



DOSSIER DE PRENSA



Galería fotográfica



*cra
/andor*



1er premio 'Mejor Tapa de Cuchara y Tenedor'

3er premio 'Mejor Tapa Popular de Cuchara y Tenedor'

Parador de Turismo Antonio Machado
"Trufa de morcilla dulce de Soria y manzana reineta"

2º premio

'Mejor Tapa de Cuchara y Tenedor'

1er premio 'Mejor Tapa Popular de Cuchara y Tenedor'

Cafetería Tauro

"Mi sopita con flan de bacalao"



3er premio 'Mejor Tapa de Cuchara y Tenedor'

Hotel Rte. Valonsadero

"Bacalao con torreznos"



2º premio 'Mejor Tapa Popular de Cuchara y Tenedor'

Bar Machado

"Delicia de bacalao y crema de alcachofas con mantequilla de Soria"



Notas de prensa

Soria, 21 de febrero de 2014

NOTA DE PRENSA

Del 21 al 30 de marzo ASOHTUR celebra las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor

- El plazo de inscripción para participar en dichas Jornadas finaliza el día 27 de febrero.
- El Jurado de expertos valorará la utilización de productos de Soria en la elaboración de las recetas.
- A través de Internet y aplicaciones para móviles se podrá votar por la tapa favorita y participar en el sorteo de regalos.

Soria, 14 de marzo de 2014

NOTA DE PRENSA

Pequeñas delicatessen creativas en las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor organizadas por ASOHTUR

- Del 21 al 30 de marzo, 37 hosteleros sorianos ofrecen sus creaciones culinarias para degustar con cuchara y tenedor al precio de 1,50€.

Soria, 21 de marzo de 2014

NOTA DE PRENSA

Desde hoy y hasta el próximo 30 de marzo pueden degustarse las delicatessen elaboradas para las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor

- La singularidad de estas Jornadas gastronómicas es que la temática es totalmente libre.
- A través de Internet y aplicaciones para móviles se podrán compartir las tapas y los establecimientos donde se están degustando así como votar por la tapa favorita y participar en el sorteo de regalos.

Soria, 25 de marzo de 2014

NOTA DE PRENSA

Dos establecimientos han servido ya más de 600 tapas durante el primer fin de semana de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor

- Un total de 6.500 tapas han sido las servidas durante el fin de semana.
- En la aplicación para móviles Android de las Jornadas se han recibido ya 153 votos, 35 de ellos van dirigidos a un establecimiento.

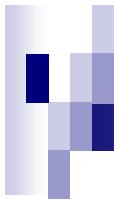
Soria, 1 de abril de 2014

NOTA DE PRENSA

Los 37 establecimientos de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor han servido alrededor de 21.000 tapas

- Uno de los establecimientos participantes ha vendido más de 1.500 tapas y otros siete han servido más de 1.000 unidades cada uno.
- Dinamizar el consumo, combatir la estacionalidad, así como favorecer la rotación de clientes por los establecimientos son los objetivos cumplidos de estas Jornadas.

III Cuchara & Tenedor
JORNADAS



Soria, 11 de abril de 2014

NOTA DE PRENSA

Daniel Almería, José Luis Lucas y Charo Mateo son los ganadores de las tres escapadas de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor de Soria

Soria, 22 de abril de 2014

NOTA DE PRENSA

El Parador de Turismo, Cafetería Tauro, Bar Machado y Hotel Restaurante Valonsadero son los finalistas de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor de ASOHTUR

- El Parador de Turismo, Cafetería Tauro y Bar Machado compiten por el premio a la "Mejor Tapa Popular de Cuchara y Tenedor".
- Restaurante Valonsadero, Parador de Turismo y Cafetería Tauro son los finalistas del Jurado para optar a la "Mejor Tapa de Cuchara y Tenedor".

Soria, 9 de mayo de 2014

NOTA DE PRENSA

El Parador de Turismo Antonio Machado y Cafetería Tauro, triunfadores de los premios de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor

- El primero de los establecimientos recogió el trofeo de 'El Cucharón de Madera' a la 'Mejor Tapa de Cuchara y Tenedor' mientras que el segundo recibió este trofeo al vencer en la categoría de 'Mejor Tapa Popular de Cuchara y Tenedor'.

Soria, 8 de mayo de 2014

RUEDA DE PRENSA

Entrega Premios Ganadores III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor

III Cuchara & Tenedor
JORNADAS

Soria, 21 de febrero de 2014

NOTA DE PRENSA

Del 21 al 30 de marzo ASOHTUR celebra las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor

- El plazo de inscripción para participar en dichas Jornadas finaliza el día 27 de febrero.
- El Jurado de expertos valorará la utilización de productos de Soria en la elaboración de las recetas.
- A través de Internet y aplicaciones para móviles se podrá votar por la tapa favorita y participar en el sorteo de regalos.

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

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

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

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

En el marco de esta cita culinaria, ASOHTUR programa un Concurso Provincial dirigido a valorar la calidad de las elaboraciones de los participantes. Este Concurso establece dos premios: el premio a 'Mejor Tapa de Cuchara y Tenedor', seleccionado por un Jurado que designará en función de distintos criterios las tres mejores tapas y el premio 'Mejor Tapa Popular de Cuchara y Tenedor', que será concedido por el público a través de las votaciones que se podrán realizar desde la página web de ASOHTUR (www.asohtur.com) y a través también de una aplicación para teléfonos móviles, que servirá como guía práctica de las Jornadas. Como incentivo, las personas que voten por su tapa favorita podrán participar en el sorteo de distintos regalos.

Un total de 31 establecimientos tomaron parte en la edición de las Jornadas de la Cuchara de 2013, sirviéndose durante los nueve días de duración 23.000 tapas. Cifras que ASOHTUR espera superar en esta edición que dará comienzo el próximo 21 de marzo.

Así desde el viernes 21 de marzo hasta el domingo 30 de marzo, el público podrá degustar las cazuelitas de temática libre al mismo precio que las tapas servidas con ocasión de la última Semana de la Tapa Micológica 2013, es decir, a 1.50 euros.

Hasta el 27 de febrero ASOHTUR mantiene abierto el plazo de inscripción para todos aquellos establecimientos de la provincia de Soria interesados en participar en estas próximas jornadas, en las que cada uno de los bares o restaurantes tiene absoluta libertad para elegir los ingredientes y el modo de elaboración de su tapa.

La realización de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor se une al de otras citas gastronómicas organizadas por la Asociación, como puede ser la mencionada Semana de la Tapa Micológica, celebrada anualmente en otoño. Como en ésta, los establecimientos vencedores de las Jornadas de la Cuchara y el Tenedor, recibirán trofeo y diploma por su galardón. La tapa "Cremoso de Oncala, huevo de calamar, panceta trufada y daditos de pulpo" creada por Carlos Aldea del Parador de Turismo Antonio Machado fue merecedora del premio a 'Mejor Tapa de Cuchara 2013' que otorgaba un jurado coordinado por el Centro Integrado de Formación Profesional La Merced, mientras que la tapa 'Amarillo sobre blanco', ideada por Nieves del Río de Cafetería Tauro (Soria) resultó ganadora a 'Mejor Tapa de Cuchara Popular 2013'. Ambos establecimientos levantaron el trofeo del 'cucharón' de madera que les consagraba como vencedores.

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

Soria, 14 de marzo de 2014

NOTA DE PRENSA

Pequeñas delicatessen creativas en las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor organizadas por ASOHTUR

- Del 21 al 30 de marzo, 37 hosteleros sorianos ofrecen sus creaciones culinarias para degustar con cuchara y tenedor al precio de 1,50€.

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

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

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

Entre otros ingredientes, los chefs sorianos utilizarán bacalao (producto típico de estas fechas en tierras castellano-leonesas), trufa negra, solomillo de ternera, pollo trufado, almejas o Mantequilla de Soria, junto con alubias, patatas o torreznos para elaborar estas deliciosas miniaturas. Productos y modos de elaboración que los bares y restaurantes participantes en estas Jornadas Sorianas de la Cuchara y el Tenedor tienen libertad para elegir. No obstante, ASOHTUR, dentro de su filosofía de potenciar los recursos autóctonos, invita a emplear productos sorianos en su confección.

Además, con el fin de que el mayor número posible de personas pueda disfrutar de esta cita gastronómica, ASOHTUR quiere destacar que más del 30% de estas delicatessen podrán ser consumidas por personas con intolerancia al gluten. Por eso, tanto en los desplegables informativos de las Jornadas repartidos en puntos de información turística y establecimientos de hostelería, como en la web de ASOHTUR (www.asohtur.com) o en la aplicación para móviles Android que ha desarrollado la organización para estas Jornadas, las cazuelas aptas para celíacos irán acompañadas de la leyenda y el símbolo universal de "producto sin gluten".

Entre las más de treinta mini delicatessen que podremos degustar durante estas Jornadas Gastronómica de la Cuchara y el Tenedor destacan la "Trufa de Morcilla Dulce de Soria y Manzana Reineta", el "Salpicón con esponja de pepino y salmorejo", "Deconstrucción del almuerzo soriano" (pincho de tortilla con torrezno), "Carrillada a la Salsa de Anís" y el "Saquito de Carrillera con Reineta y salsa de Pacharán", entre otros.

Esta tercera edición contará con una aplicación para teléfonos móviles con tecnología Android. Una herramienta con la que ubicar por geoposicionamiento cada uno de los bares participantes, descubrir las recetas y los ingredientes de estos mini-platos y votar por la tapa favorita para así elegir la "Mejor Tapa Popular de Cuchara y Tenedor". El voto para este galardón también puede realizarse desde la web de ASOHTUR (www.asohtur.com). Todos aquellos que se animen a dejar su valoración podrán participar en el sorteo de distintos regalos.

Los profesionales de la gastronomía que participan en estas Jornadas creativas también luchan por el galardón a "Mejor Tapa de la Cuchara y el Tenedor", seleccionado por un jurado que designará, en función de distintos criterios, las tres mejores tapas.

La realización de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor se unen al programa de eventos gastronómicos organizados por ASOHTUR como la Semana de la Tapa Micológica, celebrada anualmente en otoño. Como en ésta, los establecimientos vencedores de las Jornadas de la Cuchara y el Tenedor recibirán un trofeo y un diploma por su galardón. La pasada edición, en la que se consumieron en torno a 23.000 tapas, "El cremoso de Oncala, huevo de calamar, panceta trufada y daditos de Trufa" creado por Carlos Aldea del Parador de Turismo de Antonio Machado fue merecedor del premio a la "Mejor Tapa de Cuchara 2013" mientras que la tapa "Amarillo sobre blanco" ideada por Nieves del Río de la Cafetería Tauro fue la más votada por el público. Ambos establecimientos levantaron el trofeo del "Cucharón de Madera" que les consagraba como vencedores.

ASOHTUR y Amstel recomiendan el consumo responsable.

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

Soria, 21 de marzo de 2014

NOTA DE PRENSA

Desde hoy y hasta el próximo 30 de marzo pueden degustarse las delicatessen elaboradas para las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor

- La singularidad de estas Jornadas gastronómicas es que la temática es totalmente libre.
- A través de Internet y aplicaciones para móviles se podrán compartir las tapas y los establecimientos donde se están degustando así como votar por la tapa favorita y participar en el sorteo de regalos.

Arranca hoy la tercera edición de las Jornadas de la Cuchara y el Tenedor, organizadas por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) así como también el III Concurso Provincial de la Tapa de la Cuchara y el Tenedor.

Desde hoy 21 de marzo y hasta el próximo 30 de marzo el público podrá degustar las delicatessen elaboradas por los 37 establecimientos hosteleros de la provincia que participan en dichas Jornadas.

Junta al amplio elenco de tapas de lo más variado que se pueden degustar al precio de 1,50 euros, los establecimientos participantes servirán la cerveza Amstel y la cerveza Radler (cerveza con limón 100% natural) al precio de 1 euro gracias al Acuerdo alcanzado por ASOHTUR con el Grupo Amstel.

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

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

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

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

Como novedad este año, junto al buzoneo a lo largo y ancho de la provincia de los folletos-planos informativos de dichas Jornadas, en esta edición y como experiencia piloto, se ha dado difusión de este evento a través de diversos medios publicitarios en localidades limítrofes del noreste de nuestra provincia como Tarazona, Tudela y Logroño, como potencial mercado de clientes interesados en estas jornadas culinarias.

En este sentido, ASOHTUR ha testado a través de diversos encuentros y reuniones con diferentes Touroperadores de ámbito nacional e internacional, que la gastronomía, es una de las principales motivaciones de los turistas a la hora de viajar.

En el marco de esta cita culinaria, ASOHTUR ha programado un Concurso Provincial dirigido a valorar la calidad de las elaboraciones de los participantes. Este Concurso establece dos premios: el premio a 'Mejor Tapa de Cuchara y Tenedor', seleccionado por un Jurado que designará en función de distintos criterios las tres mejores tapas y el premio 'Mejor Tapa Popular de Cuchara y Tenedor', que será concedido por el público a través de las votaciones que se pueden realizar desde la página web de ASOHTUR (www.asohtur.com) y a través también de una aplicación para teléfonos móviles, que sirve como guía práctica de las Jornadas. La aplicación de este año cuenta con innovadoras mejoras ya que permite compartir las tapas y los establecimientos en los que se están degustando dichas tapas. Como incentivo, las personas que voten por su tapa favorita podrán participar en el sorteo de distintos regalos.

