

sabores'11

III CONGRESO DE LA GASTRONOMÍA DE CASTILLA Y LEÓN



ZAMORA 30 Y 31 DE MAYO DE 2011

CORRUTO DE SAN FRANCISCO. FUNDACIÓN REI AFONSO HENRIQUES.
AVDA. HAZARENO DE SAN FRODITIS, 8/B 49027 ZAMORA (ESPAÑA).



**Junta de
Castilla y León**
Consejería de Cultura y Turismo



**FEDERACIÓN CASTELLANO - LEONESA
DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA**

CASTILLA Y LEÓN ES VIDA

dossier joven valor



ASOHTUR
Agrupación Soriana de
Hostelería y Turismo



sabores'11

III CONGRESO DE LA GASTRONOMÍA DE CASTILLA Y LEÓN

*El Presidente de la Agrupación Soriana de
Hostelería y Turismo (ASOHTUR)
D. Ángel Mayor Hernando*

Saluda

*a D. Feliciano Catalina Moreno,
transmitiéndole en nombre del Comité Ejecutivo de
ASOHTUR*

*nuestras más sinceras felicitaciones por el reconocimiento a
su trayectoria como "joven valor", concedido en el
Congreso Gastronómico de Castilla y León
"Sabores'11"*

*Quedando a su disposición para cuanto estime oportuno, y
haciendo extensiva nuestra enhorabuena a todo el personal
del Restaurante Senderos del Cid,
recíban un cordial saludo.*



sabores'11

III CONGRESO DE LA GASTRONOMÍA DE CASTILLA Y LEÓN

sabores'11
III CONGRESO DE LA GASTRONOMÍA DE CASTILLA Y LEÓN

ZAMORA 30 Y 31 DE MAYO DE 2011
CASTILLO DE SAN FRANCISCO, FUNDACIÓN DEL ALCARIZO HEREDIA
ZARZA, CASARTEJO DE SAN FRANCISCO, S/N 47117 ZAMORA - ESPAÑA

Junta de Castilla y León
Gobierno de Castilla y León

CASTILLA Y LEÓN ES VIDA

sabores'11

III CONGRESO DE LA GASTRONOMÍA DE CASTILLA Y LEÓN

SABORES es un Congreso gastronómico único de especialidad en la cocina regional y se celebrará la cuarta edición en esta festividad de mayo que vivimos en Zamora. Promovido por la Universidad y por el resto de las universidades de la cocina en esta nueva oportunidad de trabajo.

SABORES 2011 se centrará sobre los pilares fundamentales en esta festividad de mayo que vivimos en Zamora. Promovido por la Universidad y por el resto de las universidades de la cocina en esta nueva oportunidad de trabajo.

El Congreso se podrá seguir en directo y ser comentado a través de la Web oficial de Sabores www.sabores11.es, así como en las redes sociales de Facebook, Twitter, Youtube y Flickr con el usuario de @sabores11.

Todos aquellos interesados en asistir al Congreso durante los días 30 y 31 de mayo tendrán que enviar vuestra petición al colectivo del que formáis parte (Asociación de Cocineros de vuestra provincia, Asociación de Gastronomía de vuestra provincia, etc.) a través de la Asociación de Hostelería de vuestra provincia. Fecha límite para inscribirse: martes 17 de mayo.

Se trata de un congreso gratuito para la cocina regional y dirigido en exclusiva al sector de la Comunidad, y en especial a los jóvenes cocineros. Se trata de utilizar nuestro gran potencial en recursos humanos, técnicos, profesionales y de contenido.

Su carácter regional está avalado por la coordinación de la Federación Castellanoleonesa de Empresarios de Hostelería, que es la columna vertebral del sector en la región, y en cuyo seno se encuentra la totalidad de cocineros de cocina de la Comunidad.

SABORES es un encuentro profesional implicado directamente con la cocina. Es el lugar en el que se analizan los datos, los recursos y las oportunidades de futuro. SABORES vive para poner todo a las oportunidades de los cocineros y las asociaciones en materia de cocina regional, también para dar voz a la cocina profesional del momento y abrir nuevas vías que den sentido y proyección rentable para los profesionales y restaurantes de Castilla y León.

Ficha del Congreso

NOMBRE: III Congreso de la Gastronomía de Castilla y León "SABORES'11"

FECHAS: 30 y 31 de Mayo

LUGAR: Zamora, Castillo de San Francisco, Fundación del Alcariz Heredia, Zarza, Casartejo de San Francisco, s/n 47117 Zamora - España

ORGANIZA: Federación de Empresarios de Hostelería de Castilla y León.

COLABORA: Junta de Castilla y León.

sabores'11

III CONGRESO DE LA GASTRONOMÍA DE CASTILLA Y LEÓN

RESUMEN DE LAS PONENCIAS DE
sabores'11

LOS JÓVENES VALORES DE LA COCINA REGIONAL
EL RECAMBIO GENERACIONAL, LA NUEVA IMAGEN DE LA GASTRONOMÍA PARA LA PROMOCIÓN LOCAL

A lo largo de la edición se han celebrado todos los jóvenes valores de la edición anterior, que están relacionados con la nueva imagen de jóvenes valores, cocineros y empresarios que, según las palabras que define el JÓVEN VALOR de la cocina regional, tienen su reconocimiento y el mayor respeto, también por parte de los cocineros. Esta oportunidad se ofrece para el intercambio de conocimientos, mejorar habilidades y prácticas nuevas profesionales y autoconciencia.

La mayor garantía posible, precisamente, en la definición y selección de los jóvenes valores, para ser capaz de dar la garantía práctica, con un perfil determinado por el género de las asociaciones y colectivos, respecto de su calidad de preparación, habilidades técnicas y guías y el posicionamiento de los platos jóvenes valores de la edición anterior.

sabores'11

III CONGRESO DE LA GASTRONOMÍA DE CASTILLA Y LEÓN

NUEVAS TECNOLOGÍAS: INTERNET, REDES SOCIALES
CUANTIFICACIÓN INDEPENDIENTE EN LA COCINA

PONENCIA (Lunes 30 de mayo, 12 h.) SALÓN DE ACTOS
El mundo de las redes sociales (El debate posterior)

Con esta ponencia, Sabores 2011 pretende analizar en profundidad el grado de incorporación de las redes sociales en la cocina de Castilla y León. Como garantía de honorabilidad se presentará información, estadística y análisis de los contenidos presentados en las redes sociales de la cocina de la región sobre la incorporación de nuevas tecnologías y respecto a cómo se ha ido incorporando a este mundo de la gastronomía como un complemento del conocimiento, o la información que se da al público sector y la industria profesional y de negocio que supone para las restauraciones.

Debate:
Esta mesa debate sobre el contenido de la ponencia analizando sobre redes sociales y cómo el mundo de interpretaciones desde diferentes puntos de vista. En qué medida el mundo de la gastronomía en internet, de abandonar la "imagen" de las redes sociales, es necesario trasladar el mensaje de la actualización de los datos en las redes sociales y la actualización, donde se muestra el factor humano, la información pública actualizada y el trabajo desarrollado.

