

MEMORIA

ASOHTUR 2013

Resumen actividades

ASOHTUR 2013

Resumen actividades

AGRUPACION SORIANA DE HOSTELERIA Y TURISMO 2013

CIRCULARES	FECHA	NUM
Fitur 2013 folletos publicitarios establecimientos asociados.	17-01-13	1
Campaña contra el intrusismo en el sector de las academias de enseñanza.	31-01-13	2
XI Feria de la Trufa de Abejar, XI Concurso Gastronómico de la Trufa.	01-02-13	3
Licitación arrendamiento Albergue-Restaurante de Yanguas (Soria).	13-02-13	4
II Jornadas de la Cuchara - II Concurso Provincial de la Tapa de la Cuchara.	13-02-13	5
Oferta comercial para el vino y la cerveza durante las Jornadas de la Cuchara 2013.	05-03-13	6
Convenio Colectivo Hostelería 2011-2013.	07-03-13	7
Licitación Cmpamento Las Cabañas y Fielato.	11-03-13	8
Plan de Formación FEHR 2012.	13-03-13	9
Explotación del Bar-Restaurante "Playa-Pita".	19-03-13	10
Información de horarios, visitas guiadas para Semana Santa 2013.	22-03-13	11
Publicación del Convenio Colectivo de Hostelería de la provincia de Soria 2011-2014.	04-04-13	12
Plan de Formación CEHAT 2012.	12-04-13	13
Licitación: servicio y suministro de comidas y vinos españoles para Fiestas de San Juan 2013 y San Saturio.	17-04-13	14
Pasaporte del Viajero Tren Campos de Castilla. Participación establecimientos de ASOHTUR.	30-04-13	15
I Foro de la Cocina Rural Soriana. Valdeavellano de Tera. 13 de mayo de 2013.	09-05-13	16
Jornada de Puertas Abiertas en las Casas del Parque de los Espacios protegidos de Soria.	22-05-13	17
Ampliación horario de cierre Fiestas de San Juan 2013 y Verbenas tradicionales.	23-05-13	18
Plus nocturnidad.	11-07-13	19
Utilización, explotación y conservación de las instalaciones juveniles del albergue juvenil de Valdeavellano de Tera.	17-06-13	20
Acuerdo colaboración con VerRecetas.com.	18-06-13	21
II Feria Turismo Activo. Vinuesa 21-22 de junio 2013.	18-06-13	22
II Feria de Turismo Activo de Vinuesa. Viernes 21 de junio, acto de inauguración y jornada exclusiva para profesionales.	19-06-13	23
Acuerdo de ASOHTUR con la APP para dispositivos móviles Soria Ocio.	21-06-13	24
Campaña Turismo Seguro.	11-07-13	25
Santa Marta 2013.	22-07-13	26
Sta MARTA 2013. Reconocimientos Empresarios del Sector.	24-07-13	27
IX Concurso nacional Pinchos y Tapas Valladolid.	02-09-13	28
Jornada informativa sobre comercialización de setas en hostelería y restauración.	05-09-13	29
Semana de la Tapa Micológica 2013 – reunión establecimientos participantes.	12-09-13	30
Bases concurso Tapa Micológica 2013.	19-09-13	31
Ampliación horario de cierre Fiestas de San Saturio 2013.	23-09-13	32
Propuesta cambio fechas Semana de la Tapa Micológica.	23-09-13	33
Boletín Informativo (Circular CEHAT, licitaciones en Vinuesa y Monteagudo de las Vicarias).	26-09-13	34

Resumen actividades

Jornadas Gastronómicas: BUSCASETAS.	30-09-13	35
Semana tapa micologica: mantenimiento de fechas, plazo realizacion fotos, oferta heineken.	01-10-13	36
Mercado Medieval.	01-10-13	37
Inminente Control de Sanidad en Caza y Micología .	03-10-13	38
Obras y explotación Bar "Soto Playa".	14-10-13	39
Recordatorio:Inminente Control de Sanidad en Caza y Micología.	14-10-13	40
Oferta Comercial vino Acontia durante la Semana de la Tapa Micológica.	15-10-13	41
Primeras Jornadas LOW COST organizadas por el Ayuntamiento de Soria.	31-10-13	42
Promoción Navidad Castilla y León. Ofertas y Experiencias.	05-11-13	43
Recordatorio: Jornadas LOW COST 2013, organizadas por el Ayuntamiento de Soria.	12-11-13	44
Obras y explotación Bar "Numancia" Garray, Curso Turismo accesible.	14-11-13	45
Acto entrega de premios VI Concurso Provincial de la Tapa Micológica de Soria.	20-11-13	46

SMS SOCIOS	FECHA	NUM
Solicitud de folletos publicitarios para su envío a Fitur 2013, stan de la Federación Regional.	17-01-13	1
Recordatorio de entrega de folletos publicitarios para su envío a Fitur.	21-01-13	2
Recordatorio fin del plazo de entrega de folletos publicitarios para su envío a Fitur.	23-01-13	3
Convocatoria Comité Ejecutivo.	24-01-13	4
Recordatorio ampliación horario cierre fiestas de Carnaval.	31-01-13	5
Convocatoria Comité Ejecutivo.	04-02-13	6
Convocatoria establecimientos restauración, información bases II Jornadas de la Cuchara.	07-02-13	7
Recordatorio reunión información bases II Jornadas de la Cuchara.	12-02-13	8
Recordatorio reunión con Comisario PN a cerca de incidentes Rota de Calatañazor.	19-02-13	9
Recordatorio preparación tapa para fotografiar.	20-02-13	10
Convocatoria reunión con Concejala de Seguridad, asunto incidente Rota de Calatañazor.	20-02-13	11
Información oferta comercial Acontia para Jornadas de la Cuchara.	06-03-13	12
Información oferta comercial Mahou para Jornadas de la Cuchara.	06-03-13	13
Convocatoria reunión Comité Ejecutivo.	08-03-13	14
Información rueda de prensa presentación Jornadas de la Cuchara.	14-03-13	15
Recordatorio a participantes Jornadas Cuchara del servicio de tapas gratis para miembros del jurado.	15-03-13	16
Recordatorio a participantes Jornadas Cuchara, las cazuelas no se regalan con las tapas.	15-03-13	17

Resumen actividades

Información a participantes Jornadas Cuchara de persona de contacto para incidencias fin de semana.	15-03-13	18
Información a participantes Jornadas Cuchara de fecha límite para el canjeo de vales por una tapa.	18-03-13	19
Información curso Manipulador de Alimentos, fecha límite inscripciones.	21-03-13	20
Recordatorio ampliación horario cierre fiestas de Semana Santa.	22-03-13	21
Recordatorio colocación carteles Jornadas Cuchara en expositores exteriores para identificar a participantes.	22-03-13	22
Recordatorio a alumnos fecha inicio curso Manipulador Alimentos y envío claves plataforma.	01-04-13	23
Información cursos gratuitos Manipulador Alimentos y Nutrición.	09-04-13	24
Recordatorio a alumnos aportación documentación curso Manipulador Alimentos.	12-04-13	25
Recordatorio a alumnos día y lugar celebración clase presencial curso Manipulador Alimentos.	12-04-13	26
Recordatorio a alumnos clase presencial curso Manipulador Alimentos.	15-04-13	27
Recordatorio últimas plazas cursos gratuitos de Manipulador de Alimentos y Nutrición.	17-04-13	28
Información día y hora acto entrega premios II Jornadas de la Cuchara.	17-04-13	29
Recordatorio fecha límite canjeo vales tapa Jornadas de la Cuchara.	17-04-13	30
Recordatorio a alumnos aportación documentación curso Manipulador Alimentos.	18-04-13	31
Convocatoria reunión de trabajo Comité Ejecutivo: I Foro cocina rural soriana.	30-04-13	32
Información comienzo del la campaña Tren Campos de Castilla	10-05-13	33
Información llegada día 11 de mayo viajeros Tren Campos de Castilla	10-05-13	34
Recordatorio a alumnos fecha inicio curso Nutrición y Dietética en Hostelería.	13-05-13	35
Recordatorio a alumnos inicio curso Manipulador Alimentos.	13-05-13	36
Recordatorio a alumnos fecha fin curso Nutrición.	17-05-13	37
Información a alumnos disponibles diplomas curso Manipulador Alimentos.	20-05-13	38
Recordatorio fecha límite retirar diplomas curso Manipulador Alimentos.	24-05-13	39
Información llegada día 25 de mayo viajeros Tren Campos de Castilla	24-05-13	40
Recordatorio a alumnos realizar cuestionarios finales fin curso Manipulador Alimentos.	29-05-13	41
Recordatorio a alumnos completar tiempos conexión plataforma y cuestionarios finales curso Manipulador de Alimentos.	30-05-13	42
Información llegada día 1 viajeros Tren Campos de Castilla.	31-05-13	43
Recordatorio a alumnos fecha finalización curso Nutrición y realización cuestionarios finales.	03-06-13	44
Recordatorio a alumnos entrega documentación curso Manipulador Alimentos.	04-06-13	45
Información a alumnos disponibles diplomas curso Manipulador Alimentos.	10-06-13	46
Recordatorio a alumnos recoger diplomas curso Manipulador Alimentos.	13-06-13	47
Información a alumnos disponibles diplomas curso Nutrición y solicitud documentación a entregar.	13-06-13	48
Recordatorio a alumnos fecha límite para recoger diplomas curso Nutrición.	18-06-13	49
Convocatorio reunión Comité Ejecutivo.	18-06-13	50
Recordatorio ampliación horario cierre periodo estival.	19-06-13	51
Información llegada día 22 de junio viajeros Tren Campos de Castilla	20-06-13	52



Resumen actividades

Información llegada día 20 de julio viajeros Tren Campos de Castilla	18-07-13	53
Convocatoria reunión de trabajo Comité Ejecutivo: Sta. Marta.	22-07-13	54
Información socios festividad Santa Marta.	24-07-13	55
Recordatorio festividad Sta. Marta, reservas vino español y comida.	26-07-13	56
Información asistencia del Dtor. Gral. de Turismo a entrega reconocimientos empresarios hosteleros en Sta. Marta.	26-07-13	57
Información llegada día 27 de julio viajeros Tren Campos de Castilla	26-07-13	58
Información llegada día 24 de agosto viajeros Tren Campos de Castilla	22-08-13	59
Información Jornada informativa normativa comercialización setas.	05-09-13	60
Recordatorio fecha jornada informativa normativa comercialización setas.	09-09-13	61
Recordatorio reunión mesa de trabajo Comité Ejecutivo organización Semana de la Tapa Micológica.	09-09-13	62
Convocatoria reunión con establecimientos participantes en Semana Tapa Micológica.	12-09-13	63
Información llegada día 14 de septiembre viajeros Tren Campos de Castilla	13-09-13	64
Recordatorio fecha finalización ampliación horario de cierre periodo estival.	13-09-13	65
Recordatorio reunión participantes Semana Tapa Micológica.	16-09-13	66
Convocatoria reunión con Grupo Heineken, colaboración Semana Tapa Micológica.	25-09-13	67
Información fecha definitivas Semana Tapa Micológica y fecha límite foto tapa.	27-09-13	68
Convocatoria reunión mesa de trabajo: Semana Tapa Micológica.	01-10-13	69
Información oferta comercial Amstel Semana Tapa Micológica.	08-10-13	70
Información campaña inspección sanitaria productos micológicos y caza.	14-10-13	71
Información oferta comercial Acontia Semana Tapa Micológica.	15-10-13	72
Convocatoria reunión mesa de trabajo: cierre Semana Tapa Micológica.	16-10-13	73
Información rueda de prensa presentación Semana Tapa Micológica.	16-10-13	74
Información reportaje de la Sexta Tv grabación tapas Semana Tapa Micológica.	16-10-13	75
Información a participantes Semana Tapa Micológica de persona de contacto para incidencias fin de semana.	22-10-13	76
Recordatorio persona contacto solicitud material e incidencias fin de semana Semana Tapa Micológica.	25-10-13	77
Información apertura urnas recuento boletos Semana Tapa Micológica.	28-10-13	78
Convocatoria reunión mesa de trabajo cierre Jornadas de Campeones de la Semana Tapa Micológica.	04-11-13	79
Información rueda de prensa presentación Jornadas de Campeones.	12-11-13	80
Solicitud aportación tapas finalistas presentación Jornadas de Campeones.	12-11-13	81
Información disponibilidad de invitaciones para Intur.	18-11-13	82

Resumen actividades

Información fecha celebración acto entrega premios Semana Tapa Micológica.	20-11-13	83
Invitación y solicitud asistencia acto entrega premios Semana Tapa Micológica.	22-11-13	84
Información al Comité Ejecutivo celebración cena de navidad.	26-11-13	85
Recordatorio fecha límite canjeo vales tapa Semana Tapa Micológica.	26-11-13	86
Recordatorio acto entrega premios Semana Tapa Micológica.	28-11-13	87
Convocatoria reunión Comité Ejecutivo.	02-12-13	88
Recordatorio ampliación horario cierre periodo navidad.	13-12-13	89
Convocatoria reunión establecimientos restauración, asuntos: normativa comercialización setas y actuaciones ejercicio 2014.	13-12-13	90
Recordatorio reunión establecimientos restauración, normativa setas y actuaciones ejercicio 2014.	17-12-13	91

REUNIONES

ASAMBLEA GENERAL

FECHA

NUM

COMITÉ EJECUTIVO DE LA AGRUPACIÓN

FECHA

NUM

Comité Ejecutivo, asuntos: Lectura y aprobación, si procede, del acta de la reunión anterior. Informe actuaciones desde el último Comité Ejecutivo. Presupuesto definitivo de la Semana de la Tapa Micológica 2012 y del acto de entrega de premios. Formación. Federación Castellano Leonesa de Hostelería. Altas y bajas de socios. Facturas y pagos. Asuntos varios: Feria de la Trufa de Abejar 2013, FITUR 2013, Emplazamiento a ASOHTUR para personarse en el proceso contencioso-administrativo entre el Ayuntamiento de Vinuesa y el promotor del establecimiento "La Cabaña del Salva". Denuncias de socios. Devolución de garantías expediente formación F20070020. Adhesión al proyecto Star Light. Colaboración Soria Incoming. Convenio Mafre. Colaboración tren Campos de Castilla. Colaboración Primer concurso de emprendedores Energy Starter. Candidatura Soria Capital de la Gastronomía 2014. Ayuntamiento: Casa de los Poetas, Bicicletas eléctricas. Semana de la Tapa de la Cuchara. Ruegos y preguntas.	28-01-12	1
Comité Ejecutivo, asuntos: Lectura y aprobación, si procede, del acta de la reunión anterior; anticipo cuentas ejercicio 2012; presupuesto 2013; plan de acciones 2013; jornadas de la Cuchara 2013; formación; asuntos varios: Ordenanza estacionamiento de caravanas en Duruelo de la Sierra; ruegos y preguntas.	06-02-13	2
Comité Ejecutivo, asuntos: lectura y aprobación, si procede, del acta de la reunión anterior; convenio Colectivo de Hostelería de la Provincia de Soria; informe de actuaciones; acuerdos con proveedores; Jornadas de la Cuchara 2013; formación; gestión de impagos de Grupo Orizonia; asuntos varios; ruegos y preguntas.	12-03-13	3
Reunión de trabajo del Comité Ejecutivo para tratar el I Foro de cocina rural soriana.	30-04-13	4

Resumen actividades

Comité Ejecutivo, asuntos: Lectura y aprobación, si procede, del acta de la reunión anterior; informe de actuaciones; balance y resultados de la II Jornadas de la Cuchara 2013; formación: estado de ejecución cursos de formación continua FEHR y CEHAT; elección de proveedor para el desarrollo de formación bonificada; devolución fianza plan F20100026; acuerdos con proveedores. Ratificación acuerdos VerRecetas.com y OM Project –Soria Ocio-; propuesta de acciones para las ayudas de promoción comercial colectiva del Ayuntamiento de Soria. Santa Marta 2013; Federación Regional; desarrollo de la normativa turística a nivel regional; altas y bajas de socios; facturas y pagos; asuntos varios; ruegos y preguntas.	20-06-13	5
Reunión de trabajo del Comité Ejecutivo para organizar los actos a realizar en la Festividad de Santa Marta 2013.	23-07-13	6
Reunión de trabajo del Comité Ejecutivo para organizar la Semana de la Tapa Micológica 2013.	10-09-13	7
Reunión de trabajo del Comité Ejecutivo para la elección del diseño de la imagen de la Semana de la Tapa Micológica 2013, asistente invitado Graficas Ochoa.	27-09-13	8
Reunión de trabajo del Comité Ejecutivo para desarrollo de la Semana de la Tapa Micológica 2013.	03-10-13	9
Reunión de trabajo del Comité Ejecutivo cierre Semana de la Tapa Micológica.	18-10-13	10
Reunión de trabajo del Comité Ejecutivo: balance de la Semana de la Tapa y cierre desarrollo de las Jornadas de Campeones.	06-11-13	11
Comité Ejecutivo, asuntos: lectura y aprobación del acta de la reunión anterior, Soria y Turismo, SA. situación y ofertas de adquisición de la sociedad y dominio de la Web propiedad de ASOHTUR; formación CEHAT y FEHR 2013-2014; facturas y pagos; altas y bajas de socios; asuntos varios; ruegos y preguntas.	05-12-13	12
Comité Ejecutivo, asuntos: lectura y aprobación, si procede, del acta de la reunión anterior; informe de actuaciones de la Agrupación desde el mes de junio de 2013; balance económico San Marta y reconocimientos empresarios hosteleros 2013; asuntos Federación Castellano Leonesa de Hostelería y FEHR; balance económico VI Edición Semana de la Tapa Micológica 2013; memoria de actuaciones y dossier de comunicación 2012; formulación de las cuentas anuales del ejercicio 2012, propuesta de aplicación de resultados; situación miembros inactivos y vacantes Comité Ejecutivo; plan de acciones 2014; asuntos varios; ruegos y preguntas.	17-12-13	13
FEDERACIÓN CASTELLANOLEONESA DE EMPRESARIOS DE HOSTELERIA		
Reunión de presidentes y gerentes para tratar la problemática de la Federación Regional, asistencia de la Presidenta y Secretario de la Agrupación.	09-01-13	1
Junta Directiva, asistencia del Secretario de la Agrupación.	08-10-13	2
FEDERACIÓN NACIONAL DE HOSTELERIA (FEHR)		
Junta Directiva, sin asistencia.	20-03-13	1
Asamblea General Electoral, asiste el Secretario General.	24-04-13	2

Resumen actividades

CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOSTELES (CEHAT)	FECHA	NUM
Pleno Cehat, sin asistencia.	12-03-13	1
Pleno Cehat, asiste Secretario General.	18-07-13	2
Se remite escrito de apoyo a la candidatura de ITH a la Medalla al Mérito Turístico.	26-08-13	3
Pleno Cehat, sin asistencia.	04-12-13	4
REUNIONES INSTITUCIONALES	FECHA	NUM
Reunión con Director General de Turismo, sin asistencia, para tratar el borrador del decreto que regula los establecimientos hoteleros y propuesta de canal de comercialización para estos establecimientos de Castilla y León.	15-01-13	1
Reunión con el Comisario de Policía de Soria para abordar el suceso de la zona Rota de Calatañazor el cual se saldó con una víctima.	20-02-13	2
Reunión con la Concejala de Seguridad del Ayuntamiento para tratar el incidente de la zona Rota de Calatañazor.	22-02-13	3
Reunión con las Concejalías de Cultura y Turismo y Cámara de Comercio para la puesta en marcha de productos turísticos para 2013.	25-02-13	4
Reunión con Concejalías de Cultura y Turismo, Cámara de Comercio y Rural Vacaciones, asunto: Tren Campos de Castilla.	01-03-13	5
Reunión con Concejalías de Cultura y Turismo y Rural Vacaciones, asunto: Tren Campos de Castilla.	04-03-13	6
Reunión con el Dtor. General de Turismo y el Director General de políticas culturales.	04-03-13	7
Reunión con Concejalías de Cultura y Turismo y Rural Vacaciones, asunto: Tren Campos de Castilla.	07-03-13	8
Reunión de ASOHTUR y Observatorio de Borobia con Diputación para la presentación del proyecto Starlight.	18-03-13	9
Reunión del Consejo Sectorial de Urbanismo con asistencia del Secretario General.	24-04-13	10
Reunión con la Concejala de Comercio y Turismo del Ayuntamiento de Soria. Propuestas de Ayudas para promoción comercial 2013.	29-04-13	11
Reunión con la Dirección General de Turismo, sin asistencia para abordar el Plan Estratégico Gastronómico de Castilla y León que están elaborando.	16-05-13	12
Reunión del Consejo Sectorial de Urbanismo con asistencia del Vocal de Campings, Alfredo García.	10-07-13	13
Reunión con la Concejala de Comercio y Turismo del Ayuntamiento de Soria. Ayudas concejalía.	05-08-13	14
Reunión del Secretario con la Concejala de Comercio para tratar los asuntos: Placa Mejor establecimiento Hostelero y acciones para dinamizar la zona centro de Soria afectada por las obras.	23-09-13	15
Reunión de la presidenta con Delegado Territorial de la Junta para tratar el proyecto Starlight.	11-10-13	16
Reunión con la Concejala de Comercio y Turismo del Ayuntamiento.	11-10-13	17
Reunión de la presidenta con Ayuntamiento sobre el Tren Campos de Castilla.	04-12-13	18



Resumen actividades

REUNIONES VARIAS	FECHA	NUM
Reunión con establecimientos para informarles de las bases de la segunda edición de las Jornadas de la Tapa de la Cuchara.	12-02-13	1
Reunión de la presidenta con Diego Mayor para darle a conocer el proyecto turístico "Soria Ocio" consistente en una aplicación para móviles gratuita en la que se podrá encontrar todo tipo de información a cerca de Soria.	18-02-13	2
Reunión con El Hueco para la puesta en marcha del proyecto Startlight.	18-02-13	3
Reunión con la empresa Grumer para concretar la puesta en marcha de las acciones formativas asignadas del Plan de CEHAT y FEHR y posibilidad de realizar cursos-talleres bonificados.	22-02-13	4
Asistencia a la firma de la adhesión al proyecto Starlight.	02-03-13	5
Reunión con alumnos master gestión cultural de Música, Teatro y Danza de la Universidad Complutense de Madrid para la presentación de proyectos culturales centrados en Soria.	02-03-13	6
Reunión con Soria Incoming y Luis Ulargui (Borrón y Cuenta Nueva).	06-03-13	7
Reunión de la presidenta con Silvia Garote, responsable de la empresa Cositas de Soria Comunicación para abordar asuntos de comunicación, actividades, formación, etc.	16-03-13	8
Asamblea General de Asopiva.	16-03-13	9
Reunión con la agencia de viajes Soria Vacaciones para cerrar la campaña Pasaporte del Viajero, enmarcada dentro del Proyecto Tren Campos de Castilla.	25-04-13	10
Reunión del Secretario General con representantes de la empresa Hispanobodegas, propietarios de la Bodega 12 Linajes. Posibilidad de colaboración con la Semana de la Tapa de Mayo y la Micológica	29-04-13	11
Reunión del Secretario General con los responsables de Marketing y Comercial de Grupo Heineken. Posibilidad de colaboración con la Semana de la Tapa de Mayo y la Micológica. Posible acuerdo anual.	29-04-13	12
Reunión de Trabajo Comité Ejecutivo para organizar la colaboración en el foro de la Cocina Rural Soriana organizado por Diputación y Javier Pérez Andrés.	02-05-13	13
Reunión con establecimientos asociados para informarles de la puesta en marcha del "Pasaporte del Viajero del Tren Campos de Castilla"	03-05-13	14
Reunión de la presidenta con El Hueco para tratar el proyecto Starlight.	17-05-13	15
Reunión con el Presidente y el Secretario de la Asociación de Hosteleros de La Rioja con el fin de conocer la experiencia de Logroño como Capital Española de la Gastronomía 2012. Asisten Yolanda Santos, José Antonio Benito, Pablo Cabezón y Miguel Soria.	22-05-13	16

Resumen actividades

Reunión de la presidenta con El Hueco para tratar el proyecto Starlight.	27-05-13	17
Reunión de la presidenta con El Hueco para tratar el proyecto Starlight.	03-06-13	18
Asistencia de la presidenta a la Feria de Turismo Activo celebrada en Vinuesa.	04-06-13	19
Reunión de la presidenta con Ayuntamiento para tratar el proyecto Tren Campos de Castilla.	07-06-13	20
Reunión con Jesús Ortego para la firma del acuerdo de colaboración con su Web VerRecetas.com	13-06-13	21
Reunión con Diego Mayor propietario de la APP para móviles SoriaOcio para abordar el acuerdo de colaboración a firmar entre ambas partes.	13-06-13	22
Reunión con Silvia Garrote para la presentación de su empresa Cositas de Soria Comunicación, especializada en redes sociales y contenidos multimedia para internet.	14-06-13	23
Reunión con Diego Mayor propietario de la APP para móviles SoriaOcio para la firma del acuerdo de colaboración.	17-06-13	24
Reunión con miembros de la Fundación Cesefor para la presentación del proyecto del Parque Micológico de Pinar Grande.	15-07-13	25
Reunión de la presidenta con Consejo de Administración de Soria y Turismo.	26-08-13	26
Reunión con representantes de la Asociación de Hosteleros de Burgos con el fin de conocer la experiencia como Capital Española de la Gastronomía 2013.	12-09-13	27
Reunión de la presidenta con responsable del periódico digital DesdeSoria para tratar posibles colaboraciones.	15-09-13	28
Reunión con establecimientos asociados para informarles de las bases de la Semana de la Tapa Micológica.	16-09-13	29
Reunión de la presidenta con responsable de la web Vivir Soria para posible colaboración.	16-09-13	30
Reunión de la presidenta con El Hueco para tratar el proyecto Starlight.	16-09-13	31
Reunión con representantes de Heineken España para cerrar la colaboración en la Semana de la Tapa Micológica 2013.	26-09-13	32
Reunión con representantes de la revista "Los Pilares de España, Soria" para su presentación y posible acuerdo de colaboración.	22-10-13	33
Visita del representante de Heineken España valoración promoción Amstel en la Semana de la Tapa Micológica 2013.	23-10-13	34
Reunión con finalistas Jornadas de Campeones: desarrollo y promoción.	07-11-13	35
Reunión de la presidenta con Soria y Turismo.	08-11-13	36
Equipo de TTOO acompañados por la presidenta visitan Soria para conocer espacios naturales, micología, etc.		37
Reunión de la presidenta con representantes de CESEFOR para estudiar el proyecto de TTOO.	12-12-13	38
Reunión de la presidenta con representante del Instituto Tecnológico Forestal de Lleida, Cristin Fisher para abordar el proyecto de TTOO.	16-12-13	39
Reunión con establecimientos de restauración para tratar la normativa de comercialización de setas y las actuaciones a realizar en el ejercicio 2014.	18-12-13	40



Resumen actividades

ACCIONES DEFENSA INTERESES GENERALES	FECHA	NUM
Reunión con Comisario de Policía para abordar el incidente acaecido en la zona Rota de Calatañazor, el cual se saldó con el fallecimiento de un dominicano.	20-02-13	1
Se envía recurso potestativo al Ayuntamiento de Duruelo de la Sierra en relación a la Ordenanza municipal reguladora del estacionamiento y pernocta de autocaravanas y vehículos en vías urbanas.	22-02-13	2
Se informa a los socios hoteleros de las posibles acciones judiciales a poner en marcha conjuntamente con CEHAT en contra del Grupo ORIZONIA.	11-03-13	3
Se remite a la asesoría jurídica de CEHAT los datos de los establecimientos que tienen deudas con el Grupo Orizonia.	20-03-13	4
Se solicita informe al Ayuntamiento de Soria para tramitar ampliación de horarios de cierre para Fiestas de San Juan 2013 y Verbenas populares.	11-04-13	5
Envío de carta informativa sobre el plus compensatorio de formación a empresas socias y no socias de ASOHTUR y a asesorías. Envío de 994 cartas.	29-04-13	6
Se remite solicitud ampliación de horarios de cierre para las Fiestas de San Juan y Verbenas populares al Delegado Territorial de la Junta de Castilla y León, una vez recibido Informe favorable del Ayuntamiento.	07-05-13	7
Reunión con el colectivo de campings asociados a ASOHTUR para abordar el tema del festival Enclave de Agua, la pernoctación de caravanas en el monte y la situación del estacionamiento de las caravanas.	24-05-13	8
Se remite propuesta de acciones para las ayudas a la promoción comercial colectiva del Ayuntamiento de Soria 2013.	06-06-13	9
Se remite escrito denuncia al Ayuntamiento, Delegación Territorial y Mancomunidad a cerca de la situación de estacionamiento y pernoctación de las autocaravanas, solicitando reunión para abordar dicha situación.	18-06-13	10
Reunión del grupo de campings asociados con el Delegado Territorial de la Junta para abordar situación de autocaravanas.	24-06-13	11
Reunión del grupo de campings asociados con Secretario Territorial y Jefe del Servicio de Medio Ambiente para valorar las acciones contempladas con el Delegado Territorial.	11-07-13	12
Colaboración con CNP (Cuerpo Nacional de Policía) en la difusión entre nuestros asociados de la campaña "Turismo Seguro".	11-07-13	13
Reunión del grupo de campings asociados con Concejalía de Medio Ambiente y Montes del Ayuntamiento y Presidenta de la Mancomunidad para abordar la situación de acampadas de autocaravanas en los montes.	17-07-13	14

Resumen actividades

Se solicita informe al Ayuntamiento de Soria para tramitar ampliación de horarios de cierre para Fiestas de San Saturio 2013.	21-08-13	15
Se remite solicitud ampliación de horarios de cierre para las Fiestas de San Saturio 2013 al Delegado Territorial de la Junta de Castilla y León, una vez recibido Informe favorable del Ayuntamiento.	29-08-13	16
ACUERDOS Y CONVENIOS		
Firma acuerdo de colaboración con Jesús Ortego, propietario de la Web especializada en gastronomía y reservas para restaurantes VerRecetas.com	13-06-13	1
Firma acuerdo de colaboración con Diego Mayor, propietario de la APP SoriaOcio.	17-06-13	2
PARTICIPACIÓN INSTITUCIONAL		
NEGOCIACIÓN COLECTIVA		
Reunión mesa negociadora para convenio de hostelería.	10-01-13	1
Reunión mesa negociadora para convenio de hostelería.	24-01-13	2
Reunión mesa negociadora para convenio de hostelería.	02-02-13	3
Reunión mesa negociadora para convenio de hostelería.	14-02-13	4
Reunión mesa negociadora para convenio de hostelería.	20-02-13	5
ACCIONES VARIAS		
Se remiten folletos de establecimientos asociados a FITUR 2013, stand de la Federación de Empresarios de Hostelería de Castilla y León, en colaboración con la Dirección General de Turismo.	23-01-13	1
Colaboración con el Ayuntamiento de Abejar en la difusión de información del XI Concurso Gastronómico de la Trufa, evento enclavado en la XI Feria de la trufa de Abejar, a nuestros asociados, a la Asociación Nacional de Euro-toques, a su Delegado en Soria para que lo difunda a Euro-toques y Maestros de Cocina de Castilla y León y a cocineros que participaron en nuestro concurso de cocina con trufa, a Basque Culinary Center, FEHR, CEHAT y a través de nuestra web y redes sociales.	01-02-13	2
Se traslada información a nuestros asociados, remitida por la Fundación Siglo para el Turismo y las Artes de Castilla y León a cerca de la incorporación en la web de turismo de la Junta de todas las actividades turísticas que nuestros socios dispongan para Semana Santa, con el objeto de promocionar nuestra provincia.	11-02-13	3
Asistencia de la Presidenta a la Rueda de prensa de la presentación del proyecto Soria destino turístico estelar Starlight.	11-02-13	4
Colaboración con El Hueco en la donación de premios por parte de los asociados para el Concurso de emprendedores Energy Starter. Socios que colaboran: Biosfera, Hotel Leonor, Hotel Apolonia y Hotel Rural Los Villares.	13-02-13	5

