADOR ECUS
C/ Numancia, 6
975 221 058
Patatilla

HOTEL VILLA DE ALMAZÁN
Avenida de Santa 29. Almazán
975 300 611
Entre eoles

HOTEL RURAL LOS VILLARES
Plza Felipe Las Heras, s/n
Los Villares de Soria
975 231 255 Cierre lunes
Escudillo de queso con tortitas (quinto de Bacón con tortitas)

HOTEL RTE. LAS ABADÍAS
Plza. Iglesia, 8. 975 004 004
San Felices. Cierre jueves
Barquillo con salsa

BAR RESTAURANTE CASA YONO
C/ Santa Eulalia de Las Casas
975 240 531. Cierre lunes tarde
Solomillo de ternera con su morro y su falo

BAR RESTAURANTE FOGÓN DEL SALVADOR
Plza del Salvador, 1. 975 230 194
Alubias del Uccro con arroz de tripa

BAR RESTAURANTE ASADOR ECUS
C/ Numancia, 6
975 221 058
Patatilla

HOTEL VILLA DE ALMAZÁN
Avenida de Santa 29. Almazán
975 300 611
Entre eoles

HOTEL RURAL LOS VILLARES
Plza Felipe Las Heras, s/n
Los Villares de Soria
975 231 255 Cierre lunes
Escudillo de queso con tortitas (quinto de Bacón con tortitas)

HOTEL RTE. LAS ABADÍAS
Plza. Iglesia, 8. 975 004 004
San Felices. Cierre jueves
Barquillo con salsa



Soria prepara el desembarco en Alimentaria arropada por el sello de Tierra de Sabor

Productos ecológicos y comida Halal para musulmanes viajarán a Barcelona junto con los mejores embutidos y los torreznos

SORIA. «En Alimentaria está todo lo que uno puede buscar si de comida y bebida se trata. Todo. Hasta lo más raro», destacaba ayer un soriano veterano de esta feria barcelonesa, la más importante del sector, que comienza el próximo lunes y volverá a reunir a miles de personas en torno a una gran 'mesa' tan apetitosa como internacional. Soria, consciente de sus potencialidades, prepara su desembarco, y son varias las empresas de la provincia que no dejarán pasar la oportunidad de acudir con la Junta de Castilla y León y el corazón amarillo de Tierra de Sabor.

Recién cerrado el Salón Internacional del Club de Gourmets en Madrid abrirá sus puertas el lunes Alimentaria, la feria de Barcelona, la más potente del sector y la más atractiva para los extranjeros.

Para entender el volumen de la misma nada mejor, en este caso, que atender a las cifras: son 3.800 empresas de 50 países las que se dan cita allí a la búsqueda de contactos, y serán 140.000 los visitantes llegados de 140 países.

Desde Soría viajarán los sabores más tradicionales, como los embutidos, pero también los más innovadores: aquellos dirigidos a quienes padecen alergias o incluso productos certificados que pueden ser consumidos por los musulmanes. Hay para todos los gustos.

Novedades

Que los productos ecológicos sean cada vez más demandados en una sociedad donde, además, es creciente el problema de las alergias alimentarias es lo que hace que Soria Natural acuda a Ali-

mentaria con los ojos puestos en viajar de forma autónoma en próximas ediciones, ya alejada del 'paraguas' de la Junta.

Gonzalo Irigoyen, de Soria Natural, explicó al respecto que en Alimentaria ha crecido enormemente la apuesta por la alimentación ecológica y de hecho ya hay pabellones, 'sin gluten', por poner un ejemplo, igual que los hay para quienes padecen otras alergias. «Estos productos están en auge. Y eso supone un enorme tráfico de visitantes», explicó Irigoyen.

Soria Natural se plantea, entonces, que este sea el último año que acude con el Gobierno regional, si bien la diferencia económica entre una opción y la otra es tremenda. Acudir de forma autónoma supone un desembolso de unos 30.000 euros. «Con el stand de la Junta es otra cosa. Se pagan unas tasas, pero es algo asequible», comentó Irigoyen.

