



ENPROVINCIA PÁGS. 10 Y 11

La Navidad comienza en Tierras Altas

Tres mil personas visitarán la Feria del Acebo de Oncala, la actividad más popular del 'Otoño en Tierras Altas', que este año llega a su décima edición. Ha sido un buen año para el acebo, lo que presagia mejores ventas esta campaña navideña.

EL REPORTAJE PÁGS. 4 Y 5

Oficios artesanos

En la era de la globalización y las máquinas, los artesanos sorianos luchan para no ser la última generación de canteros, ebanistas o cesteros. Una batalla contra el tiempo y el olvido.

RANGE ROVER EVOQUE SE DESDE 31.390 €*

UNTORIA 4X4.
Avda. de Valladolid, s/n 42004 Soria
975 22 06 50

GARANTÍA 3 AÑOS SIN LÍMITE KM.

*PVP del Range Rover Evoque eD4 150 CV 4x2 SE Manual des de 34.850 € (IVA, transport, descompte promocional i impost de matriculació (IEDMT) calculat al tipus general. No obstant això, el tipus aplicable a l'IEDMT pot variar en funció de la Comunitat Autònoma de residència. Preu promocional exclusiu per a unitats finançades amb FCA Capital España, EFC, SAU segons condicions contractuals, amb un import mínim a finançar de 19.000 €, a un termini mínim de 37 mesos i una permanència mínima de 24 mesos. Oferta vàlida per a vehicles matriculats fins al 30 d'juny de 2016 a península i Balears. El vehicle mostrat pot no coincidir amb el que està en oferta. Línia Land Rover: 902 440 550.



ABOVE & BEYOND

RANGE ROVER EVOQUE SE DESDE 31.390 €*

UNTORIA 4X4.
Avda. de Valladolid, s/n 42004 Soria
975 22 06 50

Gamma Range Rover Evoque 5 portes: consum combinat des de 4,3 fins a 7,8 l/100 km; emissions de CO₂ des de 113 fins a 181 g/km.

*PVP del Range Rover Evoque eD4 150 CV 4x2 SE Manual des de 34.850 € (IVA, transport, descompte promocional i impost de matriculació inclosos). Impost de matriculació (IEDMT) calculat al tipus general. No obstant això, el tipus aplicable a l'IEDMT pot variar en funció de la Comunitat Autònoma de residència. Preu promocional exclusiu per a unitats finançades amb FCA Capital España, EFC, SAU segons condicions contractuals, amb un import mínim a finançar de 19.000 €, a un termini mínim de 37 mesos i una permanència mínima de 24 mesos. Oferta vàlida per a vehicles matriculats fins al 30 d'juny de 2016 a península i Balears. El vehicle mostrat pot no coincidir amb el que està en oferta. Línia Land Rover: 902 440 550.

Club Socio

La comunidad de Socios de Caja Rural de Soria

www.clubsocio.es

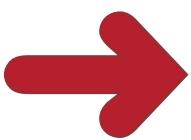
1'49€



9
KING NUGGETS®

**POR TIEMPO
LIMITADO**





LA EXIGENCIA DE TODA LA SOCIEDAD SORIANA

INCREMENTO. La aceptación, por parte de la Universidad de Valladolid, de la nueva titulación de Ingeniería de Agrarias y Energéticas llegó hace cuatro años, después de suprimir Agrícolas, y tras el intenso trabajo de Agrarias de Soria y la reivindicación de toda la sociedad soriana.



Rebelión en Agro-energéticas de Soria

Por la AUTONOMÍA de Agrarias

El enfrentamiento con el Departamento de Agrícola y Forestal, que engloban las escuelas de Agrarias de Palencia y de Soria vuelve de nuevo al Campus. Esta vez se reivindica la autonomía de la Sección Departamental de la Ingeniería de Agraria y Energética de Soria.

S.N.
Pocas veces, una plaza de un profesor universitario ha importado tanto. Y es que la convocatoria de una plaza de profesor ayudante doctor para la ingeniería agro-forestal de Soria ha abierto la caja de la defensa del Campus de Soria, por parte de los agentes sociales de Soria, que reclaman a la Universidad de Valladolid (UVa) que respeten la autonomía del Campus soriano, y que dejen trabajar a la comunidad universitaria del Campus Duques de Soria, para seguir fortaleciendo la oferta universitaria de Soria.

Un recurso que se considera muy importante para luchar contra la despoblación y por el desarrollo de Soria.

Sin embargo, parece que para otros el Campus de Soria no deja

LOS HECHOS

01:

CONSEJO DE LA UVa DE JULIO

El director de Agrarias de Soria traslada, en el Consejo de Gobierno de la UVa de julio de 2016, en el que se conoce la petición de una plaza de profesor PAYUD para Agro-energéticas de Soria, que Soria no ha pedido esa plaza, y que el proceso puede ser irregular, porque la plaza no se ha aprobado en el Departamento ni se ha informado a Soria.

02:

DENUNCIA DE CSIF Y SORIA YA

El sindicato CSIF y la plataforma Soria Ya, en rueda de prensa, reclaman transparencia en el proceso de la convocatoria de la plaza, y piden que el rector diga si la tramitación es legal. Si no lo es, exigen que se retire la plaza solicitada por el director del Departamento.

03:

OTRAS OPINIONES

Los sindicatos ESTECyL y UGT hacen público un comunicado, en el que se apoya el perfil de la plaza de profesor, y critican las opiniones de CSIF y de Soria Ya, así como la de la Agencia de Calidad Universitaria (ACSUCyl). Su responsable ha avisado del riesgo de la continuidad de Agro-energéticas si no se pone un profesor especializado en energías renovables, a lo que la UVa se había comprometido en 2013. También FOES exige que el perfil sea el de un especialista en energías.

de ser un elemento más del tablero de ajedrez en el que se juegan demasiados intereses personales y de control docente. Sólo así cabe entender lo que está ocurriendo con la polémica creada por la contratación de un profesor, contra la que el sindicato CSIF se ha alzado, exigiendo transparencia en el proceso, e instando a toda la sociedad soriana a que se una para defender la autonomía de la Ingeniería Agro-energética de Soria.

La historia es sencilla. La Sección Departamental de la Ingeniería agro-energética de Soria se entera de que el director de su Departamento -con sede en Palencia-, ha presentado en el Consejo de Gobierno de la UVa de julio, una plaza de profesor PAYUD (profesor ayudante doctor) con el perfil de ingeniería agro-forestal.

INGRESOS

Se da la circunstancia de que ese perfil ni lo ha solicitado, ni lo desea la Sección Departamental de la Ingeniería de Agraria y Energéticas de Soria, porque lo que se necesita -así lo han asegurado- es un profesor especializado en energías renovables, porque son las asignaturas que dará a partir de febrero.

Pero el Departamento desoye a Soria y convoca la plaza que quiere, a lo que la Escuela de Agrarias se ha rebelado. CSIF ha anunciado que acudirá a los tribunales si el proceso no se ajusta a la normativa vigente; y la Plataforma Soria Ya y FOES también han denunciado el proceso muy poco transparente de la convocatoria de la plaza. En unos días se conocerán los candidatos que se presentan a la plaza. Pero esta historia no ha hecho más que empezar.

-SORIAnoticias.com staff
EPCYL
El Periódico de Castilla y León

El Periódico de Soria S. C.

C/ Mayor nº 17. 42002. Soria

Tfno.: 975 12 34 69

www.sorianoticias.com / elperiodico@elperiodicodesoria.com

Dirección:	Sergio García	sgarcia@elperiodicodesoria.com
Coordinación:	Patxi Veramendi	pveramendi@elperiodicodesoria.com
Fotografía:	David Almajano y Carmen de Vicente	
Redacción:	Pedro Calavia, Chusja Andrés, Patricia Blázquez y Eva Lezana	
	redaccion@elperiodicodesoria.com	

Director Comercial:	Juan Carlos Díaz	jcdiaz@elperiodicodesoria.com
Publicidad:	975 100 900	publicidad@elperiodicodesoria.com

Dpto. Técnico:	Jesús Esteras	jesteras@elperiodicodesoria.com
Imprime:	Bepsa	Depósito legal: SO-74/2015

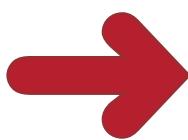


N.A.S: 42-E-10

**2 gafas sol
mó SUN ONE
49€**

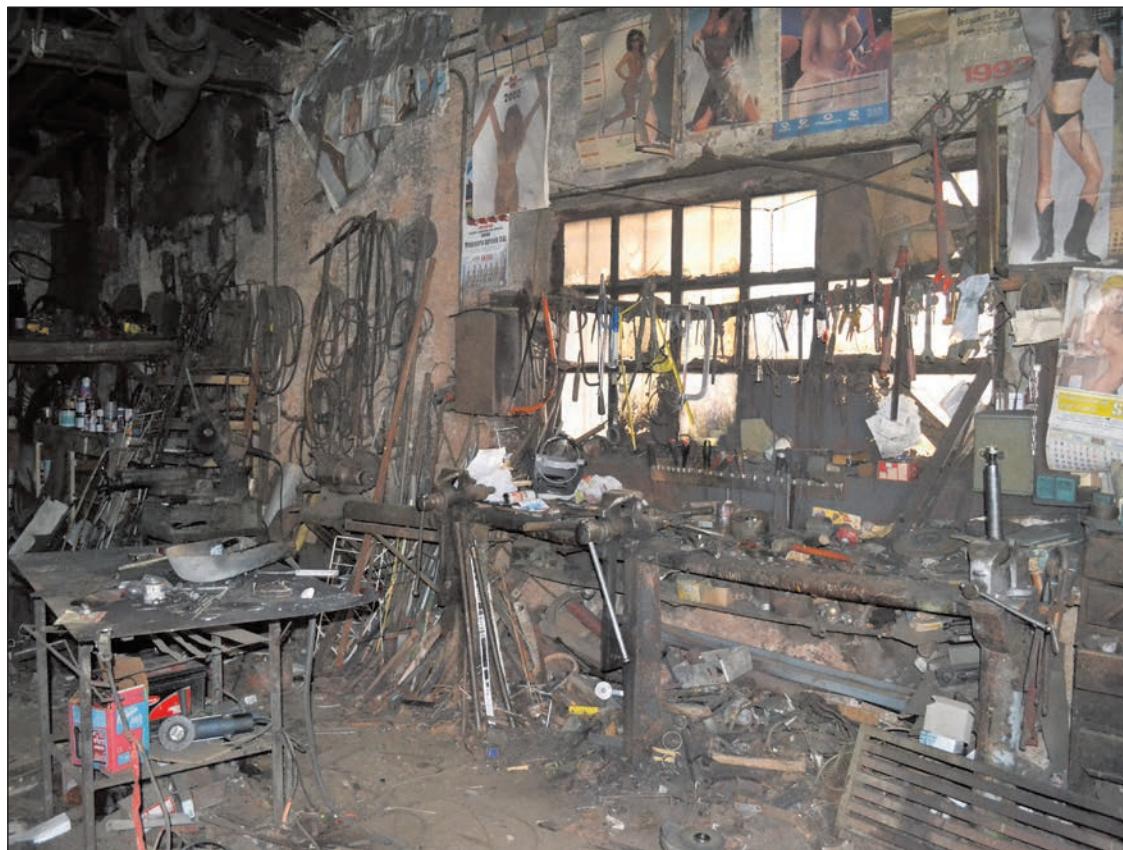
MULTIOPTICAS

soria reportaje



CENTRO REGIONAL DE ARTESANÍA DE CASTILLA Y LEÓN

EN EL AÑO 2002 se llevó a cabo la firma del convenio, entre la Federación de Organizaciones Artesanas de la región y la Consejería de Industria, Comercio y Turismo de la Junta, que creó el Centro Regional de Artesanía (Cearcal). Su objetivo, impulsar la modernización del sector artesano.



La fragua de Agustín en El Cubo de la Solana. /P.B.P

OFICIOS EN PELIGRO DE EXTINCIÓN

La artesanía SORIANA

Los oficios artesanos están perdiendo manos en la provincia. Actividades como la sillería, la cestería o la manpostería pasan sus peores momentos en Soria, a pesar del trabajo que se desempeñan desde Foacal. Agustín del Amo, Alberto Valero y Juan Borja luchan con sus manos para que sus oficios no desaparezcan.

Texto y fotografía: PATRICIA BLÁZQUEZ PINILLA



HOTEL
Alvargonzález

Avda. Constitución, 20
Tel. 975.378.505
42150 VINUESA

COMIDA TRADICIONAL
Hotel - Residencia
Cafetería

EL NAÚFRIGO

Tel. 677.130.562

Carretera Cidones a Vinuesa - Pantano de la Cuerda del Pozo



Piscis Bar Restaurante

CENAS Y COMIDAS DE NAVIDAD PARA GRUPOS Y EMPRESAS
!RESERVE YA! PRESUPUESTO SIN COMPROMISO
VARIEDAD DE MENÚS Y PRECIOS.

Calle Tejera, 14, 42001 Soria • Teléf. 975 22 20 51 • www.hermanosarranz.com

Tan solo 7 artesanos sorianos forman parte de Foacal. Un 4,11% del total.

La provincia ha perdido ya algunos de los oficios artesanos, como la sillería.

Foacal se creó con el objetivo de impulsar y defender la artesanía de la región.

El avance de la tecnología y la evolución de la sociedad están acabando con algunos de los oficios artesanos que se realizaban en la provincia. Muchos de ellos no son rentables y cada vez menos hijos de artesanos continúan con la actividad familiar que ha pasado durante años de generación en generación.

Profesiones tan antiguas como la sillería o la cantería están en peligro de extinción, y es tarea difícil o casi imposible, conseguir un trabajador de la arena o de la piedra en Soria.

La figura del afilador también está desapareciendo y cada vez se escucha menos el sonido de la armónica por las calles de la ciudad.

El lujo no es caro, y así lo demuestran los productos artesanos que se siguen elaborando todavía, aunque muchas veces cueste apreciar la labor y el esfuerzo que hay detrás de los artículos manufacturados.

Además, esta escasez de trabajadores artesanos y la calidad de sus productos, hacen que cada día estén más valorados. Y es que como decía el sociólogo estadounidense, Richard Sennett, en su libro 'El Artesano': "No hay arte sin artesanía".

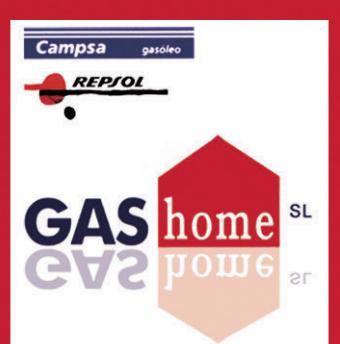
FOACAL

La Federación de Organizaciones Artesanas de Castilla y León nació en el año 1987 y su objetivo principal es, precisamente, impulsar, promocionar y defender la artesanía de la región. Entre sus actividades está la organización de ferias

profesionales, la realización de exposiciones, la colaboración con otras organizaciones en pro de los oficios artesanos y la distribución local, nacional e internacional de la información relacionada con el sector.

Actualmente, la federación cuenta con un total de 170 artesanos de Castilla y León, y tan solo 7 de ellos proceden de Soria, es decir, solo un 4,11% de los integrantes de Foacal pertenecen a la provincia soriana.

Desde la agrupación, comentan que en estos momentos está funcionando muy bien la artesanía de complementos. Los accesorios en cuero, la bisutería y el resto de productos que adornan el cuerpo tienen una buena acogida en las ferias. Pero no todos evolucionan así, y día a día se irán perdiendo un gran número de ellos.



Campsas gasoleo
REPSOL

GAS home SL
S.A.E domo

Pol. Ind Las Casas
C/ R Parc 294
975 23 08 53

**MERCADILLO DE SEGUNDA MANO Y ARTESANÍA EN EL ROYO**

EL 4 DE DICIEMBRE la localidad soriana de El Royo acoge la tercera edición del Mercadillo de Segunda Mano y Artesanía 'El Chamberil de El Royo'. Una magnífica oportunidad para que los pequeños artesanos de la provincia muestren sus obras durante el primer fin de semana de diciembre.

**JUAN BORJA, cestero en Almazán**

“El oficio de cestero acabará desapareciendo por completo”

Juan Borja Henández llegó a Soria desde Peñaranda de Duero nada más nacer. Sus padres, cesteros profesionales, vinieron a la provincia en busca de trabajo y fue en Almazán donde establecieron su hogar. El último cestero que queda en Soria, es conocido con el nombre de Aquilino, y vende sus productos en las ferias artesanales y a través de Internet. Se ha dedicado toda la vida a la cestería y como reconoce no le fue difícil aprender el oficio, ya que nació con él. Su producto, el mimbre, comprado o recogido en el campo en agosto y septiembre, requiere de un proceso especial para ser tratado. Una vez cosechado, se deja secar al sol unos 15 o 20 días, y transcurrido ese tiempo se vuelve a mojar para no romperlo durante la fabricación del cesto. Los colores dependen del pelado, mientras que el negro y el verde, se utilizan tal cual, el blanco y el marrón se afeitan, el primero con agua fría y el segundo con caliente. El trabajo artesanal de la cestería acabará muriendo, porque como explica Juan “es un oficio costoso y poco cotizado”. De momento, la provincia cuenta con Aquilino, un lujo al alcance de todos, que pronto puede desaparecer.

AGUSTÍN DEL AMO, herrero jubilado en Cubo de la Solana

“Aprendí el oficio sin querer porque mi padre era herrero”

Agustín del Amo Aldea nació en Cubo de la Solana en el año 1935. Tras 16 años de su jubilación, el soriano continúa visitando el taller como hobby, realizando algunas cosas que necesita para su casa.

A los 14 años decidió seguir con el oficio de su padre, que aprendió la profesión en la casa del ‘tío Jorguines’ en Almazán. Un oficio, que como dice asimiló “sin querer”, visitando desde pequeño la fragua que su progenitor abrió en la localidad soriana.

Su trabajo se convirtió en imprescindible para los habitantes de la comarca, que acudían al taller a cualquier hora del día. Agustín trabajaba la forja, arreglaba vehículos, maquinaria agrícola..., pero lo que más le gustaba era la soldadura, que antes se realizaba ‘a calda’. Se calentaban los hierros y cuando echaban chispas se unían añadiendo arena y dando unos pequeños golpes. Además, cuando los clientes del taller se iban, realizaban las herraduras, que posteriormente ellos mismos colocaban a los animales de toda la zona.

La generación de herreros de su familia termina aquí, ya que su único hijo no ha continuado con la profesión.

ALBERTO VALERO, cantero jubilado en Golmayo

“He amado la profesión como a la propia familia”

Hace 5 años, Alberto Valero Ruiz, se mudó definitivamente a Golmayo, la localidad que le vio nacer. Su casa en el pueblo soriano es el vivo reflejo de su trabajo, un pequeño museo que contiene verdaderas obras de arte. Columnas y capiteles de diferentes estilos; los 12 Linajes de Soria en tres piezas, distinto al que hay en la plaza Mayor; diversos escudos heráldicos; y cuadros de acuarelas, su otra pasión, son algunas de las piezas que forman su colección. Un trabajo de años, recopilado en su propia residencia.