EL GRAN RETO DE LA FORMACIÓN
UNIVERSIDAD Y COCINA

PONENCIA (Jueves 30 de mayo, 16:30h.) SALÓN DE ACTOS
El gran reto de la formación: Universidades y cocina

Con esta ponencia, Sabores 2011 pretende analizar la relación entre los jóvenes cocineros, la formación universitaria y la gastronomía. Los contenidos que se van a abordar son una revisión a la formación académica, diferentes opciones profesionales y cuáles son los retos que se plantean a los profesionales de la gastronomía. En esta mesa, se trata un camino de colaboración y acercamiento a la universidad.

sabores'11

III CONGRESO DE LA GASTRONOMÍA DE CASTILLA Y LEÓN

LOS COLECTIVOS PROFESIONALES

PONENCIA (Lunes 30 de mayo, 18:45 h.) SALÓN DE ACTOS
Los colectivos profesionales

Sabores 2011 se centra especialmente en la necesidad de mejorar distancias entre el poder público de Zamora, el profesional de la cocina y el colectivo empresarial gastronómico. Los colectivos, como representantes de profesionales y empresarios ya organizados, son claves para afrontar el futuro de este sector. En este congreso, se abordarán cuestiones como: ¿qué posibilidades tiene Zamora, como colectivo, en estas iniciativas? Como asociación, ¿cómo se puede integrar al sector de la cocina en el mundo de la gastronomía? ¿cómo se puede abordar, además, su posición ante el sector de la restauración?

LEY DEL TURISMO

PONENCIA (Martes 31 de mayo, 10 h.) SALÓN DE ACTOS
La Ley del Turismo

En esta mesa de trabajo se analizará la Ley del Turismo. La gastronomía, como actividad principal, se encuentra en el mundo rural que es el núcleo del sector turístico regional. Se van a abordar temas como: formación a los hosteleros con la ley en el sector de la cocina profesional y empresarial en su ámbito regional. En este campo, y desde la Federación Regional de Hostelería, se abre un debate sobre el futuro turístico del turismo de la cocina de la región y el Consejo de la Junta de Castilla y León.

LEY ANTITABACO

PONENCIA (Martes 31 de mayo, 10 h.) SALÓN DE ACTOS
La Ley Antitabaco

Esta ley no tendrá un impacto notable en el sector de la gastronomía y profesional de la cocina de la región. Ante un cambio de ley importante para el sector, se abre un debate sobre la ley y, en concreto, se abre un debate sobre el futuro de la gastronomía de la región y el Consejo de la Junta de Castilla y León.

sabores'11

III CONGRESO DE LA GASTRONOMÍA DE CASTILLA Y LEÓN

JORNADAS GASTRONÓMICAS

PONENCIA (Martes 31 de mayo, 10 h.) SALÓN DE ACTOS
Jornadas gastronómicas

El futuro de las jornadas gastronómicas viene marcado por el año 2011 de 200 años de historia de la gastronomía castellano-leonesa. Por lo tanto, se abordarán cuestiones de la gastronomía de la cocina regional. La cocina de los cocineros especializados y restauradores con la información gastronómica es clave para conocer el grado de ocupación y el valor añadido de estos eventos gastronómicos. En estos tiempos, se podrá conocer qué opciones tienen los profesionales de la gastronomía de la hostelería de la región en las redes sociales.

EL COCINERO Y LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

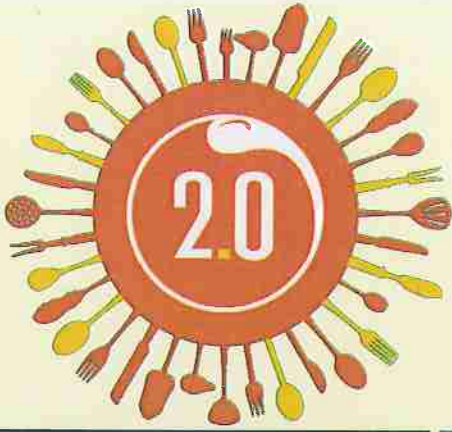
PONENCIA (Martes 31 de mayo, 11 h.) SALÓN DE ACTOS
El cocinero y la industria alimentaria

Esta ponencia aborda un aspecto de especial relevancia: el rol de la industria de transformación agroalimentaria y las implicaciones de la industria alimentaria en la cocina con fuerza y proyección en la gastronomía de los cocineros en el campo y elaboración de los platos. Después de haberse ya desarrollado la edición para abrir una línea con grandes posibilidades de empleo, respeto y prestigio para los cocineros jóvenes cocineros de la cocina regional.

LA IMPORTANCIA DE LOS BLOGGERS DE COCINA

PONENCIA (Martes 31 de mayo, 12:30 h.) SALÓN DE ACTOS
La importancia de los bloggers de cocina

Ya nadie duda de estas actitudes de que un poco comiendo, utilizando con conocimiento los medios sociales, se puede comer en un mundo más rico gastronómicamente. Hoy un cocinero que ha trabajado en internet es el cocinero cocinero por sus seguidores que, al margen de la cocina y cocina especializada, con un lugar muy importante en las redes sociales. Los contenidos y las variaciones que se abren en Sabores 2011 20.



sabores'11

III CONGRESO DE LA GASTRONOMÍA DE CASTILLA Y LEÓN

III CONGRESO DE LA GASTRONOMÍA DE CASTILLA Y LEÓN

sabores'11



III CONGRESO DE LA GASTRONOMÍA DE CASTILLA Y LEÓN

PROGRAMA 2011

sabores 2.0

Lunes 30 de mayo

- 10:00 h. Entrega de documentación y acreditaciones a los congresistas.
- 10:30 h. Inauguración a cargo de la Consejera de Cultura M^a José Saizguero.
- 11:00 h. Presentación del Congreso a cargo de Javier Pérez Andrés, Director de la Revista ARO de Castilla y León.
- 11:30 h. Pausa - café.
- 11:45 h. Apertura del espacio SABORES 2.0, a cargo de la Consejera de Cultura.
- 12:00 h. Primera ponencia. Salón de actos. 'Urverto 2.0: Protagonistas y Expectadores'.

Ponente: ALMUDENA MIRANDA
 Más de doce años de experiencia en Akasakaing (El Jirón), Gogge España, 10^a semana culinaria en España y Portugal (Gogge), Residencia de grandes cuencos: Italia, Corea del Sur, Taiwán, Venezuela, Perú, El Salvador, etc.

● 12:30 h. DEBATE. Las redes sociales en la hostelería de Castilla y León

Moderador: LUIS JAVIER ALONSO
 Responsable de la Sección de Noticias de Turismo, Análisis turístico y Asesoría de PatrimoniosAutónomos.com

Ponentes:
Victor Gómez Director y fundador de Social Marketing España
Karl Jiménez Fundador de la Web en la de viajes, MisViajes.com
Teófilo Alise El Cocinero (elcocinero.com)

● 14:30 h. Comida

● 16:30 h. segunda Ponencia: "El gran reto de la formación: Universidad y Cocina". Salón de actos

Empresas y Universidad organizan este gran reto para el sector

Moderador: VIDAL ARABANZ
 Director El Mundo de Hoy

Ponentes:
Martín Aragón Director General de Formación Profesional, Junta de Castilla y León
José María Alzaga Director Escuela Culinary Center
Ángel Morán Gerente de la Escuela Internacional de Cocina Fernando Pérez
Representante del Módulo de Gastronomía Universidad de Salamanca

● 18:00 h. - 18:15 h. Pausa

● 18:15 h. Mesa de Trabajo. Asociaciones Provinciales de Hostelería de Castilla y León. SALA 2

● 18:15 h. DEBATE. Los colectivos profesionales. Salón de actos.

