

Soria, 20 de julio de 2016

## NOTA DE PRENSA

### **Mesón Castellano y Oscar García Marina, reciben los premios 'Establecimiento Hostelero 2016' y 'Empresario Hostelero 2016' de ASOHTUR**

- **La Agrupación otorga estos reconocimientos al mérito profesional que serán entregados con motivo de Santa Marta, patrona de los hosteleros.**
- **En este acto ASOHTUR reconocerá a los jubilados del sector en el último año, así como la labor inestimable de la Escuela de Hostelería C.I.F.P. "La Merced" por su colaboración con la Agrupación y también a la Familia Rioja Romero por sus 44 años al frente de Bar Montico.**

ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) concederá sendos galardones a Restaurante 'Mesón Castellano', uno de los establecimientos emblemáticos de la ciudad de Soria, y al cocinero soriano Oscar García Marina, al frente del Restaurante Baluarte. La entrega de esta cuarta edición de los Premios Hosteleros 2016 que otorga el Comité Ejecutivo de la Agrupación, tendrá lugar durante los actos de celebración de Santa Marta, patrona de los hosteleros, el lunes día 1 de agosto.

Reunidos sus miembros, el Comité Ejecutivo de ASOHTUR ha decidido conceder el Premio 'Establecimiento Hostelero 2016', por sus 47 años al servicio de la hostelería soriana, siendo testigo de excepción del devenir histórico y social de la ciudad y lugar de encuentro, a Restaurante Mesón Castellano.

Las casi cinco décadas de profesionalidad y dedicación al mundo de la hostelería avalan a este mítico mesón tradicional castellano por el que han pasado infinidad de comensales venidos de nuestras tierras y de otras extranjeras a degustar, en sus rústicos comedores de matices regionales, las ricas viandas tradicionales al estilo puramente casero que nos ofrecen sus regentes, José Luis y Milagros.

Restaurante Mesón Castellano recibirá una placa conmemorativa de manos del Concejal de Turismo, Comercio y Desarrollo Industrial del Ayuntamiento de Soria, Javier Muñoz, durante el acto que se celebrará el lunes 1 de agosto, a las 13:45 horas, en el Hotel Campos de Castilla, ubicado en Soria en el Barrio de Las Casas. Con esta placa cedida por el Ayuntamiento, el Consistorio soriano se suma un año más a esta iniciativa de ASOHTUR. Así, tal como ya viene siendo habitual, la placa de bronce se colocará en el exterior del establecimiento en los próximos días.

El Comité Ejecutivo de ASOHTUR ha acordado también la concesión del Premio 'Empresario Hostelero 2016', al destacable y reconocido cocinero soriano Oscar García Marina. Joven cocinero cuyo reconocido talento así como su permanente búsqueda de nuevas fusiones, le han convertido en uno de los mejores embajadores de nuestra tierra, trasladando como nadie el alma de la naturaleza soriana al plato. Su proyección profesional y su tratamiento de la cocina de la tierra, y en especial la micología han sido las razones por las que el Comité Ejecutivo de ASOHTUR ha considerado otorgarle este galardón.

Con tan sólo ocho años de andadura al frente del Restaurante Baluarte, en la capital Soria, el cocinero visontino, que con apenas 21 años inició su trabajo en el negocio familiar Hotel Restaurante Alvargonzález, ha visto reconocida su labor con diversos galardones a su investigación, proyección y su buen hacer culinario. Prueba de ello son los merecidos reconocimientos obtenidos como el de 'Mejor Cocinero de Castilla y León 2013', los 2 Soles de la Guía Repsol 2016 o la inclusión en la lista de los veinte cocineros jóvenes españoles más destacados de nuestro país, así como el premio "Alimentos de España a la Restauración" en su XXVIII edición del 2015, otorgado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente así como el Premio Joven Empresario Soriano 2010 otorgado por la Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas (FOES).

El Comité Ejecutivo de ASOHTUR a su vez ha acordado también por unanimidad una Mención Especial al Centro Integrado de Formación Profesional "La Merced" por su estrecha colaboración con el sector turístico de Soria y por su excelente labor formativa que ha dado excepcionales cocineros de la provincia y que ha incidido en la calidad del sector turístico de Soria.

Asimismo ASOHTUR ha decidido por unanimidad una Mención Especial a la Familia Rioja Romero por su trayectoria profesional y empresarial al frente del emblemático Bar Montico durante 44 años, desde 1972. Mención especial para los padres Dionisio y Eugenia y para los cuatro hijos vinculados al negocio familiar: Rodolfo, Pedro, Angelines y José Luis, que durante más de cuatro décadas han deleitado a varias generaciones de sorianos y forasteros en el Tubo Ancho de la capital soriana.

En este acto que se celebrará el lunes 1 de agosto, el Comité Ejecutivo de ASOHTUR también reconocerá a los empresarios y autónomos del sector que se han jubilado en este último año.

Reseñar por último, que el programa festivo de Santa Marta, patrona de la hostelería, se completará con una misa en la Iglesia de los Padres Franciscanos de Soria a las 12:30 horas, y con una comida para invitados y socios de la Agrupación que tendrá lugar sobre las 15:00 horas, tras la conclusión del vino español, que se celebrará también en el Hotel Campos de Castilla.

\*\*\*\*\*

**Para más información: Carmen Fortea Tfno. 975 233 222 E-mail: cfortea@foes.es**