Soria Natural suele acudir a ferias más especializadas como Infarma, de farmacia, que comenzó ayer, en Madrid. Alimentaria, de corte más generalista, es la excepción. «Acudimos porque es la más importante a nivel nacional y por el espacio que da a los productos de los que ya hemos hablado», añadió Irigoyen, quien reconoció que no es fácil medir el éxito que supone la presencia en un evento de este tipo. «No a corto plazo, por lo menos».

Lā diferència

La empresa Canard con su marca Malvasía se mueve como pez en el agua en Alimentaria... a donde acude desde hace 18 años. Nada más y nada menos. Antonio Castilla explicó al respecto que viajar con Tierra de Sabor les da una

serie de facilidades a las que no quieren renunciar. «La organización es sencilla, hay servicios comunes, es más fácil la promoción y las relaciones con los clientes...», enumeró.

Recién terminada la Feria de Gourmets de Madrid, es inevitable la comparación entre uno y otro evento. En Barcelona es mucho más potente la presencia extranjera, y eso lo ilustra perfectamente la empresa Cànard: «Tenemos un certificado que nos permite producir alimentos dirigidos a los musulmanes, productos Halal, se llaman. A Madrid no los llevamos; pero sí a Barcelona», comentó Castilla, y añadió que «en Alimentaria está todo lo que se puede buscar. Sin excepción».

Por ello entre tan voluminosa oferta... las empresas están obligadas a buscar la diferenciación para hacerse ver. La Hoguera otra empresa sorianá muy tradicional, acude a Alimentaria por tercera vez y con el orgullo de que es de las firmas de la región que más productos certificados tiene dentro de Tierra de Sabor. Aproximadamente una veintena. «A la feria llevamos jamones y embutidos, pero con nuestro sello de identidad: la raza de cerdo duró. Nosotros somos de los pocos que la utilizamos en España. Es lo más parecido que hay al ibérico. De hecho genéticamente es la única raza que se puede mezclar con el ibérico».

Con su cerdo duroc como bandera acude La Hoguera a Alimentaria con el objetivo de captar al público extranjero. Explicó al respecto Tito Hernansanz que ya están presentes en Francia, Portugal, Alemania, Australia, Países Nórdicos, etc.

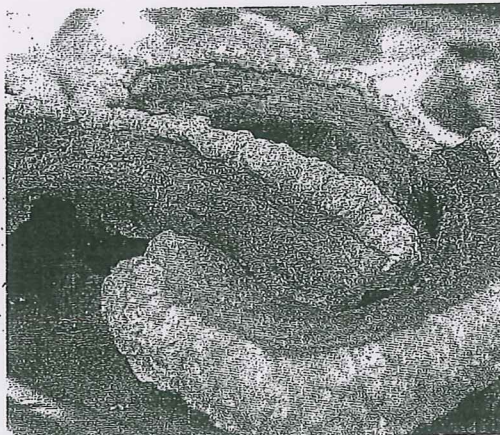
La Hoguera acude dentro de Tierra de Sabor como empresa castellano y leonesa y, también, como parte de la marca de garantía del torrezno. Es la primera vez que la marca acude a la feria barcelonesa y lo hace «con toda la ilusión y todo el optimismo», expresó Samuel Moreno, el presidente de la asociación de fabricantes.

La marca no busca el turismo extranjero, precisamente. Tiene los ojos puestos en el País Vasco, Cataluña y Madrid. «Quién sabe. Lo mismo les gustan a los alemanes, pero por ahora vamos a centrarnos en el mercado nacional, que hay mucho por hacer», comentó Moreno. «Creemos que con los torzomos podemos llegar lejos y cada vez contamos con más distribuidores. Las expectativas son buenas».

Salvo Soria Natural, que se plantea seriamente volar en solitario, el resto de las empresas cree que repetirá la experiencia dentro de la promoción de la Junta.

Cabe recordar que el Gobierno regional acordó hace semanas destinar 880.154 euros a facilitar la presencia de las empresas agroalimentarias de Castilla y León en las principales ferias del sector. Incluían el Salón Internacional del Club de Gourmets, Alimentaria, la Feria Internacional del Sector de Frutas y Hortalizas 'Fruit Attraction' y la Feria Agropecuaria de Castilla y León, que se celebra en Salamanca. Gracias a estos fondos las empresas sólo aportan, aproximadamente y como media, un tercio del coste de su instalación en dichas citas sectoriales de referencia.