Resumen actividades

Se traslada información a nuestros asociados, remitida por la Fundación Siglo para el Turismo y las Artes de Castilla y León a cerca del calendario de ferias y mercados de contratación a los que la comunidad tiene previsto asistir a lo largo del año, con el fin de que comuniquen su intención en participar.	14-02-13	6
Asistencia de la presidenta a la rueda de prensa de la presentación del Concurso de emprendedores Energy Starter de El Hueco.	15-02-13	7
Asistencia de la Presidenta a la rueda de prensa convocada por la Plataforma Universitaria en apoyo a la Escuela de Agrarias.	15-02-13	8
Asistencia de la presidenta a la presentación de la comercializadora turística Vivirsoria presentada por José M ^o Muñoz.	26-02-13	9
Envío de folletos II Jornadas de la Cuchara a las Ferias de Madrid Golf y Sevatur de San Sebastian, Stand de la Junta de Castilla y León.	14-03-13	10
Presentación II Jornadas de la Cuchara, en Cafetería Tauro con la presencia del Ayuntamiento de Soria, Diputación Provincial y la empresa ITS.	14-03-13	11
Colaboración con Rte. La Chistera en la entrega de obsequios consistentes en paquetes con productos de Soria a los 5 finalistas del Concurso de Monólogos.	18-04-13	12
Entrega de premios de las II Jornadas de la Cuchara.	19-04-13	13
Se inician las labores para la puesta en marcha del pasaporte del Viajero Tren Campos de Castilla.	30-04-13	14
Asistencia al concurso Energy Starter organizado por la comunidad de emprendedores El Hueco.	12-05-13	15
Se registra solicitud de ayuda para acciones promoción comercial del Ayuntamiento de Soria 2013.	13-05-13	16
Se remite propuesta de acciones para las ayudas a la promoción comercial colectiva del Ayuntamiento de Soria 2013.	06-06-13	17
Presentación APP Soria Ocio.	25-06-13	18
Se remite al Diario de Soria valoración solicitada de ASOHTUR sobre descenso de bares en Soria.	16-07-13	19
Se remite a los colegios de Soria capital las bases para participar en el concurso de diseño de la imagen de la Semana de la Tapa Micológica 2013.	06-09-13	20
Asistencia de la presidenta a los actos celebrados con motivo de la festividad de los Santos Patronos del Cuerpo Nacional de Policía.	01-10-13	21
Visita de la presidenta del 5 al 6 de octubre a Perigueax, ciudad del Perigord Francés junto con representantes del CESEFOR para conocer el modelo de gestión micológica y turística que realizan allí.	05-10-13	22



Resumen actividades

Se colabora con el Observatorio de las Ocupaciones del SEPE para la elaboración de un informe de prospectiva del empleo en el sector de Servicios de Alojamiento en nuestra provincia a través de la remisión de encuestas por la agrupación y asociados con el propósito de mejorar la empleabilidad de los trabajadores detectando las necesidades de formación.	14-10-13	23
Presentación de la Semana de la Tapa Micológica 2013 - VI Concurso Provincial de la Tapa Micológica en Parador de Turismo Antonio Machado con exposición de tapas participantes.	18-10-13	24
Colaboración con la Fundación Siglo para la promoción de ofertas y experiencias de los establecimientos turísticos de la región dentro de la campaña de Navidad de Castilla y León.	07-11-13	25
Presentación Jornadas de Campeones en CIFP "La Merced" con finalistas y exposición de sus tapas.	13-11-13	26
Charla Micológica para escolares de la ESO en IES Castilla a cargo de la presidenta de la agrupación.	15-11-13	27
Jornada de acompañamiento de la presidenta a turoperadores y directora adjunta de la Oet de Londres llegados a través de la Fundación Siglo para conocer Soria, naturaleza y micología.	22-11-13	28
Acto de materialización del compromiso de colaboración con el Banco de Alimentos en el que se hace entrega de los 942 kilogramos de alimentos, valorados en 500 €, por haber superado las 50.000 tapas vendidas en la Semana de la Tapa Micológica.	25-11-13	29
Se remite escrito a Diputación dando traslado de la solicitud de reunión que la Asociación de Asociación de Amigos de Soria Starlight desea mantener con su presidente en relación al proyecto "Destino Turístico Starlight para Soria" en el que participa la Agrupación.	03-12-13	30
la presidenta acompaña al equipo de TTOO en su visita a Soria para conocer espacios naturales, micología, etc. los días 8 y 9.	08-12-13	31
Asistencia de la presidenta a la inauguración de las nuevas instalaciones de El Hueco.	13-12-13	32
COMERCIALIZADORA	FECHA	NUM
PROYECTO PORTAL ON - LINE DE TURISMO SORIANO	FECHA	NUM
FORMACIÓN CEHAT	FECHA	NUM
Nos remiten resolución aprobación expediente del Plan de Formación 2012 para inicio acciones formativas.	07-02-13	1
Inicio curso Nutrición y Dietética en Hostelería, 125 horas teleformación hasta el día 6 de junio.	06-05-13	2
Inicio curso C Manipulador Alimentos Mayor Riesgo de 30 horas de teleformación hasta el 31 de mayo.	13-05-13	3
Finaliza curso de C Manipulador Alimentos Mayor Riesgo.	31-05-13	4
Finaliza curso de Nutrición y Dietética en Hostelería.	06-06-13	5
Apertura licitación Plan de Formación 2013.	21-11-13	6



Resumen actividades

Envío licitación y propuesta formativa para el Plan de Formación 2013.	26-11-13	7
FORMACION FEHR		
Se solicita cambio de acciones formativas asignadas solicitando curso mixto de Como definir una carta innovadora que sea atractiva para los clientes.	08-01-13	1
Nos comunican la asignación económica para la nueva acción formativa solicitada que asciende a 4.501,00 € para 14 alumnos.	09-01-13	2
Se procede al cambio de acción formativa, finalmente se opta por el curso de Manipulador de Alimentos Mayor Riesgo.	21-02-13	3
Inicio curso CCP Manipulador de Alimentos Mayor Riesgo hasta el 19 de abril.	01-04-13	4
Finalización curso CCP Manipulador de Alimentos Mayor Riesgo hasta el 19 de abril.	19-04-13	5
Apertura licitación Plan de Formación 2013.	02-12-13	6
Envío licitación y propuesta formativa para el Plan de Formación 2013.	10-12-13	7
FORMACIÓN FEDERACIÓN REGIONAL		
JORNADAS Y EVENTOS		
II Jornadas de la Cuchara, del 16 al 24 de marzo.	16-03-13	1
Participación en el I Foro de la Cocina Rural de Soria organizado por Diputación y coordinado por Javier Pérez Andrés.	13-05-13	2
Entrega de Premio Actualidad Económica en la categoría de Iniciativas Turísticas al Tren Campos de Castilla en Madrid. Asiste Alberto Santa María.	21-05-13	3
Feria Turismo Activo y Naturaleza.	29-05-13	4
Asistencia a la II Feria de Turismo Activo de Vinuesa.	21-06-13	5
Celebración de Santa Marta, actos: Misa, entrega de reconocimientos a establecimientos hosteleros, vino español y comida.	29-07-13	6
Jornada de comercialización de setas para hostelería y restauración.	11-09-13	7
Semana de la Tapa Micológica 2013 a celebrar del 19 al 27 de octubre.	19-10-13	8
Colaboración con Ayuntamiento de Soria en las primeras Jornadas Low Cost, el 22 y 23 de noviembre.	31-10-13	9
Jornadas de Campeones, 14 y 15 de noviembre los finalistas del Concurso de la Tapa Micológica ofrecen sus tapas al público.	14-11-13	10
Acto entrega premios de la Semana de la Tapa Micológica - VI Concurso Provincial de la Tapa Micológica en el Salón Gerardo Diego del Casino Amistad Numancia.	29-11-13	11
Acto de entrega del premio Amstel "Tu peso en cerveza" de la Semana de la Tapa Micológica.	20-12-13	12

Resumen actividades

RUEDAS DE PRENSA	FECHA	NUM
Presentación II Jornadas de la Cuchara.	14-03-13	
Entrega de premios II Concurso Provincial de las Jornadas de la Cuchara.	18-04-13	
Presentación Semana Tapa Micológica en Parador de Turismo Antonio Machado.	17-10-13	
Presentación Jornadas de Campeones en CIFP "La Merced".	12-11-13	
Donación de ASOHTUR al Banco de Alimentos.	22-11-13	
Entrega de premios VI Concurso Provincial de la Semana de la Tapa Micológica.	28-11-13	
Entrega premio "Tu peso en cerveza" de Amstel.	19-12-13	
NOTAS DE PRENSA	FECHA	NUM
Adelanto de las II Jornadas de la Cuchara.	14-02-13	1
Seguridad ciudadana en la calle Rota de Calatañazor.	18-02-13	2
Reunión ASOHTUR con Policía Nacional sobre seguridad Rota de Calatañazor.	20-02-13	3
Establecimientos inscritos II Jornadas de la Cuchara.	21-02-13	4
Negocios partipantes en las II Jornadas de la Cuchara.	26-02-13	5
Tapas para celíacos II Jornadas de la Cuchara.	08-03-13	6
Ocupación hotelera en Semana Santa.	20-03-13	7
Desarrollo Jornadas de la Cuchara.	21-03-13	8
Balance final II Jornadas de la Cuchara.	25-03-13	9
Balance Semana Santa en Soria.	01-04-13	10
Ganadores del Sorteo de las Jornadas de la Cuchara.	02-04-13	11
Finalistas Mejor Tapa Cuchara Popular.	05-04-13	12
Curso de formación de ASOHTUR.	08-04-13	13
Finalistas Mejor Tapa de Cuchara.	16-04-13	14
Entrega de premios Jornadas de la Cuchara.	19-04-13	15
ASOHTUR emplaza a las administraciones a que prohíban la acampada de autocaravanas en los montes de Soria.	14-06-13	16
Previsión de negocio en turismo durante las fiestas de San Juan de Soria.	25-06-13	17
Balance turístico de las fiestas de San Juan de Soria.	03-07-13	18
Medidas adoptadas por la Junta de Castilla y León sobre autocaravanas.	11-07-13	19
Valoración descenso de bares en Soria.	16-07-13	20
Previsión de temporada turística de verano en Soria.	19-07-13	21
Establecimientos premiados por Santa Marta.	26-07-13	22
Ocupación hotelera primera quincena agosto Soria.	14-08-13	23
Información de la celebración de la Semana de la Tapa Micológica 2013.	20-09-13	24
Ganador concurso imagen Semana de la Tapa Micológica 2013.	27-09-13	25
Información novedad premio Amstel en Semana Tapa Micológica.	04-10-13	26
Semana Tapa Micológica: variedades tapas, aplicaciones móviles.	11-10-13	27
Semana Tapa Micológica, sorteo regalos usuarios aplicación móvil "Maratón de tapas".	16-10-13	28

Resumen actividades

Semana Tapa Micológica, sorteo regalos usuarios aplicación móvil "Maratón de tapas".	16-10-13	28
Desarrollo y valoración de los cinco primeros días de la Semana de la Tapa Micológica.	24-10-13	29
Valoración de la exitosa edición de la Semana de la Tapa Micológica.	28-10-13	30
Previsión de ocupación hotelera para el puente de Todos los Santos.	30-10-13	31
Establecimientos finalistas de las Jornadas de Campeones.	07-11-13	32
Charla Micológica para escolares de la ESO a cargo de la presidenta de la agrupación.	14-11-13	33
Ganadores Tapa Micológica.	29-11-13	34
Ocupación puente de la Constitución.	05-12-13	35
Balance puente de la Constitución.	10-12-13	36
Amstel y Asohtur entregan el premio Tu peso en cerveza Amstel.	20-12-13	37



Enero

08-01-13 Se solicita a FEHR cambio de acciones formativas asignadas solicitando curso mixto de Como definir una carta innovadora que sea atractiva para los clientes.

09-01-13 FEHR nos comunica la asignación económica para la nueva acción formativa solicitada que asciende a 4.501,00 € para 14 alumnos.

09-01-13 Reunión de presidentes y gerentes para tratar la problemática de la Federación Regional, asistencia de la Presidenta y Secretario de la Agrupación.

10-01-13 Reunión mesa negociadora para convenio de hostelería.

10-01-13 La Presidenta hace entrega del premio del Viaje, de la Semana de la Tapa Micológica a la Riviera Maya a la ganadora del mismo, M^a Ángeles Calonge Delso.

Sábado, 19 de enero de 2013 | Heraldo de Sorcia

Asohtur se felicita por la equiparación al sistema europeo de alojamientos

La presidenta destaca la «facilidad» para que los clientes conozcan los servicios
«La mayor parte de los establecimientos tendrá que hacer pocos cambios»

SORCIA. Desde el punto de vista de la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur), el conjunto normativo que presiona la oferta en relación a los establecimientos y el sector turístico no solo es positivo, sino que garantiza una rentabilidad. Desde la Agrupación están muy contentos de estos cambios, señaló su presidenta, Ángeles Calonge Delso, quien comentó que se han conseguido «activar» la clasificación y mejorar en la equiparación de los hoteles. Las novedades normativas españolas presentadas en la Ley de Turismo de Castilla-La Mancha de 2010. No obstante, se abren canales nuevos en el sector turístico, supone la transición en el sistema de clasificación europeo (Hotel Star Union), lo que supone una homologación que en el sector al tener todos las mismas condiciones, servicios, con independencia del territorio en el que están. Este sistema europeo, que cree que es muy positivo, señaló Sorcia, mejorando el nivel del turismo soriano tendrá «más facilidad al subir de categoría que los de otros países», aseguró comentando la oferta. Las normas están siendo convalidadas con los profesionales, dijo que el sector va a presentar una reunión regional con los representantes de las asociaciones. Se espera que la Junta culmine todo el proceso en 2013.

El sector aprueba también la «flexibilidad» para que los establecimientos puedan adaptarse a los cambios. En cualquier caso, dijo Calonge, para los establecimientos tendrá que hacer pocos cambios y el objetivo de estas modificaciones afectará a la actualización y el otorgamiento de nueva información al cliente para su compra y pueda elegir. La presidenta hizo la puntualización a que los hoteles puedan distinguir mejor mediante una nueva directiva (familias, gastronomía, bienestar, servicios turísticos, etc.) en sus fichas para la Comunidad europea la «marca» de hoteles con historial. Se mantienen los niveles de categorías (Hotel, hotel, pension, etc.) y la clasificación de estrellas. Este sistema diferenciará en materia, el lugar de ubicación y los servicios turísticos. Los establecimientos ya no tendrán que esperar un tiempo para adaptarse. Además, que para todo lo que norma (cada vez en vigor) será inmediata. En la próxima sesión la información disponible en la web de la Junta, con los hoteles agrupando las diferentes categorías. Por otra parte, la Junta soriana es una nueva entidad de los datos turísticos. También aquí se están a la explotación de los datos turísticos, dijo Calonge, indicando que también se otorgará un premio a la explotación de los datos turísticos. También aquí se creará un canal de comercialización alternativa a la página institucional de turismo. E.A.C.

ADAPTACIÓN
ESTRELLAS EN CASAS RURALES
Para Asohtur, una de las implicaciones más positivas de la nueva normativa se refiere a las casas rurales. También así se facilita una «homologación» de grado de la clasificación y que pone fin a antiguos problemas. Como indica la presidenta, Sorcia, mediante el uso de estrellas o de otros símbolos relacionados con el resto europeo este tipo de servicios también se equiparán las estrellas, como en los hoteles. La presidenta de Asohtur destacó como siendo el modelo ya a estar con el mismo criterio, una igualdad de parámetros que se considerará igual. Así, las casas rurales que están registradas hasta 244 casas rurales. E.A.C.





Enero

15-01-13 Reunión con Director General de Turismo, sin asistencia, para tratar el borrador del decreto que regula los establecimientos hoteleros y propuesta de canal de comercialización para estos establecimientos de Castilla y León.

21-01-13 El Ayuntamiento de Abejar solicita colaboración a la Agrupación para la difusión de las actividades programadas para la XI edición de la Feria de la Trufa, a celebrar los días 16 y 17 de febrero.

23-01-13 Colaboración con la Dirección General de Turismo en Fitur 2013 con la presencia de ASOHTUR a través de folletos publicitarios de nuestros establecimientos asociados enviados para este fin.

24-01-13 Reunión mesa negociadora para convenio de hostelería.



AYUNTAMIENTO DE ABEJAR (Soria)

C/ Barranco s/n.

Teléfono 975 373 100 - Fax 975 373 289

C. P. 42146

Abejar a 21 de enero de 2013

Estimados señores:

Con motivo de la celebración de la **XI Feria de la Trufa** que se celebrará en Abejar, durante los días **16 y 17 de Febrero**, les solicitamos, como en años anteriores, la colaboración de ASOHTUR para la difusión de las actividades programadas en la misma. En breve les enviaremos el programa de este año.

Agradeciendo de antemano su atención, recibun un cordial saludo,

Antonio Romero Pérez
Alcalde de Abejar





Enero - Febrero

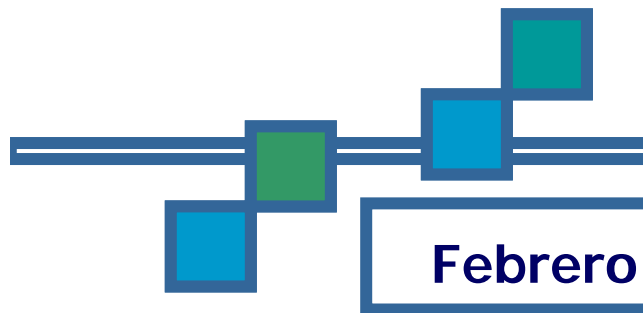
28-01-13 Reunión del Comité Ejecutivo, asuntos: Lectura y aprobación, si procede, del acta de la reunión anterior. Informe actuaciones desde el último Comité Ejecutivo. Presupuesto definitivo de la Semana de la Tapa Micológica 2012 y del acto de entrega de premios. Formación. Federación Castellano Leonesa de Hostelería. Altas y bajas de socios. Facturas y pagos. Asuntos varios: Feria de la Trufa de Abejar 2013, FITUR 2013, Emplazamiento a ASOHTUR para personarse en el proceso contencioso-administrativo entre el Ayuntamiento de Vinuesa y el promotor del establecimiento "La Cabaña del Salva". Denuncias de socios. Devolución de garantías expediente formación F20070020. Adhesión al proyecto Star Light. Colaboración Soria Incoming. Convenio Mafre. Colaboración tren Campos de Castilla. Colaboración Primer concurso de emprendedores Energy Starter. Candidatura Soria Capital de la Gastronomía 2014. Ayuntamiento: Casa de los Poetas, Bicicletas eléctricas. Semana de la Tapa de la Cuchara. Ruegos y preguntas.

01-02-13 Colaboración con el Ayuntamiento de Abejar en la difusión del XI Concurso Gastronómico de la Trufa, enclavado dentro de los actos de la XI Feria de la Trufa.

Se difunde el evento entre:

- Asociados a la Agrupación
- Cocineros nacionales participantes en el Concurso Nacional de Cocina con Trufa que organizó la Agrupación en el 2010





Febrero

02-02-13 Reunión mesa negociadora para convenio de hostelería.

06-02-13 Comité Ejecutivo, asuntos: Lectura y aprobación, si procede, del acta de la reunión anterior; anticipo cuentas ejercicio 2012; presupuesto 2013; plan de acciones 2013; jornadas de la Cuchara 2013; formación; asuntos varios: Ordenanza estacionamiento de caravanas en Duruelo de la Sierra; ruegos y preguntas.

11-02-13 Asistencia de la presidenta a la rueda de prensa con motivo de la presentación del proyecto turístico "Soria destino Starlight", al cual se dará apoyo junto con otras instituciones y asociaciones.

11-02-13 En colaboración con la Fundación Siglo, se remite a los socios escrito solicitando actividades turísticas en Semana Santa para ofertar en la Web de la Junta de Castilla y León.

Heraldo de Soria | Martes, 12 de febrero de 2013

• **Toda la información en internet.** Toda la información sobre la población así como la declaración de los colectivos que hasta el momento se han agrupado, puede consultarse en la página web www.soriaestelar.com.

LA OPINIÓN DE COLECTIVOS ADSCRITOS

ASOHTUR | Yolanda Santos

«Significa ponernos un sello de calidad que nos permitirá recibir más extranjeros»

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) calificó de «maravillosa» la iniciativa «escabe todo en tiempos de capa caída», «Es un proyecto novedoso que busca el reconocimiento de nuestra provincia. Soria tiene grandes recursos medioam-

bientales y lo que se pretende es una demostración certificada que viene avalada por la UNESCO. Es ponernos un sello, una marca de garantía, calidad y diferenciación que de cara al exterior puede ayudarnos a revertir la situación porque junto a Melilla so-

mos el destino menos frecuentado para los extranjeros», explicó la presidenta, Yolanda Santos. Los hosteleros sorianos se suman a la propuesta porque es a través de muchos pequeños proyectos como Soria será atractiva para el visitante. **O.S.S.**

PROYNERSO | Estela Cacho

M. SORIA | Martes, 12 de febrero de 2013 | SORIANO DE NOTICIAS

SORIA

ASTROTURISMO Y MEDIO AMBIENTE UN RETO COMÚN



Soria aspira a ser declarada este año 'destino turístico estelar' por la Starlight

El Observatorio Astronómico de Ibeora lidera una iniciativa que pretende recibir apoyo para certificar a la provincia como la mayor zona de cielo protegido de Europa.

El proyecto, que aspira a ser certificado por la Starlight, es una iniciativa que pretende recibir apoyo para certificar a la provincia como la mayor zona de cielo protegido de Europa.

CIUDAD DE SORIA, 12 DE FEBRERO DE 2013

TURISMO / Proyecto Innovador



Soria aspira al reconocimiento de la Unesco por su 'claridad' astronómica

Se pretende crear la mayor área del mundo de valor turístico para observar el firmamento.

El proyecto, que aspira a ser certificado por la Starlight, es una iniciativa que pretende recibir apoyo para certificar a la provincia como la mayor zona de cielo protegido de Europa.

Sólo dos zonas del país y 20 del mundo han conseguido la distinción

El Observatorio Astronómico de Ibeora lidera una iniciativa que pretende recibir apoyo para certificar a la provincia como la mayor zona de cielo protegido de Europa.

Observatorio astronómico de Soria

El Observatorio Astronómico de Ibeora lidera una iniciativa que pretende recibir apoyo para certificar a la provincia como la mayor zona de cielo protegido de Europa.

PROVINCIA

ASOHTUR

El Observatorio Astronómico de Ibeora lidera una iniciativa que pretende recibir apoyo para certificar a la provincia como la mayor zona de cielo protegido de Europa.



Los detalles del proyecto Starlight

El Observatorio Astronómico de Ibeora lidera una iniciativa que pretende recibir apoyo para certificar a la provincia como la mayor zona de cielo protegido de Europa.

ASOHTUR

Febrero

12-02-13 Reunión con establecimientos asociados para la puesta en marcha de las II Jornadas de la Cuchara – II Concurso Provincial de la Tapa de la Cuchara” a celebrar del 16 al 24 de marzo.

14-02-13 Reunión mesa negociadora para convenio de hostelería.

14-02-13 Se remite nota de prensa II Jornadas de la Cuchara.

14-02-13 En colaboración con la Fundación Siglo, se informa a los socios a cerca del planning de Ferias y mesas de contratación nacionales e internacionales previstas para el 2013, con el objeto de confirmar asistencia.

hosteleriadigital.es - El portal de comunicación de FEHR y sus asociaciones

Soria vivirá su II Jornada de la Cuchara en marzo

14 de febrero de 2013 | Por Carmen Fortea

ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) celebrará las II Jornadas de la Cuchara – II Concurso Provincial de la Tapa de la Cuchara del 16 al 24 de marzo. Servidas en cubiletes de baño, el público que participe en esta segunda edición podrá degustar el precio de un euro estas creaciones culinarias elaboradas para tomar con cuchara. ASOHTUR mantiene el mismo precio por tapa que en 2012, además de las que los 37 establecimientos participantes surtirán alrededor de 20.000 unidades. ASOHTUR programa en el marco de esta gastronomía un Concurso Provincial dirigido a valorar la calidad de las elaboraciones de los participantes. Este Concurso establece dos premios: el premio a "Mejor Tapa de Cuchara", seleccionado por un jurado que designará en función de distintos criterios las tres mejores tapas de cuchara; y el premio "Mejor Tapa de Cuchara Popular", que será concedido por el público a través de las votaciones que se podrán realizar desde la página web de ASOHTUR, a través de una aplicación para teléfonos móviles que servirá como guía práctica de las Jornadas. Como suceso, las personas que voten por su tapa favorita podrán participar en el sorteo de distintos regalos.

La totalidad de 37 establecimientos tomarán parte en la edición de las Jornadas de la Cuchara de 2013. Hasta el 22 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 libertad para elegir los ingredientes y el modo de elaboración de su tapa. No obstante, ASOHTUR, dentro de su labor de promover los recursos autóctonos, invita a emplear productos de Soria en su cocina. La realización de las II Jornadas de la Cuchara se une al de otras citas gastronómicas organizadas por la Asociación como parte de la Semana de la Tapa Micrologica, celebrada anualmente en otoño. Como en esta, los establecimientos vencedores de las Jornadas de la Cuchara recibirán un diploma y un premio en metálico. ASOHTUR, a través de una aplicación para teléfonos móviles que servirá como guía práctica de las Jornadas, celebrará su segunda edición, entre los próximos 16 al 24 de marzo. La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) mantendrá abierto hasta el próximo 22 de febrero el plazo para que los establecimientos hosteleros de la provincia se inscriban en esta iniciativa, que el año pasado contaron con una participación de 37 propuestas culinarias servidas en pequeñas cazuelitas. En 2012, coincidiendo con la primera edición, las jornadas resultaron todo un éxito con alrededor de 20.000 unidades consumidas. Este año se mantendrá el mismo precio del año anterior: un euro. Dentro del concurso que incluye esta cita gastronómica se

- [ENTRAN A UN ANHNO](#)
- [INICIAR](#)
- [Compartir](#)

Heraldo de Soria | Viernes, 15 de febrero de 2013

Una aplicación de móvil permitirá votar la tapa favorita del público en las II Jornadas de la Cuchara

El certamen culinario, que este año celebra su segunda edición, se celebrará entre el 16 y el 24 de marzo

SORIA. Las Jornadas de la Tapa de la Cuchara ya tienen fecha: celebrará su segunda edición, entre los próximos 16 al 24 de marzo. La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) mantendrá abierto hasta el próximo

22 de febrero el plazo para que los establecimientos hosteleros de la provincia se inscriban en esta iniciativa, que el año pasado contaron con una participación de 37 propuestas culinarias servidas en pequeñas cazuelitas. En 2012, coincidiendo con la primera edición, las jornadas resultaron todo un éxito con alrededor de 20.000 unidades consumidas. Este año se mantendrá el mismo precio del año anterior: un euro. Dentro del concurso que incluye esta cita gastronómica se

establecerán dos galardones: el galardón a Mejor Tapa de Cuchara, que será elegido por un jurado que designará, en función de distintos criterios, las tres mejores tapas de cuchara participantes; y el premio Mejor Tapa de Cuchara Popular, que será concedido por 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.

Entre los participantes se sortearán distintos regalos. Los establecimientos hosteleros que participen en esta segunda convocatoria de la Jornada de la Tapa de la Cuchara tendrán absoluta libertad para elegir los ingredientes, así como el modo de elaboración de las recetas. No obstante, Asohtur recomendará el empleo de productos sorianos. Los ganadores del certamen, que se une a otros que ya organiza Asohtur, recibirán un diploma acreditativo.



NOTA DE PRENSA

ASOHTUR celebra las II Jornadas de la Cuchara del 16 al 24 de marzo

- El público podrá degustar el precio de 1 euro las tapas servidas en pequeños cubiletes de baño
- A través de Internet y aplicaciones para móviles se podrá votar por la tapa favorita y participar en el sorteo de regalos.

ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) celebrará las II Jornadas de la Cuchara – II Concurso Provincial de la Tapa de la Cuchara del 16 al 24 de marzo. Servidas en cubiletes de baño, el público que participe en esta segunda edición podrá degustar el precio de un euro estas creaciones culinarias elaboradas para tomar con cuchara. ASOHTUR mantiene el mismo precio por tapa que en 2012, además de las que los 37 establecimientos participantes surtirán alrededor de 20.000 unidades.

ASOHTUR programa en el marco de esta cita gastronómica un Concurso Provincial dirigido a valorar la calidad de las elaboraciones de los participantes. Este Concurso establece dos premios: el premio a "Mejor Tapa de Cuchara", seleccionado por un jurado que designará en función de distintos criterios las tres mejores tapas de cuchara; y el premio "Mejor Tapa de Cuchara Popular", que será concedido por 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 suceso, las personas que voten por su tapa favorita podrán participar en el sorteo de distintos regalos.

Un total de 37 establecimientos tomarán parte en la edición de las Jornadas de la Cuchara de 2013. Hasta el 22 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 libertad para elegir los ingredientes y el modo de elaboración de su tapa. No obstante, ASOHTUR, dentro de su labor de potenciar los recursos autóctonos, invita a emplear productos de Soria en su cocina. La realización de las II Jornadas de la Cuchara se une al de otras citas gastronómicas organizadas por la Asociación como parte de la Semana de la Tapa Micrologica, celebrada anualmente en otoño. Como en esta, los establecimientos vencedores de las Jornadas de la Cuchara recibirán un diploma y un premio en metálico. ASOHTUR, a través de una aplicación para teléfonos móviles que servirá como guía práctica de las Jornadas, celebrará su segunda edición, entre los próximos 16 al 24 de marzo. La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) mantendrá abierto hasta el próximo 22 de febrero el plazo para que los establecimientos hosteleros de la provincia se inscriban en esta iniciativa, que el año pasado contaron con una participación de 37 propuestas culinarias servidas en pequeñas cazuelitas. En 2012, coincidiendo con la primera edición, las jornadas resultaron todo un éxito con alrededor de 20.000 unidades consumidas. Este año se mantendrá el mismo precio del año anterior: un euro. Dentro del concurso que incluye esta cita gastronómica se

establecerán dos galardones: el galardón a Mejor Tapa de Cuchara, que será elegido por un jurado que designará, en función de distintos criterios, las tres mejores tapas de cuchara participantes; y el premio Mejor Tapa de Cuchara Popular, que será concedido por 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 suceso, las personas que voten por su tapa favorita podrán participar en el sorteo de distintos regalos.

Para más información: Correo: info@asohtur.es Tlf: 975 233 222 E-mail: clarofortea@soria.es



www.diariodesoria.es

DECANO DE LA PFI
ESTE PERIÓDICO SE DISTRIBUYE CONJUNTA E N

Las jornadas de la tapa de cuchara tendrán continuidad en marzo / Pág. 32

Febrero

15-02-13 Colaboración con el Concurso de emprendedores de El Hueco "Energy Starter" en la aportación de regalos, por parte de nuestros asociados, que se harán entrega a los ganadores del concurso.
Asistencia de la Presidenta a la rueda de prensa de presentación del concurso.

Socios colaboradores:

- BIOSFERA SORIA: 1 ruta de naturaleza para 2 personas.
- HOTEL LEONOR: 1 habitación para 2 personas con desayuno, una noche
- HOTEL APOLONIA: 1 habitación para 2 personas con desayuno, una noche
- HOTEL RURAL LOS VILLARES: 1 comida para 2 personas

15-02-13 Asistencia de la Presidenta a la rueda de prensa celebrada por la plataforma universitaria para potenciar la Escuela de Agrarias.



DIARIO DE SORIA

Una tapa para comer en cuchara
Asobtur organizará del 16 al 24 de marzo la segunda edición de las Jornadas de la Cuchara y el concurso provincial de la tapa de la cuchara al módico precio de un euro

Una cita con la gastronomía
La celebración de un concurso gastronómico, del 16 al 24 de marzo, en el marco de las Jornadas de la Cuchara...

La intención es promocionar los productos tradicionales
Los establecimientos podrán adherirse hasta el día 22 de febrero

El concurso de la Tapa de la Cuchara
El concurso de la Tapa de la Cuchara...



Organizan

- el hueco @reworking_soria
- Ciomasol
- ceder

Colaboran

- AYUNTAMIENTO de Soria
- CASINO
- Caja de Soria
- ITS DUERO
- FOEST
- ism
- HOTEL LEONOR
- Los Villares
- AVAVenia
- Asobtur
- Hotel Rural Los Villares
- Hotel Apolonia

Febrero

16-02-13 Asistencia de la Presidenta a la inauguración de la XI Feria de Abejar.

18-02-13 Reunión con El Hueco para tratar el proyecto Starlight, asiste la presidenta.

18-02-13 Reunión con el fotógrafo Diego Mayor para la presentación del proyecto turístico "Soria Ocio" basado en una aplicación para móviles de descarga gratuita en la que se podrá encontrar todo tipo de información a cerca de Soria.

