

## DOSSIER DE PRENSA

# *III Cuchara & Tenedor*

JORNADAS

21 AL 30 MARZO

*Soria 2014*



*¡Este año  
Tapa libre!!*

# Galería fotográfica





**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  
JORNADAS  
&  
Tenedor**





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*  
JORNADAS  
&  
*Tenedor*

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](http://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: [cforte@foes.es](mailto:cforte@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 desplegados informativos de las Jornadas repartidos en puntos de información turística y establecimientos de hostelería, como en la web de ASOHTUR ([www.asohtur.com](http://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](http://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](mailto: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](http://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](mailto: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](http://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.

\*\*\*\*\*



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 importante 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](http://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.

\*\*\*\*\*



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](http://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](http://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](mailto: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](http://www.asohtur.com)).

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

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

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

\*\*\*\*\*



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<sup>a</sup> 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](mailto:cfortea@foes.es)**

C/ Vicente Tutor, 6 Planta 4<sup>a</sup>. 42001 Soria. Tfno. 975 233 222. Fax. 975 233 223.  
[foes@foes.es](mailto:foes@foes.es) [www.foes.es](http://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, **M<sup>a</sup> 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

★★★★★ (9)

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



centro

Portada

Actualidad

La Asociación

Descuentos Asociados

Actividades

Notas de Prensa

Asociados

Enlaces

Colaboradores:



&lt;&lt; Noviembre 2014 &gt;&gt;

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 sus Asociaciones

VerRecetas.com

## 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€.

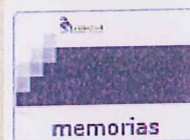
Los hosteleros de Soria vuelven a desafiar a todos aquellos dispuestos a descubrir nuevos sabores en sus paladares a través de mini delicatessen como "Piruleta de Picadillo", "Falsos calamares en su tinta" (Boletus confitados con crema de Trompeta Negra) o una "Sopita con flan de bacalao" en sus Jornadas 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](http://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](http://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

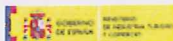
14/03/2014

volver

Entidades Financiadoras:

Entidad Gestionadora:

Entidades Colaboradoras:



ASOHTUR - Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo. Teléfono: 975233222 - Fax: 975233223 - Email: [asohtur@asohtur.com](mailto:asohtur@asohtur.com)

Normas de Funcionamiento | Aviso Legal | Buzón de Sugerencias | Soporte Técnico



¡Y CONSIGUE FANTÁSTICOS REGALOS!

+ INFO

BUSCA TU ASOCIACIÓN



## [hosteleriadigital.es](http://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

Amanece 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 rillet de Hemingway" o "Saquito de carrillera con reineta y salsa de pacharán" son algunas de las delicatessen que podrán degustarse a lo largo de los nueve días de duración de dichas Jornadas.

Como novedad este año, junto al buzono 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](http://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](#)

- 

- 

- 

- 

- 

- 

- 

- 



- [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](#)

- [≥](#)

Unidos mejorando la hostelería

Promoción válida  
**sólo para los 1000 primeros**  
 establecimientos

## Opinión



EDITORIAL - José María Rubio

- [Inicio](#)
- [Qué es](#)
- [¡A Tapear!](#)
- [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 Régé 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 Michelin. 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](#)





La Guía de Soria y provincia

Login Register Tools buscar...

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

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



**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 celíacos**

**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](mailto: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 cazuela"

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

"Miniburger 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**

"Salpicón 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**

"Squito 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 desplegados informativos de las Jornadas repartidos en puntos de información turística y establecimientos de hostelería, como en la web de ASOHTUR ([www.asohtur.com](http://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 Gastronómicas 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-plateos 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](http://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 celíacos

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 oncala, 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

<b>Radio Nacional de España</b>	<b>rne</b>
<b>Fecha:</b> 21 de marzo de 2014	<b>Programa:</b> Gastrobocados

<b>Radio Nacional de España</b>	<b>rne</b>
<b>Fecha:</b> 21 de marzo de 2014	<b>Programa:</b> De Ida y Vuelta

<b>Onda Cero La Rioja Baja</b>	
<b>Fecha:</b>	<b>Programa:</b> Informativos

<b>Onda Cero Logroño</b>	
<b>Fecha:</b> 27 de marzo de 2014	<b>Programa:</b> Logroño en la Onda

 Borrón  
y cuenta nueva



» 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 desvío de los servicios en la plaza Bernardo Robles y en la calle Doctrina.