No llegó a la cantería por casualidad, ya que es la cuarta generación de canteros de la familia. Su bisabuelo, su abuelo y su padre trabajaron también la piedra, y él se confiesa un amante de la profesión, a la que se ha dedicado desde los 15 años.

Ahora, lamenta que en Golayo, donde siempre ha estado muy arraigada la profesión, la cantería esté totalmente desaparecida. “De las 4 o 5 familias que vivían de la piedra en la localidad, no queda ninguna en activo”. Además, cree que muchas otras profesiones también están dejando de existir, como la ebanistería y la forja que cada vez se trabajan menos.



Belleza y Moda

Teléfono: 975 211 092
C/ Collado, 6 - 42002 SORIA



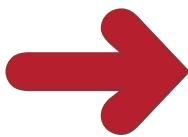
EN NARROS, A TAN SOLO 15 MINUTOS DE SORIA,
UN LUGAR PARADISÍACO PARA TU MEJOR
CELEBRACIÓN

AV. SORIA, s/n. AGREDA (SORIA). CONSULTAS Y
PRESUPUESTO SIN COMPROMISO EN 976 647 217
AMANTELCATERING@HOSTALDJUANA.COM



**IX FERIA DEL ACEBO Y ADORNO NAVIDEÑO
Oncala, del 8 al 10 de diciembre.**

Representación del Belén Viviente, el sábado 10.
Organizan: Mancomunidad Tierras Altas de Soria. Ayuntamiento de Oncala.


EL MONTE VALONSADERO ES IDEAL PARA LA CRÍA DE GANADO

CAÑADA HONDA, paraje del Monte Valonsadero, fue la casa de las ganaderías de lidia sorianas, destinadas al aprovisionamiento de las reses para los festejos de San Juan. Sergio Loro, representante de 'Bravos de Valonsadero', apunta a esta zona como el territorio ideal para la cría de ganado por su extensión, pastos y abrigo.

UNA GANADERÍA ÚNICA

Los BRAVOS de Soria

Sergio Loro y Milagros Rodríguez pusieron en marcha 'Bravos de Valonsadero' en el año 2012. La ganadería que comenzó con tres becerras, en la actualidad cuenta con un total de 40 reses. Los ganaderos, que poco a poco van creciendo y acudiendo a más festejos, pretenden crear en el futuro una escuela taurina para los jóvenes de la provincia.

Texto: PATRICIA BLÁZQUEZ

Durante años, Valonsadero fue el hábitat de una gran cantidad de ganaderías bravas. Una actividad perdida en la provincia en el siglo XX y recuperada en el 2012, fecha de nacimiento de 'Bravos de Valonsadero', que no pastan en el mismo monte, pero si recuerdan con su nombre, la zona que vio crecer a los toros de lidia criados en Soria.

A Sergio Loro, amante de estos animales desde su infancia, le "picó el gusanillo" tras ayudar a un amigo de Albacete en su ganadería. A partir de ese momento comenzó, junto a su pareja, Milagros Rodríguez, la puesta en marcha de su propia manada, que arrancó con tan solo tres becerras y actualmente cuenta con 40 reses.

20 vacas madres, 1 semental, 13 becerros y 6 mansos, componen su ganadería, la única de la provincia, que pasta libremente en dos fincas, una de 15 hectáreas en Quintana Redonda y otra de 3 en Las Casas. En la primera conviven las madres con el semental y las crías, desde el destete hasta que pasado el invierno, suben a Soria, donde separan ma-

La ganadería está consumiendo de media entre dos y tres kilos de alimento por cabeza.

Las peleas entre los diferentes miembros de la manada requieren de un manejo más calmado.

Sergio Loro: "No nos marcamos metas, pretendemos ir creciendo poco a poco".



Ejemplar de bovino manso guiando a los becerros de la ganadería 'Bravos de Valonsadero'. /S.N.

chos y hembras.

El origen de parte de sus animales está en la ganadería navarra Hermanos Domínguez, a los que la pasada Navidad se sumaron algunas cabezas marcadas con el hierro de Fuente Ymbro, el Cadillac de los bravos, que tiene su finca en la dehesa 'Lo Romeral', en Cádiz.

EL DÍA A DÍA

Los toros de lidia, "son bravos por genética", como indica Loro, y aunque el comportamiento en el campo es similar al del resto de ganado bovino, "cambian el chip cuando te empiezas a meter en sus terrenos".

El representante de 'Bravos de Valonsadero' comenta que "el día a día es más o menos igual que en las explotaciones cárnicas, la única diferencia es el manejo del ganado, que es un poco más complicado".

La dirección tiene que ser calmada, pausada, porque el gran problema de los bravos son las peleas. Los machos se disputan el liderazgo de la manada, y las hembras requieren de un especial cuidado durante los días de celo,

que como Sergio apunta "están más ariscas unas con otras". Como ayuda cuentan con la presencia de mansos y dos caballos, que les echan una mano en la guía del ganado. Además, para el saneamiento y las vacunas es preciso encerrarlos en corrales, ya que es, en esos momentos, cuando más demuestran su bravura.

Respecto a la alimentación, la ganadería soriana sustenta a sus reses con tacos y paja, como el resto explotaciones del país, complementándose con pasto, en el que ambas fincas sorianas son muy ricas. En cuanto a la cantidad de alimento diario, Sergio indica que "de media estamos echando unos dos, tres kilos por cabeza, entre vacas, becerros y novillos". Aunque dependiendo del clima y de la época del año, estas cantidades varían.

EL CLIMA Y LA ALTITUD SORIANA

Todo influye, y el clima y la altitud de Soria también. Mientras que estos días en la provincia las temperaturas rozan los 4 y 5 grados, en la Comunidad Valenciana, donde Loro tie-

FUNERARIA TANATORIO MUNICIPAL DE SORIA

MÁS QUE UNA FUNERARIA, MÁS QUE UN TANATORIO

info@funerariatanatoriosdesoria.com
www.funerariatanatoriosdesoria.com

975 21 00 00 24h

FUNERARIA TANATORIO MUNICIPAL DE SORIA

globaldeco  **Muebles Frias**

La mayor exposición de muebles de Soria y provincia

Ctra. de Logroño 35, Tel: 975 22 16 20. Fax: 975 22 16 28

MONTE PINOS
Agua mineral natural • Natural mineral water

Fuente de Vida

¿Necesitas una web?
NetyTec Soluciones en Internet

www.netytec.com 975 128 345



BUSCAN LA MODIFICACIÓN DEL REGLAMENTO DE ESPECTÁCULOS TAURINOS

EL ARTÍCULO 23 del Reglamento de espectáculos taurinos populares de Castilla y León obliga a dar muerte a las reses de lidia participantes al finalizar el festejo. Una normativa que intentan cambiar, ya que disminuye la calidad de las celebraciones, a las que los ganaderos no llevan sus mejores cabezas para evitar perderlas.



Sergio Loro junto al semental de su ganadería, en la finca de Quintana. /S.N.

ne varios amigos ganaderos, están alcanzando los 16. Esto hace que la alimentación en tierras sorianas tenga que ser mayor, y que los animales, además, debido a las inclemencias del tiempo (frío, lluvias y nieves), no posean la fuerza suficiente para poder participar en los festejos de enero y febrero.

La climatología también afecta en el tamaño, y las vacadas de La Rioja, Navarra y Aragón, que tienen unas temperaturas más suaves, suelen criar vacas más grandes. Pero no todo es negativo, las características del clima soriano hacen más duros a los animales y durante los festejos a los que sí pueden acudir, los toros de lidia sorianos están más fuertes. Desde la ganadería soriana intentan que con la bravura "puedan dar el callo", igual que las del resto de regiones, y eso lo demuestran en cada festejo en el que participan.

LA TAUROMAQUIA

Sergio Loro mira con preocupación el futuro, ya que como explica "no es solo una afición, también es un negocio". A pesar de los

cambios que está sufriendo el mundo del toro en España, el ganadero ve el futuro con garantías, siempre y cuando -como expresa- "a algunos les entre en la cabeza que no somos maltratadores, ni nada por el estilo". En Soria, asegura que hay una gran afición, y muchos son los jóvenes, de la capital y la provincia, que se ponen en contacto con ellos, interesa-



Dos becerros de la manada alimentándose durante el atardecer. /S.N.

dos en los diferentes espectáculos taurinos. Además, el soriano cree que "con el paso del tiempo volverá todo a su ser, ya ha ocurrido en Barcelona, que ha vuelto a dar el sí a las corridas de toros".

Por estos derroteros va el futuro de la ganadería. Actualmente, están reformando la finca de Las Casas, construyendo una plaza de

toros que se ajuste a la normativa de Castilla y León, para en un futuro cercano poder realizar diferentes festejos. La pretensión de los ganaderos es realizar durante el año diferentes jornadas de convivencia con los jóvenes sorianos, y si funcionan, más adelante crear una escuela taurina.

LA RENTABILIDAD

Hasta el momento, la ganadería solo da los beneficios necesarios para subsistir, y tanto Milagros como él dependen económicamente de otros trabajos. No se marcan metas, pero pretenden ir creciendo poco a poco, acudiendo cada vez a más festejos y quedando bien en todos ellos, como ha ocurrido hasta ahora.

A largo plazo, les gustaría poder destinar algunas reses a los eventos taurinos de las Fiestas de San Juan. Algo imposible por el momento, debido al volumen de su ganadería y que la normativa de Castilla y León tampoco les permite, ya que todos los animales que participen en un festejo deben ser sacrificados, quedándose todos los años prácticamente sin crías.



Uno de los dos caballos de 'Bravos de Valonsadero'. /S.N.



*Un lugar exclusivo
donde vivir momentos inolvidables*



BURGO DE OSMA
HOTEL TERMAL

www.castillatermal.com
reservas@castillatermal.com
 902 330 015



FONDOS SOLIDARIOS

La Fundación Navalpotro aporta 7.000 euros a UNICEF

P.B.P.

La Fundación Pedro Navalpotro destinará 7.000 euros al programa 'Agua, Saneamiento e Higiene en Níger' de UNICEF, para luchar contra la mortalidad infantil.

La ONG lidera acciones en agua, saneamiento e higiene en Níger con el fin de asegurar que los niños, especialmente los más vulnerables, accedan a fuentes de agua mejorada, servicios de saneamiento en escuelas, centros de salud y comunidades, con el objetivo último de prevenir enfermedades, también en situaciones de emergencia.

A través del programa se construirán servicios de saneamiento en escuelas de educación primaria y centros de salud. Además, se trabajará en la promoción de buenas prácticas de higiene a través del programa de Saneamiento Total Liderado por la Comunidad.



La Fundación Pedro Navalpotro colabora desde 2012 con la financiación de programas de agua y saneamiento que UNICEF desarrolla en Guinea Bissau y, desde este año, en Níger.



Imagen de la presentación del logotipo de Numancia 2017. /J.A.

Un “grito contra el gigante”, logotipo de Numancia 2017

El afamado diseñador gráfico valenciano, Javier Mariscal, presenta el logotipo con el que se proyectará la imagen del espíritu celtibérico, con vista a los actos que conmemoran los 2.150 años del asedio romano al enclave de Garray.

P.B.P.

“Es un grito que salta contra el gran gigante”. Así resumía el afamado diseñador valenciano Javier Mariscal la imagen que ha creado para dar visibilidad a la efeméride Numancia 2017, con la que se pretende recordar los 2.150 años del cerco del Imperio Romano, para someter el enclave celtibérico de Garray.

En la presentación de esta imagen, el alcalde de la ciudad, Carlos Martínez Minguez, ha introducido la puesta de largo del logotipo diciendo que se trata de un “símbolo de libertad y de resistencia”, en un gesto que recoge el espíritu de los sorianos “que reivindican su espa-

cio y su futuro”.

Mariscal ha detallado la inspiración de la imagen, señalando que se trata de una “reflexión de un hecho histórico”, y con la cual se busca recordar una escena bíblica como la de David y Goliat, en donde “alguien muy pequeño se enfrenta a un poder muy grande”, en alusión a los numantinos y a los romanos, respectivamente.

Una figura que quiere mostrarse “frágil, pequeña”, y que personaliza a una persona –“sin discriminación” de género- la cual, en modo abstracto “suelta un grito que salta contra un gran gigante”.

El color de la figura humana, que

El logotipo representa la lucha contra el gigante romano.

Carlos Martínez: “Se trata de un símbolo de libertad y resistencia”.

Javier Mariscal: “Se han levado a cabo miles de bocetos”.

alza uno de sus brazos, es “naranja bermellón, casi rojo”, con el que el autor ha querido otorgar “pasión y dinamismo”, para una postura de los oprimidos que reclaman libertad.

Mariscal ha confesado que para concretar esta imagen final, se han llevado a “cabo miles de bocetos”, y ha admitido que la imagen corporativa es “un logo que no es bonito, pero el caso es que funcione” y sea percibido con sencillez, para que sea reconocido por todas las franjas sociales de edad y también de procedencia.

En cuanto a la mancha azul superior, el diseñador ha apuntado que responde a un agujero de esperanza y libertad”, ya que en las dos ocasiones en las que ha visitado Soria ha podido disfrutar de este color en el cielo “limpio y de pureza”.

Por ello, ha querido sintetizar en esta mancha la percepción de Soria como un lugar “pequeño y muy auténtico”, muy distante con el espíritu que tiene de la mayoría de las ciudades.

C/ la fuente s/n. Matute de la Sierra (Soria).
www.casonasantacoloma.com
info@casonasantacoloma.com
 696 926 466 • 696 863 563 • 629 991 162

Restaurante - Asador
 Ecus
 C/ Numancia 6 - 42001 - Soria

Especialidades

- Cochinilla Asada • Cordero Lechal Asado • Chuletilas a la Parrilla
- Tabla de Ibéricos • Riñones a la Parrilla • Pulpo a la Gallega
- Carnes Rojas

Asados de encargo y para llevar
 Reservas y pedidos: 975 221 058
www.restauranteequs.com

JARDINERÍA RAMÓN DÍAZ

MANTENIMIENTO DE JARDINES
 RIEGOS
 TRABAJOS DE JARDINERÍA

Tels.: 975 240 887 • 669 934 462
 Paseo La Florida, 36 - 42002 SORIA

CRECIMIENTO DEL TEJIDO EMPRESARIAL SORIANO

Arranca 'Lanzaderas' para acceder por carretera al servicio del AVE en Calatayud

P.B.P.

Lanzaderas, la empresa de movilidad sostenible que pretende unir por carretera Soria con la estación del AVE de Calatayud, comenzará de inmediato sus pruebas con cuatro coches eléctricos (dos LEAF y dos e-NV200), cedidos por Nissan para la realización de un programa piloto sin fines comerciales.

Este es uno de los puntos que se recogen en el convenio de colaboración firmado entre Nissan y El Hueco Labs, promotor de Lanzaderas. El acuerdo, que tiene el objetivo común de impulsar y popularizar el coche eléctrico, recoge que Nissan ofrecerá asesoramiento técnico para la integración de este tipo de

automóviles en el proyecto, y para la instalación de infraestructuras de carga eléctrica en el territorio del mismo, así como la colaboración en el diseño de fórmulas financieras para la adquisición de los vehículos que faciliten la viabilidad económica de la nueva empresa.

Por su parte, Lanzaderas se compromete a usar solo vehículos de Nissan y a la creación de un sistema de medición del impacto social, ambiental y socioeconómico del proyecto (metodología SROI), basado en los principios de identificación, medición y monetización del valor extrafinanciero.

El periodo de prueba se llevará a cabo durante los próximos seis

meses, tras el cual el servicio entrará en funcionamiento. Además, ambas partes hacen un llamamiento a las administraciones públicas para que se impliquen de manera decidida en conseguir un aumento significativo de postes de recarga para coches eléctricos, en todo el territorio nacional.

LOS VEHÍCULOS

Los automóviles van a estar monitorizados en tiempo real a través de una aplicación informática, disponible en smartphones, que permitirá acceder en tiempo real a los datos del vehículo (nivel de carga de las baterías, posición, etc.), así como realizar reservas online.





www.sorianoticias.com

Erasmus en la capital

Más de 60 alumnos extranjeros, en el marco del programa europeo de intercambio Erasmus, cursan sus estudios en el Campus Universitario Duques de Soria, durante el presente año académico. Por centros, es la Facultad de Traducción e Interpretación la que mayor número de alumnos tiene con 52, y por procedencia, son los italianos los más numerosos, sumando 16 en total.

Calle Camino de los Toros

La calle Camino de los Toros, ubicada en el barrio de Los Pajaritos, pasa a tener un único sentido para el tránsito rodado, con dirección descendente. La actuación se ha llevado a cabo para dar mayor fluidez a los vehículos cuando se celebran partidos de fútbol en el estadio municipal. Un cambio que se suma a las actuaciones realizadas en El Calaverón para la ordenación del tráfico.

Medalla para Ángel Muñoz

El agente de la Policía Local, Ángel Muñoz, ha recibido la Medalla de Oro al Mérito de la Policía Local de Castilla y León en un acto celebrado en el Teatro Apolo de Miranda de Ebro. De este modo, el agente ha visto recompensada su vocación por el valor y riesgo evidenciados, al evitar la consumación de un delito de homicidio en la ciudad el pasado 13 de enero.

Nueva iluminación

La Comisión de Patrimonio de la provincia ha aprobado el proyecto de iluminación con LED-RGB programable en la fachada principal del Palacio Provincial, sede de la Diputación de Soria. Se trata de tiras de LED de color blanco cálido en laterales y RGB en el centro de la fachada, que se apoyarán en las cornisas, que disponen de un fondo de 15 centímetros.

31 EDICIÓN DE LOS PREMIOS GOYA

'Bienvenido Mr. Heston' del soriano Pedro Estepa, a los Goya con 6 candidaturas

P.B.P.

El documental 'Bienvenido Mr. Heston' dirigido por el soriano Pedro Estepa y Elena Ferrández, logra seis candidaturas para los Premios Goya 2017. El filme que narra el rodaje de la superproducción de Hollywood en Torrelodones, aspira al trofeo en los apartados de mejor película, mejor dirección novel, mejor película documental, mejor dirección de fotografía, mejor sonido y mejores efectos especiales.

El largometraje, que iniciaba en octubre su recorrido en la 60ª edición de la Semana Internacional de Cine de Valladolid (SEMINCI), se es-

trenó comercialmente el pasado 25 de noviembre en el Pequeño Cine Estudio de Madrid, y permanecerá en cartelera hasta el 2 de diciembre.

El documental cuenta con la participación de técnicos que trabajaron en dicha producción y ofrece material inédito de la época, como fotografías del archivo personal de la familia Heston, recursos gráficos del historiador García de Dueñas o instantáneas de El Norte de Castilla.