A.E.



Los torreznos viajarán a Alimentaria, en Barcelona. HERALDO

[illegible]

Concentración de la Policía Nacional en apoyo a sus compañeros de Madrid

Mostrarán su «defensa» de los agentes del dispositivo de seguridad que fueron «brutalmente» agredidos.

SORIA. La Confederación Española de Policía, el Sindicato Unificado de Policía, el Sindicato Profesional de la Policía y la Unión Federal de la Policía, que repre-

sentan a la totalidad de los agentes destinados en la Comisaría Provincial de Soria, respaldarán hoy a los agentes madrileños con una concentración a las puertas de la comisaría situada en la calle Nicolás Rabal a las 12.00 horas.

De esta manera quieren mostrar «su apoyo, respaldo, solidaridad y defensa» de los compañeros que, formando parte del dispositivo de seguridad desplegado

en Madrid el pasado sábado, durante las denominadas Marchas por la Dignidad, «fueron brutalmente agredidos, provocando lesiones de gravedad a más de sesenta agentes», señala el comunicado de la Policía Nacional.

Además, ayer se conoció que la Alternativa Sindical de Policía ha interpuesto querrela contra los mandos policiales madrileños.

HERALDO

El número de pensiones se sitúa en 22.406 en marzo

SORIA. El número de pensiones en Soria se situó en marzo en 22.406, lo que representa un incremento del 0,2% con respecto al mismo mes del año anterior, según datos del Instituto Nacional de la Seguridad Social (INSS) del Ministerio de Empleo y Seguridad Social.

La pensión media en esta provincia es de 797,34 euros, con un crecimiento del 1,8% en relación con el mes de marzo de 2013.

El número de pensiones contributivas registró en marzo un total de 9.159.750, lo que equivale a un incremento interanual del 1,6%. Más de la mitad de estas prestaciones son por jubilación, 5.528.216; 2.344.069 corresponden a viudedad; 929.766 a incapacidad permanente; 319.696 a orfandad y 38.003 a favor de familiares.

HERALDO

La nieve vuelve a aparecer y continúa la alerta por vientos

Siete tramos de carretera se vieron afectados ayer por nevadas en la provincia; la previsión para hoy es de posibles precipitaciones

SORIA. La primavera ha comenzado con frío en la provincia de Soria, donde la nieve, la lluvia y el viento han vuelto a hacer acto de presencia. La jornada de ayer registró nevadas en varios puntos del mapa provincial, algo que sucede a sólo cuatro días del inicio de la nueva estación.

El empeoramiento meteorológico situó ayer la provincia en alerta amarilla por nevadas y vientos, según los datos de la Agencia Estatal de Meteorología (Aemet). Junto a Soria se encontraban en esta situación otras provincias de Castilla y León, como Burgos, Ávila, Palencia, Salamanca, Segovia, Valladolid y Zamora.

En Castilla y León, el riesgo es naranja por nevadas que pueden alcanzar hasta 20 centímetros en

León y en toda la Cordillera Cantábrica y la Meseta, donde el riesgo es amarillo por vientos que pueden alcanzar rachas de entre 70 y 90 kilómetros a la hora.

Nieve en las carreteras

La nieve hizo su aparición en diversos puntos de la provincia, entre ellos la capital soriana, donde a mediodía pudieron verse los primeros copos de nieve.

En la provincia algunas carreteras registraron incidencias puntuales por nieve, que hizo obligatorio circular con precaución en seis tramos de carreteras provinciales y una autonómica.

En concreto, los tramos afectados fueron la CL-101 entre Olvega y el cruce con la N-234; en la SO-615 de Garray al cruce con la SO-

650, en esta misma carretera, el tramo entre el cruce con la SO-630 y el límite con La Rioja; en la SO-620 desde el cruce con la SO-615 al cruce con la N-111; en la SO-650 desde el puerto de Oncala a San Pedro Manrique y en la SO-830 de Vinuesa al límite con La Rioja.