18-02-13 Se remite nota de prensa informando de las reuniones previstas con el CN de Policía y el Ayuntamiento de Soria con motivo del suceso de Rota de Calatañazor.



Nota de Prensa

ASOHTUR convocará reuniones con hosteleros, Policía y Ayuntamiento tras el luctuoso suceso acaecido en La Zona

ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) lamenta enormemente el desgraciado suceso acaecido en la madrugada del pasado domingo en el entorno de la calle Rota de Calatañazor de la ciudad de Soria.

Por este motivo, con el objetivo de tratar de que no se vuelvan a repetir hechos de semejante trascendencia y consciente de las negativas consecuencias que pueda tener para los empresarios de hostelería ubicados en este entorno, espontáneamente conocido como La Zona, ASOHTUR tiene previsto convocar en el menor plazo posible encuentros con la Comisaría de la Policía Nacional, con responsables del departamento de Seguridad del Ayuntamiento de Soria además de con empresarios y establecimientos ubicados en el susodicho entorno.

ASOHTUR entiende que este luctuoso suceso puede ser considerado como un hecho puntual y extraordinario en una ciudad como Soria que exhibe unos índices de seguridad ciudadana que superan la media global de las ciudades españolas. Esta fortaleza no oculta la preocupación que a ASOHTUR, como asociación representativa del sector hostelero soriano, le despierta un hecho de estas características.

SORIA

Los hosteleros piden mayor control para evitar altercados en la Zona
 El acusado permaneció ayer en Comisaría, pendiente de pasar a disposición judicial



La comunidad dominicana inicia una colecta para poder repatriar el cadáver de la víctima

La presidenta de la comunidad dominicana en Soria, María del Carmen Rodríguez, ha iniciado una colecta para poder repatriar el cadáver de la víctima del suceso acaecido en la Zona de Calatañazor. Rodríguez ha convocado a los miembros de la comunidad dominicana en Soria para que contribuyan con una cuota de 10 euros para poder repatriar el cadáver de la víctima.

La colecta se realizará a través de una cuenta bancaria que se abrirá en los próximos días. Rodríguez ha expresado su esperanza de que la colecta sea un éxito y que se pueda repatriar el cadáver de la víctima lo antes posible.

Febrero

20-02-13 Reunión con el Comisario de Policía de Soria para abordar el incidente acaecido en la zona Rota de Calatañazor, el cual se saldó con una persona fallecida.

20-02-13 Se remite nota de prensa con la información acordada en la reunión mantenida con el Comisario de Policía.



Soria, 20 de febrero de 2013

NOTA DE Prensa

ASOHTUR y la Policía Nacional estrecharán su colaboración en materia de seguridad ciudadana

- Representantes de ambas organizaciones han mantenido esta mañana una reunión.
- Ambas instituciones coinciden en que este suceso representa un hecho puntual.

Representantes de ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) han mantenido esta mañana una reunión con el Comisario de la Policía Nacional de Soria para intercambiar puntos de vista e incidencias acaecidas en la madrugada del pasado domingo en la zona de Calatañazor de la ciudad de Soria, en el que un joven resultó muerto una reyerta.

Ambas partes han acordado estrechar la colaboración a través de mecanismos que prevén tanto ASOHTUR como el Cuerpo de Policía Nacional con el objetivo de evitar en el futuro sucesos de tal magnitud. De esta forma, potenciarán en lo posible los labores de vigilancia en este entorno como articular procedimientos de alerta rápida a través del 911 tras algunos de los hechos sobre los que se ha hecho hincapié en la entrevista.

Tanto ASOHTUR como los mandos de la Comisaría de la Policía Nacional de Soria coinciden en que este hecho puntual puede interpretarse como un hecho puntual y excepcional ocurrido en una zona de la ciudad que presenta unos estándares de seguridad dentro de un marco de normalidad. En este sentido, la Comisaría de la Policía Nacional de Soria ha informado a ASOHTUR que, de hecho, el número de incidentes denunciados en esta zona se ha reducido en los últimos años.

ASOHTUR y la Comisaría de la Policía Nacional de Soria, en el marco de colaboración que se vienen manteniendo, se han empleado a celebrar nuevas reuniones para evaluar periódicamente los cuantios sobre seguridad que puedan surgir. En esta línea, ASOHTUR tiene previsto mantener este viernes una entrevista con la Concejalía de Seguridad del Ayuntamiento de Soria para dialogar sobre esta materia.

Por último, en los próximos días ASOHTUR celebrará una reunión con los responsables de los establecimientos asociados ubicados en esta parte de la ciudad de Soria para conocer sus inquietudes e trasladar la información de las reuniones mantenidas con la Comisaría de Soria del Cuerpo Nacional de Policía y el Ayuntamiento de Soria.

La Agrupación Soriana de Hostelería es consciente de que un suceso de este carácter empeña la imagen que ha exhibido La Zona como un sitio en el que los sorianos disfrutan del ocio nocturno.

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



Martes, 19 de febrero de 2013 | Heraldo de Soria

EL ANÁLISIS
Mónica Fuentes

Hosteleros y políticos piden más vigilancia en la Zona

Aunque califican el asesinato de un joven dominicano en Rota como un hecho «puntual», solicitan más presencia de los agentes

A la petición de intensificar la vigilancia policial que formuló el domingo la Asociación de Vecinos de Rota se sumaron ayer los hosteleros y el alcalde de la capital, Carlos Martínez. Miembros de ASOHTUR se reunieron mañana con la policía para indicar «dónde existe más conflictividad» en las madrugadas de los fines de semana para que se intensifiquen los labores de prevención. Pese a la mera presencia de los agentes generará, sin duda, un efecto disuasorio, y seguro que los que pretenden iniciar una pelea se lo piensan dos veces. Aunque para el joven dominicano que murió asesinado en la Zona ya será tarde. Su familia intenta ahora conseguir dinero, a través de una colecta, para poder repatriar el cadáver a su país natal. Cuentan para ello con la ayuda de sus compatriotas y de la parroquia de La Mayor, con el padre Ángel a la cabeza. Su vida se truncó de la forma más miserable posible, por una estúpida discusión y cuando menos lo esperaba.

Primera reunión entre Asohtur y la Policía Nacional

CCU / Soria y Turismo (Asohtur) mantendrá esta mañana una reunión con el comisario jefe de la Comisaría de Policía Nacional de Soria, Juan José Fernández. La cita será, en principio, en la Comisaría de Soria y se celebrará tras el trágico suceso que se produjo este fin de semana en La Zona.

Fernández manifestó ayer que el suceso que se produjo en la madrugada del domingo se podía haber producido en cualquier otra zona de la ciudad y cualquier otro día, ya que tanto el presunto homicida como la víctima tenían viejas rencillas desde agosto de 2012. También apuntó que en La Zona apenas se confiesan armas blancas.

Por su parte, la subdelegada del Gobierno en Soria, María José Hierro, señaló que este hecho es aislado en Soria, y apuntó que no se puede mandar una patrulla a cada discoteca. Hierro también dijo, en la misma línea de lo manifestado estos días por el alcalde de Soria, Carlos Martínez, y la concejala del PP María José Fuentes, que tendrán que prestar especial atención a las aglomeraciones que se producen en la calle cuando los discotecarios se cierran para evitar posibles nuevos peles.

La reunión de hoy solo será entre miembros de la junta directiva de Asohtur y agentes de la Policía Nacional. La Agrupación mantendrá próximamente nuevos encuentros con representantes de otras administraciones como por ejemplo el Ayuntamiento. Entre los hosteleros se vive con preocupación el suceso que se produjo este fin de semana, por el fallecimiento de un joven y las consecuencias que puede acarrear para La Zona.

DIARIO DE SORIA, MIÉRCOLES 20 DE FEBRERO DE 2013

Jueves, 21 de febrero de 2013 | Heraldo de Soria

Asohtur y la Policía Nacional estrecharán su colaboración en materia de seguridad ciudadana

El objetivo es articular procedimientos de alerta rápida a través del 911 para prevenir sucesos como el ocurrido en la Zona

de prevenir que sucesos de este tipo vuelvan a producirse. La conclusión es que ambos estrecharán su colaboración en materia de seguridad ciudadana, de modo que se potencien en lo posible los labores de vigilancia en este entorno de la Comisaría de la Policía Nacional de Soria, en el que un joven de 27 años, de origen dominicano, resultó muerto por apuñalamiento. El presunto agresor de 20 años y también procedente de República Dominicana, ingresó el pasado martes en prisión por un delito de homicidio, pendiente de que se celebre el juicio.

Tanto Asohtur como los mandos de la Comisaría de la Policía Nacional de Soria coinciden en señalar que este trágico suceso puede interpretarse como un hecho puntual y excepcional ocurrido en una zona de la ciudad que presenta unos estándares de seguridad dentro de un marco de normalidad, informo la asociación en una nota de prensa.

En este sentido, la Comisaría de la Policía Nacional de Soria informó a Asohtur que, de hecho, el número de incidentes denunciados en esta zona se ha reducido en los últimos años.

Nuevas reuniones Asohtur y la Comisaría de Policía Nacional de Soria, en el marco de colaboración que mantienen, se han empleado a celebrar nuevas reuniones para evaluar periódicamente los asuntos sobre seguridad que puedan surgir. En esta línea, Asohtur tiene previsto celebrar mañana viernes un encuentro con la Concejalía de Ayuntamiento de Soria para dialogar sobre esta materia.

Por último, en los próximos días ASOHTUR celebrará una reunión con los responsables de los establecimientos asociados ubicados en esta parte de la ciudad de Soria para conocer sus inquietudes e trasladar la información de las reuniones previas con la Comisaría de Soria del Cuerpo Nacional de Policía y el Ayuntamiento de Soria. El objetivo es articular procedimientos de alerta rápida a través del 911 tras algunos de los hechos sobre los que se ha hecho hincapié en la entrevista.

Tanto ASOHTUR como los mandos de la Comisaría de la Policía Nacional de Soria coinciden en que este hecho puntual puede interpretarse como un hecho puntual y excepcional ocurrido en una zona de la ciudad que presenta unos estándares de seguridad dentro de un marco de normalidad. En este sentido, la Comisaría de la Policía Nacional de Soria ha informado a ASOHTUR que, de hecho, el número de incidentes denunciados en esta zona se ha reducido en los últimos años.

Febrero

21-02-13 Se remite nota de prensa informado del número de participantes inscritos hasta la fecha en las II Jornadas de la Cuchara.

Clasificados 11870.com | Vivienda Empleo Coches | [mujerjoty.com](#)

Martes, 26 febrero 2013 Hoy 4 / 6 | Mañana 4 / 5 |

elnortedecastilla.es

Iniciar sesión con | Regístrate

Portada Castilla y León Deportes Economía Más Actualidad Gente y TV Ocio Participa Blogs Servicios Hemeroteca IR
 Valladolid Palencia Segovia Ávila Burgos León Salamanca Soria Zamora El Castetano Soy de... Canal Castilla y León

Estás en: El Norte de Castilla > Noticias Castilla y León > Noticias Soria > 25 establecimientos se han inscrito ya en las II Jornadas de la Cuchara

CONCURSO

25 establecimientos se han inscrito ya en las II Jornadas de la Cuchara

Se informará sobre posibles intolerancias alimentarias y direcciones de los perfiles sociales de los negocios participantes
 21.02.13 - 20:14 - IBABEL G. VILLARROEL | SORIA

Un total de 25 establecimientos se han inscrito ya en las II Jornadas de la Cuchara-II Concurso Provincial de la Tapa de la Cuchara que se celebran del 16 al 24 de marzo en la provincia de Soria. Asohtur (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) organiza por segundo año consecutivo este evento gastronómico en el que el público podrá degustar al precio de un euro pequeñas tapas de cuchara servidas en una cazuelita de barro. Los 37 establecimientos que tomaron parte en esta cita el pasado año sirvieron alrededor de 20.000 tapas. El plazo abierto de inscripción para los establecimientos interesados finaliza el viernes 22 de febrero.

Entre las novedades de la presente edición, Asohtur prevé repartir unos 24.000 despletables informativos de las Jornadas de la Cuchara en los domicilios sorianos. Al mismo tiempo, en el portal de Internet de Asohtur y en las aplicaciones para teléfonos móviles que está previsto realizar para estas Jornadas, el público podrá encontrar este año una detallada información de cada uno de los establecimientos participantes y de sus creaciones culinarias. De este modo, además de los datos comunes de dirección y número de teléfono, también se incluirá -en el caso de que posea- sus direcciones en redes sociales, como Facebook o Twitter, para ofrecer al público la oportunidad de seguir a sus bares y restaurantes favoritos.

Dentro de la información propia de la tapa presentada, cuyo formato es libre para los establecimientos participantes, también se incluye un apartado para advertir si los ingredientes empleados están contraindicados para grupos de personas como aquellos intolerantes al gluten. Cada una de las tapas irá acompañada de una foto de detalle que permite al cliente hacerse una primera idea de su presentación visual.

En cuanto al desarrollo de las Jornadas así como del Concurso para profesionales, se conservará el mismo esquema que el año anterior: Este Concurso establece dos premios: el galardón a 'Mejor Tapa de Cuchara', seleccionado por un jurado que designará en función de distintos criterios las tres mejores tapas de cuchara; y el premio 'Mejor Tapa de Cuchara Popular', adjudicado por el público a través de las votaciones que se podrán realizar desde la página web de Asohtur ([www.asohtur.com](#)) y desde la aplicación para teléfonos móviles que podrá emplearse también como guía práctica de las Jornadas. Las personas que dejen su voto por su tapa favorita participarán en el sorteo de diferentes regalos.

Viernes, 22 de febrero de 2013 | Heraldo de Soria

25 inscritos en las II Jornadas de la Tapa de la Cuchara

SORIA. Un total de 25 establecimientos se han inscrito ya en las II Jornadas de la Cuchara-II Concurso Provincial de la Tapa de la Cuchara que se celebran del 16 al 24 de marzo en la provincia de Soria. La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) organiza por segundo año consecutivo este evento gastronómico en el que el público podrá degustar al precio de un euro pequeñas tapas de cuchara servidas en una cazuelita de barro. Alrededor de 20.000 tapas sirvieron los 37 establecimientos que tomaron parte en esta cita el pasado año. El plazo abierto de inscripción para los establecimientos interesados finaliza mañana viernes 22 de febrero.

Entre las novedades de la presente edición, Asohtur prevé repartir unos 24.000 despletables informativos de las Jornadas de la Cuchara en los domicilios sorianos. Al mismo tiempo, en el portal de internet de la entidad y en las aplicaciones para teléfonos móviles que está previsto realizar para estas Jornadas, el público podrá encontrar este año una detallada información de cada uno de los establecimientos participantes y de sus creaciones culinarias. También se incluye un apartado para advertir si los ingredientes empleados están contraindicados para grupos de personas como aquellos intolerantes al gluten, etcétera.

HERALDO

FOESF

ASOHTUR
Agrupación Soriana de
Hostelería y Turismo

FOESF

ASOHTUR
Agrupación Soriana de
Hostelería y Turismo

Soria, 21 de febrero de 2013

NOTA DE PRENSA

25 establecimientos se han inscrito ya en las II Jornadas de la Cuchara

ASOHTUR incluirá en los soportes del evento información sobre posibles intolerancias alimentarias y direcciones de los perfiles sociales de los negocios participantes.

Un total de 25 establecimientos se han inscrito ya en las II Jornadas de la Cuchara-II Concurso Provincial de la Tapa de la Cuchara que se celebran del 16 al 24 de marzo en la provincia de Soria. ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) organiza por segundo año consecutivo este evento gastronómico en el que el público podrá degustar al precio de un euro pequeñas tapas de cuchara servidas en una cazuelita de barro. Alrededor de 20.000 tapas sirvieron los 37 establecimientos que tomaron parte en esta cita el pasado año. El plazo abierto de inscripción para los establecimientos interesados finaliza mañana viernes 22 de febrero.

Entre las novedades de la presente edición, ASOHTUR prevé repartir unos 24.000 despletables informativos de las Jornadas de la Cuchara en los domicilios sorianos. Al mismo tiempo, en el portal de internet de ASOHTUR y en las aplicaciones para teléfonos móviles que está previsto realizar para estas Jornadas, el público podrá encontrar este año una detallada información de cada uno de los establecimientos participantes y de sus creaciones culinarias. De este modo, además de los datos comunes de dirección y número de teléfono, también se incluirá -en el caso de que posea- sus direcciones en redes sociales, como Facebook o Twitter, para ofrecer al público la oportunidad de seguir a sus bares y restaurantes favoritos.

© Todos los derechos reservados. www.asohtur.es

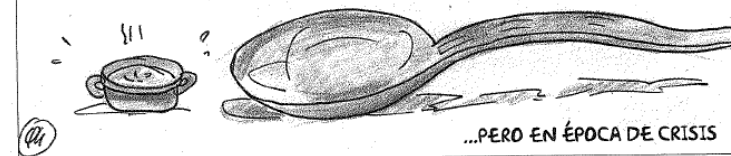
Para más información: Carmen Fortea. Tlfno. 975 233 222. E-mail: cfortea@foesf.es

© Todos los derechos reservados. www.asohtur.es

LA CHISPA DEL DÍA

DIARIO DE SORIA. JUEVES 21 DE FEBRERO DE 2013

JORNADAS DE LA CUCHARA EN SORIA MARZO 2013



...PERO EN ÉPOCA DE CRISIS

Febrero

22-02-13 Reunión con Concejala de Seguridad del Ayuntamiento de Soria para tratar el altercado de la zona Rota de Calatañazor.

22-02-13 Reunión con la empresa de formación Grumer para la puesta en marcha de las acciones formativas de los Planes asignados de CEHAT y FEHR y posibles cursos-taller bonificados.

22-02-13 Se remite recurso potestativo al Ayuntamiento de Duruelo de la Sierra a cerca de la Ordenanza Municipal reguladora del estacionamiento y pernocta de autocaravanas y vehículos en vía urbana.

Heraldo de Soria | Lunes, 25 de febrero de 2013

«Normalidad» en la Zona una semana después de la muerte del joven dominicano

Los hosteleros continúan expectantes con la afluencia de gente en los locales en las próximas semanas

SORIA. Una semana después del suceso que tuvo lugar en Rota de Calatañazor, la Zona vivió una noche de sábado «normal, sin ninguna diferencia» con la tónica habitual, tal y como explicó el vocal de Pubs, Discosbares y Discotecas de la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur), Ismael González. El hostelero recordó que, desde hace un tiempo, «el público ha cambiado en la Zona y la gente más mayor se queda en los establecimientos del cen-

tro de la capital». Algo que, según su opinión, «podría incrementarse» por la muerte del joven dominicano que tuvo lugar el 16 de febrero presuntamente a manos de un paisano de 20 años. «La gente que no suele subir a la Zona puede tener más miedo por lo que ha pasado», señaló González.

El suceso ha sido considerado como «un hecho puntual» por parte de los hosteleros y de la Concejalía de Seguridad y Protección Ciudadana del Ayuntamiento de Soria, partes que mantuvieron una reunión el pasado viernes para analizar lo sucedido, dentro de su ronda periódica de encuentros.

La responsable municipal del área, Lourdes Andrés, recordó

que el número de efectivos que vigilaron en la madrugada del 16 de febrero la Zona fue el habitual: tres coches patrulla con dos agentes cada uno. «Obviamente, la Policía fija su presencia en aquellos lugares y momentos en los que considera que puede haber más incidencias», explicó la edil. «Pero tampoco podemos convertir una zona de esparcimiento en una zona acotada por la Policía Local. La gran mayoría de la gente que va a divertirse tiene derecho a hacerlo de forma normal».

Andrés dejó claro que la presencia policial en la calle Rota de Calatañazor «ha sido siempre suficiente y es suficiente ahora, lo cual no impide que sucedan hechos como éstos».

La concejala de Seguridad y Protección Ciudadana destacó que «actualmente hay menos afluencia de gente en la Zona que hace unos años», lo que ha provocado una merma de las quejas de los vecinos y de las incidencias registradas. «Los hosteleros están expectantes por lo que pueda pasar en las próximas semanas», indicó, aludiendo a la posibilidad de que el homicidio frene al público a la hora de acercarse a los establecimientos de esta calle dedicada al ocio nocturno.

Actuación policial más rápida
A lo largo de la pasada semana, los hosteleros también se reunieron con representantes de la Comisaría de la Policía Nacional de Soria para intentar prevenir este tipo de sucesos. «Nos ofrecieron un teléfono para que sea más rápida la actuación policial, a través del 091», explicó Ismael González.

A.L.V.

HAN DICHO

«La presencia policial en Rota de Calatañazor ha sido siempre suficiente y es suficiente ahora, lo cual no impide que sucedan hechos como éste»

LOURDES ANDRÉS
Edil de Seguridad Ciudadana

«La gente que no suele subir a la Zona puede tener más miedo a partir de ahora por lo que ha pasado, pero hay que recordar que es un hecho puntual»

ISMAEL GONZÁLEZ
Vocal de Pubs de Asohtur

AL EXCMO. AYUNTAMIENTO DE DURUELO DE LA SIERRA, SORIA.



D.ª Yolanda Santos Granda, mayor de edad, con DNI número 16.810.892-P, quien actúa en su condición de Presidenta y representante legal de la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (en adelante ASOHTUR), con CIF G42126615 y domicilio social, y a efecto de notificaciones, en Soria, calle Vicente Tutor, número 6, 4.ª Planta; ante este Ayuntamiento comparece y como más procedente resulta en Derecho EXPONER:

Que se ha publicado en el Boletín Oficial de la Provincia número 9, de fecha 23 de enero del año en curso, la ORDENANZA MUNICIPAL REGULADORA DEL ESTACIONAMIENTO Y PERNOCTA DE AUTOCARAVANAS Y VEHÍCULOS EN VÍA URBANAS, mediante el que se regula la utilización de este tipo de vehículos de un espacio destinado a tal fin y que cuenta con una serie de servicios tales como luz, toma de agua potable, servicios, reciclaje de aguas grises y aguas negras y otros, previendo, además, el cobro de una tasa por su utilización.

Que dicha Ordenanza municipal no se ajusta a Derecho, dicho sea en términos de máximo respeto, de conformidad con lo establecido por los artículos 116 y 117 de la Ley 301.1992, de 26 de noviembre, sobre Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y el Procedimiento Administrativo Común, en la redacción dada por la Ley 41.999, de 13 de enero, y dentro del plazo legalmente conferido, interpone contra la misma el presente RECURSO POTESTATIVO DE REPOSICIÓN, que se sustenta sobre la base de los antecedentes de hecho y fundamentos de Derecho que sucintamente se pasan a exponer:

HECHOS.

Primero. Que durante diferentes días del mes de octubre del pasado año apareció en diferentes medios de comunicación provinciales la noticia de que Duruelo de la Sierra inauguraba su área de autocaravanas, definiendo dicho espacio como un lugar «equipado con plataforma de saneamiento, toma de agua potable, recogida de residuos y señalización» (Diario de Soria, martes 23 de octubre del año 2012), constando, por lo tanto, con una serie de servicios que ni son propios de un parking, ni tienden a limitar la actividad de quienes lo usan a

la habitual en un simple aparcamiento, sino que permite actividades más propias de los campings de autocaravanas.

El esclarecedor al respecto resulta el informe elaborado por el Ministerio del Interior, Dirección General de Tráfico, a través del Observatorio Nacional de Seguridad Vial, que considera que una autocaravana está aparcada y no acampada cuando: «No se produce ninguna emisión de ningún tipo de fluido, contaminante o no, salvo las propias de la combustión del motor a través del tubo de escape, o se lleven a cabo conductas incívicas o insalubres como el vaciado de aguas en la vía pública. No emite ruidos molestos como, por ejemplo, la puesta en marcha de un generador de electricidad en horario propio de descanso o durante el día en períodos excesivamente largos».

Es decir, en un aparcamiento para autocaravanas no tiene sentido la plataforma de saneamiento, como tampoco la recogida de residuos y la señalización de tales servicios, resultando suficiente un espacio en el que se pueda aparcar el vehículo sin que ocupe más superficie que la propia de la autocaravana cerrada, es decir, sin abrir ventanillas, toldos, colocar sillitas, mesas...etc.

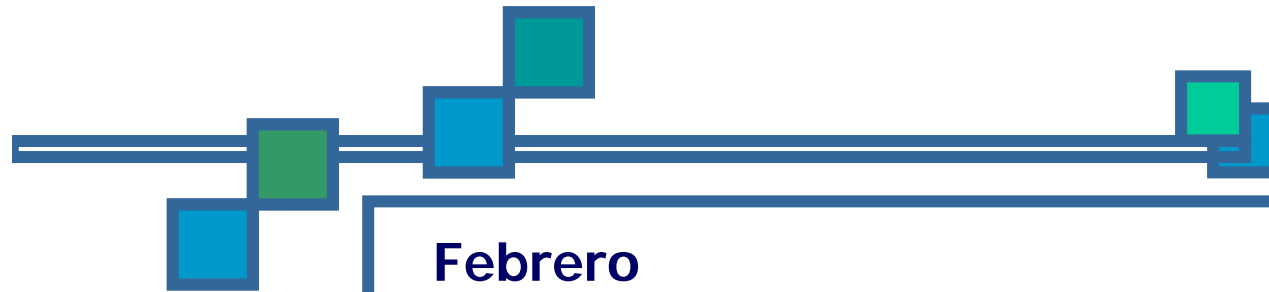
En resumen, lo anunciado por el Ayuntamiento de Duruelo de la Sierra, dados los servicios con los que cuenta, no es una zona de parking de autocaravanas, sino un área de acampada para autocaravanas.

Segundo. Que en el Boletín Oficial de la Provincia número 9, de fecha 23 de enero del año en curso, se publica la ORDENANZA MUNICIPAL REGULADORA DEL ESTACIONAMIENTO Y PERNOCTA DE AUTOCARAVANAS Y VEHÍCULOS EN VÍA URBANAS, en la cual se regula el uso de la zona descrita en el hecho precedente, pudiendo comprobarse que en dicha Ordenanza Municipal se especifican las condiciones de utilización del área habilitada en las premisas de una zona de aparcamiento, cuando, como ya se ha expuesto, resulta evidente que los servicios con los que cuenta exceden de lo necesario para un parking y pasan a ofrecer las opciones de una zona de acampada.

Esta regulación, al ocultar el verdadero uso que se plantea dar para la zona, y que por otra parte ha sido publicitado en fechas pasadas, es un intento de eludir la normativa de aplicación, es especial la existente en materia ambiental, pues ésta obligaría a someter el uso del espacio a la previa, preceptiva y vinculante evaluación ambiental.

Con ello no sólo se está incurriendo en un evidente supuesto de desviación de poder, sino que, además, se está favoreciendo la acampada libre de autocaravanas en una zona de especial protección natural, no hemos de olvidar que Duruelo de la Sierra forma parte de un parque natural.

Todo lo anterior se justifica por parte del Consistorio Duruelense en base a los beneficios que reportaría para los comercios y establecimientos de la zona, dado que al atraer a mayor número de visitantes, éstos podrían dejar recursos en la zona, potenciando el sector turístico y a los particulares que han efectuado fuertes inversiones para hacer del turismo su modo de vida, pero lo cierto es que lo que se consigue es precisamente el efecto contrario.



Febrero

25-02-13 Reunión con las Concejalías de Cultura y Turismo, Cámara de Comercio y Rural Vacaciones para trabajar en varios productos turísticos para este año, entre ellos el proyecto "Tren Campos de Castilla".

26-02-13 Asistencia de la presidenta a la presentación de la Comercializadora de Turismo Vivirsoria, de José M^a Muñoz.

27-02-13 Participación en programa de Tv local.

28-2-2013 Firma convenio colectivo de Hostelería.

Heraldo de Soria | Martes, 26 de febrero de 2013

El Ayuntamiento estudia con Asohtur y la Cámara cómo atraer visitantes

El área municipal de Turismo apuesta por aprovechar la imagen del centenario de Gaya Nuño en el centenario de su nacimiento. Desde Turismo se quiere aprovechar esta imagen y seguir insistiendo en la colaboración con los integrantes de la patronal hostelera Asohtur y la Cámara para trabajar junto al sector profesional y añadir además el 'plus' de los productos sorianos de calidad con la organización de distintas actividades, como las ferias. Desde la Concejalía de Comercio y Turismo se han establecido acuerdos con el sector de la hostelería para el fomento de recursos municipales, patrimonio cultural y natural, en sus establecimientos consiguiendo así promocionar la ciudad y facilitar información a los visitantes.

Por otra parte, Valdenebro ofreció ayer una charla a los alumnos de la primera promoción del Ciclo Formativo de Guías Turísticas en la Escuela de Turismo. Una decena de estudiantes pudieron conocer al detalle el Plan de Dinamización Turística de Soria.

HERALDO

DIARIO DE SORIA. MARTES 26 DE FEBRERO DE 2013

SORIA > LA CAPITAL

Presentación de la Comercializadora de Turismo de la provincia de Soria

El hotel Leonor Centro acogerá hoy la presentación oficial de la Comercializadora de Turismo de la Provincia de Soria, Vivirsoria.com. El acto, que tendrá lugar a las 11.00 horas, contará con la presencia de la presidenta de la Cámara de Comercio, Pilar Sánchez Barreiro; la presidenta de Asohtur, Yolanda Santos; y el director de Vivirsoria.com, José María Muñoz.

La reunión mantendrá a representantes municipales, Cámara y Asohtur.

La concejalía de Comercio y Turismo, Teresa Valdenebro, y el concejal de Cultura, Jesús Báñez, se reunieron ayer con representantes de Asohtur y la Cámara de Comercio para trabajar en los productos turísticos del año. El objetivo es estrechar la colaboración entre el área cultural, vinculada a los grandes poetas, y eventos con el sello de la calidad con los recursos convencionales y los nuevos servicios como la Casa de los Poetas. En 2013 se tendrá un recuerdo especial a Gaya Nuño en el centenario de su nacimiento. Desde Turismo se quiere aprovechar esta imagen y seguir insistiendo en la colaboración con los integrantes de la patronal hostelera Asohtur y la Cámara para trabajar junto al sector profesional y añadir además el 'plus' de los productos sorianos de calidad con la organización de distintas actividades, como las ferias.

Desde la Concejalía de Comercio y Turismo se han establecido acuerdos con el sector de la hostelería para el fomento de recursos municipales, patrimonio cultural y natural, en sus establecimientos consiguiendo así promocionar la ciudad y facilitar información a los visitantes.

Por otra parte, Valdenebro ofreció ayer una charla a los alumnos de la primera promoción del Ciclo Formativo de Guías Turísticas en la Escuela de Turismo. Una decena de estudiantes pudieron conocer al detalle el Plan de Dinamización Turística de Soria.

HERALDO

La capital rendirá homenaje a Gaya Nuño en su centenario

Las Concejalías de Comercio y Turismo colaboran con Asohtur y la Cámara para elaborar los productos turísticos de este año

La concejalía de Comercio y Turismo, Teresa Valdenebro, y el concejal de Cultura, Jesús Báñez, se reunieron ayer con representantes de Asohtur y la Cámara de Comercio para trabajar en los productos turísticos del año. El objetivo es estrechar la colaboración entre el área cultural, vinculada a los grandes poetas, y eventos con el sello de la calidad con los recursos convencionales y los nuevos servicios como la Casa de los Poetas. En 2013 se tendrá un recuerdo especial a Gaya Nuño en el centenario de su nacimiento. Desde Turismo se quiere aprovechar esta imagen y seguir insistiendo en la colaboración con los integrantes de la patronal hostelera Asohtur y la Cámara para trabajar junto al sector profesional y añadir además el 'plus' de los productos sorianos de calidad con la organización de distintas actividades, como las ferias.

Desde la Concejalía de Comercio y Turismo se han establecido acuerdos con el sector de la hostelería para el fomento de recursos municipales, patrimonio cultural y natural, en sus establecimientos consiguiendo así promocionar la ciudad y facilitar información a los visitantes.

Por otra parte, Valdenebro ofreció ayer una charla a los alumnos de la primera promoción del Ciclo Formativo de Guías Turísticas en la Escuela de Turismo. Una decena de estudiantes pudieron conocer al detalle el Plan de Dinamización Turística de Soria.

HERALDO

Apuesta municipal por la cultura

El Consistorio mantiene una línea apuesta por los eventos culturales, desde el Orfeo Musical, el Encuentro de Agua, la Noche de los Animales o el Carnaval de Cortes, como una vía para promocionar la ciudad que en los últimos años ha comenzado el Centenario de la muerte de Lorca y el 50 aniversario del Cambril de Castilla.