Buenas noticias para la labor del joven cineasta soriano, que ve reforzada su trayectoria cinematográfica con un trabajo de gran calidad y rigor histórico.



IX SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA DE SORIA

La Chistera gana el premio a la Mejor Tapa Micológica Provincial

El Jurado de expertos de la IX Semana de la Tapa Micológica de Soria ha decidido otorgar el premio a la Mejor Tapa Micológica provincial, a 'Cruz de Campo micológica' de La Chistera. El restaurante soriano, que se disputaba el galardón con la Crepería Lilot y el Santo Domingo II, ha sido recompensado con 1.300 euros y una distinción. Además, Crepería Lilot se hace con el premio a la Mejor Tapa Micológica Popular; Virrey Palafox, a la Mejor Calidad en el Servicio; y Santo Domingo II y La Chistera, a la Mejor Tapa Micológica Mediterránea.

VANESSA & THE CRIMINALS

PRESENTACIÓN
8 JUEVES / 9 VIERNES. 21:00 H.
DICIEMBRE 2016

swing

GIMNASIO ACROPOLIS

ZUMBA - TRX - TOTAL ABS - PILATES - CYCLING - G.A.P. - CARDIOBOX
PERSONAL TRAINING - CROSSFIT - ENTRENAMIENTO COMBINADO
Y MUCHAS MAS ...

29€
Al mes

IVA INCLUIDO

PASEO DE LA FLORIDA 45 BAJO 975 215 032

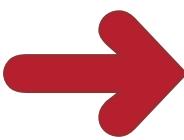
sori a sesores

GESTIÓN INTEGRAL DE EMPRESAS

a sesoria

**fiscal
laboral
contable**

Nicolás Rabal, 23 C - entreplanta. Soria
Tfno. 975 230 003 Fax. 975 230 754



TIERRAS ALTAS: UN DESTINO TURÍSTICO MENOS CONOCIDO

POR DESCUBRIR. Tierras Altas cuenta con unos atractivos recursos turísticos, que son todo un descubrimiento para las personas que se acercan. El paisaje y su singular riqueza natural, la ruta de los dinosaurios, la belleza de la arquitectura popular de los pueblos serranos...



Una excursión por el acebal de Oncala /S.N.

Diez años de ‘Otoño en Tierras Altas’

“La mejor celebración del décimo aniversario es la satisfacción y la participación de los vecinos de la comarca, y el interés de los sorianos y visitantes que llegan de otros lugares de España” aseguran desde la Mancomunidad.

P.V.
Lo que empezó como un experimento para dinamizar el otoño en los municipios de Tierras Altas, es ya una de las programaciones culturales más emblemáticas de la provincia. Así lo señala la agente de empleo y desarrollo de la Mancomunidad de Tierras Altas, Raquel Soria, que valora “muy positivamente” los beneficios de un programa que lleva actividades a una docena de municipios, y que este

año cumple su décimo aniversario. Un cumpleaños para el que no se ha preparado ninguna acto especial, apunta Raquel Soria, que señala que “la satisfacción y la participación de los vecinos de la comarca, y el interés de los sorianos y de muchísimos visitantes que se acercan desde otros lugares de España, es el mejor regalo que podemos tener, y que anima a la Mancomunidad de Tierras Altas, a seguir organizando el programa”.

Una docena de municipios acogen actividades de octubre a diciembre

El programa está vinculado a la cultura tradicional, costumbres y naturaleza.

Los objetivos del programa ‘Otoño en Tierras Altas’ se está cumpliendo. Por una parte, se está potenciando el turismo en la zona. El otoño es una época en la que llegan muchos visitantes a la provincia de Soria, animados muy especialmente por el recurso de la micología.

Conscientes de que Tierras Altas es una comarca menos conocida que otras, la Mancomunidad apostó por un modelo que está funcionando, que es dar a conocer todas las

DATOS

1.500:

HABITANTES EN LA COMARCA
Es el número de personas empadronadas en un zona muy dispersa, de 16 municipios y medio centenar de poblaciones. San Pedro Manrique suma ya unos 600 empadronados. Además, solo Yanguas y Villar del Río tienen más de un centenar de habitantes. La densidad es de 2 habitantes por kilómetros cuadrado.

10.000:

EUROS DE PRESUPUESTO
La Mancomunidad de Tierras Altas hace una aportación económica de 10.000 euros. Además, los diferentes municipios también ofrecen una ayuda.

potencialidades naturales, patrimoniales y culturales de sus pueblos, a través de diversas experiencias.

DINAMIZAR LOS PUEBLOS

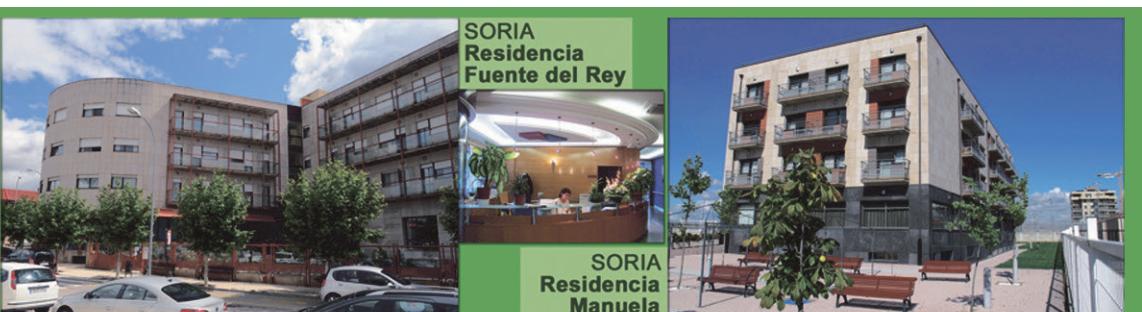
Unas actividades y experiencias con las que también se pretende dinamizar los pueblos, fomentar la inter-relación entre ellos, durante unas semanas tras las que llegará el silencio a muchos núcleos, a la vez que la dura estación invernal. La Mancomunidad abarca desde Magaña hasta Santa Cruz de Yanguas. El programa se centra en la realización de actividades autóctonas, diferenciadoras y basadas en la tradición y en las costumbres. Junto al turismo de experiencia, se quiere reavivar los corazones de los hijos y los nietos de los pueblos.

Grupo Latorre Residencias de mayores

Tels. 975 22 32 11 y 975 24 20 95

calidad de vida

asistencia - detalles - servicios
trato familiar - intimidad - actividad
atención - comodidad
a tu servicio



- * Residencia Fuente del Rey (Soria)
- * Residencia Manuela (Soria)
- * Residencia Latorre (Soria)
- * Residencia El Palacio (Vinuesa)
- * Residencia Nuestra Sra. de la Piedad (Quintanar de la Orden, Toledo)
- * Residencia Nuestra Sra. del Mercado (Berlanga)
- * Residencia Nuestra Sra. de la Vega (Serón de Nágima)
- * Residencia Nuestra Sra del Carmen (El Burgo)
- * Residencia Benilde (El Burgo)



UN BUEN AÑO DE ACEBO

ADORNO NAVIDEÑO Este año ha sido extraordinario para el acebo, y la producción de su característico fruto rojo es abundante, por lo que se espera una buena campaña de comercialización de las ramas, para adorno de Navidad. El principal mercado está en Barcelona, Madrid y Valencia.



Más de 3.000 personas visitan la Feria del Acebo en un pueblo de unos 30 vecinos

La actividad más importante de 'Otoño en Tierras Altas' es, sin duda, la Feria del Acebo de Oncala, que se celebra los días del 8 al 10 de diciembre. Es el anuncio de la llegada de la Navidad en la provincia de Soria.

P.V. La Feria del Acebo de Oncala es la actividad que atrae el mayor número de visitantes del programa 'Otoño en Tierras Altas', concentrando a más de 3.000 personas. La recreación de un belén viviente, que convierte al pueblo de Oncala en una estampa navideña; la feria de productos navideños (con el acebo como protagonista); o el ambiente que se crea en un pueblo serrano especialmente bonito, con las calles adornadas, que te hace sentir 'dentro' de la Navidad que ya se acerca, son algunos de los motivos del éxito de esta iniciativa.

Este año van a ser 70 las personas que van a participar en el belén, con la recreación de oficios tradicionales ya olvidados, que se reviven en los propios zaguanes de las casas.

Los visitantes se integran en el belén, en un pueblo especialmente ambientado y adornado para la ocasión.

Además, Oncala ofrece alicientes muy interesantes para los visitantes, por ejemplo un museo de tapices en la iglesia parroquial, que se

basan en los cartones encargados por la Infanta Isabel Clara Eugenia a Pedro Pablo Rubens, en 1625.

También cuenta con el museo pastoril de la trashumancia, en el que se recuerda la vida y la actividad de los ganaderos trashumantes, clave para entender la personalidad de Tierras Altas.

Pero no sólo el patrimonio arquitectónico y el cultural son importantes en Oncala, también destaca su entorno natural y, muy especialmente su acebal. Para visitarlo se realizan rutas guiadas durante la feria.

Además, esta feria de Oncala anima a muchas personas a conocer otras localidades y otros lugares de la comarca, lo que fomenta el turismo y beneficia y los establecimientos hosteleros de la zona.

PUENTE DE LA CONSTITUCIÓN

En las actividades destaca el sábado día 3 de diciembre, con la realización de una excursión guiada al castro celtíbero de Castilfrio de la Sierra (el mejor que se conserva de la provincia), para volver al pueblo por el acebal, que tiene unas espec-



Todo el pueblo participa en la recreación del belén viviente, con los oficios tradicionales de la localidad. /S.N.

Oncala revive su pasado serrano durante la recreación de un belén viviente.

El aprovechamiento del acebo, procedente de podas, es legal y regulado por la Junta.

El día 3 de diciembre hay una interesante ruta al castro de Castilfrio y al acebal.

taculares 'cuadras', que es como se llama a los refugios que forman los acebos en los que se resguarda el ganado. La excursión parte a las 11:00 horas, desde Castilfrio. Asimismo, hay elaboración de dulces.

Para quienes no conocen esta pequeña y singular localidad, donde se aprecian todas las esencias de una población trashumante, y la sierra del Alba, es una excursión especialmente adecuada, que permite conocer el centro de interpretación sobre los castros de esta zona de la provincia.

Además de la Feria del Acebo de Oncala (del 8 al 10 de diciembre), el día 10 en Santa Cruz de Yanguas, y el sábado 17 en Aldealices y Carrascosa de la Sierra, el programa

del 'Otoño de Tierras Altas' se cerrará con elaboración de migas y talleres de acebo.

EL ACEBO, COMO PROTAGONISTA

Sin duda, el acebo es el gran protagonista del programa de dinamización cultural del 'Otoño en Tierras Altas'. Ligado muy estrechamente a la Navidad, Tierras Altas cuenta con unos acebales espectaculares, que unidos al conocido Acebal de Garagüeta con más de 400 hectáreas, hacen de esta zona un lugar excepcional. Por ello se han convertido en un recurso económico para estos pueblos. Hay que aclarar que su comercialización, procedente de podas, es legal y permitida por la Junta de Castilla y León.


soria modular
construcciones prefabricadas


empleado público
Estoy Xti

HOTEL RURAL LOS VILLARES
HUMILDE Y SENCILLA COCINA DE AUTOR

• MENÚ DE LA TRUFA •

- 8 ENTRANTES
- 2 SEGUNDOS
- 3 POSTRES

UN PEQUEÑO VIAJE...
¡CON MUCHO GUSTO!


975 251 255
699 410 965

Golmayo contará con un complejo deportivo único en la provincia

Las actuaciones avanzan en Camaretas para la piscina municipal y pista polideportiva, tras la obra del graderío

J.J.A.
El Ayuntamiento de Golmayo avanza la adecuación de uno de los complejos deportivos más grandes de la provincia, ubicado en la urbanización de Las Camaretas.

Tras una primera actuación en un solar de propiedad municipal con la construcción de un campo de hierba para deportes y usos múltiples, y la habilitación del graderío, las obras, que arrancó la empresa Probasa, se centran ahora en el edificio contiguo al polideportivo

Las obras de la piscina se encuentran en su segunda fase

municipal, para culminar la obra de la piscina en su segunda fase, en la que el Consistorio ha habilitado en el presupuesto económico del año 2016 una partida de 300.000 euros. La primera solicitud a Planes Provinciales se realizaba en base a una inversión económica de 195.000 euros en las primeras intervenciones.

El complejo permite ampliar la oferta de servicios del municipio que ya arrancó con la construcción del centro cívico, el colegio, el edificio del polideportivo y la iglesia parroquial, en el área comprendida entre la zona del centro comercial y las viviendas adosadas de Camaretas.



Estado del complejo con cerramiento exterior del nuevo edificio. /J.J.A.



Degustación en El Palacio de Los Castejones en una edición anterior. /P.C.



XXX Feria de Artesanía Berlanga de Duero 2016
Jueves 8 de diciembre de 10 a 16 horas

Ágreda, epicentro del cardo rojo

El programa incluye el Concurso Nacional de Platos que se vivirá el día 3 de diciembre

J.J.A.
Ágreda acoge del 2 al 11 de diciembre la octava edición de las Jornadas del Cardo Rojo, un amplio programa coordinado por el Ayuntamiento en colaboración con bares y restaurantes de la localidad. Entre los actos destacan las conferencias, exposiciones, el concurso nacional de platos con cardo rojo, maridaje y cata con vinos, tapas y menús con cardo rojo, concurso de tapas, cata de cardo rojo, rutas por las huertas árabes para ver el cultivo del cardo rojo, y un Master Class.

A fin de incentivar el mejor cultivo de cardo, se hace el concur-

so de canteros y hortales. Los interesados pueden apuntarse en el Ayuntamiento hasta el viernes 9.

Para participar en el Concurso Nacional de Platos, se deberán presentar las creaciones el sábado 3 de diciembre, entre las 18:15 y 18:30 horas. El premio es para el ganador es de 400 euros, y está patrocinado

por la Caja Rural de Soria.

El cardo rojo de Ágreda es único por su modo de cultivo, con los montones de tierra que lo tapan y lo protegen del frío. Su composición es mayoritaria en agua, su color rojizo lo hacen especial junto a sus múltiples adaptaciones gastronómicas, en preparado o en crudo.

m-audiovisuales
Unidades móviles de radio y televisión.
Emisiones en directo por internet.
Producción audiovisual.
Comunicación y sonorización.

www.m-audiovisuales.es
Teléf. 659 171 258
info@m-audiovisuales.es

**VIII JORNADAS del
Cardo Rojo
de Ágreda**

DEL 2 AL 11 DE DICIEMBRE

CONCURSO NACIONAL DE PLATOS con Cardo Rojo

TAPAS Y MENÚS con Cardo Rojo

MASTER CLASS con Cardo Rojo

MARIDAJE con Cardo Rojo

SACA TU PROPIO Cardo Rojo

RUTAS TÉMATICAS



La consejera Josefa García, junto a Jesús Manuel Alonso y Suso Jimeno. /DIP.



Luis Rey entre los alcaldes de Garay y Soria, e integrantes de Tierraquemada. /DIP.



La Trufa tuvo su protagonismo en Intur con la gastronomía y Abejar. /DIP.



El alcalde de Almazán, entre dos integrantes de la Cofradía de San Pascual. /DIP.

Diputación, ayuntamientos y asociaciones hacen de Intur 2016 un escaparate del turismo de Soria

'Numancia 2017', la nueva edición de 'Soria Unlimited', la caza y la nieve con el Cintora y el CIT Turismourbión, los talleres de acebo, El Zarrón de Almazán, 'A la luz del arte' de El Burgo, 'Aires de Dulzaina' en San Esteban, la trufa y Berlanga de Duero, entre la oferta.

J.J. A.
La Feria Internacional del Turismo de Interior, Intur 2016, ha sido escenario para la promoción de parte de los principales productos turísticos con los que cuenta la provincia.

En un stand independiente, fuera del pabellón de Castilla y León, la Diputación de Soria, en colaboración con empresas, entidades y asociaciones, ha apostado por un variado producto turístico.

Numancia 2017 ha sido uno de los acontecimientos con mayor pro-

tagonismo y que ha contado con la implicación de los ayuntamientos de Garay, Soria, la Diputación de Soria y la Asociación cultural Tierraquemada, con la presencia incluida en las Cortes de Castilla y León.

Arrancaron las presentaciones con la caza y la nieve, por parte del CIT Turismourbión, y la presencia de Suso Jimeno, del restaurante El Royo, quien realizó una demostración sobre la selección de piezas para la elaboración de la cecina, en el marco de las XXX Jornadas de

degustación de platos de caza, del 3 al 18 de diciembre.

También en Intur se han presentado los recursos turísticos de Berlanga de Duero y de El Burgo de Osma, con 'A la luz del Arte' y la nueva edición de las Jornadas Rito-gastronómicas de la Matanza del Virrey Palafox. El Ayuntamiento de San Esteban de Gormaz presentó el programa de su festival 'Aires de Dulzaina', programado para octubre de 2017. Además, se ha promocionado la nueva edición de 'Soria

Unlimited' para febrero de 2017, los talleres de acebo, el torrezno de Soria, la trufa, los menús de 'Soria y Trufa' y la feria de Abejar, que será los días 18 y 19 de febrero.

200 AÑOS CON EL ZARRÓN
El Ayuntamiento de Almazán hizo protagonista a la fiesta del Zarrón en el último día de la cita turística ferial. El rito y la tradición se coordinan a través de una Cofradía que en 2016 ha cumplido su segundo centenario. Al acto de presentación en Valladolid acudieron miembros de la corporación municipal, con su alcalde José Antonio de Miguel a la cabeza, y una representación de danzantes y varios zarrones.

COVALEDA

Gala benéfica para recogida de alimentos 'Al Tran Tran'

La Asociación Los Bretos ha fijado en Covaleda la gala benéfica en favor del Banco de Alimentos. Será el sábado 3 de diciembre a las 23:00 horas, y para su desarrollo se espera contar con la aceptación de anteriores ediciones.

En esta ocasión, el espectáculo girará entorno al teatro de improvisación musical con el grupo 'Al Tran Trán', grupo que recalca en la localidad pinariega tras su gira peruana. La compañía 'Al Tran Trán' nace en 2009 como un formato de 10 músicos y actores, que experimentan una forma propia de hacer música y teatro improvisados. El público se vuelca con la propuesta y empiezan a girar por toda España, con su primer show 'Con mallas y a lo loco'. En 2015, el grupo es seleccionado por la Red de Teatros de Madrid con su espectáculo 'Al Tran Trán FM'.

A su vez producen junto a 'Swingdigentes' una nueva obra llamada 'Nómadas', que la estrenan en el Teatro Circo Price de Madrid con un lleno absoluto. En 2016 giran por Alemania e Italia con su nueva creación 'El show de Al Tran Trán', y seguidamente viajan a Latinoamérica para actuar en festivales de Costa Rica y Perú.

