

Soria, 27 de mayo de 2011

NOTA DE PRENSA

ASOHTUR presenta a 10 jóvenes restauradores al III Congreso de la Gastronomía de Castilla y León 'Sabores 2011, 2.0'

- Los congresistas sorianos que acuden a este encuentro, que tendrá lugar en Zamora, sobresalen por su incipiente potencial y su excelente proyección profesional.

ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) ha propuesto a 10 jóvenes restauradores de la provincia de Soria para participar en el III Congreso de la Gastronomía de Castilla y León 'Sabores 2011, 2.0', que se celebrará en Zamora los días 30 y 31 de mayo. Los congresistas sorianos están vinculados a la hostelería y la restauración y destacan por su incipiente potencial y su excelente proyección profesional.

Los congresistas sorianos son Pablo Cabezón Cascante, de Hotel Rural Los Villares (Los Villares); Juan Romero de Marco, de Restaurante Trashumante (Soria); Gemma Mayor, de Restaurante El Bosque (Ágreda); Carlos Aldea, de Parador de Soria Antonio Machado; Marcos García, de Hotel Puerta de Pinares (Abejar); Concha Torres, de Hotel Restaurante Torres (San Leonardo de Yagüe); Ángel Cortés, de Hotel Restaurante Duque (Medinaceli); Iván García, de Hotel Restaurante Hostería de Castroviejo y Restaurante Castroviejo (Duruelo de la Sierra); José María Hernando, de Casa Rural La Prensa de Vino (San Esteban de Gormaz) y Feliciano Catalina, de Restaurante Senderos del Cid (Berlanga de Duero).

Sabores 2011 es un Congreso Gastronómico bianual, organizado por la Federación Castellano y Leonesa de Empresarios de Hostelería, que aborda las distintas aristas que configuran la cocina regional poniendo especial atención sobre las nuevas tendencias que personifican los jóvenes profesionales y hosteleros de Castilla y León.

En este sentido y como parte de la presencia soriana en Sabores 2011, también está previsto que acudan como invitados por parte de la organización los hosteleros y restauradores sorianos que acudieron como Jóvenes Valores a la anterior edición de 2009. Los congresistas que asistieron en aquella ocasión fueron Alfonso Romero, de Restaurante Trashumante (Soria); Simón de Francisco, de Restaurante Fogón del Salvador (Soria); Óscar García, de Restaurante Baluarte (Soria); Elena Lucas, de Restaurante La Lobita (Navaleno); Juan Carlos Benito, de Grumer Catering (Soria); Francisco de Gregorio, de Restaurante Virrey Palafox (El Burgo de Osma); Sergio Domingo, de Restaurante Vallecas (Berlanga de Duero) y Manuel García, de Hotel Restaurante Antonio (Almazán).

La presente edición se asienta sobre tres pilares fundamentales: Internet y Redes Sociales, Formación y Universidad y, por último, la industria alimentaria en la cocina como nueva oportunidad de negocio. El conocimiento y manejo de las redes sociales y la necesidad de despertar el interés del sector por estas nuevas herramientas de comunicación –entendidas como oportunidades de negocio y promoción para sus establecimientos- son algunos de los puntales del congreso.

Más de 250 congresistas ya han confirmado su presencia al congreso, a los que se sumarán los internautas que, por primera vez y de forma libre, podrán seguir la totalidad de las ponencias a través de la Web oficial del congreso (www.saborescyl.es), así como de las redes sociales Facebook, Twitter, Youtube y Flickr, a través del usuario @saborescyl. Por primera vez, participarán los bloggers de cocina más destacados del panorama nacional, auténticos prescriptores de la cocina a través de las redes sociales.

La apuesta por las redes sociales como uno de los principales contenidos refuerza la base del Congreso que, desde su primera edición, busca afianzar el espíritu de unidad sectorial alcanzado en la primera edición de 2003, insistiendo en la implicación de la hostelería regional como producto turístico. Como en la edición de 2009, el factor humano y profesional se traducirá en una nueva elección de Nuevos Jóvenes Valores de la Cocina de Castilla y León -que también asistirán al congreso y recibirán su reconocimiento- trasladando una imagen dinámica y vanguardista de la cantera de la gastronomía.

El reto de la formación y la vinculación de la gastronomía con la universidad y la entrada de la industria de transformación alimentaria en la cocina, serán otros contenidos que se abordarán en el congreso a través de ponencias concretas, al igual que otras materias de interés, como las jornadas gastronómicas, la Ley del Turismo, la Ley Antitabaco o los colectivos profesionales.