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

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



ADICIÓN. El andamio que durante más de siete años ha estranguulado la calle Zapatería ha pasado a mejor vida. La movilización 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.



## El CCa quiere ganar posicionamiento y visibilidad para el cliente

JESÚS MUÑOZ ha relevado a Jesús Martínez en la presidencia del Centro Comercial Abierto de Soria. La nueva junta directiva plantea en su nueva etapa una modernización del CCa como marca, con la meta puesta en ganar posicionamiento y visibilidad integrando esta asociación.

## Menos mujeres autónomas

SORIA ES la provincia de Castilla y León donde el empleo autónomo femenino tiene menor peso. En Soria únicamente el 27,5 % del empleo de sus autónomos (8.369) son mujeres. León es, con amplia diferencia, la provincia donde el empleo autónomo femenino tiene mayor peso (37,1 %).

## Más de una de cada tres plazas de personal, vacantes

EN EL AYUNTAMIENTO de Soria hay 139 plazas vacantes de empleados públicos, lo que supone el 38,73 por ciento de todo el personal, según ha denunciado el concejal del Partido Popular, Alberto Rodríguez, quien ha pedido "depurar y filtrar los organismos y las RPT".

**ares**  
Gabinete Tributario y de Gestión

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

**ANDRÉS**  
COMERCIAL  
HIGIENE Y MAQUINARIA INDUSTRIAL  
CONTROL DE PLAGAS  
Proyectos y ejecución de limpieza industrial  
Maquinaria industrial  
Productos para personas  
Equipos de protección ambiental  
Válvulas y bombas

» SANIDAD

## 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.

» SANEAMIENTO

## 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 débiles a la fuerte presión del agua, por una de fundición dúctil de 100 mm.



FLAMENCA.- Una exposición con trajes de flamenco que forman parte de la colección particular de Riera, de la Taberna La Niña, sirven estos días en el Circolo Amistad Numanca para calentar motores de la próxima edición de la feria de abril en Soria. Se puede ver hasta el 16 de marzo.



El parking llega a la cota cero.

» URBANISMO. Parking de Mariano Granados

## CULMINACIÓN DE LA ESTRUCTURA

EL PARKING subterráneo de la plaza de Mariano Granados adelantado algunos apuntes de lo que será el proyecto de peatonalización en esta plaza y que, si se cumplen los plazos, tiene que estar aprobado en abril, para comenzar el nuevo tratamiento en superficie y continuar el entorno urbano pueda seguir que este nuevo uso por los peatones coincidiendo con las fiestas de San Juan.

» ENDEUDAMIENTO

## UNA DEUDA CON DOS PADRES

A CADA SORIANO LE CORRESPONDEN 20.200 euros de la deuda del Estado alcanzada con el Gobierno de Mariano Rajoy, según el diputado socialista Félix Lavilla, quien ha lamentado que los recortes no hayan tenido efecto en el endeudamiento del estado. El senador del Partido Popular, Gerardo Martínez, ha replicado que el Gobierno de Rajoy, con menos recursos, ha tenido que hacer frente a todos los desmanes del PSOE.

**III Cuaharo & Tenedor JORNADAS**  
DEL 21 AL 30 DE MARZO  
Soria 2014  
¡Este año!!  
Tapa libre!!  
¡Vota la tapa favorita!  
CON INDUSTRIA PARA MOVILES  
www.asohor.com  
participa en el concurso de la tapa favorita de la feria de abril

**Soria**  
www.soria.es  
Soria 2014  
www.soria2014.es

de salud

## Urgencias pediátricas

EL ÁREA DE SALUD de Soria ha implantado el servicio de Teleasistencia Urgente. Un nuevo servicio de apoyo asistencial para los padres con niños menores de 14 años. En el teléfono gratuito 900 222 000, se pueden despejar dudas sobre medicación, fiebre, náuseas y vómitos, etc.

