

# Caballero pide «claridad» a los patronos para garantizar el futuro de la UNED

Celebran una jornada de puertas abiertas para mostrar sus servicios a los futuros alumnos

**J. S. / Soría**  
El centro asociado de la UNED en Soria celebró ayer una jornada de puertas abiertas para «dar a conocer los servicios que prestamos a los futuros alumnos» según explicó el director del centro, Alberto Caballero. El responsable de la UNED recordó que el reto para el centro soriano pasa por encontrar la «estabilidad presupuestaria» y cree que es clave que los patronos clarifiquen si realmente apuestan por la formación pública de calidad. «¿Dónde están las prioridades?, algunos sí que lo tienen claro», indicó Caballero.

En este curso la UNED tiene matriculados a más de 600 alumnos en los 27 grados que ofertan y los estudios de idiomas. El centro ofrece 90 tutores, aulas, posibilidad de hacer prácticas tanto en el centro como en diferentes entidades, biblioteca, sala de informática y sala de idiomas. «Con 640.000 alumnos la UNED es la mayor universidad de España», recordó Caballero, lamentando que en ocasiones, en Soria, solo se cuenta como universidad el Campus de la Uva. El director del centro soriano recordó además que unos 150 alumnos pueden estudiar gracias a la UNED ya que por cuestiones económicas no pueden salir de la provincia.



**La UNED celebró ayer una jornada de puertas abiertas. / VALENTÍN GUISANDE**

Para el responsable del centro de Soria una de las cuestiones claves de la UNED es la «calidad» de la educación. En este sentido, por ejemplo, este año se han eliminado las barreras arquitectónicas para discapacitados y se ha implantando un sistema que permite a los alumnos seguir las clases a través de una web. Asimismo, Caballero explicó que hay conversaciones con diferentes entidades para dar acceso a «prácticas de calidad» y que el centro desearía aumentar el número de volúmenes de la biblioteca.

En relación al futuro de la ins-

titudin Caballero quiso aclarar que la Ley de Racionalización de la Administración «no deja claro» la participación de las administraciones públicas en los patronatos de la UNED. «No dice ni que sí, ni que no», comentó. El director de Soria indicó que desde la central de la UNED ya se está trabajando en clarificar este aspecto.

Caballero recordó que el modelo de la UNED establece una central para coordinar los estudios a distancia y un red de centro de apoyo en localidades donde las instituciones o entidades privadas los apoyen. «En el 79 Soria apos-

saltó. «Es un modelo que está ahora tomando Alemania, a mí me parece bien que se implique por una parte el ministerio y por otra las entidades locales que tienen claro que la Universidad es desarrollo para una ciudad», insistió.

El director de la UNED explicó que en el caso de Soria «la Diputación lo tiene claro y otras entidades como Caja Rural o la Mancomunidad, también, pero debe estar claro si el resto de instituciones anteponen la educación a otras cuestiones». Caballero alabó la dedicación y profesionalidad de los docentes señalando que una apuesta decidida de los patronos

## Los principales datos de la UNED

**> Alumnos: 609 matriculados**

>Estudios: 27 grados

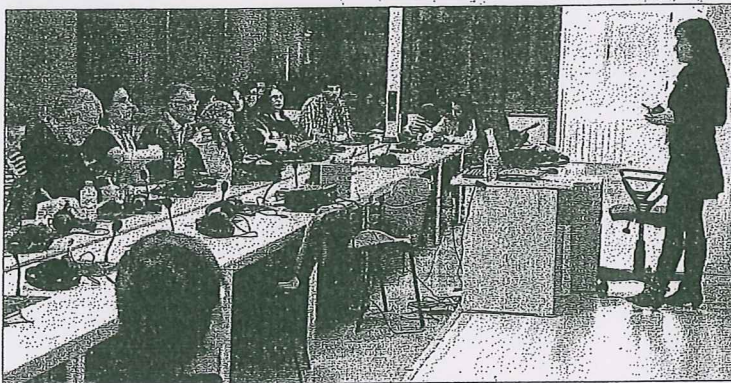
>Profesores: 91

**>Patronos:** Diputación, Ayuntamiento, UNED, Caja Rural, Cámara de Comercio, FOES y Mancomunidad de los 150 pueblos.

➤ **Presupuesto:** 365.000 eu

tó por tener un centro de apoyo, con la Diputación, el Ayuntamiento y otras entidades, esperamos que esa apuesta por el desarrollo de Soria se mantenga», re-

por el Centro podría permitir pagar «adecuadamente» al profesorado. «La calidad docente tiene que estar adecuadamente remunerada», sentenció.



VALENTÍN GUIRAND

**I Coloquio Hermeneus.** La Facultad de Traducción e Interpretación de la UVA en Soria acogió ayer la primera sesión del Coloquio Hermeneus 'Los estudios de Traducción e Interpretación basados en corpus: de lo local a lo global'. Las charlas y actividades continúan a lo largo del día de hoy en el Campus.

Por la presente se procede a comunicar conforme a lo dispuesto en la Ley 4/96 de Caza de Castilla y León, que la Asociación coto San Blas de Valdelubiel, está procediendo a la constitución del coto de caza Montecillo de Barcebalejo en el término del Burgo de Osma (Soria). Lo que se hace público para conocimiento de todos los que puedan estar interesados.

**VIERNES ANTICRISIS**  
Cena con nosotros...  
y paga la voluntad

**NAUTICO**

Solo nosotros: **Tel. 077-430.562**  
Carretera Ciénaga a Viñas del Cantón de la Granda del Pozo

**III JORNADAS**

# Tuchkara & Tenedor

*i'Este año  
Tapa libre!!*

**DEL 21 AL 30 DE MARZO**  
*Soria 2014*

**ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES**

- BAR APOLIVIA
- BAR PRÍNCIPE
- BAR LA ROSQUITA DE HEMADONAY
- BAR LA MEJILLA OLETRA
- BAR MAGNOLIO
- BAR PATATA
- BAR RESTAURANTE ALCORLOS
- BAR RESTAURANTE ASADOR EOUS
- BAR RESTAURANTE CASA ANAVALO
- BAR RESTAURANTE CASA TORTO
- BAR RESTAURANTE DON SOLOTE
- BAR RITE EL ALTO DE LA DEHESA-CASA MANOLO
- BAR RITE EL CORTO DE HOTEL LENOX CENTRO
- BAR RESTAURANTE EL PANTALLÓ
- BAR RESTAURANTE EL VENTERO
- BAR RESTAURANTE EL FOGÓN DEL SALVADOR
- BAR RESTAURANTE LARGA
- BAR RESTAURANTE BELGA PLAZA
- BAR RESTAURANTE LA CEPA
- BAR RESTAURANTE REINA CASTELLANA
- BAR RESTAURANTE SANTO DOMINGO B
- BAR TABERNA CASCAUTE
- Café BAR MANDUQUE
- Café BAR PLAZA
- Café DEL ROSEL
- CANTINA RETALHOTEL DOTS
- CAFETERIA LAURO
- CAFETERIA TARDALÉ
- CAFETERIA TRINIDAD
- CAFETERIA SAN FRANCISCO
- HOTEL RESTAURANTE DA PASION
- HOTEL RESTAURANTE ALVARO
- HOTEL DE TURISMO SANTA MARÍA
- HOTEL DE TURISMO SANTA MARÍA
- HOTEL LAS MADRAS SAN PEDRO

**ESTABLECIMIENTOS DE LA PROVINCIA**

- HOTEL VILA DE ARANCIA ALZONA
- HOTEL DE TURISMO VILLAS DEL VAL
- HOTEL LAS MADRAS SAN PEDRO

**Venta de tapas favorita**

CON NUESTRA APP PARA MOVILES

y en nuestra Web [www.asotur.com](http://www.asotur.com)

participa en el sorteo de fantásticas escapadas









# Denunciado un abogado por apropiarse de 8.000€ que debía cobrar una clienta

La cuantía corresponde a una indemnización para una vecina de la capital incapacitada

J. RAMÓN RODRÍGUEZ / Soria  
Una mujer que padece una incapacidad debía recibir una indemnización de más de 8.000 euros, según el fallo de una sentencia del Juzgado de Primera Instancia e Instrucción número 2 de Soria. Sin embargo, dicha cantidad no ha sido cobrada hasta ahora por la beneficiaria de la misma.

Una vecina de la capital denunció el pasado miércoles en la Comisaría de la Policía Nacional de Soria a un abogado con despacho en Soria, Ramón Medina de Miguel, como presunto autor de un delito de apropiación indebida sobre una persona que sufre una incapacidad y con un supuesto abuso de confianza.

La denunciante, madre de la supuesta víctima, estima que el abogado se apropió de 8.066,12 euros, cantidad que corresponde al importe de una indemnización que debía cobrar su hija que padece una incapacidad.

En la denuncia, a la que ha tenido acceso DIARIO DE SORIA/EL MUNDO, se detalla que presuntamente el dinero de la indemnización que debía cobrar la hija de la denunciante fue percibido por el procurador que trabajó en el pro-

cedimiento y que terminó con una sentencia que otorgó a aquella una indemnización de 8.184,43 euros.