Moderador: CARLOS AGUILO
 Director de El Mundo de Castilla

Ponentes:
Pablo Martín Pérez Presidente Asociación BarrioVinos Castilla y León
César Soul Presidente Asociación Maestros Castilla y León
Antonio Criado Presidente Asociación de Aludores de León
Pablo Martín Presidente Asociación de Sommeliers

● 19:30 h. DEBATE. Recetas tradicionales

En el último congreso de 2009 se facilitó al lector el trabajo realizado en el congreso de 2009, una información de vital importancia para la recuperación y evolución de nuestras tradiciones culinarias. En este motivo, la producción de este libro es obra a través de Internet la guerra es entre los cocineros y personas implicados en la cocina, así como atribuciones culturales e instituciones similares, para seguir completando este yacimiento de información sobre la gastronomía de Castilla y León, que el propio Festival Anual declaró como una buena idea para destacar en la última edición del Modulo de Gastronomía, donde fue este tipo de recetas, su sistema y métodos que están perfectamente en los libros de datos del proyecto editoriahosteleria.com

● 20:00 h. Fin de la jornada

sabores'11



III CONGRESO DE LA GASTRONOMÍA DE CASTILLA Y LEÓN

Martes 31 de mayo

● 10:00 h. Mesa de Trabajo. Ley del Tortino. SALA 1

Alejandro Galán Dirección General de Turismo
Oscar Soriano Pto. Hco. Hostelería de Castilla
Luis Rodríguez Pto. Asesor
José María Alzaga Universidad de Salamanca
Representantes de las federaciones prov. de hostelería de Castilla y León

● 10:00 h. Mesa de Trabajo. Ley Antitabaco. SALA 2

José Ramón García Presidente de la AFH y Representante de Relaciones Institucionales de la AFH
José María Rubio Presidente de la Federación Española Nómada Restauración
Juan Carlos González Presidente de la Federación Española Hostelería de Valencia
Andrés Cabeza Representante de la Asociación de Empresarios de León
Julián Gómez Presidente BarrioVinos de la AFH

● 10:00 h. Ponencia. Manjares gastronómicos. Salón de actos

Moderador: EDUARDO ÁLVAREZ
 Director AFH

Ponentes:
Fernando López El Mundo de Castilla y León
Santiago Juanes Afe de producción IEP Salamanca
José Isaac Díez Cadena IEP León
Marciano Cuevas Dpto. de León
Nieves Calatayud El Mundo de Castilla

● 11:00 h. Ponencia. El cocinero y la tradición culinaria. Salón de actos

Moderador: IGNACIO FERNÁNDEZ
 Director de El Mundo de Castilla y León

Ponentes:
Roberto Da Silva Director de Castilla, Borgo
Alfonso Jiménez Cervezas, Pisco
José Ignacio Ruiz Aro, León
Jerónimo Fariña BarrioVinos, Barrio

● 12:15 h. Pausa - café

● 12:30 h. Ponencia. La importancia de los bloggers de cocina. Salón de actos

Moderador: ÁLVARO GAGO
 Director de El Mundo de Castilla y León

Ponentes:
Javier Jiménez y Mar Gavilán Fundadores de Gastronomías.com
Cristina Martínez Editora del blog Gastronomía.com
Miguel Viza redactor gastronómico y editor del blog Cocina.com
Xesco Bueno Chef y editor del blog Gastronomías.com

● 14:00 h. Presentación de Conclusiones

Entrega de diplomas y reconocimientos y clausura del Congreso

● 16:00 h. Comida



sabores'11

III CONGRESO DE LA GASTRONOMÍA DE CASTILLA Y LEÓN



De izquierda a derecha segunda fila: responsables Organización Congreso y Felisiano Catalina (Rte. Senderos del Cid de Bertanga de Duero), primera fila: Genma Mayor (Rte. El Bosque de Agreda), acompañante de Rte. Senderos del Cid, Ángel Cortés (Rte. Duque de Medinaceli), Rafael Camps (Hotel Puerta Pinares de Abejar), Carlos Aldea (Parador de Soria Antonio Machado) y Marcos Garola (Hotel Puerta Pinares de Abejar).



sabores'11

III CONGRESO DE LA GASTRONOMÍA DE CASTILLA Y LEÓN

DIARIO DE SORIA, JUEVES 26 DE MAYO DE 2011

PROVINCIA

> MONDAYO



Sabores 2011 incluye al restaurante 'El Bosque' entre sus jóvenes valores

Miguel Ángel Rubio y Gemma Mayor regentan tres establecimientos hosteleros

UNA SORIANA / Agencia Corresponsal
 Diez años de trabajo y la puesta en marcha de tres negocios de hostelería en la villa soriana le han valido a Miguel Ángel Rubio y Gemma Mayor, gemelos del restaurante 'El Bosque', el reconocimiento como Jóvenes valores del Congreso de Gastronomía de Castilla y León Sabores 2011. Un certamen que se celebrará los días 20 y 21 de este mes en Zamora y que trata de reconocer el trabajo de profesionales de la gastronomía de entre 21 y 35 de toda la región. Trae una selección entre 2.000 candidatos, el subsector de agricultura ha sido seleccionado entre los 107 que acudirán al certamen.

Para sus propietarios el restaurante llegó por sorpresa, «la verdad es que yo me había presentado a nada, los jóvenes valores que fueron nombrados en 2009 han sido los encargados de seleccionar a los de 2011». El matrimonio aglutinado recibió la notificación la semana pasada y nada de los proyectos adelantados que podían iniciar a un congreso en el que se dan cita no sólo los platos, sino también el nivel del servicio y otros aspectos gastronómicos, sino también personal y responsabilidades políticas del ámbito turístico.

Para los gemelos del restaurante aglutinado recibir este reconocimiento, de primera, es un 'habibudo', un reconocimiento al trabajo que hemos realizado durante diez años con el restaurante. Supone que ya no eres uno más, sino que empiezas a formar parte de un grupo más realista, que te crea una expectativa y también genera más responsabilidades. Para Gemma Mayor, «es una granja no sólo a nivel de producción, sino también a

Magna matiza que el proyecto de 78.840 metros cúbicos de agua

UNA SORIANA / Agencia Corresponsal
 El ayuntamiento de Navarrete, a través de una nota de prensa, señaló ayer que la actividad sobre aprovechamiento de aguas potabilizables prevé un volumen de 78.840 metros cúbicos al año asegurando que se había producido un veraz comprobante en el anuncio publicado el pasado lunes. La Confederación Hidrográfica del Ebro publicó en el Boletín Oficial de la Provincia la actividad de concesión en la que se duplica el volumen de metros cúbicos, por lo que Magna aseguró que dichas informaciones no se ajustan a la realidad.

Según informa la compañía, se peticion para un aprovechamiento de aguas subterráneas se refiere a 78.840 metros cúbicos al año. La concesión precisa que de esta co-

lombio, visto una propuesta para su destinada a usos del proyecto minero y una parte mayor se empleará para abastecer al abastecimiento a Navarrete, según el compromiso adquirido con el municipio. Magna añade que el resto son aguas que volarán al acervo, tal y como se proyectó en el Plan Hidrológico presentado y aprobado por la Confederación Hidrográfica del Ebro.