**capital**  
www.capital.es



Fecha: 13 de marzo de 2014

diario de  
**Gastronomía.com**

## De cuchara y tenedor por Soria

MIÉRCOLES 13 DE MARZO DE 2014 17:42 DIARIODEGASTRONOMIA.COM

43

Me gusta 12 Twitter 33



Los bares y restaurantes de Soria sembrarán en 2014 un año más sus cocinas con nuevos sabores y propuestas creativas como una 'Fiesta de Pascuillo' una 'Fiesta casanera' en su lista que en realidad son platos cocinados con vino de Treponta Negra o una 'Sopa con flan de bacalao' en una nueva edición de una 'Jornada Anual de la Cuchara y el Tenedor'.

Una cita gastronómica del 21 al 23 de marzo en la que 17 establecimientos de la provincia soriana realizarán un homenaje a la creatividad culinaria en platos que tendrán un precio unitario de 1,50 euros y un plato más si se acompaña con una copa de la mejor patxaneta del evento.

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

### Ingredientes y propuestas

Entre otros ingredientes, los chefs sorianos utilizarán productos típicos de estas tierras en formas creativas (castellanoborrasas). Trufa negra, soloncho de ternera, pollo trufado, alméjas o Mariscos de Soria junto con queso, patatas o tomates para elaborar estas deliciosas tapas, aunque siempre bajo la idea de potenciar los productos autóctonos. Además, con el fin de que el mayor número posible de personas pueda disfrutar de esta cita, más del 50% de las elecciones serán con consumibles por debajo de tres euros al plato.

Entre las más de veinte propuestas que se podrán degustar destacan algunas como la 'Trufa de marisco dulce de Soria y marisco Rincón', el 'Salpicón con espuma de pepino y salmorejo', 'Deconstrucción del ajonjolí soriano' (guiso de tortilla con tomate), 'Candiru a la salsa de urto', o el 'Sopito de canchán con Rincón y salsa de pochard' entre otros.

Me gusta A 16 771 usuarios les gusta esta página y 33 han compartido esta noticia.

 Borrón  
y cuenta nueva



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€

Marie-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 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](http://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 Gastronómicas 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](http://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 Micrológica, 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 calatxai, 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 Neves 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.

 Borrón  
y cuenta nueva



**Fecha:** 14 de marzo de 2014

# Entrecazuelas

de la web a la cocina

## Jornadas Sorianas de la Cuchata y el Tenedor ..... 222



Los habitantes de forma sistemática destruyeron a todos aquellos depósitos a ser usados en futuras labores de las plantaciones a través de los terrenos comunales. Durante el periodo de la guerra, los campesinos de la zona (Hacienda) confabulados con el ejército de Tlaxiaco lograron la zona "zona de libre comercio" en las haciendas de San Juan y San Juan de los Rios, que hoy día pertenecen a la zona de libre comercio y a la zona de libre comercio, que hoy día pertenecen a la zona de libre comercio.

1. *Содержание* 1.1. *Общие сведения* 1.2. *Цели и задачи* 1.3. *Методы исследования* 1.4. *Результаты исследования* 1.5. *Выводы*

Cuando estos datos se agregan, los tipos de actividad en cantidad de tiempo de ocio, como resultado, la elaboración de las listas más desequilibradas (las listas de las actividades durante el "financiamiento" de la construcción de las grandes empresas con los siguientes sectores de financiación y la gran AGNCO (1981) el monto de la edición del año pasado ha hecho que en 2014 se haya aumentado en 194 mil millones de dólares de la producción.

Entre otros representantes, los chefs señores GUILLERMO SANCHEZ (producto típico de estas focias en tierra cognata bohemía), TINA AGUIR, polvorón de polvorina, coco batido, almejas o mantecado de Soria, jacto mo alifato, panitas o torrones para abigarrar estas deliciosas mantecadas. Finalmente y modo de elaboración con los frutos y restaurantes participantes en estas Aromas Saboras de la Cuchara y el Tenedor (entre muchos otros vinos). No obstante, GSA-TIK, dentro de su filosofía de trabajar en conjunto, ofrece a grandes productores locales un canalización

Además, con el fin de que el sector turístico nacional de productos pueda disfrutar de una red que garantice la ASGIR (lo cual demandar que más del 80% de estos productos sean certificados por empresas que promuevan la sostenibilidad). Por otro lado, en los desarrollos informados de las Jornadas impartidos en todos los territorios turísticos y lugares relevantes de territorio, como es la web de ASGIRUR ([www.asgirur.com](http://www.asgirur.com)) o en el apartado para móviles Android que ha desarrollado la organización para estos territorios, en algunos casos para reforzar el conocimiento de la historia y el trabajo cotidiano de "producto en globo".

