



Los restauradores recibieron ayer los distintivos que acreditan su participación en el evento. VALENTÍN GUISANDE

Más experiencias gastronómicas para 'alimentar' Numancia 2017

La iniciativa, que incorpora menús originales y con identidad, busca captar más turistas

JULIO MATUTE SORIA

Mucho más que mantequilla, trufa y torrezno. Soria ofrecerá un plus, conjugando desde los fogones de 15 establecimientos referenciales de la restauración provincial, historia y singularidad. Esta mezcla servirá para cocinar una atractiva oferta gastronómica hasta final de año, con precios que van de los 12,90 a los 40 euros, con la que se pretende rendir homenaje a Numancia 2017, contribuyendo así a 'alimentar' una estrategia turística que va más allá de la pura conmemoración que se produce este año.

Esta apuesta por la identidad, reforzada con una línea de turismo activo, con el impulso de novedosas fórmulas como las rutas con geocaching, que permitirán recorrer lugares emblemáticos que la cultura romana y celtibera tiene en Soria.

La operación al completo, presen-

tada ayer en La Merced por Javier Ramírez, director general de Turismo de la Junta de Castilla y León, tiene la pretensión de afianzar el incremento que Soria registra tanto en la llegada de turistas como en el número de pernoctaciones hoteleras urbanas y rurales.

Ramírez, que estuvo acompañado por el presidente de la Diputación, Luis Rey, por el concejal Javier Muñoz y por Yolanda Santos, presidenta de Asohtur, recordó las acciones acometidas para la promoción de Numancia 2017, que tendrán continuidad durante los próximos meses con presentaciones, para público general y prensa especializada, en distintos ámbitos territoriales, incluso más allá de nuestras fronteras.

Esta difusión prevé la captación de nuevos clientes mediante acciones que animen a superar el listón

LOS 15 'GUERREROS' DE LA RESTAURACIÓN

Nómina. Los locales participantes son el Hotel Rural Los Villares, Restaurante Goyo de Garray, Restaurante El Corzo Hotel Leonor Centro, Restaurante Iruña Plaza, Parador de Turismo Antonio Machado, Restaurante Santo Domingo II, Restaurante Alcores, Restaurante Casa Toño, Restaurante El Ventorro, Restaurante La Chistera, Hotel Leonor El Mirón, Restaurante La Taberna del Kiosco, Restaurante Cazuellas, Tapas y Olé, Restaurante Cadosa y Restaurante Trisquel.

de los 20,2 millones de euros, cantidad facturada durante el año pasado por la industria turística soriana, que creció por encima del 28%, según los datos aportados por Ramírez, quien también destacó los más de 700 establecimientos de restauración con los que cuenta Soria, «lo que supone una oferta de enorme potencial», apuntó.

El director de Turismo también avanzó la constitución de la mesa de la gastronomía de Castilla y León, como órgano asesor, y el programa de promoción nacional e internacional de turismo gastronómico como dos recursos altamente operativos para potenciar este sector.

El acto de presentación de esta iniciativa se cerró con la entrega a los establecimientos participantes de una pegatina distintiva que les acredita como colaboradores de los menús numantinos.

DE LA TRUCHA CON BOLETUS AL ESFUERZO CREATIVO

Yolanda Santos, desde Asohtur, agradeció el enorme esfuerzo creativo que supone la preparación de los menús diseñados por la decena y media de establecimientos participantes que, además, permiten la adaptación a nuestro tiempo y paladar de la 'cocina' numantina. Esta labor de indagación permitirá a los comensales degustar platos tan contundentes como carne de res con castañas, trucha escabechada con ensalada, jabalí asado con cerveza y miel o patitas de codorniz a las finas hierbas, trucha con boletus, crema fría de lentejas, caracoles con leche, y torta crujiente de centeno con berros.

Tanto Luis Rey como Javier Muñoz hicieron hincapié en el extraordinario hacer de los restauradores sorianos que con su trabajo han conseguido impulsar un sector que ha ganado en prestigio y reconocimiento hasta convertirse en un activo de atracción fundamental para la provincia.

Sienta la cabeza. Múdate a las afueras.

Clase B por 225€/mes* en 48 cuotas

Entrada: 8.757€ / Cuota final: 13.272,90€** / TIN: 7,75% / TAE: 9,12%
* Por 36€/mes disfruta del Servicio Fidelity***.

Consumo medio 5,5-5,8 (l/100 km) y emisiones de CO₂ 127-135 (g/km).

*Ejemplo de Financiación con Alternativa de Mercedes-Benz Finanzas Servicios España, E.P.C., S.A. -Audi, Brujaslas 30-28108 Madrid, para un Clase B 180i, PVP 27.200€ (Impuesto, transporte, homologación de la marca y concesionario por financiar vehículos. Gastos de presentación incluidos. Válido para solicitudes presentadas hasta el 30/09/2017, con garantía adecuada y selección motivada hasta el 31/08/2017, teniendo el cliente un plazo de 14 días hábiles para ejercer su derecho de desistimiento. Permanencia mínima de la financiación de 24 meses. Importe a financiar: 18.542€. Por 225€ al mes en 48 cuotas, 20.000€ más IVA y cuota final de 13.272,90€. Emisión: 8.757,00€. TIN: 7,75%. Comisión de apertura: 564,00€ (7,99%). TAE: 9,12%. Importe total adeudado: 24.630,30€. Precio total a pagar: 33.394,20€. **Ejemplo de posibilidades para la última cuota: cancelar el vehículo, devolverlo (según condiciones del contrato), o adquirirlo pagando la última cuota. Imagen mostrada no corresponde con vehículo ofertado. ***Incluye para la vehículo: 3 años de garantía y 3 años de mantenimiento integral (excepto neumáticos) hasta 100.000 km. Más información en www.mercedesbenz.es.

Conduce



MADURGA, S.A.

Eduardo Saavedra, 46 - 42004 SORIA. E-Mail: madurgam@mercedes-benz.es - Tel.: 975-22 14 50 - <http://www.madurga.mercedes-benz.es/>