

HOSTELERÍA y TURISMO

en Soria

invierno

▶ 6/08

REVISTA OFICIAL DE LA AGRUPACIÓN SORIANA DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Soria Gastronómica
Los mejores cocineros
refuerzan la vinculación
de Soria con la micología

Expo Zaragoza 2008
Asohtur y Soria y Turismo,
presentes a través de un
completo programa de
actividades

Salud y Alimentación
Soria pide que la dieta
mediterránea sea
Patrimonio de la Humanidad

Concurso Provincial
de Pinchos Micológicos
Juan Carlos Benito se hace
con el premio 'Seta de Oro'

 **ASOHTUR**
Agrupación Soriana de
Hostelería y Turismo

Primera semana de la tapa micológica

Ferrán Adriá, uno de los más grandes cocineros del momento, participó en la cita gastronómica soriana



Caja Duero

its



Este Invierno



Tómate un Caldito ... Saludable

Cuando vayas a tu establecimiento habitual de Hostelería

Pídele un Caldito ... Saludable

Este invierno ... Tómatelo de Caldos

Si tienes un establecimiento de Hostelería, infórmate de las bases en www.asohtur.com y de los ingredientes de la dieta Mediterránea en

www.fundacioncajarural.es

y participa en el

1º Concurso de Caldos

Diciembre 2008, Enero y Febrero 2009

Algunos de los Ingredientes saludables para realizar tu caldo:

Garbanzos	Verdura	Patatas	Crucíferas	Frutos Secos
Gallina	Pescado	Cereales	Ajo	Arroz
Pollo	Caza	Setas	Cebolla	Apio
Hueso Jamón	Hortalizas	Nicalos	Pimientos	Ajo
Codillo	Marisco	Trufa	Soja	
Legumbres	Hierbas Aromáticas	Champiñon	Germinados	



Organiza:



Colabora:



DESAYUNOS DE EN TU MESA *salud*

Los primeros desayunos mediterráneos ecológicos del mercado

- > Formato monodosis
- > Producto diseñado para el canal HORECA

SoriaNatural® La Sacea nº 1
Garray - Soria - España
Tel. 975 252 046

¿te apetece?

olitomate



Tomate,
Aceite de Oliva
y Ajo.

olimiel



Aceite de Oliva
y Miel.

olitomate con aceitunas



Tomate,
Aceite de Oliva,
Aceitunas Verdes
y Ajo.



Edita

Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR)
asohtur@asohtur.es

C/Vicente Tutor, 6; planta 4
Teléfono: 975 233 222
Fax: 975 233 223

Presidente

Ángel Mayor Hernando

Dirección Comercial y Coordinación

Víctor J. Hidalgo de Marco
Plannings y Publicidad
victorjhidalgo@ono.com

Redacción

Victor M. García
victorsotillo@hotmail.com

Maquetación

Alfonso Pérez Plaza
www.alfonsodg.com

Diseño Cabecera

Ferrus

Fotografía de Portada:

Heraldo de Soria/Mariano Castejón

Fotografías

Heraldo de Soria
Víctor Hidalgo de Marco
Víctor Manuel García
Alfonso Pérez Plaza
José Luis Bravo Pacheco
Asohtur
Soria y Turismo

Imprime

Gráficas Ochoa

Colaboraciones

José Luis Bravo Pacheco
Juan Manuel Ruiz Liso
Juan Carlos Benito Ciria
Luis García Antón

Depósito legal: So-48/2007

© Copyright

Queda prohibida la reproducción total o parcial de los artículos y fotografías incluidos en esta publicación, su tratamiento informático y la transmisión por cualquier forma o medio, sin el previo permiso por escrito del titular del copyright. Las colaboraciones son de exclusiva responsabilidad del autor.

Luz Verde al Plan de Dinamización Turística

El Plan de Dinamización Turística de Soria es una de las iniciativas en las que más ilusión ha puesto Asohtur desde que la nueva Junta Directiva comenzó esta andadura. La herramienta se antoja como algo imprescindible a la hora de lograr un impulso verdadero al turismo de la capital y su entorno. Aunque finalmente el Ayuntamiento lo ha sacado adelante en uno de sus últimos plenos gracias a que se aprobó una partida de 481.000 euros, no hay que pasar por alto que ha habido momentos de dudas en los que temíamos seriamente por su puesta en marcha. Durante meses, demasiados meses, los desencuentros entre el equipo de Gobierno y la oposición, fundamentalmente PP e Ides, han paralizado una iniciativa ambiciosa que cuenta con el apoyo (con dinero comprometido), de la Junta de Castilla y León y el Gobierno central, pero que de no haber salido adelante la parte que compete al municipio, se habrían perdido ambas aportaciones. Afortunadamente estamos hablando de un final feliz. Aunque muy a última hora, se ha impuesto la cordura y la iniciativa ha logrado salir adelante. Esperemos que en próximas ocasiones, las luchas políticas, en las que la agrupación ni entra ni sale, no tomen como pretexto para las mismas elementos tan importantes como es el Plan de Dinamización Turística que ahora nos ocupa, un plan que beneficia, no sólo a la hostelería y al turismo, sino a toda Soria. Desde la agrupación deseamos también que la unión de todos los sectores sea también la nueva forma de actuar a la hora de sacar adelante el plan, pues su mera aprobación no garantiza el éxito. A partir de ahora queda mucho trabajo por hacer para lograr que la capital, y por extensión toda la provincia, alcance el nivel de oferta turística de calidad que las características naturales, patrimoniales y culturales de esta tierra merecen. El Plan de Dinamización, sin duda, está llamado a poner al sector turístico soriano a la altura de la potencialidad en este ámbito de una tierra cuyas posibilidades son mucho mayores de las que suponíamos hasta el momento.

Cambiamos de nombre

En este nuevo número, como habrán podido ver nuestros asociados, hemos cambiado el anterior encabezamiento de Soria y Turismo por el de Hostelería y Turismo en Soria. El motivo es que en las ediciones pasadas pretendíamos reforzar la nueva marca comercializadora impulsada desde Asohtur empleándola como 'bandera' de la publicación. Pasados unos meses desde su lanzamiento, creemos que Soria y Turismo ha cumplido con creces las primeras expectativas. Estamos hablando de una marca cuyas iniciativas han constituido todo un éxito, siendo ya el nombre de sobra conocido por todo aquel que está relacionado con este sector. Por este motivo, la revista de Asohtur de alguna manera vuelve a sus orígenes en cuanto al nombre de la revista, siguiendo con la apuesta de siempre, que no es otra que servir e informar a nuestros asociados. Hostelería y Turismo en Soria, nuestro nuevo nombre, quiere recoger de manera sencilla todo lo que nos interesa y seguir siendo el altavoz de la agrupación.

Ángel Mayor Hernando
Presidente de ASOHTUR



- 3 Editorial
- 6 Actualidad: Primer congreso de gastronomía Soria Gastronómica
- 8 Actualidad: Semana de la tapa micológica y ganaderos.
- 10 Semana de la tapa micológica. Todas las tapas
- 12 Soria Gastronómica: Concurso de pinchos
- 13 Soria y turismo promociona la provincia en el Santiago Bernabéu.
- 14 Soria en la Expo Zaragoza 2008
- 16 Convenios Asohtur
- 18 Convenios FOES
- 20 Inauguración del Jardín de las Semillas
- 21 Noticias Asohtur
- 22 Noticias de la FEHR y la CEHAT
- 23 Noticias FOES
- 24 Rutas por la provincia: José Luis Bravo
- 27 Proyecto TV en hoteles de Soria
- 28 Hostelería y Cocina
- 29 Análisis del Experto: Labsor 96

En portada

6 Primer congreso de gastronomía Soria Gastronómica

Soria se convirtió en la capital gastronómica por unos días gracias a la celebración de la primera edición del Soria Gastronómica, un congreso que contó con la presencia de cocineros de talla mundial como Ferrán Adriá o Juan Mari Arzak. El encuentro sirvió para reforzar la identificación entre Soria y la micología desde el punto de vista gastronómico.



8 Semana de la tapa micológica

Asohtur y Soria y Turismo organizaron, paralelamente al Soria Gastronómica, la Semana de la Tapa Micológica, que tuvo un ámbito provincial. La experiencia fue todo un éxito, pues en la veintena de establecimientos participantes se vendieron cerca de 43.000 tapas. Al mismo tiempo, tuvo lugar el concurso de pinchos micológicos, resultando Carlos Benito vencedor al lograr la Seta de Oro.



20 Inauguración del Jardín de las Semillas

Con la inauguración del llamado Jardín de las Semillas en la céntrica plaza del Olivo de la capital, Soria escenificó su apoyo para la declaración de la dieta mediterránea como patrimonio de la Humanidad. Representantes de todos los ámbitos de la sociedad soriana apoyaron el acto con su presencia. Una vez más, la Fundación Científica de Caja Rural, dirigida por Juan Manuel Ruiz Liso, estuvo al frente de la defensa de las virtudes de la dieta mediterránea.

“Los caballeros
las prefieren intensas,
aromáticas y con un
final amargo.”

6,2º San Miguel recomienda el consumo responsable.


SELECTA
San Miguel



Poligono Industrial Calle E parcela 38, Soria Tfno 975 22 88 25

6/ACTUALIDAD

La presencia de cocineros de nivel mundial, como Ferrán Adria, Juan Mari Arzak o Carme Ruscadella, otorgaron a la cita soriana una gran relevancia mediática



Participantes en el concurso de pinchos organizado por ASOHTUR.

Soria Gastronómica muestra el reinado de la provincia en el mundo micológico

La primera edición del Congreso Internacional de Micología Soria Gastronómica celebrado los pasados 27 y 28 de octubre se saldó con un gran éxito, tanto por el nivel de los participantes como por la expectación causada, con una gran asistencia a todos los actos organizados. Si lo que se pretendía era dar a conocer al mundo entero la identificación entre Soria y el

mundo micológico, se puede decir que el objetivo se ha cumplido, como lo demuestra la gran cantidad de minutos y espacio dedicados al evento en los medios de comunicación, tanto locales como nacionales. La cita ha sido impulsada por la Junta de Castilla y León a través de la Consejería de Cultura y Turismo con la colaboración de Madrid Fusión, que ha sido clave pa-

ra la llegada de cocineros de renombre internacional. Junto a todo esto cabe destacar la aportación de la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) y Soria y Turismo, que han desarrollado actividades paralelas cuyo objetivo ha sido mostrar al gran público que Soria tiene mucho que decir en el mundo micológico ligado a la gastronomía. La Semana de la



Chuleta de Buey de 1ª calidad
Despiece de cerdo Ibérico
Productos de caza
Carnes Exóticas
Servicio a domicilio al sector hostelero

CÁRNICAS RAMÍREZ TUTOR
RAMTUR S.L.
Fundada en 1968

Cárnicas Ramirez Tutor Pol. Industrial las casas. Tlfo. 975 226 090. Movil 607 286 265

Tapa y el concurso de pinchos han sido las iniciativas más destacadas de ambas entidades.

