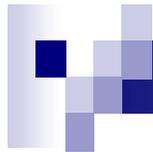


MEMORIA

ASOHTUR 2010

MEMORIA DE ACTIVIDADES POR FECHAS

ASOHTUR 2010



ENERO 2010

15-12-09 y 5-1-2010 Gestión de lotería para el sorteo del Niño. Se adquirieron 5 números para su venta, con recargo de 3 euros. Participan en la venta tan sólo 10 establecimientos. Se reparte un total 28.080 €



Miércoles, 6 de enero de 2010 | Heraldo de Soria

05-01-2010 Se remite a los medios nota de prensa en relación a la entrada en vigor de la nueva Ley Antitabaco.



Toro, 5 de enero de 2010

NOTA DE PRENSA

"Nueva legislación sobre tabaco"

La Agrupación Sorianana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) ante la próxima normativa sobre tabaco, suscribe las declaraciones y aclaraciones remitidas por la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT), haciéndose eco de ellas e informando a todo el sector turístico de nuestra provincia del como a la opinión pública en general.

Para ello se remite texto íntegro del comunicado emitido por CEHAT a nivel nacional:

COMUNICACION SOBRE LA NUEVA LEGISLACION SOBRE TABACO

En los últimos días, algunas asociaciones a nivel nacional, han emitido comunicados para informar a los establecimientos turísticos de la nueva legislación y los plazos de entrada en vigor de esta ley. En ASOHTUR, desde su creación, siempre ha estado en contacto con el Ministerio de Sanidad y Consumo para poder conocer el contenido de la nueva legislación y los plazos de entrada en vigor de esta ley. En ASOHTUR, desde su creación, siempre ha estado en contacto con el Ministerio de Sanidad y Consumo para poder conocer el contenido de la nueva legislación y los plazos de entrada en vigor de esta ley.

- 1.- La CEHAT está trabajando de la mano de FEH (Federación Española de Hostelería), que está llevando este asunto, para obtener una información del Ministerio de Sanidad, donde se indique el contenido de la nueva legislación y los plazos de entrada en vigor de esta ley.
- 2.- No conocemos el alcance de la norma, aunque se puede dar por prácticamente seguro que va a existir una prohibición para fumar en espacios públicos, pero puntualizan que "no hemos tenido noticias de la definición de espacio público ni de su alcance o determinación física". Para finalizar, explican que la entrada en vigor "puede variar si se efectúa mediante Real Decreto o Proyecto de Ley, contando este último sistema con plazos más amplios ya que requiere tramitación parlamentaria.

Para más información: Carmen Fortea - Tfn. 975 231 222 - E-mail: cfortea@asohetur.es

© Todos los derechos reservados. ASOHTUR. Tfn. 975 231 222. Fax. 975 231 223. asohetur@asohetur.es

Asohtur estudia la nueva normativa sobre el tabaco

Soria

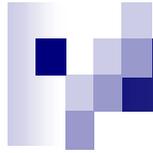
Ante las dudas del sector hostelero de la provincia de Soria sobre la prohibición de fumar en los espacios públicos, la Agrupación Sorianana de Hostelería y Turismo (Asohtur) quiso llamar ayer a la calma y recordar que por el momento «todavía no existen plazos para la prohibición del tabaco en bares y restaurantes». No obstante, desde Asohtur son conscientes de que el Ministerio de Sanidad está trabajando en una nueva legislación al respecto y aunque «no conocemos el alcance de la norma, se puede dar por prácticamente seguro que va a existir una prohibición para fumar en espacios públicos».

Una normativa que la Asociación desconoce todavía y por la que está tratando de obtener información del Ministerio amparada en la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos para poder conocer el contenido de la Nueva Legislación y los plazos de entrada en vigor, que dependerán de si se efectúa mediante Real Decreto o Proyecto de Ley, contando este último sistema con plazos más amplios ya que requiere tramitación parlamentaria.

Asohtur apunta que todavía no se sabe cuándo se actualizará la ley del tabaco

SORIA. La Agrupación Sorianana de Hostelería y Turismo (Asohtur), "ante la próxima normativa sobre tabaco", suscribe las declaraciones y aclaraciones remitidas por la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT), después de que varias asociaciones estén recibiendo consultas por parte de los establecimientos para conocer si va a haber una nueva reglamentación a partir del 1 de enero de 2010 sobre el consumo de tabaco en establecimientos públicos. Ante eso, Asohtur explica que Fehr (Federación Española de Hostelería), "no ha recibido por parte del gobierno información donde se indique el contenido de la nueva legislación y los plazos de entrada en vigor". Dan "prácticamente" por seguro que va a existir una prohibición para fumar en espacios públicos, pero puntualizan que "no hemos tenido noticias de la definición de espacio público ni de su alcance o determinación física". Para finalizar, explican que la entrada en vigor "puede variar si se efectúa mediante real decreto o como proyecto de ley, contando este último sistema con plazos más amplios".

HERALDO



ENERO 2010

- 18-01-2010 Ruedas de prensa por FEHR celebradas simultáneamente en 17 Comunidades Autónomas respecto al posicionamiento de la hostelería ante la Ley del Tabaco. La Federación Castellano Leonesa de Hostelería realiza su rueda de prensa en Valladolid. Desde Asohtur se apoya en la difusión de la noticia a los medios de Soria.
- 20 a 24 de enero de 2010. FITUR. Asistencia del Presidente de ASOHTUR, Ángel Mayor.
- 28-1-2010 ASOHTUR, a través de su Presidente Ángel Mayor, realiza aportaciones al anteproyecto de Ley de Turismo de Castilla y León, consensuadas con la Federación Castellano Leonesa de Hostelería, ante el Consejo de Turismo de CECALE.

Heraldo de Soria | Martes, 19 de enero de 2010



Prohibir fumar reduciría las ventas un 7% en restaurantes y un 15% en bares

Los empresarios del sector exigen la claridad de la ley actual, aprobada en el año 2006.

VALLADOLID. La Federación Castellano Leonesa de Hostelería y Turismo de Emprendedores de Valladolid (FEHR) se posiciona ante la prohibición total de fumar en los restaurantes y bares. Según los datos de la encuesta realizada en el mes de octubre de 2009, el 7% de los bares y restaurantes y el 15% de los bares y restaurantes de Valladolid, Castilla y León, se ven afectados por la prohibición total de fumar. Los datos de la encuesta se publican en el informe 'El sector de la hostelería y el turismo en Castilla y León 2009', que se publica en el mes de octubre de 2009.

El informe indica que el 7% de los bares y restaurantes de Valladolid, Castilla y León, se ven afectados por la prohibición total de fumar. Los datos de la encuesta se publican en el informe 'El sector de la hostelería y el turismo en Castilla y León 2009', que se publica en el mes de octubre de 2009.

Los hosteleros prevén la «ruina absoluta» con la nueva ley antitabaco

La Federación de Hostelería de la Comunidad a la que se le cambia la norma actual



Los hosteleros de la Comunidad de Castilla y León se oponen a la nueva ley antitabaco que se le cambia la norma actual. La Federación de Hostelería de la Comunidad de Castilla y León (FEHR) se posiciona ante la prohibición total de fumar en los restaurantes y bares. Según los datos de la encuesta realizada en el mes de octubre de 2009, el 7% de los bares y restaurantes y el 15% de los bares y restaurantes de Valladolid, Castilla y León, se ven afectados por la prohibición total de fumar. Los datos de la encuesta se publican en el informe 'El sector de la hostelería y el turismo en Castilla y León 2009', que se publica en el mes de octubre de 2009.

El informe indica que el 7% de los bares y restaurantes de Valladolid, Castilla y León, se ven afectados por la prohibición total de fumar. Los datos de la encuesta se publican en el informe 'El sector de la hostelería y el turismo en Castilla y León 2009', que se publica en el mes de octubre de 2009.

ENERO 2010

- 28-01-2010 Colaboración con Ayuntamiento de Soria en concurso fotográfico a través de móvil “Me mueve Soria”, premiando al ganador del mes con una cena para dos personas gentileza de un restaurante asociado. En este mes el restaurante colaborador es Hotel Alfonso VIII.



Europa del Ahorro 5% descuento PC CI

europapress.es | CASTILLA Y LEÓN

Una imagen de un atardecer desde Valonsadero gana el premio MMS de enero convocado por el Ayuntamiento de Soria

SORIA, 23 Ene. (EUROPA PRESS). Una imagen de un atardecer desde el monte Valonsadero tomada por César Ibañez Paris obtuvo el premio MMS del mes de enero en el concurso convocado por el Ayuntamiento de Soria para poner en valor los recursos de la capital soriana que consiste en tomar fotografías con el móvil.

La fotografía, titulada "Pica Fransa. Invierno", fue tomada al atardecer desde Valonsadero con un móvil modelo LG KP 502 el pasado 10 de enero y ha obtenido la mayor puntuación de las veinte fotografías presentadas o con susis, cuyo ganador ha gozado de todo al lera "Abanderona y amochecana".

La imagen será publicada en el boletín Soria mes a mes del mes de febrero y en la página web del Ayuntamiento (www.soria.es), mientras que al autor se le obsequiará con una cena para dos personas en el Hotel Alfonso VIII y un diploma acreditativo expedido por el Consistorio.

Asimismo, la obra ganadora entrará a formar parte de una selección anual, donde se elegirá la mejor fotografía de las presentadas durante el año, que será galardonada con un fin de semana para dos personas en un hotel de España peninsular.

En esta quinta edición, el jurado estuvo compuesto por Teresa Valdeobispo, concejal de Empleo, Industria y Comercio; un representante del Grupo Popular municipal, Luis Ángel Tajador, fotógrafo del Heraldo de Soria, el jefe del Gabinete de Prensa del Ayuntamiento, Gustavo Encabo Camador, y el presidente de la Agrupación Bariana de Hostelería y Turismo, Ángel Mayor.

Con una periodicidad mensual, este concurso que en la próxima edición girará en torno al Mercado de Abastos, tiene como objetivo el de poner en valor los recursos de la capital de Soria, así como potenciar la creatividad y el uso alternativo del teléfono móvil.

Las fotografías, que pueden ser en color, blanco y negro o viradas, no deberán estar recortadas con otros medios que no sean el propio teléfono móvil, y cada concursante podrá enviar un máximo de tres imágenes. Como único requisito, ser mayor de 14 años, que las imágenes tengan relación con Soria capital y estén hechas con teléfono móvil, y que no excedan de 3MB.

FEBRERO 2010

✍ 09-02-2010 ASOHTUR participa a través de la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT) en la nueva convocatoria de Planes de Formación 2010 mediante convenios de ámbito estatal, cofinanciados por el Fondo Social Europeo, publicada en el BOE.

✍ 12-02-10 Puesta en marcha del plan de difusión contenido en el acuerdo de colaboración existente entre el Excmo. Ayuntamiento de Soria, FOES y ASOHTUR que tiene como objetivo fomentar la prevención del consumo de alcohol entre los menores y la población en general. Se remite, como primera actuación, escrito a todos los establecimientos de hostelería de Soria capital (socios y no socios) que dispensen bebidas alcohólicas, a fin de dar a conocer y poner en práctica la normativa reguladora.

Se adjunta folleto informativo editado por el Excmo. Ayuntamiento y cartelería sobre limitación de la venta de bebidas.

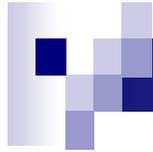


FEBRERO 2010

Se convoca a la jornada informativa sobre la dispensación de alcohol que se prevé realizar el día 10 de marzo de 2010 en FOES.

- 16-02-10 ASOHTUR tramita solicitud a CEHAT para el Plan de Formación 2010, incorporando una selección previa de aproximadamente de 17 acciones formativas.

DENOMINACION ACCION FORMATIVA	MOD.(**)	HORAS
CURSO BASICO DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABOR/TECNICO BASICO EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES	D	270
GESTIÓN DE TURISMO RURAL /GESTIÓN DE TURISMO RURAL	D	60
COCINA CREATIVA /COCINA CREATIVA	P	40
COCINA REGIONAL /COCINA REGIONAL	P	35
TAPAS, PINCHOS Y CANAPÉS/TAPAS, PINCHOS Y CANAPÉS	P	45
NUTRICIÓN Y DIETÉTICA/ NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	D	125
CONTROL DE ALIMENTOS: APPCC Y TRAZABILIDAD/CONTROL DE ALIMENTOS: APPCC Y TRAZABILIDAD BÁSICOS	D	64
INGLÉS BÁSICO	M	110
INFORMÁTICA PARA HOSTELERIA	P	20
INTERNET PARA HOSTELERIA	P	20
RECEPCIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE/RECEPCIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE	T	270
MANIPULADOR DE ALIMENTOS/MANIPULADOR DE ALIMENTOS (SORIA)	D	30
ENOLOGIA Y CATA DE VINOS/ENOLOGIA Y CATA DE VINOS	P	30

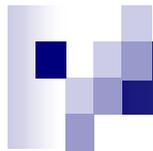


FEBRERO 2010

- 20 y 21-2010 ASOHTUR participa en la Feria de la Trufa de Abejar. El Vicepresidente de ASOHTUR hace entrega del segundo premio en el concurso de cocina.



- 22-2-10 Reunión de la Comisión de Seguimiento del Plan de Dinamización Turística de Soria. Asiste el Presidente.
- 24-2-10 Junta Directiva de la Federación Castellano Leonesa de Hostelería, celebrada en León. Asisten el Presidente y el Secretario de ASOHTUR.



MARZO 2010

✍ 3-3-2010 Colaboración con Ayuntamiento de Soria en concurso fotográfico a través de móvil “Me mueve Soria”, premiando al ganador del mes con una cena para dos personas gentileza de un restaurante asociado. Mes de febrero, establecimiento colaborador CTR Los Villares.

✍ 3-3-2010 Asistencia al Pleno electoral de la Confederación de Hoteles (CEHAT). Joan Molas repite como presidente.

✍ 4-3-2010 Participación en el concurso nacional de pastelería organizado por el CIFP La Merced (Escuela de Hostelería). El presidente asiste como Jurado y hace entrega de uno de los Premios.

Noticias Municipales

El concurso de fotografía con móvil “Me mueve Soria” sigue regalando cenas para dos personas en los mejores restaurantes de la ciudad



Desde que se puso en marcha el Primer Concurso de Fotografía con móvil “Me Mueve Soria (MMS)”, convocado por la Concejalía de Empleo, Industria y Comercio del Ayuntamiento de Soria, han sido ya 6 los ganadores de una cena para dos personas en alguno de los establecimientos hosteleros de la provincia pertenecientes a ASOHTUR. Además, la concursante premiada en el mes de Octubre, M^{ra} Yolanda Jiménez, consiguió un fin de semana para dos personas en un hotel de la península como autora de la mejor fotografía del año 2009.

El primer concurso de fotografía con móvil “ME MUEVE SORIA (MMS)” pretende poner en valor los varapintos locales y escenas de Soria capital a través de los ojos de los ciudadanos más creativos y, a su vez, habilidosos en el uso de las nuevas tecnologías.

Existe una única categoría en la que pueden participar todas aquellas personas que lo deseen mayores de 14 años. Bajo la temática que se presente cada mes, el único requisito de las fotografías participantes es que estén hechas con un teléfono móvil, ya sea en color, en blanco y negro o viradas, sin retoques por otros medios y que no pesen más de 3 MB.

Cada participante puede presentar un máximo de 3 fotografías, con un título cada una y englobadas bajo un mismo tema.

El día 15 de cada mes acaba el plazo de recepción de fotografías, que han de enviarse en formato JPEG a la dirección de correo electrónico sorianeamms@gmail.com junto con una ficha con los datos del participante (que el jurado no conocerá hasta el fallo del concurso).

El autor de la fotografía premiada en Marzo, con el tema “Lugares con encanto”, disfrutará de una cena para dos personas en el Restaurante Alcores, además de cobrar el premio anual de un fin de semana en un hotel de la península.

Las bases del concurso, así como las fotografías premiadas y seleccionadas hasta el momento, se encuentran en la página web del Ayuntamiento, en www.soria.es, dentro del Área de Comercio, Turismo e Industria. Además, la foto ganadora aparecerá publicada en el boletín “MES A MES” del Ayuntamiento.

DIARIO DE SORIA, JUEVES 4 DE MARZO DE 2010

Hostelería y Turismo premia a los mejores pasteleros

Soria

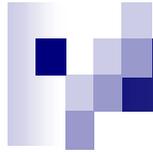
Por segundo año consecutivo, el departamento de Hostelería y Turismo del CIFP La Merced de Soria organiza el concurso nacional de pastelería que tendrá lugar hoy, día 4 de marzo. Se han establecido tres categorías. La primera, pastelería, en la que el jurado valorará los postres de restauración realizados, tanto fríos como calientes. Una segunda categoría, el trabajo en pastelería, en la que se valorará el desarrollo, la limpieza, la destreza, la técnica y el aprovechamiento de género. La tercera categoría, el mejor empleo de la miel, premiará la originalidad, el adecuado tratamiento y el sabor que este componente aporte a la elaboración.

Este concurso nació por el afán de fomentar y destacar el papel de la pastelería a lo largo de la historia de la cocina. Además, desde la escuela de Hostelería se quiere dar oportunidad a los alumnos con vocación por la pastelería de mostrar sus mejores recetas, de participar con su saber hacer e ingenio y de incentivar su futura vida profesional. No hay duda de que hoy será una jornada muy dulce en Soria.

MARZO 2010

- ✍ 4-3-2010 Reunión con los servicios técnicos, jurídicos y de licencias del Ayuntamiento de Soria para valorar la situación de la aplicación de la Ley del Ruido en los establecimientos de hostelería.
- ✍ 9-3-2010 Comisión Patronato de Turismo con la asistencia del Presidente.
- ✍ 10-3-2010 Jornada informativa sobre Prevención del Alcohol, ofrecida por los Técnicos Municipales y con la presencia de la Concejala de Servicios Sociales. Se enmarca dentro de las acciones del Convenio entre FOES-ASOHTUR y el Ayuntamiento de Soria para la prevención del Alcohol. Se informa sobre la Ordenanza sobre drogadicción recientemente aprobada por el Ayuntamiento de Soria.





MARZO 2010

16-3-2010 Comité Ejecutivo ASOHTUR. propuesta de incremento de cuotas y acciones Ley del Ruido.

29-03-2010 Colaboración con Ayuntamiento de Soria en concurso fotográfico a través de móvil "Me mueve Soria", premiando al ganador del mes con una cena para dos personas gentileza de un restaurante asociado. Entrega el premio el colaborador de este mes el Restaurante Alcores.

20 minutos.es

Noticias de Soria

Diego Álvaro García, ganador en marzo del concurso de fotografía con teléfono móvil del Ayuntamiento de Soria

El Ayuntamiento de Soria ha proclamado nuevo ganador del concurso de fotografía con móvil del Ayuntamiento de Soria gracias a su fotografía "Cuatro Vientos", que se alzó con el mayor número de votos de entre los 16 fotografías a concurso.

Bajo la temática "Lugares con encanto", este mes optaron al premio imágenes clásicas de la capital, como el casco seo, el castillo, la iglesia del Espino o San Juan de Rabanera, y otras menos recurrentes como las realizadas en el nuevo entorno del alameda de la Mayor, según informaron a Europa Press fuentes del Consistorio soriano.

Finalmente, el jurado, compuesto por la concejala de Comercio, Industria y Empleo, Teresa Valdebenito; el jefe del Gabinete de Prensa del Ayuntamiento, un miembro del gremio de Instaladores de Soria, un fotógrafo profesional y un representante de un grupo político municipal, se decantaron por una vista de los "Cuatro Vientos", en el Paseo del Mirón, con los edificios de Melchero y Leonor a un lado.

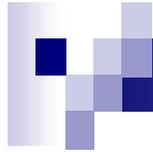
La fotografía ganadora podrá verse en el número de abril del Boletín municipal "Mesa Mes" y en la página web del Ayuntamiento de Soria, www.soria.es o www.ayto-soria.org, junto a las otras cuatro fotografías más votadas, a partir del día 1 de abril.

El premio, una cena para dos en uno de los restaurantes de la capital, en esta ocasión gentileza del restaurante Alcores. Su chef y gerente, José Ángel Soto, fue el encargado de entregar el diploma y el vale del premio al ganador del mes de marzo, con la presencia de la concejala de Empleo, Industria y Comercio, Teresa Valdebenito.

En abril, la temática del concurso "MES, Me Mueve Soria" será "La Serrana Santa" y el restaurante "Balaarte" el encargado de ofrecer la cena para dos.

ABRIL 2010

- ✍ 9-4-2010 Reunión preparatoria con la Fundación Soriactiva para el desarrollo de un proyecto rural para potenciar la trufa y la micología.
- ✍ 12-04-2010 Congreso Nacional de Hostelería de la FEHR, en Mallorca, y Asamblea General, sin asistencia.
- ✍ 12-04-2010 Reunión con abogado FOES para la preparación de juicio de faltas en relación a los altercados de la zona de disco bares “Rota de Calatañazor”.
- ✍ 14-4-2010 Reunión de Secretarios provinciales de las Asociaciones que componen la Federación Castellano Leonesa de Hostelería. Valoración de la Situación de la Federación Regional y Ley del Ruido.