En el pliego matriz de las instalaciones de agua, 312.300 metros cúbicos son para distintos usos de la zona: riego de plantas, acopio y drenaje interno, así como uso de los establecimientos en oficinas y viviendas. En marzo el abastecimiento del pueblo de Navarrete, se beneficiará de 14.600 metros cúbicos anuales. Por último, el resto del vo-

lombio, visto una propuesta para su destinada a usos del proyecto minero y una parte mayor se empleará para abastecer al abastecimiento a Navarrete, según el compromiso adquirido con el municipio. Magna añade que el resto son aguas que volarán al acervo, tal y como se proyectó en el Plan Hidrológico presentado y aprobado por la Confederación Hidrográfica del Ebro.

En el pliego matriz de las instalaciones de agua, 312.300 metros cúbicos son para distintos usos de la zona: riego de plantas, acopio y drenaje interno, así como uso de los establecimientos en oficinas y viviendas. En marzo el abastecimiento del pueblo de Navarrete, se beneficiará de 14.600 metros cúbicos anuales. Por último, el resto del vo-

'Sabores 2011' abordará la apuesta por las redes sociales y la industria alimentaria



Nicolás Prieto, Cándido López y el coordinador Javier Pérez, etc.

Más de 250 personas vinculadas a la hostelería participarán en el III Congreso de la Gastronomía de Castilla y León en Zamora

VALLADOLID. El dominio de Internet y las redes sociales, la apuesta por la formación y el vínculo con la universidad y las oportunidades que ofrece la industria alimentaria serán los tres ejes sobre los que se debatirá en el III Congreso de la Gastronomía de Castilla y León 'Sabores 2011.20'. Más de 250 personas participarán

Castilla y León. Asimismo, López sostuvo que los dos anteriores congresos sirvieron de «impulsor del sector. Indicó que gracias a 'Sabores' se ha desarrollado en la Comunidad la cocina de autor o creativa. No obstante añadió que ésta ha de estar unida a la tradicional o casera. «Ante de la mano dio, al tiempo que señaló que estos congresos permiten no sólo debatir sobre temas de actualidad, sino también crear «doctrinas» en el sector.

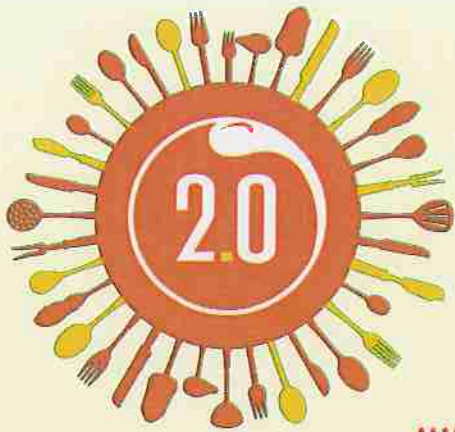
En ese sentido el coordinador de la cita, el periodista Javier Pérez, indicó que tendrá representación todas las comarcas de la Comunidad y que los jóvenes serán los protagonistas. Las redes sociales servirán, como ya ocurrió en la edición de 2009, para elegir a los nuevos jóvenes valores de la cocina de Castilla y León. Se trata de chicos y chicas de entre 21 y 35 años que destaquen por representar una imagen dinámica y de futuro de la canchera de la gastronomía.

Además anunció que se presentará el Recetario de Castilla y León, que recoge un total de 11.000 recetas de las nueve provincias. Se trata de un proyecto dirigido por el catedrático de la Universidad de Valladolid José Luis Alonso Pouga.

También apuntó que se pretenda que la cocina castellana y leonesa domine la «misma» técnica que no controlada, Internet y las redes sociales. Y se analizarán las posibilidades que ofrece la industria alimentaria, que demanda congresos para diseñar productos coleccionados y promocionados, un sector en expansión.

ITAL





sabores'11

III CONGRESO DE LA GASTRONOMÍA DE CASTILLA Y LEÓN

DIARIO DE SORIA. SÁBADO 28 DE MAYO DE 2011

SORIA

Cocina soriana en 'Sabores 2011'

9 cocineros de la provincia acudirán los días 30 y 31 de mayo a este III Congreso de la Gastronomía de Castilla y León donde se estudiarán las nuevas tendencias

M. R. / Soria
Aunque la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo propuso 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, finalmente serán 9 los que puedan acudir a esta cita entre los fogones. La seleccionada Concha Torre, del Hotel Restaurante Torres, en San Leonardo de Yagüe, será la que no pueda acudir a Zamora debido a motivos laborales tal y como lo confirió ella misma a este periódico.

El resto de los congresistas serán Pablo Cabezón Cascante, del Hotel Rural Los Villares (Los Villares), Juan Romero de Marco, del Restaurante Trashumante (Soria), Gemma Mayor del restaurante El Bosque (Ageda), Carlos Alda, del Parador de Soria Antonio Machado, Marcos García, del Hotel Puerta de Pinaras (Abejar), Ángel Cortés, del Hotel Restaurante Duque (Medinaceli), Iván García, del Hotel Restaurante Hostelería de Castroviejo y Restaurante Castroviejo (Duruelo de la Sierra), José María Hernando, de la Casa Rural La Prensa de Vino (San Esteban de Gormaz) y Feliciano Catalina, del Restaurante Senderos del Cid (Berlanga de Duero).

El total de los congresistas sorianos están, tal y como lo afirmaron desde Asohtur, están vinculados a la hostelería y a la restauración y destacan por su incipiente potencial y su excelente proyección profesional. En concreto, Sabores 2011 es un Congreso Gastronómico bianual, organizado por la Federación Castellano 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, del Restaurante Trashumante (Soria), Simón de Francisco, del Restaurante Fogón del Salvador (So-

8 de los 9 cocineros que acuden a Sabores 2011



> Ángel Cortés. Hotel Restaurante Duque (Medinaceli)



> Carlos Alda. Parador de Soria Antonio Machado



> Gemma Mayor. Restaurante El Bosque (Ageda)



> Feliciano Catalina. Restaurante Senderos del Cid



> José María Hernando. Casa Rural La Prensa de Vino



> Juan Romero. Restaurante Trashumante (Soria)



> Marcos García. Hotel Puerta Pinaras (Abejar)



> Pablo Cabezón. Hotel Rural Los Villares (Los Villares)

ria), Óscar García, del Restaurante Bahuarte (Soria), Elena Lucas, del Restaurante La Lobita (Navaleno), Juan Carlos Benito, de Grumer Catering (Soria), Francisco de Gregorio, del Restaurante Virrey Palafox

(El Burgo de Osma), Sergio Domingo, del Restaurante Vallecas (Berlanga de Duero) y Manuel García, del Hotel Restaurante Antonio (Almazán).