Para la jornada de hoy, Soria se mantiene en alerta amarilla por vientos; en general la Aemet espera que hoy se produzcan nevadas en cotas relativamente bajas.

La cota de nieve se situará entre 500 y 1.000 metros en la mitad norte peninsular.

Las temperaturas bajarán de 3 a 6 grados centígrados, salvo en el extremo noroeste peninsular y Canarias.

HERALDO

Nace en Soria el Instituto de Mediación Empresarial

SORIA. El Instituto de Mediación Empresarial se presentará mañana en el salón de actos de la Cámara de Comercio a las 19.00 horas. El Instituto de Mediación Empresarial nace en Soria, a partir de la apuesta por la mediación como un sistema de resolución de conflictos que resulta especialmente adecuado en el ámbito empresarial.

Según indica este instituto, la creación supone «una apuesta por un sistema en el que se crea un espacio de diálogo entre las partes, reconociéndoles poder para que sean ellas mismas las que consigan encontrar argumentos para llegar a un acuerdo que resulte favorable para ambas». El mediador es un «profesional» que «hace que las partes se sientan capaces de encontrar la solución más adecuada y satisfactoria para ambas».

HERALDO



LUIS ÁNGEL TEJEDOR

Contra la violencia de género sobre la mujer

La asociación Antigua se reunió ayer en la plaza de San Esteban, como todos los días 25 de cada mes, para recordar a la sociedad la dramática situación que viven muchas mujeres, enfrentándose cada día a la violencia de género. Por medio de una pancarta, Antigua denunció ayer que ya son 28 las víctimas de la violencia machista en nuestro país en lo que va de año. Heraldo

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

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

de semana de este evento gastronómico que organiza por tercer año consecutivo Asohtur (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo). Por su parte, cinco de los establecimientos encuestados han servido más de 400 tapas en los citados días.

SORIA. De los 37 establecimientos participantes en las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor, que se celebran desde el 21 al 31 de marzo en bares y restaurantes de la provincia de Soria, dos de ellos han servido ya más de 600 tapas durante el primer fin

de semana de este evento gastronómico que organiza por tercer año consecutivo Asohtur (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo). Por su parte, cinco de los establecimientos encuestados han servido más de 400 tapas en los citados días.

HERALDO

Caja rural de Soria

Apreciada errata en la publicación en prensa del anuncio oficial de la convocatoria a la Asamblea General Ordinaria de esta Entidad, a celebrarse el 9 de mayo de 2014, se corrige en el sentido de advertir que al pie de firma del anuncio debe indicar "Soria, 24 de marzo de 2014. EL PRESIDENTE DEL CONSEJO RECTOR".

Lo que se informa para general conocimiento.

HERALDO

sorlapublicidad@heraldo.es

ESTRÁSQUE
NO ES NECESARIO CAMBIAR LA CALDERA DE LA COMUNIDAD
PARA ADECUARLA A LA RED DE DISTRIBUCIÓN DE
CALOR POR BIOMASA. SU CALDERA QUEDA APAGADA
PERO FUNCIONAL Y SE MANTIENE EL CIRCUITO ACTUAL.

Rebi
RECURSO DE LA BIOMASA

AHORRE
CON NUESTRA
ENERGÍA Y SIN
INVERSIÓN

www.calorsostenible.es

Contacte con nosotros:

Tfnos: 685 671 588
636 913 491
902 075 036



TEATRO MAGISTERIO

20

MUESTRA DE TEATRO UNIVERSITARIO CENTRO CULTURAL PALACIO DE LA AUDIENCIA SORIA MARZO 2014

ANIVERSARIO 1994-2014

Jueves, 27. Fantasia de los contrastes, de Antonio Martínez Ballesteros. Aula de Teatro de la Universidad Pública de Navarra.

Viernes, 28. Es así como nunca termina de ocurrir, de Juan Luis Sáez. Grupo de Teatro Estable de la Universidad de Burgos.

Sábado, 29. Romancero secreto de un casto varón, de Antonio Martínez Ballesteros. Teatro Magisterio E.U. de Educación de Soria. Universidad de Valladolid.

Organiza: [Logo]

Colabora: [Logos]