Carlos de Pablo, del restaurante Casa Vallecas de Berlanga de Duero fue el encargado de comenzar las actividades el lunes con una charla sobre las setas liofilizadas y su nueva dimensión gastronómica. La catedrática Mercedes Molina, en su ponencia: *Recursos Micológicos, Turismo y Desarrollo local*, disertó sobre la repercusión que ha tenido para la provincia el Proyecto MYAS. A partir de ahí, un gran elenco de expertos disertaron sobre las tremendas posibilidades de la micología en el mundo de los fogones. Entre todos ellos destacaron tres cocineros 'mediáticos'. Por un lado estuvo Carme Ruscadella, con cinco estrellas Michelin en su currículum, que reconoció la gran importancia que las setas, especialmente las de Soria, tienen en la oferta de su restaurante de San Pol de Mar (Barcelona) y el que también regenta en Tokio. Juan Mari Arzak, otro de los 'pesos pesados', no pasó por alto la influencia de la firma Arrotz, implantada en Soria, a la hora de conocer el mundo micológico de la provincia. Por último, especialmente destacada fue la intervención de Ferrán Adriá, considerado uno de los mejores cocine-

ros del planeta. El responsable del ya mítico restaurante El Bulli, en Rosas, habló sobre el proceso de liofilización que ha experimentado en los últimos años. Además de estos tres grandes nombres, el congreso contó con la pre-

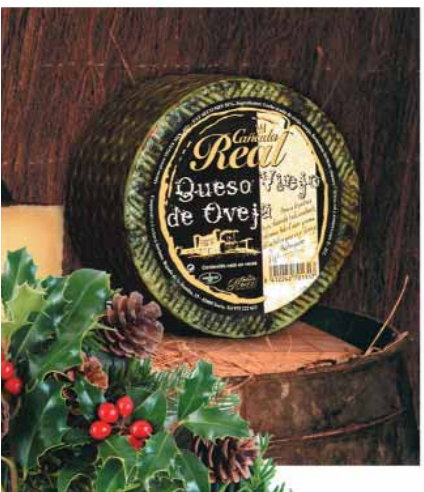
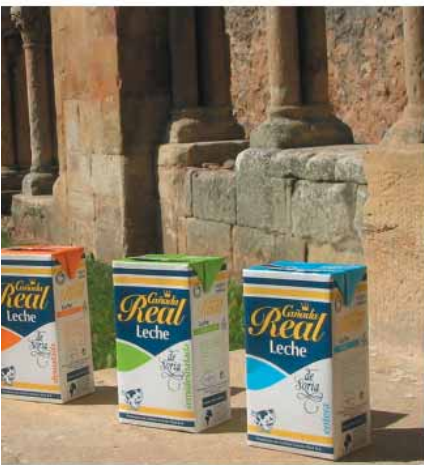
gra o Joan Roca. Lo cierto es que la lista fue muy extensa, pues entre todos sumaban hasta 24 estrellas Michelin.

Satisfacción

Las conclusiones de esta primera edición de Soria Gastronómica han sido positivas. El presidente de la Junta, Juan Vicente Herrera, en la inauguración, aseguraba que la cita tenía que servir para situar a Soria como referente micológico a nivel nacional e incluso internacional, consideración potenciada por la presencia de tan gran grupo de restauradores. Por su parte, Ángel Mayor, presidente de Asohtur y Soria y Turismo, señaló que el congreso ha sido "extraordinario", habiendo servido para trabajar "de la mano" con la administración regional. Mayor apuesta por seguir celebrando más ediciones ampliando el aforo de manera que tengan cabida más personas que hubieran deseado asistir a esta primera edición pero que por la limitación del espacio en el Aula Magna Tirso de Molina se quedaron fuera. En definitiva, considera Mayor que a lo largo de estos días se ha dado un paso importante para que la provincia sea considerada como un "sello de calidad" en el mundo micológico ligado a la gastronomía.

El presidente de la Junta aseguró que la cita tenía que servir para situar a Soria como referente micológico nacional e internacional

sencia de más expertos que dieron a la cita un gran nivel. Estuvieron Carlos Cidón, Fátima Pérez, Elías Martín o Gloria Lucía Martín, todos ellos cocineros de la región, además de figuras como el italiano Carlo Cracco, Carmelo Bosque, Salvatore Tassa, Sergio Aza-



Feliz Navidad

Cañada Real

Calidad al servicio de la hostelería





8/NOTICIAS ASOHTUR/SORIA Y TURISMO

A lo largo de los días se vendieron cerca de 43.000 tapas

Gran éxito de público y crítica en la primera edición de la Semana de la Tapa Micológica



Foto de familia con los ganadores en las diferentes categorías del concurso de tapas micológicas.

El restaurante Trashumante se alzó con el primer premio de la Semana de la Tapa Micológica celebrada entre el 23 y el 30 de octubre y organizada por Asohtur y Soria y Turismo con motivo de la celebración del congreso internacional Soria Gastronómica. El resto de premios fueron a parar al restaurante Tirso de Molila de Almazán como mejor mostrador; el bar Herradores y el centro de turismo Los Villares por la mejor tapa micológica mediterránea, y Casa Garrido como la mejor tapa popular.

Los responsables de las entidades organizadoras ha realizado una valoración más que satisfactoria de esta semana de la tapa, como lo atestigua que a lo largo de dichos días se vendie-

ron más de 43.000 tapas en los 40 establecimientos que participaron en el evento. Alejandra Vitoria, directora general de Soria y Turismo, destacó que con esta iniciativa y el concurso provincial de pinchos micológicos, en el marco del Soria Gastronómica, "se consigue hacer de Soria un referente micológico". Vitoria subrayó la gran acogida de los sorianos a esta semana de la tapa pese a la premura con que se ha organizando, alabando la implicación de los establecimientos participantes y la gran calidad e imaginación de sus propuestas. Ejemplo de este buen hacer es la gran acogida que tuvo por parte de los propios participantes en el congreso, que fueron invitados a unas 'rutas' por los establecimientos que

ofrecían dichas tapas. Estos mostraron su sorpresa por la gran imaginación demostrada por los cocineros a la hora de elaborar tapas cuyo ingrediente protagonista son las setas y los hongos. El domingo día 26 anterior al evento, los organizadores de la Semana de la Tapa también llevaron a un grupo de expertos, entre ellos periodistas especializados de revistas gastronómicas, a una serie de lugares de especial importancia micológica en la provincia. Así, visitaron Navaleno, Pinar Grande y las instalaciones de Arotz. Tras almorzar en Valonsadero, conocieron el trabajo que se realiza en Elfos, en Cobrejas del Pinar.

De cara al futuro, los impulsores confían en que más restaurantes quieran participar, de forma que "si en lugar de cuarenta logramos que participen 80, mejor que mejor", apuntó Vitoria.

Ángel Mayor, presidente de Asohtur y Soria y Turismo, también quiso subrayar la relevancia que han tomado los actos desarrollados por ambas entidades como complemento al congreso. "A los periodistas nacionales les llamó la atención la variedad de tapas ofrecidas a partir del mundo micológico". Sobre el ganador del concurso indicó que "tendrá un año de reinado que le puede suponer ganar fama y prestigio y optar a otros reconocimientos más allá de la provincia. Creo que será una gran oportunidad".

Consigue tu Carné de Manipulador de Alimentos de forma inmediata.

No dejes que se te caduque, te expediremos el Certificado Oficial. Carnés Subvencionados.



¡Maestros de la distinción!



SOLUCIONES FORMATIVAS AL SERVICIO DE LA EMPRESA Y EL TRABAJADOR
FORMACIÓN SUBVENCIONADA PARA TRABAJADORES

DINOS TU NECESIDAD FORMATIVA Y NOSOTROS BUSCAREMOS EL PLAN FORMATIVO A MEDIDA

Diego Acebes 11, 42001 Soria - Tfno. 975 211 679

El restaurante Trashumante, vencedor del Concurso Provincial de Tapa Micológica

Alfonso Romero, del restaurante Trashumante, recogió en la gala celebrada en el centro cultural Palacio de la Audiencia el 11 de noviembre el primer premio correspondiente a la primera edición del Concurso Provincial de Tapa Micológica organizada por ASOHTUR y Soria y Turismo. Durante el acto se entregaron otros tres galardones. El correspondiente al mejor mostrador fue a parar al restaurante Tirso de Molina, de Almazán. El bar Herradores y el centro de turismo Los Villares se impusieron en la categoría de mejor tapa micológica mediterránea, mientras que la votación popular eligió la de Casa Garrido la mejor tapa.

El primer premio, dotado con 1.000 euros y una placa distintiva, fue elegido tomando como referencia criterios como el sabor, la presentación y la originalidad. Este premio da acceso a la participación en la quinta edición del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid que se ce-



Alfonso Romero recibe el galardón.

lebrará el próximo año. En cuanto al mejor mostrador, el regalo, donado por el Centro Específico de Formación Profesional (CEFP) en Soria de Hostelería y Turismo, consistió en bonos de hotel para dos personas a disfrutar en cualquier ciudad de España y una placa. El público participante en la sema-

na de la tapa ha sido el gran protagonista del premio a la mejor tapa micológica popular. El restaurante Casa Garrido fue el vencedor en esta categoría especialmente importante al contar con el reconocimiento de la gente. Marta Arranz, representante del establecimiento, recibió un premio de 1.000 euros.

Por último, dos establecimientos recibieron ex aquo el reconocimiento a la mejor tapa micológica mediterránea, es decir, la tapa elaborada únicamente con ingredientes que se ajusten a este tipo de dieta. De las 40 tapas presentadas, 24 cumplían con este criterio. La Fundación Científica de Caja Rural decidió que bar Herradores y el centro de turismo rural Los Villares eran merecedores del galardón. El mismo fue recogido por Karina Espinosa por parte del bar de la capital y Lourdes Cascante en representación del centro de turismo rural. La mención de honor se la llevó Resu Jerez, del restaurante La Niña.



HERALDO DE SORIA
hemos pasado página... web
www.heraldodesoria.es

Una nueva web ...

- Más dinámica
- Más ágil
- Más cómoda
- Más visual

Contenidos ...

- Videoteca
- Fotonoticias
- Nuevas secciones
- Actualización permanente

**Una
web
pensada
para
ti**

HERALDO
DE SORIA



Los restaurantes que participaron en la Semana de la Tapa micológica realizaron un extraordinario ejercicio de creatividad a la hora de presentar unas propuestas que calaron, y de qué manera, entre el público, como lo demuestra las más de 43.000 tapas vendidas.

Fotografías Heraldo de Soria.