Por último, señalar que la Rueda de Prensa de presentación de dichas Jornadas que estaba prevista ofrecer esta mañana ha sido cancelada con motivo del funeral del Vicepresidente Económico de ASOHTUR, Víctor Chicote Gil.

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

Soria, 25 de marzo de 2014

NOTA DE PRENSA

Dos establecimientos han servido ya más de 600 tapas durante el primer fin de semana de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor

- Un total de 6.500 tapas han sido las servidas durante el fin de semana.
- En la aplicación para móviles Android de las Jornadas se han recibido ya 153 votos, 35 de ellos van dirigidos a un establecimiento.

De los 37 establecimientos participantes en las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor, que se celebran desde el 21 al 30 de marzo en bares y restaurantes de la provincia de Soria, 2 de ellos han servido ya más de 600 tapas durante el primer fin de semana de este evento gastronómico que organiza por tercer año consecutivo ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo). Por su parte, 5 de los establecimientos encuestados han servido más de 400 tapas en los citados días.

Un total de 6.500 tapas han sido las degustadas por el público soriano en la capital y en la provincia y también por el público foráneo, que se ha acercado a nuestra tierra para disfrutar de esta cita culinaria, que año tras año, se consolida como referente gastronómico en el mes de marzo.

Precisamente este año como novedad, junto al buzoneo a lo largo y ancho de la provincia de los folletos-planos informativos de dichas Jornadas, en esta edición y como experiencia piloto, se ha dado difusión de este evento a través de diversos medios publicitarios en localidades limítrofes del noreste de nuestra provincia como Tarazona, Tudela y Logroño, como potencial mercado de clientes interesados en estas jornadas culinarias.

En este sentido, ASOHTUR ha testado a través de diversos encuentros y reuniones con diferentes Touroperadores de ámbito nacional e internacional, que la gastronomía, es una de las principales motivaciones de los turistas a la hora de viajar.

Este primer sondeo realizado por ASOHTUR entre los negocios inscritos, acerca de cómo se están desarrollando estas Jornadas, ofrece unas cifras similares a las registradas en la edición del pasado año a pesar de que la climatología no ha sido especialmente favorable y a pesar del derby futbolístico del pasado domingo, dado que el horario del encuentro no favoreció el alterne de tapas.

En cuanto a la distribución de las ventas por tramos horarios, mediodía y noche reflejan según las respuestas de los hosteleros recabadas por ASOHTUR unos niveles de ventas muy parejos, aspecto que resalta la imagen que el público tiene de una tapa de cuchara y el tenedor no sólo como aperitivo –o incluso sustituto– de la comida sino también de la cena.

Entre las novedades implantadas por ASOHTUR para esta edición de las Jornadas de la Cuchara y el Tenedor, la nueva aplicación para móviles de este año cuenta con innovadoras mejoras, permitiendo compartir las tapas y los establecimientos en los que se están degustando dichas tapas. En este sentido, en estos primeros días se han realizado 156 descargas de dicha aplicación. A través de ella se han registrado ya 153 votos recayendo 35 de ellos en un mismo establecimiento.

Como incentivo, las personas que votan por su tapa favorita, participan en el sorteo de tres fantásticas escapadas para dos personas: "Tres días para enamorarse", "Mil y una noche de ensueño" y "Relax en el Hotel Termal Burgo de Osma".

El público participante puede votar a la "Mejor Tapa Popular de Cuchara y Tenedor" a través de esta aplicación para móviles y también a través de la página web de ASOHTUR (www.asohtur.com).

En el Concurso Provincial programada por ASOHTUR con ocasión de dichas Jornadas, junto a la elección de la "Mejor Tapa Popular de Cuchara y Tenedor" se ha establecido, como en otras ediciones, otro premio, "Mejor Tapa de Cuchara y Tenedor" que será seleccionado por un Jurado que designará, en función de distintos criterios, las tres mejores tapas de esta tercera edición de las Jornadas de la Cuchara y el Tenedor.

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

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

Soria, 1 de abril de 2014

NOTA DE PRENSA

Los 37 establecimientos de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor han servido alrededor de 21.000 tapas

- Uno de los establecimientos participantes ha vendido más de 1.500 tapas y otros siete han servido más de 1.000 unidades cada uno.
- Dinamizar el consumo, combatir la estacionalidad, así como favorecer la rotación de clientes por los establecimientos son los objetivos cumplidos de estas Jornadas.

Los 37 establecimientos participantes en las Jornadas de la Cuchara y el Tenedor de Soria que comenzaron el pasado 24 de marzo y que finalizaron el domingo 30 de marzo, sirvieron alrededor de 21.000 tapas, según la estimación realizada por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo), organizadora de este evento gastronómico que este año cumple su tercera edición. Si bien el número de tapas vendidas es ligeramente inferior a la anterior edición, en la cual se tapearon 23.000 unidades, no hay que olvidar que el fuerte arranque del primer fin de semana de las Jornadas el año pasado coincidió con el Puente de San José y supuso un impulso con el volumen de turistas que llegaron a nuestra provincia.

Entre los datos reseñables de esta tercera edición, destacar que 1 establecimiento ha vendido más de 1.500 tapas y otros 7 establecimientos han servido más de 1.000 tapas cada uno, lo cual da un promedio general de 600 tapas por local.

En esta III edición, caracterizada por ser tapa de temática libre, la climatología no ha acompañado a pesar de que precisamente la Agrupación retrasó a finales del mes de marzo la celebración de dichas Jornadas con el fin de que las previsiones meteorológicas fueran más favorables y propicias para alternar y tapear.

No obstante, la buena acogida que ha deparado de nuevo el público en esta tercera edición de las Jornadas de la Cuchara y el Tenedor, refuerza la confianza de ASOHTUR en las bondades de este formato de jornadas gastronómicas. Por esta razón, ASOHTUR prosigue con una línea de trabajo enfocada, entre otros campos, sobre la celebración y promoción de eventos culinarios en la provincia de Soria como instrumentos para desarrollar el sector turístico y económico de la provincia.

No en vano y tal como ha testado ASOHTUR en los sondeos realizados, algunos establecimientos han detectado movimiento y afluencia de turistas a pesar de no haber coincidido la celebración de estas Jornadas con ningún puente ni tampoco haber tenido un tiempo meteorológico especialmente favorable.

Asimismo, la Agrupación ha detectado a través de dichos sondeos que el público se decanta y opta por tapas de calidad, lo cual representa un estímulo para el sector hostelero. En este sentido, algunos de los establecimientos participantes han duplicado y triplicado el número de tapas vendidas con independencia de la ubicación de su negocio.

Dinamizar el consumo, combatir la estacionalidad y lograr la rotación de clientes por los establecimientos que han participado, han sido los objetivos cumplidos de esta cita gastronómica, que se posiciona y consolida un año más como referente culinario en el mes de marzo en nuestra provincia.

Se incrementan en un 20% los votos de la tapa favorita

Un total de 371 personas han votado por su tapa favorita en las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor hasta el fin del periodo abierto, que concluyó ayer a las 12:00 horas. Algo más de una tercera parte de ellas, un 37,3%, lo han hecho a través de la aplicación para teléfonos móviles de las Jornadas de la Cuchara y el Tenedor, que ha registrado casi 300 descargas desde Google Play Store, mientras que el resto, un 62,8%, ha dejado su voto a través de la plataforma creada en la web de ASOHTUR (www.asohtur.com).

En los próximos días ASOHTUR sorteará, entre todos los usuarios que han votado, las tres fantásticas escapadas con las que se obsequia: "Tres días para enamorarse", "Mil y una noche de ensueño" y "Relax en el Hotel Termal Burgo de Osma".

Gracias a los votos otorgados por el público, el establecimiento que haya acumulado el mayor número de sufragios levantará el trofeo a la 'Mejor Tapa Popular de Cuchara y Tenedor', uno de los galardones previstos en la celebración de estas III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor, junto al de 'Mejor Tapa de Cuchara y Tenedor', otorgado por un jurado de especialistas que designa en base a una serie de criterios las tres mejores tapas de la cuchara y el tenedor.

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

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

Soria, 11 de abril de 2014

NOTA DE PRENSA

Daniel Almería, José Luis Lucas y Charo Mateo son los ganadores de las tres escapadas de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor de Soria

Daniel Almería Núñez, José Luis Lucas Laín y Charo Mateo Alonso son los ganadores de las tres escapadas sorteadas con motivo de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor, encuentro gastronómico celebrado por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) del 21 al 30 de marzo. Daniel Almería disfrutará de una escapada romántica, "Tres días para enamorarse" de dos noches para dos personas a elegir entre los 300 encantadores hoteles o mágicos palacetes; José Luis Lucas disfrutará del premio "Mil y una noches de ensueño" que incluye una escapada de dos noches para dos personas en uno de los 1001 hoteles a elegir; y Charo Mateo ha sido la agraciada de la escapada "Relax en Hotel Termal Burgo de Osma", premio que incluye dos noches (de domingo a jueves) para dos personas.

Daniel, José Luis y Charo han sido los afortunados en el sorteo automatizado realizado el pasado martes 8 de abril, en el que concursaban 371 personas que votaron por su tapa favorita de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor. Una tercera parte de ellas, un 37,3%, lo han hecho a través de la aplicación para teléfonos móviles de las Jornadas de la Cuchara y el Tenedor, que ha registrado casi 300 descargas desde Google Play Store, mientras que el resto, un 62,8%, ha dejado su voto a través de la plataforma creada en la web de ASOHTUR (www.asohtur.com).

El video del sorteo automatizado puede verse en el canal de Youtube de ASOHTUR, conectando a través del siguiente enlace:
<http://youtu.be/iAmWNqoLgJc>.

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

En este sentido destacar la repercusión que estas III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor ha tenido en las redes sociales, con un alcance total diario de 8.013 personas en Facebook y casi 1.000 seguidores en Twitter, siendo las recetas de las tapas ofrecidas por los 37 establecimientos participantes uno de los temas que más interés ha suscitado.

Por último señalar que gracias a los votos otorgados por el público en los boletos depositados en las urnas de los establecimientos, aquél que haya acumulado el mayor número de sufragios levantará el trofeo a la 'Mejor Tapa Popular de Cuchara y Tenedor', uno de los galardones previstos en la celebración de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor, junto al de 'Mejor Tapa de Cuchara y Tenedor', otorgado en base a una serie de criterios por un jurado de especialistas. En este sentido señalar que en los próximos días se darán a conocer los nombres de los establecimientos finalistas de ambas categorías.

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

Soria, 22 de abril de 2014

NOTA DE PRENSA

El Parador de Turismo, Cafetería Tauro, Bar Machado y Hotel Restaurante Valonsadero son los finalistas de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor de ASOHTUR

- El Parador de Turismo, Cafetería Tauro y Bar Machado compiten por el premio a la "Mejor Tapa Popular de Cuchara y Tenedor".
- Restaurante Valonsadero, Parador de Turismo y Cafetería Tauro son los finalistas del Jurado para optar a la "Mejor Tapa de Cuchara y Tenedor".

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

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

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

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

Sabor, originalidad y la utilización de productos de Soria, tal como se recogía en las bases de la convocatoria de estas III Jornadas, han sido los criterios tenidos en cuenta por el jurado de expertos, coordinado por la Escuela de Hostelería de Soria – Centro Integrado de Formación Profesional 'La Merced' a la hora de designar las tres tapas finalistas que rivalizan por alzarse con el galardón a la "Mejor Tapa de Cuchara y Tenedor".

En los primeros días del mes de mayo se darán a conocer quiénes son los establecimientos ganadores en ambas categorías y se otorgarán los cucharones de madera que acreditan estos reconocimientos en la ya tradicional ceremonia de entrega de dichos premios.

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

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

Soria, 9 de mayo de 2014

NOTA DE PRENSA

El Parador de Turismo Antonio Machado y Cafetería Tauro, triunfadores de los premios de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor

- El primero de los establecimientos recogió el trofeo de 'El Cucharón de Madera' a la 'Mejor Tapa de Cuchara y Tenedor' mientras que el segundo recibió este trofeo al vencer en la categoría de 'Mejor Tapa Popular de Cuchara y Tenedor'.

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

'Trufa de morcilla dulce de Soria y manzana reineta', creada por el cocinero Carlos Aldea y servida en el Parador de Turismo Antonio Machado, ha sido reconocida por el jurado de expertos, coordinado desde la Escuela de Hostelería de Soria – Centro Integrado de Formación Profesional 'La Merced', como 'Mejor Tapa de Cuchara y Tenedor' en el acto celebrado esta mañana en el Salón de Actos de FOES. Carlos Aldea, artífice de la elaboración de la tapa ganadora en esta categoría ha recogido el diploma y el trofeo de 'El Cucharón de madera' que distingue al vencedor de esta categoría.

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

En la categoría de 'Mejor Tapa Popular de Cuchara y Tenedor', premio concedido a través de las votaciones realizadas por los internautas desde la página web de ASOHTUR así como también a través de la aplicación para teléfonos móviles de las Jornadas de la Cuchara y el Tenedor, la tapa 'Mi sopita con flan de bacalao', ideada por Nieves del Río para Cafetería Tauro, obtuvo el 18% de los votos

recogidos. Julio Antón, responsable de esta cafetería recibió el diploma y el trofeo de 'El Cucharón de Madera' que acredita al ganador en esta categoría.