Quienes asistan a la Gala Benéfica deberán de entregar, como mínimo, tres kilos de alimentos no perecederos, a fin de poder contribuir con las tareas del Banco de Alimentos.

La ballena azul
Calle K P.313-314
Polígono Las Casas
Soria

CINTORA
EL ROYO
MENÚ DEGUSTACIÓN 2016
Precio: 50€ (IVA INCLUIDO)
Reservas: 975 27 10 07
689 18 90 22
www.restaurantecintora.com

XXX
JORNADAS
DEGUSTACIÓN
PLATOS DE CAZA
Del 3 al 18 de diciembre

ÁGREDА
12 y 13 DICIEMBRE 2016

JORNADAS FORMATIVAS:
ALIMENTOS LOCALES III

Un espacio donde conocer nuevos productos, ideas y sabores, donde se plasma una cocina que no te dejará indiferente.

Imparten:

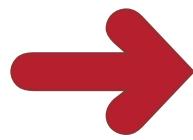
Organiza:
Agralco Formación

Patrocinan:

Colaboran:

Plazas Limitadas
Tlfno: 976 64 76 12

laentrevista



ESTE AÑO HAN VENDIDO TODA LA PRODUCCIÓN

2016 Ya no queda miel para vender porque la producción ha sido escasísima por la falta de lluvias (350 kilos) y se ha acabado todo. Para hacerse con un bote de esta miel de gran calidad, habrá que esperar al año que viene.

Apicultores solidarios **MARI CARMEN Y JOSÉ MANUEL**

“Ayudar produce una gran satisfacción”

Este matrimonio de Logroño ha conseguido involucrar a familia y amigos en el proyecto. Sacan tiempo de donde no lo hay para ir a Añavieja cada quince días y atender a sus abejas. Envían todo el dinero que recaudan a una escuela en Sucumbíos (Ecuador). Son, como los definen sus amigos, una mezcla perfecta de nervio y paciencia que crea una personalidad especial que ha permitido que esto saliera adelante.

Texto: EVA LEZANA

Fotos: DAVID ALMAJANO

P: ¿De dónde surge el proyecto? ¿Por qué miel solidaria?

R: Un día, estando en Logroño, me acerqué a un tienda a comprar algo y me encontré a un conocido de Scouts en silla de ruedas. Y me quedé sorprendidísimo porque lo vi muy afectado y luego hablando con él me dijo que, a pesar de eso, estaba colaborando con un proyecto en Ecuador. A partir de eso, me vine a casa y dije: ¿te das cuenta de cómo alguien que no puede está ayudando? Y nosotros que podemos, no estamos haciendo nada. Entonces a partir de ahí empecé a hablar con mi mujer y no sabíamos por dónde tirar. Al final decidimos trabajar con las abejas, que yo he trabajado alguna vez. Le dije: no tengo ni idea, pero ya aprenderemos.

P: ¿Sin saber nada, empezasteis a producir a miel?

R: Bueno, empezamos a tener pérdidas de dinero por producir miel. Al principio siempre decíamos que

la misión saldría mucho mejor parada si dejáramos de hacer miel y enviáramos el dinero que invertímos. Los tres primeros años fueron un fracaso, era todo inversión. Y además, como no sabíamos, nos metimos en una forma de producción, en un tipo de colmenas que era nefasto. Era muy natural, pero solo funciona en lugares donde las condiciones ambientales sean buenas; y aquí, como son muy adversas y hace mucho frío, tienes que ayudar a las abejas a que produzcan, primero más abejas para que luego puedan producir la miel. Además aquí al ser un sitio muy frío la temporada es reducidísima, dos o tres meses nada más. Entonces si no les ayudas moviéndolas es una pérdida total.

P: Habéis dicho que la inversión inicial fue grande, ¿contasteis con algún tipo de ayuda institucional, subvenciones?

R: No, nada. Llegamos a coger el

modelo de colmena africano y fuimos nosotros quienes trajimos la madera y nos hicimos 100 colmenas trayéndola desde 150km. de aquí. Acabé descomponiendo la colmena y trayendo las piezas que nos fabricaban desde un pueblo de La Rioja, haciendo viajes. Lo gordo, es que después del trabajo que nos llevó fabricar las colmenas, hubo que desmontarlo todo porque ese sistema no nos servía.

P: ¿Y cómo volvisteis a empezar?

R: Pensamos: no sabemos; vamos a cambiar. Este sistema que hemos elegido que nos parece tan natural y tan bonito es pura poesía porque no produce. Así que nos prestaron 20 colmenas de un chico que tuvo miel en el pueblo y la quitaba y nos las dejó para empezar a ver qué tal nos iba. Ahora tenemos ya en torno a las 70 colmenas.

P: ¿Por qué Sucumbíos y no otro lugar?



“No es un proyecto para enriquecernos, si fuera para eso ya lo habríamos dejado”

“Los libros no te enseñan, las abejas te dicen si lo estás haciendo bien”



**ALUMINIOS
JOSE Mª JIMENEZ**

975 22 13 47 | Pol. Ind. Las Casas C/D - Parcela 12, Naves 6 y 7
www.aluminiosjosemariajimenez.com

ALUMINIOS - PUERTAS Y VENTANAS - TECHOS Y FACHADAS - INTERIORES

**museo etnológico de posoz
Cabaña Real
de Carreteros**



Casarejos (Soria) * Tfno. 975 37 20 62
www.posadacarreteros.com



**ASOC. CÁMARA
DE LA PROPIEDAD
URBANA DE SORIA**

Teléfono: 975 23 36 27
 Fax: 975 23 33 37
 C./ Sagunto, 10 bajo - 42001 SORIA
camaraurbanasoria@hotmail.com

¡ASÓCIATE!



"SI ESTUVIÉRAMOS SOLOS ESTO SE MORIRÍA"

EQUIPO: "Cuando ves que hay gente que te apoya, que cree en ello y ves de verdad que estás ayudando con el dinero que mandas a la misión, ves lo que está pasando con él, que no se pierde. Eso es lo que te hace seguir adelante" confiesa Mari Carmen.



"Los primeros años fueron un fracaso; todo inversión y no salía casi miel"

"Ojalá mis hijos hicieran algo que nos les repercutiera económicamente"

R: Porque mi amigo, por el que surgió la idea, nos habló de dónde venía el proyecto y contactamos con otras personas, coincidimos con el padre Pedro Luis, que es el misionero, y tuvimos varias reuniones y nos fuimos metiendo cada vez más. Al principio había unas aportaciones económicas bajísimas porque los primeros años producimos alrededor de 200 kilos y, al siguiente año, cuando produjimos más de 300 kilos pensábamos que bajaba Dios y la Providencia..

P: ¿Cómo fue el cambio por el que pasasteis a multiplicar la producción?

R: Cuando cambiamos de colmenas volvió otra vez la Providencia a llamar a la puerta y entonces Mari Carmen, que estaba colaborando en la Parroquia, le dijeron de alguien en Ezcaray que sabía mucho de colmenas y le llamamos. Era Íñigo. Le contamos el proyecto, nos escuchó, le hablamos de los fracasos y la verdad es que nos encontramos con un ángel porque, se calló, no dijo nada y al final nos llamó y nos dijo: oye, que he decidido que sí, que os voy a enseñar. Porque claro, o te enseña alguien o no puede ser. José Manuel se había leído muchos libros, incluso se los había estudiado, pero luego ibas a trabajar con las abejas y todo mal.

Íñigo dijo que nos enseñaba y fue muchísimos días José Manuel con él a trabajar, a aprender y así seguimos. Es profesional, vive de ello y quiere enseñar. Porque los apicultores no quieren contártelo, no quieren enseñar; es un mundo tremadamente cerrado; es como si fueras a invadirlos. Íñigo se lo pensó y decidió ayudarnos primero porque creía en nuestro proyecto y,

segundo, porque no íbamos a ser competidores tuyos.

P: ¿Alrededor de cuánta gente puedes estar colaborando con el proyecto?

R: Comprando miel hay muchísima gente que ni conocemos y colaborando en todo el proceso de elaboración, producción, etiquetado, embotado... estamos la familia y toda aquella gente que cuando no llegamos viene y nos ayuda. Alrededor de 20 ó 30 personas que si no hace falta, no vienen, pero si los necesitas no fallan. Y cuando estás agobiado y alguien viene, el agraciado se multiplica por tres.

P: ¿Hay alguien que les haya llamado no para colaborar comprando miel sino trabajando?

R: Sí, ha habido gente que lo ha hecho. Pero el problema es que nuestro tiempo es muy limitado y, mientras enseñamos, no hacemos lo demás. Necesitamos a alguien que venga y rápidamente sepa lo que tiene que hacer. Este verano vinieron un par de amigas a las que estuvimos enseñando y luego ya se quedaron dos o tres días, entonces ya sí que mereció la pena. Si hay gente disponible, pero el problema es que hay que especializarlos. Yo (José Manuel) no me fiaría de que nadie viniera conmigo a trasladar colmenas, sólo de quien me ayuda actualmente porque sé que van a responder.

P: Vuestros hijos eran muy pequeños cuando empezasteis y ahora son adolescentes, ¿cómo se consigue que quieran venir aquí a ayudar a hacer miel y que no quieran estar por ahí con sus amigos?

R: Peleando, sólo peleando (risas).

Pero son unos niños muy buenos, siempre están por aquí ayudando. Eso sí, cuando no hay miel también se alegran. Pero cuando nos decidimos a hacer esto, que ellos tenían 8 y 10 años, nos sentamos todos y lo hablamos. Fue un compromiso familiar aunque nadie sabíamos dónde nos metíamos. Ha habido veces que incluso hemos pensado por qué lo hicimos. No fue tampoco una imposición, lo hablamos y los niños cuando les presentas un proyecto ilusionante son manipulables; pero al menos se habló y no se impuso.

P: ¿Les gustaría que sus hijos continuasen con el proyecto algún día?

R: Por gustarte, te gusta. Pero serán ellos los que sabrán lo que tendrán que hacer. Por otro lado, tampoco sabemos dónde va a acabar el proyecto. Esto no es cerrado, está vivo; entonces esperamos que evolucione, pero esperaremos lo que el tiempo y la vida depare teniendo el objetivo claro. Porque no es un proyecto para enriquecernos, si fuera para eso ya lo habríamos dejado, con nuestros sueldos es bastante.

Siempre pienso que mis hijos ojalá hicieran algo que nos les repercutiera económicamente, que les creara problemas para que tuvieran que trabajar más por los demás, esto les haría mejores personas.

P: ¿Cómo explicaríais que merece la pena?

R: Simplemente así, diciendo que merece la pena la satisfacción que te da el ayudar a los demás. Si la gente hace la prueba, lo verán. Pero si no te decides, nunca haces nada. Pero si te decides y lo haces, irás a más porque te da muchas satisfacciones.

El Balcón del Brezal

C/ Mayor
El Quintanarejo
Soria
Tfno. 975 37 83 03
Móvil 617 33 85 30
jmarri@wanadoo.es



MALVASIA
FOIE GRAS ALTA EXPRESIÓN



www.malvasia.com.es

laopinión

Abedul caído



ROBERTO
VEGA

Cantera

En un parque, rodeado por el Duero, el entrenador llega el primero, ordena sus cosas junto al gran chopo y comienza a organizar las actividades al mismo tiempo que retira todas las heces de animal doméstico que encuentra. Antonio Fuentes, dixit: "tienes que trabajar por amor al arte".

La cantera acude y dispone de una hora de entrenamiento. ¿Por qué no entrenas en el patio del colegio?, pregunta al entrenador un padre. Porque tu hija, le responde, las primeras competiciones escolares que tiene son cross.

El campo a través, en sí mismo, es una filosofía. Una manera de entender la formación deportiva donde "la lluvia, el frío y el viento" van moldeando el espíritu y la salud de niñas y niños, como ocurrió el pasado 20 de noviembre en Valonsadero. Si yo tuviera cierto poder incluiría otro cross, antes del Internacional.

La cantera del parque del Duero es una Escuela Unitaria, esto es, un espacio y un grupillo de aptitudes en formación desde Infantil hasta el final de la Primaria. La ESO precisa de otro método.

Quizá por ello el entrenador les pregunta: ¿a quién te quieres parecer tú? Y responde un velocista: yo a Dani Mateo, porque es de mi pueblo. Y, después de un silencio cuajado de miradas, una niña que se acaba de incorporar manifiesta: yo a Marta Pérez, me parece muy guapa y mi hermana dice que es la campeona de España.

Ya han comenzado los Juegos Escolares con participación de Junta, Diputación, Ayuntamiento y Delegación Soriana de Atletismo. Ha comenzado el campo a través: una cantera barata, una opción honrosa, un esfuerzo artesanal para el invierno de Soria.

Roberto Vega.
Entrenador de base.

Editorial

Un año con ustedes

Este periódico que tiene entre las manos está de enhorabuena. Soria Noticias – El Periódico de Castilla y León cumple un año, lo que significa que ya son veinticuatro veces, con estas veinticinco, las que usted nos ha buscado a la salida del trabajo, nos ha usado de entretenimiento mientras esperaba en el hospital o simplemente nos ha ojeado en la barra

de cualquier bar de la provincia.

Para un proyecto periodístico cumplir un año en la época de los 140 caracteres es un pequeño triunfo. Pequeño ya que nuestra gran victoria se produce cada 15 días cuando miles de sorianos tienen en sus manos nuestro trabajo. Soria Noticias – EPCYL pretende ser, ustedes dirán si lo logramos o no, un espejo de la provincia, un periódico

para todos los sorianos. Unas páginas comprometidas con esta tierra, altavoz de sus reivindicaciones pero, sobre todo escaparate de aquellos que hacen de su día ejemplo de cómo construir un Soria mejor.

Es cierto que Soria Noticias ya contaba con una gran aceptación por parte de los sorianos gracias a su trabajo diario durante más de 5 años en la web. Una web, una aplicación y unas redes, que son referente de inmediatez, actualidad y servicio público. Esos lectores nos han acompañado en el paso al papel, un camino atrevido – temerario dirán algunos – que ha permitido a Soria Noticias asentarse como uno de los referen-

tes periodísticos de la provincia.

Es imposible no acordarse en este aniversario de nuestros anunciantes, aquellas empresas e instituciones que confían en nosotros desde el convencimiento no solo de que la publicidad es una buena forma hacer crecer su negocio sino sabedores también de que los medios de comunicación son fundamentales para la vertebración y el crecimiento de una sociedad.

Por último recordar a los periodistas, fotógrafos, maquetadores, diseñadores, comerciales... que están o han estado en este proyecto permitiendo con su trabajo y dedicación que Soria Noticias continúe creciendo día a día.

La tribuna



Ni una menos

CARLOS
LAFUENTE

Nos han tocado vivir épocas de vorágine. Épocas en las que los valores han cambiado rápidamente en relación a las de nuestros padres y abuelos. Considero una paradoja que percibamos mejores aquellos tiempos, mejores aquellas mujeres y aquellos hombres y, sin embargo, actuemos según el "todo vale" de este siglo. Nos hemos especializado a mirar para otra parte y seguir nuestro camino chiflando.

Por eso es tan gratificante encontrarse con una persona de los pies a la cabeza, una persona progresista, atenta a los tiempos actuales y a los que vienen, pero una mujer honrada, con valores y con capacidad de dar todo por los demás. Si hace falta, sacrificándose. Y si no, alegrando la vida a los que le rodeamos. Un mirlo blanco.

Hablo de Conchita Baena, una mujer que anda

por la vida de ejemplo, una mujer para creerla y para poder mirarse uno con la intención de creer en la humanidad.

Ella vale más por lo que calla que por lo que habla, porque ha hecho de psicóloga, madre, amiga, consejera y no sé cuántas cosas más conmigo y con todas las mujeres y hombres que se le han acercado pidiendo ayuda. O sólo a mirarla, porque ella ya sabe así que la necesitas. Y sabe cómo actuar, que eso es muy importante. Vital, a veces.

Desde su Asociación, Antígona, ha reivindicado los derechos de las mujeres (lo sigue haciendo). Y lo más importante, nos ha convertido a muchos en activos feministas, entendido el feminismo como justicia social. Como deuda con nuestras compañeras. Todo esto que logra Conchita no se hace en un día, ojo. Es noticia esta

asociación a menudo en informativos regionales y telediarios nacionales por su bien hacer. Eso es un logro en una provincia de la que sólo se acuerdan para noticiar el frío o la despoblación.

Ha sido Conchita, como la llamamos los amigos cariñosamente, martillo de maltratadores, pepito grillo de jueces y políticos. No les ha permitido a nuestros representantes palabras huecas. Ha exigido honestidad. La misma que ella ofrece.

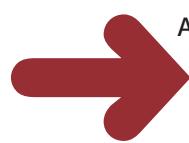
Ha logrado quitar el velo que no dejaba ver a mujeres maltratadas que sufrían en silencio, en soledad. A veces ni ellas mismas sabían que estaban presas de su vida. ¿Qué oculto don tiene esta mujer para detectar estas situaciones y enseñar cómo liberarte de esas cadenas?

En estas épocas convulsas, no mira el color del carnet político. No pide un determinado grado de compromiso. Toda actitud positiva con su causa (que es la causa de todos), le vale. Todo lo acepta cuando se ofrece de buena voluntad.

La sociedad soriana le debe a esta mujer muchas cosas. Entre otras, el haberse rodeado de muchas mujeres (y algunos hombres) buenas, comprometidas, trabajadoras silenciosas. Sirva por ello también esta columna para rendir un sincero y humilde homenaje a todas las integrantes de Antígona. Es mucho lo que hacéis. Y mucho más lo que lográis evitar. Con Conchi Baena como referente.

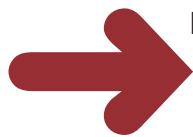
¿Es o no es difícil encontrarse con alguien así? Este día 5 de diciembre se jubila mi amiga después de una vida dedicada al servicio público de salud. Allí también ha echado una mano a cualquiera que se acercara a informarse (fundamental en esos sitios). Te ruego que no te jubiles de tu actividad social. Que no nos dejes huérfanos. Seguimos necesitándote. Necesitamos mirarnos en ti de vez en cuando. Y volver a creer en la humanidad.

Carlos Lafuente.
Columnista de Soria Noticias



A VUELTAS CON NUMANCIA 2017

APOYO Diputación y Ayuntamiento acudieron a Valladolid para pedir sustento regional a Numancia 2017. Todos los partidos realizaron una declaración de apoyo a la efeméride pero lo cierto es que todavía no tenemos ni web, ni paquetes turísticos ni calendario de actividades para el evento.



EL GRADO DE INGENIERÍA AGROENERGÉTICA EN EL AIRE

CSIF. El sindicato de empleados públicos ha denunciado que la plaza de profesor para Agroenergéticas en Soria convocada por el departamento de Agrícola y Forestal no responde a la especialización requerida en energía renovables. Ese perfil genérico pone en riesgo la continuidad del Grado de Ingeniería Agroenergética en Soria.