El procurador, siempre según el texto de la denuncia, recibió el cheque del dinero con fecha del 22 de diciembre de 2.009 y según la denunciante el abogado denunciado presentó el mismo cheque para su cobro el 20 de enero de 2010.

Pese a que teóricamente, y según la denuncia, el abogado cobró el cheque por 8.066,12 euros, su clienta aún no ha percibido la indemnización que el Juzgado de Primera Instancia e Instrucción número 2 de Soria ordenó pagar a la hija de la denunciante.

En el texto que se denuncia al letrado, que pertenece a la Junta de Gobierno del Colegio de Abogados de Soria, la autora de la misma precisa que hasta el 21 de marzo de 2014 no tuvo conocimiento de que el cheque por el importe de la indemnización fue presentado para su cobro supuestamente por el denunciado el 20 de enero de 2010.

La persona que firma la denuncia en calidad de tutora de su hija incapacitada explica que durante el tiempo transcurrido entre el fallo de la sentencia del Juzgado de Primera Instancia e Instrucción nú-

mero 2 de Soria, que ordena el pago de una indemnización de 8.184,43 euros, y la fecha en que conoció que el abogado presuntamente había cobrado el cheque, el 21 de marzo de 2014, en innumerables ocasiones ha intentado infruc-

## La madre de la supuesta víctima denunció al letrado el pasado miércoles

## La denunciante señala que el abogado cobró el cheque en 2010

tuosamente saber que pasaba con el dinero. La denunciante supuestamente ha intentado durante numerosas llamadas, envíos de cartas y visitas al despacho del letrado conocer donde se encontraba el dinero que estima, y según la sentencia del Juzgado de Primera Instancia e Instrucción número 2, le corres-

pondría en concepto de indemnización. La autora de la denuncia retomó el asunto del presunto impago a su hija cuando el abogado denunciado supuestamente le reclamó de honorarios, y cuya tramitación se encuentra en fase de embargos de los bienes propios y de la pensión de viudedad de la denunciante, la cantidad de 5.534,86 euros más otros 1.660,45 euros, por intereses y costas por otro tema judicial de la hija incapacitada de la denunciante, posterior en fecha al mencionado del Juzgado de Primera Instancia e Instrucción número 2.

La cantidad que reclama el abogado denunciado, que se eleva a 7.195,31 euros, en concepto de honorarios es considerada por la autora de la denuncia como excesiva, según se apunta en el propio escrito registrado en Comisaría, en el que se señala que ante esta reclamación ha retomado el caso de la indemnización que su hija aún no ha cobrado.

Para la denunciante, los hechos revisten especial gravedad por haber sido presuntamente cometidos sobre una persona incapaz, su hija, y mediante lo que ella considera un claro abuso de confianza.

## Lafuente, presidente de los Abogados Jóvenes

Soria  
Eliseo Lafuente asumió el miércoles la presidencia de la Asociación de Abogados Jóvenes de Soria, un colectivo con 45 licenciados adscritos, que pertenece a la Federación de Abogados Jóvenes de Castilla y León y que se integra, a su vez, en la Confederación Española de Abogados Jóvenes. Lafuente Martínez, de 31 años, asume la máxima responsabilidad del colectivo, después de haber estado ya ocupando el cargo de tesoro en los últimos cuatro años según recoge Ical. Licenciado en Derecho en 2006, ha trabajado con diferentes empresas y asesorías sorianas, hasta que, en el año 2011 constituye con otros socios, el despacho de Lafuente Asociados. «Es un profesional que no solo realiza sus funciones en la provincia de Soria, sino que tiene clientes en diferentes provincias españolas como Madrid, Zaragoza, Teruel, La Rioja, e incluso, con trabajos en Hispanoamérica. Pero también está comprometido con la sociedad soriana, asesorando a diferentes movimientos ciudadanos», indicó la asociación.

## III Cuchara & Tenedor JORNADAS

¡Este año Tapa libre!!

DEL 21 AL 30 DE MARZO Soria 2014

**BAR TABERNA CASCANTE**  
Pº San Francisco, 2.  
975 220 600. Cierre domingo  
Barquito de verduras

**BAR RESTAURANTE-IRUNA PLAZA**  
Pza Ramón Benito Aceña, 2  
975 228 631  
Platillos caseros de  
aportación con platos de arroz

**BAR MACHADO**  
C/ Estudios, 11 975 229 173  
Doble de barba y aroma  
de alcornoque con  
marido de Soria

**BAR LA MEJILLONERA**  
Plaza Ramón y Cajal, 7  
975 229 006 Cierre domingo  
Pasta de pasta

**BAR RESTAURANTE EL CAJAL**  
HOTEL ESCUELA CENITON  
Plaza Ramón y Cajal, 5.  
975 229 303  
Pasta de pasta

**BAR RESTAURANTE LA CÉPICA**  
C/ Medinavieja, 8. 975 213 845  
Cierre domingo  
Crispante con marisco

**BAR RESTAURANTE SANTO DOMINGO II**  
C/ Alameda Vieja, 15. 975 217 777  
Cierre lunes  
Cazuela de pollo,  
pasta y arroz

**BAR RESTAURANTE DON QUIJOTE**  
Avda. Mariano Vela, 37  
975 222 927. Cierre martes  
Abolición de Don Quijote

**CERVECERÍA SAN FRANCISCO**  
C/ José Tudela, 4.  
975 240 720. Cierre Lunes  
La cerveza de Soria

**HOTEL RESTAURANTE VALONSADERO**  
Monte Valonsadero - Ctra. N-234  
975 180 101 Cierre lunes  
Abolición de Soria

**BAR RESTAURANTE CASA TONO**  
C/ Soria, 8. Barrio de Las Casas  
975 240 631. Cierre lunes tarde  
Saborito de ternera con  
su arroz y su salsa

**BAR RESTAURANTE FOGON DEL SALVADOR**  
Pza. del Salvador, 1. 975 230 194  
Alubias del Uco  
con arroz de lente

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

**HOTEL VILLA DE ALMAZAN**  
Avda. de Soria 29. Almazán  
975 300 011.  
Enfinches

**HOTEL RURAL LOS VILLARES**  
Pza. Felipe Las Heras, s/n  
Los Villares de Soria  
975 251 255 Cierre lunes  
Desayuno de 10€ con un plato de  
pasta y un café o chocolate

**HOTEL RTE. LAS ARADIAS**  
Pza. Iglesia, 8. 975 034 004.  
San Felices. Cierre Jueves  
Reservación con mesa

EN LA PROVINCIA

**HOTEL VILLA DE ALMAZAN**  
Avda. de Soria 29. Almazán  
975 300 011.  
Enfinches

**HOTEL RURAL LOS VILLARES**  
Pza. Felipe Las Heras, s/n  
Los Villares de Soria  
975 251 255 Cierre lunes  
Desayuno de 10€ con un plato de  
pasta y un café o chocolate

**HOTEL RTE. LAS ARADIAS**  
Pza. Iglesia, 8. 975 034 004.  
San Felices. Cierre Jueves  
Reservación con mesa

¡Vota tu tapa favorita!

CON NUESTRA APP PARA MÓVILES

¡y en nuestra Web www.asotur.com

¡participa en el sorteo de fantásticas escapadas!



MINA DE BOROBIA LA CONFEDERACIÓN RECIBE LOS DOCUMENTOS

## PROVINCIA

# Los informes avalan que «no hay ninguna incidencia a los acuíferos»

● Las consultoras externas respaldan 'al 100%' la declaración ambiental

T. C. / Soria  
Los informes de bombeo y de la modelización de la mina de Borobia son claros: «No hay ninguna incidencia en los acuíferos de la zona», explicó el director industrial de Magna, José Antonio Yeregui. Los documentos ya están disponibles y «se han presentado ante la Confederación Hidrográfica del Ebro (CHE)». Este extremo también fue confirmado por el organismo, que asimismo supervisó el proceso.

Gracias a estos informes se confirman las labores previas realizadas por la Junta de Castilla y León en las que consideró que el proyecto de la mina era medioambientalmente seguro. «Los resultados avalan al 100% el estudio de impacto ambiental con el que se obtuvo la declaración de impacto ambiental», lo que supone constatar una vez más y «con todo el rigor del mundo» que no hay incidencias en los ríos y reservas subterráneas de la Sierra del Tablado. También coincide con los datos que la CHE tomó para aseverar que la mina no afectaba a las aguas subterráneas.

En este sentido, puntualizó que estos informes se corresponden con los sondeos realizados a fina-

les de 2013. Los documentos se refieren tanto a un ensayo de bombeo como a la modelización, esto es, las pruebas de posibles afecciones a largo plazo durante la explotación de la mina.

Los trabajos se llevaron a cabo con la presencia de dos empresas, CRN, designada por Magna; y Zeta Amalteá, designada por la CHE. Además, un técnico designado específicamente por el presidente de la CHE, Xavier de Pedro, supervisó la independencia de los trabajos realizados.

La comprobación en el ensayo de bombeo incluyó la creación de un pozo para la extracción de agua en condiciones determinadas. En otros dos pozos cercanos se fue controlando la calidad del agua.