En este apartado también han sido reconocidos con sendos diplomas Bar Machado, como segundo finalista, gracias a los votos conseguidos, el 12% de los votos registrados, por su tapa 'Delicia de bacalao y crema de alcachofas con mantequilla de Soria', confeccionada por Carlos Las Heras; y el Parador de Turismo Antonio Machado, que acumula así un segundo diploma en virtud del 9% de los votos recogidos que la elegían como tapa favorita de entre las 37 presentadas en esta edición.

Yolanda Santos, Presidenta de ASOHTUR, ha sido la encargada de conducir la ceremonia de entrega de premios, que también ha contado con la presencia de instituciones y organismos que han colaborado en estas III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor. Teresa Valdenebro, Concejala de Turismo, Industria y Comercio del Ayuntamiento de Soria; y M^a Eugenia Lafuente, Directora del Centro Integrado de Formación Profesional 'La Merced' han participado en la entrega de diplomas y trofeos de esta edición de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor, evento gastronómico que con aproximadamente 21.000 tapas servidas en los nueve días de duración del encuentro, 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.

Durante la ceremonia, la Presidenta de ASOHTUR, ha dedicado unas palabras de agradecimiento a todos los patrocinadores y colaboradores, Cerveza Amstel, Ayuntamiento de Soria, Caja Rural de Soria y Centro Integrado de Formación Profesional 'La Merced', que participan habitualmente, haciendo posible la realización de estos eventos que contribuyen a posicionar la gastronomía soriana como referente culinario.

Asimismo, Yolanda Santos, durante su intervención ha recordado la figura del hostelero soriano y Vicepresidente de ASOHTUR, recientemente fallecido, Víctor Chicote como uno de los impulsores de la celebración de estas Jornadas Gastronómicas en nuestra provincia.

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

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

Soria, 8 de mayo de 2014

RUEDA DE PRENSA

Entrega Premios Ganadores III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor

Con motivo de la **entrega de Premios del III Concurso Provincial de la Tapa de Cuchara y Tenedor** organizado con ocasión de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor que se celebraron del 21 al 30 de marzo, la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) **convoca a los medios de comunicación para mañana, viernes, 9 de mayo a las 11.30 horas en el Salón de Actos de FOES**.

La Rueda de Prensa contará con la **presencia** de la Presidenta de ASOHTUR, **Yolanda Santos**; la Directora del Centro Integrado de Formación Profesional La Merced, **Mª Eugenia Lafuente** y la Concejala de Comercio, Turismo e Industria del Ayuntamiento de Soria, **Teresa Valdenebro**.

Asimismo aprovechamos la ocasión para **invitaros al vino español** que tendrá lugar al finalizar el acto.

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



Buscar

[Iniciar sesión](#)[Aplicaciones](#)[Categorías](#)[? io](#)[xitos](#)[Novedades](#)

Mis aplicaciones

Tienda

Juegos

Selección de los editores



Cuchara y Tenedor Soria 2014

ITS DUERO - 24 de marzo de 2014

Estilo de vida

[Instalar](#)[Añadir a la lista de deseos](#)

★★★★★ (29)

8+1 +3 Recomendar esto en Google



Descripción

Aplicación de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor que se celebran en Soria del 21 al 30 de marzo de 2014.

Durante estas fechas, 37 hosteleros sorianos ofrecen sus creaciones culinarias para degustar con cuchara y tenedor al precio de 1,50€.

Esta aplicación permitirá al usuario consultar los establecimientos participantes en esta edición de 2014, las tapas de cuchara y tenedor a degustar, y algo muy importante, poder localizarlas para ubicar dónde consumir cada una, y cuál es la que más cercana está a la localización del usuario.

También se podrá votar por la tapa favorita, y así participar en el sorteo de tres fantásticas escapadas para dos personas.

Como novedad, este año desde la ficha de cada tapa, el usuario podrá compartir la tapa con sus contactos de WhatsApp, enviarla vía Twitter o Facebook, ...

Opiniones

[Escribir una opinión](#)

4,3
 ★ ★ ★ ★ 1
 ★ 9 en total

★ 5 7
 ★ 4 0
 ★ 3 1
 ★ 2 0
 ★ 1 1



jesus rodero

Muy mala Muy mal en tablet no
 funciona ,en móvil bloquea el teléfono



hector almeria

No comment

Novedades

- Modificados logotipos patrocinadores: AMSTEL y AYUNTAMIENTO DE SORIA.



III JORNADAS DE LA CUCHARA. SORIA. 2014

[OBTENER GANADORES DEL SORTEO](#)



Portada

Actualidad

La Asociación

Descuentos Asociados

Actividades

Notas de Prensa

Asociados

Enlaces

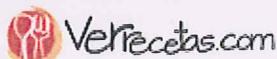
Colaboradores:



<< Noviembre 2014 >>

L	M	X	J	V	S	D
			1	2		
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

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



ACTUALIDAD

Pequeñas delicatessen creativas en las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor organizadas por ASOHTUR

Del 21 al 30 de marzo, 37 hosteleros sorianos ofrecen sus creaciones culinarias para degustar con cuchara y tenedor al precio de 1,50€.

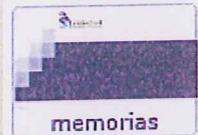
Los hosteleros de Soria vuelven a desafiar a todos aquellos dispuestos a descubrir nuevos sabores en sus paladares a través de mini delicatessen como "Piruleta de Picadillo", "Falsos calamares en su tinta" (Boletus confitados con crema de Trompeta Negra) o una "Sopita con flan de bacalao" en sus Jornadas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

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

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

Entre otros ingredientes, los chefs sorianos utilizarán bacalao (producto típico de estas fechas en tierras castellano-leonesas), trufa negra, solomillo de ternera, pollo trufado, almejas o Mantequilla de Soria, junto con alubias, patatas o torreznos para elaborar estas deliciosas miniaturas. Productos y modos de elaboración que los bares y restaurantes participantes en estas Jornadas Sorianas de la Cuchara y el Tenedor tienen libertad para elegir. No obstante, ASOHTUR, dentro de su filosofía de potenciar los recursos autóctonos, invita a emplear productos sorianos en su confección.

Además, con el fin de que el mayor número posible de personas pueda disfrutar de esta cita gastronómica, ASOHTUR quiere destacar que más del 30% de estas delicatessen podrán ser consumidas por personas con intolerancia al gluten. Por



eso, tanto en los desplegables informativos de las Jornadas repartidos en puntos de información turística y establecimientos de hostelería, como en la web de ASOHTUR (www.asohtur.com) o en la aplicación para móviles Android que ha desarrollado la organización para estas Jornadas, las cazuelas aptas para celiacos irán acompañadas de la leyenda y el símbolo universal de "producto sin gluten".

Entre las más de treinta mini delicatessen que podremos degustar durante estas Jornadas Gastronómica de la Cuchara y el Tenedor destacan la "Trufa de Morcilla Dulce de Soria y Manzana Reineta", el "Salpicón con esponja de pepino y salmorejo", "Deconstrucción del almuerzo soriano" (pincho de tortilla con torrezno), "Carrillada a la Salsa de Anís" y el "Saquito de Carrillera con Reineta y salsa de Pacharán", entre otros.

Esta tercera edición contará con una aplicación para teléfonos móviles con tecnología Android. Una herramienta con la que ubicar por geoposicionamiento cada uno de los bares participantes, descubrir las recetas y los ingredientes de estos mini-platos y votar por la tapa favorita para así elegir la "Mejor Tapa Popular de Cuchara y Tenedor". El voto para este galardón también puede realizarse desde la web de ASOHTUR (www.asohtur.com). Todos aquellos que se animen a dejar su valoración podrán participar en el sorteo de distintos regalos.

Los profesionales de la gastronomía que participan en estas Jornadas creativas también luchan por el galardón a "Mejor Tapa de la Cuchara y el Tenedor", seleccionado por un jurado que designará, en función de distintos criterios, las tres mejores tapas.

La realización de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor se unen al programa de eventos gastronómicos organizados por ASOHTUR como la Semana de la Tapa Micológica, celebrada anualmente en otoño. Como en ésta, los establecimientos vencedores de las Jornadas de la Cuchara y el Tenedor recibirán un trofeo y un diploma por su galardón. La pasada edición, en la que se consumieron en torno a 23.000 tapas, "El cremoso de Oncala, huevo de calamar, panceta trufada y daditos de Trufa" creado por Carlos Aldea del Parador de Turismo de Antonio Machado fue merecedor del premio a la "Mejor Tapa de Cuchara 2013" mientras que la tapa "Amarillo sobre blanco" ideada por Nieves del Río de la Cafetería Tauro fue la más votada por el público. Ambos establecimientos levantaron el trofeo del "Cucharón de Madera" que les consagraba como vencedores.

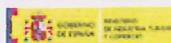
ASOHTUR y Amstel recomiendan el consumo responsable.

Asohtur

14/03/2014

volver

Entidades Financiadoras:



Entidad Gestionadora:



Entidades Colaboradoras:



ASOHTUR - Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo. Teléfono: 975233222 - Fax: 975233223 - Email: asohtur@asohtur.com

[Normas de Funcionamiento](#) | [Aviso Legal](#) | [Buzón de Sugerencias](#) | [Soporte Técnico](#)



¡Y CONSIGUE FANTÁSTICOS REGALOS!



BUSCA TU ASOCIACIÓN



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

Madrid, 13 de Noviembre de 2014

- [Opinión](#)
- [Personaje](#)
- [Club Fehr](#)
- [Publicaciones](#)
- [Encuestas](#)
- [Rss](#)
- [Hemeroteca](#)
- [Suscripciones](#)

Buscador



- [Portada](#)
- [Economía](#)
- [Eventos](#)
- [Formación](#)
- [Gastronomía](#)
- [Informes](#)
- [Turismo](#)
- [Hostelería](#)
- [Debates](#)
- [Sugerencias](#)

Asociaciones

Tamaño de letra

III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor en Soria

24 de Marzo de 2014 | Por Carmen Fortea

Anuncia la tercera edición de las Jornadas de la Cuchara y el Tenedor, organizadas por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) así como también el III Concurso Provincial de la Tapa de la Cuchara y el Tenedor.

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

Junta al amplio elenco de tapas de lo más variado que se pueden degustar al precio de 1,50 euros, los establecimientos participantes servirán la cerveza Amstel y la cerveza Radler (cerveza con limón 100% natural) al precio de 1 euro gracias al Acuerdo alcanzado por ASOHTUR con el Grupo Amstel. Como en ediciones anteriores las tapas se presentan en cazuelitas de barro, si bien este año como novedad la temática en la elaboración de las tapas es completamente libre. No obstante, y tal como recoge ASOHTUR en las bases de esta convocatoria, la Agrupación dentro de su filosofía de potenciar y apostar por los recursos autóctonos, ha incluido en dichas bases que el Jurado de expertos encargado de otorgar el premio a la "Mejor Tapa de Cuchara y Tenedor" valorará en su decisión la utilización en las recetas de productos de Soria.

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

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

Como novedad este año, junto al buzoneo a lo largo y ancho de la provincia de los folletos-planos informativos de dichas Jornadas, en esta edición y como experiencia piloto, se ha dado difusión de este evento a través de diversos medios publicitarios en localidades limítrofes del noreste de nuestra provincia como Tarazona, Tudela y Logroño, como potencial mercado de clientes interesados en estas jornadas culinarias.

En este sentido, ASOHTUR ha testado a través de diversos encuentros y reuniones con diferentes Touroperadores de ámbito nacional e internacional, que la gastronomía, es una de las principales motivaciones de los turistas a la hora de viajar.

En el marco de esta cita culinaria, ASOHTUR ha programado un Concurso Provincial dirigido a valorar la calidad de las elaboraciones de los participantes. Este Concurso establece dos premios: el premio a 'Mejor Tapa de Cuchara y Tenedor', seleccionado por un Jurado que designará en función de distintos criterios las tres mejores tapas y el premio 'Mejor Tapa Popular de Cuchara y Tenedor', que será concedido por el público a través de las votaciones que se pueden realizar desde la página web de ASOHTUR (www.asohtur.com) y a través también de una aplicación para teléfonos móviles, que sirve como guía práctica de las Jornadas. La aplicación de este año cuenta con innovadoras mejoras ya que permite compartir las tapas y los establecimientos en los que se están degustando dichas tapas. Como incentivo, las personas que voten por su tapa favorita podrán participar en el sorteo de distintos regalos.

- Enviar a un Amigo
 - Imprimir

- Compartir

1

1

1

3



Twitter

Noticias de Asociaciones



- 11:15
| Llega Santiago (É) Tapas cargado de propuestas y novedades
 - 11:07
| Cócteles para después de las tapas, la propuesta de Toledo
 - 12:11
| Comienza el III Certamen ♦ Sevilla Tapas Week♦
 - 09:24
| La VII Semana de la Tapa Micológica se cierra con la cifra récord de 105.000 unidades vendidas

- 1
 - 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - >

Opinión



EDITORIAL - José María Rubio

- [Inicio](#)
- [Qué es](#)
- [¡A Tinear!](#)
- [Concurso](#)
- [Tapareceta](#)
- [Contacto](#)
- [Colaboradores](#)

SORIA



En un paraje natural presidido por el río Duero se alza Soria, una ciudad que alberga un importante conjunto románico en sus calles medievales, además de espléndidas muestras de arquitectura civil. La gastronomía soriana tiene en los derivados del cerdo y en los asados de cordero sus principales aliados. Conserva también platos de tradición pastoril, como las migas y la caldereta. La mantequilla es uno de los productos artesanales más típicos de Soria.