BAR RESTAURANTE PATATA
Paseo por el bosque



HOTEL RESTAURANTE ANTONIO
Bosque en otoño



RESTAURANTE MAROTO
Boletus parmesano



BAR KAVANAGH'S
Tapa de champinones



RESTAURANTE SANTO DOMINGO II
Noquis de lansarones



CERVECERÍA EL TEMPLO
Volcán Choux



RESTAURANTE GAROA
Delicia de berenjena



BAR RESTAURANTE IRUÑA PLAZA
Fideua de hongos



RESTAURANTE FOGÓN DEL SALVADOR
Sinfonia de otoño



CAFÉ LATINO
Medallón de champiñones



PUB THE RED LION
Tostada de hongos



TABERNA CAPOTE
Amontillado de hongos



CAFÉ DEL ROSEL
Tostada de pollo



HOTEL ALFONSO VIII
Chuspi



RESTAURANTE CASA GARRIDO
Corazón de alcachofa



CASA APOLONIA
Setas estofadas



BAR RESTAURANTE YANTEA
Cilindro de risotto



RESTAURANTE CHOCOLATE ATRES
Rulo de bacalao



TABERNA CASCANTE
Setas y bacalao

MAQUINARIA DE HOSTELERIA Y ALIMENTACIÓN



PRESUPUESTOS SIN COMPROMISO
Visite nuestra web: www.refmijd.com

Instalación de aire acondicionado
Nº 1 del Mundo



SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA



Aire Acondicionado y Bomba de Calor



Jesús Díez de Miguel, s.l.
Pol. Ind. "Las Casas" calle 21 paro.277
42005 SORIA
975 22 44 52



CAFETERÍA RESTAURANTE ALAMEDA
Boleto



RESTAURANTE ALCORES
Pastel tricolor



RESTAURANTE TRASHUMANTE
Saludable



TABERNA LA NIÑA
Secreto del Mediterráneo



RESTAURANTE PEDRO
Micológica



RESTAURANTE TIRSO DE MOLINA
Crujiente y espuma



RESTAURANTE BAR COBIJO
Seta de setas



HOTEL LEONOR
Tosta micológica



HOTEL VALONSADERO
Pisto y crujiente



MESÓN DON JAMÓN
Jamón edulis



RESTAURANTE LA POSADA
Caneloni e fungi



RESTAURANTE LA CHISTERA
Niscalos gratinados



CAFÉ TEATRO AVALON
Capricho de champiñón



CERVECERIA MACHADO
Tosta de malvasia



EL CAFÉ DE SAN BLAS
Boina de escabechados



CAFETERÍA CAPITOL
Tronco de setas



RESTAURANTE LA CASONA
Flan de setas



C. DE TURISMO RURAL LOS VILLARES
Espuma



BAR RESTAURANTE HERRADORES
Concha de boletus



BAR RESTAURANTE EL VENTORRO
Petit-Suisse de boletus y foie

6/08/08 HOSTELERÍA Y TURISMO EN SORIA REVISTA OFICIAL DE LA AGRUPACIÓN SORIANA DE HOSTELERÍA Y TURISMO www.soriaturismo.com

Fotografías Herald de Soria.

Despiece de Cerdo Ibérico
Carne Fresca y Congelada

IBÉRICOS
DE LEYENDA



Secreto Ibérico



Plumas Ibéricas



LA RAZA

Distribuidor
Comercial Jamones Alonso, S.L.

www.cjalonso.com - cjalonso@cjalonso.com

Tel. 976 64 51 98 - Fax 96 64 57 12

DISTRIBUIDOR DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS



Polígono Industrial La Loma 1,
CP 42110 - ÓLVEGA (SORIA)



Juan Carlos Benito gana el premio 'Seta de oro' al mejor pincho micológico



El Pte. del Jurado y los Ganadores con Ángel Mayor y Alejandra Vitoria (Soria y Turismo) y José Ignacio Ruiz (gerente de Arotz).

Juan Carlos Benito, de la empresa Grumer Cátering, resultó ganador del premio 'Seta de Oro' al mejor pincho micológico dentro de la primera edición del Concurso Provincial de Pinchos Micológicos celebrado el pasado 27 de octubre y organizado por Asohtur y Soria y Turismo. Catorce restaurantes participaron en esta actividad paralela al Soria Gastronómica que fue dirigida por el afamado cocinero Sergio Azagra. El galardón para Juan Carlos Benito estaba dotado con 1.200 euros.

El cocinero presentó un bombón de melocotón trufado con costra de manteca de foie y aceite de boletus texturizado. El otro premio especial al mejor pincho de trufa negra 'Trufas Arotz' fue a parar a manos de Carlos Aldea, del Parador Nacional Antonio Machado, que recibió 500 euros. En su caso, el pincho consistió en carpaccio de fistulina hepática con bizcocho de hongos,

yema trufada y chipos de hongos.

El ganador de la 'Seta de Oro', Juan Carlos Benito, se mostró muy satisfecho por el galardón obtenido por cuanto parte de la decisión de un grupo de profesionales que han valorado detenidamente la capacidad de trabajo demostrada por los restauradores.

La celebración del concurso, que tuvo lugar en el Escuela Regional de Hostelería, ofreció momentos trepidantes. Y es que los concursantes tuvieron un máximo de veinte minutos para preparar su pincho. A poco metros de los fogones, un jurado compuesto por un variado grupo de profesionales (periodistas, críticos gastronómicos, deportistas o catedráticos) esperaba para ir probando los pinchos y analizar factores como la textura, el olor, la apariencia y, por supuesto, el sabor. El concurso comenzó a las 19.40, momento a partir del cual se fue analizando de manera por-

menorizada cada una de las propuestas presentadas. Por supuesto, en el jurado no se conocía el autor del pincho en cuestión ni los cocineros sabían de la identidad de los 'jueces' gastronómicos.

Banquete a base de pinchos

Por otra parte, las instalaciones del Aula Magna Tirso de Molina, lugar de celebración de Soria Gastronómica, acogió al día siguiente un banquete a base de pinchos que pudieron degustar más de 300 personas asistentes al evento. Doce cocineros sorianos elaboraron hasta 14 variedades de pinchos cuyo ingrediente principal eran diferentes tipos de setas y hongos. Cerca de 6.000 pinchos se llegaron a elaborar en un acto que supuso un gran éxito a juzgar por las opiniones de los presentes, algunos de ellos verdaderamente sorprendidos por la calidad y la imaginación en la elaboración.

Listado de pinchos a concurso

Bombón de foie con aceite texturizado.
Grumer Cátering.

Crema de hongos con crujiente de jamón.
Iruña Plaza.

Crema de champiñones con huevo poché trufado y buñuelos de manos de cerdo trufadas.
Restaurante Trashumante.

Palillos de queso de oveja con cecina y gazpacho emulsionado.
Hotel Alfonso VIII.

Saquitos de hongos con jarabe de colmenillas.
Hotel Alfonso VIII.

Cuajada de boletus.
Restaurante La Lobita.

Bombón de gambas relleno de senderillas.
Hotel Restaurante Antonio.

Chipirón relleno de boletus.
Restaurante Iruña Plaza.

Tarta cuajada de cantarellus a la miel de romero.
La Reserva de San Leonardo.

Espuma de hongos con cebolla caramelizada.
Alcores.

El somarro.
Maroto.

Anchoa mediterránea con aroma de trufa.
Maroto.

Bloody Mary.
Chocolata a Tres.

Huevo fusión.
Virrey Palafox.

Concurso Mundial Bruselas Medalla de Oro
Silencio de Valdeiruela 2006
6 meses en Barrica

Silencio de Valdeiruela Crianza 2005
Concurso Mundial de Bruselas: Medalla de Plata
Concurso Vinallas Internacional Medalla de Plata

Silencio de Valdeiruela

G
CASTILLO de GUMIEL
BODEGAS

Comercial
Chaome S.L.
alimentación en general

Distribuido en Soria por Chaome, S.L.
Pol Ind Las Casas P. 43 B - nave 4 Tfno. 975 23 18 43

Soria y turismo acerca Soria al Bernabéu

La comercializadora turística repartió más de 5.000 trípticos publicitarios con motivo del encuentro de Liga entre el Real Madrid y el Numancia en el estadio madridista



Una azafata entrega los trípticos de Soria y Turismo.

Con motivo del encuentro de la segunda jornada de Liga disputada en el estadio Santiago Bernabéu el 7 de septiembre entre el Real Madrid y el Numancia, Soria y Turismo repartió más de 5.000 trípticos publicitarios donde se re-

cogen las principales virtudes turísticas de la provincia. La acogida entre los aficionados que se acercaron a presenciar el encuentro fue más que satisfactoria, mostrando muchos de ellos un gran interés por conocer más detalles acerca de

los principales atractivos sorianos. De esta manera, en el tríptico se mostraban los paquetes turísticos que se ofertan. Hay que recordar que Madrid sigue siendo el principal mercado turístico para Soria, de ahí que la comercializadora haya querido hacer un esfuerzo especial en esta siempre interesante plaza.

El objetivo de Soria y Turismo es realizar una promoción parecida en aquellas ciudades donde juegue el Numancia aprovechando el día de la celebración del partido y la gran repercusión que siempre tiene un evento de este tipo. Los impresos repartidos en los alrededores del coliseo blando mostraban ofertas turísticas relacionadas con la naturaleza, el arte románico, la micología, la ruta de los poetas de la Ciudad de Soria o todo lo que podía verse en el cercano puente del Pilar. La espeleología, el senderismo o reservas de menús micológicos son otras de las ofertas que están en el portal:

www.soriayturismo.com



Industrias Cárnicas Hnos. Giaquinta



EN SU MESA ESTA NAVIDAD... ¡¡¡ FELICES FIESTAS !!!



Lechazo de Castilla y León

Cabrillo, Cochinito

Solomillo de Ternera

Carnicerías en

SUPERMERCADOS DIA. Avd. Mariano Vicén. C/ Las Casas

Instalaciones en:

Polígono Industrial las Casas C/E parc. 37, nave 5. 42005 Soria Tel. 975 22 00 64

vacuno

cerdo

cochinillo

cordero

cabrito

embutidos

elaboración propia





Soria deja huella en la Expo Zaragoza 2008

Gran acogida a los paquetes turísticos de Soria y Turismo



José María Muñoz, director de Producto de Soria y Turismo, en la Expo de Zaragoza.

Aprovechando las siempre especiales relaciones que existen entre la capital maña y Soria, la provincia se presentó en la Expo de Zaragoza por todo lo alto, celebrando a lo largo de una semana multitud de actividades que dejaron huella entre los miles de visitantes que se animaron a conocer la oferta soriana o que simplemente se toparon con ella. Una de las claves de toda esta actividad estuvo en el hecho de que las administraciones locales, en este caso Diputación y Ayuntamiento de Zaragoza, cedieran durante dichos días a sus homólogos sorianos sus instalaciones en el recinto de Rarillas para facilitar el trabajo. El resultado no pudo ser mejor, pues miles de visitantes pudieron conocer de primera mano todo lo que Soria puede ofrecer. Tanto la Diputación Provincial como el Ayuntamiento capitalino diseñaron una serie de actividades que se completaron

con otras llevadas a cabo por más colectivos sorianos. Especialmente destacada fue la presencia de Soria y Turismo. La comercializadora distribuyó miles de folletos con forma de abanico (estupenda idea habida cuenta del fuerte calor reinante en el recinto) donde se recogían las propuestas de los diferentes paquetes: Micología, Ruta de los poetas, Románico y Naturaleza. El sábado día 30 de agosto, uno de los días más importantes de Soria en la Expo, Ángel Mayor, presidente de Soria y Turismo, no podía estar más satisfecho al comprobar sobre el terreno el efecto que entre los visitantes tuvo la iniciativa; de hecho, ya en la presentación anteriormente se habían vendido los primeros paquetes turísticos. José María Muñoz, director de Producto, indicó que el micológico era el que más información demandaba, constituyéndose, de hecho, en el más destacado al incluir

dos noche de alojamiento, una charla y dos salidas al campo. En relación a la presencia soriana en la muestra, el también gerente de Asohtur destacaba días atrás la importancia de poder contar con las instalaciones zaragozanas a lo largo de una semana. “Fueron días de una gran actividad. La micología fue toda una referencia, con la celebración de talleres dirigidos especialmente a los niños. Creo que fue un buen punto de inicio como lo demuestra la demanda de paquetes turísticos que se vio desde los primeros instantes”.