Ahora, la tramitación debe continuar. Según explicó Yeregui, «estamos pendientes de que, una vez remitidos los informes a la CHE, los analicen los técnicos y realicen su



José Antonio Yeregui. / VALENTÍN GUISANDE

propio informe. Se trasladará a los superiores, quienes elaborarán su informe y se trasladará al presidente para que firme la autorización».

Por todo ello, el director técnico de Magna prefirió mantenerse en la prudencia y no señalar plazos.

«Hay que contar con los procedimientos administrativos», recordó en relación a un proyecto cuya tramitación está siendo dilatada en el tiempo en diversas instancias. Precisamente por ello, Yeregui no

ocultó su deseo de que se comience a agilizar en la medida de lo posible el capítulo administrativo. «Sería bueno que empezáramos, tanto la empresa como las Administraciones, a resolver cuanto antes para poder comenzar».

Por otro lado, desde la empresa también se mostró ayer el agradecimiento por el respaldo social recibido así como por la tranquilidad que transmiten los informes. Para el director técnico «saber que tenemos aprobado el procedimiento de la declaración de impacto ambiental, saber que es totalmente aceptable en lo medioambiental, ver que es generadora de trabajo y de inversiones y el apoyo de la sociedad de Castilla y León» son puntos muy importantes.

«La mayoría de los partidos, que se han adherido al apoyo», en referencia a la Proposición No de Ley aprobada en las Cortes Regionales esta misma semana para respaldar el proyecto. «Hace que difícilmente se pueda hablar de que es un proyecto más. Sentimos que está apoyado por la sociedad de Castilla y León», concluyó. Además, la Diputación o los municipios sorianos colindantes también han dado su apoyo explícito a la mina.

## A la espera de tres permisos de la CHE para poder trabajar

Magna tiene solicitados tres permisos para poder iniciar su actividad en Borobia. Según confirmaron fuentes de la Confederación Hidrográfica del Ebro (CHE), el organismo tiene en tramitación tres expedientes: La solicitud de autorización de vertido de aguas residuales procedentes de la explotación, la solicitud de concesión de un aprovechamiento de aguas subterráneas en la margen derecha del río Manubles y la solicitud de obras en Dominio Público Hidráulico para la realización de un desvío de cauces afectados por la explotación.

Estos expedientes incluyen el trámite de Información Pública que garantiza la presentación de alegaciones de los que se puedan considerar afectados durante el proceso. Desde el propio organismo aseveraron que la Confederación está siendo y será escrupulosa en la aplicación normativa para resolver los expedientes que le corresponden y que está tramitando, además, como se ha insistido, con todas las garantías para prevenir afecciones no asumibles al Dominio Público Hidráulico. Asimismo aseveró que ya se ha recibido la documentación con los informes sobre la no afección.

### III JORNADAS Cuchara & Tenedor

DEL 21 AL 30 DE MARZO  
Soria 2014

*¡Este año Tapa libre!!*

**SAR TABERNA CASCANTE**  
Pº San Francisco, 2  
975 220 930. Cierre domingo

**SAR RESTAURANTE LA CERRA**  
C/ Medinilla, 8. 975 213 845  
Cierre domingo

**SAR RESTAURANTE POGON DEL SALVADOR**  
Pza. del Salvador, 1. 975 230 194  
Avenida del Ebro, 1. 975 230 194

**SAR RESTAURANTE ASADOR EGUS**  
C/ Numancia, 6  
975 221 058

**SAR RESTAURANTE SANTA DOMINGO II**  
C/ Aduana Vieja, 15. 975 211 717  
Cierre lunes

**SAR RESTAURANTE DON CUMITE**  
Avda. Mariano Vico, 57  
975 222 927. Cierre martes

**SAR RESTAURANTE OTIVACERIA SAN FRANCISCO**  
C/ José Tudela, 4  
975 240 720. Cierre lunes

**SAR RESTAURANTE MONTEVALCADERO**  
Monte Valcadero - Crn. N-234  
975 160 101 Cierre lunes

**SAR RESTAURANTE CASA FONDO**  
C/ Soria, 9. Barrio de Las Casas  
975 240 531. Cierre lunes tarde

**SAR RESTAURANTE POGON DEL SALVADOR**  
Pza. del Salvador, 1. 975 230 194

**SAR RESTAURANTE ASADOR EGUS**  
C/ Numancia, 6  
975 221 058

**SAR RESTAURANTE LA CERRA**  
C/ Medinilla, 8. 975 213 845

**SAR RESTAURANTE DON CUMITE**  
Avda. Mariano Vico, 57  
975 222 927. Cierre martes

**SAR RESTAURANTE OTIVACERIA SAN FRANCISCO**  
C/ José Tudela, 4  
975 240 720. Cierre lunes

**SAR RESTAURANTE MONTEVALCADERO**  
Monte Valcadero - Crn. N-234  
975 160 101 Cierre lunes

**EN LA PROVINCIA**

**HOTEL VELA DE ALMAZAN**  
Avenida de Soria 29. Almazán  
975 300 611

**HOTEL HORN LOS VILLARES**  
Pza. Felipe Las Heras, s/n  
Los Villares de Soria  
975 251 255 Cierre lunes

**HOTEL LAS ABADIAS**  
Pza. Iglesia, 8. 975 094 004  
San Felices. Cierre jueves

**ASOTUR**  
y en nuestra Web  
[www.asotur.com](http://www.asotur.com)

participa en el sorteo de fantásticos escapadas





Los dentistas también en pie de guerra por las malas prácticas en el sector. / ÁLVARO MARTÍNEZ

## Los dentistas alertan de las malas prácticas en el sector

Detectan ofertas con precios que consideran 'excesivamente bajos'

Soria El Colegio de Médicos de Soria presentará hoy la campaña 'Con la salud de tu boca no se juega', una iniciativa emprendida por los profesionales del sector ante los casos de malas prácticas detectadas por el Colegio en empresas del sector, que afectan a la salud de los pacientes. En el encuentro participarán José

Manuel Cuadrillero, director gerente del CODE y Camilo Sainz, presidente de la Junta Provincial de Soria.

Desde hace varios meses desde el Colegio de Dentistas se ve «con preocupación la agresividad comercial de empresas que operan en el sector». Según ha detectado la entidad, estas ofertas de tratamientos

con precios «excesivamente bajos», esconden en ocasiones «costes adicionales» y hacen dudar de los materiales utilizados y las garantías para la salud de los pacientes. El colegio quiere alertar con esta campaña del número creciente de casos en la región de pacientes a los que no se están diagnosticando los tratamientos adecuados.

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

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

Soria Los 37 establecimientos participantes en las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor, que se prolongaron del 24 al 30 de marzo, sirvieron alrededor de 21.000 tapas, según la estimación realizada por Asohtur. Si bien el número de tapas vendidas es ligeramente inferior a la an-

terior edición, en la cual se tapearon 23.000 unidades, no hay que olvidar que el fuerte arranque del primer fin de semana de las Jornadas del año pasado coincidió con el puente de San José y supuso un importante impulso con el volumen de turistas que llegaron a la provincia.

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

## Los abogados seguirán atendiendo gratis a las víctimas de maltrato

A través de sus servicios de Orientación Jurídica durante los 365 días del año

Soria El Colegio de Abogados de Soria, al igual que el resto de entidades de las ocho provincias restantes de Castilla y León, seguirán atendiendo de forma totalmente gratuita a través de sus Servicios de Orientación Jurídica (SOJ) a las víctimas de violencia de género durante las 24 horas del día y los 365 días del año, a pesar de que ayer, 1 de abril, finalizaba el contrato a través del que desde hace más de una década la Consejería de Familia financiaba el servicio específico de asistencia a mujeres víctimas de violencia.

El presidente del Consejo de la Abogacía de Castilla y León, Fernando García Delgado, recordó que los nueve Colegios de Abogados tienen a disposición de todas las mujeres de la Comunidad Autónoma 600 letrados adscritos al turno de oficio de violencia con preparación específica a tal fin, al que se derivará a las mujeres que lo soliciten, informa Ical.

García-Delgado lamentó «el fondo y las formas» de la rescisión de este contrato, del que si-

bien es verdad han sido los propios abogados de la Comunidad Autónoma quienes han decidido desvincularse, «por la actitud de la Consejería, que había reducido el montante que destinaba a este concepto de 250.000 euros a tan sólo 50.000 en los últimos dos años».

El detonante de la decisión de los abogados de renunciar al contrato, no obstante, ha sido el hecho de que la Junta barajara, finalmente, para este año 2014 la «mínima cantidad de 30.000 euros para las nueve provincias», en la que pretendía incluir no sólo la asistencia a estas mujeres durante todo un año y durante todos los días, sino también la organización de cursos de formación gratuitos por parte de los Colegios, explicaron.

El presidente de los abogados de la región subrayó que, tras esta «inadmisible oferta se escondía la verdadera intención de la Junta de privatizar el servicio y prescindir de los nueve Colegios de la región para llevar a cabo esta prestación».