ABRIL 2010

- ✍ 21-04-2010 Entrega del premio al ganador del concurso fotográfico del Ayuntamiento de Soria a través de móvil “Me mueve Soria”. Una cena para dos personas gentileza del restaurante asociado de este mes, Restaurante Baluarte.
- ✍ 22-04-2010 Comité Ejecutivo ASOHTUR, entre otros temas: próxima Asamblea General, Ley del ruido, elección proveedor vino español entrega premios FOES.
- ✍ 27-04-2010 Resolución provisional concesión subvención pública para la ejecución del Plan de Formación 2010 a través de CEHAT -80.000 euros asignado por parte de CEHAT-.
- ✍ 28-04-2010 Reunión Presidentes de Agrupaciones de Hostelería de Castilla y León en Valladolid con asistencia de Ángel Mayor. Situación de la Federación Regional.

MAYO 2010

- ✍ 03-05-10 Comité Ejecutivo, alegaciones ordenanza drogodependencia Ayuntamiento de Soria.
- ✍ 03-05-10 Consejo Sectorial de Urbanismo. Escrito de no asistencia por la premura en la convocatoria, suscrito por FOES, AECOP, FEC Soria y ASOHTUR
- ✍ 4-5-2010 Alegaciones a la Ordenanza Drogodependencia del Ayuntamiento de Soria.
- ✍ 06 al 09-05-10 “Feria Expovacaciones” en Bilbao, envío de folletos publicitarios de socios para stand de la Federación Regional.

ALEGACIONES A LA ORDENANZA MUNICIPAL EN MATERIA DE DROGODEPENDENCIAS PARA EL DESARROLLO DE LA LEY 3/1994, DE 29 DE MARZO, DE PREVENCIÓN, ASISTENCIA E INTEGRACIÓN SOCIAL DE DROGODEPENDIENTES DE CASTILLA Y LEÓN, MODIFICADA POR LA LEY 3 /2007, DE 7 DE MARZO.

CAPÍTULO II: COMISIONES LOCALES DE COORDINACIÓN, EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO DEL PLAN MUNICIPAL SOBRE DROGAS.

Artículo 7. Naturaleza y composición.

1. Con el fin de promover la participación social y una acción coordinada con otras Administraciones Públicas y con la iniciativa social, se constituirá una comisión local de coordinación, evaluación y seguimiento del Plan Municipal sobre Drogas, en la que estarán representadas las instituciones públicas y privadas implicadas en la intervención en drogodependencias en el municipio.

2. Dicha comisión estará compuesta, al menos, por los siguientes miembros:

Presidente: El Alcalde – presidente de la Corporación
 Vicepresidente: El titular de la Concejalía competente en materia de drogodependencias.

Vocales:

- Un representante de cada uno de los Partidos Políticos con representación municipal
- Uno en representación del Departamento Territorial de la Consejería competente en materia de drogodependencias de la Junta de Castilla y León.
- Uno en representación de la Dirección Provincial de Educación.
- Dos en representación de las Asociaciones de Madres y Padres de alumnos con mayor implantación.
- Dos en representación de las centrales sindicales de mayor implantación en el municipio.
- Uno en representación de las organizaciones empresariales y Cámara de Comercio.
- Uno en representación de la Federación de asociaciones de vecinos.
- Uno en representación de las asociaciones de profesionales de los medios de comunicación social.
- Uno en representación de las entidades privadas sin ánimo de lucro que desarrollan programas específicos de prevención, reducción de los daños e integración social de drogodependientes.
- Uno en representación del ECTL.

MAYO 2010

- ✍ 10-05-2010 Reunión con D. Carlos Martínez, Alcalde del Ayuntamiento de Soria para tratar sobre las condiciones de adjudicación del centro de recepción de visitante del Ayuntamiento de Soria, y para tratar sobre la propuesta de Soria y Turismo “Forever Young”.
- ✍ 10-05-2010 Solicitud al Ministerio de Medio Ambiente Rural y Marino de una subvención para un proyecto piloto de promoción de la trufa a través de la línea de desarrollo rural. El proyecto se denomina “Promoción activa de la Trufa” y se ha solicitado en colaboración con la Fundación Soriactiva, el Ayuntamiento de Abejar y la Asociación Valdorba (Navarra). Se solicita un presupuesto de 55.000 euros anuales durante 4 años para ASOHTUR, para el desarrollo de actuaciones relacionadas con la promoción de la trufa.

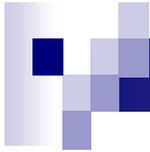
MAYO 2010

- ✍ 11-5-2010 reunión de ASOHTUR y Soria y Turismo con el Concejal de Cultura, Jesús Bárez. Se acuerda combinar el evento “Forever Young” con un concierto de caché pagado por el Ayuntamiento. La fecha el 4 septiembre.
- ✍ 12-5-2010 Reunión para el rediseño de la Web www.soriayturismo.com . Asisten los Técnicos de ITS Duero, la Directora de Soria y Turismo, el vocal de Alojamientos Rurales de ASOHTUR y el Secretario General de ASOHTUR.
- ✍ 12-05-2010 Celebración juicio de faltas (que fue aplazado en su día) en relación a los altercados de la zona de disco bares “Rota de Calatañazor”. Asistencia del Presidente de ASOHTUR, Ángel Mayor. Se ha solicitado la Orden de Alejamiento de la Rota de Catalañazor.

MAYO 2010

- ✍ 19 al 22-05-10 Congreso de Empresarios Hoteleros Españoles de CEHAT a celebrar en Santiago de Compostela con asistencia del Presidente de ASOHTUR.
- ✍ 24-05-10 Reunión Concejalía de Comercio, Industria y Turismo, asuntos acuerdo ASOHTUR – FOES, asistencia de Ángel Mayor, Miguel Soria.
- ✍ 28-5-2010 Reunión con la Concejala de Bienestar Social y las técnicas de la concejalía para valorar las alegaciones de ASOHTUR a la Ordenanza de Drogodependencia.





MAYO 2010

28-5-2010 Se publicada la Orden de Horarios en los Establecimientos Públicos de toda Castilla y León, se remite a los medios nota de prensa a los medios que incluye las valoraciones de ASOHTUR.

NOTA DE PRENSA

"Valoración de ASOHTUR sobre la nueva Orden que regula el horario de los establecimientos públicos y actividades recreativas"

ASOHTUR ha publicado en el boletín oficial de Castilla y León la Orden de Horarios de 27 de mayo, por la que se determina el horario de los establecimientos públicos y actividades recreativas que se encuentran en los establecimientos públicos, restaurantes y bares abiertos de la Comunidad de Castilla y León.

Esta Orden afecta a toda la Comunidad el horario de apertura y cierre para todos los establecimientos públicos.

No hay alteraciones sustanciales en relación a los horarios de cierre, algunas respecto a la orden de regulación que regula esta materia, salvo en el caso de los bares nocturnos, que se ha rebajado el horario de cierre de bares nocturnos y pubs.

La actual Orden reduce el tiempo para desahogar a los clientes tras la hora de cierre de 30 minutos a 15 minutos.

Además, establece un incremento de 30 minutos para el horario de apertura (antes de la apertura) y en 15 de apertura) para el horario de cierre (de 15 de cierre) al ser el día de apertura y cierre de bares nocturnos y pubs, respectivamente.

Una novedad de la Orden es que, a partir de la publicación, se le otorga el carácter de ley a la Orden, lo que implica que la Orden de Horarios de 27 de mayo de 2010, en el momento de su publicación, se le otorga el carácter de ley a la Orden de Horarios de 27 de mayo de 2010, en el momento de su publicación.

Como consecuencia de lo anterior, ASOHTUR ha publicado en el boletín oficial de Castilla y León la Orden de Horarios de 27 de mayo de 2010, en el momento de su publicación.

Para más información, contacta con ASOHTUR. Tlf: 975 203 202. E-mail: info@asohtur.es

31-5-2010 Comité Ejecutivo, destacar la formulación de las cuentas anuales (como se esperaba 2009 el resultado es de beneficios).



Los pubs cerrarán en Soria media hora antes los fines de semana

Los nuevos horarios de cierre entrarán en vigor en la región el próximo 18 de junio

Los pubs nocturnos de Soria cerrarán media hora antes los fines de semana a partir del próximo 18 de junio, según establece la Orden de Horarios de 27 de mayo de 2010, publicada en el boletín oficial de Castilla y León.

La Orden establece que los bares nocturnos y pubs deberán cerrar a las 01:00 horas los días de fiesta y festivos, y a las 00:30 horas los días de semana. Este cambio supone una reducción de media hora en el horario de cierre de estos establecimientos.

Además, la Orden establece que los bares nocturnos y pubs deberán cerrar a las 00:00 horas los días de semana, lo que supone una reducción de media hora en el horario de cierre de estos establecimientos.

La Orden también establece que los bares nocturnos y pubs deberán cerrar a las 00:00 horas los días de semana, lo que supone una reducción de media hora en el horario de cierre de estos establecimientos.

Los discobares deberán cerrar los sábados antes de las 4.30 horas

Restaurantes, bares y discotecas de toda la región tendrán los mismos horarios de cierre a partir del próximo 18 de junio

Los discobares de Soria deberán cerrar a las 4:30 horas los sábados a partir del próximo 18 de junio, según establece la Orden de Horarios de 27 de mayo de 2010, publicada en el boletín oficial de Castilla y León.

La Orden establece que los discobares deberán cerrar a las 4:30 horas los sábados, lo que supone una reducción de media hora en el horario de cierre de estos establecimientos.

Además, la Orden establece que los discobares deberán cerrar a las 4:30 horas los sábados, lo que supone una reducción de media hora en el horario de cierre de estos establecimientos.

JUNIO 2010

03-06-10 Asistencia Comida de C.I.F.P. La Merced agradecimiento a empresarios hosteleros por convenios de prácticas de alumnos, asisten por ASOHTUR el Presidente Ángel Mayor y el vocal de Bares Ricardo Martínez Borque.

04-06-2010 Entrega del premio al ganador del concurso fotográfico del Ayuntamiento de Soria a través de móvil “Me mueve Soria”. Una cena para dos personas gentileza del restaurante asociado mes de mayo, Restaurante Iruña Plaza.

8-6-2010 Inicio de los cursos de formación del Plan formativo de ASOHTUR.



Noticias Municipales
Soria
 Álvaro García Huarte, ganador del concurso MMS de Mayo, recoge su premio en el Ayuntamiento



El ayuntamiento de Soria, a través de la Concejalía de Turismo, ha organizado el concurso de fotografía "Me mueve Soria" con el lema "Me mueve Soria, MMS" organizado conjuntamente por la Concejalía de Empleo, Comercio e Industria.

La fotografía de Álvaro García "Rosa", se ha situado con el primer premio del mes de Mayo al recibir la mayoría de los votos del Jurado, compuesto por cinco miembros, dos fijos y tres rotatorios, que no lo han tenido nada fácil para hacer su elección.

En Mayo, y con "La Primavera" como lema, se recibieron más de 40 fotografías a la dirección socios@asohitur.com, aunque finalmente fueron 51 las que entraron a concurso, ya que el resto no se ceñían a las bases, en las que se indica que las fotografías deben estar realizadas en el término municipal de Soria.

En mayo, el concurso MMS ha tenido su propio récord de participación, 40 en total superando la barrera de las 40 fotografías con el lema "La Primavera Santa" en Mayo se ha alcanzado la cifra de 51 imágenes a concurso, con las fotos y los trabajos presentados como motivo principal.

El premio del MMS, un diploma acreditativo y una cena para dos en uno de los mejores restaurantes de la capital, ha sido entregado este miércoles al ganador, a las puertas del Ayuntamiento, por la Concejalía de Turismo, Valientes y por el restaurador Félix Hernández, del Bar Restaurante "Iruña Plaza", responsable de la cena de este mes.

En junio, el concurso MMS vuelve a probar la creatividad de los sorianos con un nuevo lema, "Sin Vasonadero", eslogan principal de las próximas celebraciones corporativas. El premio en esta ocasión correrá a cargo del Bar Restaurante "El Albero".

Los ganadores y las fotografías seleccionadas pueden verse en el folleto "MMS A MMS", editado por el Ayuntamiento de Soria, y en la página web www.soria.es y www.asohitur.com.

Los ganadores y las fotografías seleccionadas pueden verse en el folleto "MMS A MMS", editado por el Ayuntamiento de Soria, y en la página web www.soria.es y www.asohitur.com.

Los ganadores y las fotografías seleccionadas pueden verse en el folleto "MMS A MMS", editado por el Ayuntamiento de Soria, y en la página web www.soria.es y www.asohitur.com.

Los ganadores y las fotografías seleccionadas pueden verse en el folleto "MMS A MMS", editado por el Ayuntamiento de Soria, y en la página web www.soria.es y www.asohitur.com.

Los ganadores y las fotografías seleccionadas pueden verse en el folleto "MMS A MMS", editado por el Ayuntamiento de Soria, y en la página web www.soria.es y www.asohitur.com.

Los ganadores y las fotografías seleccionadas pueden verse en el folleto "MMS A MMS", editado por el Ayuntamiento de Soria, y en la página web www.soria.es y www.asohitur.com.

Los ganadores y las fotografías seleccionadas pueden verse en el folleto "MMS A MMS", editado por el Ayuntamiento de Soria, y en la página web www.soria.es y www.asohitur.com.

Los ganadores y las fotografías seleccionadas pueden verse en el folleto "MMS A MMS", editado por el Ayuntamiento de Soria, y en la página web www.soria.es y www.asohitur.com.

CURSOS GRATUITOS de ASOHTUR Para Trabajadores y Autónomos del sector HOSTELERÍA

CURSOS PRESENCIALES	DURACIÓN	INICIO	FINAL	HORARIO
INFORMÁTICA PARA HOSTELERÍA	28 h.	14-06-10	06-07-10	De L a J de 17:00 a 19:30 h.
INTERNET PARA HOSTELERÍA	28 h.	20-06-10	07-07-10	De L a J de 17:00 a 19:30 h.
EVOLUCIÓN Y GATA DE VINOS	28 h.	30-06-10	12-07-10	De L a J de 17:00 a 20:30 h.
COCINA CREATIVA	48 h.	pendiente de determinar		
COCINA REGIONAL	28 h.	pendiente de determinar		De L a J de 17:00 a 20:30 h.
TAPAS, PINCHOS Y CANAPÉS	42 h.	pendiente de determinar		De L a J de 17:00 a 20:30 h.

CURSOS A DISTANCIA	DURACIÓN	INICIO	FINAL
GESTIÓN DE TURISMO RURAL	68 h.	27-06-10	29-10-10
MANIPULADOR DE ALIMENTOS	28 h.	26-06-10	21-08-10
NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	128 h.	27-06-10	27-08-10
CONTROL DE ALIMENTOS: APPCC Y TRAZABILIDAD	84 h.	14-06-09	04-08-10
PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES	270 h.	14-06-10	29-10-10

CURSOS TELEFORMACIÓN (ON-LINE)	DURACIÓN	INICIO	FINAL
RECEPCIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE	270 h.	26-06-10	22-11-10

CURSOS MIXTOS (PRESENCIAL + DISTANCIA)	DURACIÓN	INICIO	FINAL	HORARIO
INGLÉS BÁSICO	118 h.	27-06-10	22-11-10	Lunes y Jueves de 17:00 a 19:30 h.



JUNIO 2010

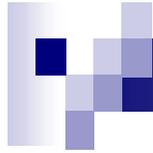
- ✍ 11-6-2010 Se presenta con Soriactiva un proyecto al Plan Avanza Contenidos por importe de 130.000 euros en año y medio 2001-2011. Objeto contenidos WEB www.soriayturismo.com, Marketing Room Hoteles.
- ✍ 11-6-2010 Reunión con empresa proveedora de programa informático para hoteles “Warequest”. Posible solución tecnológica para el programa de gestión de hoteles.
- ✍ 16-6-2010 Asamblea General de ASOHTUR con aprobación de las cuentas del 2008 y 2009, y aprobación de nueva cuota ordinaria, que se incrementa en un 50%. Se aprueba también una cuota extraordinaria para cubrir el segundo desembolso de las acciones de ASOHTUR en Soria y Turismo.

DIARIO DE SORIA. MIÉRCOLES 16 DE JUNIO DE 2010

Asohtur vota hoy la aprobación de las cuentas de 2008 y 2009

Soria. La Asociación Sorianas de Hostelería y Turismo (Asohtur) se reúne hoy a partir de las 11.30 horas en primera convocatoria (12.00 horas en segunda) en Asamblea General Ordinaria en su domicilio social de la calle Vicente Tutor con el orden del día principal de aprobar, si procede, las cuentas anuales del ejercicio 2008 y 2009, así como también se llevará a cabo la propuesta de aplicación de resultado de los ejercicios de esos mismos años. En la misma reunión de la asociación que preside Ángel Mayor Herrando, se revisará la cuota ordinaria, así como la extraordinaria destinada a cubrir el segundo desembolso de las participaciones de la Agrupación en el capital social de Soria y Turismo S.A. Además, en la misma Asamblea General Ordinaria, se dará lectura y aprobación, si procede, del acta de la reunión anterior, se ratificarán los nuevos cargos del Comité Ejecutivo y el presidente leerá un informe previo al tratamiento de los asuntos varios que deseen plantear los asistentes. Los ruegos y preguntas concluirán la reunión que el presidente calificará de importante.





JUNIO 2010

19-06-2010 Colaboración con la
Concejalía de Educación y Juventud
en el festival Juvéstival con la
aportación de una noche de estancia
para cuatro personas en un bungalow
de dos habitaciones, gentileza de
Camping Urbión, la cual se sortea en
una rifa solidaria destinada a los
damnificados de Haití.



DOMINGO 20 DE JUNIO DE 2010



Soria se vuelca con la juventud

Cientos de jóvenes disfrutan de una nueva edición del Juvéstival
en la plaza del Tubo con un mercado casero solidario

La ciudad de Soria se
vuelca con la juventud
en una nueva edición del
Juvéstival...

21-6-2010 Se remite nota de prensa
de las valoraciones de ASOHTUR
sobre la propuesta de modificación de
la Ley del Tabaco. Acción conjunta a
nivel nacional.

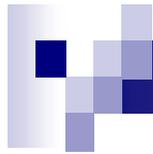
Nota de prensa: 'La modificación de la Ley del Tabaco causará un grave daño a las empresas y al empleo del sector hostelero y retrasará la salida de la crisis de la economía española'

Nota de prensa: 'Sociedad se ha negado a realizar un estudio de impacto económico'

JULIO 2010

- ✍ 02-07-10 Comisión de seguimiento del Plan de Dinamización Turística de Soria, asiste Víctor Chicote.
- ✍ 05-07-10 Reunión Subdelegado de Gobierno Comisario Provincial e Inspector del C.N.P., presentación Programa Turismo y Seguridad Verano 2010, asisten Miguel Soria y Mercedes Fernández
- ✍ 07-07-10 Comisión Patronato Provincial de Turismo, asiste Miguel Soria. Lo más relevante, la dación de cuentas liquidación ejercicio 2009. y el anuncio oficial de que el Congreso de Micología será el 18 y 19 de octubre en el Aula Magna Tirso de Molina.





JULIO 2010

07-07-10 Colaboración con Concejalía de Turismo y Comercio en el apoyo al Mercado de Abastos ofreciendo durante los meses de julio y agosto menú diseñados por restaurantes de Soria con un coste máximo de 10 euros para dos personas para exponer en el Mercado de Abastos.

Participantes:

- CTR Los Villares, Rte. Irúña Plaza, Rte. Trashumante, Rte. Chocolate atres, Rte. Sto. Domingo, Rte. Casa Garrido y Bar Rte. El Albero.



Buen menú
Asohtur y la Concejalía de Comercio de Soria han resalta la iniciativa de que restauradores de la ciudad y de la provincia ofrecen las recetas de un menú completo que puede elaborarse por 10 euros con productos de la plaza de abastos.

DIARIO DE SORIA MIÉRCOLES 14 DE JULIO DE 2010
Arranca 'Menú 10 para dos' en el Mercado de Abastos



Tanto los clientes como los comerciantes del Mercado han recibido esta nueva iniciativa, que se prolongará a lo largo de los meses de julio y agosto, con expectación y, hasta el momento, han sido ya varios los que se han apuntado a experimentar con los nuevos platos propuestos por los profesionales sorianos.
Además, el menú 10 de la semana pasada, compuesto por crema de calabaza con plífonos, lomo de atún asado con vinagreta de cítricos y aroma de albúfana, y macedonia de frutas, propuesto por el Centro de Turismo Rural 'Los Villares', ha recibido las felicitaciones de los clientes del Mercado a través de las correcciones. Como explicó Rosa María Muñoz, presidenta de la Asociación de Comerciantes del Mercado de Abastos, 'se han atendido un par de clientes a quienes les ha hecho mucho el plato de pescado asado y la receta de la semana pasada y que les ha hecho mucho ilusión, así que estamos muy contentos con la acogida de esta actividad. Lo mejor es que todavía quedan muchas recetas nuevas por conocer'.
El próximo jueves, nuevos recetas en el 'Menú 10 para 2' del Restaurante Trashumante, de la zona de Alfoz de Ruesca.

Miércoles, 14 de julio de 2010 | Heraldo de Soria

Lomo de atún y macedonia, el primer 'Menú 10 para dos'

SORIA. Crema de calabaza con plífonos, lomo de atún asado con vinagreta de cítricos y aroma de albúfana, y macedonia de frutas es la primera de las propuestas gastronómicas, ideada, en este caso, por el Centro de Turismo Rural Los Villares, de 'Menú 10 para dos'.

Así de económica y sugerente llega la nueva actividad de la campaña 'El Mercado, por supuesto' para los meses de verano. La Concejalía de Comercio y Turismo ha organizado, en colaboración con Asociación Sorianas de Hostelería y Turismo (Asohtur), esta actividad con la que pretenden dar gusto al paladar, y al bolsillo (los menús no excederán de los 10 euros de coste) de los consumidores. Todas las semanas de julio y agosto, a partir de mañana jueves 15 de julio, un restaurador de la ciudad elaborará un menú, con primer plato, segundo y postre, para dos personas cuyo valor en el 'ticket' de la compra no excederá los 10 euros.