Otro momento importante, en opinión de Muñoz, fue el concierto Camino Soria protagonizado por Víctor Manuel y Ana Belén junto a Jaime Urrutia, ex cantante de Gabinete Caligari, así como Nuevo Mester de Juglaría y la Banda Municipal de Música de Soria. De hecho, cerca de 12.000 personas asistieron a una actuación a la que se volvieron las miradas de todas las personas que en ese momento se encontraban en el recinto. Fue, sin duda, el acto más impactante.

‘Destapando’ lo mejor

Diez de los mejores restaurantes sorianos no faltaron a la cita con la Expo. A lo largo de la Semana de Soria ofrecieron sus propuestas en forma de tapas, iniciativa que contó con una gran acogida por parte del público. Trashumante, Maroto, Alvargonzález, Virrey Palafox, Castellano, Casa Vallecas, Grumer, Doña Juana, Alfonso VIII y Chocolate a Tres fueron los representantes de la gastronomía soriana a lo largo de esos días.

NUESTRA GASTRONOMÍA TRADICIONAL SE APOYA EN LOS MEJORES PRODUCTOS



www.morenosaez.com

Tfno. 975 221 840, Eduardo Saavedra 40, Soria

El Ayuntamiento y la Diputación encontraron a los mejores anfitriones

Los sorianos de Zaragoza se volcaron con sus instituciones



Carlos Martínez, Alcalde de Soria, durante los actos del Ayuntamiento en la Expo.

Mucho se había hablado antes de la celebración de la Expo de cómo debía ser la presencia soriana. Todo el mundo coincidía en que dada la cercanía física y vinculación histórica de ambos territorios el papel de la provincia debía ser especial. Así las cosas, la Diputación Provincial por un lado y el Ayuntamiento de la capital por otro realizaron una serie de contactos que concluyeron con la cesión de espacios en sus pabellones por parte de sus correspondientes mañás, es decir, la Diputación de Zaragoza y el Ayuntamiento. El resultado no pudo ser mejor,

pues ambos escenarios hicieron de altavoz de la propuesta soriana, de la que dieron fe miles de visitantes y, cómo no, sorianos de la diápora, pues no hay que olvidar que sólo en Zaragoza estarían viviendo en la actualidad cerca de 20.000 sorianos. El viernes 29 de agosto la Diputación Provincial de Soria celebró su día. Hasta 80 Ayuntamientos quisieron estar en una jornada tan especial, entre ellos el de la capital. La música de las charangas hizo que este día se dejara sentir entre el resto de visitantes. La presencia de las mórdivas de San Pedro

o los danzantes de San Leonardo aportaron ese toque de colorido y tradición que dejó a todo el mundo satisfecho. El acto, que sirvió para dar comienzo a la Semana de Soria en la Expo, contó con la participación de los anfitriones zaragozanos. Javier Lambán, presidente de la Diputación de Zaragoza, expresó a Domingo Heras, su homólogo soriano, su satisfacción por la presencia de la provincia vecina, recordando los lazos históricos de amistad entre ambas tierras.

Por su parte, no muy lejos de allí, el Ayuntamiento de la capital también quiso dar a conocer su propuesta aprovechando las instalaciones del Consistorio maño. Bajo el lema 'Soria, pura vida', esta institución quiso trasladar la imagen de una ciudad tranquila "que es sinónimo de calidad de vida", apuntó el alcalde, Carlos Martínez. Para ello, se proyectó un video promocional basado en un viaje por el río Duero a su paso por la ciudad. El alcalde aclaró que a este ambiente de sosiego hay que añadir una gran riqueza cultural y patrimonial que merece la pena conocer. En este día inaugural de la Semana de Soria no podía faltar una representación del empresariado soriano. Santiago Aparicio, presidente de FOES, quiso mostrar su apoyo a los actos del Ayuntamiento así como a los propiciados por Asohtur.

¿Todavía
sin Bomba de Calor?
Ven a Vernos



Aire Acondicionado y
Calefacción en un solo aparato



AIRE REFRIGERADO



COMERCIAL
CORFRI
Refrigeración  Climatización



AIRE ACONDICIONADO
MAQUINARIA FRIGORÍFICA INDUSTRIAL
MAQUINARIA PARA HOSTELERÍA Y ALIMENTACIÓN
ASESORAMOS, PLANIFICAMOS,
MONTAMOS, Y REPARAMOS

C/ Albacete 27, Soria - Tfno. 975122122

¿Que Necesitas?
Equipamos tu Negocio



16/ACUERDOS FIRMADOS POR ASOHTUR

A continuación, resumimos los diferentes Convenios, firmados por ASOHTUR con diversas empresas que reportarán los más variados beneficios a los asociados, con algunas de las principales ofertas

Acuerdos firmados por ASOHTUR

CONVENIO CON LA SOCIEDAD GENERAL DE AUTORES Y EDITORES (SGAE)



Reducción de las tarifas con respecto al año pasado, contemplado en tres categorías.

- Restauración, bares y similares
- Bares especiales
- Banquetes

Este Convenio supone descuentos especiales para todos los asociados por la utilización por cualquier

medio de las obras que la SGAE representa.

Tarifa única se ha modificado el sistema de tarifas para todos los asociados a este acuerdo para todos y cada uno de los canales utilizados (TV, DVD, radio o equipo de sonido). Los descuentos alcanzan hasta el 70 % de reducción de las tarifas con respecto al año pasado.



Merced al acuerdo existente entre CEHAT y la Sociedad General de Autores y Editores (SGAE) que regula el pago de derechos de autor en los hote-

les, el empresario hotelero podrá bonificarse de un 15% de descuento sobre las tarifas oficiales del 2008.

Acuerdo CEHAT-CEPSA



Este acuerdo reduce costes a los establecimientos asociados que consuman Gasóleo C.

Condiciones del acuerdo

A través de este acuerdo los establecimientos asociados que así lo deseen podrán beneficiarse de un descuento en su consumo de GASOLEO C.

Para pedidos:

- De 1.500 litros a 10.000 litros: 0,1345 €/litro de descuento
- De 10.001 litros en adelante: 0,1360 €/litro de descuento

El pedido mínimo se ha rebajado, en el nuevo acuerdo, a 1.500 litros, para lo que será necesario disponer de un depósito de al menos 2.000 litros.

CONVENIO CON AUTODISCO, S.A.



La Red de Establecimientos FIRST STOP se pone a disposición de los miembros de la Agrupación, donde podrá dirigirse para realizar lo que su vehículo necesite. Las ofertas más destacadas del Acuerdo firmado entre Autodisco, S.A. y Asohtur son:

Oferta de Neumáticos (Turismos y 4x4):

- Bridgestone 30% Dto.
- Firestone 40% Dto.
- Dayton 25% Dto.
- Montaje Gratis

- Equilibrado y Válvula 5,95.€
- Alineación 25,00 €

Oferta Para Otros Productos:

- Carga Aire Acondicionado 45 €
- Escobillas limpiaparabrisas+Anticongelante 10% Dto.
- Filtros 40% Dto.
- Pastillas de freno 35% Dto.
- Iluminación 20% Dto.
- Amortiguadores y baterías 30% Dto.
- Discos de freno 25% Dto.

CONVENIO CON BUSAFE



Calidad de equipamiento y calidad de servicio, de principio a fin. Busafe Hotel Quality Experience es la única compañía capaz de proveer íntegramente del equipamiento de tres elementos indispensables en un hotel: cerradura electrónica mediante tarjeta (banda magnética o chip), caja de seguridad y minibar. Busafe trabaja con los líderes mundiales en seguridad y equipamiento.

Pero Busafe ofrece mucho más: ofrece tecnología, proporciona garantía y calidad y dedica un servicio personalizado.

Tras el acuerdo con ASOHTUR, Busafe ofrece un descuento del 12% sobre los precios establecidos, así como un 15% si el pago se produce al contado en los treinta primeros días posteriores a la compra.

CONVENIO CON HOTUSA



HOTUSA HOTELS es una de las mayores Centrales de Compras de Europa, cuenta con:

- 1.300 hoteles asociados a nivel nacional.
- 5.000 delegaciones.
- 12.000 distribuidores.
- 270 firmas proveedoras

HOTUSA HOTELS
CENTRAL DE COMPRAS & SERVICIOS

pone al servicio del profesional de la hostelería: Una extensa gama de más de 10.000 productos de consumo. Prestigiosas firmas del mercado en alimentación, bebidas y licores, equipamiento, mobiliario, complementos, productos químicos, servicios etc. Para consultar productos y tarifas es necesario disponer de una clave de acceso compuesta por "usuario" y "contraseña" facilitada por ASOHTUR. Para la realización de pedidos deberá ponerse en contacto con el departamento de compras de ASOHTUR.

CONVENIO CON LABSOR 96



La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) y LABSOR 96, S.L. han firmado un Acuerdo de Colaboración para la Gestión Integral en Seguridad Alimentaria de los establecimientos hosteleros con el fin de adaptar e incorporar a las empresas asociadas los requisitos higiénico-sanitarios que se les exige la normativa.

Los objetivos que se persiguen con este acuerdo son, entre otros:

- Conseguir que los alimentos elaborados tengan las máximas
- Garantías de higiene.
- Adecuar las empresas hosteleras a la normativa en Seguridad.
- Alimentaria.
- Mejorar la imagen de la misma.

El Acuerdo firmado entre ASOHTUR y LABSOR establece los siguientes servicios:

- Implantación del Sistema APPCC o prerrequisitos. Elaboración de toda la documentación necesaria junto con las hojas o fichas de control.
- Verificación del Sistema APPCC mediante el Laboratorio. Existen una serie de comprobaciones del sistema que requieren análisis de laboratorio tales como:
 - Verificar el Programa de Limpieza y Desinfección.
 - Verificar el Programa de Calidad del Agua.
 - Verificar el cumplimiento de los criterios microbiológicos del R.D. 3484/2000 de las comidas preparadas.
 - Comprobación de las sondas de las cámaras de refrigeración y congelación mediante sonda calibrada.
 - Determinación del % de compuestos polares en aceites de fritura mediante equipo calibrado.
 - Formación en materia de higiene alimentaria para manipuladores.

Simplemente ...



DISTRIBUCIONES
Navalpotro, s.l.

Pol. Ind. Las Casas, parcela 30-A.42005 Soria
Telf. 975 22 05 95 - Fax 975 23 19 67



CONVENIOS CON FOES



CONVENIOS DE TELEFONIA MOVIL

La Federación ha suscrito sendos Convenios de Colaboración con Telefónica Movistar, Orange y Vodafone. La finalidad de estos Convenios es la de ofrecer a todos sus asociados importantes descuentos en su facturación.