Actividades programadas

- **VII CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLÓGICA**
Del 24 de octubre al 2 de Noviembre.

El concurso provincial de la VII Semana de la Tapa Micológica, que se celebrará del 24 de octubre al 2 de noviembre, alcanza el medio centenar de participantes, la primera vez que se logra este número, que "ha ido creciendo con cada una de las ediciones organizadas". Tal y como ha informado Asohtur (Asociación Soriana de Hostelería y Turismo), organizadora de este evento, el pasado año fueron 47 los establecimientos adheridos. El aumento de participantes "denota el creciente interés" de los establecimientos en la Semana de la Tapa Micológica, una iniciativa que les permite mostrar "lo mejor de su cocina en miniatura con un producto único y especial, las setas y hongos de Soria". El público también responde a este interés y "cada vez son más las personas", de dentro y fuera de la provincia,

que consumen y votan las distintas tapas, al precio de 1,5 euros cada una. Como en años anteriores, son cinco los bares y restaurantes que se suman al concurso desde la provincia, en concreto, desde Almazán, El Burgo de Osma, Los Villares y San Felices. Los otros 45 establecimientos pertenecen a la capital, incluidos los de Valonsadero y Las Casas. **EL MES DE LA MICOLOGÍA** El mes de octubre acogerá además los días 27 y 28 con la celebración del congreso Soria Gastronómica, que organiza la Junta de Castilla y León cada dos años en la capital soriana. En este congreso se darán cita "algunos de los mejores cocineros del panorama nacional e internacional" que trabajan con un producto cada vez más apreciado en la alta gastronomía, como son las setas y los hongos. 'Sinestesia y trufa negra' es el título escogido para esta cuarta edición en la que se podrá ver la maestría, entre otros, del japonés Yuiko Hattori, el francés Regé Marcon, el italiano afincado en Madrid Andrea Tumbarello y otros chefs que triunfan en la cocina nacional, como Óscar Velasco, Diego Guerrero, Rodrigo de la Calle, Víctor Gutiérrez, Miguel Ángel de la Cruz o los cocineros sorianos José Antonio Antón (La Chistera) y Óscar García Marina (Baluarte). En total serán 15 grandes cocineros expertos en el manejo de setas y hongos que atesoran hasta 13 estrellas Michelín. Por otro lado, del 25 al 27 de octubre se celebrará en la capital el mercado micoturístico Mercasetas. Se trata de un espacio en el que los recolectores en posesión de un permiso pueden vender su producto en fresco. Igualmente los visitantes podrán adquirir productos micológicos ya elaborados por empresas agroalimentarias del territorio, productos de artesanía relacionados con la micología, etc. También se habilitará una zona ligada a la gastronomía de setas y hongos.



© 2012 Saborea España

[Website Template](#) by TemplateMonster.com

CaminoSoria.com

La Guía de Soria y provincia

PORTADA → Comer y dormir → Rutas Gastronómicas → Jornadas de la Cuchara y el Tenedor de Soria 2014

Login Register Tools buscar...

Portada Servicios Agenda Cultural Soria y Provincia Patrimonio Naturaleza Turismo activo Comer y dormir



RESTAURANTE
Santo Domingo II

La buena cocina
Aduana Vieja, 15 - 42002 Soria
reservas@santodomingo2.es
975 21 17 17
Junto a la iglesia de Santo Domingo



• Jornadas de la Cuchara y el Tenedor de Soria 2014



37 establecimientos de Soria participan este año
Un tercio de ellos incluyen tapas aptas para celiacos

Fechas: desde el 21 al 30 de marzo

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

Además de las tapas, los establecimientos participantes en las **Jornadas de la Cuchara y el Tenedor 2014** servirán la cerveza Amstel y la cerveza Radler (cerveza con limón 100% natural) al precio de 1 euro, gracias al Acuerdo alcanzado por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo), organizadora de esta

**Dónde ir
y qué hacer
EN SORIA**

Guía semanal de actividades

• Contacto: Info@CaminoSoria.com

- Excursiones y Rutas
- Setas y hongos
- Cursos y Talleres

Restaurantes en Soria



Restaurante Santo Domingo II

En el corazón de la
gastronomía soriana •... Mas
informacion



Rutas Gastronómicas de Soria

Gastronomía Micológica

- Semana de la Tapa Micológica
- Jornadas Tiempo de Setas
- Buscasetas
- Jornadas de la Trufa
- La Ruta Dorada de la Trufa

iniciativa, con la Compañía Heineken España.

Las tapas de los 37 participantes



• BAR APOLONIA

"Trébol de bacalao"

Plaza Ramón Benito Aceña, 8. SORIA



• BAR EL PRÍNCIPE

"Sabores de Soria en cazuella"

C/ Clemente Sáenz, 4. SORIA



• BAR LA BODEGUITA DE HEMINGWAY

"La rillette de Hemingway"

C/ Manuel Vicente Tutor, 1. SORIA



• BAR LA MEJILLONERA

"Nido de patata"

Plaza Ramón y Cajal, 7. SORIA



• BAR MACHADO

"Delicia de bacalao y crema de alcachofas

con mantequilla de Soria"

C/ Estudios, 11. SORIA



• BAR PATATA

"Miniburguer de pollo trufado"

Plaza San Clemente, 1. SORIA



• BAR RESTAURANTE ALCORES

"Calamares en su tinta"

(boletus confitados con crema de trompeta negra)

C/ Antonio Oncala, 12. SORIA



• BAR RESTAURANTE ASADOR ECUS

"Patorrillo"

C/ Numancia, 6. SORIA



• BAR RESTAURANTE CASA ARÉVALO

"Sol, vino y toros"

Avda. Duques de Soria, 4. SORIA



• BAR RESTAURANTE CASA TOÑO

"Solomillo de ternera con su morro y su foie"

C/ Soria, 9 - Barrio de Las Casas. SORIA

Matanza

- Jornadas de la Matanza
- Matanza típica de Arcos
- Matanza típica de Las Ollerías

Caza

- Jornadas de la Caza
- Ruta de la Tapa de Caza

Cardo y bacalao

- Jornadas del Cardo Rojo
- Jornadas del Bacalao

Tapas y cuchara

- Jornadas de la Cuchara
- Jornadas Gastronómicas FUSIÓN
- Tapea Ojalado, Brinda Ribera

Eventos populares

- La soparra de Almazán
- Caldereta del Toro Jubilo
- Caldereta de novillos
- Migas pastoriles
- Encuentro de morcillas
- Chorizada de Berlanga





• **BAR RESTAURANTE DON QUIJOTE**

"Abadejo de Don Quijote"
Avda. Mariano Vicén, 37. SORIA -Día de cierre martes-



• **BAR RESTAURANTE EL ALTO DE LA DEHESA - CASA MANOLO**

"Taco de bacalao con garbanzos de cuaresma"
Paseo San Andrés, 1. SORIA



• **BAR RESTAURANTE EL CORZO DE HOTEL LEONOR CENTRO**

"Bacalao con cebolla confitada y huevo trufado"
Plaza Ramón y Cajal, 5. SORIA



• **BAR RESTAURANTE EL PORTILLO**

"Crema de calabaza con picatoste de torrezno"
Plaza del Vergel, 2. SORIA -Día de cierre Martes-



• **BAR RESTAURANTE EL VENTORRO**

"Salpíón con esponja de pepino y salmorejo"
Avda. Mariano Vicén, 33. SORIA -Día de cierre Lunes-



• **BAR RESTAURANTE FOGÓN DEL SALVADOR**

"Alubias del Ucero con aroma de trufa"
Plaza del Salvador, 1. SORIA



• **BAR RESTAURANTE GAROA**

"Piruleta de picadillo"
C/ Venerable Palafox, 3. SORIA -Día de cierre Martes-



• **BAR RESTAURANTE IRUÑA PLAZA**

"Rigatonis rellenos de ajoarriero con fideos de arroz"
Plaza Ramón Benito Aceña, 2. SORIA



• **BAR RESTAURANTE LA CEPA**

"Crema guacamole con atún marinado"
C/ Medinaceli, 8. SORIA



• **BAR RESTAURANTE MESÓN CASTELLANO**

"Corazón de alcachofas con almejas"
Plaza Mayor, 2. SORIA



• **BAR RESTAURANTE SANTO DOMINGO II**

"Cazuelita de huevo, patata y trufa"
C/ Aduana Vieja, 15. SORIA -Día de cierre Lunes-



• **BAR TABERNA CASCANTE**

"Barquito de verduras"

Paseo San Francisco, 2. SORIA -Día de cierre Domingo-



• **CAFÉ BAR KAVANAGH'S**

"Kavanagh's"

C/ Campo, 14. SORIA



• **CAFÉ BAR PLAZA**

"Bocado de patata y foie con carbonara de panceta"

Plaza Ramón Benito Aceña, 1. SORIA



• **CAFÉ DEL ROSEL**

"Judías pintas con oreja" .

Plaza del Rosel y San Blas, 2. SORIA



• **CAFETERÍA REST. NUEVO COLLADO 58**

"Crocanti de morcilla"

C/ El Collado, 58. SORIA



• **CAFETERÍA TAURO**

"Mi sopita con flan de bacalao"

C/ Venerable Palafox, 5. SORIA



• **CAZUELAS, TAPAS Y OLÉ**

"Saquito de carrillera con reineta y salsa de pacharán"

C/ Marqués de Vadillo, 5. SORIA



• **CERVECERÍA EL TEMPLO**

"A la brasa"

Callejón del Pregonero, 2. SORIA- Día de cierre Lunes-



• **CERVECERÍA SAN FRANCISCO**

"La crème del San Francisco"

C/ José Tudela, 4. SORIA - Día de cierre Lunes-



• **HOSTAL RESTAURANTE LA POSADA**

"Morritos La Posada"

Plaza San Clemente, 6. SORIA

• **HOTEL RESTAURANTE VALONSADERO**

"Bacalao con torreznos"

Monte Valonsadero - Ctra. N-234. SORIA - Día de cierre Lunes-



• PARADOR DE TURISMO
ANTONIO MACHADO

"Trufa de morcilla dulce de Soria y
manzana reineta"

Parque del Castillo, s/n. SORIA



• TABERNA CAPOTE

"Carrillada a la salsa de anís"

Plaza Ramón Y Cajal, 1. SORIA



• HOTEL VILLA DE ALMAZÁN

"Entre soles"

Avda. de Soria, 29. ALMAZÁN



• HOTEL RURAL LOS VILLARES

"Deconstrucción del almuerzo soriano"

(pincho de tortilla con torrezno)

Plaza Felipe Las Heras. LOS VILLARES DE SORIA -Lunes cerrado-



• HOTEL RESTAURANTE LAS ABADÍAS

"Revolconas con setas"

Plaza Iglesia, 8. SAN FELICES (Soria)

Subir

Siguiendo la tradición de las cazuelitas de barro

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

Entre otros ingredientes, los chefs sorianos utilizarán bacalao (producto típico de estas fechas en tierras castellano-leonesas), trufa negra, solomillo de ternera, pollo trufado, almejas o Mantequilla de Soria, junto con alubias, patatas o torreznos para elaborar estas deliciosas miniaturas. Productos y modos de elaboración que los bares y restaurantes participantes en estas **Jornadas Sorianas de la Cuchara y el Tenedor** tienen libertad para elegir. No obstante, ASOHTUR, dentro de su filosofía de potenciar los recursos autóctonos, invita a emplear productos sorianos en su confección.

El 30% sin gluten

Además, con el fin de que el mayor número posible de personas pueda disfrutar de esta cita gastronómica, ASOHTUR quiere destacar que más del 30% de estas delicatessen podrán ser consumidas por personas con intolerancia al gluten. Por eso, tanto en los desplegables informativos de las Jornadas repartidos en puntos de información turística y establecimientos de hostelería, como en la web de ASOHTUR (www.asohtur.com) o en la aplicación para móviles Android que ha desarrollado la organización para estas Jornadas, las cazuelas aptas para celíacos irán acompañadas de la leyenda y el símbolo universal de "producto sin gluten".

Entre las más de treinta mini delicatessen que podremos degustar durante estas Jornadas Gastronómica de la Cuchara y el Tenedor destacan la "Trufa de Morcilla Duke de Soria y

Manzana Reineta", el "Salpicón con esponja de pepino y salmorejo", "Deconstrucción del almuerzo soriano" (pincho de tortilla con torrezno), "Carrillada a la Salsa de Anís" y el "Saquito de Carrillera con Reineta y salsa de Pacharán", entre otros.

Aplicaciones móviles y galardones

Esta tercera edición contará con una aplicación para teléfonos móviles con tecnología Android. Una herramienta con la que ubicar por geoposicionamiento cada uno de los bares participantes, descubrir las recetas y los ingredientes de estos mini-platos y votar por la tapa favorita para así elegir la "Mejor Tapa Popular de Cuchara y Tenedor". El voto para este galardón también puede realizarse desde la web de ASOHTUR (www.asohtur.com). Todos aquellos que se animen a dejar su valoración podrán participar en el sorteo de distintos regalos.

Los profesionales de la gastronomía que participan en estas Jornadas creativas también luchan por el galardón a "Mejor Tapa de la Cuchara y el Tenedor", seleccionado por un jurado que designará, en función de distintos criterios, las tres mejores tapas.