## Abierta la inscripción del IX Certamen de Grupos Aficionados de Teatro

Soria La Consejería de Cultura y Turismo ha publicado las bases que regulan la celebración del IX Certamen Regional de Grupos Aficionados de Teatro de Castilla y León.

Los grupos que quieran inscribirse deberán presentar en el

servicio territorial de Cultura y Turismo la solicitud acompañada de un dossier del grupo, dossier de la representación, una grabación en DVD de la obra, los permisos del autor, certificado de la Agencia Tributaria acreditando el carácter social de la asociación cultural y CIF del grupo.

### > SANIDAD

#### Soria celebra el Día Mundial del Autismo

La Asociación Autismo-Soria celebrará hoy, el Día Mundial del Autismo con la iluminación del Palacio de la Audiencia de color azul, una iniciativa con la que el movimiento asociativo del autismo de Castilla y León pretende aportar luz y dar a conocer la realidad del autismo en la Comunidad. La iluminación de la Audiencia se producirá desde que anocheza hasta las 22.30 horas.

### > CULTURA

#### La Audiencia acogerá 'La Bella Durmiente'

El próximo 22 de abril el Ballet Nacional de Moldavia pondrá en escena 'La Bella Durmiente' en el Palacio de la Audiencia con la participación de 40 bailarinas. 'La Bella Durmiente' es una de las mejores composiciones de Tchaikovsky. Una gran obra sinfónica, inspirada y luminosa; que junto a la genial coreografía de Marius Petipa, se ha convertido en uno de los ballets más espectaculares.

### > CULTURA

#### Rovirosa expone su obra en la Audiencia

El Palacio de la Audiencia acoge hasta el próximo 12 de abril la exposición 'Su vida y su obra' de Guillermo Rovirosa. Una muestra organizada por la Hermandad Obrera de Acción Católica de Soria. Rovirosa es un apóstol de los obreros. Científico de prestigio renunció a todo; se puso su mono azul y compartió su vida con los obreros para mostrarles la insuperable dignidad de ser obrero.

### > SOCIEDAD

#### Soria acoge la Operación Bocata el día 12

La delegación soriana de Manos Unidas celebrará una nueva edición de la Operación Bocata el próximo 12 de abril, con el objetivo de recaudar fondos para la financiación de los diferentes proyectos de cooperación con los que colabora la organización. La Operación Bocata, que se ha convertido ya en una cita señalada, tendrá lugar en la plaza de Herrerías, de 13.00 a 19.00 horas.

### > SOCIEDAD

#### La Fundación Valores se presenta en Soria

La Fundación Valores se presentará en Soria el próximo sábado, 5 de abril, en un acto titulado 'Vivir en acción' que tendrá lugar en la residencia juvenil Antonio Machado de 18.00 a 21.00 horas. La Fundación Valores es una organización dedicada a la educación en valores y en sus iniciativas y proyectos y utiliza como herramienta la práctica de trabajo en el marco ético de la Carta de la Tierra.



# La Audiencia Nacional declara nulo el ERE de Tragsa y fuerza las readmisiones

La sentencia impedirá a la empresa ejecutar los nueve despidos previstos para Soria

SORIA. La sala de lo social de la Audiencia Nacional ha declarado nulo el expediente de regulación de empleo presentado por la empresa pública Tragsa y ha ordenado la «inmediata readmisión» de los trabajadores despedidos, según la sentencia hecha pública ayer. El expediente de regulación de empleo de Tragsa contemplaba un ajuste de 726 trabajadores, lo que suponía el 12,5% de la plantilla, de los cuales 150 ya han sido despedidos, mientras que el juicio sobre Tragsatec, filial que también presentó otro ERE, se ha retrasado al 27 de mayo.

La sentencia, además de ordenar la readmisión de forma «inmediata» de los despedidos a sus puestos de trabajo, también obli-

ga a la empresa al abono de los salarios dejados de percibir. Fuentes sindicales consultadas por este medio mostraron ayer su satisfacción por el fallo que, apuntan, impedirá que la compañía ejecute los nueve despidos que tenía previstos para la provincia de Soria, donde unas 100 personas conforman la plantilla. «La empresa se marcó de plazo hasta el 31 de diciembre de este año para ejecutar los casi 1.400 despidos propuestos en todo el país entre Tragsa y Tragsatec. De momento había llevado a cabo unos 150, ninguno de ellos en Soria», apuntaban fuentes sindicales. Desde otra formación sindical calificaron el fallo como «la mejor noticia», además de que «pone de

manifiesto que el modo de proceder de la empresa era ilegal».

La sala de lo social ha apreciado causa de nulidad por la forma en que se seleccionó a los trabajadores que iban a ser despedidos, sin respetar los criterios de mérito y la capacidad de los empleados. Además, ha recordado que, en el caso de las administraciones públicas «es exigible una precisión mucho más estricta que permita la determinación de los trabajadores afectados sin acudir a decisiones arbitrarias o discrecionales sin relación con los principios de mérito y capacidad».

En este supuesto, la sentencia de la Audiencia Nacional ha señalado que «los criterios no han sido fijados en el periodo de con-

sultas ni en su momento inicial ni en la decisión final; siendo totalmente imprecisos y permitiendo múltiples aplicaciones».

Para justificar este ajuste, la empresa había alegado una drástica caída de los ingresos que le llevarán a incurrir en unas pérdidas de 17 millones de euros al final de este ejercicio, y argumentó que el coste de personal, principal partida de gasto, no se ha reducido acorde a la fuerte caída productiva y al descenso de la cifra de negocio. El Grupo Tragsa, que forma parte del holding de empresas de la Sociedad Estatal de Participaciones Industriales (SEPI), tiene presencia e implantación en toda la geografía nacional.

O.E.S./AGENCIAS

## 21.000 tapas en las III Jornadas de Asohtur

SORIA. Los 37 establecimientos participantes en las Jornadas de la Cuchara y el Tenedor de Soria que comenzaron el pasado 24 de marzo y que finalizaron el domingo 30 de marzo, sirvieron alrededor de 21.000 tapas, según la estimación realizada por Asohtur (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo), organizadora de este evento gastronómico que este año cumple su tercera edición.

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

HERALDO

## «El Campus de Soria es fundamental para crear una universidad fuerte»

El candidato a rector de la UVa se compromete a aumentar las plantillas en los centros sorianos



García Matilla. LUIS ÁNGEL TEJEDOR

SORIA. El candidato a rector de la Universidad de Valladolid (UVa), Agustín García Matilla, visitó ayer el Campus Duques de Soria para presentar su programa y recoger opiniones y sugerencias. El decano de la Facultad de Ciencias Sociales, Jurídicas y de la Comunicación de Segovia proclamó ante los medios su independencia política y su férrea defensa de la universidad pública. De igual modo, declaró que los tres campus «llamados hasta ahora periféricos» son «fundamentales» para configurar una UVa «fuerte». Más que periféricos, García Matilla los denomina «nodales».

El aspirante resaltó «las fortalezas» de cada uno de los seis centros de Soria y, en general, se comprometió a afianzar la enseñanza, implementar el número de másteres, incrementar la plantilla docente y valorar verdaderamente al personal de administración y servicios.

Sobre la Escuela de Empresariales dijo que realiza un trabajo «heroico» por «la falta de profesorado funcionario» que padece. «Hay que ampliar esta plantilla. Hace falta savia nueva», señaló antes de respaldar el postgrado en Dirección y Gestión de Centros Educativos que la escuela pretende implantar. En relación a Educación, destacó que «también resiste de forma muy meritoria a pesar de que el personal funcionario que empezó su actividad académica en la segunda mitad de los 70 se han ido jubilando». La tasa de reposición del

10% impuesta por el Gobierno hace que la situación sea «dramática» en el centro. El punto fuerte, dijo, es su capacidad para atraer estudiantes de fuera.

La Facultad de Traducción e Interpretación «debe ser uno de los puntales de la UVa», defiende, «porque desarrolla una labor de internacionalización extraordinaria». «Hay que apoyar esta experiencia desde el Rectorado. Este centro puede aportar mucho a la UVa», agregó García Matilla. En relación a Agrarias, destacó como «muy positivos» los datos de Agroenergética, con 37 matriculados en su primer curso de docencia y su apoyo al máster solicitado.

En Enfermería «habría que dar más posibilidades» a los titulados para «retener» la fuga de profesionales a otros países. «Hay que darles la oportunidad de que trabajen en la UVa como docentes». Para finalizar, ensalzó la «obvia calidad» que presenta Fisioterapia y se comprometió a trazar «una mejor coordinación» con Enfermería.

O.E.S.



Reunión, ayer, de los responsables de estaciones de servicio. MARIANO CASTEJÓN

## «El céntimo sanitario genera un gasto de 150 euros al año a los particulares»

La asociación de estaciones de servicio alerta de que el impuesto «está hundiéndose» al sector

SORIA. La Asociación Provincial de Estaciones de Servicio de Soria mantuvo ayer una reunión para abordar la situación del sector en la provincia tras más de dos años de aplicación del tramo autonómico del céntimo sanitario en Castilla y León, impuesto que ha sido declarado nulo por parte de la justicia europea. Pese a ello, la Junta no lo retirará puesto que desde el 1 de enero de 2013, por mediación del Gobierno central, se aplica de forma legal.