Todos los productos con los que se elabore ese menú podrán adquirirse en el Mercado de Abastos de la capital, concretamente en los puestos señalados con el distintivo de esta actividad, que serán los que vendan los ingredientes principales de los platos de esa semana y los que faciliten la receta a los clientes que así lo soliciten. Además, las recetas de cada uno de los platos que compongan el menú semanal estarán a disposición de los clientes en la página web del Ayuntamiento de Soria (Concejalía de Comercio y Turismo) a medida que avance la actividad. El hostelería y el menú serán diferentes cada semana.

JULIO 2010

✍ 09-07-2010 Entrega del premio al ganador del concurso fotográfico del Ayuntamiento de Soria a través de móvil “Me mueve Soria”. Una cena para dos personas gentileza del restaurante asociado mes de junio, Bar Restaurante El Albero.

✍ 19-07-10 Consejo Sectorial de urbanismo, asiste Ángel Mayor y Miguel Soria.

✍ 22-07-10 Reunión Proyecto promoción trufa en colaboración con Soriactiva, Ayuntamiento de Abejar, Asociación de Truficultores, asisten Anselmo García, Javier Romero, truficultores, Ángel Mayor y Mercedes Fernández.



Inicio /

Noticias Municipales

06/07/2010

Javier Ibáñez García es el nuevo ganador del concurso “MMS, Me Mueve Soria” por su fotografía Desde la roca



El ganador del mes de junio recoge esta mañana su premio y su diploma de manos de la Concejala de Industria, Comercio y Empleo, Teresa Valdeobispo, y de la jefa de cocina del restaurante “El Albero”, establecimiento en el que podrá disfrutar de su cena para dos.

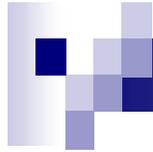
De entre las de 25 fotos recibidas en junio, la titulada “Desde la roca” del soriano Javier Ibáñez se ha hecho con el premio del concurso de fotografía con móvil que organiza el Ayuntamiento de Soria, esta vez con el tema “En Valdeobispo”.

Las fotografías recibidas este mes, con las fiestas sanjuaneras como protagonistas en la mayoría de los casos, han retratado varios aspectos del monte vecino: desde la tranquilidad del ganado pastando a la vera del Pico Frontes hasta la suciedad y basura que invaden la pradera tras los días de fiesta. En esta ocasión, el jurado se ha inclinado por el paisaje y el colorido natural del monte retratados desde lo alto de una roca de Cañada Honda.

Además del diploma acreditativo, el ganador de este mes, profesor y atleta de 31 años, ha recibido un vale de premio que le permitirá disfrutar de la buena cocina del Bar Restaurante “El Albero” junto con un acompañante.

El concurso de fotografía con móvil “MMS” cumple diez meses y se consolida como una de las iniciativas más interesantes de la Concejalía de Comercio y Turismo. El concurso continúa en los meses estivales con dos nuevos temas: “Campanas y campanarios” en Julio y “El agua y las fuentes” en Agosto, para los que ya se pueden enviar fotos (el plazo de recepción de fotografías de cada tema finaliza el día 15 del mes correspondiente). Para participar, sólo es necesario que la fotografía se haga con móvil, en el término municipal de Soria, no esté retocada y que no pese más de 3Mb.

Tanto la fotografía ganadora como las seleccionadas pueden verse publicadas en el boletín del Ayuntamiento, MES A MES, y en la página web del consistorio, www.soria.es o www.ayto-soria.org, donde también se encuentran las bases del concurso.



JULIO 2010

23-07-10 Asistencia entrega de diplomas y distintivos por la Directora Gral. de Turismo a empresas participantes en programa formativo del Modelo de Aproximación a la Calidad Turística en el que han participado 21 empresas, de las cuales 16 son asociados de la Agrupación, asiste Angel Mayor.

23-07-10 Envío Nota de Prensa finalización curso de Enología y cata de vinos en El Burgo de Osma, dentro del Plan de Formación CEHAT 2010.

26-07-10 Reunión Proyecto promoción trufa en colaboración con Soriactiva, Ayuntamiento de Abejar, Asociación de Truficultores, asisten Anselmo García, Javier Romero, truficultores, Ángel Mayor y Miguel Soria.



GALEOTA TURÍSTICA. Varias empresas sorianas se cuentan con el Establecimiento de Calidad Turística que otorga el Gobierno de España, tras realizar un programa de formación a lo largo de los últimos meses, a través del Plan de Aproximación al Producto Turístico de Soria, en el que han participado 21 empresas, de las cuales 16 son asociados de la Agrupación, asiste Angel Mayor.

NOTA DE PRENSA

"Finaliza con gran éxito el Curso de Enología y Cata de Vinos enmarcado dentro del Plan de Formación 2010 de ASOHTUR"

Con gran éxito y de modo muy satisfactorio para los alumnos participantes, ha sido clausurado en El Burgo de Osma el Curso de Enología y Cata de Vinos organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur). El curso de 30 horas, que ha combinado formación teórica y práctica, comenzó el pasado 7 de junio y se ha impartido en las instalaciones del Hotel Terminal Burgo de Osma aunque si bien dos jornadas lectivas se desarrollaron en la Bodega Castillejo de Robledo. Los 12 alumnos participantes, de la mano de Jerónimo Contreras, director de Bodega Castillejo de Robledo y preceptor de dicho curso, han podido conocer la técnica y el arte de la cata de vinos, poniendo a prueba todos sus sentidos y degustando a través de la vista, el olfato y el gusto todo tipo de caldos. Esta acción formativa forma parte del plan de formación de 2010 de la asociación de hosteleros sorianos,

Finaliza con gran éxito el Curso de Enología y Cata de Vinos enmarcado dentro del Plan de Formación 2010 de ASOHTUR

Con gran éxito y de modo muy satisfactorio para los alumnos participantes, ha sido clausurado en El Burgo de Osma el Curso de Enología y Cata de Vinos organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur).

El curso de 30 horas, que ha combinado formación teórica y práctica, comenzó el pasado 7 de junio y se ha impartido en las instalaciones del Hotel Terminal Burgo de Osma aunque si bien dos jornadas lectivas se desarrollaron en la Bodega Castillejo de Robledo.

Los 12 alumnos participantes, de la mano de Jerónimo Contreras, Director General de Bodega Castillejo de Robledo y preceptor de dicho curso, han podido conocer la técnica y el arte de la cata de vinos, poniendo a prueba todos sus sentidos y degustando a través de la vista, el olfato y el gusto todo tipo de caldos.

Esta acción formativa forma parte del plan de formación de 2010 de la asociación de hosteleros sorianos,

Sábado, 24 de julio de 2010 | Heraldo de Soria

EL BURGO DE OSMA

Concluye el curso de cata de vinos y enología

SORIA. Con gran éxito y de modo muy satisfactorio para los alumnos participantes, ha sido clausurado en El Burgo de Osma el Curso de Enología y Cata de Vinos organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur).

El curso de 30 horas, que ha combinado formación teórica y práctica, comenzó el pasado 7 de junio y se ha impartido en las instalaciones del Hotel Terminal Burgo de Osma aunque si bien dos jornadas lectivas se desarrollaron en la Bodega Castillejo de Robledo.

Los 12 alumnos participantes, de la mano de Jerónimo Contreras, director de Bodega Castillejo de Robledo y preceptor de dicho curso, han podido conocer la técnica y el arte de la cata de vinos, poniendo a prueba todos sus sentidos y degustando a través de la vista, el olfato y el gusto todo tipo de caldos. Esta acción formativa forma parte del plan de formación de 2010 de la asociación de hosteleros sorianos,

HERALDO

Foto: Sotillos - Colección del Curso de Enología en Bodega de Soria

Gran éxito del Curso de Enología en Hostelería de Soria

24 de julio de 2010. Por Carmen Flores

Con gran éxito y de modo muy satisfactorio para los alumnos participantes, ha sido clausurado en El Burgo de Osma el Curso de Enología y Cata de Vinos organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur).

El curso de 30 horas, que ha combinado formación teórica y práctica, comenzó el pasado 7 de junio y se ha impartido en las instalaciones del Hotel Terminal Burgo de Osma aunque si bien dos jornadas lectivas se desarrollaron en la Bodega Castillejo de Robledo.

Los 12 alumnos participantes, de la mano de Jerónimo Contreras, Director General de Bodega Castillejo de Robledo y preceptor de dicho curso, han podido conocer la técnica y el arte de la cata de vinos, poniendo a prueba todos sus sentidos y degustando a través de la vista, el olfato y el gusto todo tipo de caldos. Esta acción formativa forma parte del plan de formación de 2010 de la asociación de hosteleros sorianos,

JULIO 2010

29-07-10 Celebración de Santa Marta, Patrona de los hosteleros. Actos celebrados:

12:30 h. Misa en honor a Santa Marta en la Iglesia PP Franciscanos

13:30 h. Vino español en la terraza del Palacio de la Audiencia

15:15 h. Gran paella en la Plaza Ramón Benito Aceña

21:00 h. Actuación Musical de "El Duende Eléctrico". Presenta Sergio Seca "Suso" y Rafa de La Llave. Plaza Ramón Benito Aceña.

ASOHTUR se invita a participar de los Festejos Populares en honor a



Santa Marta
 PATRONA DE LOS HOSTELEROS
 Jueves 29 de Julio de 2010

12:30 h. Misa en honor a Santa Marta • Iglesia PP Franciscanos.
 13:30 h. Vino español • Terraza del Palacio de la Audiencia.
 15:15 h. Paella popular • Plaza Ramón Benito Aceña.
 21:00 h. Actuación "EL DUENDE ELÉCTRICO", embajador del humor
 Presenta SERGIO SECA "SUSO" y RAFA DE LA LLAVE • Plaza Ramón Benito Aceña.

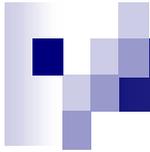
ACTOS OFRECIDOS POR:
 Hotel Alfonso VIII • Bar Rte. Iruña Plaza • Bar Plaza
 Café Latino • Bar Rte. Herradores • Bar Felix • Taberna Capote

ORGANIZA:



COLABORA:





JULIO 2010

29-07-10 Celebración de Santa Marta, Patrona de los hosteleros. Actos celebrados:

DIARIO DE SORIA, 10 DE JULIO DE 2010



Comensales en las terrazas de los bares de la Plaza de Hermandades. (Foto: La Soria)

Asohtur descarta rebajar los precios «para que no baje también la calidad»

Los hosteleros celebran mañana el día de su patrón con misa, comida popular y música

Madrid. Los hosteleros de España han decidido no bajar los precios de sus platos, pese a que el precio de los alimentos ha aumentado. Así lo ha anunciado el presidente de ASOHTUR, Miguel Ángel Martínez, en un comunicado publicado en su página web.

Martínez asegura: «Si bajamos los precios, estaríamos bajando la calidad, y eso sería un error». De hecho, asegura, los hosteleros no se olvidan de los clientes, sino que se preocupan de ofrecerles una experiencia única y memorable.

El presidente de los hosteleros, Miguel Ángel Martínez, ha anunciado que los hosteleros de España celebrarán mañana el día de su patrón, Santa Marta, con una misa, una comida popular y música.

Martínez recuerda que la Federación Española de Hostelería y Turismo (FEHT) ha pedido al Gobierno que tome medidas para reducir el IVA de los alimentos.

Respecto a la nueva ley que prevé reducir el IVA de los alimentos, Martínez asegura: «No vamos a bajar los precios de nuestros platos».

DIARIO DE SORIA, 10 DE JULIO DE 2010



Los hosteleros celebran el día de su patrona

La agrupación española de hostelería y turismo celebra mañana el día de su patrona, Santa Marta, con una misa, una comida popular y música.

«Santi Santamaría y Sergi Arola acudirán a la II edición del Soria Gastronómica»

Mayer subraya la importancia del Congreso para «fomentar la imagen de la provincia»

La II edición del Soria Gastronómica se celebrará mañana en la ciudad de Soria. El evento, que se celebra cada dos años, tiene como objetivo promover la gastronomía local y fomentar la imagen de la provincia.

Este año, el presidente de ASOHTUR, Miguel Ángel Martínez, ha anunciado que los actores Santi Santamaría y Sergi Arola acudirán al evento.

Martínez asegura: «La gastronomía es uno de los pilares de nuestra cultura y queremos que Soria sea conocida por su rica oferta gastronómica».



Miguel Ángel Martínez, presidente de ASOHTUR, y Santi Santamaría y Sergi Arola.

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

Los hosteleros de fiesta por su patrona, Santa Marta

05 de Agosto de 2010 | Por Redacción HD

La Hostelería se encuentra hoy de celebración por el día de su patrona, Santa Marta. Su carácter amable, servicial y acogedor, trata en los viajeros de Lanzarote como si fueran hijos de la hermana de Lanzarote y celebra el día de su patrona, Santa Marta, con una misa, una comida popular y música.

La presencia celebrativa litúrgica a este santo se remonta al año 1262, de la mano de los franciscanos, se firmó la fundación de la ordenación de hostelería en España más reciente en el tiempo, asociándose al patronato del Regimiento Nacional del Suroeste de Hostelería y Turismo, en 1946, que asumió la celebración de actos en honor a Santa Marta. Si bien con el paso del tiempo esta celebración ha ido perdiendo fuerza, la cierto es que son muchas las asociaciones de hostelería que no dejan pasar una fiesta sin celebrarla.

Mirar a la patrona, también beneficia en los distintos asociaciones hosteleros.

En el surtido parte de las asociaciones la jornada comienza con una misa en honor a Santa Marta. De esta forma la asociación de Ciudad Real ha celebrado su tradicional misa en el Asilo Santa Teresa Jerónima, mientras que en Soria se ha realizado la misa en la Iglesia de San Pío. Francisco y en Santiago será el barrio de Santa Marta el que celebrará la misa en la casa. Por su parte los hosteleros de Talavera de la Reina han recurrido a un tradicional ofrenda floral a la patrona en la Basílica de Nuestra Señora del Prado.

Como es ya tradición la asociación de Huelva celebrará su tradicional misa en la parroquia de Santa Marta por las calles del barrio de San Mateo. Ese día además, Teodoro Rodríguez, secretario de la junta directiva de la patronal gallega, celebrará la misa de casa de la Cofradía del Marqués de Sade.

Los actos religiosos se completan con comidas benéficas organizadas por las patronas, como por ejemplo Ciudad Real, que organiza una comida benéfica en el aula de Santa Teresa donde se celebra una misa, que se completa con la venta de alimentos en la Sociedad de San Vicente. Los hosteleros de Talavera de la Reina organizan la comida benéfica en los restaurantes por una parte en el aula de los Hermanos de los Pobres, para 75 estudiantes, mientras que en el comedor de Cádiz los hosteleros de Talavera ofrecen una comida para 70 personas.

La asociación de Hostelería de Zamora no solo rinde homenaje a Santa Marta, con la tradicional misa, procesión y cena de hermandad, sino que además organiza todo un variado programa de actividades entre las que se encuentran carreras de carreras, concursos deportivos, concursos de coctelería o concursos de baile.

El programa festivo que ofrecen los diferentes asociaciones también es muy amplio y variado, como en el caso de la asociación de Murcia, que organiza una fiesta en la plaza de Santa Isabel, donde se pueden disfrutar de aperitivos y bebidas en un ambiente festivo. Soria ofrece una gran fiesta en la misa en la Plaza de Hermandades, desde el punto de la noche según lo haga sus asociaciones asociadas y de honor.

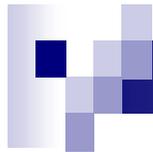
SORIOS DE VERANO CANAL

Curacha Real 18.0

ENVIA 7 CÓDIGOS DE BARRAS DE CADA CANAL REAL, NOMBRE, APELLIDOS, D.N.I, DIRECCIÓN Y UTILIZA CUALQUIER SOBRES Y APPOSITIVOS NATURAL DE COMPRA O BARRIDO FRANKIGARO AL

SORIOS CANAL 18.0 DE JULIO 19:00 HASTA 21:00 H.

EL PRECIO DE CADA CÓDIGO CANAL 18.0 ES DE 2,00€ IVA INCLUIDA



AGOSTO 2010

- ✍ 11-08-10 Realización y envío de carteles de horarios a establecimientos asociados para cumplimiento de la nueva normativa de horarios.
- ✍ 13-08-10 Entrega del premio al ganador del concurso fotográfico del Ayuntamiento de Soria a través de móvil "Me mueve Soria". Una cena para dos personas gentileza del restaurante asociado mes de julio, Restaurante Trashumante.
- ✍ 16-08-10 Reunión Concejalía de Turismo, presentación Borrador Ordenanza Terrazas y actuaciones ASOHTUR continuidad convenio entre Ayuntamiento y Agrupación, asisten Ángel Mayor, Ricardo Martínez y Mercedes Fernández.

FOES <small>FORO DE ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA DE SORIA</small>		ASOHTUR <small>Agrupación Soria de Hostelería y Turismo</small>	
LICENCIA: _____	ESTABLECIMIENTO: _____		
TITULAR: _____		AFORO: _____ personas	
HORARIO			
APERTURA: _____	CIERRE: ORDINARIO: _____ <small>(Madrugada de lunes a madrugada del jueves)</small>		
	SINGULAR: _____ <small>(Madrugada del viernes)</small>		
DESCANSO: _____	FIN DE SEMANA Y FESTIVOS _____ <small>(Madrugada del sábado y domingo)</small>		
	<small>Se ampliarán estos horarios de cierre en 30 minutos en Verano, Navidad, Carnaval y Semana Santa</small>		

Noticias Municipales

Alfredo Sanz, ganador del concurso MMS del mes de Julio, recoge su diploma y su premio



Su fotografía "Soledad de campanas", que retrata en blanco y negro la campana de la ermita de Santa Bárbara, ha sido la más votada de entre las 28 que se presentaron este mes al concurso bajo el lema "Campanas y Campanarios".

El concurso de fotografía con móvil "MMS, Me Mueve Soria" del mes de Julio ya tiene ganador. Se trata de Alfredo Sanz Azzárate, que con su fotografía "Soledad de Campanas" ha conseguido recabar el mayor número de votos del jurado de entre las 28 imágenes que este mes optaban al premio.

Alfredo Sanz ha recogido esta mañana su diploma y su vale de premio de manos de la Concejala de Turismo y Comercio, Teresa Valdembro, quien le ha animado a seguir participando con fotografías tan originales y creativas como la presentada este mes.

El premio para el ganador del mes de Julio consiste en una cena para dos en el Restaurante Trashumante, que se une a la lista de reconocidos establecimientos hosteleros de la ciudad que colaboran con el concurso MMS, uno de los más seguidos por la población joven soriana.

La fotografía ganadora de Julio y el resto de las imágenes seleccionadas, que cumplen los requisitos del concurso, pueden verse ya en la página web del Ayuntamiento de Soria, en www.soria.es o www.ayto-soria.es. En el próximo boletín MES A MES, correspondiente al mes de Septiembre, podrán verse las fotografías ganadoras de Julio y Agosto.

El tema del concurso en Agosto es "El agua y las fuentes" y el plazo de presentación de las fotos concluye el próximo miércoles 18. Las bases para participar pueden consultarse en la página web del Ayuntamiento de Soria.

AGOSTO 2010

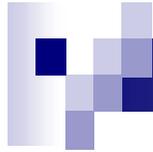
- ✍ 26-8-2010 Pendientes de la resolución definitiva de confirmación del proyecto de promoción de la Trufa. Solicitado con la Fundación Soriactiva, el Ayuntamiento de Abejar, La Asociación de Truficultores de Soria y la Asociación de Truficultores de Guadalajara.

Acciones a desarrollar antes del 15 de noviembre.

7,8 o 9 de octubre. Acción Promocional en el Mercado de San Miguel de Madrid

8 al 15 de noviembre Semana de la Trufa, que incluye:

- ✍ Talleres de Cocina
- ✍ Conferencias
- ✍ Semana de la Tapa de la Trufa
- ✍ Concurso Nacional de cocina de Trufa para jóvenes cocineros



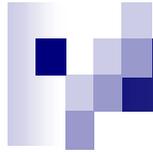
SEPTIEMBRE 2010

- 02-09-10 Reunión con establecimientos de restauración para informar de la puesta en marcha del proyecto de promoción de la trufa en Mercado de San Miguel de Madrid (como primera actuación).
- 03-09-10 Reunión del Comité Ejecutivo para valorar el borrador de la Ordenanza sobre terrazas.
- 06-9-2010 Reunión con Mercedes Molina, para comentar el proyecto de promoción activa de la trufa. Participará en el mismo.
- 06-09-10 Entrega del premio al ganador del concurso fotográfico del Ayuntamiento de Soria a través de móvil "Me mueve Soria". Una cena para dos personas gentileza del restaurante asociado mes de agosto, CTR Los Villares.