La muerte de Rita Barberá nos ha hecho cuestionarnos a todos la actitud que, frente a la corrupción o a la mera insinuación de corrupción, hemos tomado. Fue señalada en varias ocasiones por corrupta, pero lo cierto es que nunca llegó a ser imputada por tal delito. Hablamos de una mujer que gobernó Valencia y que dejó su ciudad que, hoy por hoy, no la conoce ni la madre que la parió. ImpONENTE. La actitud de cierto sector de la prensa convirtió a la alcaldesa en sospechosa habitual. La actitud que la oposición tomó fue la de linchamiento en la plaza pública. La actitud de la sociedad fue condenarla a pesar de que los tribunales no lo hicieron, declarándola culpable. Y lo peor, la actitud de los propios, que huimos despavori-

La ventana



M. JOSÉ FUENTES

Entre todos la mataron

dos en dirección contraria, no fuera a ser que nos convirtiéramos en sospechosos habituales, nos lincharan y nos declararan culpables. En el

tema de la corrupción se ha perdido el norte. Nos hemos olvidado de la presunción de inocencia y condenamos de antemano a cualquiera que sea señalado con el dedo. De Rita dicen que era cercana, trabajadora, campechana y que vivía por y para el servicio público, que esto era su vida. En el último año y medio se ha visto despojada de todo, principalmente de su honorabilidad y su prestigio, y ahora también de la vida. El que la haga, que la pague, además con contundencia, pero la acusación de corrupción no puede ser instrumento para lapidar a un político, cuando no ha sido ni imputado. Y lo peor de todo.... que yo también hablé de Rita. Mea culpa.

M. José Fuentes
Concejal del PP en el Ayuntamiento de Soria.

Gracias, de nada



Parece mentira pero en pleno siglo XXI nos seguimos comportando como borregos. Ya no se trata sólo de apadrinar fiestas de otros lugares del mundo sin siquiera plantearnos cuál es su origen y si pueden tener un sentido para nosotros, sino que ni siquiera somos capaces de utilizar nuestra lengua para ello. Será que el diccionario español no tiene palabras suficientes para traducir los vocablos extranjeros o es que acaso ¿suena mejor black friday que viernes negro? Permitanme que lo dude, máxime cuando, por desgracia, la gran mayoría de españoles no habla bien en inglés. Algunos porque son de la generación del francés, otros porque no han tenido interés, otros por vergüenza, por falta de medios... El caso es que, en lugar de utilizar la riqueza de nuestra lengua para designar este día de noviembre en el que impera la necesidad de encontrar chollos y adelantar en la medida de lo posible

El Zaguán



ELENA ROBREDO

Viernes negro

las compras navideñas, insistimos en utilizar un idioma extranjero. No se trata de un caso aislado, cada vez son más las fiestas foráneas que adoptamos, lo cual me parece positivo porque enriquece nuestra cultura. Pero no debemos perder de vista nuestra identidad, nuestras costumbres y nuestras

celebraciones. De un tiempo a esta parte crecen en importancia las celebraciones externas, como Halloween que ha desplazado a la festividad de Todos los Santos, y sino pregúnten a las nuevas generaciones que en noviembre celebran Halloween, se disfrazan y comen caramelos. Sin embargo, los que somos algo más mayores celebramos el día de los Santos, día en que honramos la memoria de los que ya no están con nosotros y comemos huesos de santo y buñuelos.

Son ya muchas las fiestas importadas, tenemos San Valentín, de origen anglosajón, y Papá Noel de origen americano, lo bueno es que por el momento, todas conviven con las autóctonas como Sant Jordi y San Valentín, o Papá Noel con el Tió de la Navidad de Cataluña y Aragón y el Olentzero vasco navarro que traen regalos a los niños.

Elena Robredo.
Concejal en El Burgo de Osma

Desde Variena



CARLOS LAFUENTE

Legislatura

Comenzó la legislatura de Cortes en España. Asistimos a los clásicos de todos los años que nos muestran nuestros electos cargos. Como el posado de la Obregón, Ángulo hace su entrevista recordándonos su sorianismo y su ingente trabajo (que nunca se traduce en nada). Su designación para cargos de mucha responsabilidad que le deben agradecer los de la provincia de Murcia, porque lo que es ésta...

Antón, que puede presumir de su bagaje en el ayuntamiento, se estrena en el Foro. Y espero que sea un gran representante de los sorianos y no se deje caer en ser chico de los recados de nadie.

¿De Posada que podemos decir? Es el precursor del video "desafío del maniquí" y ha hecho arte de su no hacer nada. Y bien le va.

De los senadores, pues poco que decir, porque muy poco hacen. Habría que instaurar unos premios "camaleón" entre los cargos electos, a ver quiénes son los que menos intervienen en sus respectivos cargos. Premios a los que mejor se mimetizan con el medio y menos guerra le dan a su Jefe.

¿Dará de si esta legislatura? Si seguimos a Antón, sí, que ha dimitido, pero si lo hacemos a Alonso de Ágreda, no, que no dimite. Legislatura curiosa. Muy decepcionado por la abstención del PSOE, en un primer momento creí que podía ser la legislatura de los grandes pactos (Educación, Sanidad, etc.). Pero a la vista del izquierdismo y de las consignas de la Gestora socialista, casi mejor que se sigan absteniendo.

A ver si esta vez no nos tiran a la hoguera como los numantinos. ¿O no?

Carlos Lafuente.
Empleado público y comentarista.

enjuego



LA CAPOEIRA ES UN ARTE MULTIDISCIPLINAR

CULTURA Y TRADICIÓN "Trabaja muchas cosas; no solo es cultivar el físico con un saco, sino que también hay que trabajar la cultura brasileña, la tradición y toda la vertiente que tiene la música, desde tocar un instrumento hasta saber cantar" asegura José Luis Martín.



Imagen de un entrenamiento de capoeira. E.L.

EL SORIANO CARLOS GARIJO, SUBACAMPEÓN EUROPEO DE CAPOEIRA

Carlos Garijo o la capoeira como forma de vida

Tanto él como su entrenador se muestran orgullosos de lo que han conseguido, pero siguen pensando en el día a día y en aprender; y los premios si tienen que venir, ya vendrán.

E.L. Carlos y José Luis, o Pica-Piedra y Pamonha, como se refieren el uno al otro con una sonrisilla nerviosa se encuentran en el gimnasio a punto de entrenar. No tardan en explicar porqué se llaman así entre ellos. Tienen motes heredados

de cuando la capoeira estaba prohibida en Brasil y tenían que hablar en clave para no ser detenidos por la policía. Hasta esa tradición histórica sigue viva en la capoeira. Porque la capoeira es un arte multidisciplinar en la que no puedes olvidarte de la música e incluso el

canto y que, sobre todo, respeta las tradiciones. No se olvida de lo que un día fue. Como ellos al mantener la costumbre de los sobrenombres.

De origen brasileño, quienes la practican la sienten como una forma de vida.

Ambos, Pica-Piedra y Pamonha,

pertenecen al grupo Muzenza, uno de los más grandes del mundo de capoeira que en Soria lleva implantado cinco años. En esos mismos cinco años, en la capoeira de esta ciudad han pasado de ser cuatro personas a ser cuarenta y tener un subcampeón europeo entre ellos. Esto, dentro de su deporte minoritario, como ellos dicen, es todo un logro en aceptación social.

Hay varios grupos en los que se puede practicar el deporte porque, como apuntan, "la capoeira no tiene edad, desde niños de tres años hasta personas mayores pueden practicarla porque se adapta a cada etapa de la vida, puede completar cada momento de tu vida".

La capoeira no solo son patadas y saltos. Es un arte multidisciplinar.

Garijo: "me apasiona la capoeira en sí misma, es muy vital, cultural"

Tras haber quedado segundo, intentará ser campeón.

Ellos, los niños, son quienes tomarán el relevo de este campeón. Carlos Garijo valora por encima de los triunfos y premios el día a día, el esfuerzo constante y las alegrías permanentes que el entrenamiento le da. Porque los premios, dice, "son pasajeros"; aunque bien es cierto que entrena para competir y, como todos, compite para ganar.

Pero Carlos insiste en que nunca esperó ganar y que lo más importante es la necesidad de superación personal que les imprime este deporte. Eso es lo que propició que pudiera hacer una buena actuación en Lisboa y venirse con su medalla más preciada a casa. Reconoce que un resultado así en una competición de gran nivel es "especial, una sensación totalmente distinta a la que puedes haber sentido hasta ese momento en otros campeonatos más pequeños".

A pesar de todo, Pica-Piedra sigue pensando simplemente en seguir entrenando, subir de nivel y, si su cuerpo va respondiendo, ir a por el primer puesto. Pero sin perder de vista el objetivo principal: seguir avanzando como capoeirista.

Educación nutricional
Dietas equilibradas
Asesoramiento personalizado
Hábitos saludables

Vanessa Romera
Dietista

Plaza del Rosario, nº2. 42002. SORIA
Estamos al final de la C/ Puertas de Pro, (junto al estanco)
CITA PREVIA 676 100 907
ladietaquefunciona@gmail.com

LA ISLA CAFÉ
ahora es un paraíso.
Ven a descubrir un archipiélago de sabores muy tradicionales
Especial Grupos Navidades "Consúltanos"
Calle Ronda Eloy Sanz Villa, 2, 42003, Soria
975 246 728

N
Casa Tono
restaurante
C/ de Soria, 9, 42190 Las Casas (Soria)
Teléfonos: 619 293 274 / 975 240 531

**SORIA UNLIMITED 2017**

LA PRUEBA INTERNACIONAL se celebrará del 15 al 19 de febrero y su recorrido superará los 300 kilómetros. La primera edición tras la suspensión de 2016 contará, de nuevo, con seis etapas y cuatro de ellas se celebrarán entre el viernes por la tarde y el domingo.



el cronómetro


www.sorianoticias.com
Carrera Cerco a Numancia

La III edición de la carrera popular Cerco a Numancia organizada por el club de atletismo Team Running Destroyer, tuvo lugar el domingo pasado y contó con la asistencia de 231 corredores, 127 en la carrera absoluta y 104 niños. Fue un gran éxito y el tiempo permitió a todos los participantes disfrutar de un bonito día de deporte en Garray.

**TRICAMPEÓN BAJO LA LLUVIA****Toroitich gana el Cross Internacional de Soria**

Por tercera vez consecutiva, algo que nadie había conseguido en las veintitrés ediciones del Cross de Soria, el ugandés volvió a ganar la prueba confirmando todas las previsiones. La prueba estuvo marcada por el frío, el viento y la lluvia. El primer español, en cuarta posición fue el leonés Sergio Sánchez. En la carrera femenina, resultó ganadora la keniana Alice Aprot quien dominó la carrera desde los primeros metros.

IV Torneo infantil Ajedrez

Álvaro Frechoso Herrera, vallisoletano residente en Soria, resultó vencedor. La competición contó con veinticinco participantes. Con este Torneo ha comenzado el IV Circuito infantil de ajedrez "Alfoz de Soria", que consta de seis torneos, uno por mes, a celebrar en distintas localidades. La próxima será en la Urbanización Las Camaretas, el día 18 de diciembre.

Comienza el bádminton

Son varios los sorianos que parten como favoritos en los diversos cuadros de competición. Las seis pruebas que componen este circuito son puntuables para el ranking nacional por lo que la participación no se limita a jugadores de la comunidad sino que participarán jugadores de comunidades limítrofes en busca de puntos para mejorar en el ranking nacional.

EL EQUIPO HA MEJORADO LA IMAGEN PERO NO LOGRA SALIR DE LA PARTE BAJA DE LA TABLA

Del Moral y Pablo no logran sacar al Numancia del descenso

Los atacantes, con 7 y 6 goles, evitan el desastre total de un equipo para el que cada partido es una aventura.

S.G.
Valcarce y Manu son el 70% de este Numancia. Al menos en cuanto a producción ofensiva se refiere. El berciano, que está en un momento increíble, adelantó por dos veces al Numancia en la Nueva Condomina pero una segunda parte surrealista hizo que, de nuevo, el Numancia fuera incapaz de hacerse con la victoria.

En Murcia pasaron cosas raras y otras más habituales. La tradicional torrija del Numancia tras el descanso provocó el empate del UCAM de penalti. Acto seguido, en una acción tan cuestionable como evitable, Marc Mateu vio la tarjeta roja por levantar el puño "en señal de querer golpear" al asistente "desde unos 8 metros". Los rojillos se repusieron del shock y Pablo volvió a abrir diferencias en el marcador. Y entonces el colegiado Eiriz Mata volvió a convertirse en el protagonista del partido al dar por bueno un gol fantasma (aparentemente el balón no sobrepasa completamente la línea) con falta a Munir incluida. Al final 2-3 y el Numancia regresó con 0 puntos a Los Pajaritos.

Si sonrió la suerte ante el Valladolid. En el minuto 90, y cuando el ruido de viento era ya mayoritario



Los jugadores rojillos protestan al árbitro en la Nueva Condomina. /LFP

EL DATO
23:
TANTOS

El Numancia es el segundo equipo que más goles encaja de la categoría. Arrasate no logra dar con la tecla en el sistema defensivo y el Numancia solo ha dejado su puerta a 0 en dos de los dieciséis partidos disputados de la Liga 123.

en Los Pajaritos, Manu del Moral tiró de veteranía para pelear un balón que no era suyo y de clase para con un potente disparo cruzado mandar el balón a las mayas y acallar – al menos durante un par de jornadas – las justificadas críticas de la afición.

Manu y Pablo, Valcarce y Del Moral, los únicos que marcan goles en un equipo que vive constantemente en el alambre y que necesita muchos tantos para sumar los 3 puntos en cada partido.



- Fisioterapia • Dietética y nutrición
- Logopedia • Psicología
- Entrenamiento personal y grupos
- Ejercicios para embarazadas

619 904 862 / 975 12 03 54
C/ Navas de Tolosa, 16. Bajo. Soria
C/ Ávila, 8. Ólvega. Soria
fisiotestingmoncayo@gmail.com
www.fisiotestingmoncayo.es

Distribuidor oficial **Petrosoria**
GASÓLEOS A DOMICILIO

Tel. 975 230 659 www.petrosoria.com info@petrosoria.com

CONSTRUCTO, S.A.

LAS MEJORES MARCAS
EXPOSICIÓN DE AZULEJOS Y GRES PARA COCINAS Y BAÑOS

Avda. Valladolid, 107. Soria. Tfno.: 975 220 158 - 975 220 749

soriaenpositivo



OTROS TALLERES DE LA BIBLIOTECA

PARA ESCOLARES de la capital y provincia, y enmarcados dentro del programa del Día Mundial de las Bibliotecas, el centro soriano prepara diversidad de talleres. Primero y segundo de Primaria realizan un cuentacuentos; tercero y cuarto, títeres; y a quinto y sexto, se les forma en el manejo bibliotecario.

CULTURA DIVERSA, PARA GARANTIZAR EL ACCESO A LA CULTURA DE TODAS LAS PERSONAS



Alumnos del Santa Isabel durante el taller de escritura creativa en la Biblioteca Pública de Soria. /CARMEN DE VICENTE

Los chicos del Santa Isabel desarrollan su creatividad en la Biblioteca

24 alumnos del centro participaron con ilusión en el taller de escritura creativa, impartido por la profesora de la Universidad de Valladolid, Susana Gómez Redondo. Con las palabras aportadas por cada uno de ellos, crearon un bonito y divertido cuento.

P.B.P.

Se dice que para crear es importante estar relajado, y así es como comenzó el taller de escritura creativa en la Biblioteca Pública de Soria el 16 de noviembre. Bajo el amparo del programa Cultura Diversa, Raúl y Miguel, junto a otros 22 alumnos del Colegio de Educación Especial

Santa Isabel, desarrollaron su creatividad e imaginación, creando un bonito cuento ilustrado.

Guiados por Susana Gómez Redondo y acompañados por sus maestros, los chicos iniciaron el curso aprendiendo diversas técnicas de relajación. La respiración y la música sacaron lo mejor de ellos,

que tras dibujar y recortar algunas imágenes, aportaron a la historia sus palabras preferidas.

Raúl dibujaba un castillo simbolizando la lucha, que como él mismo relata es la palabra que más le ha marcado en su vida, ya que siempre le ha tocado batallar contra sus temores. Por su parte, Miguel esco-

gió la música, acordándose de uno de sus hobbies favoritos, oír tocar a la Banda Municipal de Soria.

Todos contribuyeron en la historia, y Susana cumplió así uno de los objetivos que se marcó para el taller. A pesar de que la profesora de la Universidad de Valladolid afrontaba este nuevo reto con miedo, se

siente satisfecha con los resultados, que como cuenta, fueron muy sorprendentes, “de pronto te dicen unas palabras que no te esperas en absoluto, una de ellas, ídem”.

La ayuda de los maestros del centro fue fundamental para el buen funcionamiento del taller. Nuria González, del equipo de docentes, asegura que “este tipo de iniciativas son muy positivas para los chicos, son actividades muy creativas y cada uno, en la medida de sus posibilidades, puede desarrollar su creatividad e imaginación”. Los alumnos del Santa Isabel acudieron al taller con muchos temores, igual que comienzan su andadura en el centro, aunque Nuria explica que “en menos de un mes cambian su estado de ánimo, se empiezan a sentir útiles, a sentir valorados. Vienen con muchísima alegría todos los días porque se cumplen las necesidades que tienen. El centro les ofrece lo que ellos necesitan”.

Susana Gómez: “Son muy sorprendentes. Una de sus palabras fue ídem”.

El CEE Santa Isabel es el único de centro de educación especial público de Soria. Abrió sus puertas en el año 1982 y en estos momentos cuenta con un total de 46 alumnos repartidos entre Etapa Básica y Transición a la Vida Adulta. El día a día se lleva a cabo como en cualquier otro centro y para los profesores supone una experiencia única. Enseñar es su profesión y no solo se lleva a cabo en las aulas, sino que también con los diferentes talleres que imparte el centro, como jardinería o apicultura.

LAVADO MANUAL

DESDE 19€ IVA INCLUIDO

LANZAS Y ASPIRADORES

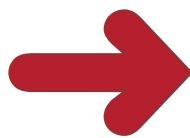
6,50€ IVA INCLUIDO

LAVADO AUTOMÁTICO

30 MINUTOS

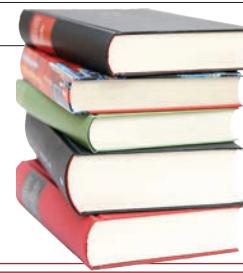
DE ESTACIONAMIENTO GRATIS

POR SU LAVADO



HORARIO DE LA BIBLIOTECA PÚBLICA DE SORIA

USUARIOS. La Biblioteca Pública de Soria, ubicada en la calle Nicolás Rabal de la capital, está abierta al público de lunes a viernes de 9:00 a 21:00 horas. Los sábados cierra por la tarde y el horario es de 9:00 a 14:00 horas.