La realización de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor se unen al programa de eventos gastronómicos organizados por ASOHTUR como la Semana de la Tapa Micológica, celebrada anualmente en otoño. Como en ésta, los establecimientos vencedores de las Jornadas de la Cuchara y el Tenedor recibirán un trofeo y un diploma por su galardón. La pasada edición, en la que se consumieron en torno a 23.000 tapas, "El cremoso de Oncala, huevo de calamar, panceta trufada y daditos de Trufa" creado por Carlos Aldea del Parador de Turismo de Antonio Machado fue merecedor del premio a la "Mejor Tapa de Cuchara 2013" mientras que la tapa "Amarillo sobre blanco" ideada por Nieves del Río de la Cafetería Tauro fue la más votada por el público. Ambos establecimientos levantaron el trofeo del "Cucharón de Madera" que les consagraba como vencedores.

Subir 

II Jornadas de la Cuchara de Soria

14 establecimientos incluyen tapas aptas para celiacos

Fechas: desde el 16 al 24 de marzo de 2013. [PARTICIPANTES](#)



Un total de 31 establecimientos de la provincia de Soria tomarán parte finalmente 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. Del conjunto de bares, restaurantes y hoteles que presentarán una tapa para tomar con cuchara en esta cita gastronómica que organiza por segundo año consecutivo ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo), 27 están ubicados en la ciudad de Soria mientras que los 4 restantes se distribuyen entre Almazán, Los Villares de Soria y Las Casas.

'Potaje de lentejas con chipirones y chocolate', 'Cremoso de oncalá, huevo de calamar, panceta trufada y daditos de pulpo' o 'Pil pil trufado de bacalao y su cococha' son tres de las 31 sugerentes creaciones ideadas por los cocineros de los bares y restaurantes que podrán ser consumidas por el público al precio de un euro. En la pasada edición fueron consumidas 20.000 tapas.

La sorprendente inventiva de los chefs participantes a la hora de elegir los ingredientes y su elaboración destaca en esta cita. Sepia, Trufa Negra, pulpo, foie, codornices o Mantequilla de Soria son solo algunos de los productos que han tomado los chefs para elaborar estas deliciosas miniaturas que serán servidas en pequeñas cazuelitas de barro. En el sitio de

RADIO

rne

Radio Nacional de España

Fecha: 21 de marzo de 2014

Programa: Gastrobocados

rne

Radio Nacional de España

Fecha: 21 de marzo de 2014

Programa: De Ida y Vuelta



Onda Cero La Rioja Baja

Fecha:

Programa: Informativos



Onda Cero Logroño

Fecha: 27 de marzo de 2014

Programa: Logroño en la Onda

Borrón y cuenta nueva

Cuenta atrás para el nuevo mercado

Las obras del nuevo mercado de abastos de Soria, tras dos años de tramitación administrativa, se iniciarán el próximo lunes 17 de marzo, fecha prevista para el diseño de los servicios en la plaza Bernardo Robles y en la calle Doctrina. El proyecto del mercado ha vivido la última polémica, con los cambios introducidos en el mismo por la empresa Ogmis y aceptados por el equipo socialista de Gobierno, que entiende que las modificaciones introducidas en el piloto no son sustanciales. No obstante, ha dejado la puerta abierta al informe jurídico solicitado por la oposición popular, aunque ha lamentado que pueda estar animando a las empresas a ir en contra de los intereses del Ayuntamiento cuando todo el proceso ha sido impecable, según el portavoz socialista Luis Rey.

Por contra, el concejal popular Tomás Cabezón ha censurado que el Ayuntamiento comience las obras sin que el secretario municipal haya emitido el informe jurídico solicitado y que deje clarificar "cómo son las modificaciones que se han producido" para asegurar que no va a ser un problema de cara al futuro".

Las obras tienen que estar certificadas antes del 31 de diciembre de 2015 para evitar perder los 4,1 millones de euros de subvención europea.

SON LOS QUE EL GOBIERNO DE ESPAÑA HA DESTINADO AL ULTIMA CONVOCATORIA DE AYUDAS DE REINVESTIMENTO EN SORIA, A LA QUE SE HAN ACOGIDO DIEZ EMPRESAS, FENTE-49 A LOS 21,5 MILLONES DE EUROS EN AYUDAS CONCEDIDAS A 49 EMPRESAS EN 2011. LAS CONDICIONES CASI IMPOSIBLES" ES LA CAUSA, SEGUN EL DIPUTADO SOCIALISTA FÉLIX LAVILLA, DE ESTE FRASCO.



El CCA quiere ganar posicionamiento y visibilidad para el cliente

JESÚS MUÑOZ: ha llevado a Jesús Martínez, en la presidencia del Centro Comercial Abierto de Soria. La nueva junta directiva planteará en su nueva etapa una modernización del CCA, como marca, con la meta puesta en ganar posicionamiento y visibilidad.

Ruiz Liso recorre la historia del hospital Virgen del Mirón

LA DIPUTACIÓN provincial ha editado mil ejemplares del libro 'Hospital Virgen del Mirón 1935-2013', escrito por el doctor Juan Manuel Ruiz Liso. El libro recoge la historia sanitaria de Soria, que ha llegado a contar con más de 60 hospitales en la provincia, y destaca la labor benéfica de la Diputación de Soria durante muchas décadas.

»SANTEAMIENTO

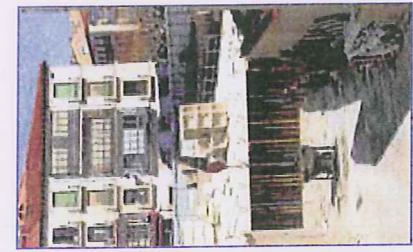
Obras de urgencia para mejorar la red en el barrio de San Pedro

LA PRIMERA ACTUACIÓN del plan de inversiones de la empresa mixta del agua, con un coste próximo a los 100.000 euros, se centrará en la sustitución de tuberías en el barrio de San Pedro. Los trabajos consistirán en sustituir la red de fibrocemento de 80, que provoca muchas roturas debido a la fuerte presión de agua, por una de fundición dúctil de 100 mm.

CULMINACIÓN DE LA ESTRUCTURA

EL PARKING subterráneo de la plaza de Mariano Granados adelanta plazos. Esta semana se está culminando la estructura de la última planta, donde se ha alcanzado ya la cota cero en la zona más próxima a la plaza de los Jardines de Cuadriñel y El Collado. El objetivo, según reitera el alcalde de Soria, Carlos Martínez, pasa por concluir la actuación en la zona para coincidir con las fiestas de San Juan.

» URBANISMO. Parking de Mariano Granados



EL AREA DE SALUD de Soria ha implantado el servicio de Teleasistencia Urgente pediátrica, un nuevo apoyo asistencial para los padres con niños menores de 14 años. En el teléfono gratuito 900 222.000, se pueden despedir consultas sobre medicación, fiebre, náuseas y vómitos, etc.



www.asechatur.com

C/ Ramón y Cajal, 23 Local 1 - 50004 Soria
Telf. 653 577 000 - 653 513 000 - 923 015 216
www.asechatur.com

» COMERCIO INFORME JURÍDICO DE LAS MODIFICACIONES

Cuenta atrás para el nuevo mercado

Las obras del nuevo mercado de abastos de Soria, tras dos años de tramitación administrativa, se iniciarán el próximo lunes 17 de marzo, fecha prevista para el diseño de los servicios en la plaza Bernardo Robles y en la calle Doctrina. El proyecto del mercado ha vivido la última polémica, con los cambios introducidos en el mismo por la empresa Ogmis y aceptados por el equipo socialista de Gobierno, que entiende que las modificaciones introducidas en el piloto no son sustanciales. No obstante, ha dejado la puerta abierta al informe jurídico solicitado por la oposición popular, aunque ha lamentado que pueda estar animando a las empresas a ir en contra de los intereses del Ayuntamiento cuando todo el proceso ha sido impecable, según el portavoz socialista Luis Rey.

Por contra, el concejal popular Tomás Cabezón ha censurado que el Ayuntamiento comience las obras sin que el secretario municipal haya emitido el informe jurídico solicitado y que deje clarificar "cómo son las modificaciones que se han producido" para asegurar que no va a ser un problema de cara al futuro".

Las obras tienen que estar certificadas antes del 31 de diciembre de 2015 para evitar perder los 4,1 millones de euros de subvención europea.

SON LOS QUE EL GOBIERNO DE ESPAÑA HA DESTINADO AL ULTIMA CONVOCATORIA DE AYUDAS DE REINVESTIMENTO EN SORIA, A LA QUE SE HAN ACOGIDO DIEZ EMPRESAS, FENTE-49 A LOS 21,5 MILLONES DE EUROS EN AYUDAS CONCEDIDAS A 49 EMPRESAS EN 2011. LAS CONDICIONES CASI IMPOSIBLES" ES LA CAUSA, SEGUN EL DIPUTADO SOCIALISTA FÉLIX LAVILLA, DE ESTE FRASCO.

de ayudas

de ayudas

SON LOS QUE EL GOBIERNO DE ESPAÑA HA DESTINADO AL ULTIMA CONVOCATORIA DE AYUDAS DE REINVESTIMENTO EN SORIA, A LA QUE SE HAN ACOGIDO DIEZ EMPRESAS, FENTE-49 A LOS 21,5 MILLONES DE EUROS EN AYUDAS CONCEDIDAS A 49 EMPRESAS EN 2011. LAS CONDICIONES CASI IMPOSIBLES" ES LA CAUSA, SEGUN EL DIPUTADO SOCIALISTA FÉLIX LAVILLA, DE ESTE FRASCO.

»capital

» SANIDAD

Las fiestas de San Juan.

La corporación capitánea ya ha supervisado lo algunos apuntes de lo que será el proyecto de peatonalización en esta plaza y, si se cumplen los plazos, tiene que estar aprobado en abril para comenzar el nuevo tratamiento de la superficie y conservar que este nuevo entorno urbano pueda usarse por los peatones coincidiendo con las fiestas de San Juan.

» ENDEUDAMIENTO

» UNA DEUDA CON LOS PADRES

A CADA SORIANO LE CORRESPONDEN 200 euros de la deuda del Estado a la que el Gobierno de Mariano Rajoy, según el diputado socialista Félix Lavilla, quien ha lamentado que los recaudos no hayan tenido efecto en el endeudamiento del estado. El diputado del Partido Popular, Gerardo Martínez, ha replicado que el Gobierno de Rajoy, con menos recursos, ha tendido que hacer frente a todos los desmanes del PSOE.

» FLAMENCA

Una exposición con trajes de flamenca que forman parte de la colección particular de Resu de la Taberna La Niña.

Además, han servido estos días en el Círculo Amistad y Número para calendarizar la próxima edición de la feria de abril en Soria. Se pude ver hasta el 16 de marzo.

Menos mujeres autónomas

Contra la reforma local

EN EL PLENO MUNICIPAL, ha aprobado sumarse a la petición de otros ayuntamientos españoles para redactar al Constitucional que pone la reforma local, por considerar que vulnera aspectos sobre la autonomía local. La decisión está impulsada por el PSOE y ha contado con la abstención del Partido Popular.

Más de una de cada tres plazas de personal, vacantes

EN EL AYUNTAMIENTO de Soria hay 39 plazas vacantes de empleados públicos, lo que supone el 27,5 % del personal de sus ayuntamientos (8.369) son mujeres. León es, con amplia diferencia, la provincia donde el empleo autónomo femenino tiene mayor peso (37,7 %).



ALDOS. El andamio que durante más de siete años ha estrangulado la calle Zapatería ha pasado a mejor vida. La mobilización vecinal ha servido para que el Ayuntamiento de Soria ordene el desmontaje de un andamio levantado para consolidar la fachada del colegio de ingenieros industriales y que, siete años después, exige otra solución.

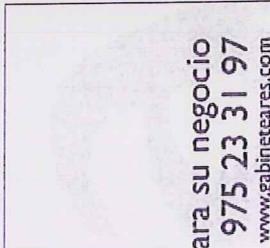


Profesionales para su negocio
975 23 31 97
www.gabineteares.com



www.gabineteares.com

C/ Ramón y Cajal, 23 Local 1 - 50004 Soria
Telf. 653 577 000 - 653 513 000 - 923 015 216
www.gabineteares.com



De cuchara y tenedor por Soria

[13 DE MARZO DE 2014 / 17 % DIARIODEGASTRONOMIA.COM](#)

43

Me gusta

Twitter



Los bares y restaurantes de Soria sorprecen un año más sus cocinas con nuevos sabores y propuestas creativas como una 'Pistola de Pimienta' o una 'Paloma calabresa' en sartén que unen rodajas de chorizo con huevos de Trucha Negra o una 'Sopita con lomo de bacalao' en una nueva edición de sus 'Jornadas Anuales de la Cuchara y el Tenedor'.

Una cita gastronómica, del 21 al 30 de marzo, en la que 17 establecimientos de la provincia soriana preparan un menú a la medida, más económico en fases que tendrán un precio uniforme de 12,50 euros y un euro más si se acompaña con una copa de la marca patrocinadora del evento.