SEPTIEMBRE 2010

- ✍ 07-09-10 Reunión con Concejala de Turismo y Comercio presentación propuestas y alegaciones sobre Ordenanza de Terrazas, asisten Ángel Mayor, Ricardo Martínez y Miguel Soria. Se le presenta el plan de acciones 2010-2011 para el convenio de financiación con el Ayuntamiento de Soria.
- ✍ 14 y 17-9-2010 Reunión coordinación Proyecto Promoción Activa de la Trufa.
- ✍ 16-9-2010 Reunión de la Mesa de Eventos: programación de la Semana de la Tapa Micológica de Soria 2010.
- ✍ 20-9-2010 Reunión Coordinación del concierto de la Joven Orquesta Sinfónica de Soria, con los responsables de la misma.
- ✍ 20-9-2010 Reunión de la mesa de eventos de la semana de la Tapa Micológica.
- ✍ 20-9-2010 Reunión con los establecimientos participantes en la semana de la tapa micológica de Soria. Explicación de las bases y de las cuotas de participación



OCTUBRE 2010

✍ 1-10-2010 Asistencia a la Presentación del Congreso de Micología “Soria Gastronómica”, por parte de la Consejera de Cultura y Turismo, María José Salgueiro. Reunión con la Directora General de Turismo Rosa Urbón y la técnico de la Dirección General de Turismo Teresa San José. Asunto; aportación de la Dirección General de Turismo a la Semana de la Tapa Micológica de Soria 2010.

Fecha: 4 de octubre de 2010

NOTA DE PRENSA

“ASOHTUR celebra la III Semana de la Tapa Micológica de Soria del 18 al 24 de octubre”

El público que asistirá a las pequeñas sesiones educativas que serán y fueron participará en el taller de enología por el Ashtur.

El premio de esta edición se otorga a los bares y restaurantes que forman parte en la Semana de la Tapa Micológica de Soria 2010.

ASOHTUR (agrupación Sorianas de Hostelería y Turismo) celebrará la tercera edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria del 18 al 24 de octubre. ASOHTUR ha elegido esta edición con el fin de aprovechar al máximo que puede proporcionar un evento de la magnitud del Tapa Micológica de Soria, congresos gastronómicos internacionales organizados por la Asociación Española de Gastronomía y Turismo, el Ayuntamiento de Soria y el Ayuntamiento de Soria, y el Hotel Soria de Soria del 18 y 19 de octubre.

La agrupación Sorianas de Hostelería y Turismo pretende para esta edición considerar al turismo relacionado en otros aspectos que ha convertido esta semana en uno de los momentos más importantes en la degustación de tapas elaboradas sobre una base de hongos y setas.

Así, los personas que acudirán a los establecimientos participantes a tomar una Tapa Micológica durante la Semana recibirán un detalle cuyo el que consiste en el nombre de un premio que consiste en este edición en un Cuadro por la casa del mes de Soria. El detalle será la su que puede decirse el ganador del Premio de la Mejor Tapa Micológica Popular. Dotado con un premio en efectivo de 1.000 euros, este galardón será otorgado al establecimiento de restauración cuya Tapa Micológica haya obtenido el reconocimiento por parte del público participante. Para ello, cada establecimiento participante recibirá un sello en el que podrán depositarse los sellos.

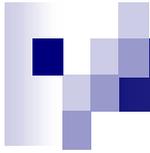
El Premio de la Mejor Tapa Micológica Popular de Soria 2010 será otorgado al ganador de la Tapa Micológica Popular de Soria 2010.

Para más información, Contacta con: Tlfno. 915.111.022. E-mail: ashtur@ashtur.es

✍ 4-10-2010 Nota de prensa de la Semana de la Tapa Micológica 2010.

✍ 5-10-2010 Rueda de Prensa presentación p... promocional de la Trufa.

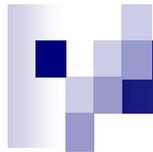




OCTUBRE 2010

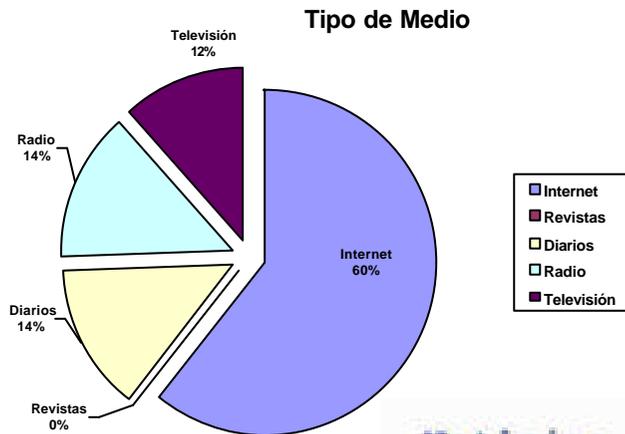
7 y 8-10-2010 Promoción de la Trufa en Mercado San Miguel de Madrid. Entrevistas entre cocineros relevantes de Madrid con Asociación de Truficultores. Encuentro con mujeres de Embajadores. Rueda de Prensa medios de comunicación mediáticos y personalidades relevantes y degustación de tapas de trufa elaboradas por 8 restauradores de Soria: Rte. Fogón del Salvador, CTR Los Villares, Rte. Sto. Domingo, Hostal Brasil, Hotel Alfonso VIII, Rte. Chocolate a tres, Rte. Virrey Palafox y Rte. Casino.





OCTUBRE 2010

Valoración Prensa y Clipping acto promocional Mercado San Miguel. A través de este acto se ha conseguido una difusión sin precedentes en los principales medios de difusión de Madrid, Castilla la Mancha y Castilla y León en medios de difusión nacionales.



ep europa press

El Mercado de San Miguel se convierte en "La Tierra de la Trufa"

El Mercado de San Miguel celebra en estos días dos encuentros gastronómicos de lo más jugosos. En primer lugar, es el momento de presentación de la Trufa (una iniciativa de la Producción Soriana, Asociación de Agricultores de Madrid y de Castilla y León y la Asociación de Desarrollo Rural de Matina de Aragón - Alta Tera de Guadalupe, además de la Asociación de Desarrollo Rural de Matina de Aragón y Alta Tera). En total, más de una decena de productores y chefs de las comunidades de Madrid y de Castilla y León prepararán para la ocasión, y se celebrará durante la jornada de hoy una serie de degustaciones con el consiguiente diamante negro de la gastronomía como protagonista.

Por otro lado, hasta el 31 de diciembre, visitad la **web** [www.madrid.es](http://www.madrid.es/madrid.es)

ABC

Entre trufas y deliciosas vienesas

El Mercado de San Miguel celebra en estos días dos encuentros gastronómicos de lo más jugosos. En primer lugar, es el momento de presentación de la Trufa (una iniciativa de la Producción Soriana, Asociación de Agricultores de Madrid y de Castilla y León y la Asociación de Desarrollo Rural de Matina de Aragón - Alta Tera de Guadalupe, además de la Asociación de Desarrollo Rural de Matina de Aragón y Alta Tera). En total, más de una decena de productores y chefs de las comunidades de Madrid y de Castilla y León prepararán para la ocasión, y se celebrará durante la jornada de hoy una serie de degustaciones con el consiguiente diamante negro de la gastronomía como protagonista.

Por otro lado, hasta el 31 de diciembre, visitad la **web** [www.madrid.es](http://www.madrid.es/madrid.es)

EcoDiario

El Mercado de San Miguel se convierte en "La Tierra de la Trufa"

El Mercado de San Miguel celebra en estos días dos encuentros gastronómicos de lo más jugosos. En primer lugar, es el momento de presentación de la Trufa (una iniciativa de la Producción Soriana, Asociación de Agricultores de Madrid y de Castilla y León y la Asociación de Desarrollo Rural de Matina de Aragón - Alta Tera de Guadalupe, además de la Asociación de Desarrollo Rural de Matina de Aragón y Alta Tera). En total, más de una decena de productores y chefs de las comunidades de Madrid y de Castilla y León prepararán para la ocasión, y se celebrará durante la jornada de hoy una serie de degustaciones con el consiguiente diamante negro de la gastronomía como protagonista.

'Diamantes negros'. Los que quieren conocer uno de los productos más exquisitos de la cocina, la trufa negra, pueden acercarse hoy al mercado de San Miguel, donde se podrá degustar una carta de tapas elaboradas con el llamado diamante negro de la cocina. Mercado de San Miguel: pres. de San Miguel, s/n. Hoy, de 11 a 24 h 0 (iniciativa patrocinada). Precio tapas: 2 €.

Hostelería Digital
ECNoticias.com
 Noticias de Medio Ambiente, 24 horas, 365 días

Diario del Duero



YAHOO! NOTICIAS
ESPAÑA

Noticias
Comunitat
Valenciana

Gente

MADRID - MADRID

miod de lugar para la ciencia y la tecnología

www.madrid.es/madrid.es

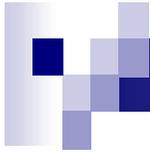
Blog de Cocineros

MADRID.com
CRÓNICA

Madridpress.com

Diario independiente de Madrid

mucho viaje.com
 Mucha más que viajar.



OCTUBRE 2010



12.000 tapas sorianas de trufa en el mercado madrileño de San Miguel
Cada cocinero llevó a Madrid 600 aperitivos y hoy se repartió la producción.

Los cocineros sorianos llevaron a Madrid 12.000 tapas de trufa negra para obsequiar a los madrileños en el Mercado de San Miguel de Madrid, restaurada de los alrededores del barrio de La Latina.

Ocho cocineros llevan 12.000 tapas de trufa al mercado de San Miguel

● Promoción del hongo soriano entre restauradores de Madrid

Cada cocinero llevó en su cesta 600 tapas para repartir a la clientela del Mercado de San Miguel, una oferta que se repartió entre los cocineros madrileños que se reunieron en el Mercado de San Miguel de Madrid, restaurada de los alrededores del barrio de La Latina.



El representante de la Asociación de Truficultores y Cocineros Sorianos, en la presentación de Madrid.

El objetivo fundamental de este proyecto es el de fomentar la trufa en todos sus aspectos y en especial en su valor gastronómico y turístico. Para lograrlo, pretendemos concienciar al público, creando así un mercado interno y externo que fomenta su cultivo como alternativa rentable y ecológica en el medio rural.

El proyecto "Promoción Activa de la Trufa" se desarrolla en el marco del Plan de Fomento del Sector Agrario de Soria, impulsado por el Gobierno de España.

MICROLOGÍA

Promoción activa de la trufa negra, un producto cada día más valorado



La trufa es un hongo subterráneo que crece en las raíces de ciertos árboles, especialmente en los bosques de la zona de La Rioja y La Rioja.

SEMAMARILLA TRUFA

Presentación en Madrid, degustaciones y talleres de cocina, conferencias y visitas guiadas a plantaciones truferas de Soria



El objetivo fundamental de este proyecto es el de fomentar la trufa en todos sus aspectos y en especial en su valor gastronómico y turístico.

La provincia de Soria se ha convertido en el paraíso de la trufa negra



La provincia de Soria se ha convertido en el paraíso de la trufa negra, gracias a las condiciones climáticas y geográficas que favorecen su cultivo.

Un proyecto piloto para convertir a Soria en la tierra de la trufa

Soria cuenta con 1.400 hectáreas de plantación de micorrizas, algunas de ellas en producción. El precio de la trufa soriana puede alcanzar en el mes de los 800 euros por kilo y esta primavera el cultivo se vio afectado por las heladas.



El objetivo de este proyecto es desarrollar las posibilidades de la trufa, no sólo desde el punto de vista de la explotación económica sino también desde el punto de vista del turismo y de la gastronomía y de las rutas gastronómicas.

EL MARM participa en la presentación del proyecto piloto "Promoción Activa de la Trufa"



Diario del Duero

El proyecto "Promoción Activa de la Trufa" se desarrolla en el marco del Plan de Fomento del Sector Agrario de Soria, impulsado por el Gobierno de España.

CincoDías

Qué!

Madrid

El mercado de San Miguel en la presentación de la Trufa Negra.

TAPAS DE DIAMANTE NEGRO

El mercado de San Miguel fue el escenario elegido por la Fundación Soriana para promocionar el proyecto Trufa de la Trufa. Durante el jueves y el viernes, los madrileños tuvieron la oportunidad de degustar una serie de tapas (a dos euros la unidad) preparadas con trufas negras de Guadalajara y de Soria.

OCTUBRE 2010

- ✍ 13-10-2010 Entrega del premio al ganador del concurso fotográfico del Ayuntamiento de Soria a través de móvil "Me mueve Soria". Una cena para dos personas gentileza del restaurante asociado mes de septiembre, Restaurante Casa Garrido.

[Inicio](#) | **Noticias Municipales** | **Ayuntamiento Soria**

13/10/2010

José Luis Gómez es el ganador del concurso de fotografía "MMS" del mes de septiembre organizado por el Ayuntamiento de Soria



José Luis Gómez se ha hecho con el premio del concurso de fotografía con móvil que organiza la Concejalía de Comercio, Industria y Empleo gracias a su fotografía "Paseando al lado del Duero", que ha recibido el mayor número de votos de entre las 24 imágenes que participaban este mes en el concurso.

El concurso de fotografía con móvil que organiza el Ayuntamiento de Soria a través de la Concejalía de Empleo, Comercio y Turismo para poner en valor los recursos de la capital a través de la creatividad de los propios ciudadanos, ha entregado esta mañana, de manos de la Concejala Teresa Valdenebro y de Fernando Arranz, gerente del restaurante "Casa Garrido", que concede la cena en esta ocasión, su premio del mes de Septiembre.

El ganador de este mes ha sido José Luis Gómez, que con su fotografía "Paseando al lado del Duero" se ha impuesto a las otras 24 imágenes que participaban bajo el lema "Panorámicas". La fotografía de José Luis Gómez tiene como protagonista al río Duero, cuyo trazado entre lomas queda reflejado en el centro de la panorámica.

El premio para el ganador del mes de Septiembre consiste, además del diploma acreditativo, en una cena para dos en el restaurante "Casa Garrido", uno de los de más tradición en la ciudad.

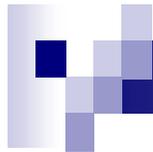
La fotografía ganadora de Septiembre, así como todas las seleccionadas que cumplieran los requisitos especificados en las bases del concurso, pueden verse en la página web del Ayuntamiento de Soria, en www.soria.es o www.ayto-soria.org. También en el boletín MES A MES de Octubre, tanto en su versión on line como en la edición impresa.

El tema del concurso en Octubre es "San Saturno" y el plazo de presentación de las fotos concluye el próximo lunes 18 a las 24:00 horas. Las bases para participar pueden consultarse en la página web del Ayuntamiento de Soria.

OCTUBRE 2010

- ✍ 15-10-2010 Rueda de Prensa en Cafetería Tauro (ganador de la Tapa Popular 2009), presentación Semana de la Tapa Micológica, III Concurso Provincial de la Tapa Micológica del 18 al 24 de octubre.
- ✍ 18 y 19-10-2010 II Congreso Internacional Soria Gastronómica
- ✍ 19-10-2010 ASOHTUR invita a ponentes y periodistas a degustar las tapas en algunos establecimientos participantes.





OCTUBRE 2010

- ✍ 18 al 24-10-2010 Semana de la Tapa Micológica. 43 establecimientos participantes, 36 de Soria capital y 7 de la provincia.



establecimiento colaborador



OCTUBRE 2010

Soria confirma su referencia nacional con la Semana de la Tapa Micológica
 SORIANO - 1850 - Noticias EFE

Soria, 14 oct (EFE). - La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) organizará del 18 al 24 de octubre el II Semana de la Tapa Micológica con lo que pretende consolidar este formato y consolidarse como uno de los referentes nacionales en la degustación de tapas elaboradas sobre una base de hongos y setas.

Como en las anteriores ediciones, ASOHTUR organizará un sorteo con motivo de la Semana de la Tapa Micológica, de tal forma que las personas que degusten las tapas en los diferentes establecimientos recibirán un boleto con el que podrán ser premiados con una crucera por la costa del mar Adriático.

Además, el mismo boleto servirá para decidir el ganador del premio a la mejor tapa micológica popular, dotado con un premio en metálico de setecientos euros, según ha informado hoy la citada agrupación soriana.

El precio único de cada tapa en todos los bares y restaurantes que tomen parte en esta edición será de 1,50 €.

Además del anterior premio, ASOHTUR entregará el premio a la mejor tapa micológica, dotado con 1.300 € en el caso de un jurado que calificará cada una de las tapas presentadas por los establecimientos participantes en la Semana de la Tapa Micológica.

El ganador tendrá la posibilidad de participar como finalista en el Concurso Nacional de Pinchos de Valladolid, la edición de 2011.

LA FLECHA



LUIS ANGEL TEJEDOR

La tapa funciona

La Semana de la Tapa Micológica, organizada por Asohtur, ha comenzado con gran éxito. Aunque será el fin de semana el punto álgido, muchos de los establecimientos han incrementado considerablemente sus ventas. Está claro: la tapa funciona.

Asohtur prevé superar las 70.000 tapas micológicas en esta edición

Consigue tu título profesional a la vez que trabajas

Matrícula mes de octubre

18 al 24 de octubre

ASOHTUR

SEMANA DE LA TAPA

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo valoró ayer como un "éxito rotundo" la Semana de la Tapa Micológica 2010. A la espera de finalizar el recuento de los datos ofrecidos desde los 43 establecimientos participantes, un primer muestreo efectuado indica que la cifra de 70.000 tapas vendidas durante la edición de 2009 se ha sobrepasado en 2010. Asohtur ha observado un crecimiento de turistas alojados en los establecimientos de la provincia.

La Semana de la Tapa aumenta hasta en un 70% el número de clientes

SORIA. Los establecimientos participantes en la Semana de la Tapa Micológica de Soria 2010 han visto incrementada la asistencia de clientes hasta en un 70% respecto a los días de una semana ordinaria, según un muestreo realizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo, Asohtur, organizadora de este evento gastronómico que se desarrolla desde el 18 y hasta mañana.

"La masiva implicación del público soriano en este evento", indica Asohtur, es la causa principal de que los 43 establecimientos participantes hayan visto aumentada su clientela media en unos porcentajes que van desde el 30 al 70%. Prueba de esta excepcional respuesta es el hecho de que alguno de los bares y restaurantes han alcanzado las 1.800 tapas vendidas en los primeros cuatro días de la Semana.

En virtud de estos datos y con las previsiones favorables para este fin de semana, Asohtur afianza su proyección inicial de superar las 70.000 tapas expedidas en la Semana de la Tapa Micológica de 2009. Las positivas predicciones climatológicas que se esperan para este fin de semana contribuyen a acrecentar esta optimista tendencia.

A tres días del cierre de la Semana de la Tapa Micológica de Soria, la asociación realiza "un balance excelente" de esta edición al comprobar como esta cita "se ha convertido, por encima de todo, en un acontecimiento social y en uno de los catalizadores de la actividad diaria de los sorianos".

Tras consolidar la Semana de la Tapa Micológica el reto de Asohtur se centra en la trufa

Mayor aseguró que el éxito del certamen, que concluyó ayer, se debe a la promoción realizada en Madrid a principios de este mes

SORIA. Después de "consolidar" la Semana de la Tapa, consolidada ayer y que este año su su tercera edición ha tenido hasta un 70% más de asistencia en los establecimientos adheridos en la provincia que en una semana ordinaria, el nuevo reto de la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) pasa por la promoción

de la trufa. El presidente de la organización soriana, Ángel Mayor, manifestó ayer la intención de hacer de la micología un "punto fuerte" de atracción turística gastronómicamente hablando. Mayor anunció que dentro de dos semanas se pretende desarrollar las jornadas sobre la Trufa: una cita a la que todavía "no sabemos cuántos establecimientos se van a sumar y el va a tener tanto éxito como la Semana Micológica". No obstante, en opinión del presidente de Asohtur, "tendrán que repetir en marzo el año que viene la Semana de la Tapa de la Trufa para así poder consolidar una fecha para poder realizar esta actividad, que podría consolidarse, como las tapas micológicas". De esta forma, "convendría organizar cada cinco o seis meses alguna jornada de referencia que fuese punto de partida de identidad de la cocina soriana". En este sentido, y al hilo de la Semana Micológica, Mayor quiere explicar "los buenos días" que hay en la provincia y el desarrollo con el que habitualmente trabajan para "elaborar, crear sin repetir y sorprender" a los comensales con trufas a base de una materia prima abundante en Soria, Burgos y Segovia. "Cada vez se más más la cocina soriana y nos gusta que la gente que se acerca a nuestros restaurantes a degustarla se vaya con un buen sabor de boca", aclaró.

En el certamen han participado 43 establecimientos de la provincia que han pasado sobre los fogones, según Mayor, "una muestra cualitativa por su gran calidad y un producto de la tierra que creemos que lo han hecho fenomenal". De hecho, "el éxito de esta tercera edición ha sido extraordinario". Desde la organización se soría sobre la posibilidad de que la promoción de la trufa realizada a principios del mes de octubre en el Mercado de San Miguel de Madrid haya contribuido a los óptimos resultados. "Creemos que muchos personas se han hecho eco de ello porque no sólo los bares han tenido hasta esta para poder degustar una tapa, sino que otros establecimientos de hostelería han sentido la necesidad", aseguró Mayor.

A falta de un balance con los datos de todos los participantes, cabe recordar que alguno de los bares y restaurantes han alcanzado las 1.800 tapas vendidas en los primeros cuatro días de la Semana, según informó Asohtur, que prevé superar las 70.000 unidades expedidas en la Semana de la Tapa Micológica 2010.

OCTUBRE 2010

- ✍ 19-10-2010 Reunión de Secretarios de la Federación Regional de Hostelería en Valladolid.
- ✍ 21-10-10 Puesta en marcha y difusión del “I Concurso Nacional de Cocina con Trufa” para jóvenes cocineros a celebrar el 8 de noviembre.
- ✍ 26-10-2010 Reunión con establecimientos participantes en el acto promocional del Mercado de San Miguel.