La presente edición se asienta sobre tres pilares básicos como son internet y las 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 oportunidad 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 cunera 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.



sabores'11

III CONGRESO DE LA GASTRONOMÍA DE CASTILLA Y LEÓN

6 | SORIA

Sábado, 28 de mayo de 2011 | Heraldo de Soria

Asohtur presenta a 10 restauradores al III Congreso de la Gastronomía regional

La cita se celebrará en Zamora el lunes y martes y pone en valor a las jóvenes promesas

SORIA. Asohtur (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) ha propuesto a diez 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 Cabezon Cascante, de Hotel Rural Los Villares (Los Villares); Juan Romero de Marco, de Restaurante Trashumante (Soria); Gemma Mayor, de Restaurante El Bosque (Agrida); Carlos Aldoa, 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 Hostelería de Castroviejo y Restaurante Castroviejo (Duruelo de la Sierra); José María Hernández, 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 bienal, organizado por la Federación Castellana 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.

Invitados

En este sentido y como parte de la presencia soriana en Sabores 2011, también está previsto que acudan



El restaurador del Trashumante, de Soria, será uno de los participantes. - LUIS ÁNGEL TEJEDOR

como invitados por parte de la organización los hosteleros y restauradores sorianos que acudieron como jóvenes Valores a la anterior edición de 2009: Alfonso Romero, de Restaurante Trashumante (Soria); Simón de Francisco, de Restaurante Fogón del Salvador (Soria); Óscar García, de Restaurante Balaarte (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 Vallecana (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 tra-

vés 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 como producto turístico.

HERALDO

Un instituto de Aranda recupera 30 obras gracias a un coleccionista

SORIA. El altruismo es un arte cultivado por muy pocos. Sin embargo, cuando se ejerce hace felices a muchas personas y restaura conciencias. Quizá es lo que se le ha debido ocurrir al coleccionista y miembro de la Asociación Filatélica y Numismática Soriana (Afinas) Rafael Romero Ibáñez, quien ha devuelto más de 30 volúmenes a la biblioteca del Instituto de Educación Secundaria Cardenal Sandoval y Rojas, de Aranda de Duero (Burgos). Las obras las había adquirido al comprar una biblioteca completa de una soriana, que mantenía en su poder libros con el sello del centro académico sacados de sus estanterías en su época de docente en él, en la década de los años 60. El director del instituto, Severino Lafuente Poza, oriundo de El Burgo de Osma, aseveró que esta devolución se trató de una sorpresa, pues nunca nadie anteriormente había recuperado un volumen tan amplio de obras sustraídas hace tantas décadas. Estos libros vendrán a completar algunas colecciones de la biblioteca del centro, que se fundó en 1928 y dispone de más de 18.000 volúmenes.

Se trata de más de una treintena de tomos sobre arte e historia, algunas obras del historiador Menéndez Pidal; «no hay nada redondo, pero aún tenemos que ver si podemos completar alguna colección», dijo Lafuente, quien vino personalmente el pasado 15 de mayo a Soria para recoger los libros. En este sentido, arguyó que en otros tiempos «la conciencia no era de guardar tomos sueltos ni conservarlos, sino más bien de renovar», por eso aún se plantean el pedirlos completos.



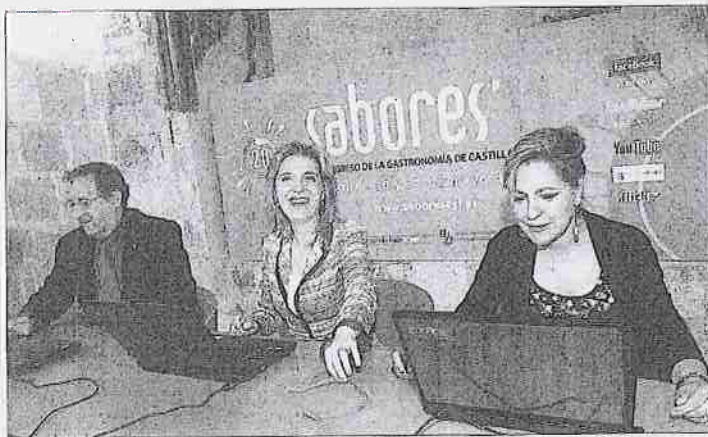
sabores'11

III CONGRESO DE LA GASTRONOMÍA DE CASTILLA Y LEÓN

20
CASTILLA Y LEÓN

DIARIO DE SORIA, MARTES 31 DE MAYO DE 2011

> A FONDO / Gastronomía



La consejera de Cultura, María José Salgueiro, acompañada por la presidenta de Zamora, Rosa Valdeón y el presidente de Azahar, Oscar Somoza.

Sólo el 20% de restauradores de la Comunidad da el salto a la Red

250 expertos analizan en Zamora la importancia de internet en la gastronomía

JOSÉ LUIS CARRERO / Zamora. Tan importante como cocinar bien es saber comunicarlo al resto del mundo y hoy en día el mejor modo para universalizar una receta no es otro que Internet y, muy especialmente, las redes sociales. Con este argumento como eje central de buena parte de las ponencias, comenzó en Zamora la tercera edición del Congreso Regional de Gastronomía Sabores 2011. Una tercera edición que en este caso lleva como apellido un más que significativo 3.0, para una cita a la que acuden 250 profesionales de todo el país y en el que los bloggers más importantes de la Red comparten estrado con cocineros consagrados.

La elección de las redes sociales e Internet como argumento fundamental del congreso no es casual. El dominio de la red se puede considerar como la gran asignatura pendiente de los restauradores regionales. Sólo el 20% de los cocineros de Castilla y León está presente en Internet de una forma activa, una cifra muy baja, aunque similar a la del resto de comunidades autónomas.

Las razones para tanto desapego no están claras. En unos casos por falta de tiempo o personal, en otros, por simple desconocimiento de las redes. En cualquier caso, la primera jornada de Sabores 2011 sirvió para dejar clara la importancia que la Red tiene en el negocio de la hostelería. Todo un fenómeno social como es Traxbar Alltá, responsable del blog elcocinero-fel.com, un portal con millones de

visitas al año, no pudo ser más contundente en este asunto: «Dejar que no hay tiempo para las redes sociales es como decir que no hay tiempo para atender a los clientes. Igual de contundente fue Almudena Mirandés, una experta en marketing on line, para quien las empresas van a deber desaprovechar la oportunidad de estar en todo el

mundo a través de las redes sociales. Para esta jurá de la Red, lo importante al principio «no es vender», sino crear empatía con los usuarios. «La venta del producto o el servicio llega después», señaló.

Para el propietario de gastronomía.com, Javier Muñoz, las redes sociales e Internet son la herramienta perfecta para lograr el

éxito en la gastronomía. El secreto para triunfar en la Red, señaló, no es otro que «dar al máximo de información, lo más comprensible posible». De esta forma, en su blog es posible encontrar de todo, desde recetas a libros de cocina, pasando por recetas de congresos o temas relacionados con la información de la comida en la salud. De la misma

opinión que Muñoz es Mar Gavilán, compañera de fatigas en gastronomíaycila.com. Para esta bloguera la Red es el medio ideal para darse a conocer, da igual que seas un aficionado casero a la gastronomía que un chef consagrado. «Las redes sirven para hacerse un hueco en el mundo de la cocina y, cuanto más actividad tenga en la Red, más difusión tendrá su trabajo».

Philippe González, de Canal Cocina, incidido en los caminos experimentados por la sociedad española, que se ha acostumbrado a estar conectada 365 días al año 24 horas al día. El futuro, dijo, ni siquiera está en el ordenador, está en los nuevos teléfonos móviles.

