


DOSSIER DE PRENSA.
PREMIO HOSTELERIASALAMANCA.ES



Premios
Hosteleriasalamanca.es
 2010

La revista digital *HosteleriaSalamanca.es*, que desde hace más de cuatro años cubre toda la información referente al sector, organiza su cuarta Entrega de Premios. Un evento que cada año reúne a 400 invitados, entre ellos restauradores, empresarios y profesionales del sector, además de asociaciones, representantes del Consistorio salmantino y la Diputación.

Treinta establecimientos, empresas y profesionales salmantinos optan este año a los diferentes galardones, aunque finalmente solo diez de ellos se llevarán el premio. Las votaciones online junto al decisivo voto del Jurado serán los encargados de dictaminar los ganadores en cada una de las categorías (ver en el dorso).

La Gala de Premios *HosteleriaSalamanca.es* 2010 tendrá lugar en el Hotel Doña Brígida el próximo lunes 15 de noviembre a las 20:00 hs.

www.hosteleriasalamanca.es - C/ Cuesta de San Blas s/n - Salamanca
 Tel: 902 02 40 43 Móvil: 699 812 526 - info@hosteleriasalamanca.es

Nominados por categorías



MEJOR RESTAURANTE DE HOTEL Meliá las Claras Boutique Hotel Hotel Alameda Palace Hotel Horus, Sta. Marta de Tormes	CALIDAD Y SERVICIO Restaurante Pizza Pizza Restaurante Las Meninas Restaurante Café Doze
DECORACIÓN Y AMBIENTACIÓN Grand Hotel Don Gregorio Palacio de Montarco Apartahotel Hall 88	MEJOR WEB Rest. El Pecado Hotel Doña Brígida Casa de Comidas Montero
TRADICIÓN Restaurante Estoril (Ciudad Rodrigo) Restaurante Español (Béjar) Conde Rodrigo (Ciudad Rodrigo)	EMPRESA DEL AÑO Mantequeras Paco Comercial Acera Iselito
PROFESIONAL DEL SECTOR Gaspar De Castro (Palacio Prado) Rebeca García (Hotel Alameda Palace) Natividad Pérez (La Posada, Peñaranda)	INICIATIVA Promoción Rifa de San Antón Museo de la Industria Chacinera Soleae
PREMIO TRAYECTORIA Gonzalo Sendin (padre) (Rest. El Mesón) María Hernández (Rest. Las Cabañas) Mª Jesús Sánchez (Rest. la Montaraza)	PREMIO EXCELENCIA 2010 Restaurante Casa Paca Rest. La Posada Rest. Palacio Prado

.....



www.hosteleriasalamanca.es - Tel: 902 02 40 43 Móvil: 699 812 526

Crónica de la entrega de premios y video resumen de la gala:

<http://www.hosteleriasalamanca.es/noticias-hosteleria/noviembre-2010/gala-premios-hosteleria-salamanca-2010.php>



The screenshot shows a Windows Internet Explorer browser window displaying the website www.hosteleriasalamanca.es. The page title is "Gala de Premios Hosteleriasalamanca.es 2010". The main content area features a large banner for "hostelería salamanca" with the tagline "descubre momentos únicos...". Below the banner is a navigation menu with links: EN PORTADA, RESTAURANTES, NOTICIAS, OPINIÓN, REPORTAJES, RECETAS, HOTELES, ESPECIALES, EMPLEO, ENTREGA DE PREMIOS, CONTACTO, QUIENES SOMOS, and PU. The article title is "Ganadores de los Premios Hosteleriasalamanca.es 2010: la Gala", dated "Martes, 16 de Noviembre de 2010". The article text describes the 4th edition of the awards, held at Hotel Doña Brígida de Salamanca, and lists several attendees including D. Alfonso Fernández Mañueco, D. Julio López Revuelta, D. Rubén Sánchez Parazuelo, D. David Prieto, D. Juan Luis Feltre, D.ª Francisca Sánchez, and D. Alfredo Martín-Cubas. On the right side of the page, there is a search bar, a "El Chef Virtual" button, and a "publicidad" section with various ads, including one for "COCINA TRADICIONAL" and another for "COMERCIAL DE ACERA 25 ANIVERSARIO". The browser's address bar shows the URL, and the taskbar at the bottom displays the Windows Start button and several open applications.