>MICROLOGÍA Concurso de cocina con trufa

Asohtur (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) y la Fundación Soriactiva de Caja Rural organizan el 8 de noviembre el I Concurso Nacional de Cocina con Trufa dirigido a cocineros cuya edad no sobrepase los 40 años. Los cocineros interesados pueden cursar sus candidaturas desde la página web de la Asociación.



concurso culinario

INTERESADOS 19 CHEFS EN EL CONCURSO NACIONAL DE COCINA CON TRUFA

El cocinero soriano Millán Maroto presidirá el jurado del certamen, que se celebrará a lo largo del próximo 8 de noviembre

SORIA. El Concurso Nacional de Cocina con Trufa ya ha suscitado el interés de 19 cocineros de varios puntos del país para participar en este certamen que, desde la organización, califican como “el segundo mejor de toda España”, puesto que ofrece un cuantioso premio de 3.400 euros y un acévit de 1.900.

Organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) y la Fundación Soriactiva de Caja Rural, el concurso desarrollará su final del 8 de noviembre en la sede del Círculo Amistad Numancia. Aunque desde la organización confirmaron ayer la preferencia de casi una veintena de personas, indicaron que las inscripciones van “lentamente” porque los participantes tienen que adjuntar en su solicitud el pla-

to que van a elaborar. Por ahora, hay una quincena de chefs sorianos, un cocinero del hotel de cinco estrellas valisoleño Mueques de la Insenda, otro del Hotel Golf Balneario de Mondastré (Ponterredra) y un participante del restaurante La Seu, de Denia (Valencia).

El concurso se enmarca en las actividades de la Semana de la Trufa de Soria, dentro del proyecto Promoción Atrufa de la Trufa, financiado por el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino y por la Unión Europea a través de los fondos Feder.

Para jóvenes promesas
La participación está abierta a todos los cocineros que ejerzan su actividad en territorio nacional y la edad máxima de los aspirantes es de 40 años. “Lo consultamos

con los cocineros sorianos y por su experiencia nos aseguramos fijar esta edad”, explicó ayer el gerente de FOCES, Miguel Soria. La iniciativa de poner en marcha un certamen de estas características tiene la pretensión de “poner en valor un producto muy importante para nosotros en la cocina” y la intención es “que se consolide para que tengamos continuidad y se pueda posicionar a Soria en el mapa con este referente”.

Las bases del concurso pueden consultarse en www.soriactiva.com/trufa y en www.asohtur.com. Una vez examinadas las recetas de los aspirantes por parte del jurado o comité organizador, se procederá a una selección de un máximo de 21 finalistas, que participarán en la fase final de concurso el 8 de noviembre. Aunque todavía “faltan por confirmar

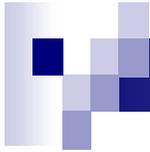
algunas personas del jurado”, según Soria, desde la organización se confirmó que el cocinero soriano Millán Maroto ejercerá de presidente.

Los organizadores han diseñado una estructura de concurso en la que competirán, en directo y de cara a los espectadores, un máximo de 21 finalistas. Sobre la instalación montada para elaborar los platos, cada cocinero dispondrá de un máximo de 20 minutos para preparar su receta y exponerla a un jurado de expertos.

Las creaciones resultantes serán valoradas por el jurado, que otorgará sus calificaciones en función de cuatro categorías: gusto (hasta 40 puntos), presentación (hasta 20 puntos), textura (hasta 20 puntos) y originalidad (hasta 20 puntos).

S.L.O.





NOVIEMBRE 2010

- ✍ 2-11-2010 Reunión de la Mesa de eventos para la organización de la Semana de la Tapa de la Trufa.
- ✍ 4-11-2010 Reunión con establecimientos participantes en la Semana de la Tapa de la Trufa.
- ✍ 5-11-2010 Presentación de la Semana Gastronómica de la Trufa, en la Subdelegación de Gobierno.
- ✍ 08-11-10 Entrega del premio al ganador del concurso fotográfico del Ayuntamiento de Soria a través de móvil "Me mueve Soria". Una cena para dos personas gentileza del restaurante asociado mes de octubre, Restaurante Hotel Alfonso VIII.



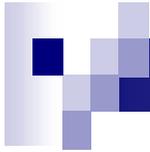
EL DUERO: Duelo de cocineros

La tercera parte de los cocineros que participan en el Concurso Nacional de Cocineros con Trufa son sorianos. Edoan Lucas Maceo, Carlos Aída Jordana, Oscar García Marina, Oscar Ravilla Decero, Rafael de Sa

Calle Bezos y José Ángel Soto Acuña son los chefs de restaurante soriano que han pasado el corte y están compitiendo con otros compañeros, 14, de las provincias de Alicante, Toledo, Albacete, Barcelona, Burgos, Madrid, Murcia, Navarra,

Porto Rico, Valencia, Valladolid y Zaragoza. Es una de las actividades dirigidas a promover Soria en la capital de la trufa e impulsar este hongo como elemento generador de riqueza. La celebración de un Concurso Nacional constituye una actividad

cuya finalidad es dar a conocer el potencial de este valioso hongo y la gastronomía y se suma a otras iniciativas ya celebradas como las presentaciones en mercados y las jornadas gastronómicas en la provincia de Guadalajara.



NOVIEMBRE 2010

- 8 al 14-11-2010 Semana gastronómica de la Trufa, actividades:
 - * Semana de la tapa de la trufa
 - * Concurso Nacional de Cocina con Trufa
 - * Conferencias, taller de cocina, cata de trufa, degustación de productos de la trufa y visita a plantación trufera para demostración caza de trufa con perros.



DIARIO DE SORIA. SÁBADO 6 DE NOVIEMBRE DE 2010

Siete cocineros sorianos, en el Concurso de Cocina con trufa

Soria Siete cocineros sorianos estarán entre los 21 finalistas que tomarán parte el próximo lunes en el I Concurso Nacional de Cocina con Trufa que tendrá lugar en el Casino Amistad Numancia. Los siete chefs son Elena Lucas (Rte. La Lobita, Navaleón), Feliciano Catalina (Rte. Senderos del Cid, Berlanga), Carlos Alda (Parador de Turismo), Óscar Revilla (Rte. Trashumante), Rafael de la Calle (Hotel Termal, Burgo de Osma) y José Ángel Soto (Rte. Alcores), además, concursarán cocineros de Alicante, Toledo, Albacete, Barcelona, Burgos, Madrid, Murcia, Navarra, Pontevedra, Valencia, Valladolid y Zaragoza.

ALSO QUE ESTARDE
Santiago de la Torre

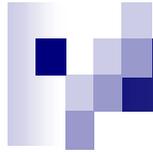
El reto gastronómico

El reto gastronómico... (text continues with details about the gastronomic challenge and the event).

NOVIEMBRE 2010

- 8-11-2010 | Concurso Nacional de Cocina con Trufa para Jóvenes cocineros. Inscripción de 43 cocineros: 10 de Soria capital, 7 de la provincia y 26 de otras ciudades: Albacete, Alicante, Barcelona, Burgos, Ciudad Real, Huesca, Madrid, Murcia, Navarra, Pontevedra, Sta. Cruz de Tenerife, Toledo, Valencia, Valladolid y Zaragoza. Tras la selección participaron 21 cocineros alguno de ellos procedentes de restaurantes: Hotel Golf Balneario de Mondariz, Hotel Trip Condal Mar, Parador de Turismo de Olite, Hotel Rte. Marqués de la Ensenada, Restaurante El Bohio, etc. alguno de ellos con estrella michelín.





NOVIEMBRE 2010

- El Jurado estuvo compuesto por Carlos de Pablo (Rte. Casa Vallecas), Francisco de Gregorio (Rte. Virrey Palafox), Millán Maroto y Juan Vicente Beneit, Médico profesor de la Facultad de Medicina de la Universidad Complutense de Madrid.
- 8-11-2010 Conferencia sobre “La trufa en mi cocina” por Diego Guerrero, Chef del Club Allard (Madrid), galardonado con una estrella Michelin.



LA FLECHA

Difusión de la trufa

El programa 'La tierra de la trufa', promovido por Sorlactiva y Asehtur, ha culminado con un balance de éxito en la difusión del valor que encierra la provincia por su producción del hongo. Un potencial que va conociéndose gracias a estas iniciativas.

Lunes, 8 de noviembre de 2010 | Heraldo de Soria Soria es desde hoy la capital de la trufa con talleres y degustaciones

Diego Guerrero, chef distinguido con una estrella Michelin, ofrecerá esta tarde la primera conferencia

SORIA. La trufa está a guisa protagonista de esta semana. Charles, el chef de cocina, casa y al Concurso Nacional de Trufas en Soria, el evento de la trufa en Soria, se celebrará el día 9 de noviembre en el salón de actos de la Asociación Sorianas de Hostelería y Turismo (Asehtur) y Sorianos en la primera edición de la trufa en Soria. Durante esta edición del concurso, el chef de cocina, casa y al Concurso Nacional de Trufas en Soria, el evento de la trufa en Soria, se celebrará el día 9 de noviembre en el salón de actos de la Asociación Sorianas de Hostelería y Turismo (Asehtur) y Sorianos en la primera edición de la trufa en Soria. Durante esta edición del concurso, el chef de cocina, casa y al Concurso Nacional de Trufas en Soria, el evento de la trufa en Soria, se celebrará el día 9 de noviembre en el salón de actos de la Asociación Sorianas de Hostelería y Turismo (Asehtur) y Sorianos en la primera edición de la trufa en Soria.

El día 8 de noviembre se celebró una conferencia con los chefs de cocina, casa y al Concurso Nacional de Trufas en Soria, el evento de la trufa en Soria, se celebrará el día 9 de noviembre en el salón de actos de la Asociación Sorianas de Hostelería y Turismo (Asehtur) y Sorianos en la primera edición de la trufa en Soria. Durante esta edición del concurso, el chef de cocina, casa y al Concurso Nacional de Trufas en Soria, el evento de la trufa en Soria, se celebrará el día 9 de noviembre en el salón de actos de la Asociación Sorianas de Hostelería y Turismo (Asehtur) y Sorianos en la primera edición de la trufa en Soria.

HERALDO DE SORIA

Soria Capital

Antonio Canales, del El Bóho, de Illescas, primer premio del 'Concurso Nacional de Cocina con Trufa'



Antonio Canales, chef de El Bóho, de Illescas, primer premio del 'Concurso Nacional de Cocina con Trufa'

El jurado del Concurso Nacional de Cocina con Trufa, organizado por ASOHTUR (Asociación Sorianas de Hostelería y Turismo) y la Promoción Turística de Soria, ha elegido al chef de cocina, casa y al Concurso Nacional de Trufas en Soria, el evento de la trufa en Soria, se celebrará el día 9 de noviembre en el salón de actos de la Asociación Sorianas de Hostelería y Turismo (Asehtur) y Sorianos en la primera edición de la trufa en Soria.

El jurado del Concurso Nacional de Cocina con Trufa, organizado por ASOHTUR (Asociación Sorianas de Hostelería y Turismo) y la Promoción Turística de Soria, ha elegido al chef de cocina, casa y al Concurso Nacional de Trufas en Soria, el evento de la trufa en Soria, se celebrará el día 9 de noviembre en el salón de actos de la Asociación Sorianas de Hostelería y Turismo (Asehtur) y Sorianos en la primera edición de la trufa en Soria.

Guerrero destacó el nivel de los participantes y el uso de parte de los ingredientes de la trufa en los platos. Asimismo, insistió en que la trufa es un producto 'ya con sabor' antes de llegar a la cocina y que se debe aprovechar al máximo.

El Concurso Nacional de Cocina con Trufa, organizado por ASOHTUR (Asociación Sorianas de Hostelería y Turismo) y la Promoción Turística de Soria, ha elegido al chef de cocina, casa y al Concurso Nacional de Trufas en Soria, el evento de la trufa en Soria, se celebrará el día 9 de noviembre en el salón de actos de la Asociación Sorianas de Hostelería y Turismo (Asehtur) y Sorianos en la primera edición de la trufa en Soria.

El jurado del Concurso Nacional de Cocina con Trufa, organizado por ASOHTUR (Asociación Sorianas de Hostelería y Turismo) y la Promoción Turística de Soria, ha elegido al chef de cocina, casa y al Concurso Nacional de Trufas en Soria, el evento de la trufa en Soria, se celebrará el día 9 de noviembre en el salón de actos de la Asociación Sorianas de Hostelería y Turismo (Asehtur) y Sorianos en la primera edición de la trufa en Soria.

NOVIEMBRE 2010

Entrega de premios del I Concurso Nacional de Cocina con Trufa para Jóvenes cocineros, primer premio valorado en 3.400 € para Restaurante El Bohío de Toledo y Accésit valorado en 1.700 € para el soriano Oscar García de Restaurante Baluarte y diplomas para todos los participantes



> GASTRONOMÍA
Éxito del concurso de cocina con trufa

Gracias al éxito que ha tenido el I Concurso de Cocina con Trufa, Asohtur afianza su idea de fortalecer este certamen para elevarlo como un referente de la cocina con trufa además de hacerlo coincidir con la Semana Gastronómica de la Trufa de Soria.



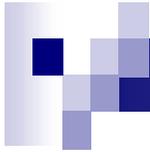
Antonio Canales gana el concurso de cocina con trufa
El soriano Óscar García consigue la segunda posición

Soria El cocinero catalán Antonio Canales García, y el soriano Óscar García Interiano, del restaurante Baluarte, fueron ayer los ganadores del primer concurso nacional de cocina con trufa, respectivamente pero con unos premios menores de 40 años. El jurador otorgó el premio de 3.400 euros a Canales por su creación de 'Halo de cerdo glaseado con engalia, manzana y trufa'. Página 6



Canales con su plato ganador en el Concurso de cocina con trufa





NOVIEMBRE 2010

- 8 al 14-11-2010 Semana de la Tapa de la Trufa, I Concurso Provincial de la Tapa de la Trufa 2010 con 31 participantes, 3 de la provincia. El establecimiento ganador, elegido mediante jurado, será galardonado con un premio de 1.500 € y para el público se sorteará un viaje a Praga.



NOVIEMBRE 2010

9-11-2010 Conferencias:

“Aspectos Nutricionales de la Trufa” por el Catedrático de Bioquímica de la Universidad Complutense de Madrid y Presidente de la Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación.

“Características organolépticas de la Trufa” por el Director del Centro para la Calidad de Alimentos de Soria.

10-11-2010 Conferencia sobre “Trufa y recolección” por el Presidente de la Asoc. De Truficultores de Soria y Vicepresidente de la Federación Nacional de Truficultores. Maridaje de vino (Bodegas Castillejo de Robledo) y trufa.



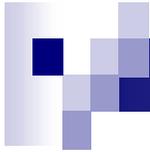
Fusión de productos nobles de la tierra
La trufa es el rey de la gastronomía y el vino de Castillejo de Robledo es el primer agente para la promoción de la trufa soriana en las primeras jornadas sobre el bongo que organizó la Asociación Soriana de Hostelería y Turismo, Carlos Praxoso, presidente de la asociación de truficultores de Soria, entidad al frente de el comercio de la trufa.

Y además...

COCINA, RUTAS Y TALLERES, CON SETAS Y TRUFA
Navaleno, Muriel de la Fuente y Soria acogen diversas actividades sobre estas dos delicias

MÚSICA CLÁSICA EN LA MAYOR
Señales conciertos para hoy y mañana, sábado

LA AUDIENCIA RECIBE AL CORELLA BALLET
Tres coreografías de las cuatro en escena son estrenos



NOVIEMBRE 2010

- 12-11-2010 Taller de cocina por el Maestre de Cocina de Castilla y León, Millán Maroto Cano y cata de trufas.
13-11-2010 Visita guiada con periodistas a plantación para caza de trufa con perros. Visita de cortesía de la Ministra de Cultura, Ángeles González Sinde.

41 SORIA

Asohtur pretende desarrollar actividades gastronómicas de micología cada medio año

La idea es potenciar los hongos con semanas como la concebida ayer de 'La tierra de la trufa'

SORIA. La primera edición de la Semana de la Trufa celebró ayer su segunda edición organizada por la Agrupación Agraria de Horticultura y Turismo de Castilla y León y la Asociación Sorianista de Cazadores, desde el campo de fútbol de la micología, pero repitiendo que cumplir los objetivos se han conseguido a través de un taller de cocina por el Maestre de Cocina Millán Maroto Cano y la cata de trufas con perros...

La idea es potenciar los hongos con semanas como la concebida ayer de 'La tierra de la trufa'. La idea es potenciar los hongos con semanas como la concebida ayer de 'La tierra de la trufa'.

De hecho, el presidente de la Asociación Sorianista de Cazadores, Ángel López, ha señalado que la idea es potenciar los hongos con semanas como la concebida ayer de 'La tierra de la trufa'.



Dependiente de cordero trufado este año en el taller de cocina...

El taller de cocina por el Maestre de Cocina Millán Maroto Cano y la cata de trufas con perros...

EL CAJÓN



El taller de cocina por el Maestre de Cocina Millán Maroto Cano y la cata de trufas con perros...

CON OLOR A CHOCOLATE, A HONGO Y TAMBIÉN A MAR

Un taller a cargo del cocinero soriano Millán Maroto y una cata con cuatro variedades cerraron estas jornadas

El taller de cocina por el Maestre de Cocina Millán Maroto Cano y la cata de trufas con perros...

Mérida, 12 de noviembre de 2010 | El periódico de Soria



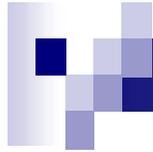
La ministra de Cultura, Ángeles González Sinde, en una visita a una plantación de trufas...

El Ministerio de Cultura, "comprometido" con 'La tierra de la trufa'. La ministra Ángeles González Sinde estuvo presente en la clausura del programa...



Una visita a la plantación de trufas...

El Ministerio de Cultura, "comprometido" con 'La tierra de la trufa'. La ministra Ángeles González Sinde estuvo presente en la clausura del programa...



NOVIEMBRE 2010

- ✍ 12-11-2010 Notificación Ayuntamiento aprobación reparto económico para 2010.
- ✍ 24-11-2010 comité ejecutivo de ASOHTUR. Situación licencias y horarios de los establecimientos y ordenanzas sobre drogodependencia y sobre terrazas y veladores.



La Junta de Gobierno Local, en sesión ordinaria del día cinco de noviembre de dos mil diez, adoptó el siguiente acuerdo:

2.- APROBACIÓN DEL REPARTO ECONÓMICO PARA LAS PROPUESAS DE ACTIVIDADES RECIBIDAS DE LA CÁMARA OFICIAL DE COMERCIO E INDUSTRIA, DE LA FEDERACIÓN DE EMPRESARIOS DEL COMERCIO DE SORIA, DE LA ASOCIACIÓN SORIANA DE HOSTELERÍA Y TURISMO Y DE LA ASOCIACIÓN LOCAL CENTRO COMERCIAL ABIERTO.

Visto el Dictamen emitido por la Comisión Informativa de Empleo, Industria y Comercio de fecha 18 de octubre de 2010, relativo a las propuestas de actividades recibidas de la Cámara Oficial de Comercio e Industria, de la Federación de Empresarios del Comercio de Soria, de la Asociación Soriana de Hostelería y Turismo y de la Asociación Local Centro Comercial Abierto; la Junta de Gobierno Local, órgano competente de conformidad con la delegación de atribuciones efectuada por el Ilmo. Sr. Alcalde en fecha cuatro de julio de dos mil siete, por unanimidad, acuerda:

Aprobar el reparto económico del total de la partida presupuestaria de 30.000 € destinada a convenios de colaboración para actividades de apoyo al comercio del año 2010 detallado a continuación:

- Destinar 10.000 € al convenio de colaboración con la Asociación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) para colaborar en la Semana de la Tapa Micológica, en la Semana de la Trufa y en otros actos de promoción.
- Destinar 10.000 € al convenio de colaboración con la Asociación Local de Empresas Centro Comercial Abierto (CCA) para actividades de dinamización comercial.
- Destinar 5.000 € al convenio de colaboración con la Cámara Oficial de Comercio e Industria de Soria para desarrollar nuevas actividades dentro del proyecto "Sabores Soria".
- Destinar 5.000 € al convenio de colaboración con la Federación de Empresarios del Comercio de Soria (FEC-Soria) para apoyar



la Semana del Cliente y otras actividades relacionadas con el comercio.

El presente acuerdo pasa a la vía administrativa. Contra el podrá interponerse, con carácter potestativo, recurso de reposición ante el órgano que lo dictó, en el plazo de un mes a contar desde el día siguiente al de su notificación, e directamente recurso contencioso-administrativo ante el Juzgado de lo Contencioso Administrativo de SORIA, en el plazo de dos meses a contar desde el día siguiente al de su notificación.

En el supuesto de que ostente por interposición recurso potestativo de reposición, no se podrá interponer recurso contencioso-administrativo hasta que no se haya resuelto el procedimiento de reposición o se haya producido su extinción por prescripción.

Si el recurso de reposición es resuelto expresamente, el plazo para interponer recurso contencioso-administrativo, así como los meses posterior desde el día siguiente al de su notificación.

El recurso de reposición podrá ser abandonado presentándose de manera expresa o tácita en el plazo de un mes a contar desde el día siguiente al de su interposición, en cuyo caso el plazo de presentación del recurso contencioso-administrativo será de seis meses a contar desde el día siguiente al de su interposición en que haya sido abandonado presentándose de manera expresa o tácita.