“Vamos a continuar con estas actividades”

Cultura Diversa se estrena en el 2016, garantizando el acceso a la cultura de todo el mundo. Desde la Biblioteca, se muestran contenidos con la iniciativa y esperan seguir trabajando durante años con el nuevo programa.

P.B.P.
“Nos encantó”, así es cómo Nuria Díaz, ayudante de la Biblioteca Pública de Soria, explica que acogieron esta iniciativa de la Consejería de Cultura y Turismo. A pesar de que el centro lleva años trabajando con este tipo de colectivos, a través del club de lectura con Asamis (Asociación Soriana de Ayuda a las Personas con Discapacidad Intelectual y sus Familias), Díaz asegura que “siempre viene bien que desde la Administración aporten y ayuden”.

El programa comenzó el 8 de noviembre y fueron alrededor de 70 personas las que acudieron a ver la obra ‘El Sueño de Cleta’, entre ellas, del colegio Santa Isabel y de colectivos como Asamis y la Asociación Cultural Ande Soria. Pero su tra-

jo no termina aquí, y la Biblioteca de Soria, junto a la Cruz Roja, se encarga de acercar la cultura a los inmigrantes que todavía no conocen o manejan bien el español. “Les hacemos visitas guiadas para que se acostumbren a la Biblioteca, para que sepan un poco los servicios que les ofrecemos, y para que conozcan los libros que están pensados para aprender español”.

Además, otro de los talleres de Cultura Diversa se dirigirá a la ayuda en el manejo de las nuevas tecnologías para adultos. Desde la biblioteca se encargarán de enseñarles a manejar el servicio de préstamos de libros electrónico, eBiblio, para que aprendan a darse de alta y a descargar el libro en su móvil o tableta. Iniciativas que esperan seguir realizando durante años.



→ el detalle

Cultura Diversa

El programa, impulsado por la Consejería de Cultura y Turismo de la Junta de Castilla y León, pretende “poner en valor la diversidad cultural y contribuir a conectar ciudadanos y organizaciones diversas en un espacio común, que sirva para fortalecer la dimensión inclusiva de la cultura”. La Biblioteca Pública de Soria ha sido la encargada de acoger las diferentes actividades que el programa incluye, y el Colegio de Educación Especial Santa Isabel y las asociaciones de colectivos como Asamis, Ande o Asovica, algunos de los participantes de los diversos talleres. Además, durante los meses de noviembre y diciembre, y siempre con cita previa, se realizará la visita guiada ‘Historia del libro y de la imprenta: recorrido con fondos de la Biblioteca’. En definitiva, un programa que esperan sirva de aliciente para el nacimiento de nuevos proyectos.

Fotos: CV.



BABILONIA
café • copas • música

te ayudamos
asistencia integral

Menús caseros
Para diabéticos,
asistidos...
Tupper para microondas
y además
Acompañamiento | Limpieza
Fisioterapia | Terapeuta
Servicio de enfermería | Medicación

Tel. **678 679 550**
teayudamos.soria@gmail.com

Todos nuestros servicios serán realizados por personas cualificadas con años de experiencia

EL CAPOTE
villaverde

Tu regalo para estas próximas navidades en El Hotel La Barrosa de Abejar.
975 37 34 05



De la sala del restaurante familiar a la estrella Michelin. Óscar García, una historia de superación

BALUARTE COMIENZA EL 2017 CON UN RECONOCIMIENTO MÁS, PERO NO UNO CUALQUIERA, SINO EL MÁS ALTO DENTRO DEL MUNDO DE LA GASTRONOMÍA, LA DESEADA ESTRELLA

P.B.N.
Ocho años después de su apertura, el restaurante Baluarte recibe el más alto reconocimiento dentro del mundo de la gastronomía, la estrella Michelín. Un premio al brillante trabajo de su chef, Óscar García, que ha recibido la noticia con una gran ilusión. Personalmente, "este galardón es muy importante, y se va a quedar para toda la vida", reconoce Óscar. Y profesionalmente, "un motivo más para mejorar cada año y cada temporada", además, de "una mayor responsabilidad para seguir creciendo".

El cocinero soriano ha apostado con fuerza por su profesión, y prácticamente dedica todo su tiempo a Baluarte. Se estrenó en las cocinas del restaurante Alvargonzález de Vinuesa, propiedad de su familia, y sus comienzos recuerdan a los del gran cocinero español, Ferrán Adrià, dos autodidactas que convirtieron la pasión por la cocina en su profesión.

A pesar de haber comenzado en la sala, su perfección y su inquietud por la cocina le guiaron hacia los fogones, de donde no se ha separado desde entonces.

EL RESTAURANTE

Baluarte abrió sus puertas a finales del 2008, una época difícil para la hostelería por la situación que vivía en esos momentos el país, y el proyecto no solo salió adelante, sino que consiguió brillar con luz propia. El secreto, según Óscar García "creer en el proyecto, y luchar y trabajar mucho".

Un reto difícil al principio por el tipo de cocina que ofrecía, pero que desde hace tres años comenzó a despegar con fuerza, ayudado por los reconocimientos que ha recibido hasta el momento. Dos soles Repsol, Mejor Cocinero de Castilla y León en 2013, y a partir del 23 de noviembre de 2016, una estrella Michelín, son



CONTACTO

- Dirección: Calle Caballeros, 14 · 42002 - Soria. Telf.: 975 213 658.
- Martes - Sábado : mañanas de 13:30 a 16:00 y tardes de 20:45 a 22:45
- Domingos: de 13:30 a 16:00

los premios que cogen Óscar y su Baluarte en la mochila. Este año, además, se completan con el Premio Alimentos de España a la Restauración y el Premio La Posada 2016 al 'Restaurante del año', que recogerá el próximo 14 de diciembre.

"El secreto; creer en el proyecto, y trabajar y luchar mucho".

SU COCINA

"De producto, de sabor y de temporada", así describe Óscar García su cocina, en la que une alma y corazón con técnica, aprendida durante años, debido a su constante evolución.

En su menú degustación nunca faltan los platos de cuchara y el huevo, que lo trabajan de multitud de formas, para sorprender a los comensales.

La inspiración, la encuentra en los productos de la tierra, en sus viajes, y como no, en el trabajo de sus compañeros de profesión. El primer cambio lo experimentó de la mano de su amigo Luis Bartolomé Carnicero, cuando a través de una comida en el Eurobuilding de Madrid, Óscar modificó el concepto que tenía hasta el momento de la gastronomía. "Un espejo en el que yo me he mirado mucho", como cuenta el chef soriano.

Además, siente una gran admiración por Martín Berasategui, con el que mantiene una buena relación tanto profesional como personal, y es un gran amante de las cocinas de Luis Alberto Lera, Nacho Manzano, Ignacio Solana y Javi Olleros.

LOS VINOS

Uno de los cambios que se han llevado a cabo recientemente en Baluarte es la carta de vinos. 200 referencias nacionales e internacionales, con novedades para la gente con más inquietudes.

turismo#ruta a pie#



Vista del río Duero desde el puente de piedra de la capital. /S.N.

De Soria a Garay, por las márgenes del DUERO

La ruta, que cuenta con una longitud de 8,6 kilómetros, atraviesa algunos de los parajes que inspiraron al poeta **ANTONIO MACHADO**. Un sendero en el que se podrán visitar los lugares con más encanto de **SORIA**, como el **MONASTERIO DE SAN JUAN DE DUERO**, en la capital y el yacimiento de **NUMANCIA**, en la localidad de Garay. Además, los amantes de la naturaleza disfrutarán de la riqueza floral con la que cuenta el camino.

P.B.P.
Soria es tierra de poetas y pasear por las márgenes del Duero a su paso por la capital, es un privilegio. Hace ya unos años, Antonio Machado inspiró algunas de sus obras en este paraje, y actualmente, muchos sorianos lo han convertido en el espacio ideal para relajarse y practicar deporte.

Pocas ciudades pueden decir que las márgenes de los ríos que las atraviesan están tan cuidadas. Desde su adecuación, con la creación de varios senderos y la instalación de pasarelas de madera, han convertido la zona en lugar habitual de los sorianos.

PUNTOS CLAVES

01:

SAN JUAN DE DUERO
Al comienzo del sendero, al lado del puente de piedra, está situado el Monasterio de San Juan de Duero, uno de los tesoros de la capital. El edificio data de los siglos XII y XIII, y es visita obligada para los turistas de la ciudad, que podrán disfrutar del maravilloso claustro a la entrada del recinto. La máxima expresión del románico en Soria.

02:

NUMANCIA
Esta ruta es ideal para combinar senderismo y turismo. En el 2017 Numancia está de aniversario y el



sendero junto al Duero es uno de los mejores caminos para acceder a la localidad de Garay. La oportunidad perfecta para conocer la vida y costumbres de la desaparecida población.

03:

EL MUSEO DEL AGUA
Al otro lado del puente, el Museo del Agua y el Ecocentro, abre sus puertas, previo aviso, para todos los interesados en conocer algo más sobre el Duero. El Ecocentro enseña la flora y la fauna de la zona. Y el Museo del Agua muestra el funcionamiento del viejo molino de agua sobre el que construido, además de albergar diferentes exposiciones temporales.

Por la belleza, historia y encanto del lugar, esta quincena Soria Noticias propone la ruta Soria-Garray a través de las márgenes del río Duero. Un sendero de 8,6 kilómetros de longitud en el que los senderistas disfrutarán de la tranquilidad y naturaleza de la pequeña ciudad castellana.

El sendero comienza en el puente de piedra, ubicado al final de la ciudad, cogiendo dirección Zaragoza. Antes de comenzar el camino, los senderistas podrán visitar una de las joyas románicas de la ciudad, el Monasterio de San Juan de Duero.

Y al finalizar, el broche lo podrán poner, una visita a la población celtíbera de Numancia, en Garay, a las puertas de un año que promete ser histórico.

Durante el trayecto, los caminantes se podrán encontrar con pequeñas playas, perfectas para el baño en verano. Además, al final del sendero y una vez recorridos los casi 9 kilómetros, podrán observar el discurso tanto del Duero como del Tera en la localidad de Garay.

FLORA

La humedad que aporta el Duero, hace de la zona un auténtico paraíso, en cuanto a flora se refiere. Árboles como el chopo, el fresno y el sauce, y arbustos como los endrinos, rosales y majuelos, son algunas de las especies que se pueden encontrar en el sendero. Además, dentro de las aguas se pueden observar juncos de lagos y platanarias.

**Turismo Rural y Restaurante
CEREZOS DE YANGUAS**

... en los parajes de los
DINOSAURIOS

Carretera Diustes, 6. Yanguas
Teléfono de reservas: 975 391 536
www.loscerezosdeyanguas.com

BALUARTE
Óscar García

Caballeros 14 bajo
42002 Soria
T 975 21 36 58
www.baluarte.info
contacto@baluarte.info


Reconocido con 2 Soles



bellezaysalud

→ Juan Manuel Ruiz Liso

El Cardo Rojo: algo más que una comida navideña

El cardo rojo, que durante estos días toma protagonismo en las Jornadas de Ágreda, es un producto característico, tanto por la forma de cultivar como por su excepcional calidad. De color blanco rosáceo- cardo rojo-, su carácter invernal lo convierte además en plato típico de la cena de Nochebuena. En Ágreda se cocina con salsa de almendras, harina tostada, azafrán y también con pasas y piñones.

El cardo contiene un 94% de agua, fibra, pocos hidratos de carbono, proteínas y escasas calorías, por lo que es ideal para dietas de adelgazamiento.

Así, posee vitaminas C y B3 además de minerales, hierro y calcio. Por otro lado, entre los hidratos de carbono que contiene el cardo se encuentra mayoritariamente la insulina, sustancia que no precisa de insulina para su

para las dietas, ya que no aporta casi hidratos de carbono y tiene propiedades protectoras para el hígado.

El cardo ayuda en la digestión de alimentos grasos y colabora en la descongestión del hígado, pues consigue que la bilis sea menos densa y más fluida. Así, la vesícula biliar se vacía con mayor facilidad y se forman menos cálculos biliares.

El cardo tiene buenos compañeros de viaje. Y es que pega muy bien con la trufa, los hongos y setas, con almendras y nueces. Los ajos, los piñones, las pasas y los pimientos también son otros vegetales que resaltan el cardo. Y pasando a la carne, los preferidos serían el jamón y el lomo. Por ello, este alimento está indicado para toda la población en general por su acción protectora sobre nuestra flora bacteriana y la mucosa intestinal, que nos ayudan a protegernos de agresiones externas.

Así, puede ser muy positivo por su



metabolización en el organismo, lo que le convierte en un alimento muy adecuado para diabéticos.

El cardo es un vegetal que se caracteriza por tener unos valores nutritivos similares a los de la alcachofa. Es muy bajo en calorías y, además, resulta muy bueno

gran riqueza en fibra para personas que sufren estreñimiento; su efecto protector ayuda a personas con niveles elevados de colesterol. También es recomendable para personas necesitadas de elevadas cantidades de calcio como los niños y las mujeres embarazadas y lactantes.



EN FORMA, MOVIENDO EL ESQUELETO

BAILE: Para levantar tu autoestima, liberar tensiones, quemar calorías y conseguir un buen cuerpo, apúntate a clases de baile. Una buena opción es el zumba, que mezcla ritmos latinos como salsa, reggaetón, merengue, samba e incluso funky.



Entra en cintura y consigue un CUERPO 10

Los excesos del fin de semana, el pensar que mañana comienzas a cuidarte o simplemente el haberte dado por perdida, son los grandes enemigos de nuestro cuerpo. Si quieres sentirte mejor contigo misma y que te vean bien, sigue leyendo.

LORENA MARTÍNEZ
Es sano y funciona. Te proponemos un plan de un mes para alcanzar tu objetivo de lucir ti-pazo. Si quieras recuperarte, e incluso estar más guapa, ponte desde hoy con él.

Este plan consiste en seguir una dieta equilibrada, con menús apetitosos y fáciles de cocinar. Lograrás perder dos o tres kilos en dos semanas sin darte ni cuenta. Tres consejos: fijas los horarios de las comidas, no te

sales ninguna y bebe dos litros de agua al día. Además, dedica cuarenta minutos, al menos cuatro días a la semana, a tonificar los músculos con el programa de entrenamiento que te vamos a proponer a continuación.

LA ALIMENTACIÓN
Tu primer objetivo deberá ser el controlar las calorías. Para desayunar, toma café con leche desnatada y sacarina, y una tostada con una cucharadita de una

mermelada light. A media mañana, come una pieza de fruta (excepto plátano, uvas, chirimoyas e higos) o yogur desnatado.

Comienza el primer día de la semana con un caldito de verduras, pollo asado y un kiwi. Para la cena, una ensalada de tomate, berros y 30 gramos de queso de Burgos sin materia grasa con aceite y orégano. De postre, déjate con unas fresas que puedes endulzar con un poquito de azúcar moreno.

Trazia
gusto de mujer

Tienda de moda femenina exclusiva
para sentirse única

calle Puertas de pro, 10
42002 (Soria).

DEPILACIÓN LÁSER
CON IPL MÉDICO

TRATAMIENTOS ESTÉTICOS
FACIALES Y CORPORALES

MICROPIGMENTACIÓN
CEJAS | LABIOS | OJOS

ELECTROFITNESS

AQ8

Dra. González

SOLICITA TU CITA: 608 741 374
975 221 469

www.dragonzalez.es

CENTRO MÉDICO
CPAMA

C/ Ronda Eltoy Sanz Villa, 2.
Tfno: 975 22 80 52
info@cmpama.es

CERTIFICADOS MÉDICOS DE CARNET
CONducir y PERMISOS DE ARMAS,
OFTALMOLOGÍA, OTORRINOLARINGOLOGÍA,
TRAUMA, GINECOLOGÍA, UROLOGÍA,
PSIQUIATRÍA, PSICOLOGÍA, ANÁLISIS CLÍNICOS,
FISIOTERAPIA



PIEL DE NARANJA, SÓLO EN EL PLATO

PARCHES: Sabemos que tu tiempo libre escasea. Para mejorar la celulitis, prueba con la eficacia de los parches dedicados a terminar con ella. Son fórmulas que en contacto con la piel funcionan y te ahorran tiempo de aplicación.



Para comer el martes, prepara brécol al vapor, 100 gramos de ternera blanca a la plancha y pimientos asados. Una rodaja de piña puede ser tu postre. Y para cenar, dos alcachofas cocidas con limón, lenguado al horno con ajo y perejil.

El miércoles tu plato se llenará con 100 gramos de calabacín al horno con aceite, 100 gramos de pavo a la plancha y una manzanita. En la cena prepara un gazpacho y dos filetes de pollo a la plancha rociados con un chorrito de limón.

El quinto día puedes comer 150 gramos de berenjenas a la plancha, que acompañarás con 100 gramos de rape con limón. Finaliza la comida con un kiwi. En la cena limpia tu organismo con ocho o diez espárragos blancos. Además, tres huevos de codorniz cocidos y una pieza de fruta a elegir.

El sábado, tu comida se basará en un consomé de pollo y una tortilla de calabacín. De postre, una naranja. Y para la cena: una

CONOCE MÁS DE CERCA SORIA NOVIAS

LA ASESORÍA DE SORIA NOVIAS



Si tienes pensado resplandecer estas próximas Navidades y comenzar sintiéndote bien y bella el 2018, no esperes más y déjate mimar en Soria Novias. Además de los vestidos más elegantes y bonitos para las ocasiones más especiales, en Soria Novias podrán aconsejarte un look moderno y muy chic para los días más especiales de Navidad. Puedes sentirte preciosa a la vez que cómoda en cualquier momento. Siéntete bella y única.

→ las tendencias

¿Cómo doblar una americana?

En ocasiones a la hora de realizar un viaje, puede ser algo engorroso el transportar nuestra americana o traje. Con este truco llevarás tu americana de forma cómoda y sin ninguna arruga.

TWIDD "La tienda para el hombre"

C/ Numancia, 26
975 23 00 20



Cazadora reversible

La diseñadora Belén Cortés nos muestra una de sus últimas creaciones para la marca Mangata. Prendas para este invierno donde el camuflaje es tendencia. Esta cazadora reversible es por un lado de camuflaje y por otro zorro. Fabricada en exclusiva solo para tiendas con encanto.

TRAZIA Gusto de mujer.

C/ Puertas de Pro, 10
975 67 81 31



En muchos casos podemos ver árboles de navidad alternativos confeccionados con ramas u otros materiales reciclados. Las piñas de pino y las ramas de abeto son perfectas para representar estas fechas tan señaladas en un ambiente escandinavo, y puede completarse el look con algunas velas y adornos realizados en tela de arpillería.

SMDECOR
C/ Puertas de Pro nº 11



Colores:
blanco, cerezo y wengué

* Consultar Precio para otros Tamaños

OFERTA

Canapé Gran Capacidad

135 x 190 cms.

Colchón visco

135 x 190 cms.