ORANGE

- Tráfico destino ORANGE: descuento 65%
- Tráfico destino Fijos nacionales: descuento 35%
- Tráfico destino Otros Operadores Móviles Nacionales: descuento 35%
- SMS ORANGE: descuento 65%
- SMS resto Operadores Nacionales: descuento 35%

VODAFONE

- Llamadas número favorito: GRATIS
- Descuento permanente del 10% en llamadas.
- Descuento del 15% en datos.
- Descuento de bienvenida de entre el 30% y el 50%.

TELEFONICA MOVISTAR

La Federación ha suscrito un Convenio de Colaboración con Telefónica Movistar. La finalidad de este Convenio es la de ofrecer a todos sus asociados que tengan suscrito en telefonía móvil las modalidades de Contrato Empresas y Contrato Autónomos importantes descuentos en su facturación. Para ello, tan sólo deben cumplimentar la solicitud de adhesión a dicho Convenio que podrán encontrar en nuestras oficinas en FOES. Algunas de las principales ventajas económicas de dicho Acuerdo son:

- Cuota conexión: GRATUITA
- Cuota mensual módulo Números propios: GRATUITA
- Cuota mensual módulo Números Movistar: GRATUITA
- Servicio Medido Nacional: descuento 15%
- Servicio Medido Internacional: descuento 30% (*)
- SMS-MoviStar: descuento 30%

(*) Aplicable a las llamadas (de voz, fax y datos) recibidas en roaming. No se incluyen las llamadas en roaming.



CONVENIO DE COLABORACIÓN CON SORIA PREVENCIÓN

La Prevención de Riesgos Laborales se ha convertido en una pieza clave conexas al desarrollo de la actividad empresarial, razón por la que desde el Departamento de Prevención de Riesgos Laborales de FOES venimos prestando servicios personalizados de asistencia técnica en esta materia. Desde la obligatoriedad legal que tienen la mayor parte

de empresas de contratar un servicio de prevención ajeno, y conociendo el interés y preocupación de nuestros asociados en este tema, hemos querido dar un paso más, y hemos firmado un CONVENIO DE COLABORACIÓN CON SORIA PREVENCIÓN, cuyo objeto es facilitar a nuestras empresas asociadas, unas tarifas económicas más bajas en la contratación del citado servicio de prevención ajeno.

CONVENIO DE COLABORACIÓN CON ASISTENCIA INTEGRAL

Al anterior convenio de colaboración con el Servicio de Prevención Ajeno "Soria Prevención", se une otro que FOES ha firmado con el Servicio de Prevención Ajeno "Asistencia Integral". Mediante es-

te convenio todos los asociados a FOES podrán obtener tarifas ventajosas al contratar Prevención de Riesgos (Especialidades Seguridad, Higiene Industrial y Ergonomía y Psicosociología); así como a la hora de contratar Vigilancia de la Salud. Obligatorias por Ley en casi todos los casos.



CEPSA

- Descuento en gasolina:** 0,0180 €/l.
- Descuento en diesel:**
- Fijo:** 0,0240 €/l.
- Adicional:** 0,0120 €/l.
- (Repostando en Red Colaboradora)
- Descuento por consumo:**
- De 1 a 10.000 l./mes: 0,0060 €/l.
- De 10.000 a 50.000 l./mes : 0,0090 €/l.
- Más de 50.000 l./mes: 0,0120 €/l.

SOLRED

- Descuentos en diesel y gasolina**
- Descuento fijo:** 1,20 cént. €/l.
- Descuento adicional:** 1,80 cént. €/l. (Repostando en determinadas Estaciones de Servicio Sol-red)



CONVENIO SUSCRITO CON AVIS

Nuestros Asociados pueden beneficiarse y gozar de tarifas y/o descuentos preferenciales a la hora de hacer una reserva o alquilar un vehículo.



CONVENIO DE PROTECCIÓN DE DATOS

Para que las empresas asociadas a FOES puedan cumplir con la obligatoria Ley Orgánica 15/99 de Protección de Datos, desde la Federa-

ción de Organizaciones Empresariales Sorianas se han firmado acuerdos de colaboración con Grupo Millar 2, Prodat y Lex Data. Con estos convenios todos los asociados obtendrán tarifas preferenciales en dicha materia.

CONVENIOS CON FOES


**CONVENIO DE COLABORACIÓN
CON ASISA**

FOES tiene suscrito un Convenio con ASISA, por medio del cual ofrece a todos sus asociados condiciones y tarifas más ventajosas en la contratación de este seguro médico privado.


**CONVENIO DE COLABORACIÓN CON
ASISTENCIA INTEGRAL**

FOES tiene firmado un convenio de colaboración con el Servicio de Prevención Ajeno "Asistencia Integral". Mediante este convenio todos los asociados a FOES podrán obtener tarifas ventajosas al con-

tratar Prevención de Riesgos (Especialidades Seguridad, Higiene Industrial y Ergonomía y Psicología); así como a la hora de contratar Vigilancia de la Salud. Obligatorias por Ley en casi todos los casos


**CONVENIO DE COLABORACIÓN
CON CTELEC**

FOES ha suscrito un convenio de colaboración en materia de seguridad con CTELEC, empresa soriana homologada, por medio del cual ofrece a todos sus asociados condiciones y tarifas más ventajosas en la contratación de sus servicios de sistemas de seguridad.

- Destaca el servicio RESICUR, Plan de Renovación Sistema de Seguridad sin Obras, integrado por panel de control, volumétricos, teclado, instalación, programación y puesta en marcha, conexión a Central Receptora de Alarmas y revisión anual preventiva.
- 10% descuento adicional en todos los productos que CTELEC comercializa.

Como en todos los convenios que FOES tienen firmados, para que nuestras empresas asociadas puedan beneficiarse, es necesario que nos envíen el formato de adhesión que podrán solicitar en nuestras oficinas; ya que sin la firma de FOES no tendrá validez dicho convenio.

Para más información puede contactar bien por teléfono (975 233 222), bien por e-mail (foes@foes.es) o bien personalmente en FOES (C/ Vicente Tutor, 6 - 4ª Planta).



RAZA
DUROC



CONOCER LA RAZA DUROC
ES CONOCER LA DIFERENCIA

Embutidos la Hoguera, Carrera Mediana, 9, 42174, San Pedro Manrique, Soria
e-mail: embutido@lahoguera.es - Tfno. 00 34 975 39 80 00 - Fax. 975 38 11 07





20/HOSTELERÍA Y SALUD

El Doctor Ruiz Liso impulsa la candidatura de Soria como capital de la dieta mediterránea

La Fundación Científica inaugura el Jardín de las Semillas



Un momento de la inauguración del Jardín de las Semillas. En detalle, placa conmemorativa.

Convertir la dieta mediterránea en toda una filosofía de vida, además de su vertiente alimenticia, es uno de los objetivos que se ha propuesto Juan Manuel Ruiz Liso, director de la Fundación Científica de Caja Rural, que un año más ha desarrollado a lo largo del mes de septiembre el ciclo de conferencias 'Soria Saludable'. Este Mes de la Salud, que ha llegado ya a su XIV edición, contó para su estreno con la presencia de Santiago Menéndez de Luraca, subsecretario del Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino, así como Isabel Bombal Díaz, subdirectora general de la misma institución. Ambos participaron en un acto en el que se firmó un protocolo de apoyo para que la Unesco declare a la dieta mediterránea como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, destacando la gran importancia que para el Ministerio tiene el llevar a cabo iniciativas de este tipo. La escenificación tuvo lugar en la plaza del Olivo, donde se instaló una placa con el decálogo de la buena alimentación, así como la creación del denominado Jardín de las Semillas de la dieta mediterránea. De este manera, se enterraron bajo el olivo en una urna de metacrilato una muestra de las semillas más importantes de los alimentos que componen la dieta medi-

terránea, es decir, arroz, legumbres, pipas de girasol, tomate, puerros, judías verdes y, en definitiva, las principales hortalizas. El acto contó con el respaldo de todo tipo de colectivos sociales y culturales, así como representación institucional, medios de comunicación, entidades financieras y organizaciones empresariales. En el mismo lugar se comentaron algunos problemas derivados de los malos hábitos alimenticios, como el hecho de que el 18% de los niños y adolescentes presentan tasas de colesterol que sobrepasan lo recomendable, lo que podría suponer graves problemas de salud de adultos. Ruiz Liso insistió, una vez más, que detrás de cada enfermedad hay un problema de alimentación, de una deficiente preparación de los platos, de ahí que el ciclo de conferencias de este año se haya dedicado precisamente al análisis de la dieta mediterránea.

Hay que recordar que cuatro países compiten por albergar al sede de este bien inmaterial que es la dieta mediterránea. Se trata de España, Grecia, Italia y Marruecos. Se puede decir que Soria ya ha dado el primer paso, pues es la primera capital que se involucra de una manera expresa en la candidatura española.

MANIFIESTO DE LA DIETA MEDITERRÁNEA

Los abajo firmantes, representantes democráticos de los ciudadanos y vecinos de la Ciudad de Soria (España), expresamos unánimemente nuestra ADHESIÓN a la candidatura de la DIETA MEDITERRÁNEA para su inscripción en LA LISTA REPRESENTATIVA DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE LA HUMANIDAD y a la realización de acciones encaminadas a la salvaguardia, promoción y difusión de la Dieta Mediterránea (D.M.), constituida por el conjunto de prácticas, representaciones, expresiones, conocimientos, habilidades, espacios y objetos asociados que los pueblos del Mediterráneo han construido, recreado y transmitido históricamente, en interacción con la naturaleza, en torno al hecho alimentario y que reconocen como parte integrante de nuestro patrimonio cultural.

La D.M. es un patrimonio cultural con importantes y reconocidos beneficios para la salud, la calidad de vida y el bienestar de la población, contrastados por cerca de 2.000 artículos científicos publicados en los últimos diez años -Revisión de Medline en Agosto de 2008: U.S. National Library of Medicine and the National Institutes of Health - y por la Medicina basada en la Evidencia.

En función de las desviaciones en obesidad infanto-juvenil (18%) y geriátrica (30%) no solo de nuestra región, sino de todas las naciones desarrolladas y en desarrollo, generadoras de patologías cardiovasculares, oncológicas, diabetológicas y neurodegenerativas, sobre las que ejerce un papel de Prevención Primaria y Secundaria.

La Dieta Mediterránea se ha transmitido tradicionalmente de generación en generación. Por eso queremos que esta semillas que las asociaciones de vecinos, amas de casa, Colegios Profesionales, ecologistas, Federación de padres de alumnos, casas regionales y deportistas, junto a la Corporación Municipal de Soria, la Fundación Científica Caja Rural de Soria, SORIACTIVA, y otros ciudadanos van a enterrar, en la PLAZA DEL OLIVO -JARDIN DE LAS SEMILLAS DE LA DIETA MEDITERRÁNEA, - sean el mejor depósito en la TIERRA DE SORIA de los gérmenes de los frutos de esta D.M.: una herencia para las futuras generaciones de sorianos, que recuerde día a día la importancia que este inmenso patrimonio cultural y sus productos tienen para su salud.

Solicitamos también del Excmo. Ayuntamiento de Soria que este tipo de Alimentación y estilo de vida se vea reflejado permanentemente con la denominación de DIETA y CULTURA MEDITERRÁNEA del próximo Barrio que se construya / en construcción en esta Ciudad y que sus calles lleven los nombres de sus productos y actitudes, como elementos culturales, saludables que promuevan en sus vecinos el bienestar para ellos y su descendencia.: Calle de la Huerta, Calle del Olivar, Calle del Nogal, Calle de la Cepa, Calle del Pescado Azul, etc.....