La confirmación de la importancia que las redes sociales e Internet tienen para la hostelería regional llegó de la mano de las estadísticas de seguimiento del congreso por la

Más de 5.000 personas siguieron el desarrollo del congreso 'online'

Red. Según datos de la organización de Sabores 2011, más de 5.000 personas siguieron los debates y ponencias del congreso a través de sus ordenadores.

La encargada de inaugurar esta tercera edición del Congreso de Gastronomía de Castilla y León, la consejera de Cultura María José Salgueiro, incidido en la importancia de Internet como vehículo de promoción y señaló que la Junta «no está de espaldas a esta realidad, y apoya todos los esfuerzos de los hosteleros por estar en la Red».

Salgueiro destacó también el papel que la hostelería tiene en el Producto Interior Bruto regional, cercano al 10%, y señaló que siete de cada diez turistas llegan por la riqueza y la calidad de su gastronomía.

JAVIER PÉREZ ANDRÉS Coordinador del congreso Sabores 2011

«Ningún crítico gastronómico, por poderoso que sea, logrará la influencia de un bloguero»

Javier Pérez Andrés es director de la revista Argi y coordinador del congreso de gastronomía desde sus inicios.

Pregunta.- ¿Hasta qué punto son relevantes las redes sociales? Respuesta.- La trascendencia es absoluta porque hoy todo pasa por Internet y la divulgación del fenómeno gastronómico no es ajena a él. Es la última frontera de cocina que, sin embargo, todavía no manejan en Castilla y León.

P.- ¿Castilla y León va más lenta que el resto de España? R.- Vamos al mismo ritmo. Hay que tener en cuenta que los grandes cocineros que aparecen en los medios en muchos sitios acaban de salirse de Castilla y León. A través de una buena presencia en una red social se pueden dar a conocer, aunque estés en el lugar más lejano y acceder a cualquier cliente. Prueba de ello, es

que este congreso esté siendo seguido por Internet desde muchos lugares de la geografía nacional, porque no todos los profesionales pueden dejar su negocio durante dos días para estar presencialmente en Zamora.

P.- ¿Qué espera de este congreso?

R.- Espero que, realmente, sirva para abrir la ventana, para recibir la metralla de información que ofrecen las redes sociales. Si yo le explico a un blogger que no se puede ir de Zamora sin probar el arroz a la cazurva, miles de personas van a interesarse de inmediato por ese plato que, por cierto, ofrecen muchos restaurantes de esta ciudad. Ya está lanzado el mensaje a todo el mundo.



Javier Pérez Andrés, I+D.

que este congreso esté siendo seguido por Internet desde muchos lugares de la geografía nacional, porque no todos los profesionales pueden dejar su negocio durante dos días para estar presencialmente en Zamora.

P.- ¿Qué espera de este congreso?

R.- Espero que, realmente, sirva para abrir la ventana, para recibir la metralla de información que ofrecen las redes sociales. Si yo le explico a un blogger que no se puede ir de Zamora sin probar el arroz a la cazurva, miles de personas van a interesarse de inmediato por ese plato que, por cierto, ofrecen muchos restaurantes de esta ciudad. Ya está lanzado el mensaje a todo el mundo.



sabores'11

III CONGRESO DE LA GASTRONOMÍA DE CASTILLA Y LEÓN

Y hasta un **25%** en otros Departamentos



europapress.es | CASTILLA Y LEÓN

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



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.

La Agrupación Soriana de hosteleros presenta a diez jóvenes restauradores al III Congreso de Gastronomía regional!

VALLADOLID, 27 May. (EUROPA PRESS) - La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) ha propuesto a diez 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, según el comunicado de la asociación, recogido por Europa Press, 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 Aldas, de Parador de Soria Antonio Machado; Marcos García, de Hotel Puerta de Pinaras (Abejar); Concha Torres, de Hotel Restaurante Torres (San Leonardo de Yagüe); Ángel Cortés, de Hotel Restaurante Dugué (Medinaceli); Iván García, de Hotel Restaurante Hostería de Castroviejo y Restaurante Castroviejo (Duruelo de la Sierra); José María Hemando, de Casa Rural La Prensa de Vino (San Esteban de Gormaz) y Feliciano Catalina, de Restaurante Senderos del Cid (Berlanga de Duero).

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 Aldas, de Parador de Soria Antonio Machado; Marcos García, de Hotel Puerta de Pinaras (Abejar); Concha Torres, de Hotel Restaurante Torres (San Leonardo de Yagüe); Ángel Cortés, de Hotel Restaurante Hostería de Castroviejo y Restaurante Castroviejo (Duruelo de la Sierra); José María Hemando, 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 Castellana 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.

Sabores 2011 es un Congreso Gastronómico bianual, organizado por la Federación Castellana 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.

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); Oscar García, de Restaurante Baluarte (Soria); Elena Lucas, de Restaurante La Lobita (Navaleno); Juan Carlos Benito, de Grumer Catering (Soria); Francisco de Gregorio, de Restaurante Vinrey Palafox (El Burgo de Osma); Sergio Domingo, de Restaurante Vallecas (Berlanga de Duero) y Manuel García, de Hotel Restaurante Antonio (Almazán).

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.

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.

Por primera vez, participarán los bloggers de cocina más destacados del panorama nacional, auténticos prescriptores de la cocina a través de las redes sociales.

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 2009, 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 cartera de la gastronomía.

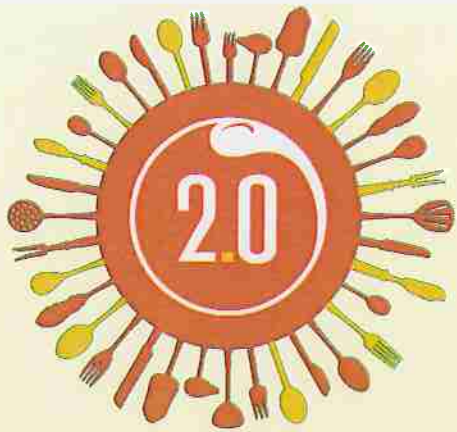
La apuesta por las redes sociales como uno de los principales contenidos refuerza la base del Congreso que, desde su primera edición, busca afianzar el espíritu de unidad sectorial alcanzado en la primera edición de 2009, insistiendo en la implicación de la hostelería regional como producto turístico. 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 cartera de la gastronomía.

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 cartera 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.

Fuente: ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo)





sabores'11

III CONGRESO DE LA GASTRONOMÍA DE CASTILLA Y LEÓN

Martes 31.05.11
EL NORTE DE CASTILLA

Los expertos invitan a los hosteleros a unirse a las redes sociales

Cerca de 5.000 internautas participan en el congreso Sabores 2011



Almudena Miranda se dirige a los participantes del congreso, a esta zona a través del 'facebook' #sabores11 en Twitter.