189 €

159 €



C/ Puertas de pró , 11
Tel. 975 23 00 78

#clasicados#

Pisos venta

VENDO casas en (El Espino) Soria, de 215m² y otra de 79m² para restaurar (muy baratas). Tel. 618 168 466

VENDO 8 has de suelo y vuelo, monte encina, en Matute de la Sierra. Tel. 964 451 806

SE VENDE piso céntrico en el edificio Espolón 10. Todo exterior, 4 dormitorios, 3 cuartos de baño, cocina, comedor, galería y salón. 2 plazas de garaje y trasteros. Tel. 679194605

BUSCO terreno a buen precio en Golmayo, Carbonera, Ocenilla o Cidones. Mínimo 200 m². Tel. 616 693 832

SE VENDE PISO céntrico con vistas, 70 metros útiles, 2 habitaciones, cocina independiente, trastero y posibilidad de Garaje. Tel. 676 050 239. Tardes

SE VENDE piso 85m², frente hospital Mirón y parada bus: 1º con ascensor, 3 habitaciones, 2 baños, calefacción individual gas, poca comunidad, 130.000 euros. Tel. 699 66 45 87

VENDO ático en el centro de Soria, tres habitaciones, salón, baño, cocina, galería y dos terrazas. Tel. 677 786 852

VENDO PISO amueblado, bien conservado, dos baños, dos habitaciones, gas natural individual, pocos gastos, zona pajaritos. Oportunidad. Tel. 630 939 070

SE VENDE piso céntrico de 160m. de cuatro habitaciones, tres cuartos de baño, salón, cocina y despensa. Tel. 677 786 852

SE VENDE piso céntrico de 160m. de cuatro habitaciones, tres cuartos de baño, salón, cocina y despensa. Tel. 677 786 852

SE VENDE piso zona centro en perfectas condiciones. Exterior, muy luminoso, 4 habitaciones, baño, aseo,

comedor y cocina. Parquet y armarios empotrados. Calefacción central. Ascensor. 132.000€. Tel. 647 938 882

SE VENDE piso de 4 dormitorios, salón - comedor, cocina, 2 baños. 2 terrazas. Amueblado. Luminoso. Suelo de parque, calefacción y agua caliente centrales. Precio negociable a 135.000€. Tel. 630 169 189

SE VENDE piso, 2 habitaciones, completamente amueblado, céntrico. 88.000€. Para entrar a vivir. Tel. 677 383 326

VENTA piso zona Sta Barbara. Tres habitaciones, dos baños, plaza garaje para dos coches, trastero 16m. Exterior. Tel. 639 376 068

SE VENDE piso céntrico, cocina con terraza, salón, 3 dormitorios, 2 cuartos de baño completos. 98m², ascensor y calefacción central. Tel. 975 225 146

SE VENDE piso, cocina grande con terraza, salón, 3 dormitorios, 2 cuartos de baño completos y grandes, ascensor y calefacción central, 20 años de antigüedad, se deja todo amueblado para entrar a vivir. Tel. 665 878 164

ALQUILÓ piso céntrico soleado tres dormitorios, salón, terrazas, calefacción gas ciudad. C/ Las casas. Zona iglesia de Santo Domingo. Tel.: 627 561 593

SE VENDE piso 3 habitaciones, salón, cocina, un baño, calefacción central (excelente), ascensor, plaza de garaje, soleado, exterior, poca cuota de la comunidad de vecinos. Totalmente amueblado. Tel. 975 247 034

SE VENDE piso calle Amapola, con ascensor, 90 m². todo exterior, calefacción central, 3 habitaciones. 95.000 euros. Tel. 686 041 591 (Solo Tardes).

SE VENDE casa en la Barriada en Soria, por 169.000 euros. ¡Precio rebajado! Situada en callejón suroeste. 305 m² - (223 m²- jardín y 82 m²- vivienda). Tel. 617 108 610 y 617 144 668

SE VENDE apartamento nuevo a es-

trenar de 40 mts. salón, cocina, baño, dormitorio, tendedero, aire acondicionado, ascensor. Tel.: 696 78 84 46

SE VENDE piso calle Caballeros, cochera cerrada. Tel. 652 649 161.

SE VENDE casa de dos habitaciones, cocina comedor, baño, con calefacción de pellets, radiadores de bajo consumo, amueblada. Tel. 633 041 340 y 669 771 437.

SE VENDE Finca de 1000m con frutales y zonas verdes, varias construcciones para animales Tel. 633 041 340 y 669 771 437.

SE VENDE finca a 9 km de Soria, ideal para construir tu primera vivienda o zona de recreo, 24000 euros. Tel. 669 771 437

SE VENDE solar de 95m² en el Burgo de Osma. Tel. 618 735 422

SE VENDE finca urbana buena situación San Leonardo 1100m² luz a tres calles. Tel. 618 735 422

SE VENDE terreno urbanizable en Ólvega. Hasta 156 metros en tres alturas. Bien precio. Tel. 665 448 405

VENDO CASA en Matamala de Almazán tiene dos viviendas, una con vitrocéramica, comedor, baño, tres habitaciones con parque. Cochera para tres coches y calefacción individual de gasóleo precio ha convenir. Tel. 606 732 628

VENDO terreno urbano de 200m cuadrados a 15km de Soria, luz y agua en la misma entrada. Tel. 649 119 039 / 975 225 268

VENDO piso amueblado 3 habitaciones, 2 baños, trastero, calefacción individual, pocos gastos de comunidad. 118.000€. Tel.: 699 815 586

SE VENDE MOLINO con vivienda y huerta (parcela 3.000 m²) en Langa de Duero. Con presa y entrada-salida de agua. Tel.: 689 902 375

SE VENDE piso 3 habitaciones, salón, cocina, un baño, calefacción central (excelente), ascensor, plaza de garaje, soleado, exterior, poca cuota de la comunidad de vecinos. Totalmente amueblado. Tel.: 975 247 034

SE VENDE chalet adosado en camaretas, muy buena orientación. Tel. 608 240 417 de 21h a 22h

SE VENDE piso soleado, 3 habitacio-

nes, salón, cocina, baño, calefacción individual, todo exterior, trastero, comunidad baja. Totalmente amueblado. Tel. 617 456 991

SE VENDE piso zona Mariano Vicén, tiene cocina muy amplia, salón, tres dormitorios, dos cuartos de baño completos uno con bañera grande y otro con cabina, todo amueblado, buenas calidades, 29 años de antigüedad, para entrar a vivir. Tel: 665 87 81 64

VENDO PISO en Soria céntrico tres habitaciones, salón comedor, dos baños, cocina amueblada, armarios empotrados. Económico. Tel. 645 440 449

SE VENDE piso 3 habitaciones, salón, cocina, un baño, calefacción central, ascensor, plaza de garaje, soleado, exterior, poca cuota de la comunidad de vecinos. Totalmente amueblado. Tel: 975 247 034

Pisos alquiler

ALQUILÓ PISO céntrico. C/ Venerable Palafox 1, junto a la plaza de toros. Dos habitaciones, calefacción central y ascensor. Tel. 650 697 681

ALQUILÓ Piso céntrico, 180m². 4 dormitorios, 3 baños, cocina, comedor, galería y salón. 2 plazas garaje y trasteros. Tel. 679194605

ALQUILÓ piso 3 habitaciones dos baños, todo exterior, orientación sur-este, amueblado, terraza, cochera. zona U-25. Tel. 619 423 710

ALQUILÓ PISO seminuevo, amueblado, salón, 2 habitaciones, 2 baños, cocina-terraza, sin gastos de comunidad. Avda. Constitución. Tel. 620 547 598

SE ALQUILA piso amueblado en C/ Sta María. 3 habitaciones calefacción y ascensor. Tel. 975 227 105 - 686 046 502

SE ALQUILA piso amueblado, cuatro habitaciones, dos baños, sin gastos de comunidad. Tel. 655 150 391

ALQUILÓ PISO amueblado 3 dormitorios, salón, terraza, calefacción individual. C/ las casas zona iglesia Sto Domingo. Tel. 627 561 593

SE ALQUILA piso de 3 dormitorios, 2 baños, servicios centrales. zona hospi-

tales. Tel: 699 717 275-657 805 451

ALQUILÓ piso totalmente amueblado. Céntrico. Calefacción central. Ascensor. Estudiantes. Profesores. Funcionarios. Económico. Tel. 648 826 561

SE ALQUILA apartamento, 2 habitaciones, salón-cocina, gran terraza, muy luminoso, trastero y garaje. Tel. 630 947 685 - 689 794 249

SE ALQUILA piso en calle cortes. Tel. 670 741 752

ALQUILÓ PISO céntrico 3 habitaciones 3 habitaciones, calefacción y ascensor. Tel. 686 046 502

SE ALQUILA, habitación, Zona Institutos, a 5 minutos del centro. Tel.: 629 672 998

ALQUILÓ apartamento 1 o 2 habitaciones amueblado, plaza de garaje, 2 Km. de Soria. Tel. 630 677 995. **ALQUILÓ** piso tres habitaciones, comedor, cocina, baño, despensa, sin gastos de comunidad. Tel. 609 568 635

ALQUILÓ piso amueblado, tres habitaciones, servicios centrales, soleado, exterior, próximo estación autobuses, Tel. 648489122

ALQUILÓ piso con muebles, tres habitaciones servicios centrales, cerca estación autobuses soleado, exterior Tel. 975 220 710

SE ALQUILAN habitaciones en piso compartido solo profesores o estudiantes, piso de tres habitación, salón-comedor, cocina, baño totalmente amueblado y equipado y con todas las comodidades. Tel. 696 008 547

SE ALQUILA piso 3 habitaciones calefacción central amueblado en Soria. Tel. 609 280 073

ALQUILÓ Piso céntrico. Orientación sur-soleado. Con ascensor. Todo exterior. 2 baños. Amueblado. Tel. 671 290 351

SE ALQUILA Se alquila piso a estudiantes. Calle Cortes de Soria 3. Muy céntrico, recién reformado. 3 habitaciones. Calefacción central. Tel: 670 741 759

SE ALQUILAN se alquila una habitación en piso compartido con dos estudiantes. Solo profesores o estudiantes, piso de tres habitaciones, salón, cocina, baño, terrazas, con todas las comodidades. Tel. 630 169 189

¡NUEVA TEMPORADA!

Comida casera y menú diario en el restaurante
Alquiler de material / Clases particulares y colectivas
Rutas en raquetas de nieve / Pista con remonte y esquí de fondo.
Teléf. 699 10 50 17 www.puntodenievesantaines.com

SE ALQUILA piso amueblado, zona Parajitos (frente Universidad), dos habitaciones, baño, cocina, comedor. Dispone garaje y trastero.
Tel: 657 985 846 y 675 475 881

ALQUILO PISO amueblado pasaje San Gregorio 1 Soria, bajo con 3 dormitorios, calefacción individual.
Tel: 648 53 33 16 y 630 85 29 63

ALQUILO apartamento amueblado. Un dormitorio, céntrico. Profesores.
Tel.: 629 411 628

ALQUILO PISO amueblado 4 dormitorios, 2 terrazas, 2 cuartos de baño. Soña Santa Bárbara, junto conservatorio.
Tel.: 638 845 726

SE ALQUILA piso, pequeño, dos habitaciones, muy económico zona magisterio.
Tel. 618 216 627

SE ALQUILA piso confortable y amueblado para profesores o estudiantes, cerca de institutos (I.E.S.).
Tel. 689 091 394

ALQUILO bonito apartamento amueblado dos dormitorios, dos baños, servicios centrales y garaje junto a la universidad. Tel. 975 222 530

ALQUILO piso amueblado, amplio y soleado, tres dormitorios, calefacción central. Junto a escuela de artes.
Tel. 975 222 530

Locales venta/alquiler

ALQUILO nave de 140 mts. en el Polígono Industrial Las Casas. Con luz, agua y aire a presión. Tejado y pintura recién hechos. Fácil acceso y maniobrabilidad.
Tel. 696 78 84 46

SE ALQUILA local comercial 70 m2 en C/ Numancia, 32. Totalmente acondicionado, céntrico, diáfano y con baño.
Tel. 659 272 836

ALQUILO nave 400m en el Polígono de Soria.
Tel. 665 144 560

ALQUILO local de 60 m.2, entre c/ Almazán y Mariano Vicén. acondicionado. agua, electricidad, vado.
Tel. 676 696 839

ALQUILO local comercial en Venerable Palafox. Totalmente acondicionado.
Tel. 975 22 57 91

ALQUILO nave pequeña en polígono las casas. 395 euros. Tel. 620 92 90 14
SE ALQUILA local acondicionado de 35 metros calle pedrizas, baño, soleado, escaparate. 285 euros/mes.
Tel. 620 92 90 14

ALQUILER local, almacén, plaza de garaje en C./Eduardo Saavedra Nº 56.
Tel. 651 37 54 43

ALQUILO local comercial 70 m2 en C/ Numancia, 32. Totalmente acondicionado, céntrico, diáfano y con baño. Tel. 659 27 28 36

Garajes venta/alquiler

SE ALQUILAN plazas de garaje en zona céntricas, amplias y fáciles de aparcar.
Tel. 689 760 688

ALQUILO plazas de garaje céntricas en edificio vigilado por portero de la comunidad. Venerable Carabantes 21.
Tel. 628 166 000

SE ALQUILA plaza de garaje en zona santa bárbara.
Tel. 975 22 98 05 - 690 087 133

ALQUILO plaza de garaje en Patios de Don Vela. Tel. 657394670

SE VENDE plaza de garaje edificio paseo la florida 28-30 entrada a nivel de calle precio negociable
Tel. 630 169 189

ALQUILO cochera cerrada, zona Paseo de Sta. Barbara.(Edificio Nueva Era).
Tel.: 616 817 520

ALQUILO plaza de garaje, fácil entrada y salida, c/ Venerable Carabantes nº1B Las Moreras Cámara de Comercio.
Tel. 648489122

ALQUILO plaza de garaje. Edificio la solana. Calaverón muy económica. 30 €.
Tel. 652 62 62 37

ALQUILO amplia plaza de garaje en Edif. La Solana (V.Carabantes, 21).
Tel. 696 828164

SE ALQUILA garaje cerrado en c/ Enrique García Carrilero de Soria.
Tel. 685 16 85 63

SE VENDE plaza de garaje a pie de calle en zona U-25.
Tel: 975 225 268 / 649 119 039

SE ALQUILA cochera cerrada jun-

to restaurante Nueva Era de Soria.
Tel.: 605 642 164

SE VENDE plaza de garaje doble, amplios viales, C/ santo domingo de silos, entrada peatonal C/ Caballeros.
Tel: 626 749 644

VENDO cochera cerrada 20M². Edificio comunitario.
Tel. 659 522 984

Animales

SE VENDEN cachorros de Setter inglés. Padres buenos cazadores y pedigree de campeones.
Tel. 661 490 542

REGALO perro-a beagle con podenco de dos años para compañía, tamaño pequeño. Vacunados y con microchip.
Tel. 639 001 228.

VENDO cachorros de yorkshire de dos meses. 150€.
Tel. 620 239 950

Motor venta

VENDO Peugeot 406 HDI ST, 135cv, año 2003, perfecto estado. 3800 €.
Tel. 655 94 62 71

SE VENDE 4x4 Suzuki Vitara 1.6, 130.000km, preparado, muchas mejoras, todo al día.
Tel. 660 738 690

VENDO Yamaha Diversion XJ600S en perfecto estado. Recién pasada ITV. 950 euros.
Tel.: 620 204 654

VENDO tractor Jonh-Deere 3135 con pala y amontonador de grano.
Tel: 675 164 372

SEAT Toledo metalizado año 1994. Muy bien cuidado 50 mil km. 1700 euros.
Tel.: 975 21 33 26

CARAVANA muy bonita de cuatro plazas, seminueva. Muy cómoda. 5.900 euros. Ocasion.
Tel.: 639 43 00 69

Varios

VENDO caja de seguridad empotrable y dos lámparas de cocina. Todo en perfecto estado. Tel. 636 412 092

SE VENDEN estacas de enebro.
Tel. 975 212 987 de 14 a 15h.

SE VENDEN muebles expositores de comercio modulables. Puertas de cristal. Precio a convenir.
Tel. 975 271 018

VENDO camilla CERAGEM MASTER CGM-3500. Nueva a estrenar.
Tel. 628 166 000

SE VENDE una mesilla de dormitorio de dos cajones precio 15 euros, precio negociable.
Tel. 630 169 189

SE VENDEN tarros de cristal grandes para conservas o cualquier otro producto de hortaliza, cierre mediante mecanismo metálico de presión precio negociable.
Tel. 630 169 189

SE VENDE leña de pino, roble y carrasca seca, lista para quemar. ¡Garantizado!.
Tel. 645 615 360

VENDO sillón de oficina con reposabrazos, nuevo, color granate. 40€.
Tel. 692032431

SE VENDE 43 revistas de National Geographic de entre los años 1997 - 2001. Con 4 archivadores y 17 mapas y documentos.
Tel. 677 646 786

SE VENDE lavado marca Roca nuevo a estrenar con pie y tornillos y tacos para sujetar a la pared.
Tel. 660 738 690

VENDO estantería de IKEA color negro y con ruedas. Alto 80 cm, largo 80 cm y ancho 40 cm. Como nueva. 35EUR.
Llamar tardes.
Tel. 696 426 849

VENDO ordenador PC Intel. Pentium 4 con windows XP. 60EUR. Llamar tardes.
Tel. 696 426 849

VENDO libro de inglés de la escuela de idiomas "English file" primer curso (beginner) sin usar.
Tel. 676 790 450

VENDO cuna de viaje de "bebé confort" color naranja y hamaca para bebé con música relajante y masajes. buen estado.
Tel: 692142236

VENDO banco de taller de hierro grande con tornillo grande de unas dimensiones de unos 4 metros de largo, por 2 de ancho con sus patas respectivas precio:1000€.
Tel. 606 732 628

VENDO silla + capazo niño en azul cielo marca Quinny seminuevo, buen estado. Posibilidad de saco para invierno a juego. Homologado el capazo para coche. Tel. 692 142 236

VENDO 17.000 sellos extranjeros usados, todos distintos, de 65 países, conservados en 26 clasificadores.
Tel. 975 228 781

VENDO 8 láminas enmarcadas soria antigua 63x53cm.
Tel.: 628 688 691

Trabajo

BUSCO conductor vehículo articulado, con experiencia, piso móvil, transporte nacional. Enviar CV con vida laboral a:
seleccionconductorpisomovil@gmail.com

#clasificados#

Gratuitos para particulares

Requisitos:
Nombre, Dni, dirección y teléfono

Envío a El periódico de Soria:

Correo ordinario: C/ Mayor nº17 bajo. 42002 - Soria

Correo electrónico: clasificados@elperiodicodesoria.com

Máximo 17 palabras

2017 SE ACERCA... ES TIEMPO DE CALENDARIOS

¡HACEMOS REALIDAD TU IDEA!