La concejalía de Turismo, Teresa Valdenebro, también ofreció una charla a los alumnos de la primera promoción del Ciclo Formativo de Guías Turísticas en la Escuela de Turismo. Una decena de estudiantes pudieron conocer al detalle el Plan de Dinamización Turística de Soria y las actividades en acción de mapas de la ciudad desde la más balneario con instalaciones modernas de la Dinamización turística y turística sus ideas sobre la promoción municipal.

La concejalía de Turismo de Soria se comprometió a los estudiantes de segundo curso los más de 50 estudiantes formados a lo largo del 1.º semestre de esta promoción y que ha tenido en la Casa de los Poetas inaugurada en abril de 2011 su última intervención. El plan se dirigirá a tres unidades: 600.725 euros, 532.900 euros y 442.143 euros con cinco partidas de plus de actividades: esas turísticas, productos turísticos, comunicación e información, plan de dinamización y gestión.

DIARIO DE SORIA. MARTES 26 DE FEBRERO DE 2013



Marzo

01-03-13 Reunión con Concejalías de Cultura y Turismo, Cámara de Comercio y Rural Vacaciones, asunto: Tren Campos de Castilla.

2-3-2013 Firma de la adhesión al proyecto Starlight.

2-3-2013 Reunión con alumnos master gestión cultural de Música, Teatro y Danza de la Universidad Complutense de Madrid para la presentación de proyectos culturales centrados en Soria.

4-3-2012 Reunión con el Dtor. General de Turismo y el Director General de políticas culturales.

04-03-13 Reunión con Concejalías de Cultura y Turismo y Rural Vacaciones, asunto: Tren Campos de Castilla.

6-3-2013 Reunión con Soria Incoming y Luis Ulargui (Borrón y Cuenta Nueva).

07-03-12 Reunión con Concejalías de Cultura y Turismo y Rural Vacaciones, asunto: Tren Campos de Castilla.



Marzo

08-03-13 Nota de prensa II Jornadas de la cuchara. Información sobre las novedades de esta edición.

11-03-13 Se informa a los socios hoteleros de las posibles acciones judiciales a poner en marcha conjuntamente con CEHAT en contra del Grupo ORIZONIA.

12-03-13 Reunión Comité Ejecutivo, asuntos: lectura y aprobación, si procede, del acta de la reunión anterior; convenio Colectivo de Hostelería de la Provincia de Soria; informe de actuaciones; acuerdos con proveedores; Jornadas de la Cuchara 2013; formación; gestión de impagos de Grupo Orizonia; asuntos varios; ruegos y preguntas.

12-03-13 Pleno Cehat, sin asistencia.



8 de marzo de 2013

NOTA DE PRENSA

Casi la mitad de las tapas de las Jornadas de la Cuchara de Soria son aptas para celíacos

Chocolate, pato, Tarta Negra o Montepulciano de Soria son algunas de las recetas que se servirán en las II Jornadas de la Cuchara de Soria. Estas recetas, elaboradas por algunos de los mejores cocineros de la provincia, serán servidas en un total de 14 de las 31 tapas que se servirán en las II Jornadas de la Cuchara de Soria. Estas recetas, elaboradas por algunos de los mejores cocineros de la provincia, serán servidas en un total de 14 de las 31 tapas que se servirán en las II Jornadas de la Cuchara de Soria.

Un total de 14 de las 31 tapas que serán servidas del 16 al 24 de marzo dentro de las II Jornadas de la Cuchara de Soria podrán ser consumidas por personas con intolerancia al gluten. ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) introduce por primera vez en estas jornadas esta información dirigida a celíacos y el objetivo de que puedan disfrutar de la misma forma de esta cita gastronómica. Así, en los distintos formatos de divulgación de las Jornadas, tanto en la guía desplegable de las jornadas como en la web de ASOHTUR (www.asohtur.com) y en la aplicación para móviles Android que se lanzará próximamente, las tapas aptas para ser consumidas por celíacos irán acompañadas de la leyenda y el símbolo universal de 'producto sin gluten'.

'Potaje de lentejas con chipirones y chocolate', 'Creminos de oncala, huevo de calamar, panceta trufada y daditos de pulpo' o 'El pil pil trufado de bacalao y chocolate' son tres de las 31 sugerentes creaciones elaboradas por los cocineros de las II Jornadas de la Cuchara de Soria que podrán ser consumidas por personas con intolerancia al gluten. La sorprendente variedad de los chefs participantes en la hora de elegir ingredientes y su elaboración detallada en esta cita, Tapa Negra, pato, el chocolate o Montepulciano de Soria son sólo algunas de las recetas que se servirán en las II Jornadas de la Cuchara de Soria. Estas recetas, elaboradas por algunos de los mejores cocineros de la provincia, serán servidas en un total de 14 de las 31 tapas que se servirán en las II Jornadas de la Cuchara de Soria.

Para más información: Carmen Forjas - Tlf: 975 231 222 - E-mail: cforjas@asohtur.es

8 | SORIA

Casi la mitad de las Tapas de la Cuchara, aptas para celíacos

Catorce de las 31 tapas que serán servidas del 16 al 24 de marzo dentro de las II Jornadas de la Cuchara de Soria podrán ser consumidas por personas con intolerancia al gluten. Asohtur introduce por primera vez en estas jornadas esta información dirigida a celíacos con el objetivo de que puedan disfrutar de la misma forma de esta cita gastronómica. Estas tapas irán acompañadas de la leyenda y el símbolo universal de 'producto sin gluten'.

Sábado, 9 de marzo de 2013 | Heraldo de Soria

ASOHTUR

Casi la mitad de las tapas de cuchara, aptas para celíacos

Un total de 14 de las 31 tapas que serán servidas del 16 al 24 de marzo dentro de las II Jornadas de la Cuchara de Soria podrán ser consumidas por personas con intolerancia al gluten. Asohtur introduce por primera vez en estas jornadas esta información dirigida a celíacos con el objetivo de que puedan disfrutar de la misma forma de esta cita gastronómica. Así, en los distintos formatos de divulgación de las Jornadas, tanto en la guía desplegable como en la web de Asohtur o en la aplicación para móviles android que se lanzará próximamente, las tapas aptas para celíacos irán acompañadas de la leyenda y el símbolo universal de 'producto sin gluten'. 'Potaje de lentejas con chipirones y chocolate' o 'Creminos de Oncala, huevo de calamar, panceta trufada y daditos de pulpo' son dos de las 31 sugerentes creaciones que se podrán degustar del 16 al 24 de marzo.

DIARIO DE SORIA. SÁBADO 9 DE MARZO DE 2013

VOX POPULI SORIANA

JORNADAS DE LA CUCHARA

Tapas aptas para celíacos

La mitad de las tapas que se servirán en las II Jornadas de la Cuchara podrán ser consumidas por personas con intolerancia al gluten.

DIARIO DE SORIA. SÁBADO 9 DE MARZO DE 2013



Marzo

14-03-13 Envío de folletos II Jornadas de la Cuchara a las Ferias de Madrid Golf y Sevatur de San Sebastian, Stand de la Junta de Castilla y León.

14-03-13 Convocatoria Rueda de Prensa presentación II Jornadas de la Cuchara.

15-03-13 Rueda de prensa presentación II Jornadas de la Cuchara. Se cuenta con la presencia del Ayuntamiento de Soria, Diputación Provincial y la empresa ITS.

Participan 31 establecimientos, 28 de Soria y 3 de la provincia. Novedad para esta edición: el público podrá realizar las votaciones a la mejor tapa de la cuchara popular a través de la aplicación para móviles con sistema android.



Marzo - Abril

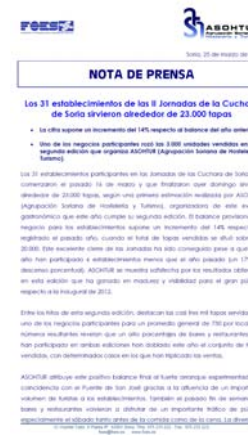
20-03-13 Se remite a la asesoría jurídica de CEHAT los datos de los establecimientos que tienen deudas con el Grupo Orizonia.

22-03-13 Se comunica a los asociados la ampliación del horario de cierre, conforme a ley, para los días de Semana Santa.

25-03-13 Se remite Nota de prensa con balance de las II Jornadas de la Cuchara en la que se informa del total de tapas servidas que alcanzan las 23.000.

01-04-13 Nota de prensa con balance Semana Santa.

01-04-13 Inicia el curso de CCP Manipulador de Alimentos de Mayor Riesgo en modalidad mixta en el que participan 25 alumnos.



Abril

02-04-13 Se realiza el sorteo de premios para el público votante en las II Jornadas de la Cuchara y se remite Nota de Prensa a los medios de comunicación.

05-04-13 Se remite nota de prensa con los finalistas a la "Mejor Tapa de Cuchara Popular": Parador de Turismo Antonio Machado, Bar El Príncipe y Cafetería Tauro.

Miércoles, 3 de abril de 2013 | Heraldo de Soria

Ganadores del sorteo de las II Jornadas de la Cuchara

SORIA. Antxon Benito y Nines Sendino fueron ayer los dos agradecidos en el sorteo celebrado entre las más de 300 personas que votaron por su tapa preferida en las II Jornadas de la Tapa de la Cuchara, que se desarrollaron del 16 al 24 de marzo en la provincia de Soria.

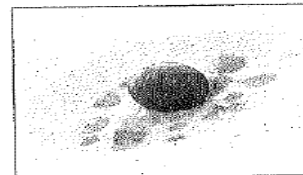
El primer galardonado disfrutará de una estancia para dos personas en el Hotel Duermevilla, situado en Morales de Toro (Zamora) mientras que Nines Sendino obtendrá una estancia

de fin de semana para dos personas en el Hotel Termal Burgo de Osma (Soria).

Según indicó la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur), organizadora del certamen, casi un tercio de los votantes que emitieron su veredicto a través de la aplicación habilitada para teléfonos móviles, mientras que los otros dos tercios depositaron su voto a través de la plataforma creada en la web de la asociación.

HERALDO

DIARIO DE SORIA. SÁBADO 6 DE ABRIL DE 2013



Tapa del Parador de Soria.

> ASOHTUR Parador, Tauro y El Príncipe, finalistas de la cuchara popular

Las tapas elaboradas por el Parador, bar El Príncipe y Cafetería Tauro optarán al premio a la mejor tapa de cuchara popular, una cita gastronómica organizada por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) entre los pasados 16 y 24 de marzo. Estas creaciones culinarias fueron las tres tapas más votadas por las casi 300 personas que votaron por su tapa favorita entre las 31 recetas participantes. Un tercio de los sufragios se envió a través de la aplicación para móviles.

FOES

ASOHTUR
Agrupación Soriana de
Hostelería y Turismo

Soria, 2 de abril de 2013

NOTA DE PRENSA

Antxon Benito y Nines Sendino son los ganadores de los dos viajes de las II Jornadas de la Cuchara de Soria

Antxon Benito y Nines Sendino son los ganadores de los dos escapados de fin de semana sorteados con motivo de las II Jornadas de la Cuchara, encuentro gastronómico organizado por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) del 16 al 24 de marzo. Antxon Benito (dibujará de una estancia para dos personas en el Hotel Duermevilla, situado en Morales de Toro (Zamora) mientras que Nines Sendino ha sido la agraciada de la estancia de fin de semana para dos personas en el Hotel Termal Burgo de Osma (Soria).

Antxon y Nines han sido los afortunados en el sorteo automatizado realizado esta mañana en el que concursaban más de 300 personas que votaron por su tapa favorita de las II Jornadas de la Cuchara. Con un tercio de ellas lo hicieron por medio de la aplicación para teléfonos móviles de las Jornadas de la Cuchara, mientras que los otros dos tercios dejaron su voto a través de la plataforma creada en la web de ASOHTUR (www.asohtur.com). Gracias a los sufragios recogidos, ASOHTUR concede el premio para restaurantes a la "Mejor Tapa de Cuchara Popular".

El video del sorteo automatizado puede verse en el canal de Youtube de ASOHTUR, conectando a través del siguiente enlace: <http://www.youtube.com/watch?v=72y2p1p1t4>

Para más información: Carmen Fortea. Tlfno. 975 233 222. E-mail: ctur@asoh.es

C/ Duero Suro, 2 Plaza Pº. 41001 Soria. Tlfno. 975 233 222. Fax: 975 233 223. www.asohtur.com

FOES

ASOHTUR
Agrupación Soriana de
Hostelería y Turismo

Soria, 5 de abril de 2013

NOTA DE PRENSA

El Parador de Turismo, El Príncipe y Tauro optan a la "Mejor Tapa de Cuchara Popular" de las II Jornadas de la Cuchara de ASOHTUR

• Cafetería Tauro habrá de recibir el premio que consiguió en la anterior edición y Bar El Príncipe repite también como finalista.

Las tapas elaboradas por Parador de Turismo Antonio Machado, Bar El Príncipe y Cafetería Tauro optarán al premio a la "Mejor Tapa de Cuchara Popular" de las II Jornadas de la Cuchara, cita gastronómica organizada por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) entre el 16 y el 24 de marzo. Estas creaciones culinarias fueron las tres tapas más votadas por las casi 300 personas que votaron por su tapa favorita entre las 31 recetas participantes. Un tercio de los sufragios fue enviado a través de la aplicación para móviles de las Jornadas de la Cuchara mientras que el resto fue recibido a través de la plataforma creada en la página web de ASOHTUR (www.asohtur.com).

"Cremoso de Oncozo, huevo de coladora, pancetta frita y daditos de pimiento", creado por el cocinero Carlos Andre Jordana y servido en el Parador de Turismo Antonio Machado; "Cuchero de invierno con dulce de leche", obra de Soria Marco y Irena Martínez Gómez para Bar El Príncipe; y "Arrozito sobre brócoli", ideada por Julio Antón y presentada en Cafetería Tauro formarán la terna de finalistas que se disputarán el título de "Cuchara de madera" que reconoce al ganador de la "Mejor Tapa de Cuchara Popular". Por la obtención de este premio competirá de nuevo en esta edición Cafetería Tauro, que trató de retener este premio que ya obtuvo en 2012 y Bar El Príncipe, que resultó segundo finalista el año pasado.

En las próximas semanas tendrá lugar el acto de entrega de premios de las II Jornadas de la Cuchara, ceremonia en la que se dará a conocer el ganador de este trofeo además del de "Mejor Tapa de Cuchara", concedido tras las votaciones efectuadas por un jurado de especialistas coordinado por la Escuela de Hostelería de Soria.

Para más información: Carmen Fortea. Tlfno. 975 233 222. E-mail: ctur@asoh.es

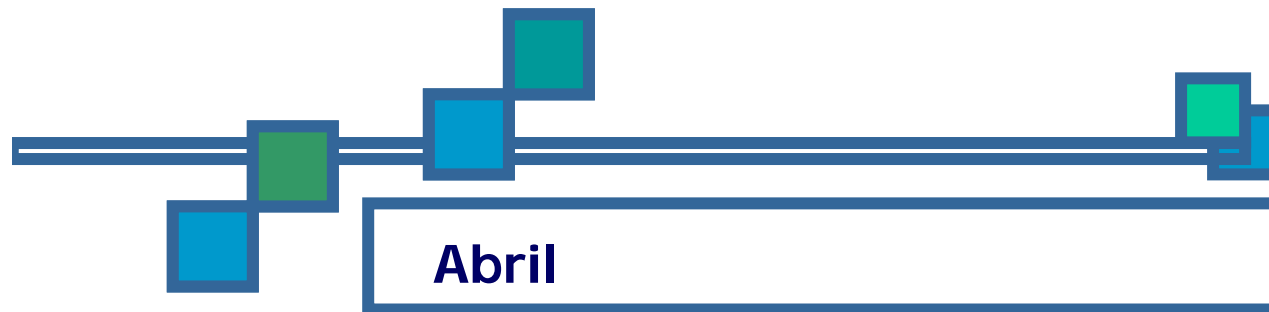
C/ Duero Suro, 2 Plaza Pº. 41001 Soria. Tlfno. 975 233 222. Fax: 975 233 223. www.asohtur.com



Abril

08-04-13 Se trabaja en la puesta en marcha de dos cursos de teleformación correspondientes al Plan estatal 2012 de CEHAT y se remite nota de prensa informativa de los cursos de: Nutrición y Dietética en Hostelería y Manipulador de Alimentos.

11-04-13 Se remite al Ayuntamiento requerimiento de solicitud de ampliación de horarios a la Delegación Territorial para las Fiestas de San Juan 2013 y Verbenas populares.



Abril

15-04-13 Se celebra clase presencial del curso CCP de Manipulador de Alimentos de Mayor Riesgo correspondiente al Plan de Formación estatal de FEHR 2012 en la que participan 25 alumnos.

16-04-13 Nota de prensa finalistas a la "Mejor Tapa de Cuchara": Parador de T. Antonio Machado, Hotel Villa de Almazán y Hotel Rural Los Villares.

18-04-13 Asistencia a la entrega de premios del concurso de Monólogos y colaboración con obsequio de productos de Soria a los 5 finalistas.

19-04-13 Entrega de premios de las II Jornadas de la Cuchara.



Soria, 16 de abril de 2013

NOTA DE PRENSA

El Villa de Almazán, el Hotel Rural Los Villares y el Parador de Turismo compitirán por el premio a la "Mejor Tapa de Cuchara" de Soria

El acto de entrega de trofeos de las II Jornadas de la Cuchara tendrá lugar este viernes a las 12:30 horas en el Salón de Actos de FOESF.

Las tapas ideadas por Parador de Turismo Antonio Machado, Hotel Villa de Almazán y Hotel Rural Los Villares competirán por el premio a la "Mejor Tapa de Cuchara" de las II Jornadas de la Cuchara, un evento gastronómico que, organizado por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo), se desarrolló en Soria y provincia del 16 al 24 de marzo. Un jurado de expertos, coordinado por la Escuela de Hostelería de Soria - Centro Integrado de Formación Profesional "La Merced", ha seleccionado estas tres finalistas entre las 31 creaciones presentadas por otros tantos negocios de restauración participantes. El ganador final de la "Mejor Tapa de Cuchara" recibirá el trofeo del cuchara de madera en un acto que tendrá lugar este viernes 19 de abril a las 12:30 horas en el Salón de Actos de FOESF y en el que también se dará a conocer el vencedor del otro premio que recogían estas jornadas, el galardón a la "Mejor Tapa de Cuchara Popular".

"Cremao de Oncoña, huevo de calamar, panceta trufada y daditos de pulpo", creada por el cocinero Carlos Aldea Jordano y servida en el Parador de Turismo Antonio Machado; "Las sepa de mi madre", ideada por Julia para el Hotel Villa de Almazán (Almazán), y "Futaje de lentejas con chipirones y chocolate", con la firma de Melania Mª Lourdes Cascarilla y servida en Hotel Rural Los Villares (Los Villares de Soria) son las tres tapas finalistas que han obtenido la mayor puntuación por parte del jurado.

El viernes 19 de abril de 2013 a las 12:30 horas en el Salón de Actos de FOESF.



Soria, 19 de abril de 2013

NOTA DE PRENSA

El Parador de Turismo Antonio Machado y Cafetería Taura, finalistas de los premios de las II Jornadas de la Cuchara de Soria

El primero de los establecimientos recibió el trofeo de "El Cuchara de Madera" a la "Mejor Tapa de Cuchara" mientras que el segundo recibió este trofeo al vencer en la categoría de "Mejor Tapa de Cuchara Popular".

El Parador de Turismo Antonio Machado, premio a la "Mejor Tapa de Cuchara", y Cafetería Taura, premiada con el galardón a la "Mejor Tapa de Cuchara Popular", son las dos grandes finalistas en la entrega de premios del II Concurso Provincial de la Tapa de Cuchara, certamen incluido dentro de las II Jornadas de la Cuchara celebradas por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) del 16 al 24 de marzo.

"Cremao de Oncoña, huevo de calamar, panceta trufada y daditos de pulpo", creada por el cocinero Carlos Aldea Jordano 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" en el acto celebrado esta mañana en el Salón de Actos de FOESF. Juan de la Torre, Director de este establecimiento, ha recogido el diploma y el trofeo de "El Cuchara de Madera" que distingue al vencedor de esta categoría. El vencedor de la "Mejor Tapa de Cuchara" obtendrá además de una invitación VIP, con gastos pagados, para asistir el 10 y 11 de junio al concurso y a las labores de cocina del Concurso Provincial de Pechas de Valladolid por comedia de la Junta de Castilla y León.

En esta categoría también han sido reconocidos con diploma el Hotel Villa de Almazán (Almazán), por su tapa "Las sepa de mi madre", creada por Julia Machado, como segundo finalista, y Hotel Rural Los Villares Los Villares de Soria por su receta "Futaje de lentejas con chipirones y chocolate", firmada por Melania Mª Lourdes Cascarilla, como tercer finalista.

En la categoría de "Mejor Tapa de Cuchara Popular" premio concedido a través de las elecciones realizadas por los Internetos desde la página web de ASOHTUR el como, este año, también a través de la aplicación para teléfonos móviles de las Jornadas de la Cuchara, la tapa "Amalillo sobre blanco", ideada por Nieves del Río para Cafetería Taura (Soria), obtuvo 86 de las 313 votos recogidos. Julia Arribas, responsable de esta cafetería recibió el trofeo de "El Cuchara de Madera" así como la invitación VIP, con gastos pagados, para acudir también el 10 y 11 de junio al concurso y a las labores de cocina del Concurso Provincial de Pechas de Valladolid, concedido por la Junta de Castilla y León.

En este apartado también fueron reconocidos con venosa diploma Bar El Principio, como segunda finalista, gracias a la su votación conseguida por su tapa "Fuchas de invierno con coque de sorra", confeccionada por Sorja Marco y Tereza Martínez; y el Parador de Turismo Antonio Machado, que acumuló un segundo diploma en virtud de las 28 personas que eligieron su receta como tapa favorita de entre las 31 presentadas en esta edición.

Valdado Soria, Presidenta de ASOHTUR, condujo la ceremonia de entrega de premios que también contó con la presencia de instituciones y organismos que han colaborado en estas II Jornadas de la Cuchara. Teresa Valdeserra, Concejal de Turismo, Industria y Comercio del Ayuntamiento de Soria; Accesión Nieto, Vicepresidente de la Diputación de Soria; Rafael Medina, Secretario Territorial de la Junta de Castilla y León en Soria; Sandra Algora, responsable de Instituciones de Caga Rural de Soria y Ana Anguiano, Jefa del Departamento de Hostelería y Turismo de la Escuela de Hostelería de Soria - Centro Integrado de Formación Profesional "La Merced" participaron en la entrega de diplomas y trofeo de esta edición de las II Jornadas de la Cuchara, evento gastronómico que con aproximadamente 23.000 tapas servidas en los nueve días de duración del encuentro, un 14% más que en la edición inaugural del pasado año, se ha consolidado ya como una cita gastronómica relevante en el calendario y por el que ASOHTUR va a seguir apostando firmemente para próximas ediciones.

Para más información: Carmen Fajos. Tlfno. 975 233 222. E-mail: chufajos@asohetur.es

Abril

Ganadores:

Parador de Turismo Antonio Machado, a la "Mejor Tapa de Cuchara"

Cafetería Tauro, a la "Mejor Tapa de Cuchara Popular"

Finalistas:

Hotel Villa de Almazán y Hotel Rural Los Villares, 2º y 3º en la primera categoría

Bar El Príncipe y Parador de T. Antonio Machado, 2º y 3º en la segunda.



El Parador, ganador de las jornadas de la cuchara
La cafetería Tauro se alza con el premio del público a través de internet con la tapa 'Amarillo sobre blanco'





Abril

24-04-13 Asamblea General Electoral de FEHR, asiste el Secretario General.

24-04-13 Reunión del Consejo Sectorial de Urbanismo, con asistencia del Secretario General.

25-04-13 Reunión con la agencia de viajes Soria Vacaciones para cerrar la campaña Pasaporte del Viajero, enmarcada dentro del Proyecto Tren Campos de Castilla.

29-04-2013 Envío de carta informativa sobre el plus compensatorio de formación a empresas socias y no socias de ASOHTUR y a asesorías. Envío de 994 cartas.

29-04-13 Reunión con la Concejalía de Comercio y Turismo para el estudio de Propuesta de ayudas para la promoción comercial del ejercicio 2013.

29-04-13 Reunión con representantes de la empresa Hispano bodegas para la colaboración en las ediciones de la Semana de la Tapa a realizar a lo largo del ejercicio 2013.

29-04-13 Reunión con responsables del Grupo Heineken para tratar el posible acuerdo de colaboración en las ediciones de la Semana de la Tapa a realizar a lo largo del año.



Abril - Mayo

30-04-13 Se inician las labores para la puesta en marcha del pasaporte del Viajero Tren Campos de Castilla, consistente en ofertar promociones a los viajeros del Tren con el fin de potenciar el consumo en los establecimientos hosteleros y de comercio, en esta nueva edición que inicia su primer viaje el fin de semana del 11 de mayo.

02-05-2013 Reunión de Trabajo Comité Ejecutivo para organizar la colaboración en el foro de la Cocina Rural Soriana organizado por Diputación y Javier Pérez Andrés.

03-05-13 Reunión con establecimientos para informarles a cerca del pasaporte del viajero del Tren Campos de Castilla: requisitos, condiciones, puesta en marcha, etc.

06-05-13 Inicio curso de teleformación de Nutrición y Dietética en Hostelería del Plan de Formación de CEHAT.



Pasaporte del Viajero
"Promoción Exclusiva
Tren Campos de Castilla"

Pasaporte del Viajero
"Promoción Exclusiva
Tren Campos de Castilla"

Domingo, 5 de mayo de 2013 | Herald de Soría



El próximo fin de semana arribará el primer tren turístico de la temporada

Ya hay 18 reservas para el paquete Campos de Castilla, que vive con novedades como un 'passaporte' con descuentos

SOBRIA. Arranca una nueva edición del tren turístico 'Campos de Castilla', que este año hace un guiño a la figura de Juan Antonio Gaya Nuño. El próximo fin de semana llegarán los primeros pasajeros de la temporada a la estación del Castiello, en la capital soriana. Según confirma la agencia encargada de su organización, Rural Vacaciones, diez de las personas que el pasado año quedaron en lista de espera (al completarse el cupo de participación en el último viaje realizado en otoño) formarán parte de esta primera incursión. En total, hasta el momento, hay 18 reservas confirmadas, un número que se espera incremente en los próximos días. «Nos hemos puesto en contacto con los participantes de la primera edición (fueron 20) porque algunos estaban interesados en repetir, teniendo en cuenta que este año hay algunas novedades en el programa», explicó la responsable de la agencia, Ana Romero.

Novedades
Entre ellas destaca, sobre todo, una visita a los maipenes del Duero en Arcey y a San Saturno en el contexto de la conmemoración del centenario del nacimiento de Gaya Nuño, autor de la reconocida obra que forma el sustento de la revista como protagonista. «Es una de las peticiones que nos hicieron los participantes en el apartado de observaciones», explicó Romero. La excursión a La Laguna Negra, contemplada el segundo día de visita de domingo, también se acompañará con una visita al yacimiento de Nanasuco. Y en la ruta por la capital se realizará una parada en el primer taller de cerámica artesanal de la zona.

El próximo fin de semana se realizará el primer viaje del tren turístico 'Campos de Castilla', en la parada de Castiello, en la capital soriana.

DIARIO DE SORIA. DOMINGO 5 DE MAYO DE 2013

El tren machadiano echa andar con un viaje promocional para periodistas

El primero será el próximo fin de semana y recorrerá puntos turísticos de la provincia

El primer viaje del tren turístico 'Campos de Castilla' echa a andar el próximo fin de semana en su segunda edición, tras el éxito cosechado el año pasado. El primer viaje está previsto que sea promocional para periodistas especializados en turismo, con el fin de que día a día conozcan la actividad, se ubiquen en las líneas de semana alterna, y se realicen hasta el fin de semana del 2 y el 3 de noviembre, según indica el concejal de Cultura en el Ayuntamiento de Soría, Jesús Barja.

La apuesta del Tren Campos de Castilla como un paquete turístico global con visitas guiadas, teatro, excursiones y degustaciones gastronómicas con la primera parada en el castiello soriano. Este programa se completará con una visita a los maipenes de San Saturno, un recorrido por Arcey y el último viaje, por ejemplo, llevará un día con el albar completo.

Este programa se completará con una visita a los maipenes de San Saturno, un recorrido por Arcey y el último viaje, por ejemplo, llevará un día con el albar completo.

Este programa se completará con una visita a los maipenes de San Saturno, un recorrido por Arcey y el último viaje, por ejemplo, llevará un día con el albar completo.



Mayo

07-05-13 Solicitud a la Delegación Territorial de la Junta de Castilla y León la ampliación de horarios de cierre para los establecimientos de hostelería de Soria capital en las Fiestas de San Juan y Verbenas tradicionales.

09-05-13 Consejo de Administración de Soria y Turismo.

11 y 12-05-13 Asistencia al concurso Energy Starter organizado por la comunidad de emprendedores El Huevo.

13-05-13 Asistencia y colaboración de ASOHTUR en el I Foro de la Cocina Rural Soriana organizado por la Diputación Provincial de Soria y coordinado por el reconocido crítico gastronómico Javier Pérez Andrés, celebrado en Valdeavellano de Tera.



Mayo

- 13-05-13 Se presenta al Ayuntamiento solicitud de ayudas para acciones de promoción comercial para el ejercicio 2013.
- 13-05-13 Inicia curso de C Manipulador Alimentos Mayor Riesgo correspondiente al Plan de Formación CEHAT, convocatoria del 2012.
- 14-05-13 Reunión del Departamento Jurídico-Laboral de FOES con la Jefa de la Inspección de Trabajo para tratar el criterio de aplicación del plus de nocturnidad en las empresas de hostelería.
- 16-05-13 Reunión con la Dirección General de Turismo, sin asistencia, para abordar el Plan Estratégico Gastronómico de Castilla y León que están elaborando.
- 17-05-13 Reunión de la presidenta con El Hueco para abordar el proyecto Starlight.





Mayo - Junio

27-05-13 Reunión de la presidenta con El Hueco para tratar el proyecto Starlight.

31-05-13 Finaliza curso de C. Manipulador Alimentos Mayor Riesgo, finalizando el total de los 23 alumnos participantes en el mismo.

03-06-13 Reunión de la presidenta con El Hueco para tratar el proyecto Starlight.

04-06-13 Asistencia de la presidenta a la Feria de Turismo Activo celebrada en Vinuesa.

06-06-13 Finaliza curso de Nutrición y Dietética en Hostelería, finalizando 22 alumnos de un total de 27 participantes.

06-06-13 Se remite propuesta de acciones para las ayudas a la promoción comercial colectiva del Ayuntamiento de Soria 2013.

07-06-13 Reunión de la presidenta con responsables del Ayuntamiento para tratar el proyecto Tren Campos de Castilla.





Junio

13-06-13 Declaraciones de la presidenta a favor del malestar de los socios ante las formas de actuación de la Inspección de Trabajo, posible acuerdo para adaptar protocolo de actuación.

13-06-13 Firma acuerdo de colaboración con la Web especializada en gastronomía y reservas para restaurantes VerRecetas.com

13-06-13 Reunión con Diego Mayor propietario de la APP para móviles Soria Ocio para abordar el acuerdo de colaboración a firmar entre ambas partes.

14-06-13 Nota de prensa prohibición acampada de autocaravanas en los montes de Soria.



NOTA DE PRENSA

ASOHTUR emplaza a las administraciones a que prohíban la acampada de autocaravanas en los montes de Soria

La Agrupación insta a los agentes medioambientales a que impidan esta práctica ilegal ante los daños ocasionados al entorno natural.

ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) reclama a las administraciones públicas que impidan la acampada de autocaravanas en las zonas forestales de la provincia de Soria. La Agrupación apoya esta demanda porque los peligros y perjuicios que para el medio ambiente entraña la acampada desregulada de este tipo de vehículos así como el daño económico que ocasiona a los empresarios sorianos del sector de camping, espacios alentos que son los legalmente acondicionados para la acampada de caravanas y autocaravanas.

La Agrupación tiene previsto mantener encuentros con la Junta de Castilla y León, Ayuntamiento de Soria y Madrid, preocupación del sector turístico, recordando a sus inspectores el cumplimiento de la ley en este tipo de defectos en esta primavera y los montes de Soria. Lugares con autocaravanas acampadas fuertemente, razón por la que las administraciones competentes y legalmente esta práctica.