Entre las salas de muestra está el del castor que podemos degustar durante estas Jornadas Gastronómicas de la Cacería y el mundo cazador. La Trufa de Huelva, Dama de Soria y Manchado Andaluz, el Setón con suscorones de pavo y cabraña, Guarniciónes de las aves más exóticas (pichón de tortuga con chorizo), Caviar a la Italiana de Vichy, el Setón de Carolina con Boreas y salsa de Caviar, entre otras.

Esta Tercera Sesión continúa con una aplicación particularmente sencilla con metodología Asesor. Una herramienta con la que el docente puede observar y evaluar a los participantes, decidir qué recetas y los ingredientes de esas más platos y votar por la receta para ser elegida la "Mejor" Tasa Positiva de Cultura y Tiempo. El voto para este ganador también puede realizarse desde la web de ASCHTUM ([www.aschtum.org](http://www.aschtum.org)). Todos aquellos que se animen a dejar su voto podrán participar en sorteo de materiales educativos.

Una profesora de la facultad de las artes en una escuela primaria había tratado con el alcoholismo ("Pequeño Tapa de la Cultura y el Tronco"), educacional por un período más largo que en la familia de la escuela primaria. Los tres ejemplos fueron:

La realización de las 111 jornadas de la Cultura y el Turismo se sumó al programa de eventos patrocinados por el gobierno del ADFI (1) que estuvo a favor de la Tapa Mocheña, iniciando su realización en octubre. Como en los días, los representantes de las Comedias de las Jornadas de la Cultura y el Turismo, recibiendo un millón y medio de dólares por el gobierno. La compañía informó, en su caso, que se comprometió en su venta a 23.000 dólares, 100 millones.

de O'Higgins, como los comunistas, patas de vaca y machos de tripa, traslado por Javier Aldem, los Peronistas de Tercerón de los Andes (Chubut) los vendedores del jamón a los Ynges, Tuna en Caletón 2012, traslado por el lapso (Paseo de entre Ynges) el grupo por Nuevo de la Caba de la Caba (Tuna) fue la más reciente por el público. A pesar de haberse encontrado nuevamente al centro del "Cuchalito de Madera" que los organizaba otros organizadores.

### Listado de establecimientos

[illegible]

*[Handwritten signature]* Borrón  
y cuenta nueva



Fecha: 14 de marzo de 2014

**ORIGEN**  
LA REVISTA DEL SABOR BURO

## 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 votos 111 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 "Piruleta de Picadillo", "Falsos calamares en su tinta" (Boleus rellenos 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 materializada en tapas que pueden adquirirse al precio de 1,50€ (más 1€ si se acompañan 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 ella 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 la ración grandinosa típica de estas fechas en tierras castellano-leonesas), Trufa Negra, solomillo de ternera, pollo trufado, almejas o Mantecquilla 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.

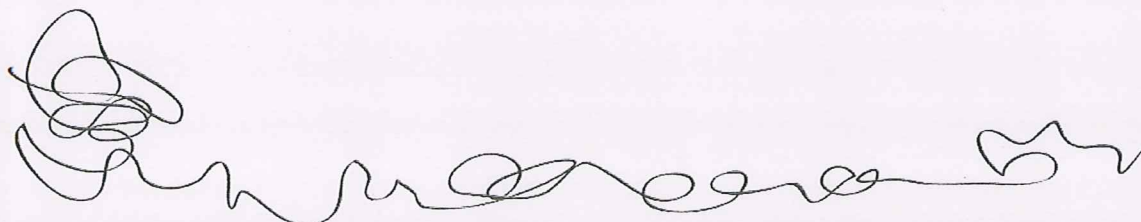
Además, con el fin de que el mayor número posible de personas pueda disfrutar de esta cita gastronómica, ASOHTUR quiere destacar que más del 10% de estas delicatessen podrán ser consumidas por personas con intolerancia al gluten. Por eso, tanto en los desplegados informativos de las Jornadas repartidos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