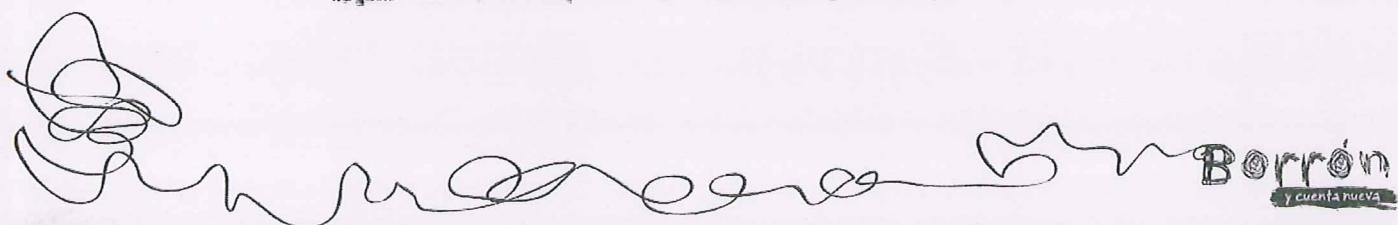
Como en ediciones anteriores, las raciones se servirán en copas de barro si bien, como novedad, la elaboración de los raciones será completamente libre, por lo que se ha incluido también el 'Tenedor' en la denominación de las juntadas.

Ingredientes y propuestas

Un año más ingredientes, los que se anuncian anteriormente (profesionalismo de estos festivos en bares y restaurantes), Trucha Negra, solomillo de ternera, pavo trufado, alcachofas y Mantequilla de Soria, patatas con aceite, zanahorias y tomates para elaborar estos deliciosos menús, siempre con un bajo índice de potenciales los productos autóctonos. Además, se ha hecho que el mayor número posible de personas pueda disfrutar de esta cita, más del 90% de los establecimientos ofrecen los consumibles por personas con intolerancia al gluten.

Entre las más de veinte propuestas que se podrán degustar destaca el plato con la 'Tarta de manzana doce de Soria y manzana Rama' o el 'Salsón con espuma de pimiento y tomate' 'Desconstrucción del almuerzo sorian' (puchero de ternilla con fumetino). Cambiada a la carta de unas 'carras' o el 'Socorro de camillero con Rama y salsa de pochardón' entre otras.

Me gusta A 10 701 me gustan las que más me gustan. Haz clic para ver más las que a más me gustan.



Fecha: 14 de marzo de 2014

Fogon's Corner

Pequeñas delicatessen creativas en las Jornadas Sorianas de la Cuchara y el Tenedor

Del 21 al 30 de marzo, 37 hosteleros sorianos ofrecen sus creaciones culinarias para degustar con cuchara y tenedor al precio de 1,50€

María-José Martín Delic Karavelic, 14 de marzo de 2014 a las 09:51

Nuestros amigos de Borrón y Cuenta Nueva Comunicaciones nos informan que los hosteleros de Soria vuelven a desafiar a todos aquellos dispuestos a descubrir nuevos sabores en sus paladares a través de mini delicatessen como "Piruleta de Picadillo", "Falsos calamares en su tinta" (*Boletus confitados con crema de Trompeta Negra*) o una "Sopita con flan de bacalao" en sus Jornadas Anuales de la Cuchara y el Tenedor, que este año celebran su tercera edición. Una cita gastronómica, del 21 al 30 de marzo, en la que 37 establecimientos hosteleros de la provincia soriana realizan un homenaje a la creatividad materializado en tapas que pueden adquirirse al precio de 1,50€ (más 1€ si se acompaña con una cerveza Amstel, patrocinador del evento)

Como en ediciones anteriores, las tapas se servirán en cazuelitas de barro si bien, como novedad, la elaboración de las tapas será completamente libre, por ello se ha incluido también el "Tenedor" en la denominación de las jornadas organizadas por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR). El éxito de la edición del año pasado ha hecho que en este 2014 se hayan apuntado un 16% más de establecimientos de la provincia. Entre otros ingredientes, los chef sorianos utilizarán bacalao (producto típico de estas fechas en tierras castellano-alemanas), Trufa Negra, solomillo de ternera, pollo trufado, almejas o Mantequilla de Soria, junto con alubias, patatas o torreznos para elaborar estas deliciosas miniaturas. Productos y modos de elaboración que los bares y restaurantes participantes en estas Jornadas Sorianas de la Cuchara y el Tenedor tienen libertad para elegir. No obstante, ASOHTUR, dentro de su filosofía de potenciar los recursos autóctonos, invita a emplear productos sorianos en su confección.

Además, con el fin de que el mayor número posible de personas pueda disfrutar de esta cita gastronómica, ASOHTUR quiere destacar que más del 30% de estas delicatessen podrán ser consumidas por personas con intolerancia al gluten. Por eso, tanto en los desplegables informativos de las Jornadas repartidos en puntos de información turística y establecimientos de hostelería, como en la web de ASOHTUR (www.asohtr.com) o en la aplicación para móviles Android que ha desarrollado la organización para estas jornadas, las cazuelas aptas para celiacos irán acompañadas de la leyenda y el símbolo universal de "producto sin gluten". Entre las más de treinta mini delicatessen que podremos degustar durante estas Jornadas Gastronómica de la Cuchara y el Tenedor destacan la Trufa de Morcilla Dulce de Soria y Manzana Reineta, el Salpicón con esponja de pepino y salmorejo, Deconstrucción del almuerzo soriano (pincho de tortilla con torreznos), Carrillada a la Salsa de Anís y el Saquito de Carillera con Reineta y salsa de Pacharán, entre otros.

Esta Tercera Edición contará con una aplicación para teléfonos móviles con tecnología Android. Una herramienta con la que ubicar por geoposicionamiento cada uno de los bares participantes, descubrir las recetas y los ingredientes de estos mini-platos y votar por la tapa favorita para así elegir la "Mejor Tapa Popular de Cuchara y Tenedor". El voto para este galardón también puede realizarse desde la web de ASOHTUR, www.asohtr.com. Todos aquellos que se animen a dejar su valoración podrán participar en el sorteo de distintos regalos. Los profesionales de la gastronomía que participan en estas jornadas creativas también luchan por el galardón a "Mejor Tapa de la Cuchara y el Tenedor" seleccionado por un jurado que designará, en función de distintos criterios, las tres mejores tapas.

La realización de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor se unen al programa de eventos gastronómicos organizados por ASOHTUR como la Semana de la Tapa Micológica, celebrada anualmente en otoño. Como en esta, los establecimientos vencedores de las Jornadas de la Cuchara y el Tenedor recibirán un trofeo y un diploma por su galardón. La pasada edición, en la que se consumieron en torno a 23.000 tapas, "El cremoso de Oncala, huevo de calamar, pancesta bullada y daditos de Trufa" creado por Carlos Aldeas del Parador de Turismo de Antonio Machado fue merecedor del premio a la "Mejor Tapa de Cuchara 2013" mientras que la tapa "Amarillo sobre blanco" ideada por Nieves del Río de la Cafetería Tauro fue la más votada por el público. Ambos establecimientos levantaron el trofeo del "Cucharón de Madera" que les consagraba como vencedores.



Fecha: 14 de marzo de 2014

Entrecazuelas

Jornadas Sorianas de la Cuchara y el Tenedor



Común en ecosistemas terrestres, es típico de bosques en condiciones de humedad media, la elevación de la mata es de templado a frío, con alto suelo rocoso (suelo "arenoso") y la dominación de los principales organismo son el *Agave* y *Yucca* (AGUSTIN CORTEZ 1990). De la edades del año pasado he hecho que en año 2014 se hayan apuntado en 100% de los resultados de la recogida.

Entre estos impresos, los más sonados utilizarán sicarios (producto oficial de estas fechas en temática criminal), Trío Negro, polémico por su tema, celo bruto, alucino o Hacienda de Soto, pero no solo alucinas, primas o temores para elaborar estas deleznable temazcales. Prodromo y modo de elaboración con sus botes y restos de las participantes en estos. Arremes Sustancias de la Cuchara y el Tenedor tienen también una relevancia importante. Asimismo, AGS&TILK, dentro de su lista (basta de enfatizar las sustancias autorizadas, incluyendo drogas) incluye en su conclusión:

Además, con el fin de que el mayor número de personas pueda disfrutar de esta ruta gastronómica ASCHITUR viene destacar que más del 80% de estos destinos están conectados por carreteras con implementos de calidad. Por eso, tanto es los despliegues informativos de los 30 destinos repartidos en 10 rutas se requiere un turismo y turismo rural de calidad, como en la web de ASCHITUR (www.aschitur.com) que se ha mejorado para todos los Andaluces que se desplazan la región cada año para estos paseos, que se convierten cada día en una oportunidad de la mayoría y el turismo rural de "standard en calidad".

Entre los días de fiesta religiosas que se celebran de forma continua durante estos Jornadas Catequéticas de la Catedral y el Convento diocesano se Traída María Dña de Santa y Mariana Rosario, el Señor con encanto de paseo y adoración. Desarrollada el viernes anterior (pieza de teatro con humor), Cartilla a la catedral de Toledo, el Sarcófago de Cartilla con Bautismo y santo de Cartilla, entre otros.

Nota: Tercero Facebook sorteará entre los ganadores que han votado con su estrategia Asterix una degustación con la que deberás geolocalizarnos para poder participar. Recuerda las reseñas y los ingredientes de este menú clásico y votar por la tapa favorita para así elegir la Mejor Tapa Postre de Cuchara y Tenedor. El voto para este sorteo, también puedes votar en la web de [DEBUTAR.com/2011/01/20/](http://debutar.com/2011/01/20/). Todos los sorteos que se anuncian a lo largo de este año podrás participar en función de las bases establecidas.

La profesionalización de la *justicia en la cultura popular* es tema crucial: cuando hablamos de justicia en el quehacer *Popular* hablamos de la *Justicia y el Trabajo*, administrada por un juez que desempeña su función de justicia en su propia cultura popular.

La magnitud de los 112 terremotos de la Cuchilla y el Tuyedos se suma al programa de terremotos que se han producido en el sur de la Península Ibérica, organizado y coordinado por el Instituto Geográfico Nacional (IGN) y el Observatorio de la Universidad de Valencia (UV). Los resultados que se presentan en la figura 11 corresponden a los terremotos de la Cuchilla y el Tuyedos registrados entre 1960 y 2000.

Lista de establecimientos

ESTABELEMIENTO	COMERCE DE LA TAPA	DETA PARA CELÍACOS
Bar Alegria	Brindis de Brie	
Bar El Chiqui	Salvado de Foie Gras	
Bar La Boqueria de Hemingway	La Mitte de Hemingway	
Bar La Verónica	Flan de patata	
Bar Machos	Percebes de Galicia y crema de Machacado con mantequilla de Foie	
Bar Patis	Mitbrugne de pollo fritido	SI
Bar Restaurante Alfonso	Salmorejo y ron/ Vina Brava en confitura con mantequilla de Foie	SI
Bar Restaurante La Asunción	Patatas	SI
Bar Restaurante Casa Arribalzaga	Sel'ana y torta	SI
Bar Restaurante Casa Ibarra	Bravas de cerdo con el, morro y su jugo	SI
Bar Restaurante Con Guita	Quesadilla de San Quintín	
Bar Restaurante El Mirón de la Lechuga	Bravas de berberecho con aceitunas de Jaén	
Casa Marzo	Bravas con jamón	
Bar Restaurante El Cordero del Vinal	Bravas con jamón carrillada y lechuga fritada	
Leyendo Cerrito		
Bar Restaurante El Pintor y el Poeta	Crema de calabacín con queso de cabra	
Bar Restaurante El Pintor y el Poeta	Bravas de foie	
Bar Restaurante El Pintor y el Poeta	Bravas con espuma de perejil y calabacín	
Bar Restaurante El Pintor del Sabor	Alitas del León con arroz de India	SI
Bar Restaurante La Gacela	Fruta de estación	
Bar Restaurante La Pizza	Pistachos rellenos de queso con tomate y aceite	
Bar Restaurante La Gacela	Queso de Cabra con aceite y mostaza	
Bar Restaurante Museo Catedralicio	Queso de Cabra con aceite y mostaza	
Bar Restaurante Bases Contraria II	Queso de Brie queso y foie	SI
Bar Restaurante Contraria	Bravas de Vaca	SI
Cafe Bar Tifón	Bravas de pollo y foie	
Cafe Del Rocio	Bravas	
Confitería Riego junto Nuevo Coliseo	Queso de Manchego	
Colonia Taurina	Leche asada con leche y mantequilla	
Copelos Tapas y Gie	Sangría de cambray con queso y salsa de Fazenda	
Conventillo El Tercero	La Brasa	
Conventillo El Tercero	La Brasa, los Pan Flamenco	
Hotel Restaurante La Posada	Morcilla La Posada	
Hotel Restaurante Mekanikum	Queso con mermelada	
Parador de Turismo Antonio Machado	Vaca de monte, leche de Siles y quesito de cabra	
Taberna Cidón	Bravas a la salsa de aceite	SI
Apartamento de Alquiler	Bravas	
Hotel Restaurante Las Viñas	Queso valenciano de almendra en uno por uno de foie con lechuga	SI
Hotel Restaurante Las Viñas	Bravas con salsa	SI
Cafe Bar Karambolis	Queso y lechuga	

A decorative horizontal line with a wavy pattern, ending in a flourish on the left and a heart on the right. The word 'Borrón' is written in a cursive script across the line, with 'y cuenta nueva' written in a smaller, bold, sans-serif font below it.

Pequeñas delicatessen creativas en las Jornadas Sorianas de la Cuchara y el Tenedor

14-3-2014

Del 21 al 30 de marzo, 37 hosteleros sorianos ofrecen sus creaciones culinarias para degustar con cuchara y tenedor, al precio de 1,50€.