Las gasolineras sorianas lamentan que el PP regional «está enroscado en su mayoría absoluta» y

«no tiene intención de dar marcha atrás». «No escucha a nadie. Ni a las estaciones de servicio, ni a los transportistas, ni a los particulares, ni tampoco a las estadísticas, que muestran que la recaudación es en realidad menor puesto que el consumo ha caído en beneficio de comunidades colindantes, como Aragón, que no lo aplica», expone el presidente del colectivo, Juan Manuel García Velasco.

La agrupación, «con el fin de denunciar el irreparable perjuicio que está sufriendo el sector como consecuencia de esta errática decisión», ha elaborado un manifiesto con el que pretende mostrar a la opinión pública las consecuencias del impuesto. «Hemos estimado que el perjuicio medio como consecuencia del céntimo sanitario para vehículo particular es de 150 euros al año, que recauda la Junta. Importe que otro ciudadano de

otra comunidad sin este impuesto no paga. Esta cifra se dispara al alza en el caso de empresas y profesionales que tienen necesidad de utilizar el vehículo para su actividad», señalan los profesionales en el mencionado manifiesto.

El impuesto, advierte, «está hundiéndose nuestros negocios», lo que es «consecuencia directa del empecinamiento del Gobierno regional; que a toda costa insiste en mantenerlo a pesar del grave perjuicio para el sector y de las evidencias del descenso en la recaudación pública». «Pedimos su eliminación inmediata, de forma que se permita competir a nuestras empresas en las mismas condiciones que los hacen las estaciones de servicio de las autonomías que nos rodean, algo que se nos lleva negando ya dos años por la Junta», lamenta.

O.E.S.



# La Fiscalía recurre sobre la escolarización de un menor matriculado en Francia

Estima que no se cumplen las «condiciones excepcionales» que permiten que un alumno no adulto pueda cursar a distancia

SORIA. La educación a distancia se permite para alumnos no adultos en circunstancias excepcionales y siempre bajo control de la comunidad educativa, premisas que, entiende la Fiscalía, no se cumplen en el caso del menor escolarizado en Francia, en el Centro Nacional de Educación a Distancia, que asiste igualmente a la escuela de Enseñanza Libre de Fuentelfresno. Por este motivo, principalmente, el Ministerio Fiscal ha decidido recurrir el fallo del Juzgado de Primera Instancia e Instrucción número 1 que dio la razón a los padres considerando que el modelo educativo elegido para el menor no le producía «perjuicio».

Aspecto con el que discrepa el Ministerio Público que acude a la Audiencia Provincial, en apelación, para solicitar que el niño sea escolarizado en el sistema español. Según indicaron a este periódico fuentes de la Fiscalía, en el caso de este menor, no existen circunstancias excepcionales que le lleven a estudiar a distancia, y el hecho de que tenga la doble nacionalidad, española y francesa, tampoco justifica que estudie en Francia por cuanto su residencia está fijada en España, por lo tanto, «debe someterse a las normas españolas».

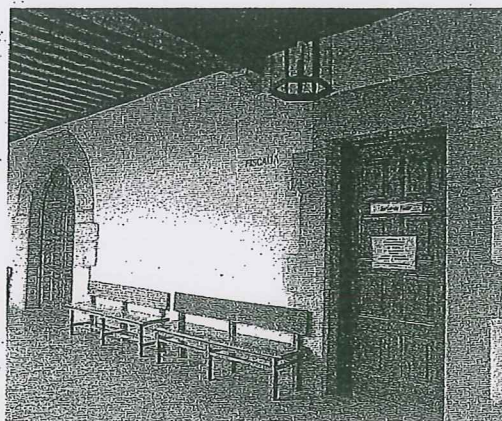
Destaca además el Ministerio Fiscal el artículo 27 de la Constitución que establece el derecho a

la educación sin definir qué tipo de modelo, si bien, es el legislador quien determina que debe ser en un centro homologado y que además le permita socializarse con otros menores.

## Homologación

Asimismo, entiende que cursando a distancia en Francia y asistiendo a la escuela de Enseñanza Libre de Fuentelfresno no tendrá una titulación homologada cuando finalice sus estudios, según determinan las leyes a las que hace referencia la Fiscalía. Sostiene que no es un alumno extranjero porque reside aquí y aunque doble, tiene nacionalidad española.

El recurso de apelación presen-



Dependencias de la Fiscalía en el palacio de Justicia. LUIS ÁNGEL TEJEDOR

tado el pasado jueves en la Audiencia Provincial responde así al auto del Juzgado número 1 que ha entendido que «no existe perjuicio para el menor mientras curse estudios oficiales, aun cuando sea a distancia», añadiendo que es «competencia de la Administración educativa proceder al seguimiento, control e inspección, en su caso, de que se cumple con la escolarización obligatoria». Sos-

tiene la jueza que los padres se han responsabilizado de que su hijo reciba una educación integral y que no se trata «del típico caso de escuela en el hogar».

Por su parte, el director provincial de Educación, Javier Barrio, aseguró que el menor está escolarizado en Francia, aunque sea a distancia, y por lo tanto se trata de un «alumno extranjero».

M.H.

## El concurso entre clientes en las III Jornadas de la Cuchara tiene ya ganadores

Daniel Almería, José Luis Lucas y Charo Mateo disfrutarán de sendas 'escapadas'

SORIA. Daniel Almería Núñez, José Luis Lucas Laín y Charo Mateo Alonso son los ganadores de las tres 'escapadas' sorteadas con motivo de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor, encuentro gastronómico celebrado por Asohtur (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) del 21 al 30 de marzo.

Daniel Almería disfrutará de una 'escapada romántica', de dos noches para dos personas; José Luis Lucas disfrutará del premio 'Mil y una noches de ensueño' que incluye dos noches para dos personas a elegir entre 1001 hoteles, y Charo Mateo ha sido la agraciada de la escapada 'Relax en Hotel Termal Burgo de Osma', premio que incluye dos noches (de domingo a jueves) pa-

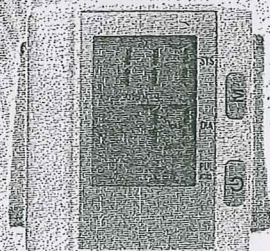
ra dos personas. El sorteo automatizado se realizó el pasado 8 de abril, para decidir entre los 371 concursantes que votaron por su tapa favorita de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor. Una tercera parte de ellas, un 37,3%, lo hizo a través de la aplicación para teléfonos móviles, que registró casi 300 descargas, mientras que el resto, un 62,8%, dejó su voto a través de la plataforma creada en la web de Asohtur ([www.asohtur.com](http://www.asohtur.com)).

Asimismo, entre los seguidores en las redes sociales que han participado apostando en Facebook y en Twitter por las que consideraban podían ser las tapas ganadoras de esta tercera edición se sorteará, próximamente, una cena para dos personas en Cafetería Tauro y dos comidas para dos personas, una en el Restaurante El Corzo de Hotel Leonor Centro y otra en el Restaurante Santo Domingo II.

HERALDO

Consigue con HERALDO este

# tensiómetro digital



Por solo  
**29,95€**  
PVP Suscriptor: 24,95€

PVP  
**34,95€**  
Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo

Y por 5€ más consigue este  
tensiómetro  
CON VOZ

Tu presión es...



Con este tensiómetro de muñeca podrás llevar el control de tu presión sanguínea con la máxima precisión y sin salir de casa, de una forma sencilla y rápida (respuesta en menos de un minuto).

Pásalo a recoger por la delegación de  
Heraldo Soria (El Collado 17)

Cumplemínimo y entregar en la delegación de HERALDO DE SORIA al recoger tu promoción.

NOMBRE Y APELLIDOS  
DIRECCIÓN  
C.P.  
TELÉFONO  
CORREO ELECTRÓNICO  
POBLACIÓN  
MÓVIL  
FIRMA

El cumplimiento de la Ley 15/1999 de Protección de Datos de Carácter Personal, Heráldo de Soria le informa de que sus datos personales serán utilizados en el futuro de las promociones y ofertas de Heráldo de Soria, con la finalidad de mantenerle informado sobre las mismas, y enviarle el correo electrónico de las promociones de Heráldo de Soria. Si desea cancelar su consentimiento, puede hacerlo enviando un correo electrónico a [heraldo@heraldosoria.es](mailto:heraldo@heraldosoria.es) o por escrito a Heráldo de Soria, en el Collado 17, 40003 Soria. Si desea cancelar su consentimiento, puede hacerlo enviando un correo electrónico a [heraldo@heraldosoria.es](mailto:heraldo@heraldosoria.es) o por escrito a Heráldo de Soria, en el Collado 17, 40003 Soria.



**HERALDO**  
DE SORIA

ELO

Mejora tu inglés en  
**Irlanda**

Dirigido a: estudiantes entre 14 años (2º ESO) y 18 años.  
(menores de 14 consultad)

Opciones para adultos todo el año

Precio: 950€ (2 semanas)

Fechas del viaje: Salida 28 de junio

Salida 13 de julio

Posibilidad de estancias de 3 o 4 semanas.