Recibí el duplicado
Soria,

Soria, 5 de noviembre de 2010
EL SECRETARÍA GENERAL
Fco. Matías Andrés Aranda García

30.000€ para convenios con Asohtur, FEC, Cámara y CCA

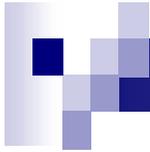
Soria
El Ayuntamiento de Soria ha aportado un total de 30.000 euros para los convenios de colaboración con la Agrupación de Hostelería de Soria (Asohtur), la Federación del Comercio (FEC-Soria), la Cámara de Comercio e Industria de Soria y al Centro Comercial Abierto para la realización de diferentes actividades, por decisión de la Junta de Gobierno local.

Además, el Consistorio ha aprobado sendas certificaciones de obra para las Ruinas de San Nicolás, cuya reforma estará finalizada durante las próximas semanas. La primera de las certificaciones asciende a 14.779 euros y la segunda a 17.465, para un total certificado de 226.000 euros. La empresa adjudicataria deberá certificar ahora obras por valor de 149.167 euros hasta completar unos trabajos que en muchas ocasiones «han sido artesanales, piedra a piedra», según destacó Rosa Romero. Las obras están «muy avanzadas» y finalizarán antes de que acabe el año.

NOVIEMBRE 2010

- ✍ 24-11-2010 Comité Ejecutivo: situación licencias y horarios de los establecimientos y ordenanzas sobre drogodependencia y sobre terrazas y veladores.
- ✍ 25-11-2010 Asistencia a INTUR. Asiste el Presidente.
- ✍ 26-11-2010 Rueda de Prensa para dar a conocer los establecimientos premiados del III Concurso de la Semana de la Tapa Micológica y sorteo del Crucero por el Adriático.





NOVIEMBRE 2010

DIARIO INDEPENDIENTE

HERALDO DE SORIA

MIÉRCOLES 27 DE NOVIEMBRE DE 2010

14.000 € - Nº 10.129 - 1404

FESTIVAL DE CORIUS

El Festival de Música Clásica de Corius, organizado por el Ayuntamiento de Soria, se celebrará los días 2 y 3 de diciembre en el Auditorio de Soria. El programa incluye obras de Beethoven, Chopin y Liszt.

La reforma laboral es confusa y tendrá que revisarse

El diputado Ignacio Carreras, portavoz del Grupo Parlamentario de la Coalición por la Soria, ha expresado su preocupación por la complejidad de la reforma laboral que se está tramitando en el Congreso de los Diputados.

Fero del PSOE de la energía

El presidente regional de la Asociación Soriana de Hostelería y Turismo, Ángel Mayor, ha criticado el programa energético del PSOE, que prioriza el uso de combustibles fósiles.

Tres nuevos ERE se ceban con el empleo en Comarca

Los representantes de la Asociación Soriana de Hostelería y Turismo han expresado su preocupación por los tres nuevos Expedientes de Regulación de Empleo (ERE) que se están tramitando en la comarca.

TRIUNFADORES DE TAPAS

El jurado del III Concurso Provincial de Tapa Micológica ha elegido a los ganadores de la categoría de mejor tapa micológica, otorgando el premio a Ángel Mayor del restaurante Valonsadero.

El Hotel Valonsadero, ganador de la tapa micológica en su "edición más exitosa"

Ángel Mayor destaca que las 74.000 tapas vendidas suponen "casi dos por sortino"

Añade la intención de celebrar ediciones "cada cinco o seis meses" para atraer turismo

El Hotel Valonsadero, ganador de la tapa micológica en su "edición más exitosa"

Ángel Mayor destaca que las 74.000 tapas vendidas suponen "casi dos por sortino". Añade la intención de celebrar ediciones "cada cinco o seis meses" para atraer turismo.

Más oferta y más gestión

El presidente de la Asociación Soriana de Hostelería y Turismo, Ángel Mayor, ha expresado su satisfacción por el éxito de la edición más exitosa del concurso de tapa micológica. Destaca la intención de celebrar ediciones "cada cinco o seis meses" para atraer turismo.

El Ayuntamiento espera rebajar hasta en 100.000 euros su gasto eléctrico

El Ayuntamiento de Soria espera rebajar hasta en 100.000 euros su gasto eléctrico gracias a las medidas de ahorro energético que se están implementando.

ASOHTUR
Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo

ASOHTUR cifra en 74.000 las tapas servidas en la Semana Micológica

El Hotel Restaurante Valonsadero gana la categoría de la mejor tapa micológica

Los ganadores del III Concurso Provincial

1. TAPA MICOLOGICA
El jurado del III Concurso Provincial de Tapa Micológica ha elegido a Ángel Mayor del restaurante Valonsadero como ganador de la categoría de mejor tapa micológica.

2. TAPA MICOLOGICA POPULAR
El jurado del III Concurso Provincial de Tapa Micológica ha elegido a María José del restaurante La Cabaña como ganadora de la categoría de mejor tapa micológica popular.

3. TAPA MICOLOGICA FAMILIAR
El jurado del III Concurso Provincial de Tapa Micológica ha elegido a María José del restaurante La Cabaña como ganadora de la categoría de mejor tapa micológica familiar.

4. TAPA MICOLOGICA FANTASIA
El jurado del III Concurso Provincial de Tapa Micológica ha elegido a María José del restaurante La Cabaña como ganadora de la categoría de mejor tapa micológica fantasía.

EL MUNDO

DIARIO DE SORIA

DEBANO DE LA PRENSA SORIANA

Soria se prepara contra la nieve

Diputación cuenta con nuevos camiones y 250 toneladas de sal y repara

El conflicto por los pasos de agua de Rahamén

El grupo municipal popular exige que se piden de blanco los pasos de peaje en repara

Valonsadero, mejor tapa micológica

ASOHTUR cifra en 74.000 las tapas vendidas en la Semana Micológica

VOX POPULI SORIANA

RESTAURANTE VALONSADERO

Premio a la mejor tapa micológica

El hotel restaurante Valonsadero se alzó con el primer premio a la mejor tapa micológica del III concurso provincial de tapa micológica, organizado por ASOHTUR y dotado con 1.300 euros.

30-11-2010 Reunión con la Joven Orquesta Sinfónica de Soria para cerrar la organización del concierto en el Teatro de la Zarzuela en Madrid.

DICIEMBRE 2010

01-12-2010 Publicación promocional de “Trufeando Soria” en la revista de Iberia, Aladierno del mes de diciembre.



Entrega del premio al ganador del concurso fotográfico del Ayuntamiento de Soria a través de móvil “Me mueve Soria”. Una cena para dos personas gentileza del restaurante asociado mes de noviembre, Restaurante El Fogón del Salvador.

Soria
Noticias Municipales

Jezabel Asensio Calvo es la nueva ganadora del concurso MMS de fotografía con móvil

La última entrega de la fiesta con un premio del mes de noviembre por su fotografía 'Bancos serpenteantes', tomada en el momento de amanecer, el día de este mes. 'Bancos serpenteantes' ha recibido un total de 39 votos, superando así a los demás participantes.

La ganadora del concurso MMS 'Me Mueve Soria' de fotografía con móvil, que organiza mensualmente el Ayuntamiento, a través de la Concejalía de Empleo, Comercio, Industria y Turismo, recibió ayer su premio de manos de la Concejalía, Teresa Valdenebro, y de Montse Contreras, propietaria del restaurante El Fogón del Salvador, establecimiento en el que podrá disfrutar de su cena para dos personas.

Jezabel Asensio Calvo, de 30 años, ha logrado la victoria de los votos del jurado gracias a su fotografía 'Arullita observadora', una instantánea tomada en la Alameda de Cervantes en la que se puede apreciar una pequeña arullita al fondo de un manto de hojas secas de color ocre.

Curiosamente, otra de las fotografías realizadas por la ganadora del mes de noviembre, que lleva por título 'Bancos serpenteantes', ha sido la segunda más votada por el jurado de entre las 39 que concursaban con el tema 'Naturaleza urbana'. **Heraldo.**

Lunes, 6 de diciembre de 2010 | Heraldo de Soria

Jezabel Asensio gana el concurso de MMS de noviembre

La ganadora del concurso MMS 'Me Mueve Soria' de fotografía con móvil, que organiza mensualmente el Ayuntamiento a través de la Concejalía de Empleo, Comercio, Industria y Turismo, recibió ayer su premio de manos de la Concejalía, Teresa Valdenebro, y de Montse Contreras, propietaria del restaurante El Fogón del Salvador, establecimiento en el que podrá disfrutar de su cena para dos personas.

Jezabel Asensio Calvo, de 30 años, ha logrado la mayoría de los votos del jurado gracias a su fotografía 'Arullita observadora', una instantánea tomada en la Alameda de Cervantes en la que se puede apreciar una pequeña arullita al fondo de un manto de hojas secas de color ocre.

Curiosamente, otra de las fotografías realizadas por la ganadora del mes de noviembre, que lleva por título 'Bancos serpenteantes', ha sido la segunda más votada por el jurado de entre las 39 que concursaban con el tema 'Naturaleza urbana'. **Heraldo.**



DIARIO DE SORIA, LUNES 6 DE DICIEMBRE DE 2010

Jezabel Asensio, ganadora del MMS del mes de noviembre

Jezabel Asensio Calvo es la nueva ganadora del concurso MMS de fotografía con móvil. La joven soriana se ha hecho con el premio del mes de noviembre por su fotografía 'Arullita observadora', tomada en la Alameda de Cervantes. El tema de este mes, 'Naturaleza urbana', ha recibido un total de 45 fotografías, aunque sólo 39 han pasado a la fase de concurso por estar a las bases. La ganadora del concurso MMS 'Me Mueve Soria' de fotografía con móvil, que organiza mensualmente el Ayuntamiento a través de la Concejalía de Empleo, Comercio, Industria y Turismo, recibió ayer su premio de manos de la Concejalía, Teresa Valdenebro, y de Montse Contreras, propietaria del restaurante El Fogón del Salvador, establecimiento en el que podrá disfrutar de su cena para dos personas.

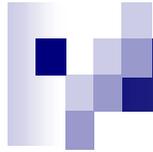


La fotografía ganadora.

Jezabel Asensio Calvo, de 30 años, ha logrado la mayoría de los votos del jurado gracias a su fotografía 'Arullita observadora', una instantánea tomada en la Alameda de Cervantes en la que se puede apreciar una pequeña arullita al fondo de un manto de hojas secas de color ocre.

Curiosamente, otra de las fotografías realizadas por la ganadora del mes de noviembre, que lleva por título 'Bancos serpenteantes', ha sido la segunda más votada por el jurado de entre las 39 que concursaban.

09-12-2010 Comisión Patronal de Turismo, asiste Ángel Mayo



DICIEMBRE 2010

10-12-2010 Tras varias gestiones realizadas con el Ayuntamiento y de empresa encargada de la realización de las obras del Mercado de Abastos de la C/ Vicente Tutor, se registra carta dirigida al Alcalde en referencia a las quejas recibidas por el retraso en dichas obras.

Igualmente se registra escrito por quejas recibidas del establecimiento hostelero Pub La Buhardilla, solicitando revisen si se encuentra al corriente de las correspondientes licencias administrativas.

15-12-2010 Contratación de Victor Sánchez como responsable de comunicación de ASOHTUR



10 de diciembre de 2010 | Diálogo de Soria

Asohtur reclama celeridad para la peatonalización de Vicente Tutor

Los bares de la zona estiman una pérdida de hasta el 40% en la clientela por el retraso en las obras

Soria, La Agrupación Sertana de Hostelería y Turismo (Asohtur) reclama al Ayuntamiento de Soria que revise con urgencia el proyecto de la peatonalización de la calle Vicente Tutor. La peatonalización de esta calle, que se prevé para el mes de febrero, ha generado un retraso de hasta tres meses en la obra de peatonalización de la calle Vicente Tutor. Los bares de la zona estiman una pérdida de hasta el 40% en la clientela por el retraso en las obras.

Los bares de la zona estiman una pérdida de hasta el 40% en la clientela por el retraso en las obras. La Agrupación Sertana de Hostelería y Turismo (Asohtur) reclama al Ayuntamiento de Soria que revise con urgencia el proyecto de la peatonalización de la calle Vicente Tutor. La peatonalización de esta calle, que se prevé para el mes de febrero, ha generado un retraso de hasta tres meses en la obra de peatonalización de la calle Vicente Tutor. Los bares de la zona estiman una pérdida de hasta el 40% en la clientela por el retraso en las obras.

Los bares de la zona estiman una pérdida de hasta el 40% en la clientela por el retraso en las obras. La Agrupación Sertana de Hostelería y Turismo (Asohtur) reclama al Ayuntamiento de Soria que revise con urgencia el proyecto de la peatonalización de la calle Vicente Tutor. La peatonalización de esta calle, que se prevé para el mes de febrero, ha generado un retraso de hasta tres meses en la obra de peatonalización de la calle Vicente Tutor. Los bares de la zona estiman una pérdida de hasta el 40% en la clientela por el retraso en las obras.

En la plaza de las Concepciones, por la que se prevé el inicio de las obras de peatonalización de la calle Vicente Tutor, se ha instalado un sistema de iluminación que permitirá a los comerciantes de la zona seguir trabajando durante las obras. La Agrupación Sertana de Hostelería y Turismo (Asohtur) reclama al Ayuntamiento de Soria que revise con urgencia el proyecto de la peatonalización de la calle Vicente Tutor. La peatonalización de esta calle, que se prevé para el mes de febrero, ha generado un retraso de hasta tres meses en la obra de peatonalización de la calle Vicente Tutor. Los bares de la zona estiman una pérdida de hasta el 40% en la clientela por el retraso en las obras.

ido
empleo

Asohtur lamenta el retraso de las obras de Vicente Tutor

La Agrupación Sertana de Hostelería y Turismo (Asohtur) lamenta la demora en la finalización de las obras de peatonalización de la calle Vicente Tutor por los perjuicios ocasionados que este retraso ocasiona a los establecimientos de la zona.

En los últimos días, Asohtur reclama al Ayuntamiento de Soria que revise con urgencia el proyecto de la peatonalización de la calle Vicente Tutor. La peatonalización de esta calle, que se prevé para el mes de febrero, ha generado un retraso de hasta tres meses en la obra de peatonalización de la calle Vicente Tutor. Los bares de la zona estiman una pérdida de hasta el 40% en la clientela por el retraso en las obras.

75 en la región. Por el momento, el número de desempleados en la región sigue creciendo.

DICIEMBRE 2010

15-12-2010 Colaboración en el Foro Transnacional de Soria “Soria Mediterránea” organizado por la Fundación Científica de Caja Rural ofreciendo la cena de clausura, a representantes de Grecia, Italia, Marruecos y España, con un menú elaborado con tapas micológicas y mediterráneas por establecimientos participantes en las ediciones de la semana de la tapa, como son: Restaurante Iruña Plaza, Cafetería Tauro, CTR Los Villares, Restaurante La Chistera, Hotel Alfonso VIII y Restaurante El Bosque con el cardo rojo de Agreda. Se confecciona la siguiente carta de menú.



Viernes, 17 de diciembre de 2010 | Heraldo de Soria



mas más reconoc-
to de los casos, para
de la adaptación de
arbitrio una de las
reglamentación ha re-
presentando, la trans-
lucencia o el orien-
tación de la ma-

El Procurador del Común recibe dos nuevas quejas

SORIA. La mesa con el Procurador del Común, Nuria Rojas, que ayer se celebró en la Diputación Provincial, recibió dos nuevas quejas que eleva a 64 el total de las pasadas el ejercicio se cerró con 63 quejas. Una de ellas, en materia educativa, es de un particular que solicitó el programa de diversificación curricular para su hijo pero no ha sido admitido. La otra queja, es de otro particular que se queja de la falta de información en torno a la solicitud de licencia ambiental para una nave ganadera en Borcha-castilla Góndara.

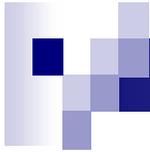
Buen sabor en la clausura del Foro "Soria Mediterránea"

SORIA. Una cena de tapas elaboradas según los principios de la dieta mediterránea puso el broche final al Foro Transnacional "Soria Mediterránea". El comedor del Casino Amén-idad, Narnacia acogió esta cena en la que tomaron parte al-redeador de 30 personas. Los cocineros del Restaurante El Bosque (Agreda), Iruña Plaza, Cafetería Tauro, Centro de Turismo Rural Los Villares, La Chistera y Hotel Alfonso VIII (Soria) ofrecieron el menú.

DICIEMBRE 2010

- ✍ 21-12-2010 Reunión Comité Ejecutivo, asuntos a tratar: actuaciones realizadas en 2010, actuaciones a realizar en 2011, formación, Ley antitabaco, elecciones de ASOHTUR.
- ✍ 21-12-2010 Cena de Navidad Comité Ejecutivo de ASOHTUR
- ✍ 23-12-2010 Reunión con representantes de la Sección de Interior de la Delegación Territorial de Soria para tratar la normativa de horarios, licencias y su aplicación.





DICIEMBRE 2010

📅 23-12-2010 Rueda de Prensa para dar a conocer el establecimiento ganador de la Semana de la Tapa de la Trufa, cuyo premio está valorado en 1.500 € y el ganador del viaje a Praga.



Viernes, 24 de diciembre de 2010 | Heraldo de Soria



La mejor tapa de trufa sale de la Chistera

Los 31 bares y restaurantes sirvieron 55.000 platos durante la semana gastronómica. Los organizadores trasladarán la próxima edición de noviembre a marzo.

UNA MILAGROSA fiesta se celebró en la Chistera de la provincia de Soria, en la última de las primeras y últimas tapas de la semana gastronómica de la trufa. Los 31 bares y restaurantes sirvieron 55.000 platos durante la semana gastronómica de la trufa. Los organizadores trasladarán la próxima edición de noviembre a marzo.

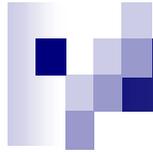
El evento no fue organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) que también organizó el primer día de la semana gastronómica de la trufa. El premio está valorado en 1.500 € y el ganador del viaje a Praga.

La Chistera gana la primera edición de la Semana de la Trufa

Un bar de la zona ganó el primer premio en la primera edición de la Semana de la Trufa. El premio está valorado en 1.500 € y el ganador del viaje a Praga.



En el momento de la rueda de prensa de la Semana de la Trufa. De izquierda a derecha: Asunción García, Asunción García, Asunción García, Asunción García, Asunción García.



DICIEMBRE 2010

📄 23-12-2010 Nota de prensa sobre la valoración de la Ley antitabaco por parte de ASOHTUR.



Viernes, 24 de diciembre de 2010 | Heraldo de Soria

“La Ley del Tabaco nos sitúa a la cabeza del prohibicionismo radical”

Asohtur suscribe las valoraciones realizadas por la Federación Española de Hostelería

SORIA. La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) suscribió ayer las valoraciones realizadas por la Federación Española de Hostelería en las que asegura que con la modificación de la Ley del Tabaco, que entrará en vigor el 2 de enero, “España se sitúa a la cabeza del reducido grupo de países de la Unión Europea

que han optado por un prohibicionismo radical (Chipre, Irlanda y Reino Unido) frente a la gran mayoría formada por los 24 países de la UE que están dando una respuesta eficaz a la lucha contra el tabaquismo en un contexto de moderación, en el que se permite que existan zonas para fumar en todos los establecimientos de hostelería”.

Los hosteleros consideran que tanto “desde el Ministerio de Sanidad y otras organizaciones, se ha intentado transmitir la idea de que los hosteleros defendíamos posiciones a favor del consumo

de tabaco y en contra de la salud, cuando somos los propios hosteleros los que hemos aportado soluciones prácticas, que solucionaban los problemas, y no nos perjudicaban económicamente, en la línea de otros países más avanzados en la protección de la salud de sus ciudadanos sin castigar la economía de sus empresas”. En este sentido, consideran que no se ha prestado oídos a sus sugerencias, como la de zonas especialmente habilitadas para ellos; una medida con la que, en su opinión, “se daba una solución eficaz a los problemas del derecho de los tra-

bajadores a no prestar sus servicios en zonas contaminadas por el tabaco, y al derecho de los no fumadores a encontrar espacios totalmente libres de humo”.

Aseguran que al igual que ha ocurrido en otros países, habrá una reducción del consumo y de la facturación. No obstante, indican, “lo que deseamos, como empresarios, es que esas previsiones de pérdidas no se cumplan. Más que ver confirmadas nuestras estimaciones de caída de la actividad, nos importa que nuestros establecimientos puedan seguir funcionando con normalidad y con expectativas de recuperación de la fuerte crisis que padecemos”. Por eso, desarrollarán en los próximos meses un seguimiento para dar a conocer cómo afecta la aplicación de la normativa.

HERALDO

DICIEMBRE 2010

- 📄 23-12-2010 Nota de prensa anunciadora del concierto que tendrá lugar en el Teatro de la Zarzuela de Madrid el próximo 22 de enero a cargo de la JOSS y la mezzosoprano Ana María Ramos.



Soria, 23 de diciembre de 2010

NOTA DE PRENSA

“ASOHTUR patrocina el debut de la JOSS en el Teatro de la Zarzuela de Madrid”

- Las entradas pueden adquirirse a través de Internet en la página web www.servicixa.com
- La Agrupación de Hostelería pondrá a disposición un servicio de autobuses para los sorianos que quieran asistir a la velada musical

ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) patrocina la presentación en el Teatro de la Zarzuela de Madrid de la JOSS (Joven Orquesta Sinfónica de Soria) el próximo 22 de enero a las 20:00 horas. Bajo la dirección de la batuta del director Vicente Alberola y con la participación de la contralto soriana Ana María Ramos como voz solista, la formación soriana interpretará un repertorio de obras de Gustav Mahler.