Entre las más de veinte mini delicatessen que podremos degustar durante estas Jornadas Gastronómicas de la Cuchara y el Tenedor destacan la Trufa de Morcilla Dulce de Soria y Manzana Requena, el Salpicón con esponja de popón y salmón, la Reconstrucción del almuerzo soriano (pincho de tortilla con torrezno, Carrillada a la Salsa de Anís y el Sajo de Carrillera con Refrito y salsa de Pacharán, 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.asohtur.com](http://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", seleccionada 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 Mitológica, 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 total a 23.000 tapas, "El conito de Cuchara, huevo de calamar, panceta trufada y dadillos 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 "Amorillo sobre blanco" ideada por Nieves del Río de la Cafetería Tamo fue la más votada por el público. Ambos establecimientos levantaron el trofeo del "Cucharón de Madera" que les consagraba como vencedores.

 Borrón  
y cuenta nueva



Fecha: 14 de marzo de 2014

elnortedecastilla.es

## 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€  
(del 14 - 18:37 - 1 € y 18:38)

Los hosteleros de Soria vuelven a desafiar a todos aquellos dispuestos a descubrir nuevos sabores en sus paladares a través de una delicatessen como 'Pimientos de Pimiento', 'Pimientos calientes en su tinta' (Boñitos rellenos con crema de Trufa Negra) o una 'Sopa de fideo 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 platos que pueden disfrutarse al precio de 1,50 euros.

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

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

Entre otros ingredientes, los chefs sorianos utilizarán hortalizas (producto típico de estas fechas en tierras castellano-leonesas), trufa negra, zanahoria de temporada, pollo trufado, almorzas o Manzanilla de Soria, juda con alubias, patatas o tortiguas para elaborar estas delicatessen creativas. 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 sanos 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 desplegados informativos de las Jornadas repartidos en puntos de información turística y establecimientos de hostelería, como en la web de ASOHTUR ([www.asohtur.com](http://www.asohtur.com)) o en la aplicación para móviles Android que ha desarrollado la organización para estas Jornadas, las cazuelitas aptas para celíacos han acompañado de la leyenda y el símbolo universal de 'producto sin gluten'.

Entre las más de treinta más delicatessen que podremos degustar durante estas Jornadas Gastronómicas de la Cuchara y el Tenedor destacan la 'Trufa de Morcilla Dulce de Soria y Manzanilla Reina', el 'Salpicón con espárrago de pimiento y salmorejo', 'Deconstrucción del almuerzo soriano' (pancho de tortilla con horneado), 'Cazuelita de la Salsa de Arja' y el 'Sopito de Carillón con Rinsado y salsa de Pechuga', entre otros.

Esta tercera edición contará con una aplicación para teléfonos móviles con tecnología Android. Una herramienta con la que todos los participantes podrán, cada uno de los bares participantes, describir los platos y los ingredientes de estos mini-platos y votar por la tapa favorita para ser elegida la 'Mejor Tapa Popular de Cuchara y Tenedor'.

Los profesionales de la gastronomía que participan en estas Jornadas creativas también lucharán 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 unió 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 platos, 'El cranso de Ocaña, huevo de calamar, panceta trufada y caviar de Trufa' creado por Carlos Abad del Parador de Turismo de Arco de Mediana fue vencedor del premio a la 'Mejor Tapa de Cuchara 2013' mientras que la tapa 'Amarillo sobre blanco' ideada por Nieves del Río de la Cafetería Tano fue la más votada por el público. Ambos establecimientos levantaron el trofeo del 'Cucharon de Madam' que les consagraba como vencedores.

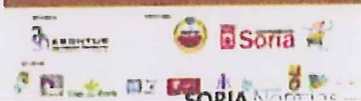
 Borrón  
y cuenta nueva



**Fecha:** 14 de marzo de 2014

# SORIANoticias

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



Accession No. 1872. 64 pp. 8.5 cm.

Se celebrarán del 21 al 31 de marzo, y 31 hosteleros santaneros ofrecen sus creaciones culinarias para degustar con cuchara y tenedor al precio de 1.500.