Más información:  
Escuela ELO Tel: 699 240 424 // [email.elovega@hotmail.com](mailto:email.elovega@hotmail.com)



# La provincia pierde 1.139 habitantes y la población cae hasta las 92.152 personas

La provincia tiene 8.304 extranjeros, un 10,5% menos que en 2013 cuando había 9.277

Soria tiene una población de 92.152 habitantes a fecha 1 de enero de 2014. Una cifra que representa una pérdida de población del 1,22% en comparación con el año anterior, cuando contaba con 93.291. Son 1.139 habitantes menos.

Así lo revelan los datos provisionales que publicó ayer el Instituto Nacional de Estadística respecto al padrón continuo, donde se observa que las nueve provincias de Castilla y León perdieron habitantes a lo largo del año pasado, tal y como se detalla en el cuadro que acompaña esta información.

Los datos del INE detallan que Soria tiene a fecha 1 de enero de este año 46.689 hombres empadronados y 45.463 mujeres. Por edades, cuenta con 12.119 habitantes empadronados de cero a 15 años, 31.371 de 16 a 44 años, 25.503 de 45 a 65 años y 23.169 de más de 65 años. Soria tiene 2.499 personas que tienen entre 90 y 94 años, 569 habitantes que tienen de 95 a 99 años y 123 personas con más de 100 años.

Las cifras del Instituto Nacional de Estadística también revelan que el número de extranjeros que residen en la provincia se sitúa en 8.304, un 10,48% menos que a fecha 1 de enero de 2013, cuando la cifra se situó en 9.277. Son 973 menos.

Por sexo, los habitantes extranjeros se desglosan en 4.462 hombres y 3.842 mujeres. Por países, destacan los búlgaros con 1.424 personas, los rumanos con 1.648

**Cifras de población de Castilla y León**

	Población 1 enero 2013	Población 1 enero 2014	Variación Absoluta	%	Extranjeros 1 enero 2014	% extranjeros sobre el total
● <b>Ávila</b>	168.825	166.699	-2.126	-1,26%	12.536	7,52%
● <b>Burgos</b>	371.248	366.663	-4.585	-1,24%	28.540	7,78%
● <b>León</b>	489.752	484.184	-5.568	-1,14%	22.494	4,65%
● <b>Palencia</b>	168.955	167.565	-1.390	-0,82%	6.580	3,93%
● <b>Salamanca</b>	345.548	341.929	-3.619	-1,05%	13.767	4,03%
● <b>Segovia</b>	161.702	159.062	-2.640	-1,63%	18.252	11,85%
● <b>Soria</b>	93.291	92.152	-1.139	-1,22%	8.304	9,01%
● <b>Valladolid</b>	532.284	529.011	-3.273	-0,61%	27.909	5,26%
● <b>Zamora</b>	188.270	185.430	-2.840	-1,51%	7.163	3,86%
<b>Total</b>	<b>2.519.875</b>	<b>2.492.695</b>	<b>-27.180</b>	<b>-1,08%</b>	<b>146.045</b>	<b>5,86%</b>
<b>España</b>	<b>47.129.783</b>	<b>46.725.464</b>	<b>-404.319</b>	<b>-0,86%</b>	<b>5.000.258</b>	<b>10,70%</b>

FUENTE: Instituto Nacional de Estadística

ICEL

personas, y los marroquíes con 1.302.

El INE también aporta datos del número de municipios. Soria tiene a fecha 1 de enero de 2014 183 municipios, de los que 115 tienen menos de 101 habitantes. Al margen de estos hay 47 que tienen de 101 a 500 habitantes, otros 10 que tienen de 501 a 1.000 habitantes, tres de 1.001 a 2.000 habitantes, cinco de 2.001 a 5.000 habitantes, y uno, la capital, de 20.001 a 50.000 habitantes.

Hay otros indicadores como la edad media de la población por tamaño de municipio. En la capital, por ejemplo, la media de edad de la población es de 43,1 habitantes, mientras que en los municipios de menos de 101 habitantes, que son mayoría en Soria, la cifra se eleva a 58,7 años de media.

Los habitantes de la provincia,

## Principales datos del INE

► Soria tiene una población a 1 de enero de 2014 de 92.152 habitantes. Son 1.139 personas menos que hace doce meses y un descenso del 1,22%.

► Las nueve provincias de la Comunidad pierden habitantes. La sangría poblacional es de 27.180 personas.

► La provincia soriana tiene 8.304 extranjeros. Son un 10,5% menos que hace doce meses cuando había 9.277.

► Por sexo, Soria tiene 46.689 hombres y 45.463 mujeres, según el INE.

en general, tienen una edad media de 46,7 años.

Esta pérdida de población también se produjo en la Comunidad. Castilla y León perdió 27.180 habitantes entre el 1 de enero de 2013 y el 1 de enero de este año. Se trata de una reducción del 1,1%, hasta llegar a 2.492.695 ciudadanos empadronados. La región, de hecho, es la cuarta comunidad autónoma que más redujo su población el año pasado, sólo superada por la Comunidad Valenciana, Aragón y Castilla-La Mancha (con descensos del 2,3, 1,7 y 1,2% respectivamente), informa Ical.

A nivel nacional se produjo un descenso del 0,9%, hasta llegar a 46.725.164 residentes. Todas las autonomías españolas registraron bajadas de su población a lo largo de 2013.

## El sorteo del Eurocentrín tendrá lugar mañana

La plaza de San Esteban acogerá mañana el sorteo de los 6.000 euros en compras del Eurocentrín. Organizado por el Centro Comercial Abierto de Soria (CCA), con la colaboración de Caja Rural de Soria y el Ayuntamiento de Soria, este sorteo premia a una persona con 6.000 euros para gastar en los 46 establecimientos del Centro Comercial Abierto de Soria que participan en la quinta edición de esta promoción.

El agraciado saldrá elegido de uno de los alrededor de 100.000 boletos repartidos por los establecimientos participantes a sus clientes entre los días 3 de marzo, fecha en la que comenzó esta campaña, y 15 de abril, cuando terminó. El boleto ganador será extraído al azar de una urna gigante con las miles de participaciones que entran a este sorteo, realizado ante notario y a la vista del público que desee acercarse. El ganador será avisado por teléfono gracias a los datos que ha rellenado en su papeleta.

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

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

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

## Proponen crear un consejo en el Campus de Soria para que tenga más identidad

Cano apuesta porque la UVa en Soria no sólo sea un «apéndice» de Valladolid

Soria Felipe Cano, catedrático de Matemáticas de la UVa y candidato a Rector de esta Universidad, mantuvo ayer un encuentro con la comunidad universitaria del Campus Duques de Soria para explicarles cuáles son las líneas generales de su programa electoral.

Este candidato, que ya visitó el Campus el pasado 19 de marzo, explicó que quiere que el Campus Duques de Soria, al igual que el de Palencia o el de Segovia, tengan más identidad propia. En este sentido, anunció que apuesta por crear un

consejo de campus que permita reforzar la marca de la UVa en Soria, mejorar así su vínculo y relación con la sociedad y sugerir actuaciones a desarrollar.

«Queremos que el Campus Duques de Soria se identifique con el entorno de la ciudad y el entorno socioeconómico-cultural de Soria. Para eso queremos crear un consejo, para que también participen en él las instituciones y las estructuras sociales y económicas de Soria», detalló Cano, quien quiere que así se visualice mejor el trabajo que se desarrolla en el Campus. «Queremos



Felipe Cano, ayer, en la UVa. / VALENTÍN GUÍSÁNDE

reconocer su mayoría de edad. Este consejo de Campus permitiría que lo que hay en Soria no sea puramente un apéndice de distintos departamentos que tienen su núcleo duro en la ciudad de Valladolid».

Cano, que también estuvo el lunes por la tarde con los estudiantes de la Residencia Duques de Soria, dijo que apuesta por realizar el máximo esfuerzo para que se desarrollen las titulaciones de Soria.





El embalse de la Cuerda del Pozo, ayer, a la altura de Vinuesa. MARIANO CASTEJÓN.

## El pantano llega ya al 92,19% y si sube el nivel se aumentará el desembalse

Contiene actualmente 229,3 hectómetros cuando el límite para abril se estima en 237

SORIA. Espectacular imagen la que ofrece el pantano de la Cuerda del Pozo, albergando 229,3 hectómetros cúbicos de agua, cuando su capacidad total asciende a 248,776 hectómetros cúbicos, según los datos proporcionados por la Confederación Hidrográfica del Duero.

Esto significa que se encuentra ya al 92,19% de su capacidad, con una progresión generosa desde comienzos del año (la semana pasada contenía 225,506 hectómetros cúbicos, el 90,65%).

Si en el mes de enero el porcentaje de agua ascendía a 67,24%, en febrero registró un salto cuantitativo hasta el 81,6%. Y eso que a principios de año comenzó a soltarse un caudal moderado de diez metros cúbicos por segundo para prever posibles crecidas de los ríos del Alto Duero.