La Sinfonía nº 1 en re mayor ‘Titán’ y Das lied von der erde (La Canción de la Tierra) - Der Abschied (La Despedida) son las dos piezas que forman el programa de esta velada que acoge el espectacular aforo del teatro madrileño, con una capacidad de más de 1.200 espectadores. La actuación en el Teatro de la Zarzuela, uno de los auditorios más prestigiosos de música clásica, representa uno de los hitos más importantes en la historia de la JOSS.

Con la colaboración de Caja Rural, Ayuntamiento de Soria y Patronato Provincial de Turismo de Soria, ASOHTUR organiza un concierto que se encuadra en las fechas con la celebración en el recinto ferial de Madrid de FITUR (Feria Internacional de Turismo), que desarrolla su 31.ª edición del 19 al 23 de enero de 2011. Los hosteleros sorianos patrocinan este evento cultural dentro de su filosofía de apoyo a actividades o eventos que contribuyen a promocionar la imagen de Soria más allá de las fronteras de la provincia.

Las localidades para este concierto se pueden adquirir a través de varios canales: en las propias taquillas del Teatro de la Zarzuela; en la Red de Teatros del INAEM (Instituto Nacional de las Artes Escénicas y de la Música) dentro de los horarios habituales de cada sala; mediante el sistema de venta telefónica llamando al número 902.332.211 (entre las 08:00 y las 00:00 horas) y a través de Internet en la página www.servicixa.com.

Con el fin de facilitar el desplazamiento de los sorianos que deseen asistir al debut de la JOSS en el Teatro de la Zarzuela, ASOHTUR pondrá a disposición de los interesados autobuses para viajar a Madrid. La comercializadora Soria y Turismo se ocupará de la gestión de este servicio. Las personas interesadas en contratar este viaje pueden efectuar su reserva llamando al teléfono de reservas de Soria y Turismo 975.222.223. Además, Soria y Turismo también proporciona la reserva de alojamiento para aquellas personas que deseen pasar el fin de semana en Madrid.

Para más información: Carmen Foltes Tfn. 975 233 222 E-mail: claritea@foesse.es

© Todos los derechos reservados. Soria y Turismo. Tfn. 975 233 222. Fax: 975 233 223. info@soria.es www.soria.es

JOVEN ORQUESTA SINFÓNICA DE SORIA



La Joven Orquesta Sinfónica de Soria surgió en febrero de 2003, a partir de la iniciativa de un grupo de madres y padres de alumnos del Conservatorio de Soria. Está gestionada por la Asociación Cultural Joven Orquesta de Soria, declarada de Interés Público, que ofrece cobertura y respaldo para su funcionamiento. Está integrada en la Asociación Española de Jóvenes Orquestas (AEJO).

Son Presidentes de Honor de la formación musical los Duques de Soria, S.A.R. D^a Margarita de Borbón y el Excelentísimo Sr. Don Carlos Zurita.

El proyecto pedagógico tiene como objetivo la formación humana integral y la experiencia orquestal de sus jóvenes componentes contribuyendo al fomento de la música como valor de enriquecimiento y mejora de nuestra sociedad.

Desde el año 2007 **Vicente Alberola Ferrando** es su director titular. Bajo su batuta se ha llevado a cabo la actividad artística desde que se hiciera cargo, tanto con la Orquesta Sinfónica como con Grupos de Cámara. Está compuesta por aproximadamente 90 músicos, existiendo además varios grupos de Cámara de número más reducido. Las edades de sus componentes están comprendidas entre los 13 y 23 años.

En los siete años de intenso trabajo, la J.O.S.S. ha ofrecido en torno a **100 conciertos**, con diversos programas, entre los que destacan obras de Schubert, Dvorak, Bach, Mozart, Sibelius, Albinoni, Beethoven, Weber y Mahler otros conocidos compositores. Se ha actuado en salas de Soria, Zaragoza, Madrid, Santander, Luxemburgo, etc.

En los dos últimos años se ha realizado un trabajo intenso en el que destaca la participación en la Expo de Zaragoza, las diferentes Ediciones del Otoño Musical Soriano, Palau de la Música de Valencia, la Catedral de Santander y en Madrid en la Capilla de El Pardo.

FORMACIÓN

ASOHTUR 2010

FORMACIÓN 2010

✍ Plan de Formación Convenio Estatal de CEHAT 2010.

✍ Cantidad asignada 80.000,00 €

✍ Cantidad ejecutada 79.357,49 €

ACCIONES FORMATIVAS 2010 - 2011

Denominación	Horas	Modalidad	Alumnos	F inicio	F fin
Presentación de vinos y bebidas	30	P	11	07/07/2010	22/07/2010
Control de alimentos	64	D	9	05/07/2010	22/09/2010
Nutrición y dietética	125	D	10	07/06/2010	27/09/2010
Manipulador de alimentos (Soria)	30	D	27	07/09/2010	28/09/2010
Tapas, pinchos y canapés	45	P	13	20/09/2010	15/10/2010
Gestión de turismo rural	60	D	12	27/09/2010	29/10/2010
Inglés básico	30P+80D	M	8	30/09/2010	29/11/2010
Recepción y atención al cliente	270	T	4	10/09/2010	30/11/2010
Técnico básico en PRL	270	D	14	13/09/2010	30/11/2010
Informática para hostelería	20	P	14	29/11/2010	21/12/2010
Tapas, pinchos y canapés	45,00	P	7	17/01/2011	09/02/2011
Nutrición y dietética	125,00	D	7	20/01/2011	28/02/2011
Cocina creativa	40,00	P	22	24/01/2011	16/02/2011

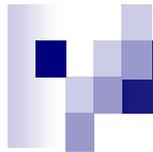
FORMACIÓN 2010

- ✍ Plan de Formación de FEHR 2010. Asignación ASOHTUR a través de la Federación Regional.

✍ Cantidad solicitada	12.006,00 €
✍ Cantidad ejecutada	8.356,88 €

ACCIONES FORMATIVAS 2010 - 2011

Denominación	Total horas	Modalidad	Alumnos	F inicio	F fin
PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL SEC HOSTELERIA	50 (10 p + 40 d)	Mixto	8	10/01/2011	28/01/2011
EL VINO, SU CONSERVACIÓN Y CATA	80 (20 p + 60 d)	Mixto	12	29/11/2010	20/01/2011



FORMACIÓN 2010



Febra - Noticias - Gran éxito del Curso de Enología en Hostelería de Soria

Página 2

Gran éxito del Curso de Enología en Hostelería de Soria

29 de Julio de 2010 | Por Carmen Fortea

Con gran éxito y de modo muy selectivo para los alumnos participantes, ha sido clausurado en El Burgo de Osma el Curso de Enología y Cita de Viñas organizado por la Agrupación Soria de Hostelería y Turismo (ASOHTUR). El curso de 30 horas, que ha combinado formación teórica y práctica, comenzó el pasado 7 de junio y se ha desarrollado en los instalaciones del Hotel Ciudad de Osma siempre a las dos sesiones lectivas se desarrollaron en la Bodega Catedral de Valladolid.

Los 12 alumnos participantes, de la mano de Roberto Contreras, Director General de Bodega Catedral de Valladolid y presidente de dicha curso, han podido conocer la técnica y el arte de la cata de vinos, pasando a prueba todos sus sentidos y degustando a través de la vista, el olfato y el gusto todo tipo de caldos.

Esta iniciativa formativa que se clausura en el día de hoy, forma parte del Plan de Formación 2010 de la Agrupación, que ofrece un amplio y variado programa de cursos de carácter especializado para el sector hostelero. Así recientemente han desarrollado varios cursos e talleres como el Curso de Natación y Deportes o el Curso de Control de Alimentos.

Ya en el mes de septiembre están preparando varios acciones formativas bajo la modalidad a distancia, sobre Formación de Equipos Laborales y Management de Almacenes e instalaciones como el Curso de Tapas, Pastas y Guiso o el Curso de Cocina Creativa.

Asimismo y fruto de un acuerdo por la formación sectorial no sólo en la capital sino en todo la provincia, ASOHTUR ha organizado en Curso de Tapas, Pastas y Guiso, que se celebrará en el mes de septiembre en la localidad sorianita de El Burgo de Osma.

Imagen: José María de 30

Logo de Osma Los logos de El Ayuntamiento de Osma **Deporte con la discapacidad** Osma es Soria

EL BURGO Y RIBERA



Recetas en miniatura

El sábado, aprenden durante 45 horas a elaborar tapas con los chefs de Osma

El sábado 24 de julio, un grupo de alumnos participó en un curso de formación en el que aprendieron a elaborar tapas. El curso, organizado por la Agrupación Soria de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) y el Ayuntamiento de Osma, se celebró en el Hotel Ciudad de Osma. Los alumnos, que se formaron en un curso de 45 horas, aprendieron a elaborar tapas con los chefs de Osma. El curso, que se celebró el sábado 24 de julio, fue muy selectivo y contó con la participación de los mejores chefs de la localidad. Los alumnos, que se formaron en un curso de 45 horas, aprendieron a elaborar tapas con los chefs de Osma. El curso, que se celebró el sábado 24 de julio, fue muy selectivo y contó con la participación de los mejores chefs de la localidad.

RESUMEN DE ACCIONES

ASOHTUR 2010

ACCIONES AGRUPACIÓN

AGRUPACION SORIANA DE HOSTELERIA Y TURISMO

CIRCULARES	FECHA	NUM
Feria Trufa de Abejar, organización de jornadas gastronómicas	11-01-10	1
Ampliación horarios Carnaval	03-02-10	2
Servicios y Suministro Vinos Españoles y Cena de Gala "Fiestas de San Juan 2010" y otros	04-03-10	3
Ley del ruido, Plan FuturE, acuerdo colaboración FEHR con BBVA	22-03-10	4
Ampliación horarios Semana Santa, XIII Congreso Nacional de Hostelería de FEHR, Congreso de Empresarios Hoteleros Españoles	22-03-10	5
Tablas salariales 2010 Agencias de Viaje	23-03-10	6
Horarios Ermita San Saturio	29-03-10	7
Tablas salariales 2010 Industrias de Hostelería de la provincial de Soria	15-04-10	8
BOP Tablas salariales 2010 Industrias de Hostelería de la provincia de Soria	27-04-10	9
Asuntos varios: rehabilitación y explotación de CTR en Cidones, Celebración de partidas de juego del póquer - regulación e infracción.	28-04-10	10
Licitación explotación bar de la piscina del P.P. de la Juventud	03-05-10	11
Nota aclaratoria sobre licitación: rehabilitación y explotación de CTR en Cidones	05-05-10	12
Fraude a la Seguridad Social, altas de trabajadores	05-05-10	13
Asuntos varios: Licitación servicios restauración en Navaleno, celebración partidas y torneos de juego del póquer, plan formación ITH	17-05-10	14
Ampliación horario Fiestas de San Juan 2010 y verbenas tradicionales	17-05-10	15
Plan de Formación 2010	28-05-10	16
Horario de espectáculos públicos y actividades recreativas	02-06-10	17
Financiación directa ICO	03-06-10	18
Licitación servicios bar Circulo Amistad Numancia	17-06-10	19
Acuerdo entre Asohtur y Sainz & Gourmet, listado de productos	06-07-10	20
Asuntos varios: AGEDI/AIE - Acuerdos asamblea general 16 de junio	06-07-10	21
Programa turismo y seguridad verano 2010	12-07-10	22
Convenio entre Aisge y Cehat	14-07-10	23
Asuntos varios: Fraude SS, Central de Riesgos y Morosidad, Denegación crédito ICO, Venta casa Valdeavellano, Sta. Marta	20-07-10	24
Programa actos Santa Marta	23-07-10	25
Horario de espectáculos públicos y actividades recreativas - envío carteles	11-08-10	26
Convocatoria reunión promoción trufa en Mercado S Miguel de Madrid	26-08-10	27
Asuntos varios: Nueva orden de horarios, compulsiva licencia municipal; Orden sanitaria, comidas testigo; Zona fútbol; Campeonato oficial de cocineros de C y L	30-08-10	28
Ampliación horarios Fiestas de San Saturio 2010	07-09-10	29
VI Concurso Nacional de4 Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid	08-09-10	30
Semana de la Tapa Micológica 2010	23-09-10	31
I Concurso Nacional de Cocina con Trufa para Jóvenes Cocineros, I Semana de la Tapa de la Trufa, Lotería de Navidad	26-10-10	32

ACCIONES AGRUPACIÓN

Programa Actividades Semana Gastronómica de la Trufa en Soria	04-11-10	33
IV Acuerdo Laboral Estatal sector Hostelería	11-11-10	34
Ampliación horarios Puente Constitución y Campaña Navidad y Jornada Ley del Ruido	18-11-10	35
Asuntos varios: Ley Antitabaco, Ordenanza Drogodependencia y Derecho de Admisión	28-12-10	36
Convenio Colectivo Hostelería	28-12-10	37

SMS SOCIOS	FECHA	NUM
Se informa y solicitan folletos publicitarios para enviar a la Feria de Turismo de Valencia del 26 al 28 de febrero	18-02-10	1
Recordatorio jornada informativa sobre la prevención de alcohol	10-03-10	2
Recordatorio Comité Ejecutivo	15-03-10	3
Recordatorio Comité Ejecutivo	21-04-10	4
Convocatoria Comité Ejecutivo: Alegaciones ordenanza drogodependencia	30-04-10	5
Recordatorio Comité Ejecutivo	03-05-10	6
Recordatorio Comité Ejecutivo	28-05-10	7
Recordatorio Comité Ejecutivo	31-05-10	8
Recordatorio Asamblea General	15-06-10	9
Recordatorio reunión borrador Ordenanza de Terrazas	03-09-10	10
Recordatorio reunión con Concejala de Industria, Turismo y Comercio presentación alegaciones borrador Ordenanza de Terrazas	06-09-10	11
Anulación reunión con Concejala de Industria, Turismo y Comercio	06-09-10	12
Recordatorio reunión con Concejala de Industria, Turismo y Comercio presentación alegaciones borrador Ordenanza de Terrazas	07-09-10	13
Convocatoria reunión establecimientos de restauración asistencia a Mercado San Miguel de Madrid, promoción trufa	10-09-10	14
Información fallecimiento Domingo Heras, acto homenaje, capilla ardiente y funeral	13-09-10	15
Convocatoria reunión mesa de trabajo de eventos: semana de la tapa micológica	15-09-10	16
Convocatoria reunión socios: semana de la tapa micológica	16-09-10	17
Recordatorio socios: reunión semana de la tapa micológica	20-09-10	18
Se informa al Comité Ejecutivo de la rueda de prensa a celebrar en Cafetería Tauro de la presentación de la Semana de la Tapa Micológica	14-10-10	19
Se informa la Comité Ejecutivo de la invitación por parte de la Dirección Gral. de Turismo a la inauguración de Soria Gastronómica	15-10-10	20
Convocatoria reunión urgente de la mesa de trabajo, asunto: semana tapa micológica	21-10-10	21
Se informa a los socios del I Concurso Nacional de Cocina con Trufa a fin de que participen en el mismo	25-10-10	22
Convocatoria reunión establecimientos participantes en la presentación del proyecto promocional de la trufa en Mercado de San Miguel de Madrid	25-10-10	23
Se informa a los socios de la puesta en marcha de la Semana de la Tapa de la Trufa para su participación en la misma	27-10-10	24

ACCIONES AGRUPACIÓN

Se solicita a los participantes de la Semana de la Tapa de la Trufa elaboren la tapa para ser fotografiada	29-10-10	25
Convocatoria reunión mesa de trabajo de eventos: semana de la tapa de la trufa	02-11-10	26
Convocatoria reunión establecimientos participantes en la semana de la tapa de la trufa, asunto: precio venta de la tapa y explicación de las bases	03-11-10	27
Se informa a los establecimientos participantes en la semana de la tapa de la trufa el precio de venta de la tapa conforme a la decisión adoptada en reunión	05-11-10	28
Comunicado a cocineros participantes en el I Concurso Nacional de Cocina con Trufa de las indicaciones enviadas por e-mail sobre el lugar y horario de encuentro para dar comienzo del concurso	05-11-10	29
Se informa al Comité Ejecutivo de la visita con peridistas a instalaciones truferas con demostración de caza de trufa con perros para su asistencia	10-11-10	30
Se informa a los socios de la posibilidad de envío de folletos a Intur a través del Patronato Provincial de Turismo	19-11-10	31
Convocatoria Comité Ejecutivo	19-11-10	32
Se informa a los socios de la disponibilidad de invitaciones para acudir a la feria de Intur	22-11-10	33
Se recuerda a los socios la celebración de la jornada sobre la ley del ruido organizada por Foes	23-11-10	34
Se informa a los participantes en la semana de la tapa micológica de la rueda de prensa a realizar para dar a conocer los establecimientos ganadores y sortear el crucero por el Adriático	25-11-10	35
Se recuerda al Comité Ejecutivo de la rueda de prensa para dar a conocer los ganadores de la semana de la tapa micológica y sorteo del crucero	26-11-10	36
Se recuerda a los establecimientos participantes de la rueda de prensa para dar a conocer los ganadores de la semana de la tapa micológica y sorteo del crucero	26-11-10	37
Se informa al Comité Ejecutivo del aplazamiento de la reunión prevista para el 14 de diciembre	09-12-10	38
Se informa al Comité Ejecutivo de la reunión a mantener con el representante de la Sección de Interior de la Delegación Territorial de Soria para tratar la normativa de horarios y licencias de establecimientos de hostelería	21-12-10	39
Se recuerda al Comité Ejecutivo la reunión a mantener con el representante de la Sección de Interior de la Delegación Territorial de Soria para tratar la normativa de horarios y licencias de establecimientos de hostelería	22-12-10	40
ASAMBLEA GENERAL	FECHA	NUM
Asamblea General Ordinaria: Ratificación nuevos cargos, aprobación cuentas ejercicios 2008 y 2009 y aplicación del resultado, revisión cuota ordinaria, cuota extraordinaria destinada a cubrir el 2º desembolso de la participación de la Agrupación en el capital social de Soria y Turismo y asuntos varios.	16-06-10	1

ACCIONES AGRUPACIÓN

COMITÉ EJECUTIVO DE LA AGRUPACIÓN	FECHA	NUM
Comité Ejecutivo: propuesta de incremento de cuotas, acciones Ley del Ruido, plan de formación, renovación cargos vacantes y no participativos de la Junta Directiva, plan de acciones 2010.	16-03-10	1
Comité Ejecutivo: Fed. Regional. Ley del ruido CyL, Horarios, celebración Asamblea Gral, elección proveedor vino español Foes, asuntos varios	22-04-10	2
Comité Ejecutivo: Ordenanza drogodependencia Ayuntamiento, alegaciones	03-05-10	3
Comité Ejecutivo: Formulación cuentas anuales ejercicios 2008 y 2009, propuesta de aplicación del resultado, fecha Asamblea General, ordenanza drogodependencias, orden de horarios de Castilla y León, ley del ruido, evento "Forever Young" organizado por Soria y Turismo, revista ASOHTUR, planing acciones agrupación, altas y bajas y asuntos varios	31-05-10	4
Comité Ejecutivo para estudio del borrador de la Ordenanza de Terrazas	03-09-10	5
Reunión de la mesa de eventos: programación de la Semana de la Tapa Micológica de Soria 2010.	16-09-10	6
Reunión de la mesa de eventos: organización de la semana de la Tapa Micológica	20-09-10	7
Reunión de la mesa de eventos para la organización de la Semana de la Tapa de la Trufa	02-11-10	8
Comité Ejecutivo: situación licencias y horarios de los establecimientos y ordenanzas sobre drogodependencia y sobre terrazas y veladores.	24-11-10	9
Comité Ejecutivo: actuaciones realizadas en 2010, actuaciones a realizar en 2011, formación, ley antitabaco, elecciones de la Agrupación	21-12-10	10
FEDERACIÓN CASTELLANOLEONESA DE EMPRESARIOS DE HOSTELERIA	FECHA	NUM
Junta Directiva celebrada en León, asistencia de Ángel Mayor	24-02-10	1
Reunión de Secretarios provinciales de las Asociaciones que componen la Federación Castellano Leonesa de Hostelería. Valoración de la Situación de la Federación Regional y Ley del Ruido.	14-04-10	2
Reunión Presidentes de Agrupaciones de Hostelería de Castilla y León en Valladolid con asistencia de Ángel Mayor. Situación de la Federación Regional.	28-04-10	3
Reunión de la Federación con Jefe de Serv. de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas de la Consejería de Interior y Justicia de la Junta de C y L, asunto: entrada en vigor de la nueva normativa de horarios	28-05-10	4
Reunión de Gerentes de Asociaciones sin asistencia	08-07-10	5
Reunión de Gerentes de Asociaciones pertenecientes a la Federación Regional de Hostelería en Valladolid, sin asistencia	19-10-10	6
Junta Directiva	25-11-10	7
FEDERACIÓN NACIONAL DE HOSTELERIA (FEHR)	FECHA	NUM
Apoyo a FEHR a través de difusión de la noticia, a nuestros medios de comunicación, de las ruedas de prensa celebradas simultáneamente en 17 Comunidades Autónomas respecto al posicionamiento de la hostelería ante la Ley del Tabaco. La Federación Castellano Leonesa de Hostelería realiza su rueda de prensa en Valladolid. Desde Asohtur se apoya en la difusión de la noticia a los medios de Soria.	1801/2010	1