TRIBUNA DE SALAMANCA. 16-11-2010. (Portada)



Todos los galardonados en la fiesta de los hosteleros celebrada en las instalaciones del hotel Doña Brígida posan tras recibir sus premios / PERELÉTEGUI

La hostelería salmantina, de fiesta

● Salamanca Forum Resort recibe el galardón como mejor web y Casa Paca, premio Excelencia

● El empresario Mariano Rodríguez, el Club Rotary Salamanca y El Telar, menciones especiales Págs. 8-9

TRIBUNA DE SALAMANCA. 16-11-2010. (Páginas 8 y 9)

RESTAURACIÓN / IV Premios Hosteleriasalamanca.es

La hostelería aplaude a la web de Salamanca Forum Resort y los fogones de Casa Paca

Ceremonia en el hotel Doña Brígida. La empresaria María Hernández, del restaurante Las Cabañas de Peñaranda, recibe el galardón a la trayectoria

Agricultura sostenible. Soleae, compañía de aceite oliva extra asentada en Herguifuela de la Sierra, consigue el reconocimiento como mejor iniciativa

J. ROMERO

La gastronomía salmantina innova sin perder su esencia. Los IV galardones de la revista digital Hosteleriasalamanca.es reconocieron ayer a veteranos de los fogones como Casa Paca (Premio Excelencia), María Hernández, del restaurante peñarandino Las Cabañas (Trayectoria), Gaspar de Castro, jefe de sala del restaurante Palacio Prado (Profesional del Sector), Mantecueras Paco (Empresa del Año), el hotel Mellá las Claras (Restaurante de Hotel) y restaurante Español, en Béjar (Tradición), y también a apuestas hosteleras más modernas como Salamanca Forum Resort (Mejor web), restaurante café Doze (Calidad y Servicio), Palacio de Montarco (Decoración y Ambientación) y Soleae (Iniciativa).

La cuarta edición de los premios ha contado con más de cinco mil votos y el fallo de un jurado compuesto por el empresario gastronómico Víctor Salvador (Chez Víctor), la directora de la revista digital hosteleriasalamanca.es, Bva González, los ganadores del Premio Excelencia en los tres años anteriores (los restaurantes Rivas, Hidalgo y Chez Víctor) y representantes de la Escuela de Hostelería de Santa Marta, la Fundación Vera Cruz y asociaciones de hostelería y de cocineros de Salamanca. La gran ganadora ha sido Casa Paca, Premio Excelencia 2010, tras

PREMIOS

- **EXCELENCIA:** Casa Paca.
- **CALIDAD Y SERVICIO:** Restaurante Café Doze.
- **MEJOR WEB:** Salamanca Forum Resort.

derrotar a los restaurantes Palacio Prado y La Posada. Junto con la soñera de Casa Paca, los galardones destacaron el esfuerzo innovador de empresas como Soleae, dedicada al aceite extra virgen, cuyos promotores, María Hernández y Jesús Ángel Blanco, se comprometieron a proseguir con un proyecto que con-

- **TRADICIÓN:** Restaurante Español (Béjar)
- **PROFESIONAL DEL SECTOR:** Gaspar de Castro (jefe de sala del restaurante Palacio Prado)
- **DECORACIÓN Y AMBIENTACIÓN:** Palacio de Montarco (Ciudad Rodrigo)
- **INICIATIVA:** Soleae (Herguifuela de la Sierra)
- **MEJOR RESTAURANTE DE HOTEL:** Hotel Mellá Las Claras Boutique Hotel.
- **EMPRESA DEL AÑO:** Mantecueras Paco.
- **TRAYECTORIA:** María Hernández (restaurante Las Cabañas, Peñaranda de Bracamonte)

López Revuelta: "Vamos a hacer de Salamanca una ciudad para comérsela"

dos años de vida ha permitido recuperar los olivos de Herguifuela de la Sierra y ha llegado hasta el mercado japonés.

Una olvidada con futuro

"La restauración ha sido la gran olvidada", admitió, por su parte el edil de Turismo, Julio López Revuelta, frente al impulso a la promoción del patrimonio de la capital y del resto de la provincia. No obstante, el concejal se comprometió ante los hosteleros a conseguir que "Salamanca sea una ciudad para comérsela" potenciando el apoyo al mundo de la gastronomía. Un sector que sumará a la hora de salir de la crisis económica. El empresario salmantino Mariano Rodríguez, presidente del Grupo MRS, animó a "empresarios y trabajadores, unidos, a salir ade-



Foto de familia de los ganadores de los IV Premios Hosteleriasalamanca.es, la gran gala



A la izquierda, el director del hotel Doña Brígida recoge el premio a mejor web para Salamanca Forum Resort. A la derecha, premio Excelencia para Casa Paca

lante" colaborando para encontrar la salida a la actual recesión.

A la gala, presentada por el periodista Santiago Juanes en el hotel Doña Brígida, asistieron más de 400 invitados, entre otros el consejero de Interior y Justicia de la Junta de Castilla y León, Alfonso Fernández Mañueco; los ediles de Turismo, Julio López Revuelta, y Consumo, Rubén Sánchez Parasmuelo, del Ayuntamiento de Salamanca; la diputada de Turismo de la Diputación, Fran-

cisca Sánchez; el presidente de la Asociación de Empresarios de Hostelería, David Prieto; y el vicepresidente primero de la Cámara de Comercio, Juan Luis Feltrero. "Esta profesión es como el teatro, todos los días ponéis en juego tu saber hacer", resumió Víctor Salvador, alma máter de Chez Víctor y primera estrella Michelin de la gastronomía de la región. La mejor demostración de que la cocina salmantina tiene tanto arte como sus monumentos.