Asohtur pide el veto a que las autocaravanas acampen en los montes

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo tiene previsto reunirse con la Junta, el Consistorio y la Mancomunidad

SORIA. La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) reclamó a las administraciones públicas que impidan la acampada de caravanas y autocaravanas en las zonas forestales de la provincia. La Agrupación apoya esta demanda porque los peligros y perjuicios que para el medio ambiente entraña la acampada desregulada de este tipo de vehículos, así como el daño económico que ocasiona a los empresarios sorianos del sector de camping, espacios alentos que son los legalmente acondicionados para la acampada de caravanas y autocaravanas.

La Agrupación de Hostelería y Turismo tiene previsto mantener encuentros con la Junta, el Ayuntamiento de Soria y la Mancomunidad de los 150 Pueblos, con objeto de transmitirles la preocupación del sector turístico por esta situación, además de instarles a que recurran a sus respectivos servicios de agentes medioambientales, para el estricto cumplimiento de la Ley en este sentido.

HERALDO

Asohtur pedirá a Trabajo un cambio en el protocolo de las inspecciones

Soria. Igual hay que cambiar la trama, un servicio no puede estar pasando revista hasta...

«Tenemos la inspección más barata de España»

Los inspectores de Trabajo de la provincia de Soria, que forman parte del cuerpo de Inspectores de Trabajo y Seguridad Social, han sido objeto de una inspección por parte de la Inspección de Trabajo y Seguridad Social de Madrid. El resultado de la inspección ha sido que el servicio de Inspección de Trabajo de Soria es el más barato de España.

Los inspectores de Trabajo de la provincia de Soria, que forman parte del cuerpo de Inspectores de Trabajo y Seguridad Social, han sido objeto de una inspección por parte de la Inspección de Trabajo y Seguridad Social de Madrid. El resultado de la inspección ha sido que el servicio de Inspección de Trabajo de Soria es el más barato de España.

El Ayuntamiento confía en que el área de autocaravanas esté en julio

El Consistorio ha invertido unos 6.000 euros en acondicionar un espacio en La Dehesa

El Ayuntamiento de Soria confía en que el área de autocaravanas esté en julio. El Consistorio ha invertido unos 6.000 euros en acondicionar un espacio en La Dehesa.

El Ayuntamiento de Soria confía en que el área de autocaravanas esté en julio. El Consistorio ha invertido unos 6.000 euros en acondicionar un espacio en La Dehesa.

El Ayuntamiento de Soria confía en que el área de autocaravanas esté en julio. El Consistorio ha invertido unos 6.000 euros en acondicionar un espacio en La Dehesa.

Junio

14-06-13 Reunión con Silvia Garrote para la presentación de su empresa Cositas de Soria Comunicación, especializada en redes sociales y contenidos multimedia para internet.



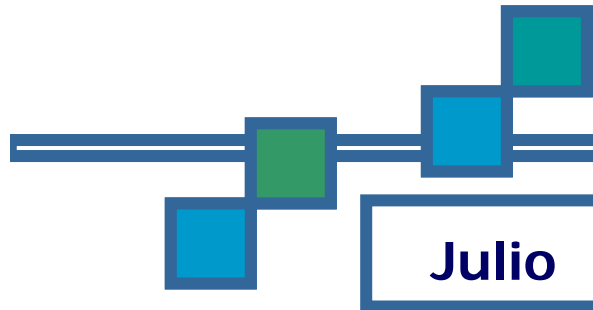
15-06-13 Asistencia a la presentación de la Web VerRecetas.com y Marketing Room Online.



17-06-13 Reunión con Diego Mayor, propietario de la APP Soria Ocio para la firma del acuerdo de colaboración.

18-06-13 Se remiten escritos al Delegado Territorial, Alcalde de Soria y Presidenta de la Mancomunidad denunciando la situación del estacionamiento y pernoctación de las autocaravanas y se solicitan reuniones para abordar dicha situación.





Julio

03-07-13 Nota de Prensa con balance Fiestas de San Juan

08-07-13 Nota de Prensa informando de las conclusiones de la reunión mantenida con el Delegado Territorial de la Junta de CyL en relación a las autocaravanas.

10-07-13 Entrevista a la presidenta a cerca de la ocupación hotelera.

10-07-13 Asistencia del Vocal de Campings a la reunión del Consejo Sectorial de Urbanismo.

11-07-13 Reunión del grupo de campings asociados con Secretario Territorial y Jefe del Servicio de Medio Ambiente para valorar las acciones contempladas con el Delegado Territorial.

ASOHTUR
Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo

Soria, 3 de julio de 2013

NOTA DE PRENSA

El sector turístico de Soria cierra San Juan con unos números positivos

- El grupo de alojamientos mantiene unas altas cifras de ocupación en la línea de los últimos años, de acuerdo a un sondeo elaborado por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo).
- Los restaurantes siguen respondiendo a una importante demanda de comedidas de grupos de amigos o familiares.
- El segmento de bares se ve en mayor medida afectado por el descenso experimentado en el volumen de clientes y en su gasto medio.

El Comandante las Fiestas de San Juan en Soria, José María Rivero, asegura que el sector turístico de Soria cierra San Juan con unos números positivos. Según el estudio realizado por ASOHTUR, el sector turístico de Soria cierra San Juan con unos números positivos. El grupo de alojamientos mantiene unas altas cifras de ocupación en la línea de los últimos años, de acuerdo a un sondeo elaborado por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo). Los restaurantes siguen respondiendo a una importante demanda de comedidas de grupos de amigos o familiares. El segmento de bares se ve en mayor medida afectado por el descenso experimentado en el volumen de clientes y en su gasto medio.

YOLANDA SANTOS Presidenta de Asohitur en Soria. La presidenta de la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohitur) asegura que este verano es el de la recuperación de la ocupación turística y espera que los meses estivales superen los balances de los últimos años.

«Ahora todo se mueve en Internet y a última hora»

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohitur) asegura que este verano es el de la recuperación de la ocupación turística y espera que los meses estivales superen los balances de los últimos años. Yolanda Santos, presidenta de Asohitur en Soria, asegura que este verano es el de la recuperación de la ocupación turística y espera que los meses estivales superen los balances de los últimos años.

ASOHTUR
Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo

Soria, 8 de julio de 2013

NOTA DE PRENSA

ASOHTUR trasmite a la Junta su preocupación por el crecimiento de autocaravanas acampadas en los montes de Soria

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohitur) transmite a la Junta de Castilla y León su preocupación por el crecimiento de autocaravanas acampadas en los montes de Soria. La presidenta de Asohitur, Yolanda Santos, asegura que este crecimiento puede tener un impacto negativo en el medio ambiente y en el turismo de calidad.

El Delegado Territorial de la Administración Regional comunicó su voluntad de colaborar en la desaparición de este fenómeno.



Buenas fiestas para los hosteleros

Los hoteles y restaurantes quedan satisfechos tras el balance final de las fiestas de San Juan, si bien la crisis ha supuesto un cambio en los hábitos del consumidor, que va a lo más económico.

Según asegura José Luis Jiménez García, máximo responsable del hotel y catering Media Capital, el cierre del verano se ve condicionado al comportamiento de cualquier segmento relacionado con el ocio. No obstante, asegura que el día más emblemático de las fiestas, el Jueves de San Juan, en aspecto y todo el sector hostelero se ve perjudicado por una mala gestión de los recursos humanos, ya que según Jiménez, «los bares cierran más temprano de lo que debería ser, a las 11 de la noche, a pesar del incremento de trabajo». Tanto Jiménez como la mayoría de los hosteleros consultados en la zona creen que algunos de los problemas de la fiesta de San Juan se ven perjudicados por una mala gestión de los recursos humanos, ya que según Jiménez, «los bares cierran más temprano de lo que debería ser, a las 11 de la noche, a pesar del incremento de trabajo».

Asohitur critica el «daño fuerte» por las áreas de autocaravanas

Agreda estrerana la suya el 6 de julio y sigue el ejemplo de Duruelo y Huerta

La crisis envaró el comercio de comida y bebidas más rentables, pero los establecimientos hosteleros superan las previsiones, según datos de Asohitur.

La nueva área de autocaravanas de Agreda quedará inaugurada el sábado 6 de julio, abriendo así las nuevas instalaciones de este tipo en la provincia. No obstante, no todos los meses son buenos días. La Agrupación provincial de Hostelería de Soria (Asohitur) considera que el establecimiento de autocaravanas fuera de los campings está haciendo «un daño fuerte» al sector, según denuncia uno de los empresarios, de está inundando la provincia de autocaravanas, critica uno de los promotores de establecimientos turísticos.

La Plataforma Autónoma Campesina (Pac) considera positivo «los potenciales ingresos que las personas que van en autocaravanas pueden dejar en el entorno», según detalla el vocal de prensa, Carlos Montero.

«Sin embargo, para la Pac con las críticas vertidas por Asohitur «se beneficia desmesuradamente a solo sector los campings, dejando al resto de hosteleros de lado», dice un portavoz de esta plataforma, que insiste en que el medio ambiente no considere «un elemento perjudicial y altamente peligroso para la naturaleza», afirma Pac.

La plataforma recuerda que «precisamente las autocaravanas son los vehículos mejor equipados para el cuidado del medio ambiente, pues cuentan con los elementos necesarios para poder estar tres o cuatro días sin necesidad de volver a una gasa al medio ambiente».

Carlos Montero insiste en que «aunque no es un concepto deportivo en la provincia de Soria, ya están abiertas las de Santa María de Huerta y Duruelo de la Sierra, y en proyecto se encuentra la de San Leonardo de Yagüe. La pionera en la provincia es la Comunidad foral de áreas ubicada en Hostoria del Pinar (Burgos), inaugurada en abril de 2012. La Plataforma Autónoma Campesina (Pac) considera positivo «los potenciales ingresos que las personas que van en autocaravanas pueden dejar en el entorno», según detalla el vocal de prensa, Carlos Montero.

La atracción de turistas, detrás de la apuesta por las áreas de autocaravanas

El sábado se inaugura la de Agreda, la cuarta que se pone en marcha en poco más de un año en el este de Castilla y León

SORIA. La nueva área de autocaravanas de Agreda quedará inaugurada el sábado 6 de julio. La apertura genera un nuevo servicio de atracción para los turistas que se suma a las tres ya puestas en marcha en un radio de unos 100 kilómetros en la franja más ubicada al este en la Comunidad. Proprietarios y residentes de estas zonas han iniciado en esta zona de Castilla y León, informa Pac.

«Sin embargo, para la Pac con las críticas vertidas por Asohitur «se beneficia desmesuradamente a solo sector los campings, dejando al resto de hosteleros de lado», dice un portavoz de esta plataforma, que insiste en que el medio ambiente no considere «un elemento perjudicial y altamente peligroso para la naturaleza», afirma Pac.

La plataforma recuerda que «precisamente las autocaravanas son los vehículos mejor equipados para el cuidado del medio ambiente, pues cuentan con los elementos necesarios para poder estar tres o cuatro días sin necesidad de volver a una gasa al medio ambiente».

Carlos Montero insiste en que «aunque no es un concepto deportivo en la provincia de Soria, ya están abiertas las de Santa María de Huerta y Duruelo de la Sierra, y en proyecto se encuentra la de San Leonardo de Yagüe. La pionera en la provincia es la Comunidad foral de áreas ubicada en Hostoria del Pinar (Burgos), inaugurada en abril de 2012. La Plataforma Autónoma Campesina (Pac) considera positivo «los potenciales ingresos que las personas que van en autocaravanas pueden dejar en el entorno», según detalla el vocal de prensa, Carlos Montero.



Julio

11-07-13 Nota de Prensa conclusiones reunión con Junta de Castilla y León en relación a las medidas a adoptar sobre las autocaravanas.

11-07-13 Colaboración con CNP (Cuerpo Nacional de Policía) en la difusión entre nuestros asociados de la campaña "Turismo Seguro"



Soria, 11 de julio de 2013

NOTA DE PRENSA

La Junta de Castilla y León intensificará la vigilancia sobre las autocaravanas que desplieguen utensilios de acampada en Soria

- Miembros del Comité Ejecutivo de ASOHTUR se han reunido hoy con responsables de la Administración Regional con el objetivo de articular medidas contra estas prácticas irregulares en los montes de la provincia.

Heraldo de Soria | Viernes, 12 de julio de 2013

TURISMO RURAL

La Junta extremará el control y las sanciones sobre las autocaravanas

Responde así a la preocupación de Asohtur sobre la acampada ilegal en la provincia

SORIA. Las autocaravanas siguen estando en el punto de mira de la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur), cuyo comité ejecutivo se reunió ayer con el jefe del Servicio Territorial en Soria de Medio Ambiente de la Junta de Castilla y León, Juan José Lanza, y con el secretario territorial en Soria del Gobierno regional, Rafael Medina, precisamente con un objetivo concreto: «Establecer actuaciones relacionadas con el incremento de la seguridad vial de los vehículos en los espacios naturales de la provincia de Soria».

En el encuentro, y según informan fuentes de la asociación



Imagen de archivo de autocaravanas en

Los usuarios de autocaravanas, muy indignados con Asohtur

Desde la FNCA defienden su derecho a estacionar como cualquier otro vehículo en los lugares habitados para ello

NADA, alegando que los que han autorizado tal uso están en desacuerdo con el convenio de los comarcas de la provincia de Soria, según palabras de Esteban de la Cruz, presidente de la FNCA.

Los representantes del Gobierno regional comunicaron a Asohtur que se transmitirá «esta instrucción a los agentes medioambientales para que «intensifiquen su vigilancia» y valore la imposición de sanciones, especialmente en las horas de comida.

ACAMPADAS ILEGALES

Usuarios de caravanas amenazan con boicotear Soria a través de la red

Los foros reflejan su malestar con la denuncia de Asohtur contra la acampada ilegal de estos vehículos

SORIA. Los usuarios de caravanas no han acogido demasiado bien el comunicado hecho público hace unos días por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur), en el que se denunciaba la sacampada ilegal de estos vehículos en la provincia de Soria. En algunos de los foros más populares que este colectivo utiliza a través de la red, decenas de comentarios lamentan las acciones de la asociación y proponen un 'boicot' a los establecimientos comerciales y hosteleros sorianos: «Con el fin de evi-

tarles tanta molestia, nos abstendremos de viajar a su comarca. Igualmente, procuraremos no consumir productos originarios de la misma, sea uno de las entradas del foro de www.futurovoo.com como ejemplo. Además, los usuarios amenazan con difundir el mensaje a través de las asociaciones internacionales de autocaravanas que según apuntan, aglutinan a más de 500.000 socios.

Lejos de tener el efecto que pueda tener esta 'llamada' sobre la hostelería soriana, Asohtur insiste en su denuncia. «Esta coacción pone de relieve el tipo de personas a las que nos enfrentamos», explican fuentes de la asociación. «Personas que vienen de gratis total, que pretenden que los recojamos sin busarnos, reserVAR, aludiendo a «agente que, de

todas formas, no deja dinero en la provincia y que pernocta en medio del monte».

Según la asociación soriana, más de un centenar de caravanas acampan de forma ilegal en la provincia de Soria, donde el principal reclamo es la zona de Playa Pita. «Asohtur solo pide que se cumpla la Ley de montes de Castilla y León (concretamente el artículo 60) y que la gente estacione en los lugares permitidos, ya sean campings o áreas de estacionamiento de caravanas».

Asohtur recuerda que esta situación «reverte en perjuicio del resto de usuarios que no pueden disfrutar en toda su extensión de los espacios naturales y de los campings, instalaciones reglamentarias con los servicios exigidos legalmente».

A.L.V.

DIARIO DE SORIA MARTES 9 DE JULIO DE 2013

TURISMO RURAL

Asohtur denuncia ante la Junta las acampadas ilegales de autocaravanas

Señala el aparcamiento de la Playa Pita como uno de los lugares más utilizados

SORIA. La delegación de Asohtur en la zona de Playa Pita como uno de los lugares donde se encuentran acampadas ilegalmente autocaravanas, denunciando ante la Junta de Castilla y León.

Al respecto, López Espinosa comentó su preocupación por el problema y realizó su intención de colaborar a través de los medios de comunicación para hacer conocer esta práctica irregular, invitando a los participantes en el foro.

En el transcurso de la conversación, Asohtur recordó el daño medioambiental que en muchos casos ocasiona el uso de estos vehículos privados.

DIARIO DE SORIA MARTES 9 DE JULIO DE 2013

TURISMO RURAL



Una autocaravana frente a una señal de prohibido acampar. Asohtur denuncia

Los hosteleros anuncian reuniones con el Ayuntamiento y la Mancomunidad

Según la legislación vigente, la estancia en acampadas libres no está permitida en Castilla y León, salvo en los lugares habilitados y autorizados para este fin, además, el aparcamiento de vehículos en los montes de utilidad pública que no sean de uso público, que no estén destinados a ese fin, quedan expresamente prohibidos.

En este sentido, la delegación de Asohtur en la zona de Playa Pita como uno de los lugares donde se encuentran acampadas ilegalmente autocaravanas, denunciando ante la Junta de Castilla y León.

Al respecto, López Espinosa comentó su preocupación por el problema y realizó su intención de colaborar a través de los medios de comunicación para hacer conocer esta práctica irregular, invitando a los participantes en el foro.

En el transcurso de la conversación, Asohtur recordó el daño medioambiental que en muchos casos ocasiona el uso de estos vehículos privados.



Julio

15-07-13 Reunión con miembros de la Fundación Cesefor para informar del proyecto de Parque Micológico de Pinar Grande.

16-07-13 Nota de prensa valoraciones descenso de bares en Soria.

17-07-13 Reunión del grupo de campings asociados con Concejalía de Medio Ambiente y Montes del Ayuntamiento y Presidenta de la Mancomunidad para abordar la situación de acampadas de autocaravanas en los montes.

19-07-13 Nota de prensa previsión ocupación hotelera 2ª quincena de julio.




Soria, 16 de julio de 2013

VALORACIONES

Sobre descenso de bares en Soria

- Como otros negocios de otros sectores, la reducción del gasto de los consumidores en bares y restaurantes ha obligado a muchos empresarios de hostelería a cerrar sus negocios. Aun así, en Soria y en España existe una cultura muy arraigada en torno a disfrutar del tiempo libre en el bar, razón por la que pese a la merma de ingresos que padecen tanto bares y restaurantes, la mayor parte de empresarios de hostelería consiguenafortunadamente salir adelante no sin antes hacer un importante esfuerzo ajustando al máximo sus márgenes de beneficio, ya estrechados por los sucesivos aumentos del IVA (taurinos en gran parte por la empresa, sin repercusión en el precio de venta al público) y los elevados impuestos a los que han de hacer frente los negocios.
- Pese a que tal y como reflejan las estadísticas se ha producido una caída en el número de establecimientos abiertos en Soria (un 27% entre 2008 y 2012), consideramos que, al menos, el ritmo de destrucción de empresas de hostelería está reduciéndose en la provincia en este 2013. Como indicio de esta inversión, en ASOHTUR, a lo largo de este año, se ha equilibrado el balance de altas y bajas.




Soria, 19 de julio de 2013

NOTA DE PRENSA

ASOHTUR espera una ocupación media del 70% en fin de semana durante la segunda quincena de julio en Soria

- Las reservas de plazas de alojamiento en la primera quincena de agosto podrían alcanzar el 100% en Pinares y El Valle, según un sondeo realizado por la Agrupación.
- Los negocios de hostelería sorianos han rayado el 50% en esta primera quincena de mes.
- La estancia media no supera los dos días, de acuerdo a la encuesta efectuada.
- Un cliente nacional y madrileño retrata al turista estándar que visita Soria.



SORIA > HOSTELERÍA

251 bares cierran en los últimos cuatro años

Asohtur observa que en 2013 se ha frenado la destrucción de empresas del sector

Actividades de bares y restauración

Agrupación ASOHTUR
Agrupación 47 Bares
Agrupación de Bares 17
Agrupación de Bares 5
Agrupación de Bares 45
Agrupación 0
Agrupación de la Sierra 9
Agrupación 16
Agrupación 20
Agrupación 24
Agrupación 23
Agrupación 290
Agrupación 28
Agrupación 660

Calimochos en lugar de copas

Los empresarios de hostelería en Soria ven un futuro optimista para el sector, pero advierten de que el descenso de bares y restaurantes sigue siendo una realidad. Sin embargo, señalan que el ritmo de destrucción de empresas se ha frenado en los últimos meses del año 2013. En lo que respecta a la oferta de alojamiento, se prevé un aumento de reservas para agosto, especialmente en Pinares y El Valle, lo que podría compensar en parte la pérdida de plazas de alojamiento en otros sectores.





Julio

23-07-13 Reunión trabajo Comité Ejecutivo para organizar los actos a realizar en la Festividad de Santa Marta 2013 (29 de julio), de acuerdo a lo acordado en la última reunión del Comité, este año, como novedad, se otorgarán reconocimientos a empresarios del sector.

Programa definitivo:

12:30 Misa en la Iglesia de los Padres Franciscanos (Plaza de Bernardo Robles)

13:45 Acto de entrega de reconocimientos a empresarios del sector acompañado de Vino Español en Hotel Ciudad de Soria

15:00 Comida en Hotel Ciudad de Soria (cada uno se paga su comida)

Reconocimientos a empresarios del sector:

Establecimiento Hostelero 2013: Taberna de Vinos Lázaro (por su trayectoria como taberna emblemática de Soria). El Ayuntamiento se hará cargo del premio, que consistirá en una placa para colocar en el suelo delante de la entrada del bar.

Empresario Hostelero 2013: Francisca Elías Pérez, propietaria del **Bar Capitol** del Burgo de Osma, con más de 50 años al frente de su negocio.



Julio

26-07-13 Se remite nota de prensa con información de los establecimientos que recibirán el reconocimiento al mérito hostelero dentro de los actos a celebrar con motivo de la festividad de Santa Marta.

29-07-13 Celebración de la festividad de Santa Marta, con asistencia del Dtor. Gral. de Turismo, D. Fco. Javier Ramírez Utrilla.





Julio

Sábado, 27 de julio de 2013 | Heraldo de Soria

Vinos Lázaro y Francisca Elías, premiados por su labor hostelera

Asohtur recompensa la trayectoria de estos locales con unos galardones que se otorgan el lunes, en la celebración de Santa Marta

SORIA. La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) concederá el próximo lunes los galardones al mérito profesional en hostelería a Taberna de Vinos Lázaro, en la ciudad de Soria, y a Francisca Elías Pérez, responsable hasta hace pocos meses del Bar Capitol, en El Burgo de Osma. La entrega de estos reconoci-

mientos, instaurados este año por el Comité Ejecutivo de la Agrupación, tendrá lugar durante los actos de celebración de Santa Marta, patrona de los hosteleros.

Reunidos sus miembros, el Comité Ejecutivo de Asohtur decidió conceder el premio 'Establecimiento Hostelerero 2013', «por su dilatada trayectoria y su simbolismo entre los negocios hosteleros sorianos», a la Taberna de Vinos Lázaro. Este establecimiento, fundado en 1932 y ubicado en la cétrica calle de El Collado, es uno de los bares más antiguos y populares de la ciudad de So-

ria y de la provincia. En la actualidad, José Pérez Martínez representa la tercera generación de la familia que regenta este «clásico local» después de que fuera abierto por su abuelo Lázaro, quien luego pasaría el testigo a sus hijos Pepe, Lázaro y Antonio.

La Taberna de Vinos Lázaro recibirá una placa conmemorativa de este premio durante un acto que se celebrará el próximo lunes en la terraza del Hotel Ciudad de Soria a las 13:45 horas. Además, el Ayuntamiento de Soria ha querido sumarse a esta iniciativa de Asohtur y tiene previsto colo-

car una placa en el exterior del establecimiento en la que se destaque «la singularidad y solera» de este local, «una taberna clásica que ha sabido conservar su autenticidad y su encanto manteniendo casi intacta una decoración interior con sabor añejo».

Para el premio 'Empresario Hostelerero 2013', el Comité Ejecutivo de Asohtur decidió que la galardónada fuera Francisca Elías Pérez, «por su trayectoria de más de 50 años dedicada a la hostelería» en su local de Bar Capitol, ubicado en la Plaza Mayor de El Burgo de Osma.

De 69 años de edad, Elías Pérez, nacida y residente en este municipio, se jubiló el pasado año después de cinco décadas dirigiendo junto a su marido este negocio familiar fundado en 1936 y que conduce en la ac-

tualidad la tercera generación de esta familia.

Este acto de entrega de premios en el Hotel Ciudad de Soria, al que Asohtur ha invitado a autoridades, empresarios y trabajadores de la hostelería soriana afiliados a la Agrupación, contará con la asistencia del Alcalde de Soria, Carlos Martínez Minguero y del Director General de Turismo de la Junta de Castilla y León, Javier Ramírez Urrilla.

Junto a este evento, el programa festivo de Santa Marta se completa con una misa en la iglesia de los Padres Franciscanos de Soria, a las 12:30 horas, además de una comida para invitados y socios de la Agrupación que tendrá lugar sobre las 15:00 horas, a la conclusión del vino español, en los comedores del Hotel Ciudad de Soria.

HERALDO

DIARIO DE SORIA, SÁBADO 27 DE JULIO DE 2013



13 SORIA

Vinos Lázaro y bar Capitol, premiados de hostelería

Asohtur entregará los reconocimientos con motivo de la celebración de Santa Marta, patrona de los hosteleros

SORIA. La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) concederá a la Taberna de Vinos Lázaro y a Francisca Elías Pérez, responsable hasta hace pocos meses del Bar Capitol, en El Burgo de Osma, los premios Establecimiento Hostelerero 2013 y Empresario Hostelerero 2013.

La entrega de estos reconocimientos, instaurados este año por el comité ejecutivo de la agrupación, tendrá lugar durante los actos de celebración de Santa Marta, patrona de los hosteleros, el próximo lunes 29 de julio, informaron desde Asohtur.

Reunidos sus miembros, el comité ejecutivo de la agrupación resolvió conceder el premio 'Establecimiento Hostelerero 2013', por su dilatada trayectoria y su simbolismo entre los negocios hosteleros sorianos, a la Taberna de Vinos Lázaro. Fundada en 1932, este local, ubicado en la cétrica calle de El Collado,

es uno de los bares más antiguos y populares de la ciudad de Soria y de la provincia. En la actualidad, José Pérez Martínez representa la tercera generación de la familia que regenta este clásico local después de que fuera abierto por su abuelo Lázaro, quien luego pasaría el testigo a sus hijos Pepe, Lázaro y Antonio.

La Taberna de Vinos Lázaro recibirá una placa conmemorativa de este premio durante un acto que se celebrará el lunes en la terraza del Hotel Ciudad de Soria a las 13:45 horas.

Para el premio 'Empresario Hostelerero 2013', el comité ejecutivo de Asohtur entregará este galardón a Francisca Elías Pérez por su trayectoria de más de 50 años dedicada a la hostelería en su local de Bar Capitol, ubicado en la plaza Mayor de El Burgo de Osma.

Este acto de entrega de premios en el Hotel Ciudad de Soria contará con la asistencia del alcalde, Carlos Martínez Minguero y del director general de Turismo de la Junta, Javier Ramírez Urrilla. Junto a este evento, el programa festivo de Santa Marta se completa con una misa en la iglesia de los Padres Franciscanos.

Francisca Elías tendrá el reconocimiento por su trayectoria en el bar Capitol de El Burgo

Los premiados



TABERNA DE VINOS LÁZARO. Obtiene el premio de Establecimiento Hostelerero 2013, ante lo que el Ayuntamiento colocará una placa en el exterior del local por su singularidad y solera.



BAR CAPITOL. Francisca Elías recibirá el premio Empresario Hostelerero 2013 por su trayectoria de más de 50 años al frente del bar, que ahora conduce la tercera generación de la familia.

DIARIO DE SORIA. LUNES 29 DE JULIO DE 2013

Los hosteleros sorianos celebran Santa Marta

Soria. La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo concederá el premio 'Establecimiento hostelerero 2013' a la Taberna de Vinos Lázaro, en la ciudad de Soria, y el premio 'Empresario Hostelerero 2013' a Francisca Elías Pérez, responsable hasta hace pocos meses del Bar Capitol, en El Burgo de Osma. La entrega de estos reconocimientos, instaurados este año por el Comité Ejecutivo de la Agrupación, tendrá lugar durante los actos de celebración de Santa Marta, patrona de los hosteleros, que tiene lugar hoy.

Ambos premios se entregarán durante un acto que se celebrará en la terraza del Hotel Ciudad de Soria a las 13:45 horas. Respecto al premio a la Taberna Vinos Lázaro, cabe recordar que el Ayuntamiento de Soria ha querido sumarse a esta iniciativa de Asohtur y tiene previsto colocar una placa en el exterior del establecimiento en la que se destaca la singularidad y la solera de este local, una taberna clásica que ha sabido conservar su autenticidad y su encanto manteniendo casi intacta una decoración interior con sabor añejo.

Junto a este evento, el programa se completa con una misa en la iglesia de los Padres Franciscanos, a las 12:30 horas, y con una comida para invitados y socios de la Agrupación que tendrá lugar sobre las 15:00 horas, a la conclusión del vino español, en los comedores del Hotel Ciudad de Soria.

Heraldo de Soria | Martes, 30 de Julio de 2013

SORIA

HOSTELERÍA DÍA DE SANTA MARTA



El visitante extranjero, una posible solución para el turismo de interior

Su presencia alcanza el 20% mientras que el turista nacional supone el 80% del total

La taberna Vinos Lázaro y Francisca Elías Pérez fueron premiados por Asohtur

SORIA. La mayor parte de los turistas que se acercan a disfrutar de las nuevas propuestas gastronómicas son españoles, por lo que vienen más turistas extranjeros, ya que poseen un mayor poder adquisitivo, expresó el director general de Turismo de la Junta de Castilla y León, Javier Ramírez Urrilla, en un momento del día de Santa Marta, patrona de los hosteleros, en el que Asohtur premió a los mejores profesionales de este sector en Soria.

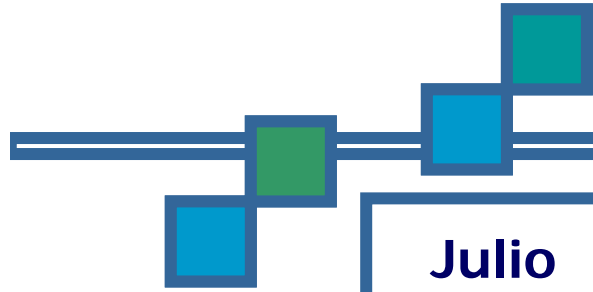
Consciente analista, Ramírez identificó uno de los principales puntos débiles del sector turístico tanto en Castilla y León como en la provincia de Soria que aún embarga y en palabras del director general: «el mayor problema sigue siendo la falta de turistas extranjeros. La visita de los turistas extranjeros representa una parte considerable del total y el director general de Turismo no se muestra optimista en una situación que trabaja

en datos «Actualmente el consumo de visitas de extranjeros supone el 20% del total, lo que es el perfil invertebrado, y que abarca el 80% de nuestros visitantes, es nacional» a lo que preguntó: «¿cómo se puede incrementar más aún el flujo de visitantes?». Igual de incómodo con respecto al sector es el primer vicepresidente de la Junta de Castilla y León, Javier Ramírez Urrilla, quien destacó la importancia económica, podría representar un importante impulso para las áreas de los territorios de Castilla y León, ya que el turista nacional, que continúa visitando como el turista en este campo, está intentando irse adelante: «Trasno que sigue elaboremos planes de promoción en los que se ponga en condiciones la industria de los negocios hosteleros privados con el objetivo de la Junta de Castilla y León, a lo que se refirió: «La publicidad de nuestra oferta turística es el exterior es básica».

En Soria, han sido premiados con los galardones Establecimiento Hostelerero 2013 y Empresario Hostelerero 2013, respectivamente, la Taberna de Vinos Lázaro y Francisca Elías Pérez, responsable hasta hace pocos meses del Bar Capitol, en El Burgo de Osma. La entrega de estos reconocimientos, instaurados este año por el Comité Ejecutivo de la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur), tendrá lugar durante los actos de celebración de Santa Marta, patrona de los hosteleros en la terraza del Hotel Ciudad de Soria. El acto de entrega de premios a los mejores profesionales de este sector en Soria, que se celebrará el próximo lunes 29 de julio, informaron desde Asohtur.