ACCIONES AGRUPACIÓN

Junta Directiva, sin asistencia	17-03-10	2
Congreso Nacional de Hostelería en Mallorca, sin asistencia	12-04-10	3
Asamblea General en Mallorca, sin asistencia	14-04-10	4
Junta Directiva, sin asistencia	30-06-10	5
Junta Directiva, sin asistencia	08-09-10	6
Reunión extraordinaria Junta Directiva, asunto: análisis de situación sobre ley antitabaco, sin asistencia	15-11-10	7
Entrega de Premios Nacionales de Hostelería de Fehr en Valladolid, sin asistencia	30-11-10	8
CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOSTELES (CEHAT)	FECHA	NUM
Pleno electoral CEHAT, asiste Miguel Soria	03-03-10	1
Congreso de Empresarios Hoteleros Españoles de CEHAT a celebrar en Santiago de Compostela con asistencia del Presidente de ASOHTUR.	19-05-10	2
Comité Ejecutivo, sin asistencia	15-06-10	3
Comité Ejecutivo y Pleno Ordinario, sin asistencia	13-07-10	4
Pleno CEHAT, sin asistencia	01-12-10	5
REUNIONES INSTITUCIONALES	FECHA	NUM
Comisión de seguimiento Plan de Dinamización Turística de Soria, asistencia de Ángel Mayor y Miguel Soria	22-02-10	1
Reunión con los servicios técnicos, jurídicos y de licencias del Ayuntamiento de Soria para valorar la situación de la aplicación de la Ley del Ruido en los establecimientos de hostelería	04-03-10	2
Comisión Patronato de Turismo, asiste el Presidente	09-03-10	3
Consejo Sectorial de Urbanismo. Escrito de no asistencia por la premura en la convocatoria, suscrito por FOES, AECOP, FEC Soria y ASOHTUR	03-05-10	4
Reunión con Alcalde Ayuntamiento de Soria, asiste Ángel Mayor, Miguel Soria, asuntos: condiciones de adjudicación del centro de recepción de visitante del Ayuntamiento de Soria, y propuesta de Soria y Turismo "Forever Young".	10-05-10	5
Reunión de ASOHTUR y Soria y Turismo con el Concejala de Cultura, Jesús Báñez. Se acuerda combinar el evento "Forever Young" con un concierto de caché del que se hará cargo el Ayuntamiento, para el 4 septiembre.	11-05-10	6
Consejo sectorial de Urbanismo	19-05-10	7
Reunión Concejalía de Comercio, Industria y Turismo, asuntos acuerdo bilateral, asistencia de Ángel Mayor, Miguel Soria	24-05-10	8
Reunión Concejalía de Bienestar Social, asunto Ordenanza Drogodependencia, asisten Ángel Mayor, Miguel Soria	28-05-10	9
Reunión Consejería de Interior y Justicia, publicación Orden reguladora del Horario Unificado para establecimientos de espectáculos, sin asistencia por motivos de agenda y tardía convocatoria	28-05-10	10

ACCIONES AGRUPACIÓN

Comisión de seguimiento Plan de Dinamización Turística de Soria, asistencia de Victor Chicote	02-07-10	11
Comisión Patronato de Turismo, asiste Miguel Soria. Lo más relevante, la dación de cuentas liquidación ejercicio 2009. y el anuncio oficial de que el Congreso de Micología será el 18 y 19 de octubre en el Aula Magna Tirso de Molina.	07-07-10	12
Consejo sectorial de Urbanismo, asiste Angel Mayor y Miguel Soria	19-07-10	13
Reunión Concejalía de Turismo, asunto Borrador Ordenanza Terrazas, asisten Ángel Mayor, Ricardo Martínez y Mercedes Fernández	16-08-10	14
Reunión Concejalía de Turismo, asunto borrador Ordenanza Terrazas, asisten Ángel Mayor, Miguel Soria y Ricardo Martínez. Se le presenta el plan de acciones 2010-2011 para el convenio de financiación con el Ayuntamiento de Soria.	07-09-10	15
Reunión con la Directora General de Turismo Rosa Urbón y la técnico de la Dirección General de Turismo Teresa San José. Asunto; aportación de la Dirección General de Turismo a la Semana de la Tapa Micológica de Soria 2010.	01-10-10	16
Comisión de seguimiento Plan de Dinamización Turística de Soria, asistencia de Miguel Soria	11-10-10	17
Comisión Patronato de Turismo, asiste Ángel Mayor	09-12-10	18
Reunión con representantes de la Sección de Interior de la Delegación Territorial de Soria, asunto: normativa de horarios, licencias y su aplicación, asisten Rodolfo, Isidro, Miguel Soria, Ricardo Martínez Borque y Mercedes Fernández	23-12-10	19
REUNIONES VARIAS	FECHA	NUM
Asamblea General de Asopiva	27-03-10	1
Reunión preparatoria con Fundación Soriactiva para el desarrollo de un proyecto de desarrollo rural para potenciar la trufa y la micología.	09-04-10	2
Reunión preparación juicio de faltas en relación a los altercados de la zona "Rota de Calatañazor" con asistencia de José Emilio Marrón, Rimarcado Mtnez. Ismael Gonzalez Rodriguez, Angel Mayor, Miguel Soria y José Pedro, abogado de FOES (aplazada al 12-05-10)	12-04-10	3
Reunión con empresa proveedora de programa informático para hoteles "Warequest". Posible solución tecnológica para el programa de gestión de hoteles.	11-06-10	4
Reunión presentación Programa Turismo y Seguridad Verano 2010 por Subdelegado de Gobierno, Comisario Provincial e Inspector del C.N.P., asisten Miguel Soria y Mercedes Fernandez	05-07-10	5
Reunión Proyecto promoción trufa en colaboración con Soriactiva, Ayuntamiento de Abejar, Asociación de Truficultores, asisten Anselmo García, Javier Romero, truficultores, Ángel Mayor y Mercedes Fernández	22-07-10	6
Reunión Proyecto promoción trufa en colaboración con Soriactiva, Ayuntamiento de Abejar, Asociación de Truficultores, asisten Anselmo García, Javier Romero, truficultores, Ángel Mayor y Miguel Soria	26-07-10	7

ACCIONES AGRUPACIÓN

Reunión con establecimientos de restauración para informar de la puesta en marcha del proyecto de promoción de la trufa en Mercado de San Miguel de Madrid (como primera actuación)	02-09-10	8
Reunión con Mercedes Molina, para comentar el proyecto de promoción activa de la trufa. Participará en el mismo.	06-09-10	9
Reunión coordinación Proyecto Promoción Activa de la Trufa.	14-09-10	10
Reunión coordinación Proyecto Promoción Activa de la Trufa	17-09-10	11
Reunión Coordinación del concierto de la Joven Orquesta Sinfónica de Soria, con los responsables de la misma.	20-09-10	12
Reunión con los establecimientos participantes en la semana de la tapa micológica de Soria. Explicación de las bases y de las cuotas de participación.	20-09-10	13
Reunión con establecimientos participantes en el acto promocional del Mercado de San Miguel.	26-10-10	14
Reunión con establecimientos participantes en la Semana de la Tapa de la Trufa	04-11-10	15
Reunión con la Joven Orquesta Sinfónica de Soria para la organización del concierto que tendrá lugar en el Teatro de la Zarzuela el 22 de enero	30-11-10	16

ACCIONES DEFENSA INTERESES GENERALES	FECHA	NUM
--------------------------------------	-------	-----

Envío escrito a establecimientos asociados y no asociados informando del acuerdo de colaboración existente con Excmo. Ayuntamiento, FOES y ASOHTUR para la prevención del consumo de alcohol	18-02-10	1
Envío escrito recordatorio a establecimientos asociados y no asociados de la jornada preventiva del consumo y dispensación de alcohol a celebrar el 10 de marzo	03-03-10	2
Presentación y registro de alegaciones a la Ordenanza de drogodependencia del Ayuntamiento de Soria	04-05-10	3
Realización y envío de carteles de horarios conforme nueva normativa	11-08-10	4
Tras varias gestiones realizadas con el Ayuntamiento y con la empresa encargada de la realización de las obras del Mercado de Abastos de la C/ Vicente Tutor, se registra carta dirigida al Alcalde en referencia a las quejas recibidas por el retraso en dichas obras.	10-12-10	5
Se registra escrito en el Ayuntamiento por las quejas recibidas del establecimiento hostelero Pub La Buhardilla solicitando revisen si se encuentra al corriente de las correspondientes licencias administrativas.	10-12-10	6

ACCIONES VARIAS	FECHA	NUM
-----------------	-------	-----

Devolución décimos para el sorteo de la Lotería del Niño	05-01-10	1
Comunicación ampliación de horarios S. Leonardo de Yagüe "Las Candelas y San Blas"	27-01-10	2
Se realizan las aportaciones al anteproyecto de Ley de Turismo de Castilla y León, consensuadas con la Federación Castellano Leonesa de Hostelería, ante el Consejo de Turismo de CECALE	28-01-10	3
Solicitud ampliación de horarios Carnaval 09	03-02-10	4
Se remiten folletos publicitarios de socios a Sotur para la Feria de Valencia	22-02-10	5

ACCIONES AGRUPACIÓN

Solicitud ampliación de horarios Semana Santa	02-03-10	6
Se remiten folletos publicitarios de socios a Sotur para la "Feria Expovacaciones" en Bilbao, stand de la Federación Regional.	03-05-10	7
Solicitud ampliación de horarios Fiestas de San Juan y verbenas tradicionales	07-05-10	8
Solicitud al Ministerio de Medio Ambiente Rural y Marino de una subvención para un proyecto piloto de promoción de la trufa a través de la línea de desarrollo rural. El proyecto se denomina "Promoción activa de la Trufa" y se ha solicitado en colaboración con la Fundación Soriactiva, el Ayuntamiento de Abejar y la Asociación Valdorba (Navarra). Se solicita un presupuesto de 55.000 euros anuales durante 4 años para ASOHTUR, para el desarrollo de actuaciones relacionadas con la promoción de la trufa.	10-05-10	9
Reunión para el rediseño de la Web www.soriayturismo.com . Asisten los Técnicos de ITS Duero, la Directora de Soria y Turismo, el vocal de Alojamientos Rurales de ASOHTUR y el Secretario General de ASOHTUR	12-05-10	10
Celebración juicio de faltas (que fue aplazado en su día) en relación a los altercados de la zona de disco bares "Rota de Calatañazor". Asistencia del Presidente de ASOHTUR, Ángel Mayor. Se ha solicitado la Orden de Alejamiento de la Rota de Calatañazor.	12-05-10	11
Se presenta con Soriactiva un proyecto al Plan Avanza Contenidos por importe de 130.000 euros en año y medio 2001-2011. Objeto contenidos WEB www.soriayturismo.com, Marketing Room Hoteles.	11-06-10	12
Colaboración con Concejalía de Turismo y Comercio en el apoyo del Mercado de Abastos ofreciendo durante los meses de julio y agosto menú de coste de 10 euros para dos personas elaborados por restaurantes de Soria.	07-07-10	13
Solicitud informe para ampliación de horarios de San Saturio al Ayuntamiento de Soria	18-08-10	14
Solicitud ampliación de horarios de San Saturio a la Delegación Territorial	27-08-10	15
Colaboración durante todo el año con Concejalía de Turismo y Comercio en concurso fotográfico MMS a través de cenas obsequio de los establecimientos asociados.		16
Asistencia a la Presentación del Congreso de Micología "Soria Gastronómica", por parte de la Consejera de Cultura y Turismo, María José Salgueiro.	01-10-10	17
Puesta en marcha y difusión de II Concurso Nacional de Cocina con Trufa para jóvenes cocineros a celebrar el 8 de noviembre.	21-10-10	18
Notificación Ayuntamiento aprobación reparto económico para 2010.	12-11-10	19
FORMACIÓN CEHAT - FASENET	FECHA	NUM
Se solicita Contrato Programa 2010 a CEHAT	16-02-10	1
Reunión con Fase puesta en marcha Plan de Formación	27-04-10	2
Comunicación asignación subvención Contrato Programa 2010 CEHAT	28-04-10	3
Circular informativa cursos	28-05-10	4
Inicio de los cursos de formación del Plan formativo de ASOHTUR con el curso a distancia de Nutrición y Dietética	07-06-10	5
Inicio curso a distancia de Control de Alimentos: APPCC y Trazabilidad	05-07-10	6
Inicio curso presencial de Enología y Cata de vinos en el Burgo de Osma	07-07-10	7

ACCIONES AGRUPACIÓN

Inicio curso a distancia de Manipular de Alimentos	07-09-10	8
Inicio curso de teleformación de Recepción y atención al cliente	10-09-10	9
Inicio curso presencial de Tapas, pinchos y canapés	13-09-10	10
Inicio curso básico a distancia de prevención de riesgos laborales	13-09-10	11
Inicio curso mixto de inglés básico (30 horas presenciales + 80 a distancia)	27-09-10	12
Inicio curso a distancia de Gestión de Turismo Rural	27-09-10	13

FORMACION FEHR	FECHA	NUM
Inicio curso mixto sobre el vino, su conservación y cata	29-11-10	1

JORNADAS Y EVENTOS	FECHA	NUM
FITUR. Asistencia del Presidente de ASOHTUR, Ángel Mayor.	20 al 24-01-10	1
Participación y colaboración en Feria de la Trufa de Abejar como jurado del Concurso Gastronómico y aportación del 2º premio valorado en 300,00 €, acude el Vicepresidente de la Agrupación, Víctor Chicote Gil.	20-02-10	2
Colaboración y participación como jurado en II Concurso Nacional de Pastelería del C.I.F.P. "La Merced" aportación de premio valorado en 280,00 €. Acude Ángel Mayor Hernando, Víctor Chicote Gil y José Luis Rioja	04-03-10	3
Jornada informativa sobre Prevención del Alcohol, ofrecida por los Técnicos Municipales y con la presencia de la Concejala de Servicios Sociales. Se enmarca dentro de las acciones del Convenio entre FOES-ASOHTUR y el Ayuntamiento de Soria para la prevención del Alcohol. Se informa sobre la Ordenanza sobre drogadicción recientemente aprobada por el Ayuntamiento de Soria.	10-03-10	4
Asistencia Comida de C.I.F.P. La Merced agradecimiento a empresarios hosteleros por convenios de prácticas de alumnos, asiste Ángel Mayor y Ricardo Martínez	03-06-10	5
Colaboración con la Concejalía de Educación y Juventud en el festival juvenil Juvéstival con la entrega de una estancia de una noche para 4 personas en un bungalow, gentileza del asociado Camping Urbión	19-06-10	6
Asistencia entrega de diplomas y distintivos por la Directora Gral. de Turismo a empresas participantes en programa formativo del Modelo de Aproximación a la Calidad Turística en el que han participado 21 empresas, de las cuales 16 son asociados de la Agrupación, asiste Ángel Mayor	23-07-10	7
Celebración de Santa Marta, actos: misa, vino español en terraza del Palacio de la Audiencia, paella popular en pza. Ramón Benito Aceña, actuación musical Duende Electrico presentada por miembros del Club de la Chistera	29-07-10	8
Promoción de la Trufa en Mercado San Miguel de Madrid. Entrevistas entre cocineros relevantes de Madrid con Asociación de Truficultores. Encuentro con mujeres de Embajadores. Rueda de Prensa medios de comunicación mediáticos y personalidades relevantes y degustación de tapas de trufa elaboradas por 8 restauradores de Soria: Rte. Fogón del Salvador, CTR Los Villares, Rte. Sto. Domingo, Hostal Brasil, Hotel Alfonso VIII, Rte. Chocolate a tres, Rte. Virrey Palafox y Rte. Casino.	07-10-10	9

ACCIONES AGRUPACIÓN

Asistencia al II Congreso Internacional Soria Gastronómica 18 y 19	18-10-10	10
Comienzo de la Semana de la tapa micológica del 18 al 24 de octubre	18-10-10	11
Invitación de ASOHTUR a ponentes y periodistas del Congreso Soria Gastronómica a la degustación de tapas por varios de los establecimientos participantes	19-10-10	12
Semana gastronómica de la Trufa, actividades: Semana de la tapa de la trufa, concurso nacional de cocina con trufa, conferencias, taller de cocina, cata de trufa, degustación de productos de la trufa y visita a plantación trufera para demostración de caza con perros.	08-11-10	13
I Concurso Nacional de Cocina con Trufa para Jóvenes cocineros. Inscripción de 43 cocineros: 10 de Soria capital, 7 de la provincia y 26 de otras ciudades, alguno de ellos con estrella michelín. El Jurado compuesto por Carlos de Pablo (Rte. Casa Vallecas), Francisco de Gregorio (Rte. Virrey Palafox), Millán Maroto y Juan Vicente Beneit, Médico profesor de la Facultad de Medicina de la Universidad Complutense de Madrid.	08-11-10	14
Inicio de la Semana de la tapa de la trufa del 8 al 14 de noviembre	08-11-10	15
Asistencia a INTUR. Asiste el Presidente aportando productos típicos de Soria para el bar del stand del Patronato de Turismo	25-11-10	16
Colaboración en el Foro Transnacional de Soria "Soria Mediterránea" organizado por la Fundación Científica de Caja Rural ofreciendo la cena de clausura, a representantes de Grecia, Italia, Marruecos y España, con un menú elaborado con tapas micológicas y mediterráneas por establecimientos participantes en las ediciones de la semana de la tapa, como son: Restaurante Iruña Plaza, Cafetería Tauro, CTR Los Villares, Restaurante La Chistera, Hotel Alfonso VIII y Restaurante El Bosque con el cardo rojo de Agreda.	15-12-10	17
RUEDAS DE PRENSA	FECHA	NUM
Presentación proyecto promocional de la Trufa.	05-10-10	1
Presentación, en Madrid, proyecto promocional de la Trufa en mercado San Miguel de Madrid.	07-10-10	2
Presentación en Cafetería Tauro (ganador de la Tapa Popular 2009), de la Semana de la Tapa Micológica, III Concurso Provincial de la Tapa Micológica del 18 al 24 de octubre.	15-10-10	3
Presentación de la Semana Gastronómica de la Trufa, en la Subdelegación de Gobierno.	05-11-10	4
Se da a conocer los establecimientos premiados del III Concurso de la Semana de la Tapa Micológica y sorteo del Crucero por el Adriático.	26-11-10	5
Se da a conocer el establecimiento ganador de la Semana de la Tapa de la Trufa y el ganador del viaje a Praga.	23-12-10	6
NOTAS DE PRENSA	FECHA	NUM
Nueva legislación sobre el tabaco.	05-01-10	1
ASOHTUR respalda la valoración de CEHAT sobre el Decreto Ley relativo a los controladores aéreos	05-02-10	2
Valoración de ASOHTUR sobre la nueva Orden de horarios en los Establecimientos Públicos de toda Castilla y León	28-05-10	3

ACCIONES AGRUPACIÓN

Valoraciones de ASOHTUR sobre la propuesta de modificación de la Ley del Tabaco. Acción conjunta a nivel nacional.	21-06-10	4
Clausura curso Enología y cata de vinos, en el Burgo de Osma, dentro del Plan de Formación 2010	23-07-10	5
Celebración de Santa Marta, patrona de la hostelería	28-07-10	6
Celebración de la III Semana de la Tapa Micológica de Soria 2010, del 18 al 24 de octubre	04-10-10	7
ASOHTUR prevé superar las 70.000 tapas consumidas en la Semana de la Tapa de la edición pasada del 2009	15-10-10	8
Establecimientos participantes en la Semana de la Tapa Micológica incrementan su clientela hasta en un 70%	22-10-10	9
Valoración de ASOHTUR sobre la Semana de la Tapa Micológica como un éxito rotundo	25-10-10	10
ASOHTUR y Fundación Soriactiva organizan el I Concurso Nacional de Cocina con Trufa para Jóvenes cocineros	27-10-10	11
Se da a conocer los participantes en el I Concurso Nacional de Cocina con Trufa entre los que se encuentran siete cocineros sorianos	05-11-10	12
Se da a conocer el ganador del I Concurso Nacional de Cocina con Trufa, Antonio Canales del Restaurante el Bohío de Toledo, premio accesit para el soriano Oscar García del Restaurante Baluarte	08-11-10	13
Valoración de la excelente acogida del I Concurso Nacional de Cocina con Trufa ante los medios de comunicación de ámbito nacional	11-11-10	14
Se dan a conocer los establecimientos premiados del III Concurso de la Semana de la Tapa Micológica y sorteo del Crucero por el Adriático. Hotel Valonsadero, ganador de la mejor tapa micológica y Cafetería Tauro obtiene el premio a la mejor tapa popular.	26-11-10	15
ASOHTUR lamenta el retraso de las obras de peatonalización de la calle Vicente Tutor	01-12-10	16
Siete restaurantes sorianos asociados a la Agrupación ofrecen la cena mediterránea que clausura el Foro Transnacional Soria Mediterránea	16-12-10	17
ASOHTUR patrocina el debut de la JOSS en el Teatro de la Zarzuela de Madrid	23-12-10	18
Se da a conocer el establecimiento ganador de la Semana de la Tapa de la Trufa y el ganador del viaje a Praga	23-12-10	19
ASOHTUR suscribe las valoraciones realizadas por la FEHR sobre la nueva Ley del Tabaco	23-12-10	20
ASOHTUR reclama la colaboración a las instituciones y a los clientes de establecimientos hosteleros de cara a la prohibición del consumo del tabaco	30-12-10	21
PUBLICACIONES	FECHA	NUM
Revista nº 11 Magazine Hostelería y Turismo	09-08-10	1
Revista nº 148 Aladierno (de Iberia) contratación publicidad de "Trufeando Soria"	01-12-10	2