Pedimos a los organismos oficiales locales, provinciales, regionales y nacionales, que incluyan este tipo de alimentación en sus actos gastronómicos sociales como ejemplo "saludable" de su representación política.

A las Productoras de Cine y TV en España queremos también hacerlas partícipes de una solicitud en el mismo sentido, para que en las películas y series de TV se consuma este tipo de dieta en las escenas en que existan comidas.

21/NOTICIAS ASOHTUR

De seguir adelante el proyecto tal y como está planteado el plan de obra, la bodega perdería aproximadamente un tercio del viñedo

Valdeviñas pide que la escombrera de la A-11 no afecte a su viñedo



Los propietarios de la bodega Valdeviñas, en Langa de Duero, han pedido una modificación en el proyecto de la Autovía del Duero de forma que no perjudique a sus viñedos.

Según señalaron a finales de septiembre, de seguir adelante el plan de obra tal y como está previsto, en unos meses un tercio del viñedo se verá convertido en una escombrera. Según Isidoro Álvarez, gerente de Valdeviñas, la situación es especialmente grave pues ellos han trabajado según las previsiones de 2002, planes que se han modi-

ficado de forma que les perjudica totalmente. La dirección de la bodega ya preveía la posibilidad del paso de la autovía cuando tuvieron que tomar la decisión de plantar el viñedo en dicha parcela, sin embargo, decidieron seguir adelante dada la situación privilegiada del lugar y las características de calidad excepcional de los suelos de la zona. Los cuatro carriles que atravesarían la parcela más la mediana representarían, según los responsables, unas 2,5 hectáreas de las 20 que ocupa en la actualidad el viñedo. La bodega ya contó con esa pérdida teniendo en cuenta el beneficio social y económico de la llegada de la autovía, "pero lo que la bodega no esperaba es que le iban a ser expropiadas 2,5 hectáreas más para destinarla a escombrera, es decir, un viñedo que cuenta con diez años va a ser enterrado con los desechos procedentes de la construcción de la propia autovía".

El Acebal de Garagüeta, nuevo espacio natural

Las Cortes regionales aprobaron un proyecto de Ley mediante el cual se declara como nuevo espacio natural el Acebal de Garagüeta. Con ello se pretende establecer las medidas necesarias para asegurar la conservación y mejora de sus ecosistemas naturales y valores paisajísticos, haciéndolos compatibles con otras actividades. Garagüeta alberga una singular formación vegetal dominada por acebos, una de las manifestaciones de acebal más extensas de la Península. Su relevancia medioambiental motivó su inclusión dentro de la Zona de Especial Protección para las Aves (ZEPA) 'Sierra de Urbión', y forma parte la Lista de Lugares de Importancia Comunitaria de la Región Biogeográfica Mediterránea desde julio de 2006 con el nombre 'Sierras de Urbión y Cebollera'. La figura de protección que mejor se adapta a la realidad y a la problemática del citado territorio es la de Reserva Natural por ser un espacio "cuya declaración tiene como finalidad la protección de ecosistemas, comunidades o elementos biológicos que, por su rareza, fragilidad, importancia o singularidad, merecen una valoración especial", según la Junta.



Distribuidor para
Soria y provincia

GEMESA
C/ Navas de Tolosa 27
42001, Soria
Tfno. 975 215 042



www.malvasia.com.es



FEHR

II Premios FEHR de Hostelería
Entre los premiados destacan nombre de gran proyección internacional como el asturiano José Andrés, Ferrán Adriá, el Grupo Áreas o Mc Donald's

La Federación Española de Hostelería entregó el pasado 18 de noviembre los galardones que reconocen aquellas empresas o empresarios del sector que han destacado por valores como la innovación tecnológica, la calidad, la seguridad alimentaria, el compromiso con las personas con discapacidad, la promoción del patrimonio cultural español y la responsabilidad medioambiental. Más de 400 personas relacionadas con la hostelería y la restauración se dieron cita en una gala que contó con el apoyo del Secretario de Estado de Turismo, Joan Mesquida. Entre los premiados, seleccionados a partir de las propuestas hechas por las 75 asociaciones que componen FEHR, destaca el galardón concedido al cocinero español con más proyección en Estados Unidos, José Andrés, que no pudo asistir al encontrarse a punto de abrir un nuevo hotel-restaurante en Beverly Hills. Además cabe mencionar el premio a McDonald's por destacar en la seguridad alimentaria o los reconocimientos otorgados a otros dos grandes nombres de la cocina como son Ferrán Adriá y el restaurante Arzak, destacando ambos cocineros el orgullo que les produce ser reconocidos por sus propios compañeros, al tiempo que exaltaron el alto nivel que tiene la gastronomía española y la buena imagen que proporciona fuera y dentro de nuestras fronteras.



CEHAT

Antoni Horrach, nuevo vicepresidente de CEHAT

En la última reunión del Comité Ejecutivo de CEHAT, celebrada en Barcelona el pasado 20 de octubre, se decidió por unanimidad el nombramiento de Antoni Horrach como Vicepresidente de CEHAT. Antoni Horrach es Presidente de la Federación Empresarial Hotelera de Mallorca (FEHM) y comparte Vicepresidencia con Carlos Díaz, Joan Gaspart y Fernando Fraile. La trayectoria de Antoni Horrach en el sector es muy amplia, fue nombrado Presidente de la FEHM en julio de 2007, es director general y administrador único de HM Hotels, Vicepresidente de Fomento del Turismo de Mallorca, miembro de la Asociación Hotelera de Palma Nova-Magalluf, miembro del Consejo Asesor de la Asociación Hotelera de Playa de Palma, miembro de la Asociación Hotelera de Palma y miembro de la Agrupación de Cadenas Hoteleras.

CEHAT

El príncipe de Asturias recibe en Zarzuela al Comité Ejecutivo de la Cehat

Durante la recepción se hizo entrega al Príncipe de Asturias del Diploma al Mérito Hotelero y del nombramiento como Hoteleros de Honor. El pasado 20 de noviembre, Su Alteza Real el Príncipe de Asturias, recibió en audiencia al Comité ejecutivo de la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT) con el fin de hacer entrega a los Príncipes de Asturias del Diploma acreditativo al nombramiento de la encomienda al Mérito Hotelero y el nombramiento como Hoteleros de Honor. En el transcurso de la audiencia se informó a Su Alteza Real de la situación del sector hotelero-turístico, las perspectivas de futuro y los nuevos retos con los que se enfrenta la hostelería en particular y el sector turístico en su conjunto, estableciéndose un largo y profundo diálogo en el que Su alteza Real demostró un gran conocimiento del sector y su admiración por el gran trabajo que se había realizado tanto en España como en el extranjero. También se le informó de las conclusiones del Congreso de Empresarios Hoteleros Españoles celebrado en Zaragoza del 5 al 7 de noviembre.

El Presidente de la Confederación Española de Hoteles, Juan Molas, afirmó: "El Príncipe de Asturias, no sólo nos ha demostrado su apoyo sino que ha destacado que la aportación del sector hotelero ha sido básica para la buena imagen internacional de España y nos ha animado a continuar por la senda de la modernización y sostenibilidad de los establecimientos". "Ha sido una audiencia muy cordial y muy provechosa" concluyó Molas. A la audiencia acudió el Comité Ejecutivo de la CEHAT encabezada por su Presidente Juan Molas, acompañado por el Secretario General, Ramón Estallella, el Gerente, Valentín Ugalde, los Vicepresidentes Carlos Díaz, Fernando Fraile y Antonio Horrach, los Vocales Manuel Otero, Jesús Gatell, Santiago García-Nieto, José Fernando Cabrera, Alejandro Picardo, Eloy López, Pedro Juan Devesa, Mariano Bergua y Juan Silva, junto con el presidente y el secretario general de la Asociación Empresarial de Hoteles de Zaragoza, Francisco Velázquez y Antonio López, respectivamente.

FEHR

Las empresas podrán aplazar el pago del IRPF
Ante la petición dirigida al ministro de Hacienda desde diversos organismos, entre los que se encuentra FEHR, la medida se dirige a empresas viables con problemas de liquidez

En consonancia con la petición realizada por FEHR y otras organizaciones, en pasadas fechas, al ministro de Hacienda en la que solicitaba el aplazamiento de los pagos fraccionados del IVA, como medida transitoria para que las empresas no sufran mayores dificultades de liquidez que las que sufren como consecuencia de la actual situación económica y el cerrojazo crediticio de los bancos, la Agencia Tributaria ha dado instrucciones a sus delegaciones territoriales de que sean flexibles en el aplazamiento del ingreso de las retenciones que practican en las nóminas de sus trabajadores. Asimismo la Agencia Tributaria matiza que aunque los criterios sean ahora más flexibles se aplicará sólo a empresas solventes con problemas de liquidez y que se estudiará caso a caso. Existen dos requisitos de obligado cumplimiento: deben ser empresas con graves dificultades económicas en el medio plazo. Para poder hacer efectivo el aplazamiento la empresa deberá presentar un aval que garantice el pago, y además se le cargará un tipo de interés de demora que según ha quedado fijado en los Presupuestos de 2009 es del 7%.



TODO UN MUNDO DE SEGURIDAD

REYSAN ATLANTIC, S.L.

¡Feliz Navidad!

Tif: 902 305 060
www.reysan.com



Santiago Aparicio, designado nuevo vicepresidente de Cecale



La Junta Directiva de la Confederación de Organizaciones Empresariales de Castilla y León (Cecale), designó el pasado 14 de octubre a Santiago Aparicio, presidente de la Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas (FOES), nuevo vicepresidente de la organización. La decisión responde al acuerdo tomado el 23 de septiembre en la asamblea electoral de la confederación en el sentido de renovar las vicepresidencias. Junto a Aparicio, resultó elegido para la otra Vicepresidencia Pedro Palomo Hernangómez, presidente de la Federación Empresarial Segoviana (FES).



Fallece José María Cuevas, ex presidente de la CEOE

José María Cuevas, quien fuera presidente de la patronal CEOE, falleció el pasado lunes 27 de octubre en Madrid a los 73 años de edad. Cuevas, diplomado en alta dirección de empresas por el Instituto de Estudios Superiores de la Universidad de Navarra, fue elegido en 1976 presidente de la Asociación Nacional de Fabricantes de Papel y Cartón de España. Este cargo fue el primero que le llevaría a lo más alto de la CEOE, de la que fue impulsor en 1977, saliendo elegido para la Junta Directiva en las primeras elecciones celebradas ese mismo año. Desde 1979 trabajó en la Secretaría General de la Confederación, destacando en la negociación de diferentes acuerdos. En 1984 fue elegido presidente de la CEOE, permaneciendo en el cargo hasta 2007, año en que fue relevado por Gerardo Díaz Ferrán. La apuesta por el diálogo, por muy difíciles que se pusieran las negociaciones, siempre fue una de sus virtudes más reconocidas.



instala2

Cortes 3, 42003 Soria.
T/F: 975 221 950
e-mail: instala2@instala2.es
www.instala2.es

interiorismo - suelos - techos - tabiquería seca - cerámica - proyectos llave en mano



24/ LA RUTA

José Luis Bravo

Tenemos en Soria los sabinares más importantes de Europa, y en Calatañazor el más hermoso. Por estos pagos a las sabinas les llamamos enebros. Y los enebros sabinas. El caso es, en este pequeño recorrido que hoy les propongo van a ser una constante del paisaje

Agua, roca y sabinas



Tejados y típicas chimeneas.