La escalera ascendente que tomó el pantano siguió en el mes de marzo cuando se moderó en el 83,7% de su capacidad para despegar hacia el 88,79% el día 10 de

abril y los mencionados 92,19% ya en la presente semana.

93,05% hace un año

El año pasado por estas mismas fechas el embalse de la cuenca hidrográfica del Duero recogía 231,4 hectómetros cúbicos de agua, el 93,05% de su capacidad, lo que evidencia que en estos momentos no se ha llegado a cotas que podrían denominarse complicadas.

Según indicaron fuentes de la Confederación Hidrográfica del Duero, actualmente la salida media diaria de agua es de 3,50 metros cúbicos por segundo, pero si la cota llegara a los 237 hectómetros cúbicos, el límite previsto para el mes de abril, «aumentaríamos el desembalse lo que estime el ingeniero, pero no se esperan grandes entradas de agua como en invierno», matizaron desde la CHD, confirmando que «se encuentra todo estabilizado, de momento».

La decisión se tomaría el viernes a tenor de las precipitaciones

### CAPACIDAD

# 237

El resguardo máximo para este mes de abril es de 237 hectómetros cúbicos. Si no se llega a este máximo no será necesario aumentar el desembalse.

### ABRIL

**1** El año pasado por estas mismas fechas el embalse de la cuenca hidrográfica del Duero recogía 231,485 hectómetros cúbicos de agua, el 93,05 por ciento de su capacidad.

**2** En abril del año 2012 el pantano contenía el 54,2%.

que se esperan para los próximos días, si bien el desembalse «apenas se notaría en los ríos», explicó a HERALDO el responsable de la Confederación Hidrográfica. «Se ve que va aumentando a un hectómetro diario, por lo que se podría desembalsar entre ocho y diez», menos de lo que sale en verano que ronda los 13.

El balance hídrico de la semana fue de 3,831 hectómetros cúbicos y se registraron precipitaciones de 32,2 litros por metro cuadrado en la zona del embalse, si bien se esperan nuevas lluvias ya para estos días.

La situación del pantano de la Cuerda del Pozo en este y el pasado año, rondando su plena capacidad, contrasta con los datos que arrojó el año 2012, con un mes de abril que apenas dejó un 54,23% de su capacidad total.

Según la CHD, las peticiones de los agricultores marcarán el desembalse ya cuando comience la campaña de riego.

M.H.

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

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

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

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

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

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

HERALDO

**HERALDO**  
DE SORIA

soripublicidad@heraldo.es

**DEPORAMA**

GESTIÓN Y EVENTOS DEPORTIVOS

DIVISIÓN PARQUES INFANTILES Y ESPECTÁCULOS

**¿CONTRATA TU CELEBRACIÓN EN 2014 PARA NIÑOS O MAYORES?**

**HINCHABLES, ACTUACIONES, CAMIONES ESCENARIO, DISCO MÓVIL, FIESTA DE LA ESPUMA...**

Pol. Ind. "LOS ARRANALES", PARCELAS B Y C - 42146 ABEJAR (SORIA) [www.deporama.com](http://www.deporama.com)  
Tel/Fax: 975 23 13 31 Móvil: 630 491 839 E-mail: [rubenandres@deporama.com](mailto:rubenandres@deporama.com)

**LA CÁMARA DE LA PROPIEDAD URBANA**

le pone las cosas en su sitio

Si es usted propietario de fincas urbanas y quiere tener todo en orden, **ASOCIÉSE A LA CÁMARA DE LA PROPIEDAD URBANA** y podrá aprovechar todas las ventajas que le ofrecen nuestros servicios.

Solo 55 euros/año si es propietario individual y 60,10 euros/año si se trata de una comunidad de propietarios.

Contratos de arrendamiento - Registro de Fianzas - Asesoría Jurídica en Comunidades - Inicializaciones y reclamaciones ante los poderes públicos - Estatutos de las Comunidades

[camaraurbanasorianana@hotmail.com](mailto:camaraurbanasorianana@hotmail.com)

Asociación CÁMARA PROPIEDAD URBANA SORIA Y PROVINCIA

C/ Sagunto, nº 10, Bajo  
Tel. 975 23 36 27





Los ganadores del concurso de la tapa de la cuchara y el tenedor en las distintas categorías. / ÁLVARO MARTÍNEZ

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

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

J.M./Soria  
El Parador de Turismo Antonio Machado, premio del jurado a la 'Mejor tapa de cuchara y tenedor', y cafetería Tauro, premiada con el galardón del público a la 'Mejor tapa de cuchara y tenedor popular', son los dos triunfadores en la entrega de premios del III Concurso Provincial de la tapa organizado por Asohtur (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) del 21 al 30 de marzo.

'Trufa de morcilla dulce de Soria y manzana reineta', creada por el

cocinero Carlos Aldea y servida en el Parador, fue reconocida por el jurado de expertos, coordinado desde la Escuela de Hostelería de Soria - Centro Integrado de Formación Profesional 'La Merced', como 'Mejor Tapa de Cuchara y Tenedor' en el acto celebrado ayer en el salón de actos de Foes. Carlos Aldea, artífice de la elaboración de la tapa ganadora recogió el diploma y el trofeo de 'El Cucharón de madera'. En esta categoría también fueron reconocidos con diploma, Cafetería Tauro, por su tapa 'Mi so-

pita con flan de bacalao', creada por Nieves del Río, y Hotel Restaurante Valonsadero por su receta 'Bacalao con torreznos', como tercer finalista.

En la categoría de 'Mejor tapa popular de cuchara y tenedor', premio concedido a través de las votaciones realizadas por los internautas desde la página web de Asohtur así como también a través de la aplicación para teléfonos móviles de las jornadas, la tapa de la cafetería Tauro obtuvo el 18% de los votos recogidos. Julio Antón, res-

ponsable de esta 'cafetería' recibió el diploma y el trofeo.

En este apartado también reconocieron el bar Machado, como segundo finalista, que obtuvo el 12% de los votos registrados; y el Parador, que acumula así un segundo diploma en virtud del 9% de los votos recogidos que la elegían como tapa favorita de entre las 37 presentadas en esta edición.

Yolanda Santos, Presidenta de Asohtur, fue la encargada de conducir la ceremonia de entrega de premios, que también contó con la

### LOS GANADORES

► **Premio del jurado.** El Parador de Turismo Antonio Machado obtuvo el premio 'Mejor tapa de cuchara y tenedor' en reconocimiento al trabajo realizado por el cocinero Carlos Aldea. En esta categoría también fue reconocida con un diploma la cafetería Tauro por su tapa 'Mi sopita con flan de bacalao', creada por Nieves del Río como segundo finalista, y el hotel-restaurante Valonsadero por su receta 'Bacalao con torreznos', como tercer clasificado.

► **Premio del público.** En este apartado el primer clasificado fue la cafetería Tauro, que recibió el 18% de los votos recogidos. Le siguieron con sendos diplomas el bar Machado, como segundo clasificado por su tapa 'Delicia de bacalao y crema de alcachofas con mantequilla de Soria'. El tercer clasificado fue el Parador Antonio Machado, con lo que acumuló así su segundo diploma.

presencia de instituciones y organismos que han colaborado en estas III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor: Teresa Valdenebro, concejala de Turismo, Industria y Comercio del Ayuntamiento de Soria; y María Eugenia Lafuente, directora del centro integrado de FP participaron en la entrega de diplomas y trofeos. En esta edición se sirvieron unas 21.000 tapas en los nueve días de duración del encuentro, con lo que ya se ha consolidado como una cita gastronómica relevante en el calendario. Durante la ceremonia la presidenta de Asohtur dedicó unas palabras de agradecimiento a todos los patrocinadores y colaboradores, y recordado la figura del hostelero soriano y vicepresidente de Asohtur, recientemente fallecido, Víctor Chicote, como uno de los impulsores de la celebración de estas Jornadas Gastronómicas en la provincia.

## El Hueco pone en marcha la plataforma digital de colaboración Sorianos.es

La web trata de establecer vínculos para impulsar el empleo y el comercio local

J.M./Soria  
El espacio de 'cowworking' El Hueco presentó ayer la página de internet Sorianos.es, donde se pretende fomentar la colaboración entre vecinos de la provincia en diferentes áreas como la búsqueda de vivienda, el fomento del empleo y el desarrollo del comercio llevado a cabo por sorianos a través de la red.

En este sentido el portavoz del Hueco y uno de los creadores de la página, Daniel Hernández, señaló que estará dividida en diferentes áreas. En la primera habrá una

sección de vivienda «para que la gente que vive fuera, como es el caso de los estudiantes, pueda encontrar alojamiento a precio reducido en casas de otra gente de la provincia».

También destacará la sección de transporte, «en la que se trata de generar confianza para que la gente comparta el coche, de tal manera que los que viven fuera en ciudades como Madrid o Zaragoza puedan viajar juntos para ir o venir, con el consiguiente ahorro que eso supone». La página también contará con



Presentación ayer de la página web Sorianos.es. / ÁLVARO MARTÍNEZ

una sección de crowdfunding, para sacar adelante proyectos con la colaboración de diferentes interesados, «y un apartado de empleo, con el que se trata de anunciar las ofertas entre los sorianos». El contenido de Soria-

nos.es se completará con un apartado de comercio, donde los sorianos que vendan algo a través de internet puedan anunciarse, y otro de noticias, con enlaces a los distintos medios de comunicación sorianos.