0 comentarios 0 veces 0 Votos

Los hosteleros de Soria vuelven a desafiar a todos aquellos dispuestos a descubrir nuevos sabores en sus paladares a través de una delicatessen como "Piroleta de Picadillo", "Talos calamares en su tinta" (boleños confitados con crema de Trompeta Negra) o una "Sopita con flan de bacalao" en sus Jornadas Anuales de la Cuchara y el Tenedor, que este año celebran su tercera edición. Una cita gastronómica, del 21 al 30 de marzo, en la que 37 establecimientos hosteleros de la provincia soriana realizarán un homenaje a la creatividad materializada en tapas que pueden adquirirse al precio de 1,50€ (más 1€ si se acompañan con una cerveza Arantel, patrocinador del evento).

Como en ediciones anteriores, las tapas se servirán en cajetillas de barro si bien, como novedad, la elaboración de las tapas será completamente líquida, con ello se ha incluido también el "Tenedor" en la denominación de las jornadas organizadas por la Asociación Soria de Hostelería y Turismo (ASOHTUR). El éxito de la edición del año pasado ha hecho que en este 2014 se hayan aumentado un 16% más de establecimientos de la provincia.

Entre otros ingredientes, los chefs sorianos utilizarán la cebolla (producción típica de estas fechas en tierras castellano-cremenses), Trufa negra, solomillo de ternera, pollo trufado, aliños o Mantequilla de Soria, junto con alubias, patatas o tortillas para elaborar estas deliciosas miniaturas. Productos y modos de elaboración que los bares y restaurantes participantes en estas Jornadas Sorianas de la Cuchara y el Tenedor tienen libertad para elegir. No obstante, ASOHTUR, dentro de su filosofía de potenciar los recursos autóctonos, invita a emplear productos sorianos en su confección.

Además, con el fin de que el mayor número posible de personas pueda disfrutar de esta cita gastronómica, ASOHTUR quiere destacar que más del 10% de estas delicatessen podrán ser consumidas por personas con intolerancia al gluten. Por eso, tanto en los desplegables informativos de las jornadas repartidos en puntos de información turística y establecimientos de hostelería, como en la web de ASOHTUR (www.asohsur.com) o en la aplicación para teléfonos Android que ha desarrollado la organización para estas jornadas, las cajetillas aptas para celíacos han acompañadas de la leyenda y el símbolo universal de "producto sin gluten".

Entre las más de treinta quesos delicatessen que podrás degustar durante estas Jornadas Gastronómicas de la Cuchara y el Tenedor destaca la Trufa de Morcilla Queso de Soria y Manzana Requera, el Salpicón con esponja de pepino y salmorejo. Desconstrucción del almuerzo soriano (pincho de tortilla con tomate), Carrillada a la salsa de Ajos y el Saquito de Carrillera con Requera y salsa de Pacharan, entre otros.

Esta Tercera Edición contará con una aplicación para teléfonos móviles con tecnología Android. Una herramienta con la que podrás por geolocalización cada uno de los bares participantes, descubrir las recetas y los ingredientes de estos mini-platos y votar por la tapa favorita para así elegir la "Mejor Tapa Popular de Cuchara y Tenedor". El voto para este galardón también puede realizarse desde la web de ASOHTUR, www.asohsur.com. Todos aquellos que se animen a dejar su valoración podrán participar en el sorteo de distintos regalos.

Los profesionales de la gastronomía que participan en estos jornadas creativas también luchan por el galardón a "Mejor Tapa de la Cuchara y el Tenedor" seleccionado por un jurado que designará, en función de distintos criterios, las tres mejores tapas.

La realización de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor se une al programa de eventos gastronómicos organizados por ASOHTUR como la Semana de la Tapa Micológica, celebrada anualmente en otoño. Como en ésta, los establecimientos vencedores de las Jornadas de la Cuchara y el Tenedor recibirán un trofeo y un diploma por su galardón. La pasada edición, en la que se contaron con en total a 25.000 tapas, "El combate de Cuchara, tapa de calamares, patatas trufada y darditos de Trufa" creado por Carlos Aldea del Paracho de Tielmes de Antonio Machado fue ganador del premio a la "Mejor Tapa de Cuchara 2013" mientras que la tapa "Anchoa sobre blanco" ideada por Nieves del Río de La Cafetería Tanto fue la más votada por el público. Ambos establecimientos levantaron el trofeo del "Cucharen de Madera" que les consagraba como vencedores.



Pequeñas delicatessen creativas en las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor organizadas por ASOHTUR

Del 21 al 30 de marzo, 37 establecimientos sorianos ofrecen sus creaciones culinarias para degustar con cuchara y tenedor al precio de 1,50€

16/03/14 - 18:07 - 1.6. V. I. SORIA

Los establecimientos de Soria vuelven a desafiar a todos aquellos dispuestos a descubrir nuevos sabores en sus pañuelos a través de una delicatessen como 'Pimenta de Picadillo', 'Pullos calientes en su tata' (Bobitos confitados con crema de tomate Negro) o una 'Sopa con leña de bacalao' en las Jornadas Gastronómicas de la Cuchara y el Tenedor, que este año celebran su tercera edición. Una cita gastronómica, del 21 al 30 de marzo, en la que 37 establecimientos hosteleros de la provincia realizan un homenaje a la creatividad materializado en tapas que pueden adquirirse al precio de 1,50€.

Aparte de las tapas, los establecimientos participantes servirán la cerveza Pirret y la cerveza Radler (cerveza con lúpulo 100% natural) al precio de 1 euro gracias al Acuerdo alcanzado por ASOHTUR (Asociación Serrana de Hostelería y Turismo), organizadora de esta iniciativa, con la Compañía Heineken España.

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

Entre otros ingredientes, los chefs sorianos utilizarán bacalao (producto típico de estas fechas en tierras castellano-leoninas), trucha negra, cebolla de verano, puerro trufado, ajojo o Manzana de Soria, jurel con alubias, palatas o tomates para elaborar estas deliciosas combinaciones. Podrá elegir y votar entre elaboraciones que los bares y restaurantes participantes en estas Jornadas Sorianas de la Cuchara y el Tenedor tienen libertad para elegir. No obstante ASOHTUR, dentro de su filosofía de potenciar los recursos dulcetenses, invita a emplear productos cercanos en su confección.

Además, con el fin de que el mayor número posible de personas pueda disfrutar de esta cita gastronómica, ASOHTUR quiere destacar que más del 30% de estos delicatessen podrán ser consumidos por personas con intolerancia al gluten. Por ello, tanto en los despliegues informativos de las Jornadas repartidos en puntos de información turística y establecimientos de hostelería, como en la web de ASOHTUR (www.asohtur.com) o en la aplicación para móviles Aprende que ha consumido la organización para estas Jornadas, las cazuelas aptas para celíacos han acompañadas de la leyenda y el símbolo universal de 'producto sin gluten'.

Entre los más de treinta más delicatessen que podrás degustar durante estas Jornadas Gastronómicas de la Cuchara y el Tenedor destaca la 'Trufa de Morcilla Dulce de Soria y Manzana Reina', el 'Salpicón con esponja de papa y anchoas', 'Decoración del ahorro costero' (pancho de tortilla con tomate), 'Camilata a la Salada de Agua' y el 'Sangría de Cariñena con Relleno y salsa de Pacharán', entre otros.

Este jueves comienzan también con una opción para habitantes rurales con herencia Aravá. Una batarrería con la que unir por gastronómicamente cada uno de los 1600 participantes a degustar las recetas y los ingredientes de estos multicolores y votar por la tapa elegida para ser elegida 'Mejor Tapa Rurales Fecundas de Cuchara y Tenedor'.

Los profesionales de la gastronomía que participan en estas Jornadas creativas también lucharán por el galardón a 'Mejor Tapa en la Cuchara y el Tenedor' convirtiéndose en el júreo que designará, en función de distinto criterio, las tres mejores tapas.

La realización de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor se enmarca en el programa de eventos gastronómicos organizados por ASOHTUR como la Serrana de la Tapa Macologa, celebrada anualmente en otoño. Como en ésta, los establecimientos participantes de las Jornadas de la Cuchara y el Tenedor reciben un trofeo y un diploma por su galardón. La pasada edición, en la que se consumieron en torno a 23.000 tapas, 'El cruceño de Oscaña, huevo de calamar, paella valenciana y dorada de Trufa' cocinado por Carlos Álvarez del restaurante 'Tinieblas de Antonio Maciá' fue nombrado del premio a la 'Mejor Tapa de Cuchara 2013' convirtiendo con la tapa 'Arraízuelo sobre blanco' ideada por Neves del Río de la Cafetería Tinto fue la más votada por el público. Ambos establecimientos llevaron el trofeo del 'Gachán de Madrid' que les conseguía como vencedores.



Fecha: 14 de marzo de 2014

SORIA Noticias.

4419

Pequeñas delicatessen creativas en las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor



Se celebraran del 21 al 31 de marzo, y 33 establecimientos ofrecen sus creaciones culinarias para degustar con cuchara y tenedor al precio de 1.500

Los hoteleros de Tarragona demandan a través de aquello deportes y de recreación sobre sus pabellones a través de una delegación como la Fundación de Fútbol. «Fútbol es el deporte que más nos convierte en Tarragona. Tenemos hoteles en la costa, Septa, con fin de lucro», en un parque cercano de la Costa del Maresme, que este año celebran bautismo en verano. Una gran promoción de 21 al 30 de junio, en la que 37 establecimientos hoteleros de la provincia realizan un homenaje a la condición maternitaria y entienden que pueden agradecer al precio de 1.000 euros

Además de la superación establecida en los participantes en la provincia Andalucía, la censiva Radex reconoce con un 100% natural el precio de 1 euro, gracias al acuerdo alcanzado por ASGHRM (Asociación General de Hostelería y Turismo).

Con un enfoque más enfocado en las fases de crecimiento en espacios de bajo, el fondo se centra en la exploración de las fases más competitivas de los países de la región, teniendo en cuenta la diversificación de las inversiones siguiendo las estrategias de los fondos de la familia de fondos de la Agrupación Sinfónica de Hacienda y Turismo (ASCHTUR). El fondo es la versión del fondo de la familia de fondos que en 2014 se logró liquidar el 16% más de sus 110 millones de pesos.

Este año, y con el fin de recuperar los bailes y recrear el ambiente participativo que tuvieron las Jornadas Soñadas de la Cuchilla y la Alborada Ibérica, han sido elegidos 16 asomos. ASOMOS se dividen en 4 etapas de realización de los bailes: recuperación, creación y celebración.

Efectivamente, la leida más edificante es la que profesa dejar. A través de las famosas Gaudísonas de la Cebolla y el Tenor, distorsionan la "festa de Merce Odisea" de Serra y Marçal, el Sabatón con espuma, o pompo y salteotto. Desconfundido del alcance de suyo, "puedo de todo con temor". Conmigo a la "festa de Merce", a la "Santada de Família" con Roser y Anna, la Pachamamá, entre otros.

Esta feria a cuatro cuadras cuenta con una aplicación para teléfonos móviles con tecnología Android. Una herramienta con la que buscar por geolocalización cada uno de los barcos participantes, descubrir las rutas y los horizontes de estos viajeros, votar en la lista favorita y así elegir la *Mejor Tapa Pionera de Cuchara y Tostada*. El voto para este galardón también puede realizarse a través de la web de ASOTUR.

Los profesionales de la gastronomía que participan en este Jardín de la Gastronomía, que se celebra en el Museo de la Gastronomía de El Tejadillo, reconocido

La realización de las III Jornadas de la Cultura y el Turismo de Gran Alacant dieron

eventos gastronómicos organizados por ASOCHELE como la Semana de la Tapa Mágica, celebrada anualmente en octubre. Como en esta, los establecimientos vecinos de las Jornadas de la Cuchara y el foro de la gastronomía por su calidad.

La primera edición, en la que se contabilizó en total a 23.000 lugres. El decreto de Quesada, hizo o de calamari, parcela Quesada y dardos de Atala, creado por Carlos Abeas

del Parador de Turismo de Asturias Matadeo, fue merecedor del premio a la Mejor Tapas de Cuchara 2013, que trae con la tapa Aventura sobre blanco, ideada por el chef del Restaurante La Cuchara, que se ha convertido en una de las más populares en Asturias.

de la Catedral Tárraco, fue la más antigua y más sólida de las iglesias. Anterior establecimiento de los cristianos en Tárraco, el "Circulo de Madara" era los evangelistas como vicarios de su

1880-1881

— 1 —

THE BOSTONIAN SOCIETY

Borrón
y cuenta nueva

Fecha: 14 de marzo de 2014

SUS
DÍAS

Presentación de las致謝 creativas en las III Jornadas de La Cuchara y el Tenedor organizadas por Asobur

Los hosteleros de Soria vuelven a desafiar a todos aquellos dispuestos a descubrir nuevos sabores en sus pañuelos a través de una de las致謝 como 'Pinchito de Picadillo', 'Tallos calabres' en su variante 'Hojetas confitadas con crema de Trufa Negra' o una 'Sopa con flan de lucio' en las Jornadas Amistades de la Cuchara y el Tenedor, que este año celebran su tercera edición. Una cita gastronómica del 21 al 30 de marzo, en la que 21 establecimientos hosteleros de la provincia rinden un homenaje a la creatividad materializado en tapas que pueden adquirirse al precio de 1,50 euros.

Aemás de las tapas, los establecimientos participantes servirán la cerveza Aragón y la cerveza Bulería (cerveza con lúpulo 100% natural al precio de 1 euro, gracias al acuerdo alcanzado por Asobur, Agrupación Soria de Hostelería y Turismo).