Digamos que forman parte de la garnición de un plato principal pero que, en el caso del sabinar de Calatañazor son el ingrediente principal.

Un castillo y el Chorrón

Comenzaremos por Cabrejas del Pinar. Llegamos por la nacional 234 y antes llegar a los suaves repechos del Mojón Pardo nos desviamos a la izquierda. En seguida divisamos el pueblo.

Destacan las ruinas del castillo, una edificación de la que queda la torre del homenaje y en la que se adivinan lo que fueron apoyos para las vigas que dividían la estancia en cuatro plantas. Algún Cicerone local les hablará de que fue más importante que el de Calatañazor e incluso lo relacionan con Viriato. Es muy posterior y estaba complementado por varios torreones y una muralla para proteger la villa.

Una buena vista de esta encantadora localidad se aprecia desde el lugar al que quiero llevarles. Le llaman el Chorrón y no es otra cosa que un manantial que surge de un agujero por un lecho almohadillado de verde musgo para unir sus aguas a otros arroyos que se despeñan en una cascada a la que les llevaré después. Suban hasta la boca y anden con cuidado, que las aguas



LA CAÑADA
PRODUCTOS DE CALIDAD

HUEVOS CAMPEROS

Tfno. 975 22 22 66 - 620 23 25 62
629 18 07 82 - Aldealafuente (Soria)



servi - Hotel

Vestuario Laboral

Ropa de trabajo para Hostelería

Exposición y venta:
C/ Pintor Maximino
Peña 4 - 42003 Soria
Tfno. 975 231 182



SPK

¿Desea personalizar la señal en sus habitaciones?

Rutas por la provincia
Horarios comedor y cafetería
Información meteorológica diaria
Qué comprar - ¿Dónde comprar? - Qué visitar

HOTEL Alfonso VIII
Soria 15
Soyuzo
Soyuzo

Real

Visite:
www.serviciosdepublicidadymarketing.com



1



2



3



4

Palabra que se trata de un bonito paseo para una jornada completa. Quizá más espectacular en primavera pero apto para cualquier escapadita de una solo día



5



6

1. CASTILLO DE CABREJAS DEL PINAR. 2. EL CHORRON DE CABREJAS. 3. SABINA CATALOGADA COMO "ARBOL NOTABLE". 4. RIO ABION 5. CASCADA DE LA FUENTONA 6. CALLE MAYOR E IGLESIA DE SANTA MARIA.



BODEGAS VALDEVIÑAS S.L.

www.valdevinas.es móvil 618 789 346 Langa de Duero (Soria)



www.valdevinas.es



afloran en una hondonada rocosa que no carece de riesgo.

El agua, que brota de las entrañas

Abandonaremos Cabrejas para internarnos en la pista recientemente asfaltada, camino de Muriel de la Fuente y que nos la señala el mismo curso del agua que queremos seguir. La dejamos correr por el valle y vamos a su encuentro de nuevo desde los accesos a la Fuentona de Muriel. Poco antes de llegar al espectacular nacimiento del río Abián remontamos por la derecha el arroyo que tributa sus aguas junto al puente de madera y por una deliciosa senda sombreada por centenarias sabinas llegamos al lugar donde se despeñan las aguas que vimos nacer en el Chorrón de Cabrejas. Como es natural no siempre hay el mismo caudal y si se eligen las fechas posteriores a un periodo de sequía lo más probable es que se frustré nuestra expectativa y las fotos que adjuntamos les parezcan trucos de photoshop. No lo son, palabra. Podemos ir por una orilla y volver por la otra y, naturalmente nos acercaremos al nacimiento del río. Esa oscura boca, cueva subterránea de la que surge mágica un agua fría y transparente está siendo explorada por espeleobuceadores de aquí y de otras partes que la encuentran fascinante.

El árbol de madera perfumada

Nos vamos de la Fuentona de Muriel y, tras la visita, siempre recomendable al recientemente abierto Centro de Interpretación, muy cerca del pueblo y ya de camino a Calatañazor, hacemos parada en el sabinar. Por cierto que si nos llegamos a descuidar, hace veinte años lo talan para explotar la turbera sobre la que se asienta. Hoy es un paraje protegido y muy singular. Las sabinas son una especie que sólo pervive en algunos lugares de Francia, en el centro de la Península Ibérica y en el norte de Marruecos. Es una reliquia de



Nacimiento del Río Abián.

la Era Terciaria. En el lugar que visitamos hay muy notables ejemplares, alguno de ellos catalogado como árbol singular en la publicación que hiciera hace algunos años el grupo ASDEN. Desde algunas de sus copas, más de mil años de vida nos contemplan.

Donde Almanzor perdió el tambor

Nos queda hacer parada y fonda en Calatañazor. La carretera atraviesa el Valle de la Sangre, en el que la leyenda quiere que Muhammad Ibn-Allah Abu Amir, más conocido como Al-Mansur, el conquistador, dicho en cristiano, fuera derrotado por una coalición de nobles castellanos allá en el remoto 1002. Leyenda o historia, no hay tiempo ahora para diatribas, nos hallamos ante una de las localidades más hermosas de la provincia. Recinto amurallado, castillo roquero, traza urbana medieval, parroquia románica, ermitas...No le falta de nada. Ni siquiera un busto del caudillo andalusí, cedido por el ayuntamiento de Torrox, Málaga, donde se fecha su

nacimiento. Este pueblo merece un largo paseo. Primero intramuros y de paso comemos, que hay donde hacerlo y con buena mesa y luego rodeando por fuera la muralla para asentar las viandas. Al pie de la misma, a la entrada, la ermita de La Soledad y en la cara oeste, a la sombra del castillo unas tumbas antropomorfas excavadas en la piedra junto a lo que debió ser una de las nueve parroquias que tuvo el pueblo, la de Santa Coloma. No se aprecian ya ni sus cimientos. Al sur y al este el río Milanos ha excavado un abrupto cañón que también merece un paseo y un trago de su fuente. Es tan curiosa que, en periodo de sequía no brota, pero si se sopla, dije soplar no sorber, por el caño con energía, unos segundos después surge un copioso y fresco chorro.

Palabra que se trata de un bonito paseo para una jornada completa. Quizá más espectacular en primavera pero apto para cualquier escapadita de una solo día. Si tiene más tiempo, tómese con calma, o recale al fin en El Burgo de Osma, será el remate ideal.

iNSA

LAVANDERÍA INDUSTRIAL NAVARRA, S.A.

LAVANDERÍA ROMA

C/ Juan Antonio Simón 4, CP 42003 - Soria - Tlf. 975 230 716

SERVICIO DE LAVANDERÍA PROFESIONAL - ALQUILER Y LAVADO DE ROPA PARA HOSTELERÍA



✓ RECOGIDA, LAVADO, PLANCHADO Y ENTREGA A DOMICILIO

✓ COLEGIOS - HOSTELERÍA - RESIDENCIAS - COLECTIVIDADES

27/PROYECTO TV

Hoteles de Soria

SPK Producciones pone en marcha en varios hoteles de Soria un canal con la más completa información para el visitante

La mejor información desde el primer momento

La empresa soriana SPK Producciones ha puesto en marcha un novedoso servicio que está llamado a ser uno de los más útiles que puede encontrar el turista cuando llega a la provincia. Por primera vez en Soria, al llegar a la habitación del hotel lo primero que se puede ver en la televisión es un canal con la más completa información acerca del establecimiento y los principales atractivos de la provincia, así como recomendaciones, museos, rutas, información sobre el estado de las carreteras o actualizaciones meteorológicas diarias, entre otras cosas. Los hoteles Alfonso VIII, Ciudad de Soria, Leonor y Virrey ya tienen, o están a punto de tener, este servicio. El objetivo es que a corto plazo, el res-



to de los establecimientos más importantes de la provincia puedan también ofrecer este servicio, que supondría reforzar su imagen de marca. La iniciativa la ha puesto en marcha la firma SPK Producciones Servicio de Publicidad y Márketing, siendo la firma Víctor Hidalgo Plannings y Publicidad la encargada de la comercialización. No hay que olvidar que la iniciativa cuenta también con el asesoramiento y cobertura de Soria y Turismo y el apoyo de Ashotur y su presidente Ángel Mayor (quien confió en el proyecto desde el primer momento). Uno de sus grandes atractivos, desde el punto de vista de los hoteles, son las ajustadas condiciones económicas que ofrece el servicio.

GRUPO



UN SELLO
INCONFUNDIBLE
EN ALIMENTACIÓN

Desde 1960, el espíritu de Grupo Villar ha ido encaminado a potenciar el desarrollo de la provincia de Soria y, hoy en día, creemos haberlo logrado. Grupo Villar es ya un referente en Alimentación y una marca reconocida por los consumidores, tanto en España con más allá de nuestras fronteras. Una compañía preocupada por ofrecer la máxima calidad y variedad de productos derivados del cerdo blanco e ibérico a todas las familias, satisfaciendo las necesidades de los hábitos de consumo actuales y manteniendo un perfecto equilibrio entre tradición e innovación.

Desde 1960, trabajamos nuestra historia. Desde hoy, escribimos nuestro futuro.



INDUSTRIAS CÁRNICAS VILLAR, S.A.
Ctra. Madrid Km. 221, 42191 Los Rábanos-SORIA (ESPAÑA)
Tlf: +34 975 220 300 Fax: +34 975 220 376
comercial@icvillar.es

www.icvillar.es
www.saboresdeladehesa.com



28/HOSTELERÍA Y COCINA

Juan Carlos Benito



La PACOJET es un procesador de alimentos único en su categoría. Este aparato no dejará de sorprenderle gracias a los excelentes resultados que podrá obtener a partir de ahora de una forma aún más imaginativa y creativa

Cocinar con pacojet



La PACOJET emulsiona los alimentos, es decir, tritura y convierte en puré o crema alimentos congelados, y todo ello en una sola operación, sin esperar y sin descongelar. El resultado es tan asombroso como notable: en pocos segundos se puede obtener una crema para untar, un relleno o un fondo para su preparación, un concentrado de sopas o de verduras, un helado o un sorbete de frutas con todo su aroma natural.

La tecnología empleada en el desarrollo de la PACOJET nos permite procesar alimentos en su estado congelado y en el número de porciones que precisemos hasta un máximo de 10.

De esta forma podemos almacenar hasta 800 gr. de producto en cada uno de los contenedores especialmente diseñados para ello, y después procesar tan solo aquella parte que vayamos a utilizar, sin descongelar el resto y por tanto conservando éste todas sus propiedades iniciales.