Premio al restaurante Doze por Calidad y Servicio.



Galardón a la tradición para el restaurante Español (Béjar)



Soleae, en Herguifuela de la Sierra, premio Iniciativa



Gaspar de Castro recoge el pr



Imagen de grupo de todos los premiados, ayer.

M. MEIDA

Restaurantes y hoteles de Salamanca recibieron los galardones en la gala de la revista digital de hostelería • El concejal avanzó el plan 'Salamanca para comérsela'

Premios para los hosteleros

E. A. S.
SALAMANCA

No podía ser otro día. El lunes, jornada de descanso por excelencia en la hostelería, fue el día elegido para la gala organizada por www.hostelerialsalamanca.es y que congregó a más de 400 invitados para conocer cuáles han sido las empresas y personas más destacadas del último año. El concejal de Turismo, Julio López, aprovechó para avanzar el programa *Salamanca para comérsela*, una iniciativa turística relacionada con la buena mesa y en la que partici-

parán los mejores restaurantes de la ciudad. El proyecto será presentado en Intur, que se celebra a finales de mes.

El premio a la trayectoria se lo llevó María Hernández, del restaurante Las Cabañas, de Peñaranda. El restaurante café Doze se llevó el galardón a la calidad y el servicio, mientras que el premio a la mejor web fue para la del Forum Resort.

Gaspar de Castro, maitre del restaurante Palacio Prado, se llevó la distinción al mejor profesional del sector, mientras que

el mítico restaurante Español recibió el premio a la tradición.

La decoración del Palacio de Montarco (Ciudad Rodrigo) también fue distinguida, así como la iniciativa Soleae, de Herguijuela de la Sierra.

El restaurante del Meliá Las Claras es el mejor de los hoteles, mientras que Casa Paca logró el premio a la excelencia y Mantequerías Paco fue la mejor empresa del año.

Los premios salieron de una votación en la que participaron 5.000 internautas. ■

MIÉRCOLES 17 DE NOVIEMBRE DE 2010

Viernes 19 EL ADELANTO DE ALBA DE TORMES

SIERRA DE FRANCIA

Reconocimiento hostelero a Solae y su promoción del aceite de calidad

Una web de este área eligió a esta empresa como mejor iniciativa provincial

MARJÉS / SONIA POLO
HERGUIJUELA DE LA SIERRA

Sorpresa y agradecimiento sintieron los promotores de la empresa Solae, ubicada en Herguijuela de la Sierra cuando conocieron la noticia de que eran los ganadores del premio Mejor Iniciativa que otorga la web *hostelerialsalamanca.es*. Unos galardones que se entregaban el lunes por la noche en el hotel Doña Brígida de Salamanca.

Un día después y con el premio en casa, Jesús Ángel Blanco y María Hernández, reflexionan sobre la importancia de este premio. "El premio que no ha concedido la página web *hostelerialsalamanca.es* es muy importante para nosotros porque es una gran representación del sector hostelero, y significa un reconocimiento a nuestro trabajo y esfuerzo. Nos muestran su apoyo con este premio, y es muy importante que le sector hostelero nos apoye y promocioe", manifiesta María Hernández, una de las



María Hernández y Jesús Ángel Blanco, con el premio.

MARJÉS

propietarias de Solae.

Solae nació hace poco más de dos años en Herguijuela de la Sierra con el objetivo de ofrecer un nuevo producto de calidad basado en el cultivo tradicional del olivo en la zona de la sierra. Una apuesta fuerte que ha sido recompensada. "Estos premios tienen una gran difusión, tanto a través de la red como de las 400

personas que estaban en la gala de entrega de premios. Es también un reconocimiento y una promoción, que siempre viene muy bien".

La empresa Solae presentó su primer aceite en diciembre de 2009, como una marca de calidad y referente dentro de los aceites de oliva virgen. "Llevamos dos años largos, aunque hasta hace un año no presentamos el

resultado de nuestra primera cosecha. El balance de este último año es muy positivo, somos conscientes de que el consumo está retraído y no tenemos otros años para comparar, pero estamos contentos con el resultado", explica Hernández.

Un producto que va buscando su mercado, dentro de los aceites de calidad, y al mismo tiempo promocionar los productos de la sierra de Salamanca. "Es un producto que está gustando. En este primer año nos hemos centrado en la relación directa con el cliente, asistiendo a ferias, y en este segundo año queremos seguir promocionando y ampliando mercados", indica María Hernández.

De cara al futuro, Solae está ampliando las instalaciones con la creación de una sala para catas junto a su bodega y a la planta de envasado. Se trata de ofrecer a grupos la posibilidad de ver y comprobar como se elabora el aceite de Solae y como distinguir la calidad de los aceites. "En diciembre haremos una sala de cata de aceite y reafirmarnos en nuestra labor de divulgar el cultivo del olivo y como se trabaja en el campo, vinculando a los usuarios hacia la sierra y nuestro modo de vida".