NOVELA CABALLERO

novelacaballero@elnortedecastilla.es

ZAMORA. Uno de los principales objetivos del III Congreso de Gastronomía de Castilla y León 2011 es acercar internautas a todos los recursos relacionados con la provincia de Castilla y León. El encuentro se podrá encontrar en el blog de la página oficial www.sabores11.com en castellano y en inglés y en las redes sociales como Facebook y Twitter. Además, el tercer Congreso de Gastronomía, organizado por la Federación de Hostelería de Castilla y León con la colaboración de la Junta, logró una repercusión potencial de usuarios de 154.000 per-

sonas a través del 'facebook' #sabores11 en Twitter. Plus la actividad en funciones de Zamora, Tomas Valdés, la encargada de dar la bienvenida a los congresistas, que durante días y medio analizará la necesidad del uso de las redes sociales, la formación y la actualización y la cocina y las instancias de actualización. La coetánea de Cultura y Turismo, María José Rodríguez, informó que el encuentro supone ya el 10,4% del PIB regional y que tiene de cada diez personas que visitan Castilla y León buscan de-

frutar de la gastronomía y las redes sociales, apuntó que hay que pensar como usuarios y que hoy en día el usuario quiere el que recomienda un establecimiento o zona. Cifras que interesan como que el 74% de los internautas busca hoteles en Internet y que hay 40 millones de personas que cada mes buscan en la Red a sector relacionado con la cocina.

La mañana se cerró con un debate muy interesante sobre 'Las redes sociales en la hostelería de Castilla y León', un asunto fundamental si se tiene en cuenta que en la actualidad solo el 20% de los hosteleros tienen alguna perfil. El moderador fue Raúl Javier Alonso, presidente de la Sociedad de Turismo y Fundador de la página www.regionparatourismo.com, quien destacó que las redes sociales se han convertido en una herramienta, dado que en España hay 22 millones de foristas.

Juan Carlos Méndez, responsable de Comunicación de la web social de [viajesalparque.com](http://www.viajesalparque.com), explicó que el profesional viene que de calidad en su establecimiento, mientras que las redes sociales lo que le permiten es multiplicar las posibilidades de comunicación y Philippe Gonzalez, director ejecutivo de Canal Cocina, se mostró partidario de que los congresistas tengan su página web y que se abran un perfil en Facebook.

«La próxima legislatura tiene que ser clave para el sector»

EL N.C.

ZAMORA. Por la tarde, los expertos analizaron 'El gran reto de la formación universitaria y cocinera', que pone en evidencia la necesidad de mejorar la cualificación profesional de los hosteleros y de avanzar para que los estudiantes de Formación Profesional puedan contarse ya con un título en la Universidad. Almudena Miranda, directora general de Formación Profesional de la Junta, resaltó las enseñanzas de gastronomía

y hostelería que se imparten en los institutos de la región y adelantó que la próxima legislatura tiene que ser clave en la formación del sector, porque hay que haber un gran esfuerzo en la formación en el sector de la gastronomía para el desarrollo del turismo. Ángel Hernández, gerente de la Escuela Internacional de Cocina de Valladolid, defendió la necesidad de adecuar el currículo de grado y de ser capaces de sincronizar con el sector. José María Alar-

go, director del Barque Oculary Center de San Sebastián, expresó su deseo de llegar a acuerdos con las asociaciones, instituciones y empresas privadas. Y Cristina Ruiz, gerente de la Asociación Provincial de Hostelería de Salamanca, explicó el trabajo de la Universidad de Salamanca de Especialista en Cocina Contemporánea. Y Javier Prieto Alonso insistió en la necesidad de que unificar los criterios para facilitar a los hosteleros del turismo.



- Foros
- Actualidad
- La Asociación
- Actividades
- Notas de Avanza
- Asociados
- Enlaces
- Colaboradores

ACTUALIDAD

El Congreso Sabores 2011, 20 reconoce la notable proyección profesional de jóvenes restauradores sorianos



Los participantes sorianos en el III Congreso de la Gastronomía de Castilla y León Sabores 2011, 20, que se ha celebrado en Zamora los días 20 y 21 de mayo, han recibido esta mañana un diploma como reconocimiento a su asistencia a este encuentro dirigido a jóvenes profesionales del sector hostelero que sobresalen por su importante proyección profesional.

Los congresistas sorianos que han recibido este reconocimiento en el seminario Convencio de San Francisco, sede de la Fundación Ra Alonso Henríquez y lugar donde se ha desarrollado este Congreso enfocado en esta edición sobre las nuevas tecnologías aplicadas a la restauración, han sido Germán Mayor, de Restaurante El Bosque (Agrida); Carlos Alfoa, de Parador de Santa Ana María Madroño; Marcos García, de Hotel Puerta de Armas (Hotel); Ángel Cortés, de Hotel Restaurante Duques (Medinaceli); Iván García, de Hotel Restaurante Hostal de Castrojugo; y Restaurante Castrojugo (Cunado de la Sierra) y Pedáneo Cabrera, de Restaurante Senderos del Cid (Berlanga del Duero).

Además de la asistencia de los restauradores sorianos, la provincia de Santa Eufemia también representada entre los congresistas del Congreso por la persona de José Antonio Ruiz, representante de la empresa Aroa, quien asistió en la mesa titulada El cocinero y la industria alimentaria.

Un total de 120 jóvenes valores de la gastronomía regional han sido reconocidos como representantes de un sector que destaca fuera país de las zonas de comarcas de Castilla y León.

El Congreso de la Federación Castellano-Leonesa de Empresarios de Hostelería, Sabores 2011, ha finalizado sus sesiones con la convicción de que el sector se encuentra más unido que nunca, lo que se traduce en una herramienta común para unificar las instancias culturales y gastronómicas de los diversos colectivos, como Hostales de Coche de Castilla y León, Eurotoques, la Asociación de Sursalvares o las propias Asociaciones de Hostelería.

El espíritu de unidad nacido en Zamora también se trasladó en la reivindicación permanente de una mayor dignificación, tanto social como profesional, de los trabajadores del sector. Para ello será necesario "seguir trabajando sobre la cualificación profesional de los directivos perfiles, desde el gerente y el cocinero hasta el director de hotel o el camarero, como señala el documento de conclusiones del Congreso. En la misma línea, se abrieron diferentes vías para conocer los ámbitos de la Universidad y la Hostelería y se reclamó a los responsables de la Formación Profesional una mejor regulación de las prácticas profesionales en el sector, puesto que ello redundará en un mejor acceso al mercado de trabajo de los titulados. Por ello, los participantes en el encuentro consideran necesario construir una mesa de trabajo entre la FP y la Universidad con el objetivo de unificar criterios.

Sabores 2011 ha sido un Congreso 2.0 y sus participantes han constatado que Internet, especialmente el fenómeno de las redes sociales, construye una magnífica herramienta para la comunicación, el intercambio de conocimientos y la promoción de la gastronomía.

Al respecto, las conclusiones de Sabores 2011 apuntan la necesidad de que la política turística siga en franco de una categoría que la vincule a la naturaleza, la cultura y el patrimonio. Por ello, destaca que Turismo no se desvincule de Cultura en la nueva organización de Consejería del Ejecutivo regional.

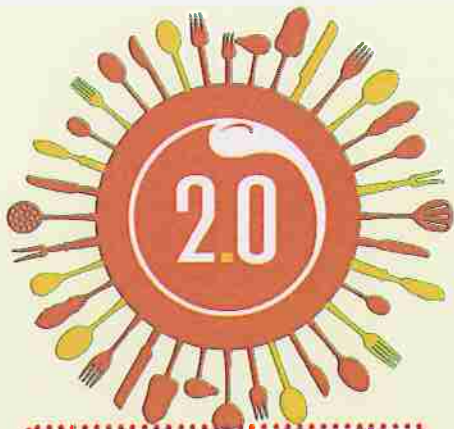
El encuentro ha contado con la presencia de 300 profesionales de la cocina, la hostelería y el catering, además de con una audiencia muy relevante a través de Internet tanto en España como en internacionalmente. Las diferentes sesiones se han podido seguir a través de las redes sociales y vía streaming. Con la transmisión en directo vía Internet, lo que arroja una audiencia computable que supera los 10.000 personas. Además, el [sitio web](http://www.sabores11.com) tuvo un tráfico potencial de más de 200.000 usuarios de Twitter.