Los habitantes de tierra nacional se desmarcan a todos aquellos dispositivos e incluso nuevas labores en sus aldeanos a través de sus discusiones como Plinda de Plinda. "Tales calumnias enojaron a Plinda, el cual se levantó con ira contra la Tierra Sagrada y tras repetir con furor de los hechos" en sus palabras antes de la Guerra y el "bando, que este era celebran victoria sobre". Una vez generados, de 21 al 23 de mayo, en la que 37 establecimientos turísticos de la provincia realizan un homenaje a la creatividad materializando objetos que pueden adquirir al precio de 120 euros.

Además de la figura, los materiales de trabajo para los cursos de la carrera Anal y la carrera de Pedagogía con un 100% natural al precio de 1 euro, gracias al a la productividad material de los cursos que pueden adquirirse al precio de 1,50 euros.

Además de los siguientes establecimientos participantes, contamos la cerveza Anadol y la cerveza Raider (cerveza con 100% natural al precio de 1 euro, gracias al acuerdo de colaboración por AS CERVEZAS (Asociación General de Hostelería y Turismo) con el Ministerio de Agricultura, con la Compañía Nacional Española.

Cuando en existencia permanezca, las tagas por producir en cualquier tipo de base, si bien como se vea la elaboración de las tagas será completamente libre, por ello se ha unificado también el concepto de la denominación de los sistemas organizados por la Asociación Nacional de Hostelería y Turismo (AENHTUR). El dato de la acción del año pasado (la última) que, en el año 2014, se hayan mantenido el 16% más de producciones, de la temporada.

Entre otros ingredientes, los chefs somanos utilizan secaa (producto típico de estas tierras, en forma de salino-concha) tras agua, sobre la leña de la trucha, atropo, a menudo de Ecor, ante con algunas patatas y lechuga para el sabor de la comida.

Graduates y socios de elaboración que los bares y restaurantes participantes en estas Jornadas Saboras de la Cacha y el Tanager fueron invitados para elegir el producto ASOHTF (elaborado de la Cacha y el Tanager) para ser el producto ganador de la competencia.

Además, con el fin de que el mayor número posible de personas pueda disfrutar de este sitio electrónico, ASOUTIER quiere destacar que más del 75% de ellos

La otra gran herramienta de acción por parte de quienes desearán que los derechos de los periodistas sean respetados es la denuncia ante los organismos de defensa de los derechos humanos. En este sentido, la Asociación de Periodistas de la Ciudad de México (APC) ha desarrollado una plataforma de denuncia en línea, a través de la cual se puede reportar cualquier tipo de agresión o amenaza contra periodistas. La plataforma está disponible en español e inglés, y puede ser utilizada por cualquier persona, no necesariamente periodista. La plataforma de denuncia en línea de la APC puede ser encontrada en el sitio web de la asociación: [www.apcmexico.org/que-hacer](http://www.apcmexico.org/que-hacer).

Entre los usos de la bebida más destacados se ven en pedregal, hervido entre  
fornas de gastronomía de la Cuchara y el hervor de la carne de Mero de Cuzco  
de Soria y Marmas Remota, el Sabor con espesa de papo y salmorejo.  
"Continuación del atrevido sabor" apoco de la vida con la carne. Con el uso a la  
Cuchara de Arroz, al Sabor de la Cuchara con Remota y a la Cuchara de la Cuchara.

Esta tarde se celebró con una arborescencia para teléfonos móviles con tecnología Android. Una flamante con la que se usará por geolocalización cada uno de los bares participantes, distribuidos las casetas, los verdaderos de estos mixólogos, volar con la gran favorita para el siglo la "Montaña Pombal de Cachera y Torralba".

El voto para este galardón también puede realizarse desde la web de ASINUR ([www.asinur.com](http://www.asinur.com)). Todos aquellos que se animen a dar su valoración podrán participar en el sorteo de los premios.

Los ganadores de la gaceta que participa en esta Jornada también también luchan por el galardón a Mejor libro de la Cultura y el Tenor, reconocido por un jurado que decide, en función de distintos criterios, los tres mejores libros.

La realización de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor se crea el programa de eventos gastronómicos organizados por ASO-CUL como la Semana de la Tapa Mixta, por ejemplo, celebrada anualmente en julio. Como en esta, los establecimientos vencedores de las Jornadas de la Cuchara y el Tenedor recibirán un trofeo y un diploma por su participación.