APERTURA DE LA ESCUELA DE VERANO DE SARAGOZA 2013
Compartiendo el verano sus actividades lúdicas con lecturas, actividades y experimentación en el campo de la robótica y la meteorología.
Fecha inicio: el 18 de agosto. Horas: de 10:00 a las 13:00 horas.
Inscripciones: Casa Anaya de Saragoza. Plaza Mayor, s/nº.
Consultar información: www.casaanaya.com o en el teléfono 900 000 000.
Inscripciones y consulta en: 09911895. Email: sembaragoza@gmail.com





Julio



DIARIO INDEPENDIENTE

HERALDO DE SORIA

Abn. CCLXV - Nº 31.077 - 1,30 €

Martes, 30 de Julio de 2013

Trenes sin bicicletas: Revisión a mitad de camino por trayecto en servicio de Soria

Inauguración en Santa Catalina El extractor de los cursos se encargó de abrir la XXVI edición

De la Merced, in memoriam Distinguida con la Gran Cruz de la Orden Civil de la Solidaridad Social

La guardería municipal baja el precio 35 euros para aumentar la demanda

El Consistorio confía en lograr así a la capacidad máxima del centro de 42 menores

La matrícula de la guardería municipal costará 125 euros y 35 euros más para el comedor. **100**

Diputados del PP y el PSOE gestionarán Serón con una edil del pueblo

Concejal síndrome de Down La primera escolar de Aragón con síndrome de Down ocupó ayer el cargo en Valladolid. **100**

NOY CON HERRALDO

SUPLEMENTO

CP	CAZA Y PESCA
Casta	8
Comercio	11
Cultura	15
Deportes	18
Entretenimiento	22
Salud	25
Turismo	28

El turismo permanece fuerte en Soria aunque el visitante extranjero sólo llega al 20%

JUNTA El director general insta a buscar al turista foráneo con mayor potencial económico



LOS MEJORES HOSTELEROS La festividad de Santa Marta fue aprovechada por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo para entregar los premios al mejor establecimiento y empresario hostelero del año. Los agraciados fueron Vinco Lázaro (en su momento) y Francisco Díaz, del bar Capitel, en el Burgo de Osma. En ambos casos, su experiencia, el trabajo y su buen hacer con el cliente han sido las claves de su éxito. **100**

SORIA

DIARIO DE SORIA, MARTES 30 DE JULIO DE 2013

PREMIOS DE HOSTELERÍA



El director general de Turismo de la Junta, Javier Ramírez Urbión, ayer en el acto. **100**

Decanos de la hostelería en Soria

El director general de Turismo de la Junta destaca que el sector se mantiene fuerte en la provincia. Destaca que la Comunidad es la cuarta en número de viajeros del 80% nacionales



Los ganadores con los autoridades. **100**

Reconocimiento a 3 generaciones al frente de la taberna Lázaro

El comité ejecutivo de Asotur otorgó el premio 'Establecimiento hostelero 2012' a Vinco Lázaro por su dilatada trayectoria y su aportación a la economía local. El establecimiento de la taberna Lázaro es el más antiguo de la provincia. En la actualidad, José Pérez Martínez representa la tercera generación de la familia que regenta este clásico local, después de que haya estado por su abuelo Lázaro, quien luego pasó el negocio a su hijo Pepe Lázaro y ahora a su nieto José Pérez Martínez. El establecimiento de la taberna Lázaro es el más antiguo de la provincia. En la actualidad, José Pérez Martínez representa la tercera generación de la familia que regenta este clásico local, después de que haya estado por su abuelo Lázaro, quien luego pasó el negocio a su hijo Pepe Lázaro y ahora a su nieto José Pérez Martínez.



Un momento del acto. **100**

Asotur: «Los hosteleros son el primer contacto de los turistas en Soria»

Asotur: «Los hosteleros son el primer contacto de los turistas en Soria»



Familia responsable de la taberna de vinos Lázaro. **100**

SORIA

DIARIO DE SORIA, MARTES 30 DE JULIO DE 2013

PREMIOS DE HOSTELERÍA

«La gente ya no sale a alternar los vinos»

Francisca Elías recibe el premio 'Empresario Hostelero' por una trayectoria de cinco décadas



Francisca Elías recibe el premio 'Empresario Hostelero' 2012. **100**

El Capitel en El Burgo fue fundado en 1908 y ahora lo lleva la tercera generación

El Capitel en El Burgo fue fundado en 1908 y ahora lo lleva la tercera generación

10º Aniversario

ACCESORI

Bisutería

Moda y Complementos

975 213 484 | Feriul, 3, bajo SORIA

Bar Capitel

CASA FUNDADA EN 1908

RESTAURANTE

En La Plaza Mayor - EL BURGOS DE OSMA

Porque tenían cuatro hermanos y no podían hacer todo esto. Pero a partir de un momento empezó la juventud empezó a tomar el bar con sus copas. La gente empezaba más con los copas del maridaje, cosa que ahora ha cambiado. Ante esta situación no había un momento... La crisis nos está matando. Nosotros tenemos la ventaja ahora que ha crecido el bar y el lujo con el precio y lo han crecido.

«En los comienzos había mucho más trabajo y más gente», dice Francisca

El Capitel en El Burgo fue fundado en 1908 y ahora lo lleva la tercera generación

de mucho más a cambio, con muchachos como restaurante, porque esto viene de la hostelería. Según Francisca «la gente ya no sale a alternar los vinos, ya no tiene café y los cubanos por la noche han dejado muchísimo, pero ellos están trabajando bien».

Según la ganadora del premio Empresario Hostelero 2012 para la crisis económica no son peores ahora como lo han sido el negocio con comida y bebida.

ya María. Para Francisca es fundamental la importancia del turismo para el negocio en El Burgo, porque hay que pensar bastante de el comercio, los clientes en esta época del año hay que aprovechar muy bien porque son los que se quedan. Por otra parte también muchos turistas que se quedan en la provincia de la región de hostelería porque de la vez más quiere comer. Actualmente es el bar que con cinco años.

El bar que respecta al negocio de la burgo de los años atrás que el Capitel ha sido cofundador y ha ido creciendo cuando estaba el negocio como un taller donde eran los señores, tenían un carácter totalmente para quitarlos económicos que se está viviendo actualmente en el país que está.

instalaciones del bar Capitel en sus orígenes.



Agosto

05-08-13 Reunión con la Concejala de Turismo del Ayuntamiento para tratar las aportaciones para las acciones de promoción a realizar por la Agrupación.

14-08-13 Se remite nota de prensa informativa con la ocupación hotelera de la primera quincena de agosto.

21-08-13 Se solicita al Ayuntamiento informe para tramitar la ampliación de cierre de horarios para las fiestas de San Saturio.

26-08-13 Se remite escrito de apoyo a la candidatura de ITH (Instituto Tecnológico de Hoteles) a la Medalla al Mérito Turístico.



Soria, 14 de agosto de 2013

NOTA DE PRENSA

La ocupación turística en Soria durante la primera quincena de agosto se sitúa sobre el 65%

• La reducción del gasto medio del turista se deja sentir en los ingresos derivados de bares, terrazas y restaurantes, según un muestreo efectuado por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo).

Los establecimientos hosteleros de la provincia de Soria registran una ocupación media del 65% durante la primera quincena de agosto, según un muestreo decaratorio efectuado por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) de la provincia de Soria. Este índice se desmenuja sobre la franja registrada el pasado año de acuerdo a las opiniones de los empresarios recogidas para el sondeo.

De cara al próximo puente del 15 de agosto, los negocios hosteleros de la provincia se acercan a la marca del 90% en plazas reservadas. La celebración de las fiestas patronales en numerosos pueblos de la provincia en estos días atrae a turistas y a sorianos residentes en otras provincias organizando que una elevada cifra de establecimientos coloque el cartel de 'Completo'. En este sentido, los alojamientos (hoteles, casas rurales, camping...) enfocados en las zonas de Pinares y El Valle son los que arrojan mejores datos ocupacionales por encima de los presentados por los establecimientos de la capital y de otras comarcas sorianas tanto en las jornadas respectivas del puente de agosto como en las últimas semanas. De esta manera, si la estancia media total supera ligeramente los dos días en este mes de agosto, algunas regiones localizadas en Pinares y El Valle ofrecen altas tasas de clientes del orden de cinco días, un período vacacional que antes de la crisis era muy común pero que en lo actualizado se ha visto radicalmente acortado por el escaso poder adquisitivo del cliente.

Para la próxima quincena de agosto los establecimientos de hostelería soriana manejan una previsión de reservas sobre el 50% de sus plazas, mismo porcentaje medio con el que se había cerrado el pasado mes de julio, de acuerdo a las opiniones aportadas por los empresarios que han participado en el sondeo de



Ministerio de Industria, Energía y Turismo
C/ José Latorre Castañón, 4
28071 Madrid

Soria, a 26 de agosto de 2013

Estimado Sr.:

Habiendo tenido constancia de la convocatoria de la Medalla y Placa de Mérito Turístico 2013 y del hecho que el ITH ha presentado su candidatura a esta importante premio en la categoría de innovación, le hacemos llegar estas líneas de adhesión a dicha propuesta, por constancia que nos hubiera el gusto merecerla de este galardón.

En este sentido, desde la AGRUPACIÓN SORIANA DE HOSTELERÍA Y TURISMO (ASOHTUR) consideramos que el Instituto Tecnológico Hotelero, que cumple su décimo aniversario el año próximo, ha contribuido con su trabajo de utilidad y conciencia al sector hotelero sobre la importancia de las grandes redes tecnológicas a las que se dedica colaborar para poder seguir siendo competitiva en un mundo global.

ASOHTUR cree firmemente que el ITH ha contribuido a que se viva importantísimo progresivamente en el sector alojando esta conciencia de innovación de gestión, de innovación y proyectos, así como capacitando y promoviendo la organización y emprendimiento durante estos años.

Reflexionando nuestro apoyo a esta candidatura, recibimos un cordial saludo.



Fdo. Tolado Sanja Grande
Presidente de ASOHTUR

DIARIO DE SORIA, JUEVES 15 DE AGOSTO DE 2013

> TURISMO

La ocupación llega al 65% en los primeros 15 días de agosto

La ocupación en los establecimientos hoteleros alcanzó solo al 65% en la primera quincena de agosto, según el sondeo realizado por Ashotur. De cara al fin de semana del puente de la Virgen, la ocupación estimada se eleva hasta el 90%. La celebración de las fiestas patronales en numerosos pueblos atraen a turistas y sorianos residentes en otras provincias. Por ese motivo, los establecimientos de la zona de Pinares son los que arrojan los mejores resultados y muchos de ellos tienen colgado el cartel de 'completo'.

La ocupación hotelera en los establecimientos sorianos rondará el 90% este puente

Ashotur cifra en un 65% la tasa media de estancia durante la primera quincena de agosto y eleva la previsión al 90% de cara a la segunda

SORIA. La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) revela la ocupación turística de sus comarcas. En este sentido, el grupo soriano localizado en Pinares y El Valle ofrece altas tasas de clientes del orden de cinco días, un período vacacional que antes de la crisis era muy común pero que en lo actualizado se ha visto radicalmente acortado por el escaso poder adquisitivo del cliente. Por su parte, Ashotur señala que en este momento que los establecimientos hosteleros de la pro-

vincia registran una ocupación media del 65% durante la primera quincena de agosto. Para la segunda quincena de agosto, según el sondeo de ASOHTUR, se espera un aumento de la actividad en los alojamientos turísticos, con un índice del 90% de ocupación de reservas sobre el 50% de las plazas, mismo porcentaje medio que se había cerrado el pasado mes de julio, de acuerdo a las opiniones expresadas por los empresarios que han participado en el sondeo.

El puente del 15 de agosto se sitúa en un momento clave de temporada turística en el territorio de Pinares, terrazas y restaurantes. De esta manera, como antes, se está celebrando la fiesta de la Virgen, lo que eleva la cuota de la cantidad y el precio de alojamiento turístico durante la semana de agosto. En este sentido, la zona de Pinares y El Valle arrojan los mejores resultados, con tasas de ocupación del orden de cinco días, un período vacacional que antes de la crisis era muy común pero que en lo actualizado se ha visto radicalmente acortado por el escaso poder adquisitivo del cliente. Por su parte, Ashotur señala que en este momento que los establecimientos hosteleros de la pro-

vinos los hoteles de Pinares de manera que se han liberado en gran medida la demanda de reservas por parte de los empresarios de hostelería soriana durante la primera quincena de agosto. De esta manera, como antes, se está celebrando la fiesta de la Virgen, lo que eleva la cuota de la cantidad y el precio de alojamiento turístico durante la semana de agosto. En este sentido, la zona de Pinares y El Valle arrojan los mejores resultados, con tasas de ocupación del orden de cinco días, un período vacacional que antes de la crisis era muy común pero que en lo actualizado se ha visto radicalmente acortado por el escaso poder adquisitivo del cliente. Por su parte, Ashotur señala que en este momento que los establecimientos hosteleros de la pro-



Agosto - Septiembre

29-08-13 Se remite solicitud ampliación de horarios de cierre para las Fiestas de San Saturio 2013 al Delegado Territorial de la Junta de Castilla y León, una vez recibido informe favorable del Ayuntamiento.

10-09-13 Reunión de trabajo del Comité Ejecutivo para organizar la Semana de la Tapa Micológica 2013.

11-09-13 Jornada informativa sobre comercialización de setas en hostelería y restauración, con la asistencia de:

D. José Antonio Lucas Santolaya, Jefe del Servicio Territorial de Medioambiente de la provincia de Soria (**Consejería de Fomento y Medioambiente**).

D. Juan Manuel Arnáiz Esteban, Jefe de la Sección de Control Sanitario de Alimentos en Destino, Servicio de Vigilancia y Control Sanitario Oficial (**Dirección General de Salud Pública, Consejería de Sanidad. Junta de Castilla y León**).

D. Álvaro Picardo Nieto, Asesor de la **Dirección General del Medio Natural de la Junta de Castilla y León**.

D. Arturo Esteban Álvarez, Director Técnico del proyecto MYAS RC para Castilla y León. **CESEFOR**



Septiembre

12-09-13 Reunión con representantes de la Asociación de Hosteleros de Burgos con el fin de conocer la experiencia como Capital Española de la Gastronomía 2013.

16-09-13 Reunión con establecimientos asociados para informarles de las bases de la Semana de la Tapa Micológica que se celebrará del 19 al 27 de octubre. Como novedad en esta edición se incluyen las "Jornadas de Campeones" en las que participarán los tres finalistas de cada una de las cuatro categorías ("Mejor Tapa Micológica Provincial", "Mejor Tapa Micológica Popular", "Mejor Tapa Micológica Mediterránea" y "Mejor Calidad en el Servicio"). Los establecimientos finalistas estarán obligados a servir la tapa micológica presentada en la Semana de la Tapa Micológica a los clientes durante los días 14 y 15 de noviembre.

Igualmente se pretende hacer entrega de la "Seta de Oro" a una personalidad invitada a la degustación de tapas.

20-09-13 Se remite nota de prensa informando de la Semana de la Tapa Micológica 2013.

23-9-2013 Reunión del Secretario con la Concejala de Comercio. Placa Mejor establecimiento Hostelero y acciones para dinamizar la zona centro de Soria afectada por las obras.



NOTA DE PRENSA

ASOHTUR amplía la Semana de la Tapa Micológica con unas Jornadas de Campeones

- La sexta edición de la Semana tendrá lugar del 19 al 27 de octubre mientras que las jornadas para los establecimientos finalistas de los concursos serán el 14 y 15 de noviembre.
- El precio de cada tapa se mantiene en 1.5 euros.
- Una personalidad invitada recibirá el nuevo hoto de la "Seta de Oro".
- El plazo de inscripción para los establecimientos finaliza el 25 de septiembre.

La Semana de la Tapa Micológica de Soria 2013 extenderá su duración con la inclusión de unas jornadas de Campeones en las que participarán los tres establecimientos finalistas de cada una de las cuatro categorías de premios de las que consta este evento, organizado por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo). De esta forma, la Semana de la Tapa Micológica de Soria, que tendrá lugar del 19 al 27 de octubre, se prolongará con estas Jornadas de Campeones, que se celebrarán los días 14 y 15 de noviembre, ofreciendo de esta forma al público una nueva oportunidad de degustar las mejores tapas del certamen.

Otra de las novedades que ASOHTUR introduce en la Semana de la Tapa Micológica 2013, que este año cumple ya su sexta edición, es la concesión del reconocimiento de la "Seta de Oro" a una personalidad invitada.



Septiembre

26-09-13 Reunión con representantes de Heineken España para cerrar la colaboración en la Semana de la Tapa Micológica 2013.

27-09-13 Reunión de trabajo del Comité Ejecutivo con la asistencia de Graficas Ochoa, como invitado, para la elección del diseño de la imagen de la Semana de la Tapa Micológica 2013 entre los 293 trabajos remitidos por los Colegios participantes.

27-09-13 Nota de prensa ganador concurso imagen Semana de la Tapa Micológica.

Heraldo de Soria | Sábado, 28 de septiembre de 2013

Más de 40 establecimientos preparan ya sus tapas para la VI Semana Micológica

El dibujo de Marcos Delgado ilustrará el cartel de esta nueva edición del concurso de Asohtur

SORIA. A falta aún de que algunos establecimientos hosteleros formalicen sus inscripciones, 41 establecimientos ya han comunicado a la Asociación Soriana de Hoste-

lería y Turismo (Asohtur) su participación en la sexta edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria, que aumenta en esta ocasión su duración respecto a años anteriores con la incorporación de las bautizadas como Jornadas de Campeones en las que participarán los tres establecimientos finalistas de cada una de las cuatro categorías de premios de los que consta este evento.

La Semana Micológica se celebrará entre el 19 y el 27 de octubre, mientras que las Jornadas de Campeones tendrán lugar los días 14 y 15 de noviembre, con el objetivo de «facilitar al público una nueva oportunidad de degustar las mejores tapas del certamen», según hizo pública ayer la organización.

El dibujo de Marcos Delgado, alumno de primer curso de ESO



Dibujo de Marcos Delgado, ASOHTUR

del IES Politécnico, ilustrará el cartel de la VI Semana de la Tapa Micológica.

Las tres amanitas cesárea del joven estudiante han sido premiadas entre los 293 trabajos recogidos (100 más que el pasado año) procedentes de distintos colegios de la capital. «La madurez de la composición, la destreza del trazo y la delicada combinación de colores» son las cualidades destacadas por los miembros del jurado de un concurso que Asohtur ha convocado por tercer año consecutivo y que trata «de concienciar a los más jóvenes del valor que posee un recurso tan soriano como es la micología».

HERALDO




Soria, 27 de septiembre de 2013

NOTA DE PRENSA

El dibujo de un alumno del IES Politécnico ilustrará el cartel de la VI Semana de la Tapa Micológica de Soria

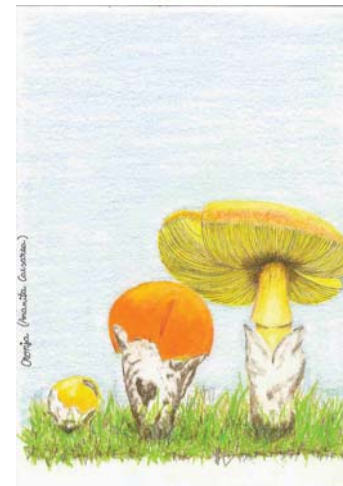
- El diseño de un grupo de amanitas cesáreas de Marcos Delgado será premiado por ASOHTUR con una tabletta electrónica.

Marcos Delgado, alumno de primer curso de ESO (Educación Secundaria Obligatoria) del IES Politécnico, ha sido el ganador del concurso de diseño escolar convocado por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) para ilustrar el cartel de la VI Semana de la Tapa Micológica de Soria, que se celebra del 19 al 27 de octubre.

El diseño de un grupo de tres amanitas cesáreas resultó elegido como vencedor por el jurado entre los 293 trabajos recogidos procedentes del citado IES Politécnico, el Colegio de Educación Especial Santa Isabel y el IES Castilla, ubicados todos en la ciudad de Soria. La madurez de la composición, la destreza del trazo y la delicada combinación de colores son las cualidades que ha destacado el jurado para designar el diseño de Delgado.

Una tabletta electrónica es el premio que recibió Marcos Delgado, de 12 años de edad, como vencedor de este concurso que ASOHTUR celebra por tercer año consecutivo y que sirve para crear la imagen identificativa de la Semana de la Tapa Micológica de Soria.

© Heroldo de Soria | 2013 Soria, Tel: 919 019 011 Fax: 919 019 010



DIARIO DE SORIA. SÁBADO 28 DE SEPTIEMBRE DE 2013



Obra ganadora.

Delgado gana el concurso de diseño de la tapa

Soria Marcos Delgado, alumno de primer curso de ESO (Educación Secundaria Obligatoria) del IES Politécnico, ha sido el ganador del concurso de diseño escolar convocado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) para ilustrar el cartel de la VI Semana de la Tapa Micológica de Soria, que se celebra del 19 al 27 de octubre. El diseño de un grupo de tres amanitas cesárea resultó elegido como vencedor por el jurado entre los 293 trabajos recogidos procedentes del citado IES Politécnico, el Colegio de Educación Especial Santa Isabel y el IES Castilla, ubicados todos en la ciudad de Soria. La madurez de la composición, la destreza del trazo y la delicada combinación de colores han sido las cualidades del trabajo.

Octubre

03-10-13 Reunión de trabajo del Comité Ejecutivo para desarrollo de la Semana de la Tapa Micológica 2013.

04-10-13 Nota de Prensa premio Amstel en Semana Tapa Micológica.

04-10-13 Se traslada a los socios información a cerca de un curso de ayudante de cocina puesto en marcha por el Plan de Empleo de Cruz Roja con el fin de que los alumnos realicen prácticas en los establecimientos interesados.

05 y 06-10-13 Visita de la presidenta a Perigueax, ciudad del Perigord Francés junto con representantes del CESEFOR para conocer el modelo de gestión micológica y turística que realizan allí.

08-10-13 Junta Directiva de la Federación Regional de Hostelería con asistencia del Secretario de la Agrupación.

11-10-13 Reunión con la Concejala de Comercio y Turismo del Ayuntamiento.



Soria, 4 del octubre 2013

NOTA DE PRENSA

Los establecimientos de la Semana de la Tapa Micológica de Soria servirán el quinto de cerveza Amstel a 1€

Una persona ganará su peso en cerveza Amstel en un nuevo premio incorporado a la edición de este año.

Los más de 40 establecimientos que participan en la VI Semana de la Tapa Micológica de Soria servirán la botella de quinto de cerveza Amstel a 1€ gracias al acuerdo alcanzado por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo), organizadora de esta iniciativa, con Cervezas Amstel. Los miles de clientes se podrán beneficiar así de un premio muy atractivo en la consumición de su botella sumado al precio de 1,5 euros de cada una de las tapas micológicas de esta cita gastronómica que tendrá lugar del 19 al 27 de octubre. Esta promoción por generosa de Amstel sólo es válida para mayores de 18 años.

En este marco de colaboración, la VI Semana de la Tapa Micológica de Soria ofrece un nuevo premio para los consumidores con el sabor del premio de su peso en cerveza Amstel para el ganador. La persona agraciada de "su peso en cerveza Amstel" resultará elegida entre uno de los miles de botellas con las que los clientes votan por su tapa favorita de la semana.

Además, como cerveza oficial, a través de las redes sociales se sortearán otros pequeños regalos patrocinados por Amstel para este evento cultural al que ya se han inscrito 40 establecimientos de la provincia de Soria.

En otro orden, entre otras novedades de la presente edición, en los pablos informativos que tendrá a disposición el público, se identificarán entre otros además de las tapas no típicas para calzones, también se identificarán las típicas cuyos ingredientes se ajustan a la dieta mediterránea y que por extensión, concuerdan éstas en su categoría de Premio de la Tapa Micológica Mejorada que otorga la Federación Española de Cajas Rurales de Soria.

Sábado, 5 de octubre de 2013 | Herald de Soria

Una persona ganará su peso en cerveza en el concurso de la Semana de la Tapa Micológica

Los más de 40 establecimientos participantes venderán botellas de quinto de Amstel por un euro



SORIA. La VI Semana de la Tapa Micológica de Soria, que se celebrará del 19 al 27 de octubre, incorporará como premio al ganador de su peso en cerveza Amstel. La persona agraciada resultará elegida entre uno de los miles de botellas con las que los clientes votan por su tapa favorita de la semana. Además, como cerveza oficial, a través de las redes sociales se sortearán otros pequeños regalos patrocinados por la marca Amstel para este evento cultural al que ya se han inscrito 40 establecimientos de la provincia.

Una persona en un establecimiento de la capital, en una imagen de ARCHIVO, consume cerveza.

Los más de 40 establecimientos que participan en la VI Semana de la Tapa Micológica de Soria servirán la botella de quinto de cerveza Amstel a 1€ gracias al acuerdo alcanzado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur), organizadora de esta iniciativa, con Cervezas Amstel.

En otro orden, entre otras novedades de la presente edición, en los pablos informativos que tendrá a disposición el público, se identificarán entre otros además de las tapas no típicas para calzones, también se identificarán las típicas cuyos ingredientes se ajustan a la dieta mediterránea y que por extensión, concuerdan éstas en su categoría de Premio de la Tapa Micológica Mejorada que otorga la Federación Española de Cajas Rurales de Soria.

A diferencia de pasadas ediciones, la Semana de la Tapa Micológica de Soria 2013 contará con el concurso de Calzones de la Tapa Micológica de Soria con la intención de que los participantes en las tres categorías: Botellas de más peso de los cuatro categorías de premios de las que consta este evento. El pasado año, los 40 bares y restaurantes que participan en esta edición de la Tapa Micológica de Soria, que tendrá lugar del 19 al 27 de octubre, se beneficiarán con esta botella de Calzones, que se celebrará los días 14 y 15 de noviembre, ofreciendo de esta forma al público una nueva oportunidad de degustar los mejores platos del momento. En línea con esta iniciativa, la VI Semana de la Tapa Micológica de Soria contará con la intención de que los clientes voten por su tapa favorita de la semana. Además, como cerveza oficial, a través de las redes sociales se sortearán otros pequeños regalos patrocinados por la marca Amstel para este evento cultural al que ya se han inscrito 40 establecimientos de la provincia.

Soria

Los 40 bares que participarán en la VI Semana de la Tapa Micológica de Soria servirán el quinto de cerveza a 1 euro

Los más de 40 establecimientos que participarán en la VI Semana de la Tapa Micológica de Soria servirán la botella de quinto de cerveza Amstel a 1 euro gracias al acuerdo alcanzado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur), organizadora de esta iniciativa, con Cervezas Amstel.

ECO Poca actividad social ¿Cuál es esto?

EUROPA PRESS 04/10/2013



Octubre

11-10-13 Nota de prensa Semana de la Tapa Micológica: información tipos y variedades de tapas, aplicaciones móviles disponibles para la campaña, etc.

14-10-13 Colaboración con el Observatorio de las Ocupaciones del SEPE para la elaboración de un informe de prospectiva del empleo en el sector de Servicios de Alojamiento en nuestra provincia a través de la remisión de encuestas por la agrupación y asociados, con el propósito de mejorar la empleabilidad de los trabajadores detectando las necesidades de formación.

16-10-13 Nota de prensa Semana de la Tapa Micológica, sorteo de regalos para los usuarios de la APP que participen en el juego de la "Maratón de Tapas".

Jueves, 17 de octubre de 2013 | Heraldo de Soria

Premio para quienes prueben las 47 tapas micológicas

SORIA. La Semana de la Tapa Micológica sorteará premios entre las personas que más tapas prueben gracias a la aplicación para teléfonos móviles Android. Esta aplicación, que ya puede descargarse desde Google Play buscando 'Tapa Micológica Soria 2013', ofrece la posibilidad de 'correr' la Maratón de la Tapa, un juego en el que el usuario, cada vez que

entra a probar la tapa micológica de cualquiera de los 47 establecimientos participantes entre el 19 y el 27 de octubre, puede hacer un 'check-in' y marcar así su posición a través del sistema de geolocalización GPS de su móvil. Los 'maratonianos' que prueben 10 tapas, y realicen el consiguiente check-in, participarán en el sorteo de vales de tapa gratis. Pa-

ra la 'Media Maratón' se sorteará una comida de menú degustación para dos personas en el Hotel Rural Los Villares, y 'La Maratón' completa dará derecho a participar en el sorteo de una estancia hotelera.

A través de los sitios de Asohtur en Facebook (<https://www.facebook.com/Asohtur>) y en Twitter (<https://twitter.com/Asohtur>)

los participantes de la Maratón de la Tapa podrán informarse del desarrollo de la prueba. En la aplicación de Android, desarrollada por ITS Duero, se puede encontrar el listado de las 47 tapas, el establecimiento, sus ingredientes y su receta, además de si es apta para celíacos y si se ajusta a la Dieta Mediterránea.

HERALDO

FORST

ASOHTUR

Soria, 11 de octubre de 2013

NOTA DE PRENSA

La Semana de la Tapa Micológica de Soria fusiona cocinas del mundo en sus 47 creaciones

- Estilos e ingredientes orientales, italianos, castellanos o franceses conviven en la presente edición que tendrá lugar del 19 al 27 de octubre.
- El perfil de Twitter #Soratoday pondrá la nota de humor a la Semana desde el hashtag #spanmicológica.
- La aplicación para móviles del evento ofrecerá diferentes regalos a los 'corredores' de la Maratón de la Tapa.

La sexta edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria, que tendrá lugar del 19 al 27 de octubre, ofrecerá al público 47 miniaturas gastronómicas que mezclan tradición e innovación en su cocina. Los chefs de los establecimientos participantes, 40 ubicados en la ciudad de Soria y el resto situados en la provincia, han tomado distintas influencias gastronómicas para plasmar en sus platos. De esta forma, en la Semana de la Tapa Micológica de Soria se podrán degustar tapas con aroma oriental que empleen algas, sushis de ascendencia italiana, simulaciones de dulces como bombones, postres de esencia francesa o calles virtuales como capuccinos o cofrados. Conviviendo con estas tendencias, y en algunos casos en la misma tapa, permanece la tradición castellana de la mano de migas pastoriles, casellas, millojas... Al mismo tiempo resalta en este 2013 la diversidad de ingredientes empleados como pescados, mariscos, verduras o legumbres que combinan con una base micológica en la que se advierten delicias setas y hongos, algunas tan singulares como las trompetas de la Muerte.

© www.losvillares.com | www.itsduero.com | www.itsduero.com

FORST

ASOHTUR

Soria, 16 de octubre de 2013

NOTA DE PRENSA

La Semana de la Tapa Micológica de Soria sorteará una estancia hotelera entre las personas que prueben las 47 tapas participantes

- Los usuarios que participen en el juego de la Maratón de la Tapa con la aplicación para móviles de la Semana podrán ganar diferentes premios.

La Semana de la Tapa Micológica de Soria 2013 sorteará premios entre las personas que más tapas prueben gracias a la aplicación para teléfonos móviles Android. Esta aplicación, que ya puede descargarse desde Google Play buscando 'Tapa Micológica Soria 2013', ofrece la posibilidad de 'correr' la Maratón de la Tapa, un juego en el que el usuario, cada vez que entra a probar la tapa micológica de cualquiera de los 47 establecimientos participantes entre el 19 y el 27 de octubre, puede hacer un 'check-in' y marcar así su posición a través del sistema de geolocalización GPS de su móvil. Automáticamente, el usuario comienza a marcar tapas de la Maratón de la Tapa y realice el consiguiente check-in, participará en el sorteo de vales de tapa gratis.

Los premios establecidos son los siguientes:

1. 'La Décima': Los 'maratonianos' que prueben 10 tapas, y realicen el consiguiente check-in, participarán en el sorteo de vales de Tapa Gratis.
2. 'La Media Maratón': Los usuarios que consuman 23 tapas de otros tantos establecimientos participantes en el juego de una comida de menú degustación para dos personas en el Hotel Rural Los Villares (Los Villares de Soria).
3. 'La Maratón': Cuando un usuario visita y prueba la tapa de los 47 establecimientos participantes en el juego de una estancia hotelera.

© www.losvillares.com | www.itsduero.com | www.itsduero.com

Sábado, 12 de octubre de 2013 | Heraldo de Soria

Fusión de cocinas del mundo en la Semana de la Tapa Micológica

La sexta edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria, que tendrá lugar del 19 al 27 de octubre, ofrecerá al público 47 miniaturas gastronómicas que mezclan tradición e innovación en su cocina. Los chefs de los establecimientos participantes, 40 ubicados en la ciudad de Soria, han tomado distintas influencias gastronómicas para plasmar en sus platos. Estilos e ingredientes orientales, italianos, castellanos o franceses conviven en esta edición.