## La Fundación Príncipe de Girona impulsa la innovación

La Fundación Príncipe de Girona organizó ayer en El Hueco la jornada bajo el título 'Emprender es posible', en la que participaron 35 personas. Corrió a cargo de Salvador Maneu, director general técnico de la Fundación Príncipe de Girona y David Pascual Portela, gerente área de Desarrollo Institucional de la Innovación de Indira. Durante la charla emplearon el portal web de la fundación como herramienta para fomentar la innovación y el emprendimiento, así como la mejora de la empleabilidad y el fomento del talento. Según Maneu «estamos avanzando hacia un modelo de colaboración».



Sábado, 10 de mayo de 2014

# HERALDO

DE SORIA

EDITADO POR SORIA IMPRESIÓN SA El Collado 17. SORIA Centralizar: 975 23 36 07 Fax Redacción: 975 22 92 11 Fax Publicidad y Administración: 975 22 36 10 Apdo. Correos 48 E-mail: soriaredecion@heraldosoria.es y soriapublicidad@heraldosoria.es Depósito legal: SO-51/1977 Control de tirada y difusión: 975

## EL BESO DEL NEANDERTAL

Roberto Ortega



## Qué viejos somos

EL doctor Ruiz Liso predicando por el Mediterráneo, la dieta que lleva el nombre del Maré Nostrum para que vivamos más... y resulta que lo que en realidad le vendría bien al Estado es que nos muriéramos antes. Ya sabemos que en Soria tenemos una pirámide poblacional que está hecha un churro. En pocas palabras: hay demasiado viejo en la provincia. Lo hay ahora y lo habrá, mucho más, dentro de un par de décadas. Haga usted mismo cuentas, querido lector/lectora, para calcular cuántas velas tendrá que apagar en la tarta de su cumpleaños de dentro de diez, quince o veinte años, y saber si usted también formará parte entonces de la legión de ancianos que viviremos en la provincia.

Si Soria fuera un país independiente tendría serios problemas, o no podría, pagar las pensiones a sus jubilados: habría excesivas personas viviendo del subsidio y el número de las que pagarían sus impuestos para que eso pudiera hacerse sería insuficiente.

No es que este sea un mal exclusivo de esta provincia, sino más bien de toda España, y de buena parte de los países desarrollados. Pero Soria presenta ahora mismo unas cifras de envejecimiento por encima de la media, que se incrementarán en un futuro cercano.

Antes llegaba la peste negra o una gripe feroz y se te llevaba media población por delante, sobre todo a los más débiles. Y si no, siempre estaba la posibilidad de empezar una guerra por cualquier cosilla para que murieran a paletadas. La demografía se regulaba ella sola.

Ahora, uno de los indicadores que muestran el nivel de vida de un país es precisamente el que marca los años a los que sus ciudadanos se van a la tumba. Cuanto más alto, mejor índice de desarrollo. Los que tienen que pensar cómo van a abonarnos las pensiones en el porvenir probablemente sueñan con una de esas plagas arrasadoras que se citaban arriba.

Aunque tal vez en Soria no harían mella porque entre la dieta mediterránea y el torrezno no hay quien nos mate.

## MAÑANA, CON HERALDO

### Los clientes habituales de la aviación ejecutiva

HERALDO DOMINGO >>> Los hombres de negocios copan estos servicios que, no obstante, también son una opción para las cuadrillas de amigos que quieren ir de marcha, por ejemplo, a Ibiza.

### Con la imagen de Buda no se juega en algunos países

HERALDO DOMINGO >>> Sri Lanka ha expulsado a una turista británica por llevar un tatuaje «ofensivo» en su brazo: la imagen de Buda de colores que, además, estaba sentada sobre una flor de loto.



### Soria encontrada, una advocación singular

HERALDO DOMINGO >>> Manuel Melendo cuenta la historia de la patrona de El Burgo de Osma, la Virgen del Espino, que se apreció en un árbol ubicado donde actualmente está la catedral

## La contra

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

## Reconocimiento a la cocina en 'mini'



Foto de familia de los premiados en las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor, organizadas por Asohtur. MARIANO CASTELLÓN

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

'Trufa de morcilla dulce de Soria y manzana reineta', creada por el cocinero Carlos Aldea y servida en el Parador de Turismo Antonio Machado, ha sido reconocida por el jurado de expertos, coordinado desde la Escuela de

Hostelería de Soria-Centro Integrado de Formación Profesional La Merced, como 'Mejor Tapa de Cuchara y Tenedor' en el acto celebrado ayer en el salón de actos de la Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas (FOES). Carlos Aldea, artífice de la elaboración de la tapa ganadora en esta categoría, recogió el diploma y el trofeo de 'El Cucharón de Madera' que distingue al vencedor de esta categoría.

En esta categoría también fueron reconocidos con diploma Cafetería Tauro, por su tapa 'Mi sopita con flan de bacalao', creada por Nieves del Río, como segundo finalista; y Hotel Restaurante Valonsadero por su receta 'Bacalao con torrezno', firmada por Noemí Serrudo como tercer fina-

lista. En la categoría de 'Mejor Tapa Popular de Cuchara y Tenedor', premio concedido a través de las votaciones realizadas por los internautas desde la página web de Asohtur así como también a través de la aplicación para teléfonos móviles de las Jornadas de la Cuchara y el Tenedor, la tapa 'Mi sopita con flan de bacalao', ideada por Nieves del Río para Cafetería Tauro, obtuvo el 18% de los votos recogidos; Julio Antón, responsable de esta cafetería, recibió el diploma y el trofeo de 'El Cucharón de Madera' que acredita al ganador en esta categoría.

En este apartado también fueron reconocidos con sendos diplomas Bar Machado, como segundo finalista, gracias a los votos conseguidos, el 12% de los regis-

trados, por su tapa 'Delicia de bacalao y crema de alcachofas con mantequilla de Soria', confeccionada por Carlos Las Heras; y el Parador de Turismo Antonio Machado, que acumula así un segundo diploma en virtud del 9% de los votos recogidos que la elegían como tapa favorita de entre las 37 presentadas en esta edición.

La presidenta de Asohtur, Yolanda Santos, dedicó unas palabras de agradecimiento a todos los patrocinadores y colaboradores. Asimismo, recordó la figura del hostelero soriano y vicepresidente de Asohtur, Víctor Chicote, recientemente fallecido, como uno de los impulsores de la celebración de estas jornadas gastronómicas en la provincia.

HERALDO



# Agradecimientos

## PATROCINADORES:



## COLABORADORES:



*III Cuchara  
JORNADAS  
&  
Tenedor*





## *ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES*

### **SORIA**

**BAR APOLONIA**  
**BAR EL PRÍNCIPE**  
**BAR LA BODEGUITA DE HEMINGWAY**  
**BAR LA MEJILLONERA**  
**BAR MACHADO**  
**BAR PATATA**  
**BAR RESTAURANTE ALCORES**  
**BAR RESTAURANTE ASADOR ECUS**  
**BAR RESTAURANTE CASA ARÉVALO**  
**BAR RESTAURANTE CASA TOÑO**  
**BAR RESTAURANTE DON QUIJOTE**  
**BAR RESTAURANTE EL ALTO DE LA DEHESA - CASA MANOLO**  
**BAR RESTAURANTE EL CORZO DE HOTEL LEONOR CENTRO**  
**BAR RESTAURANTE EL PORTILLO**  
**BAR RESTAURANTE EL VENTORRO**  
**BAR RESTAURANTE FOGÓN DEL SALVADOR**  
**BAR RESTAURANTE GAROA**  
**BAR RESTAURANTE IRUÑA PLAZA**  
**BAR RESTAURANTE LA CEPA**  
**BAR RESTAURANTE MESÓN CASTELLANO**  
**BAR RESTAURANTE SANTO DOMINGO II**  
**BAR TABERNA CASCANTE**  
**CAFÉ BAR KAVANAGH'S**  
**CAFÉ BAR PLAZA**  
**CAFÉ DEL ROSEL**  
**CAFETERÍA RESTAURANTE NUEVO COLLADO 58**  
**CAFETERÍA TAURO**  
**CAZUELAS, TAPAS Y OLÉ**  
**CERVECERÍA EL TEMPLO**  
**CERVECERÍA SAN FRANCISCO**  
**HOSTAL RESTAURANTE LA POSADA**  
**HOTEL RESTAURANTE VALONSADERO**  
**PARADOR DE TURISMO ANTONIO MACHADO**  
**TABERNA CAPOTE**

### **PROVINCIA**

**HOTEL VILLA DE ALMAZÁN (ALMAZÁN)**  
**HOTEL RURAL LOS VILARES (LOS VILARES DE SORIA)**  
**HOTEL RESTAURANTE LAS ABADÍAS (SAN FELICES)**





*III Cuchara*  
JORNADAS  
*&  
Tenedor*