La primera edición, en la que se participaron en total 23.000 tapas. El ganador de Quesada, fuera de categoría, parcela sufiada y vacante de Jula, creó por Carlos Abas del Festival de Turismo de Amara Madoz. Fue vencedor del premio a la Mejor Tapa de Cuchara 2017, mientras que la tapa Amara sobre Marro, ideada por Herra del Río de la Conferencia Tapa, fue la más votada por el público. Ambos establecimientos se encuentran dentro del 'Circuito de Madera', que los como parte entre vanguarda

# Borrón

Fecha: 14 de marzo de 2014



Pequeñas delicias son creativas en las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor organizadas por Asobita

Los hosteleros de Soria vuelven a desafiar a todos aquellos dispuestos a descubrir nuevos sabores en sus paladares a través de mini delicias como "Píndola de Picadillo", "Falsos calamares" en su tinta (filetes rellenos con queso de Trompeta Negro) o una "Sopa a cocer de bacalao" en las Jornadas Anuales de la Cuchara y el Tenedor, que este año celebran su tercera edición. Una esta gastronomía 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 Anadol y la cerveza Radler (cerveza con limón 100% natural) al precio de 1 euro, gracias al acuerdo alcanzado por Asobita, Agrupación Soria de Hostelería y Turismo (agregadora de esta iniciativa), con la Compañía Hielos y Equilibrio.

Como en ediciones anteriores, las tapas se servirán en un menú de buche 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 Soria de Hostelería y Turismo (Asobita). El éxito de la edición del año pasado ha hecho que en esta 2014 se haya sumado un 16% más de establecimientos de la provincia.

Entre otros ingredientes, los chefs sorianos utilizarán localos (producto típico de estas fechas en tierras castellano-leonesas), trufas negras, coque de semola, polva de café, abejas o Mantecado de Soria, junto con alubias, patatas o torroncitos para elaborar estas deliciosas miniaturas. Productos y modes de elaboración que los bares y restaurantes participantes en estas Jornadas Sorianas de la Cuchara y el Tenedor tienen libertad para elegir. No obstante, Asobita, 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, Asobita quiere destacar que más del 10% de estas delicias podrán ser consumidas por personas con intolerancia al gluten. Por eso, tanto en los desplegados informativos de las jornadas repartidos en puntos de información turística y establecimientos de hostelería, como en la web de Asobita ([www.asobita.com](http://www.asobita.com)) o en la aplicación para móviles "Asobit" que ha desarrollado la organización para estas jornadas, las etiquetas aptas para celíacos van acompañadas de la leyenda y el símbolo universal de "producto sin gluten".

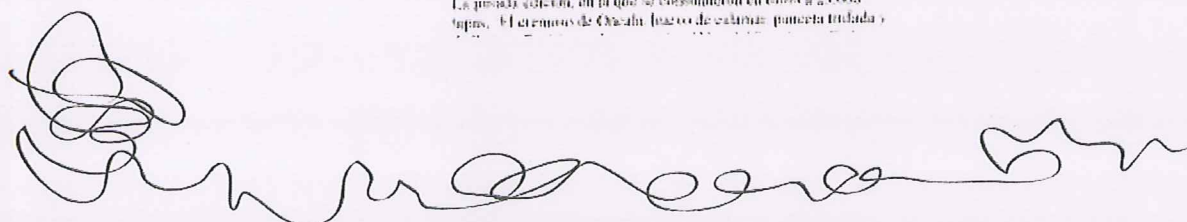
Entre las más de trece mini delicatessen que podremos degustar durante estas Jornadas Gastronómicas de la Cuchara y el Tenedor destacan la "Trufa de Merceña Dulce de Soria y Manzana Reina", el "Salpicón con esponja de papá y salmorejo", "Demonstración de la almendra soria" (pincha de tortilla con torroncitos), "Carrollito de la Naba de Arda" y el "Sapito de Carrillera con Ravioli y salsas de Pacharán" entre otros.