La Semana de la Tapa sortea una estancia hotelera

Soria. La Semana de la Tapa Micológica de Soria 2013 sorteará premios entre las personas que más tapas prueben gracias a la aplicación para teléfonos móviles Android. Esta aplicación, que ya puede descargarse desde Google Play buscando 'Tapa Micológica Soria 2013', ofrece la posibilidad de 'correr' la Maratón de la Tapa, un juego en el que el usuario, cada vez que entra a probar la tapa micológica de cualquiera de los 47 establecimientos participantes entre el 19 y el 27 de octubre, puede hacer un 'check-in' y marcar así su posición a través del sistema de geolocalización GPS de su móvil.

Los premios establecidos son 'La Décima' para quienes prueben 10 tapas, y realicen el 'check-in', con la participación en el sorteo de vales de tapa gratis; 'La media maratón' para quienes consuman 23 tapas, con la participación en el sorteo de una comida en el Hotel Rural Los Villares; y 'La maratón' para quien pruebe las 47 tapas con la participación en el sorteo de una estancia hotelera.

DIARIO DE SORIA, JUEVES 17 DE OCTUBRE DE 2013



Arranca la Semana de la Tapa Micológica con más días y nuevos premios
Asohtur donará media tonelada al Banco de Alimentos si se vendieran más de 50.000

1,50

«La intención es superar las 1.400 descargas que hubo el año pasado»

La semana de la Tapa Micológica arranca este viernes con una gran campaña de promoción en la ciudad de Soria. El evento, que se celebra del 19 al 27 de octubre de 2013, tiene como objetivo promover la venta de tapas micológicas y recaudar fondos para el Banco de Alimentos de Soria. La iniciativa es organizada por ASOHTUR, la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo.

El presidente de ASOHTUR, Antonio Peña, ha anunciado que se han comprometido a participar en el evento 47 establecimientos de hostelería de Soria. La intención es superar las 1.400 descargas que hubo el año pasado. ASOHTUR donará media tonelada al Banco de Alimentos si se vendieran más de 50.000 tapas.

El evento se celebrará en Soria, España, del 19 al 27 de octubre de 2013. El precio de cada tapa es de 1,50 euros. El dinero recaudado se donará al Banco de Alimentos de Soria. ASOHTUR donará media tonelada al Banco de Alimentos si se vendieran más de 50.000 tapas.



DIARIO DE SORIA 100

El reto de las 50.000 tapas micológicas
Comienza la semana de la tapa de la seta en la que participan 47 establecimientos / Asohtur donará una tonelada de comida al Banco de Alimentos si la venta de pinchos supera ese cifra

La semana de la Tapa Micológica arranca este viernes con una gran campaña de promoción en la ciudad de Soria. El evento, que se celebra del 19 al 27 de octubre de 2013, tiene como objetivo promover la venta de tapas micológicas y recaudar fondos para el Banco de Alimentos de Soria. La iniciativa es organizada por ASOHTUR, la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo.

El presidente de ASOHTUR, Antonio Peña, ha anunciado que se han comprometido a participar en el evento 47 establecimientos de hostelería de Soria. La intención es superar las 1.400 descargas que hubo el año pasado. ASOHTUR donará una tonelada de comida al Banco de Alimentos si la venta de pinchos supera ese cifra.

El evento se celebrará en Soria, España, del 19 al 27 de octubre de 2013. El precio de cada tapa es de 1,50 euros. El dinero recaudado se donará al Banco de Alimentos de Soria. ASOHTUR donará una tonelada de comida al Banco de Alimentos si la venta de pinchos supera ese cifra.

Octubre

Novedades:

“Jornadas de Campeones” que tendrán lugar los días 14 y 15 de noviembre, en las que participarán los tres establecimientos finalistas de cada una de las cuatro categorías de premios de los que consta este evento ofreciendo al público nuevamente su tapa.

“Seta de Oro” se hará entrega de este trofeo a aquella persona que sobresalga por su trayectoria en el ámbito de la gastronomía, su relación con la micología, con Soria, etc. En esta edición se le entregará a Mercedes Molina, vicerrectora de la Universidad Complutense de Madrid.

22-10-13 Reunión con Representantes de la revista “Los Pilares de España, Soria” para su presentación y posible acuerdo de colaboración.

23-10-13 Visita de representantes de Heineken España para ver in situ la gran acogida de la Semana de la Tapa Micológica en cuanto a la promoción de su marca AMSTEL.

eLMIRÓN
06
del 11 al 24
de octubre de 2013

Su peso en cerveza, nuevo premio

LA SEMANA DE LA TAPA Micológica, que se celebrará del 19 al 27 de octubre, ha incorporado un nuevo premio. Los más de cuarenta establecimientos que ya han confirmado su participación en este evento gastronómico servirán la botella de quinto de cerveza Amstel a un euro. Los consumidores participarán en un sorteo en el que el premio será el peso en cerveza para el ganador. En líneas generales, la VI

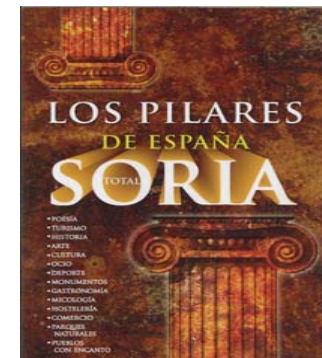
Semana de la Tapa Micológica de Soria conservará la estructura que le ha permitido hacerse un hueco como una de las citas gastronómicas en el otoño. En la última edición, los 45 bares y restaurantes sirvieron alrededor de 70.000 tapas.

eLMIRÓN
06
del 25 de octubre al
14 de noviembre de 2013



DE TAPAS. Hasta cuarenta y siete pequeñas delicatesses, elaboradas con setas -en la imagen, setas pastoriles-, en el restaurante Santo Domingo II se pueden degustar hasta el 27 de octubre en la VI edición de las Jornadas de la Tapa Micológica, organizadas por ASOHTUR, que quiere superar las 70.000 unidades vendidas en 2012.

con gusto



Octubre

24-10-13 Se remite nota de prensa con el desarrollo y valoración de los cinco primeros días de la Semana de la Tapa Micológica.

28-10-13 Se envía nota de prensa con la valoración de la exitosa edición de la Semana de la Tapa Micológica en la que se bate record en las ventas alcanzadas de más de 85.000 tapas.



Soria, 28 de octubre de 2013

NOTA DE PRENSA

La Semana de la Tapa Micológica de Soria bate récords y alcanza las 85.000 tapas vendidas

- La cita gastronómica organizada por ASOHTUR aumenta en un 18% las ventas respecto a la edición de 2012.
- El evento se ha transformado en 2013 de unas jornadas puramente culmáticas a un fenómeno social.
- La Agrupación de Hosteleros donará 500 kilogramos de comida al Banco de Alimentos al superar las 85.000 unidades dispensadas.

La Semana de la Tapa Micológica de Soria se ha convertido en la edición más exitosa de las seis celebradas superando las 85.000 tapas vendidas en los nueve días de duración de esta cita gastronómica celebrada del 19 al 27 de octubre. De esta forma, la Semana de la Tapa Micológica de Soria ha trascendido la escala de un acontecimiento puramente culinario para convertirse en un fenómeno social que ha copado el interés del público durante estas últimas nueve días.

El total de 85.000 tapas vendidas supone un aumento de un 18% respecto a la cifra obtenida el pasado año, una edición calificada como magífica por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo), organizadores de este evento. Alcanzar el hito de las 85.000 tapas vendidas, en una provincia de apenas 100.000 habitantes, representa además un hito añadido al haberse realizado en un entorno económico sumamente desfavorable, en el que el consumidor ha limitado su gasto en ocio y tiempo libre. Esta característica revaloriza la positiva respuesta a anteriores años, la gran acogida que ha tenido entre los turistas que se han acercado a Soria a probar la Tapa Micológica.

El pasado lunes 6 de mayo de 2011 Soria. Tercer 19/10/2013. Fax: 919.220.223. www.asohtur.es

Martes, 29 de octubre de 2013 | Heraldo de Soria

La Semana de la Tapa supera todas las previsiones al vender 85.000 unidades

Asohtur se muestra «sumamente satisfecha» ante la edición más exitosa de la cita culinaria

SORIA. La Semana de la Tapa Micológica de Soria, que se celebra del 19 al 27 de octubre, se ha convertido en la edición más exitosa de las seis celebradas superando las 85.000 unidades vendidas en los nueve días de duración. «La Semana de la Tapa Micológica de Soria ha trascendido la escala de un acontecimiento puramente culinario para convertirse en un fenómeno social que ha copado el interés del público durante estas últimas nueve días», explica la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR), entidad organizadora.



Los 47 establecimientos participantes han vendido unas 85.000 tapas, una cifra

El total de 85.000 tapas vendidas supone un aumento del 18% respecto a la cifra obtenida el pasado año, por lo que la jornada de la hostelería culmática de «magífica» la edición. «Alcanzar el hito de las 85.000 tapas vendidas, en una provincia de apenas 100.000 habitantes, representa además un hito añadido al haberse realizado en un entorno económico sumamente desfavorable, en el que el consumidor ha limitado su gasto en ocio y tiempo libre. Esta característica revaloriza la positiva respuesta a anteriores años, la gran acogida que ha tenido entre los turistas que se han acercado a Soria a probar la Tapa Micológica».

ha constatado, según las estadísticas recogidas por el establecimiento de hostelería, es que el consumidor ha limitado su gasto en ocio y tiempo libre. Esta característica revaloriza la positiva respuesta a anteriores años, la gran acogida que ha tenido entre los turistas que se han acercado a Soria a probar la Tapa Micológica».

Al Banco de los Alimentos ASOHTUR donará 500 kilogramos de comida al Banco de Alimentos al superar las 85.000 unidades dispensadas.

VOX POPULI SORIA

SEMANA DE LA TAPA

85.000 tapas vendidas durante 9 días

La Semana de la Tapa Micológica de Soria se ha convertido en la edición más exitosa de las seis celebradas superando las 85.000 tapas vendidas en los nueve días de duración de esta cita gastronómica celebrada del 19 al 27 de octubre. De esta forma, la Semana de la Tapa Micológica de Soria ha trascendido la escala de un acontecimiento puramente culinario para convertirse en un fenómeno social que ha copado el interés del público durante estas últimas nueve días.

Los establecimientos sorianos venden 85.000 tapas micológicas

Las ventas se incrementan un 18% respecto a la pasada edición

Soria. La Semana de la Tapa Micológica de Soria, que se celebra del 19 al 27 de octubre, se ha convertido en la edición más exitosa de las seis celebradas superando las 85.000 unidades vendidas en los nueve días de duración de esta cita gastronómica. De esta forma, la Semana de la Tapa Micológica de Soria se ha convertido en la edición más exitosa de las seis celebradas superando las 85.000 tapas vendidas en los nueve días de duración de esta cita gastronómica.



Degustación de una tapa.

En base a estos números, ASOHTUR se muestra «sumamente satisfecha» ante la edición más exitosa de la cita culinaria. ASOHTUR se muestra «sumamente satisfecha» ante la edición más exitosa de la cita culinaria.

NOTA DE PRENSA

La Semana de la Tapa Micológica de Soria ha servido ya 33.000 tapas durante los cinco primeros días

- ASOHTUR, organizadora de este evento gastronómico, continúa en superar las 33.000 unidades por día en el primer día de comida al Banco de Alimentos.
- El establecimiento que más tapas ha vendido alcanza las 2.200.
- El menú filantropico se convierte en menú de conversación en Tufes.

Los 47 establecimientos de la Semana de la Tapa Micológica de Soria han vendido un total de 33.000 tapas durante los cinco primeros días de la presente edición que comenzó el pasado 19 de octubre y que finaliza el próximo 27 de octubre, según una estimación realizada por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo). Este dato global significa que la venta media por establecimiento se sitúa en las 700 unidades, un ratio que mejora ligeramente las cifras obtenidas en el pasado año, cuando las ventas totales de la Semana alcanzaron en torno a las 70.000 tapas.

En función de esta primera evaluación, ASOHTUR realiza una valoración muy positiva del arranque de la Semana. Tales datos rebasan de esta forma las expectativas trazadas por la Agrupación de Hosteleros sorianos sobre indicadores tales como la densidad del consumo y la reducción del gasto en ocio y tiempo libre, observada en los últimos años. Cabe señalar esta tendencia a la baja. ASOHTUR se muestra muy felizmente sorprendida por la respuesta de sorianos y visitantes a la hora de acudir masivamente a los establecimientos que forman parte en esta nueva edición.

Si esta tendencia de tapas servidas se mantiene, ASOHTUR se muestra muy esperanzada en cumplir así con el reto establecido al principio de donar 500 kilogramos de comida al Banco de Alimentos de Soria al superar las 85.000 unidades vendidas en cinco días.

En función de esta primera evaluación, ASOHTUR realiza una valoración muy positiva del arranque de la Semana. Tales datos rebasan de esta forma las expectativas trazadas por la Agrupación de Hosteleros sorianos sobre indicadores tales como la densidad del consumo y la reducción del gasto en ocio y tiempo libre, observada en los últimos años. Cabe señalar esta tendencia a la baja. ASOHTUR se muestra muy felizmente sorprendida por la respuesta de sorianos y visitantes a la hora de acudir masivamente a los establecimientos que forman parte en esta nueva edición.

ASOHTUR, organizadora de este evento gastronómico, continúa en superar las 33.000 unidades por día en el primer día de comida al Banco de Alimentos.

Más de 33.000 tapas en cinco días

La Semana de la Tapa Micológica de Soria, que se celebra del 19 al 27 de octubre, se ha convertido en la edición más exitosa de las seis celebradas superando las 33.000 unidades vendidas en los cinco primeros días de duración de esta cita gastronómica. De esta forma, la Semana de la Tapa Micológica de Soria se ha convertido en la edición más exitosa de las seis celebradas superando las 33.000 tapas vendidas en los cinco primeros días de duración de esta cita gastronómica.

En función de esta primera evaluación, ASOHTUR realiza una valoración muy positiva del arranque de la Semana. Tales datos rebasan de esta forma las expectativas trazadas por la Agrupación de Hosteleros sorianos sobre indicadores tales como la densidad del consumo y la reducción del gasto en ocio y tiempo libre, observada en los últimos años. Cabe señalar esta tendencia a la baja. ASOHTUR se muestra muy felizmente sorprendida por la respuesta de sorianos y visitantes a la hora de acudir masivamente a los establecimientos que forman parte en esta nueva edición.

33.000 tapas micológicas vendidas en los 5 primeros días

Los 47 establecimientos de la Semana de la Tapa Micológica de Soria han vendido un total de 33.000 tapas durante los cinco primeros días de la presente edición que comenzó el pasado 19 de octubre y que finaliza el próximo 27 de octubre, según una estimación realizada por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo). Este dato global significa que la venta media por establecimiento se sitúa en las 700 unidades, un ratio que mejora ligeramente las cifras obtenidas en el pasado año, cuando las ventas totales de la Semana alcanzaron en torno a las 70.000 tapas.

En función de esta primera evaluación, ASOHTUR realiza una valoración muy positiva del arranque de la Semana. Tales datos rebasan de esta forma las expectativas trazadas por la Agrupación de Hosteleros sorianos sobre indicadores tales como la densidad del consumo y la reducción del gasto en ocio y tiempo libre, observada en los últimos años. Cabe señalar esta tendencia a la baja. ASOHTUR se muestra muy felizmente sorprendida por la respuesta de sorianos y visitantes a la hora de acudir masivamente a los establecimientos que forman parte en esta nueva edición.

Si esta tendencia de tapas servidas se mantiene, ASOHTUR se muestra muy esperanzada en cumplir así con el reto establecido al principio de donar 500 kilogramos de comida al Banco de Alimentos de Soria al superar las 85.000 unidades vendidas en cinco días.

En función de esta primera evaluación, ASOHTUR realiza una valoración muy positiva del arranque de la Semana. Tales datos rebasan de esta forma las expectativas trazadas por la Agrupación de Hosteleros sorianos sobre indicadores tales como la densidad del consumo y la reducción del gasto en ocio y tiempo libre, observada en los últimos años. Cabe señalar esta tendencia a la baja. ASOHTUR se muestra muy felizmente sorprendida por la respuesta de sorianos y visitantes a la hora de acudir masivamente a los establecimientos que forman parte en esta nueva edición.

ASOHTUR, organizadora de este evento gastronómico, continúa en superar las 33.000 unidades por día en el primer día de comida al Banco de Alimentos.

Más de 33.000 tapas en cinco días

La Semana de la Tapa Micológica de Soria, que se celebra del 19 al 27 de octubre, se ha convertido en la edición más exitosa de las seis celebradas superando las 33.000 unidades vendidas en los cinco primeros días de duración de esta cita gastronómica. De esta forma, la Semana de la Tapa Micológica de Soria se ha convertido en la edición más exitosa de las seis celebradas superando las 33.000 tapas vendidas en los cinco primeros días de duración de esta cita gastronómica.

En función de esta primera evaluación, ASOHTUR realiza una valoración muy positiva del arranque de la Semana. Tales datos rebasan de esta forma las expectativas trazadas por la Agrupación de Hosteleros sorianos sobre indicadores tales como la densidad del consumo y la reducción del gasto en ocio y tiempo libre, observada en los últimos años. Cabe señalar esta tendencia a la baja. ASOHTUR se muestra muy felizmente sorprendida por la respuesta de sorianos y visitantes a la hora de acudir masivamente a los establecimientos que forman parte en esta nueva edición.

Octubre

29-10-13 Se procede a la apertura de urnas de la Semana de la Tapa para el posterior recuento de boletos y obtención de los establecimientos más botados a la "Mejor Tapa Micológica Popular"

30-10-13 Se informa mediante nota de prensa de la previsión de ocupación hotelera para el puente de Todos los Santos, la cual se estima en un 90% según sondeo realizado.

31-10-13 Se envía información a socios sobre las 1as Jornadas Low Cost organizadas por el Ayuntamiento – Concejalía de Comercio y Turismo.



NOTA DE Prensa
La ocupación turística para el puente de Todos los Santos roza el 90% en Soria

La estimación avanzada por ASOHTUR mejora los resultados obtenidos en 2012. La ocupación turística para el puente de Todos los Santos en la provincia de Soria se estima en un 90%, según un sondeo realizado por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) antes del establecimiento de los precios. Este porcentaje garantiza mejores resultados obtenidos en las mismas fechas de 2012.

Tradicionalmente los establecimientos turísticos de la provincia de Soria registran excelentes cifras de ocupación de plazas para estas fechas. Este año, la coincidencia del día 1 de noviembre con un viernes ha incidido también a impulsar el número de reservas. A día de hoy, un buen número de hoteles tienen ya cubiertas las habitaciones de sus habitaciones. Los días 1 y 2 de noviembre son los que mejor se han ocupado en octubre.

En función de tales estimaciones, los establecimientos turísticos de la provincia presentan muy buenos datos de clientes durante esta temporada de otoño, donde la micología está ejerciendo de gran reclamo para la llegada de visitantes. Ya durante la pasada semana, los establecimientos turísticos, tanto los ubicados en ciudad de Soria como los situados en núcleos rurales, experimentaron un importante flujo de turistas cuya contribución estuvo motivada muy especialmente por su interés en la micología, ya en su vertiente gastronómica, de la mano de la Semana de la Tapa Micológica de Soria, como en la propia experiencia de estar libre como recolectores.

Los establecimientos cuentan con un buen número de reservas, lo que supone un buen número de clientes durante esta temporada de otoño, donde la micología está ejerciendo de gran reclamo para la llegada de visitantes. Ya durante la pasada semana, los establecimientos turísticos, tanto los ubicados en ciudad de Soria como los situados en núcleos rurales, experimentaron un importante flujo de turistas cuya contribución estuvo motivada muy especialmente por su interés en la micología, ya en su vertiente gastronómica, de la mano de la Semana de la Tapa Micológica de Soria, como en la propia experiencia de estar libre como recolectores.

Los negocios turísticos continúan en contribuir recibiendo en los últimos días previos de la temporada para mejorar sus cifras. Recordando como referencia cifras anteriores, la contingencia micológica es un principal factor que puede hacer la llegada de clientes además de provocar posibles cancelaciones.

Para más información: Carmen Forgas - Tlfno: 975 233 222 - Email: cforgas@asohitur.es

Jueves, 31 de octubre de 2013 | Heraldó de Soria

La ocupación hotelera para el puente de los Santos rozará el 90%

ASOHTUR reconoce que la micología está ejerciendo de gran reclamo para la llegada de visitantes

SORIA. La ocupación turística para el puente de Todos los Santos se estima en un 90%, según un sondeo realizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo ASOHTUR antes del establecimiento de los precios. Este porcentaje garantiza mejores resultados obtenidos en las mismas fechas de 2012, según expresan desde la asociación en una nota de prensa. En la misma detalla que tradicionalmente los alojamientos turísticos sorianos registran excelentes cifras de ocupación de plazas para estas fechas. En esta ocasión, la coincidencia del día 1 de noviembre con viernes ha ayudado también a impulsar el número de reservas, reconoce la asociación de hostelería. Actualmente, agregan, un buen número de hoteles tienen ya cubiertas la totalidad de sus habitaciones. Los días 1 y 2 de noviembre son los que mejor se han ocupado en octubre.

En función de tales estimaciones, los establecimientos turísticos de la provincia presentan muy buenos datos de clientes durante esta temporada de otoño, donde la micología está ejerciendo de gran reclamo para la llegada de visitantes. Ya durante la pasada semana, este tipo de negocios, tanto los ubicados en la ciudad de Soria como los situados en núcleos rurales, ex-

perimentaron un importante flujo de turistas cuya contribución estuvo motivada muy especialmente por su interés en la micología, ya en su vertiente gastronómica, de la mano de la Semana de la Tapa Micológica de Soria, como en la propia experiencia de estar libre como recolectores.

Los establecimientos cuentan con un buen número de reservas, lo que supone un buen número de clientes durante esta temporada de otoño, donde la micología está ejerciendo de gran reclamo para la llegada de visitantes. Ya durante la pasada semana, este tipo de negocios, tanto los ubicados en la ciudad de Soria como los situados en núcleos rurales, ex-

PREVISIÓN DE OCUPACIÓN
CASAS DE ALQUILER ÍNTEGRO

La previsión de ocupación de los alojamientos rurales de alquiler íntegro para el puente de Todos los Santos en Castilla y León se sitúa en el 60%, lo que significa 15 puntos por encima del porcentaje registrado el año pasado. Este dato mejora también considerablemente el grado de ocupación previsto para el cuerpo nacional, que se sitúa en el 50%, según los datos de Topur.

PRIMERAS JORNADAS LOW COST 2013

22 Y 23 DE NOVIEMBRE

¿Te apuntas?

Solo tienes que preparar para esos dos días ofertas especiales y sacarlos a la calle

Nosotros nos ocupamos de lo demás:

- Animación
- Entrega de vales de descuento de los establecimientos que participan en la jornada
- Señalar los establecimientos que participan
- Si tienes dudas, llámanos 975-234370

La ocupación para el puente de Todos los Santos alcanza el 90%

Los datos de ASOHTUR revelan mejores resultados que en las mismas fechas del año pasado

El día de Soria como los últimos en octubre, donde se registran los mejores resultados de ocupación de plazas para estas fechas. Este año, la coincidencia del día 1 de noviembre con un viernes ha incidido también a impulsar el número de reservas. A día de hoy, un buen número de hoteles tienen ya cubiertas la totalidad de sus habitaciones. Los días 1 y 2 de noviembre son los que mejor se han ocupado en octubre.

En función de tales estimaciones, los establecimientos turísticos de la provincia presentan muy buenos datos de clientes durante esta temporada de otoño, donde la micología está ejerciendo de gran reclamo para la llegada de visitantes. Ya durante la pasada semana, este tipo de negocios, tanto los ubicados en la ciudad de Soria como los situados en núcleos rurales, ex-

El gancho del turismo micológico

Más de la mitad del turismo en la comarca de Pinarres acude a recoger setas en la zona / Santos destaca el «alto nivel de la gente que viene a visitar parques naturales y culturales»

El turismo micológico continúa siendo un sector muy interesante, ya que atrae a un gran número de visitantes que buscan disfrutar de la naturaleza y la gastronomía. Este tipo de turismo ha experimentado un crecimiento importante en los últimos años, lo que ha permitido a los establecimientos turísticos mejorar sus resultados.

Una ocupación hotelera del 90%

SOPLAN buenos vientos para el turismo soriano durante este largo fin de semana, una fecha en el calendario que viene apuntada con letras de oro: la festividad de Todos los Santos. La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo prevé, por el número de reservas, que la ocupación rondará el 90%, lo que supone muy buenas noticias para la provincia. El turismo de otoño es una de las estacionalidades más interesantes, especialmente porque la micología es uno de los fuertes de Soria y muchos que llegan a estos lugares dispuestos a vivir jornadas con atractivos que en sus lugares de residencia no tienen. Evidentemente, los visitantes deben tener los servicios que se presumen de una capital de provincia, con el objetivo de que vuelvan a venir y que alarguen varios días su estancia. Los recursos naturales que ofrece Soria son otro de sus fuertes, además de la gastronomía, en un momento en el que muchos son los que apuestan por el turismo de interior y descubrir lugares más cercanos a su estancia. Los recursos naturales que ofrece Soria son otro de sus fuertes, además de la gastronomía, en un momento en el que muchos son los que apuestan por el turismo de interior y descubrir lugares más cercanos a su estancia. Los recursos naturales que ofrece Soria son otro de sus fuertes, además de la gastronomía, en un momento en el que muchos son los que apuestan por el turismo de interior y descubrir lugares más cercanos a su estancia.

Octubre - Noviembre

31-10-13 Se remite carta de agradecimiento a todos los colaboradores de la Semana de la Tapa Micológica: Patrocinadores, colaboradores, jurado y colegios.

06-11-13 Reunión mesa de trabajo Comité Ejecutivo para balance Semana de la Tapa y cierre desarrollo de las Jornadas de Campeones.

07-11-13 Se emite nota de prensa informando de los nueve establecimientos finalistas de las Jornadas de Campeones que darán el servicio de la tapa micológica durante los días 14 y 15 de noviembre.

- ❖ BAR APOLONIA Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Popular"
- ❖ BAR RESTAURANTE CASA GARRIDO Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Mediterránea"
- ❖ BAR RESTAURANTE CASA TOÑO Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Mediterránea"
- ❖ BAR RESTAURANTE LA CHISTERA Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Provincial" Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Popular"
- ❖ BAR RESTAURANTE SANTO DOMINGO II Finalista a la "Mejor Calidad en el Servicio"
- ❖ CAFETERÍA TAURO Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Provincial" Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Popular" Finalista a la "Mejor Calidad en el Servicio"
- ❖ HOTEL ALFONSO VIII Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Mediterránea"
- ❖ HOTEL VILLA DE ALMAZAN (Almazán) Finalista a la "Mejor Calidad en el Servicio"
- ❖ HOTEL RURAL LOS VILLARES (Los Villares de Soria) Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Provincial"



Noviembre

07-11-13 Reunión con establecimientos finalistas de las Jornadas de Campeones para informar del desarrollo y promoción de las mismas.

Carteles genéricos y personalizados, publicidad en radio, actualización APP para móviles, redes sociales, etc.

13-11-13 Presentación a medios de comunicación en el CIFP La Merced de las Jornadas de Campeones, con asistencia de la Presidenta, Concejalía de Turismo, Director Provincial de Educación, Directora del CIFP La Merced y establecimientos finalistas con sus tapas.



Noviembre

Heraldo de Soria | Jueves, 14 de noviembre de 2013

La contra

GASTRONOMÍA | Los nueve finalistas de la sexta edición de la Semana de la Tapa Micológica vuelven a sacar los platos que les clasificaron para la última fase, en un intento de que nadie se quede sin probar las mejores tapas

El regreso de los campeones de tapas

Las nuevas tapas micológicas finalistas de la Semana de la Tapa Micológica organizada por Asobtur vuelven a la calle. Por el mismo precio (2,5 euros), los establecimientos clasificados para la fase final ofrecen hoy y mañana las mejores tapas del concurso, aunque los propios propietarios reconocen que, fuera de competición, ofertaría sus platos durante el fin de semana.



Algunos de los finalistas posan con sus tapas que vuelven a ofertar hoy y mañana. LUIS ANGEL TORRES

Las jornadas de los Campeones, que así ha bautizado la Agrupación de Hostelería y Turismo de Soria (ASOHTUR), se celebran por primera vez este año y suponen un incentivo más para que «aquellos que se hayan quedado sin probar algunas de las 47 tapas que entraron en competición, tengan la oportunidad de disfrutar de las finalistas». «Solo pretendemos que se repita la participación que hubo durante la Semana de la Tapa», indicó Yolanda Santos, presidenta de la asociación.

De las 47 tapas participantes, siete están ubicadas en la capital, «Bar Apolonia, Casa Garrido, Cañón, La Chistera, Santo Domingo II, Cafetería Tauro y hotel Alfonso VIII» por los diez que en la provincia (hotel Villa de Inca y hotel rural Los Villares). Todos ellos son aspirantes a estar en sus respectivas categorías y por ello, Asobtur ha decidido elaborar una guía para que los comensales tengan la oportunidad de adivinar los ganadores.

Los usuarios pueden participar en una parrilla en sus redes sociales para acertarlos, optar a una cena en cada uno de ellos

Concretamente, hay tres formas de participar: comentando en el muro de Facebook de Asobtur, publicando un «tweet» con el hashtag #sportsociológica o escribiendo un «whatapp» al número de la agrupación (608850471), opción, si lo aciertan, a participar en el sorteo de una comida para dos personas en cada uno de los negocios ganadores.

Este método de votación es otra muestra más de la apuesta de Asobtur por incluir a las redes sociales en el concurso. Ya lo hizo anteriormente con el lanzamiento de su aplicación para móviles, que vuelve a estar disponible en esta ocasión, ritando una estancia en el hotel rural de El Brago de Orosa a aquellos que demuestren haber degustado las nueve tapas finalistas.

En la escuela de hostelería En esta ocasión, el escenario de presentación de las jornadas de los Campeones fue la escuela de hostelería de Soria «por ser una parte muy importante de este evento», señaló Santos. «Fue una que lleva a cabo un buen trabajo desgranando la labor de jirado de estas jornadas. Cosa que da más categoría a estos premios», añadió. De hecho, María Eugenia Lafuente, directora del centro La Merced,

agrovechando que algunos de los huéspedes (Guadalupe) estaban en la sala, hizo un breve resumen de las características de sus tapas, sabiendo el trabajo de los restauradores y sus «originales» ideas para ensamblar los productos micológicos con todo tipo de sabores.

Otra de las asistentes al acto fue Teresa Valdembro, concejala de Turismo y Comercio del Ayuntamiento de Soria, entidad colaboradora de estas jornadas, que se declaró una entusiasta de estas iniciativas. «Da gusto lo implicada que está la gente, incluso las turistas que se les ve siguiendo las rutas de la tapa», señaló. «Además, esta es una buena forma de hacer costera y enseñar a los más pequeños la riqueza gastronómica de la micología», concluyó.

PARLO G. VALSERO

»capital

»GASTRONOMÍA

ENJO

El ID ha ratificado a Antonio de la Cruz como el mejor abridor de Soria de Castilla-La Mancha. Este año el premio se otorga a un poeta que en honor a la memoria de 1932 en Satorio.



NUEVE ESTABLECIMIENTOS OFRECEN SUS TAPAS EN LAS JORNADAS DE CAMPEONES

NUEVE ESTABLECIMIENTOS participan el 14 y 15 de noviembre en las Jornadas de Campeones de la Semana de la Tapa Micológica de Soria, organizada por ASOHTUR. Estos negocios «campeones» volverán a ofrecer de nuevo su tapa, al precio de 1,5 euros: Cafetería Tauro, Bar Restaurante La Chistera -con tres nominaciones cada uno-, Bar Apolonia, Bar Restaurante Garrido, Casa Toño (Las Casas), Bar Restaurante Santo Domingo II, Hotel Alfonso VIII, Hotel Villa de Almazán (Almazán) y Hotel Rural Los Villares (Los Villares de Soria).

elMIRON
07
del 15 al 28 de noviembre de 2013

de quejas
1.185
consultas a la OMIC

SON LAS QUE se han presentado en los nueve primeros meses de 2013 y que suponen un incremento respecto al año anterior. Telefonía y electricidad son las áreas que más preocupan a los ciudadanos.