Según datos de esta iniciativa, con la Compañía Hermanas Espolla

Como en ediciones anteriores, las tapas se servirán en catálogos de forma suelta, entre todos, la elaboración de las tapas será completamente libre, por ello se ha incluido también el 'Tenedor' en la denominación de las Jornadas organizadas por la Agrupación Soria de Hostelería y Turismo (Asobur). El éxito de la edición del año pasado ha hecho que en este 2014 se hayan triplicado un 16% más de establecimientos de la provincia.

Entre otros ingredientes, los chef sorianos utilizarán lucio (produsto típico de estas fiestas en tierras castellano-leonesas), trufa negra, colmenillo de ternera, pollo fritido, atún o mantecilla de Soria, junto con aliños, puras y torrijas para elaborar estas deliciosas致謝. Productos y modos de elaboración que los bares y restaurantes participantes en las Jornadas Sorianas de La Cuchara y el Tenedor tienen libertad para elegir. No obstante, Asobur dentro de su ilusión de potenciar los nuevos sabores, invita a emplear productos sorianos en su cocinado.

Además, con el fin de que el mayor número posible de personas pueda disfrutar de esta cita gastronómica, Asobur quiere destacar que más del 30% de estos establecimientos podrán ser consumidos por personas con intolerancia al gluten. Por eso, tanto en los desplegables informativos de las jornadas repartidos en puntos de información turística y establecimientos de hostelería, como en la web de Asobur (www.asobur.com) en la aplicación para móviles, Asobur que ha desarrollado la organización para estas Jornadas las cenas aptas para celíacos (sin acompañadas de la levedad) y el símbolo universal de 'producto sin gluten'.

Entre los más de treinta menús delicados con que podremos degustar durante estas Jornadas Gastronómicas de La Cuchara y el Tenedor destaca la 'Trufa de Morella Dulce de Soria y Manzana Reina' o 'Salpicón con espesa de pepino y salmorejo', 'Desconstrucción del salmorejo sorianos' (queso de tortilla con tortilla), 'Carrillada a la Nakia de Aréa' y el 'Sanguiño de Carrillera con Ruta y salsa de Pacharán', entre otros.

Esta tercera edición contará con una aplicación para teléfonos móviles con tecnología Android. Una herramienta con la que quien por geoposicionamiento sabe cuál es los bares participantes descubrir las recetas y los ingredientes de estos establecimientos y votar por la tapa favorita para así elegir la 'Mejor Tapa Popular de Cuchara y Tenedor'. El voto para este galardón también puede realizarse desde la web de Asobur (www.asobur.com). Todos aquellos que se animen a dejar su valoración podrán participar en el sorteo de distintos regalos.

Los profesionales de la gastronomía que participan en estas Jornadas están también hablan por el galardón a 'Mejor Tapa de La Cuchara y el Tenedor', seleccionado por un jurado que designará, en función de distintos criterios, las tres mejores tapas.

La realización de las III Jornadas de La Cuchara y el Tenedor se incluye al programa de eventos gastronómicos organizados por Asobur como la Semana de la Tapa Masivo que celebra anualmente en otoño. Como en otras, los establecimientos vencedores de las Jornadas de La Cuchara y el Tenedor recibirán un trofeo y un diploma por su galardón.

La pasada edición, en la que se consumieron en total a 23.000 tapas, el premio de Oro al mejor establecimiento titulado

Borrón
y cuenta nueva

Delicatessen creativas en las Jornadas de la Cuchara de Asohtur

Se celebrarán del 21 al 30 de marzo en 37 establecimientos

Soria
Los hosteleros de Soria vuelven a desafiar a todos a quedarse dispuestos a descubrir nuevos sabores en sus paladares a través de más de 100 platos: como 'Tintorera de Picualillo', 'Tortilla calzada en su tortilla' (pletina de cebollas con una crema de Trufa negra) o una 'Sopita con flor de berenjena' en las Jornadas Anuales de la Cuchara y el Tenedor, que este año cumplen su tercera edición. Una cita gastronómica, del 21 al 30 de marzo, en la que 37 establecimientos hosteleros de la provincia realizarán un homenaje a la creatividad gastronómica en tapas que pueden adquirirse al precio de 1,50 euros.

A lo largo de las tapas, los establecimientos participantes ofrecerán la cerveza Asahit y la cerveza Radler (nueva con lúpulo 100% natural) al precio de 1 euro, gracias al Acuerdo alcanzado por Asohtur (Asociación Serrana de Hostelería y Turismo), organizadora de esta iniciativa, con la Compañía Heineken España.

Como en ediciones anteriores, las tapas se servirán en ceniceros de bambú o bien, como novedad, la elaboración de las tapas será completamente libre, por lo que se ha incluido también el 'Tenedor' en la denominación de las jornadas organizadas por Asohtur. El resto de la edición del año pasado ha

hecho que en este 2014 se hayan superado un 10 por ciento más de establecimientos de la provincia.

Entre otros ingredientes, los chef's anísmo utilizarán bacalao (producto típico de estas fiestas en sartén cambray-leches), trufa negra, solomillo de ternera, pavo andaluz, alcachofas o Mantecilla de Soria, junto con alubias, patatas o zanahorias para elaborar una deliciosa mazamorra. Productos y modos de elaboración que los bares y restaurantes participantes en estas Jornadas Anuales de la Cuchara y el Tenedor tienen libertad para elegir. El 10 por ciento de los productos, además, no tendrá gluten.



Fecha: 15 de marzo de 2014



Delicatessen sin gluten en las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor de Soria

Del 21 al 30 de marzo de 2014

Entre el 21 y 30 de marzo se celebra en la ciudad de Soria y otras localidades las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor de Soria organizadas por ASOFITUR, donde más del 70% de estos establecimientos podrán ser consumidos por personas con intolerancia al gluten.



Por eso, tanto en los dispiegates informativos de las Jornadas repartidos en puntos de información turística y establecimientos de hostelería, como en la web de ASOFITUR (www.asofitur.es) o en la aplicación para móviles Androdit que ha desarrollado la organización para estas Jornadas, las cartas aptas para celíacos están acompañadas de la leyenda y el símbolo internacional de "producto sin gluten".

	BAR PATATA Pza. San Clemente, 1 975 213 039. Cierra lunes tarde Menú de pollo braseado	8
	BAR RESTAURANTE ALCORES C/ Antonio Oncala, 12 975 211 912. Cierra lunes tarde Ensalada con su salsa Salsas confitadas con crema de cebolla negra	7
	BAR RESTAURANTE ASADOR ECUS C/ Humanista, 6 975 221 058 Asadero	8
	BAR RESTAURANTE CASA AREVALO Avda. Duques de Soria, 4 975 225 832. Cierra martes Sofá, vino y tapas	9
	BAR RESTAURANTE CASA TONÓ C/ Soria, 9. Barrio de Las Casas 975 240 531. Cierra lunes tarde Sartén de ternera con mármol y su leche	10

Asociación Soria de Hostelería y Turismo (ASOFITUR). El éxito de la edición de hace pasado ha hecho que en este 2014 se hayan triplicado un 10% más de establecimientos de la provincia. Más datos de las Jornadas en www.asofitur.es



En estas III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor participan 37 establecimientos hosteleros de la provincia que realizan un homenaje a la creatividad materializada en tapas que pueden adquirirse al precio de 1,50 euros.

ESTABLECIMIENTOS EN LA PROVINCIA

	HOTEL VILLA DE ALMAZÁN Avda. de Soria, 29 Almazán. 975 300 611 Entre solares	35
	HOTEL RURAL LOS VILLARES Pza. Felipe Luis Heras, s/n Los Villares de Soria. 975 251 259 Cierra lunes Desayuno con mantequilla serrana y tortilla con berenjena	36
	HOTEL RTE LAS ABADÍAS Pza. Iglesia, 8. 975 091 004 San Felices. Cierra jueves Antelucana con vino	37

Como en ediciones anteriores, las tapas se servirán en cestillas de bambú y bien, como novedad, la elaboración de las tapas será

Borrón
y cuenta nueva

37 establecimientos se suman a las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor en Soria

Posted on 15 marzo, 2014 by Angel Almazán

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

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

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

Entre otros ingredientes, los chefs sorianos utilizarán bacalao (producto típico de estas fechas en tierras castellano-leonesas), trufa negra, solomillo de ternera, pollo trufado, almejas o Mantequilla de Soria, junto con alubias, patatas o torreznos para elaborar estas deliciosas miniaturas. Productos y modos de elaboración que los bares y restaurantes participantes en estas Jornadas Sorianas de la Cuchara y el Tenedor tienen libertad para elegir. No obstante, ASOHTUR, dentro de su filosofía de potenciar los recursos autóctonos, invita a emplear productos sorianos en su confección.

Además, con el fin de que el mayor número posible de personas pueda disfrutar de esta cita gastronómica, ASOHTUR quiere destacar que más del 30% de estas delicatessen podrán ser consumidas por personas con intolerancia al gluten. Por eso, tanto en los desplegables informativos de las Jornadas repartidos en puntos de información turística y establecimientos de hostelería, como en la web de ASOHTUR (www.asohitur.com) o en la aplicación para móviles Android que ha desarrollado la organización para estas Jornadas, las cazuelas aptas para celiacos irán acompañadas de la leyenda y el símbolo universal de "producto sin gluten".

Entre las más de treinta mini delicatessen que podremos degustar durante estas Jornadas Gastronómica de la Cuchara y el Tenedor destacan la "Trufa de Morcilla Dulce de Soria y Manzana Reineta", el "Salpicón con esponja de pepino y salmorejo", "Deconstrucción del almuerzo sorianó" (pincho de tortilla con torreznos), "Carrillada a la Salsa de Anís" y el "Saquito de Carrillera con Reineta y salsa de Pacharán", entre otros.

Esta tercera edición contará con una aplicación para teléfonos móviles con tecnología Android. Una herramienta con la que ubicar por geoposicionamiento cada uno de los bares participantes, descubrir las recetas y los ingredientes de estos mini-platos y votar por la tapa favorita para así elegir la "Mejor Tapa Popular de Cuchara y Tenedor". El voto para este galardón también puede realizarse desde la web de ASOHTUR (www.asohitur.com). Todos aquellos que se animen a dejar su valoración podrán participar en el sorteo de distintos regalos.

Los profesionales de la gastronomía que participan en estas Jornadas creativas también luchan por el galardón a "Mejor Tapa de la Cuchara y el Tenedor", seleccionado por un jurado que designará, en función de distintos criterios, las tres mejores tapas.

La realización de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor se unen al programa de eventos gastronómicos organizados por ASOHTUR como la Semana de la Tapa Micológica, celebrada anualmente en otoño. Como en ésta, los establecimientos vencedores de las Jornadas de la Cuchara y el Tenedor recibirán un trofeo y un diploma por su galardón. La pasada edición, en la que se consumieron en torno a 23.000 tapas, "El cremoso de Oncala, huevo de calamar, panceña frutada y daditos de Trucha" creado por Carlos Aldea del Parador de Turismo de Antonio Machado fue merecedor del premio a la "Mejor Tapa de Cuchara 2013" mientras que la tapa "Amarillo sobre blanco" ideada por Nieves del Río de la Cafetería Tauro fue la más votada por el público. Ambos establecimientos levantaron el trofeo del "Cucharón de Madera" que les consagraba como vencedores.



37 hosteleros sorianos ofrecen creaciones culinarias para degustar con cuchara y tenedor

La cita, organizada por Asohtur, se celebrará a partir del fin de semana que viene, del 21 al 30 de marzo

ISABEL G. VILLARROEL

SORIA. Los hosteleros de Soria quieren a desafiar a todos aquellos dispuestos a descubrir nuevos sabores en sus platos a través de mini deliciosas como el filete de Picadillo, atóveos calamares en su tinta (bolegos confitados con crema de Trufa Negra) o una sopa con lata de bacalao en sus Jornadas Anuales de la Cuchara y el Tenedor, que este año celebran su novena edición. Una cita gastronómica, del 21 al 30 de marzo, en

la que 37 establecimientos hosteleros de la provincia realizarán su homenaje a la creatividad materiaizada en tapas que puedan adquirirse al precio de 1,50 euros.

Como en ediciones anteriores, las tapas se servirán en cuchillos de bambú, bien, como novidad, la elaboración de las tapas será completamente blanca, por ello se ha incluido también el tenedor en la denominación de las Jornadas organizadas por la Agrupación Soria de Hostelería y Turismo (ASOHTUR). El éxito de la edición del año pasado ha hecho que en este 2014 se hayan agrupado el 16% más de establecimientos de la provincia.

Entre estos ingredientes, los chef sorianos utilizarán bacalao (producción típica de estas fechas en tierras conilleras y leonenses), trufa negra,

atún y aceite de oliva, pollo trufado, alcachofas o manzana de Soria, jijona o crema aliñada, patatas o tomates para elaborar estas delicias sorianas. Productos y modos de elaboración que los bares y restaurantes participantes en estas Jornadas Sorianas de la Cuchara y el Tenedor tienen libertad para elegir.

Otra de las peculiaridades del concurso es que más del 30% de estas delicias pueden ser consumidas por personas con intolerancia al gluten, por eso, las cuchillas aptas para celíacos irán acompañadas de la leyenda y el símbolo universal de aprobación sin gluten.

Esta edición contará con una aplicación para teléfonos móviles con tecnología Androïd para saber por qué establecimiento cada uno de los bares participantes.