Amplio surtido de formatos y soluciones

Las Heras

grafiColor
impresa

El Collado 38, Soria • 975 211 447



- PARA SU EMPRESA,
- SUS REGALOS FAMILIARES...

TODO TIPO DE CALENDARIOS PERSONALIZADOS



50 uds.
desde
130€

#ociorestaurantesbares#

#RESTAURANTES#

#Soria#

TRASHUMANTE

Cocina creativa y de autor. Degustación de nuestros platos a la carta. Vinos selectos y carta de aguas. Productos de calidad servidos por un gran equipo de profesionales.

C/ Eduardo Saavedra, 4.

Tfno. 975 12 34 44.

MESÓN CAMPOS DE CASTILLA

Tfno. 975 22 66 00

LEONOR CENTRO

Restaurante de cocina tradicional castellana. Menú del día y carta. Reserva tu mesa. Cafetería: desayunos, almuerzos, cafés, cañas, etc.

Tfno. 975 22 68 31

leonorcentro@hotel-leonor.es

SANTO DOMINGO II

C/ Aduana Vieja, 15

Tfno. 975 21 17 17

reservas@santodomingo2.es

www.santodomingo2.es

FOGÓN DEL SALVADOR

El asador de Soria. Especialidad en asados y brasa con pescados del norte. Reserva tu mesa.

Tfno. 975 23 01 94

www.fogonsalvador.com

ASADOR ECUS

Especialidades en asados y carne roja a la brasa. Asados para llevar. Reservas:

Tfno. 975 22 10 58

www.asadorecus.com

CASA TOÑO

Restaurante ubicado en "Las Casas" (Soria).

C/ de Soria, 9

Tfno. 619 29 32 74 / 975 24 05 31

RESTAURANTE PISCIS

Especialistas en chuletones y carnes a la brasa. Asados y paellas por encargo.

C/ Tejera, 14.

Tfno. 975 22 20 51

DON QUIJOTE

Menú del día de lunes a viernes y especial fines de semana.
C/ Mariano Vicén, 37
Tfno. 975 22 29 27

#Ágreda#

BAR RESTAURANTE LA SINAGOGA DE ÁGREDА
Su ubicación es muy singular, en una antigua sinagoga.
C/ Vicente Tutor, 14.
Tfno. 976 19 71 44.

DOÑA JUANA

Avenida de Soria s/n 976 64 72 17
Jornadas gastronómicas anuales del Bacalao y del Cardo Rojo.
www.hotelagreda.com

#Berlanga#

CASA VALLECAS

Especialidades en caza y micología. Cocina innovadora y creativa partiendo de los productos y platos tradicionales
Tfno. 975 34 30 33.

#El Burgo#

VIRREY PALAFOX.

La tradición se mezcla con las nuevas tendencias en cocina. La catedral del buen comer. Cocina castellana, asados de cordero y cochinillo, migas...
Tfno. 975 34 13 11.

HOTEL TERMAL

Un lugar exclusivo donde vivir momentos inolvidables
C/ Universidad, 5. El Burgo
www.castillatermal.com
reservas@castillatermal.com
Tfno. 902 330 015.

#Casarejos#

CABAÑA REAL DE CARRETEROS
Casa rural cercana al cañón del río Lobos, con todas las comodidades.
C/ Las Angustias, 45
Tfno. 975 37 20 62

#Garray#

GOYO (GARRAY)

Cocina casera y de mercado
almuerzos, comidas, meriendas

y cenas.

Ramón Benito Aceña, 2
Tfno. 975 25 20 07.

#Matute de la sierra#

HOTEL RURAL SANTA COLOMA
Disfruta de la mejor cocina casera y de platos de temporada.
C/ La fuente s/n
Tfnos. 696 926 466 y 696 863 563

#Medinaceli#

RESTAURANTE CARLOS MARY
En la Estación de Medinaceli, ofrecemos platos sencillos y caseros elaborados con los productos más frescos y naturales.
Avda Madrid, 15.
Tfno. 975 326 014
www.restaurantecarlosmary.es

#Vinuesa#

EL BALCÓN DEL BREZAL QUINTANAREJO
Asados, carnes a la brasa en un marco incomparable.
C/ Mayor- El Quintanarejo (Carretera Laguna Negra)
jmari@wanadoo.es
Móvil 617 33 85 30
Tfno. 975 37 83 03.

EL NAÚTICO

Menús diarios, 6 primeros y 6 segundos. Carta con productos típicos de la zona. Comida casera. Terraza en verano.
Tfno. 975 056 003 y 677 130 562

#Yanguas#

LOS CEREZOS DE YANGUAS
Lugar ideal para descubrir la comarca de Tierras Altas de Soria. Típica cocina serrana junto con platos de restauración más moderna.
Tfno. 975 391 536
www.loscerezosdeyanguas.com

#PUBS#

#Soria#
CAFÉ PUB SWING
Calle concepciones, 1 bajo
Tfno. 975 22 27 51

#HOTELES#

#Soria#

HOTEL LEONOR MIRÓN ***

C/ Venerable Palafox, 3.
Un lujo en el Campo sin salir de la ciudad. Menús del día y degustación. Vista ponarámica sobre el Río Duero y casco antiguo.
ESPECIALISTAS EN BANQUETES, bodas, reuniones y comidas de empresa. Paseo del Mirón, s/n.
Tfno. 975 220 250
www.hotel-leonor.com

HOTEL LEONOR CENTRO***

C/ Venerable Palafox, 3.
En pleno centro de Soria, un hotel nuevo y muy confortable. Jacuzzi y gimnasio. Plza. Ramón y Cajal, 5
Tfno. 975 239 303.
leonorcentro@hotel-leonor.es

HOSTAL LA VITORINA

Habitaciones y bar.
Paseo de La Florida, 35
Tfno. 975 22 61 22

HOTEL ALBA

Paseo de Santa Bárbara, 13
Tfno. 975 22 61 22

HOTEL CASTILLA

C/ Claustilla, 5
Tfno. 975 23 12 45

PENSIÓN HERRADORES

Plaza Ramón Benito Aceña 2
Tfno. 692 393 182
Reserva online en:
www.pensionherradores.com

#Ágreda#

HOSTAL DOÑA JUANA
Avenida de Soria s/n 976 64 72 17
www.hotelagreda.com

#Garray#

HOSTAL GOYO GARRY**
Habitaciones confortables con baño, y televisión. Descubre la calma interior. Soria, turismo rural alternativo.

C/ Garrejo, 9
Tfno: 975 05 25 23

#El Burgo#

HOTEL TERMAL***

Piscina termal, circuito de contrastes y zona de tratamientos termales. Edificio del siglo XVI, con una original fachada plateresca y claustro renacentista.
C/ Universidad, 5
Tfno. 902 330 015
www.castillatermal.com

II VIRREY****

C/ Mayor, 4
Tfno. 975 34 13 11

#Casarejos#

CABAÑA REAL DE CARRETEROS
En pleno parque natural del Cnón del Río Lobos.
C/ Las Angustias, 45
Tfno. 975 37 20 62
www.posadacarreteros.com

#Matute de la sierra#

HOTEL RURAL SANTA COLOMA
Próximo al acebal de Garagüeta rodeado de naturaleza.
C/ La fuente s/n
Tfnos. 696 926 466 y 696 863 563
www.casonasantacoloma.com

#Los Villares#

C. T. R LOS VILLARES
Habitaciones con encanto muy cerca de Soria.
Tfno. 975 25 12 55 - 699 41 09 65
www.losvillaresdesoria.com

#Yanguas#

LOS CEREZOS DE YANGUAS
Centro de turismo rural para conocer la zona de Tierras Altas de Soria.
Tfno. 975 391 536
www.loscerezosdeyanguas.com



Hostal **
Goyo Garray
descubre la calma INTERIOR

SORIA turismo rural alternativo

C/ Garrejo, 9. Garray * Tfno. 975 05 25 23

33 años en continua evolución ¡ven a vernos!

RESTAURANTE SANTO DOMINGO II
C/ Aduana Vieja, 15 - Tel. 975 21 17 17
www.santodomingo2.es

RENOVADO RESTAURANTE - NUEVA TERRAZA CLIMATIZADA - NUEVOS PLATOS

#bocadosgastronómicos#

Alta cocina, ecológica y en casa

Lisa Casali revolucionó el mundo de la gastronomía en el 2013, año de la publicación de su libro 'Cocinar con el lavavajillas'. La obra es fruto de la investigación de la italiana durante años y propone una cocina saludable unida al ahorro energético y la ecología. Conoce la técnica y prueba alguna de las 62 recetas que sugiere la autora.

P.B.P.

La bloguera italiana, Lisa Casali, publicaba en el 2013 'Cocinar con el lavavajillas'. Un libro lleno de ingenio y sabor, en el que la autora presenta su innovadora técnica de cocción de alimentos en el lavavajillas. Un método revolucionario investigado por la propia autora, completamente seguro.

La obra, editada por Larousse, es mucho más que un recetario. Presenta un nuevo procedimiento al alcance de todos y con una de las técnicas más usadas en los grandes restaurantes del momento, la baja temperatura.

El libro, de lectura amena, está dividido en dos partes. En la primera, Casali, desarrolla la técnica, por qué utilizarla, cómo y los instrumentos que se necesitan. El resultado da una cocción a baja temperatura, sin la necesidad de usar un



La autora propone menús completos para cada estación del año.

Roner, el termostato diseñado por los hermanos Roca. Además, la autora recoge todas las ventajas de esta cocina y propone qué materias primas elegir para sacarles el máximo partido.

En la segunda, no solo expone recetas, crea menús para cada estación del año con productos de temporada, teniendo en cuenta el programa ideal del lavavajillas para cada uno de ellos. Las 62 recetas del libro vienen acompañadas con fotografías y con cuatro índices diferentes de búsqueda: por orden alfabético, por estación, por alimento y por lavado.

Esta técnica, permite ahorrar tanto tiempo como energía. Mientras se lava la vajilla del día anterior, se pueden hacer deliciosas recetas mediterráneas.

→ la receta



www.sorianoticias.com

RABO DE VACA AL TINTO DE LA RIBERA

RESTAURANTE PISCIS

INGREDIENTES:

- Rabo de vacuno
- Aceite de oliva
- Vino tinto Ribera del Duero
- Especias (sal, pimienta, laurel)
- Cebollas
- Pimientos (rojo y verde)
- Ajo, zanahorias, agua y harina.

ELABORACIÓN:

Saltear el rabo por todos los lados y sazonar. Cuando esté, sacar el rabo, echar las verduras (cebolla, zanahoria, pimientos, etc) y rehogarlas bien. Poner especias al gusto (laurel, pimienta...). Añadir un poco de harina espolvoreada y agregar vino tinto de la ribera del Duero. Volver a poner el rabo en la cazuela y cubrir con agua. Tapar la cazuela y cocer durante 5 horas a fuego lento hasta que la carne se despegue del hueso. Triturar la salsa y colarla para luego añadirla al rabo.



→ Un truco para tu cocina

Cous Cous con verduras de la huerta soriana

Un plato original, saludable y nutritivo. En primer lugar hay que localizar recipientes herméticos de vidrio individuales. Es importante que estén en buen estado para que el agua del lavavajillas no se introduzca dentro. El primer paso es pochar en una sartén las verduras, en este caso, cebolla,

calabacín, borraja y judías verdes o vainillas, como se llaman en Soria. Una vez pochadas, se coloca el cous cous en el recipiente junto con las verduras, se riega con caldo de hortalizas y se mueve con una cuchara. Se añade aceite, sal y pimienta, se introduce en el lavavajillas y listo.



TODA UNA
ALDEA
PARA TI



Todo un pueblo entero para tu celebración por menos de lo que te imaginas

Bodas rurales en Valdelavilla, organiza con nosotros la boda más romántica y divertida de la historia

Ctra. de Valdelavilla, SAN PEDRO MANRIQUE, Soria. | T. 975 18 55 32
www.valdelavilla.es | reservas@valdelavilla.es

BAR - RESTAURANTE
Goya
Disponemos de habitaciones

C/ Ramón Benito Aceña, 2.
42162 Garray (Soria)
Tfno. 975 25 20 07

... Un lugar simbólico donde comer
Un restaurante para comer rico
Un bar para tapear

AGREDA

C/ Vicente Tutor, 14
(junto a la Plaza Mayor)
ÁGREDAS.
Tel: 976 19 71 44



HOTEL LEONOR
CENTRO

ESPECIALISTAS EN BANQUETES

BODAS * COMUNIONES * CELEBRACIONES * REUNIONES Y COMIDAS DE EMPRESA

HOTEL RESTAURANTE CAFETERÍA

Plaza Ramón y Cajal 5 ■ Tel. 975 239 303
leonorcentro@hotel-leonor.es ■ www.hotel-leonor.com

#agenda#

Escaparates navideños

La Asociación Vecinal Santa Bárbara convoca esta primera edición del concurso de escaparates navideños, en el que podrán participar las viviendas particulares, portales y establecimientos, siempre que los adornos sean visibles desde la calle.

Hay que recoger las bases en la sede de la asociación, y el plazo de entrega de la candidatura será hasta el 15 de diciembre, en horario de 18:30 a 20:00 horas de lunes a viernes.

LA INSCRIPCIÓN SE REALIZARÁ HASTA EL 15 DE DICIEMBRE Y ES GRATUITA.

'Urban Soria'

Exposición de una colección de 45 cuadros de arquitectura urbana sobre Soria ciudad realizada por Alberto Marcos. Podrá visitarse en el Casino Círculo Amistad Numancia en la 'Salón Gerardo Diego' hasta el 10 de diciembre, en horario de mañanas de 12:00 a 14:00 y por las tardes de 19:00 a 21:00.

SALÓN GERARDO DIEGO, CASINO CÍRCULO AMISTAD DE NUMANCIA.

Teatro en la Audiencia

La compañía Seda pone en escena 'Taxidermia de un gorrión', una obra que narra el encuentro ficticio entre Camille Schultz, una reportera especializada en fotografiar animales y una gran diva, Edith Piaf.

HASTA EL 31 DE DICIEMBRE, GRATUITA, A PARTIR DE LAS 11.30 HORAS TODOS LOS DÍAS

Torneo infantil ajedrez

La próxima cita de este torneo será en la Urbanización Las Camaretas, de Golmayo, el día 18 de diciembre. Posteriormente, se disputarán los torneos de Fuentes de Magaña, Los Rábanos y Ólvega, para finalizar con el V Torneo infantil 'Escuela Municipal de Ajedrez' en la capital soriana. Cada una de las pruebas será en un mes distinto.

EL 18 DE DICIEMBRE EN LA URBANIZACIÓN LAS CAMARETAS



DÍA 2 DE DICIEMBRE

Gala benéfica 'Vamos a dar el cante'

La iniciativa solidaria de Asovica Fadess tiene como objetivo recaudar fondos para realizar programas y servicios destinados a personas con enfermedad mental, y este año vendrá con muchas novedades al combinar distintas artes escénicas. La gala está or-

ganizada y dirigida por Susana Torres, profesional del cante, que ha colaborado ya en tres ocasiones y presentará a personalidades de diversos ámbitos de la sociedad soriana.

LUGAR: PALACIO DE LA AUDIENCIA. PRECIO: 8€

411 años de Don Quijote

Otra de las exposiciones que pueden visitarse es esta, que forma parte de las actividades conmemorativas del IV Centenario de Cervantes, con las que colabora el Instituto de la Lengua de Castilla y León. Se compone de las diferentes ediciones de 'Don Quijote de la Mancha' disponibles en la Biblioteca Pública de Soria.

Se podrá visitar hasta el 31 de diciembre en horario de apertura de la biblioteca, de lunes a viernes de 9:00 h. a 21:00 h. y los sábados de 9:00 a 14:00 horas.

BIBLIOTECA PÚBLICA DE SORIA. ACCESO LIBRE EN HORARIO DE APERTURA.

Hablemos de Drogas

Exposición enmarcada dentro del programa 'Hablemos de drogas', que tiene como objetivo prevenir el consumo de drogas entre los jóvenes y la población en general, y se aborda de forma innovadora e integral. Se sitúa en la plaza Mayor y el acceso será libre. El horario será de lunes a viernes a las 18:00 y los sábados a las 12:00.

Se podrá visitar hasta el 18 de diciembre. Se ofrecen visitas a asociaciones y colectivos concertando día y hora.

SORIA. PLAZA MAYOR, HORARIO A LAS 18:00 DE LUNES A VIERNES Y SÁBADOS A LAS 12:00.

'El cerco de Numancia'

La compañía Verbo Producciones pone en escena 'El Cerco de Numancia'. Esta obra habla de la heroica lucha contra la invasión, la humillación y la injusticia de un pueblo que se siente arrrollado por el poder militar de Roma. Durante los veinte años que duró el asedio de Numancia, que avergonzaba profundamente a todos los romanos, los celtíberos opusieron una resistencia que se convirtió en un mito en la historia, y que Cervantes lo reflejó como tal!

PALACIO DE LA AUDIENCIA. 2 DICIEMBRE/20.30 HORAS. PRECIO: 18€

DE RUTAS



Ruta del cardo rojo

Las VIII jornadas del cardo rojo de Ágreda se celebran del 2 al 11 de diciembre en esta localidad soriana.

Incluyen un concurso nacional de platos con cardo rojo en el que podrán participar tanto profesionales de la hostelería como aficionados, que podrán inscribirse hasta el 2 de diciembre. Pueden hacerse tapas y menús, master class, rutas temáticas o maridaje de productos con esta verdura.



Ruta pueblos despoblados

Aprovechando los actos del 'Otoño en Tierras Altas' y la Feria del Acebo, adéntrate en el encanto de los pueblos deshabitados de la zona. Concretamente hasta el pueblo de Vea, desde San Pedro Manrique, hay una ruta de 7,3 kilómetros de fácil acceso por la sierra del Alcarama, a través del valle del río Linares, en la zona con la mayor densidad de pueblos abandonados de la provincia de Soria. La derivación finaliza en Vea, pero se puede seguir y pasar por Peñazcurna y Villarijo.

VILLARUJO, VEA Y PEÑAZCURNIA

DISPOSICIÓN DE PLAZAS CON TODOS LOS SERVICIOS ASISTENCIALES PRECIOS ADAPTADOS A TODAS LAS POSIBILIDADES



Centro Residencial Campos de Castilla
Avda. Madrid s/n Almazán
Tfno: 975 318 052
campos.de.castilla@hotmail.com



Centro Residencial Odón Alonso
Calle Venerable Palafox, 65 Soria
Tfno: 975 239 159
odonalonso@hotmail.com



Centro Residencial El Mirador.
C/Cerrada, s/n Valdeavellano de Tera.
Tfno: 975 273 207



Residencia Almarza Tercera Edad
C/ Marqués de Vadillo, 32. Almarza.
Tfnos: Info: 975 227 786 - Residencia: 975 250 406
lagodetera@gmail.com



NUEVO

THE KING BURGER

**100%
VACUNO
SIN ADITIVOS
NI CONSERVANTES**