« Junio 2011 »

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

hosteleriadigital.com

Asíleri Sabores 2011



sabores'11

III CONGRESO DE LA GASTRONOMÍA DE CASTILLA Y LEÓN

Heraldo de Soria | Miércoles, 1 de junio de 2011

Diploma para los asistentes al congreso 'Sabores 2011'

SORIA. Los participantes sorianos en el tercer Congreso de la Gastronomía de Castilla y León 'Sabores 2011, 2.0', que se ha celebrado en Zamora los días 30 y 31 de mayo, recibieron ayer un diploma como reconocimiento a su asistencia a este encuentro dirigido a jóvenes profesionales del sector hostelero que sobresalen por su proyección profesional.

Los reconocimientos fueron a parar a Gemma Mayor, de Restaurante El Bosque (Agrida); Carlos Aldea, del Parador de Soria; Marcos García, de Hotel Puerta de Pinaras (Abejar); Angel Cortés, de Hotel Duque (Medinaceli); Iván García, de Hotel Restaurante Hostelería de Castroviejo (Dunselo de la Sierra) y Feliciano Catalina, de Restaurante Senderos del Cid (Berlanga de Duero).

HERALDO

DIARIO DE SORIA. MIÉRCOLES 1 DE JUNIO DE 2011

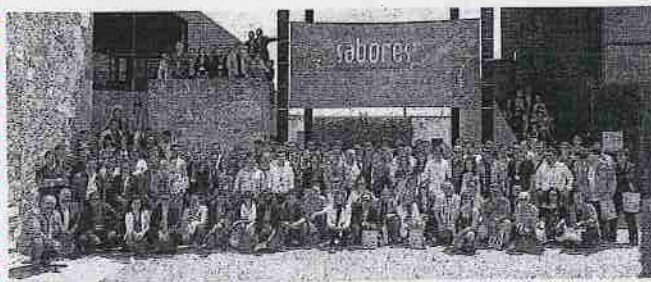
Los cocineros de 'Sabores 2011' reciben un diploma

Soria

Los participantes sorianos en el III Congreso de la Gastronomía de Castilla y León 'Sabores 2011, 2.0', que se celebró en Zamora recibieron ayer por la mañana un diploma como reconocimiento a su asistencia a este encuentro dirigido a jóvenes profesionales del sector hostelero que sobresalen por su importante proyección profesional. Los congresistas sorianos recibieron este reconocimiento en el zamorano Convento de San Francisco donde se ha hecho el Congreso.

20 | CASTILLA Y LEÓN |

PROCESO DE CRIE EL MONTE DE CASTILLA



Los nuevos jóvenes valores de la cocina de Castilla y León junto con los congresistas y las organizaciones de Sabores 11 en la Fundación del Afonso Henriques. www.sabores.es

Las redes sociales se perfilan como vía para llevar la formación a los hosteleros

La Federación regional de Hostelería pide que la política turística siga vinculada a Cultura



Los blogueros Miguel Vila, MIP, Guardia y Javier Martínez

El sector turístico de Castilla y León necesita una política turística que vincule la cultura y la gastronomía. La Federación regional de Hostelería pide que la política turística siga vinculada a Cultura.

El sector turístico de Castilla y León necesita una política turística que vincule la cultura y la gastronomía. La Federación regional de Hostelería pide que la política turística siga vinculada a Cultura.



Los blogueros Miguel Vila, MIP, Guardia and Javier Martínez

Discernir entre la paja y el grano en los 'blogs'

El sector turístico de Castilla y León necesita una política turística que vincule la cultura y la gastronomía. La Federación regional de Hostelería pide que la política turística siga vinculada a Cultura.

DIARIO DE SORIA. MIÉRCOLES 1 DE JUNIO DE 2011

Los hosteleros piden que Turismo siga en la misma consejería que Cultura

Sabores 2011 acaba con una llamada a la coordinación entre la FP y la universidad

JOSÉ LUIS CABRERO / Zamora. El Congreso de Gastronomía de Castilla y León 'Sabores 2011' terminó ayer en Zamora con una reivindicación clara de los hosteleros de la comunidad hacia el Gobierno Regional: que la política turística siga vinculada a la cultura y el patrimonio. En otras palabras, para los hosteleros es necesario que Turismo no se desvincule de Cultura en la nueva organización de competencias del Ejecutivo regional.

Una de las 100 propuestas de la mesa de la gastronomía y el patrimonio de Zamora es la nueva organización de competencias del Ejecutivo regional. En otras palabras, para los hosteleros es necesario que Turismo no se desvincule de Cultura en la nueva organización de competencias del Ejecutivo regional.



Asistentes a uno de los talleres del Congreso de Gastronomía Sabores 2011. www.sabores.es

La Ley Arcaica, como no podía ser de otra forma, también fue protagonista de Sabores 2011. Los hosteleros quisieron dejar claro su apoyo a todos los agentes, los hosteleros y los no hosteleros y reafirmaron la adhesión de los hosteleros con la introducción de los cambios en la legislación de los negocios turísticos para conseguir otros puntos. Además, reclamaron con la aplicación de la normativa se haga un planificar la actividad de los trabajadores de los establecimientos hosteleros.

El congreso ha finalizado, además, con un llamamiento a la unidad del sector, lo que debe traducirse en una redefinición común que dignifique, tanto social como profesionalmente, a los trabajadores y empresarios de la hostelería. La audiencia de Sabores de 2011 no se ha limitado a las 100 personas presentes en las salones de la Fundación del Afonso Henriques de Zamora, secretario de esta edición del Congreso de Gastronomía. Según la organización, los diferentes asistentes del encuentro han sido seguidos por unos 10.000 personas a través de Internet, Adifox, y también seguir los debates ofrecidos por los responsables del congreso. Sabores 2011 ha tenido un alcance potencial de más de 300.000 usuarios de Twitter.





sabores'11

III CONGRESO DE LA GASTRONOMÍA DE CASTILLA Y LEÓN

Desde el Comité Ejecutivo de ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo), te agradecemos tu asistencia al III Congreso de la Gastronomía de Castilla y León 'Sabores 2011'.

Nos llena de satisfacción haber contado con tu colaboración y compromiso a la hora de representar a la hostelería de la provincia de Soria en un encuentro de esta importancia.

Confiamos en que tu participación en este congreso te haya sido enriquecedora tanto para incrementar tus conocimientos como para poder entrar en contacto con nuevas ideas y personas.

Antes de la despedida, queremos recordarte que, como ha sucedido con la celebración del congreso 'Sabores 2011', te mantendremos informado de los diferentes eventos relacionados con la hostelería y la restauración que tengan lugar en Soria o fuera de la provincia por si fueran de tu interés.

Expresándote de nuevo nuestra gratitud, recibe un cordial saludo.