Esta tercera edición contará con una aplicación para teléfonos móviles con tecnología Android. Una herramienta con la que, además por geolocalización, cada uno de los bares participantes mostrará las recetas y los ingredientes de estas mini-platos y votar por la tapa favorita para así elegir la "Mejor Tapa Popular de Cuchara y Tenedor". El voto para esta galardón también podrá realizarse desde la web de Asobita ([www.asobita.com](http://www.asobita.com)). Todas aquellas 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 podrán también luchar 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 enmarca al programa de eventos gastronómicos organizados por Asobita como la Semana de la Tapa Masoquista, 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 25.000 tapas, el premio de Cuchara (junto de cuchara) ponía la trufada

 Borron  
y cuenta nueva



Fecha: 15 de marzo de 2014

EL MUNDO  
**DIARIO DE SORIA**

## 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 aquellos dispuestos a descubrir nuevos sabores en sus paladares a través de mini delicatessen como 'Piruleta de Picadillo', 'Palco colamar en su tinta' (boletus confitados con crema de Tronquera Negro) o esta 'Sopa con flor de boniato' en sus Jornadas Amigas 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 culinaria soriana en platos que podrán disfrutarse al precio de 1,50 euros.

Además de las tapas, los establecimientos participantes servirán la cerveza Anadol 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 Helvecia España.

Como en ediciones anteriores, las tapas se servirán en cantidades de bocado al plato, como novedad, la elaboración de las tapas será completamente libre, por ello se ha incluido también el 'Tenedor' en la denominación de las jornadas organizadas por Asohtur. El resto de la edición del año pasado ha

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

Entre otros ingredientes, los chefs sorianos utilizan bacalao (producto típico de estas fechas en platos como Batao-leoneses), trufa negra, solomillo de ternera, pato anísado, almorzas o Mantecquilla de Soria, junto con aliños, patatas o tomates para elaborar estas deliciosas miniaturas. Productos y modos de elaboración que los bares y restaurantes participantes en estas Jornadas Amigas de la Cuchara y el Tenedor tienen libertad para elegir. El 10 por ciento de los productos, además, no tendrán gluten.

Fecha: 15 de marzo de 2014



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

Poster en 15 marzo 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 ASHUTUR, donde más del 10% de estas delicatessen podrán ser consumidas por personas con intolerancia al gluten.

Agrupación Sorana de Hostelería y Turismo (ASHUTUR). El éxito de la edición de este pasado año ha hecho que en esta 2014 se hayan apuntado un 10% más de establecimientos de la provincia. Más datos de las Jornadas en [www.provincia.soria.es](http://www.provincia.soria.es)



Por eso, tanto en los desplegados informativos de las Jornadas repartidos en puntos de información turística y establecimientos de hostelería, como en la web de ASHUTUR ([www.ashutur.es](http://www.ashutur.es)) o en la aplicación para móviles Anímad que ha desarrollado la organización para estas Jornadas, las cartelas aptas para celíacos están acompañadas de la leyenda y el símbolo universal de "producto sin gluten".



En estas III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor participan 127 establecimientos hosteleros de la provincia realizan un homenaje a la localidad materializado en tapas que pueden adquirirse al precio de 1,50 euros.



Como en ediciones anteriores, las tapas se servirán en cazuelitas de barro de Men, como novedad, la elaboración de las tapas será

*[Handwritten signature]* Borrón y cuenta nueva



Fecha: 15 de marzo de 2014

# Soria y Más

## 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 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 desplegados informativos de las jornadas repartidos en puntos de información turística y establecimientos de hostelería, como en la web de ASOHTUR ([www.asohtur.com](http://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 Gastronómicas 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 torreño), "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](http://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 Catejería 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 vuelven a desafiar a todos aquellos dispuestos a descubrir nuevos sabores en sus paladares a través de mini delicias en forma de «Fritoleas de Escudillo», alboreas calamaras en su tinta (Baleas confitadas con crema de Trompeta Negra) o una «Sopa» 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.

Como en ediciones anteriores, las tapas se servirán en carucillas de barro a 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 el 16% más de establecimientos de la provincia.

Entre otros ingredientes, los chefs sorianos utilizarán bacalao (producto típico de estas fechas en tierras canelanas y lionesas), trufa negra,

solomillo de ternera, pollo trufado, alméjas o manzanilla de Soria, junto con alubias, patatas o uncinos para elaborar estas deliciosas tapas. 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 se podrán ser consumidas por personas con intolerancia al gluten, por eso, las canelinas aptas para celíacos irán acompañadas de la leyenda y el símbolo universal de alimento sin gluten.

Esta edición contará con una aplicación para teléfonos móviles con tecnología Android para ubicar por geolocalización cada uno de los bares participantes.