SUGERENCIAS Y CONSEJOS PARA UN USO OPTIMO DE LA PACOJET

El proceso

- Introducimos en el contenedor los ingredientes frescos que posteriormente procesaremos y los enrasamos con su crema o líquido correspondientes hasta el nivel máximo permitido. En muchos casos los ingredientes ya se introducen en el contenedor previamente homogeneizados.
- Alisamos la superficie del contenedor y lo congelamos (alrededor de -20°C durante 24h). Nunca superar los -30°C o la PACOJET no podrá procesar los contenedores debido a una excesiva dureza de su contenido.
- Introducimos el contenedor en el porta contenedores y ajustamos éste en la PACOJET (se enciende la luz verde).
- Pasar la totalidad del contenido dos veces para homogeneizar la mezcla (sólo la primera vez que procesamos el contenedor).
- Seleccionamos en el panel el nº de porciones que queremos obtener y procesamos de nuevo. Cuando la cuchilla entra en contacto con el contenido, el panel indica el nº de porciones procesadas.
- Accionar el botón azul para liberar la presión generada durante el proceso.
- Extraer el porta contenedores y

moldear las raciones de emulsión obtenidas (temp. entre -8°C y -3°C) según nuestra conveniencia, volviendo a congelar el contenedor con el contenido restante inmediatamente. Un contenedor nos da aproximadamente 1 litro en volumen.

Temperaturas

- La PACOJET procesa alimentos congelados. A diferencia de métodos más convencionales, en este caso no debemos descongelar los alimentos antes de procesarlos. Los sorbetes, debido a su alto contenido en agua, necesitarán menos tiempo de congelación que los helados, pero es aconsejable congelar siempre los contenedores a -20°C durante unas 24 horas.
- La temperatura óptima del proceso es entre -20°C y -22°C. La temperatura de los alimentos una vez procesados oscila entre los -3°C y -8°C.

Llenado de los contenedores
Mezclar los diferentes ingredientes en el contenedor antes de congelarlos. Enrasar los ingredientes con el líquido apropiado. La superficie del contenedor una vez relleno debe ser totalmente lisa.

Mezclando ingredientes y sabores
Todos los alimentos una vez procesados se transforman en una pasta

muy fina. De todas formas, si deseamos darle una textura o color en particular, podemos añadir ingredientes como frutas, nueces, chocolate u otros sabores encima de la masa congelada antes de procesar. Cualquier ingrediente que no esté congelado será finamente triturado y mezclado con el resto de masa congelada y previamente procesada.

Rellenos y terrinas

La consistencia y la textura de un relleno hecho con la PACOJET es mucho más fina y ligera que la que se obtiene en otros procesos tradicionales, debido a la inyección de aire inherente al proceso. Si accionamos el botón azul de la PACOJET mientras la cuchilla está regresando a su posición inicial en dirección ascendente (el panel indica mediante unas flechas la dirección en la que se está moviendo la cuchilla), el relleno adquirirá mayor consistencia.

Frutas

- El sabor de cualquier helado o sorbete preparado con la PACOJET es mucho más intenso si se utilizan frutas maduras.
- Se recomienda hervir ciertas frutas previamente con glucosa antes de congelarlas. Esto liberará la pectina y reducirá su acidez.

Pol. Ind. Las Casas C/E parc. 101-102

Tel.: 975 229 973 - Fax: 975 225 329



Distribuciones Palacios, S.A.



Pol. Ind. La Tapiada, s/n SAN ESTEBAN DE GORMAZ

Tel.: 975 350 106 - Fax: 975 350 487



29/ANÁLISIS DEL EXPERTO



Los prerrequisitos son medidas de control orientadas a prevenir, eliminar o reducir peligros genéricos que pueden aparecer en múltiples operaciones de los procesos de elaboración de las comidas de forma repetitiva e inespecífica

Los nuevos términos de la Seguridad Alimentaria: Los prerrequisitos

Además, estas medidas pueden no necesitar una vigilancia continua o bien consisten en la adopción de medidas preven-

tivas del tipo: reforma de locales, dotación o mantenimiento de estructuras e instalaciones, en pautas ligadas a la “forma de

estar, ser y hacer” de las personas empleadas en la empresa, etc.

LOS PRERREQUISITOS DE APLICACIÓN EN HOSTELERÍA

planes	objetivos
Plan de infraestructuras y mantenimiento Programa de locales, instalaciones y equipos Programa de mantenimiento de locales, instalaciones y equipos Programa de control de los equipos de medida	Demostrar que el diseño de las instalaciones de la cocina y los equipos cumplen el principio de “marcha hacia delante” con la finalidad de evitar la contaminación cruzada. Garantizar el mantenimiento de locales y equipos. Garantizar que todos los equipos de medida se encuentren bajo control. El mantenimiento lo realiza la EMPRESA o EMPRESA DE MANTENIMIENTO contratada.
Plan de control del agua Programa de instalaciones y mantenimiento Programa de comprobación de la calidad del agua	Garantizar que el agua que se utiliza en la cocina en los procesos de elaboración de las comidas, así como la utilizada en la limpieza de superficies, equipos y materiales que puedan entrar en contacto con los alimentos, sea apta para el consumo humano. Los análisis del agua los realizar la EMPRESA y EL LABORATORIO DE ANÁLISIS DE AGUAS
Plan de limpieza y desinfección Programa de limpieza y desinfección Programa de comprobación de la eficacia del programa de limpieza y desinfección	Garantizar la recogida y retirada de los restos de alimentos y desperdicios, así como eliminar la suciedad reduciendo a un mínimo aceptable los microorganismos que puedan contaminar los alimentos. Los controles de limpieza visuales los realiza la EMPRESA y los análisis de superficies EL LABORATORIO DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS.
Plan de control de plagas Programa de prevención Programa de vigilancia Programa de control y eliminación	Evitar que las plagas sean origen de contaminación para los alimentos. Este Plan lo realiza la EMPRESA si tiene personal con carnet de aplicador de plaguicidas o LA EMPRESA DE CONTROL DE PLAGAS
Plan de control de proveedores Programa de homologación de proveedores	Garantizar el origen y la seguridad sanitaria de las materias primas, ingredientes, materiales en contacto con los alimentos y materiales auxiliares (productos de limpieza, etc). Este Plan lo realiza la EMPRESA
Plan de formación de manipuladores de alimentos Programa de formación de los manipuladores de alimentos	Garantizar que los manipuladores de alimentos adquieran unos conocimientos adecuados para que su trabajo diario no ponga en riesgo la seguridad del alimento. Este Plan lo realiza la EMPRESA o la ENTIDAD DE FORMACIÓN EN HIGIENE ALIMENTARIA
Plan de control de trazabilidad Programa de trazabilidad	Garantizar que la empresa pueda identificar cualquier materia prima inicial o intermedia de la comida preparada, además, de la capacidad de reconstruir el histórico del mismo. Este Plan lo realiza la EMPRESA
Plan de control de transporte Programa de transporte Programa de comprobación de las condiciones de transporte	En el caso que el restaurante realice catering, garantizar que no se produzca una contaminación ni alteración de los alimentos y que lleguen a su destino en unas condiciones idóneas para su consumo. Este plan lo realiza la EMPRESA
Plan de residuos Programa de gestión de residuos	Garantizar una eliminación adecuada de los residuos, subproductos y desperdicios generados en la cocina con la finalidad de evitar la contaminación de los alimentos y el medio ambiente. Este Plan lo realiza la EMPRESA.

Laboratorio de Salud Alimentaria de Castilla y León 098/SO

- ✓ Análisis de Comidas Preparadas (R.D 3484/2000)
- ✓ Análisis de limpieza y desinfección de superficies
- ✓ Análisis de aguas potables/residuales
- ✓ Análisis de suelos, abonos y fertilizantes
- ✓ Elaboración del Manual de Autocontrol (prerrequisitos-APPCC)
- ✓ Formación (carnet de manipulador, cursos subvencionados)
- ✓ Control de Plagas

LABORATORIO ALMAZÁN
 C/ Palacio 10, bajo 42200 Tf. y fax 975 310 277
laboratorio@labsor.com

ASESORÍA SORIA
 Pza. Cinco Villas 1, 2º B 42002 Tf. y fax 975 221 772
asesoria@labsor.com





Comité Ejecutivo de ASOHTUR

Presidente:

Ángel Mayor Hernando

Vicepresidente Primero:

Victor Chicote Gil

Vicepresidente Ejecutivo:

Gil Martínez Soto

Vicepresidente Económico:

Miguel Ángel Esteban García

Secretario General:

Miguel Soria Ceña

Vocales

Hoteles Turísticos:

Ángel Luis Marañón Maroto

Alojamientos de Turismo Rural:

Javier G. Romera

Restaurantes:

Gerardo Gómez Llorente

Jesús Ángel Santos García

Cafeterías, Bares y Similares:

José Luis Rioja Romero

Carmen Lorenzo Barranco

José Antonio Durán Remedios

Javier Ruiz Fernández

Félix Hernández Orte

Pubs, Discobares, Discotecas

y Similares:

Ricardo Martínez Borque

Campings:

Carlos Morales Garijo

ASOHTUR ofrece

- Información del sector
- Asesoramiento individualizado en materia turística
- Promoción en ferias nacionales e internacionales
- Formación sectorial
- Organización de jornadas, seminarios y eventos dirigidos al sector
- Defensa de los intereses del asociado
- Lucha contra el intrusismo profesional
- Proporciona cartelería, hojas de reclamación y listas de precios
- Interlocución con las administraciones
- Negociación del convenio laboral provincial de hostelería
- Hemeroteca
- Desarrollo de proyectos
- Central de compras y servicios
- Central de reservas
- Acuerdos y convenios con tarifas preferenciales para socios
- Participación en la Mesa de Trabajo del Sector Turístico de Soria del Patronato Provincial de Turismo y en el Consejo Sectorial del Ayuntamiento de Soria



ASOHTUR

C/Vicente Tutor 6, 4º planta, 42001 Soria
Teléfono 975 233 222 - asohtur@asohtur.es

Soria y Turismo es una revista abierta a su participación.

Si quiere ofrecernos su opinión, sugerir temas que sean de su interés, informarnos de las promociones, jornadas, degustaciones, acciones, etc... que va llevar a cabo en su establecimiento o con sus productos puede contactar con nosotros:

victorjhidalgo@ono.com



*30 años al
servicio de la
empresa soriana*



- Aseoría Jurídico-Laboral*
- Aseoría Fiscal y Contable*
- Administración y Secretaría*
- Negociación colectiva*
- Creación de empresas y Subvenciones*
- Internacionalización de empresas*
- Formación*
- Representación institucional*
- Constitución de Asociaciones*

- Comunicación e Información*
- Prevención de Riesgos Laborales*
- Servicio de Medio Ambiente*
- Inmigración*
- Bolsa de empleo*
- Locales y Salas de reuniones*
- Tarifas Preferenciales*
- Defensa de intereses empresariales*



ESTO ES VIDA



... Y ESTO



ESTO NO



ESTO, POR SUPUESTO



CASTILLA Y LEÓN ES VIDA



DISTRIBUIDOR OFICIAL
Tfno. 975 228 507



Feliz Navidad

Celébralo con la familia...

SILENTIUM



BODEGAS



CASTILLEJO
DE ROBLEDO

Tfno. 975 355 062

Ctra. de Castillejo a Langa s/n
Castillejo de Robledo, Soria

www.bodegascastillejoderobledo.com