DIARIO DE SORIA. JUEVES 14 DE NOVIEMBRE DE 2013

Comienzan las jornadas de ganadores de la tapa micológica

Soria Nueve establecimientos sorianos participarán en las Jornadas de Campeones de la Tapa Micológica 2013 que comienzan hoy y que se celebrarán hasta mañana. Estos nueve negocios corresponden con los tres finalistas de cada una de las cuatro categorías de premios profesionales que recoge la Semana, un evento organizado por Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR). El reparto de las Jornadas de Campeones lo completan bar Apolonia, bar Garrido, Tauro, La Chistera, Casa Toño, Santo Domingo II, hotel Alfonso VIII, hotel Villa de Almazán y Hotel Los Villares.



Presentación de las jornadas de ganadores de la tapa micológica ayer en la escuela de hostelería. F. V. GUARDIA



Soria, 14 de noviembre de 2013

NOTA DE PRENSA

Las Jornadas de Campeones de la Tapa Micológica programan una conferencia sobre el Reino Fungi

- La charla dirigida a escolares tendrá lugar mañana en el IES Castilla.
- Los 9 establecimientos «campeones» servirán su tapa finalista también durante el fin de semana.
- ASOHTUR sorteará comidas en los negocios vencedores entre los acerantes de La Fara de la Tapa Micológica.

ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) programa una charla sobre micología para escolares dentro de las actividades organizadas con motivo de las Jornadas de Campeones de la Semana de la Tapa Micológica de Soria, que se extienden desde hoy jueves 14 de noviembre hasta este domingo, Yolanda Santos, presidenta de ASOHTUR, titulada en Ingeniería Agrícola y Guía Micológica, será la persona que conducirá esta conferencia que tendrá lugar mañana 15 de noviembre a las 12:00 horas en el Salón de Actos del IES Castilla.

Aspectos como la diferenciación de las setas o la vertiente gastronómica o turística que tiene este producto tan arraigado en la cultura de Soria serán abordados por Santos en una ponencia titulada «Iniciación al Reino Fungi» a la que está previsto que asistan alumnos de los institutos de Soria así como de la Escuela de Hostelería de Soria - Centro Integrado de Formación Profesional La Merced.

La educación y divulgación del Mundo Fungi es uno de los campos a los que está dedicando especial atención ASOHTUR con motivo de las últimas ediciones de la Semana de la Tapa Micológica de Soria. La Agrupación de Hostelería quiere continuar esta labor durante estas Jornadas de Campeones de la Tapa Micológica, un evento que reúne a las 9 mejores tapas de las 47 que tomaron parte durante la Semana de la Tapa Micológica y que, además de hoy y mañana, por deseo de los establecimientos participantes se prolongará todo este fin de semana.

14-11-13 Nota de prensa información charla Micológica para escolares de la ESO a cargo de la presidenta de ASOHTUR.



Noviembre

07-11-13 Se traslada información de la Fundación Siglo para el Turismo y las Artes de Castilla y León de la promoción a realizar dentro de la Campaña de Navidad en Castilla y León a través de Ofertas y Experiencias que ofrezcan los establecimientos turísticos de la región.



14 y 15-11-13 Jornadas de Campeones de la Semana de la Tapa Micológica.

15-11-13 Charla micológica en IES Castilla a cargo de Yolanda Santos para estudiantes de la capital de 4º de la ESO y alumnos de ciclos de grado medio de cocina del CIFP La Merced.

Viernes, 15 de noviembre de 2013 | Heraldo de Soria

Asohtur enseña micología a los alumnos del Castilla

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) celebra esta mañana una charla sobre micología para escolares en el instituto Castilla, con motivo de las Jornadas de Campeones de la Semana de la Tapa Micológica de Soria. Yolanda Santos, presidenta de la asociación, será la persona que conduzca esta conferencia en la que se explicarán aspectos micológicos, gastronómicos y turísticos de estos productos.

DIARIO DE SORIA. VIERNES 15 DE NOVIEMBRE DE 2013

Charla sobre setas dentro de la jornada de campeones

Soria
La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) ha programado para hoy una charla sobre micología para escolares dentro de las actividades organizadas con motivo de las Jornadas de Campeones de la Semana de la Tapa Micológica, que se extienden hasta este domingo. Yolanda Santos, presidenta de Asohtur, titulada en Ingeniería Agrícola y guía micológica, será la persona que conduzca esta conferencia que tendrá lugar a las 12.00 horas en el salón de actos del instituto Castilla. Aspectos como la diferenciación de las setas o la vertiente gastronómica o turística que tiene este producto tan enraizado en la cultura de Soria serán abordados por Santos en una ponencia titulada 'Iniciación al Reino Fungi' a la que está previsto que asistan alumnos de los institutos de Soria y de la Escuela de Hostelería.

Noviembre

15-11-13 Sorteo de 2 lotes de productos sorianos Saborea Soria entre los pasajeros del Tren Campos de Castilla que usaron, en su visita, el Pasaporte del Viajero en al menos 6 establecimientos de los 15 participantes.

21-11-13 Apertura licitación Plan de Formación 2013 asignada a CEHAT.

22-11-13 Jornada acompañamiento de la presidenta a TTOO en visita a Soria.

25-11-13 Rueda de prensa acto de materialización del compromiso de colaboración con el Banco de Alimentos en el que se hace entrega de los 942 kilogramos de alimentos, valorados en 500 €, por haber superado las 50.000 tapas vendidas en la Semana de la Tapa Micológica.



FOTO DE APERTURA DE LA SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA

Noviembre

26-11-13 Se remite a CEHAT licitación y propuesta formativa para el Plan de Formación 2013 por importe de 47.395,25 € para las siguientes acciones formativas:

PLAN DE FORMACIÓN CEHAT 2013 - Exp. F130868AA
PRESUPUESTO DE LICITACION

Número	Denominación acción	Modalidad	Nº horas	Precio (mínimo) hora/alumno	Número alumnos	Total
4	Presente y futuro de la cocina	T	100	5,11	0	-
5	Preelaboración y conservación de alimentos	T	125	5,11	35	22.356,25
6	La tapa: nuevas tendencias	T	110	5,11	35	19.673,50
13	Certificado manipulador de alimentos mayor riesgo	T	30	5,11	35	5.365,50
14	Certificado manipulador de alimentos mayor riesgo	P	10	6,28	0	-
TOTAL						47.395,25

Noviembre

29-11-13 Acto entrega de premios de la Semana de la Tapa Micológica en Salón Gerardo Diego del Casino Amistad Numancia.



Se realiza, ante notario, el sorteo de los premios del público: viaje a la Riviera Maya y "Tu peso en cerveza".



Igualmente se entrega el premio al ganador del concurso de la imagen de la campaña, estudiante del IES Politécnico, MARCOS DELGADO ESTEBAN.



Noviembre

MEJOR CALIDAD EN EL SERVICIO

1er premio: CAFETERÍA TAURO, con su tapa: *"Bomboncitos y gelatina sobre cama de hongos"*

2º finalista: BAR RESTAURANTE SANTO DOMINGO II, con su tapa: *"Setas Pastoriles"*

3er finalista: HOTEL VILLA DE ALMAZÁN, con su tapa: *"Atalaya en el campo"*



MEJOR TAPA MICOLÓGICA MEDITERRÁNEA

1er premio: BAR RTE. CASA GARRIDO, por su tapa: *"Setas y caza"*

2º finalistas ex-aequo: HOTEL ALFONSO VIII, por su tapa *"Nido de otoño"* y BAR RESTAURANTE CASA TOÑO, por su tapa *"Láminas de vieira y atún sobre crujiente de hongos"*



Noviembre

MEJOR TAPA MICOLÓGICA POPULAR

1er premio: BAR RESTAURANTE LA CHISTERA, por su tapa: *"Coulant de boletus"*

2º finalista: CAFETERÍA TAURO, por su tapa: *"Bomboncitos y gelatina sobre cama de hongos"*

3er finalista: BAR APOLINA, por su tapa: *"Cazuelita Apolonia"*



MEJOR TAPA MICOLÓGICA PROVINCIAL

1er premio: BAR RESTAURANTE LA CHISTERA, por su tapa: *"Coulant de boletus"*

2º finalista: CAFETERÍA TAURO, por su tapa: *"Bomboncitos y gelatina sobre cama de hongos"*

3er finalista: HOTEL RURAL LOS VILLARES, por su tapa: *"Torrija de boletus y trufa con frutos del bosque"*



Noviembre

Finalmente se hace entrega de la “Seta de Oro” a la Vicerrectora de la Universidad Complutense de Madrid, D^a Mercedes Molina Ibáñez.



Noviembre

MIÉRCOLES 14 de noviembre de 2012 | Soriano de Soria

VI CONCURSO PROVINCIAL DE TAPAS MICOLÓGICAS ENTREGA DE PREMIOS

SETA DE ORO | La tapadora del proyecto Molina recibió el reconocimiento de todo el sector hostelero

Mercedes Molina

«Es el momento de ser valientes, experimentar e intentar crear lonjass»

Mercedes Molina es la gran ganadora del VI Concurso Provincial de Tapa Micológica de Soria. Su proyecto, 'Seta de Oro', ha sido reconocido por el jurado y el público. Mercedes Molina, una mujer de 55 años, es una mujer valiente que ha decidido crear un proyecto propio en el sector hostelero. Su proyecto, 'Seta de Oro', es un proyecto que se centra en la creación de lonjass, un tipo de tapa que se prepara con ingredientes locales y que se sirve en un plato de cerámica. Mercedes Molina ha sido reconocida por su creatividad y su capacidad de innovación. Su proyecto ha sido elogiado por el jurado y el público, y ha sido considerado como uno de los mejores proyectos del concurso. Mercedes Molina es una mujer que ha decidido ser valiente y experimentar e intentar crear lonjass. Su proyecto ha sido elogiado por el jurado y el público, y ha sido considerado como uno de los mejores proyectos del concurso.



Mercedes Molina, la gran ganadora del VI Concurso Provincial de Tapa Micológica de Soria.

El jurado del concurso, formado por representantes de la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo, ha elegido a Mercedes Molina como la ganadora del concurso. Su proyecto, 'Seta de Oro', es un proyecto que se centra en la creación de lonjass, un tipo de tapa que se prepara con ingredientes locales y que se sirve en un plato de cerámica. Mercedes Molina ha sido reconocida por su creatividad y su capacidad de innovación. Su proyecto ha sido elogiado por el jurado y el público, y ha sido considerado como uno de los mejores proyectos del concurso.

HERALDO DE SORIA



Un merecido premio

Mercedes Molina, pionera en el mundo de la hostelería soriana, ha recibido el premio 'Seta de Oro' por su proyecto 'Seta de Oro'. Su proyecto ha sido elogiado por el jurado y el público, y ha sido considerado como uno de los mejores proyectos del concurso. Mercedes Molina es una mujer que ha decidido ser valiente y experimentar e intentar crear lonjass. Su proyecto ha sido elogiado por el jurado y el público, y ha sido considerado como uno de los mejores proyectos del concurso.

MERCEDES MOLINA

'Seta de oro' por los hosteleros sorianos

La ganadora del VI Concurso Provincial de Tapa Micológica de Soria, Mercedes Molina, ha sido reconocida por su proyecto 'Seta de Oro'. Su proyecto ha sido elogiado por el jurado y el público, y ha sido considerado como uno de los mejores proyectos del concurso. Mercedes Molina es una mujer que ha decidido ser valiente y experimentar e intentar crear lonjass. Su proyecto ha sido elogiado por el jurado y el público, y ha sido considerado como uno de los mejores proyectos del concurso.

HERALDO DE SORIA | Sábado, 20 de noviembre de 2012 | Soriano de Soria

Las tapas micológicas del restaurante La Chistera convencen a público y jurado

El establecimiento de la capital obtuvo los premios a Mejor Tapa Micológica Provincial y Popular

SORIA. José Antonio Antón y Cristina de la Iglesia fueron los grandes ganadores del VI Concurso Provincial de Tapa Micológica de Soria. Los representantes del restaurante La Chistera obtuvieron los dos grandes premios de este concurso: el de Mejor Tapa Micológica Provincial y el de Mejor Tapa Micológica Popular. Los premios fueron entregados por el jurado y el público, y fueron considerados como uno de los mejores proyectos del concurso.



Los ganadores de la tapa micológica en el Casino. (Foto: Heroldo de Soria)

La tapa micológica se pone la chistera

El restaurante de la calle Alberca arrasó con dos triunfos: mejor tapa popular y provincial. El establecimiento de la capital obtuvo los premios a Mejor Tapa Micológica Provincial y Popular. Los premios fueron entregados por el jurado y el público, y fueron considerados como uno de los mejores proyectos del concurso.



Los Antón en su momento para recibir los premios (Arriba). Abajo, los responsables de cafetería Taura y Casa Garrido recibiendo los suyos.

Sonia Mínguez y Emilio Alviño, ganadores del viaje y del concurso de Amstel

Los sorteos ligados al consumo de las tapas se celebraron durante el acto y ante notario

SORIA. Sonia Mínguez resultó ganadora del viaje a la Riviera Maya y Emilio Alviño ganó el concurso de Amstel. Los sorteos fueron realizados durante el acto y ante notario. Sonia Mínguez y Emilio Alviño fueron los ganadores de los sorteos, y recibieron los premios correspondientes. Los sorteos fueron realizados durante el acto y ante notario.



Emilio Alviño y Sonia Mínguez fueron los dos ganadores de los concursos.

DIARIO DE SORIA, 54



La tapa micológica se pone la chistera

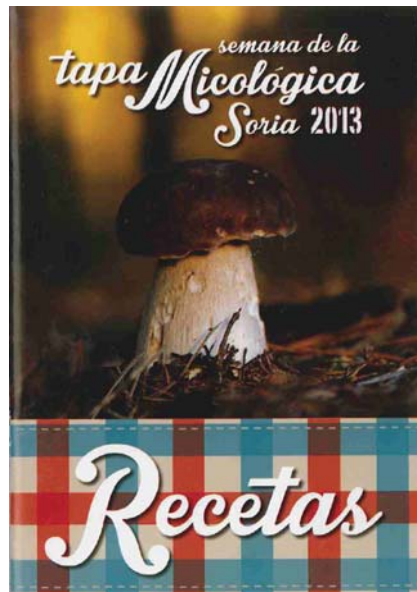
El restaurante de la calle Alberca arrasó con dos triunfos: mejor tapa popular y provincial. El establecimiento de la capital obtuvo los premios a Mejor Tapa Micológica Provincial y Popular. Los premios fueron entregados por el jurado y el público, y fueron considerados como uno de los mejores proyectos del concurso.

El jurado del concurso, formado por representantes de la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo, ha elegido a Mercedes Molina como la ganadora del concurso. Su proyecto, 'Seta de Oro', es un proyecto que se centra en la creación de lonjass, un tipo de tapa que se prepara con ingredientes locales y que se sirve en un plato de cerámica. Mercedes Molina ha sido reconocida por su creatividad y su capacidad de innovación. Su proyecto ha sido elogiado por el jurado y el público, y ha sido considerado como uno de los mejores proyectos del concurso.

El jurado del concurso, formado por representantes de la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo, ha elegido a Mercedes Molina como la ganadora del concurso. Su proyecto, 'Seta de Oro', es un proyecto que se centra en la creación de lonjass, un tipo de tapa que se prepara con ingredientes locales y que se sirve en un plato de cerámica. Mercedes Molina ha sido reconocida por su creatividad y su capacidad de innovación. Su proyecto ha sido elogiado por el jurado y el público, y ha sido considerado como uno de los mejores proyectos del concurso.

Noviembre

29-11-13 Se edita recetario de las tapas participantes en la Semana de la Tapa Micológica 2013.



BAR RESTAURANTE LA CHISTERA
Coulant de boletus

Ingredientes:
Huevos, Bechua esofia, harina, mantecquilla, pimienta rosa, pimienta verde, cebolla, nata, sal y aceite de oliva.

Elaboración:
Para elaborar la salsa de boletus freímos la cebolla, el pimiento rojo y verde y los boletus troceados. Salpimentamos, añadimos la nata y dejamos reducir. Pasamos la salsa por la thermomix y congelamos en bolitas.

Para hacer la masa de coulant, batimos los huevos y añadimos la yema. Añadimos ahora trocitos de boletus, sal, harina tamizada y vertemos en molde. Ahora ya añadimos la bolita de salsa y horneamos durante 10 minutos a 200 grados.

La tapa la servimos caliente y decoramos al gusto.

Autor: José Antonio Ardán Aguilera.
C/ Albornoz, 4. 975 212 830

BAR RESTAURANTE MESÓN CASTELLANO
Tosta dulce de hongos

Ingredientes:
Tosta de pan, hongos Boletus edulis, queso de fontab, queso de grónor, pan de ca, manteca, especias de franceses.

Elaboración:
Una sencilla tapa para hacer en cualquier momento. Empezamos salteando los boletus que pondremos sobre la tosta, incorporamos luego queso fundido y queso gratinado para acabar con pan de manteca y mermelada de frambuesa.

Autor: José Luis Jiménez.
Pza. Muric, 2
975 213 045

HOTEL RESTAURANTE LAS ABADIAS
Tosta de setas con carpaccio de boletus

Ingredientes:
Boletus, set, nata, trancio, tomate, cebolla, zanahoria, sal, pimienta, aceite de oliva virgen, queso de linza, vinagre de sidra y azúcar moreno.

Elaboración:
Pasamos la salsa del carpaccio al refrigerador y lo servimos con los boletus. En cuanto tenemos un trozo de boletus para freírlos: Aceite, sal, pimienta rosa, especias a su medida y cortamoslos con sal y pimienta. Batimos esta mezcla.

Por otro lado, cortamos lonchas de boletus y los metemos al micro 10 segundos, los freímos y los metemos en sartén con aceite, sal, pimienta y queso de linza.

La tosta la servimos con el azúcar moreno y vinagre de sidra.

Para el carpaccio lo vamos a hacer la tosta sobre la tosta de boletus, dos o tres trocitos de carpaccio y finalmente la cebolla cortada.

Autor: Virginia de Castro.
Pza. Iglesia, 6. 975 004 004. San Felices

Agradecimientos

- Asohtur
- Amstel
- Ayuntamiento de Soria
- Diputación de Soria
- Caja Rural de Soria
- Fundación Científica Caja Rural
- C. I. de F. P. La Merced
- Ferrosor
- Caja España-Caja Duero
- Biosfera Soria
- Soria APP
- Acontia
- Soria Ocio
- De tapas Castilla y León
- Junta de Castilla y León

semana de la
tapa Micológica
Soria
del 19 al 27 de
NOVIEMBRE de 2013
organizada por
la agrupación ASOHTUR





Diciembre

02-12-13 La FEHR cursa invitación para la presentación de licitación en el Plan de Formación 2013.

03-12-13 Se remite escrito a Diputación dando traslado de la solicitud de reunión que la Asociación de Amigos de Soria Starlight desea mantener con su presidente en relación al proyecto "Destino Turístico Starlight para Soria" en el que participa la Agrupación.

04-12-13 Pleno CEHAT, sin asistencia.

04-12-13 Reunión de la presidenta con Ayuntamiento: Tren Campos de Castilla.

05-12-13 Comité Ejecutivo, asuntos: lectura y aprobación del acta de la reunión anterior, Soria y Turismo, SA: situación y ofertas de adquisición de la sociedad y dominio de la Web propiedad de ASOHTUR; formación CEHAT y FEHR 2013-2014; facturas y pagos; altas y bajas de socios; asuntos varios; ruegos y preguntas.



Diciembre

05-12-13 Se remite nota de prensa con previsión ocupación hotelera Punte de la Constitución que conforme al sondeo realizado por ASOHTUR ronda el 60%.

08 y 09-12-13 Equipo de TTOO acompañados por la presidenta visitan Soria para conocer espacios naturales, micología, etc.

10-12-13 Nota de prensa con el balance de ocupación hotelera del Puente de la Constitución el cual se ha ajustado a la previsión del 60%.

Viernes, 6 de diciembre de 2013 | Heraldo de Soria

La ocupación media en los alojamientos rondará el 60% durante el puente

El nivel rozará los dos primeros días el 75% pero se desinfiltrará el domingo por debajo del 50%

SORIA. Los establecimientos hoteleros de la provincia de Soria reflejan una ocupación media del 60% para el puente de la Constitución y la Inmaculada que da comienzo hoy, según la encuesta realizada por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR), entre negocios de la capital y la provincia. El sector de alojamientos turísticos de la provincia, específica la patronal, arroja unas cifras de reservas «moderadas» en comparación con otros destinos nacionales. La entrada de la campaña de esquí, que atrae gran parte del volumen de viajeros hacia estos puntos, y la

contención del gasto por parte del consumidor en previsión de los desembolsos relacionados con las próximas fechas de Navidad «apuntalan el bloqueo de Soria como elección vacacional durante estos próximos cuatro días», según explica ASOHTUR a través de una nota de prensa. Este comportamiento camina en sintonía con la tendencia que se ha venido manifestando en los últimos años a tenor de los estudios elaborados por la organización, según indica.

En paralelo con este nivel de demanda, el segmento de alojamientos turísticos de Soria también registrará una reducción de los días de estancias. Hoy y mañana concentrarán la mayor densidad de reservas, con una ocupación media que rozará el listón del 75%. El domingo se expresará un drástico descenso,

situando el índice de ocupación muy por debajo del 50%. El hecho de que en la Comunidad de Madrid, origen líder en emisión de turistas a Soria, como recuerda la patronal de los hosteleros, no sea festivo el lunes explicará semejante caída.

Otoño «excelente» para el sector A la espera de que tenga lugar un alza de las reservas asociadas a las vacaciones de Navidad, el sector turístico de Soria ha cerrado la temporada de otoño «con unos números excelentes», según reconoce la patronal. «Los sucesivos eventos relacionados con la micología, principalmente, han arrastrado este año a multitud de visitantes, deparando los fines de semana porcentajes de ocupación en los alojamientos turísticos sobresalientes», expresa la agrupación.

HERALDO



Soria, 5 de diciembre de 2013

NOTA DE PRENSA

La ocupación media en el sector de alojamientos de Soria ronda el 60% para el Puente de la Constitución

- En viernes y sábado la cota de reservas se eleva hasta el 75%, según el sondeo efectuado por ASOHTUR.
- El segmento turístico de la provincia ha cerrado la temporada de otoño con unos números excelentes empujado por el tirón de la micología.

Los establecimientos hoteleros de la provincia de Soria reflejan una ocupación media del 60% para el presente Puente de la Constitución, según la encuesta realizada por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) entre negocios de la capital y la provincia.

Como línea general, el sector de alojamientos arroja unas cifras de reservas moderada en comparación con otros destinos nacionales. La entrada de la campaña de esquí, que atrae gran parte del volumen de viajeros hacia estos puntos, y la contención del consumidor en previsión de los desembolsos relacionados con las próximas fechas de Navidad apuntalan el bloqueo vacacional durante estos próximos cuatro días. Este comportamiento camina en sintonía con la tendencia que se ha venido manifestando en los últimos años a tenor de los estudios elaborados por ASOHTUR.



Soria, 10 de diciembre de 2013

NOTA DE PRENSA

El sector turístico de Soria concluye el Puente de la Constitución con una ocupación media del 60%

El sector turístico de la provincia de Soria cerró el Puente de la Constitución con una ocupación media cercana al 60%, de acuerdo al sondeo realizado por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) entre negocios asociados a la Agrupación. Este porcentaje se ajusta a la previsión con la que trabajaba ASOHTUR.

Los días de viernes y sábado registraron las mejores cifras de reservas de clientes, agotando por término medio el 70% de la capacidad de los alojamientos sorianos y llegando en algunos casos a alcanzar el 100% de las plazas. Sin embargo, las peticiones en los días de jueves y domingo descendieron ostensiblemente hasta situarse sobre el nivel del 30%.

El hecho de que el lunes no fuera festivo en la Comunidad de Madrid, principal fuente de visitantes hacia la provincia de Soria; la fuerte competencia ofrecida por los destinos turísticos vinculados a los deportes de nieve y la suspensión del gasto adoptada por un consumidor con la vista puesta en las fechas de Navidad justifican, a grandes rasgos, los resultados moderados que desprende el pasado Puente de la Constitución en la provincia de Soria.

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

© Visión Total & Planis P.º 2001 Soria Tfno: 975 233 222 Fax: 975 233 223 heraldo@asohitur.es www.asohitur.es

La ocupación hostelera para el puente ronda el 60%

Hoy y mañana la cota de reservas se eleva al 75% y el domingo se desploma al 50%

DIARIO DE SORIA, VIERNES 6 DE DICIEMBRE DE 2013

Soria. Los establecimientos hoteleros de la provincia de Soria reflejan una ocupación media del 60% para el puente Puente de la Constitución, según la encuesta realizada por ASOHTUR a través de una nota de prensa. Este comportamiento camina en sintonía con la tendencia que se ha venido manifestando en los últimos años a tenor de los estudios elaborados por la organización, según indica. En paralelo con este nivel de demanda, el segmento de alojamientos turísticos de Soria también registrará una reducción de los días de estancias. Hoy y mañana concentrarán la mayor densidad de reservas, con una ocupación media que rozará el listón del 75%. El domingo se expresará un drástico descenso, situando el índice de ocupación muy por debajo del 50%. El hecho de que en la Comunidad de Madrid, origen líder en emisión de turistas a Soria, como recuerda la patronal de los hosteleros, no sea festivo el lunes explicará semejante caída.

Otoño «excelente» para el sector A la espera de que tenga lugar un alza de las reservas asociadas a las vacaciones de Navidad, el sector turístico de Soria ha cerrado la temporada de otoño «con unos números excelentes», según reconoce la patronal. «Los sucesivos eventos relacionados con la micología, principalmente, han arrastrado este año a multitud de visitantes, deparando los fines de semana porcentajes de ocupación en los alojamientos turísticos sobresalientes», expresa la agrupación.

Diciembre

10-12-13 Se remite a FEHR licitación y propuesta formativa para el Plan de Formación 2013 por importe de 54.723,00 € para las siguientes acciones formativas:

PLAN DE FORMACIÓN FEHR 2013 - Exp. F130880AA PRESUPUESTO DE LICITACION

Número	Denominación acción	Modalidad	Nº horas	Precio (mínimo) hora/alumno	Número alumnos	Total
8	La tapa: nuevas tendencias	T	110	5,032	25	13.838,00
9	Preelaboración y conservación de alimentos	T	125	5,032	25	15.725,00
10	Emprender en restauración	T	100	5,032	25	12.580,00
11	Innovación en restauración	T	100	5,032	25	12.580,00
12	Certificado manipulador de alimentos mayor riesgo	T	40	5,032	0	-
13	Certificado manipulador de alimentos mayor riesgo	P	10	8,918	0	-

TOTAL 54.723,00



Diciembre

- 12-12-13 Reunión de la presidenta con representantes de CESEFOR para estudiar el proyecto de TTOO.
- 13-12-13 Asistencia de la presidenta a la inauguración de las nuevas instalaciones de El Hueco.
- 16-12-13 Reunión de la presidenta con representante del Instituto Tecnológico Forestal de LLeida, Cristin Fisher para abordar el proyecto de TTOO.
- 17-12-13 Reunión Comité Ejecutivo, asuntos: Lectura y aprobación, si procede, del acta de la reunión anterior; informe de actuaciones de la Agrupación desde el mes de junio de 2013; balance económico San Marta y reconocimientos empresarios hosteleros 2013; asuntos Federación Castellano Leonesa de Hostelería y FEHR.; balance económico VI Edición Semana de la Tapa Micológica 2013; memoria de actuaciones y dossier de comunicación 2012; formulación de las cuentas anuales del ejercicio 2012, propuesta de aplicación de resultados; situación miembros inactivos y vacantes Comité Ejecutivo; plan de acciones 2014; asuntos varios; ruegos y preguntas.
- 18-12-13 Reunión con establecimientos de restauración: bares, cafeterías y restaurantes para tratar la normativa sobre comercialización de setas y las actuaciones de promoción a realizar en el 2014.
- 20-12-13 Se remite nota de prensa informando del acto de entrega del premio Amstel "Tu peso en cerveza".

Diciembre

20-12-13 Rueda de prensa acto entrega premio de Amstel "Tu peso en cerveza" de la Semana de la Tapa Micológica 2013 en el que se pesa en directo al afortunado ganador de dicho Premio y se le hace entrega de la cantidad equivalente en cerveza.



Soria, 20 de diciembre de 2013

NOTA DE PRENSA

Amstel y Asohtur entregan el premio "Tu peso en cerveza AMSTEL"

Esta tarde Amstel y Asohtur han hecho entrega del premio "Tu peso en cerveza Amstel" que se incorporaba como novedad este año en la VI Semana de la Tapa Micológica de Soria.

La persona agradecida con "Tu peso en cerveza Amstel" entre uno de los miles de boletos con los que los clientes votaron por su tapa favorita de la Semana, fue Emilia del Río, la cual cedió el premio a su nieto José Miguel Largo del Barrio.

La representante de Amstel, acompañada por la Presidenta de Asohtur, ha sido la encargada de entregar a José Miguel Largo un total de 17 cajas de cerveza, en total, 520 botellines de quinto de cerveza Amstel, equivalente a su peso de 104 Kg.

Soria, 19 de diciembre de 2013

RUEDA DE PRENSA

Acto de entrega del Premio "Tu peso en cerveza Amstel"

Con motivo de la entrega del Premio "Tu peso en cerveza Amstel" de la Semana de la Tapa Micológica de Soria 2013, la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR), convoca a los medios a dicho Acto, mañana, viernes 20 de diciembre, a las 18:00 horas en el Salón de Actos de FOES.

Durante el transcurso de dicho Acto se procederá a pesar en directo al afortunado ganador de dicho Premio y se le hará entrega de la cantidad equivalente en cerveza Amstel.

Heraldo de Soria | Sábado, 21 de diciembre de 2013



El ganador de "Tu peso en cerveza", entre las representantes de Asohtur y de Amstel. LOS ANGELES

El ganador de 'Tu peso en cerveza Amstel' recibe 17 cajas por sus 104 kilos

José Miguel Largo es el agradecido, después de que su abuela, quien había obtenido el premio, se lo cediera.

SORIA. Nada menos que 17 cajas de cerveza, en total, 520 botellines de quinto de cerveza Amstel, podrá beberse o compartir el ganador del premio "Tu peso en cerveza Amstel", José Miguel Largo, agradecido en el concurso convocado por la Asociación Soriana de Hostelería y Turismo, Asohtur, en colaboración con la firma cervecera, en el marco de la VI Semana de la Tapa Micológica de Soria.

José Miguel Largo recibió ayer a la sede de la Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas, FOES, para ser pesado y

hacerle entrega de la cantidad equivalente en cerveza Amstel. En total, 104 kilos de peso que se traduce en los mencionados 520 botellines de quinto. Tanto Asohtur como Amstel hicieron entrega del premio "Tu peso en cerveza Amstel" al agradecido, como responsable de uno de los miles de boletos con los que los clientes votaron por su tapa favorita de la Semana. No obstante, fue su abuela quien figuraba en el boleto ganador, Emilia del Río, la cual cedió el premio a su nieto para que disfrutara de su peso en cerveza. Su cupón fue válido en el hotel rural Los Villares.

La representante de Amstel, acompañada por la presidenta de Asohtur, Yolanda Santos, fueron las encargadas de entregar a José Miguel Largo las 17 cajas de cerveza.

El sorteo del premio se efectuó ya a finales del pasado mes de noviembre, ante notario, cuando se conoció también que Sonia Minguere resultó ganadora del viaje a Riviera Maya entre las más de 85.000 papeletas que recibió Asohtur asociadas al consumo de las tapas micológicas.

La sexta edición de la Semana Micológica de Asohtur contó con 47 establecimientos participantes que lograron superar las más de 20.000 tapas vendidas, convirtiéndose en la edición más exitosa de las celebradas hasta ahora.

De hecho, el establecimiento que mayor número de tapas llegó a servir durante los nueve días que duró la VI Semana de la Tapa Micológica de Soria se adjudicó a las 6.000 unidades.

HERALDO

DIARIO DE SORIA. SÁBADO 21 DE DICIEMBRE DE 2013 > HOSTELERÍA

Un soriano se lleva su peso en cerveza: 104 kilos de bebida

Amstel y Asohtur entregaron ayer el premio "Tu peso en cerveza Amstel" que se incorporaba como novedad este año en la VI Semana de la Tapa Micológica de Soria. La persona agradecida entre uno de los miles de boletos con los que los clientes votaron por su tapa favorita de la Semana, fue Emilia del Río, la cual cedió el premio a su nieto José Miguel Largo del Barrio, quien se llevó un total de 17 cajas de cerveza: 520 botellines de quinto de cerveza Amstel, equivalente a su peso de 104 Kg.



