



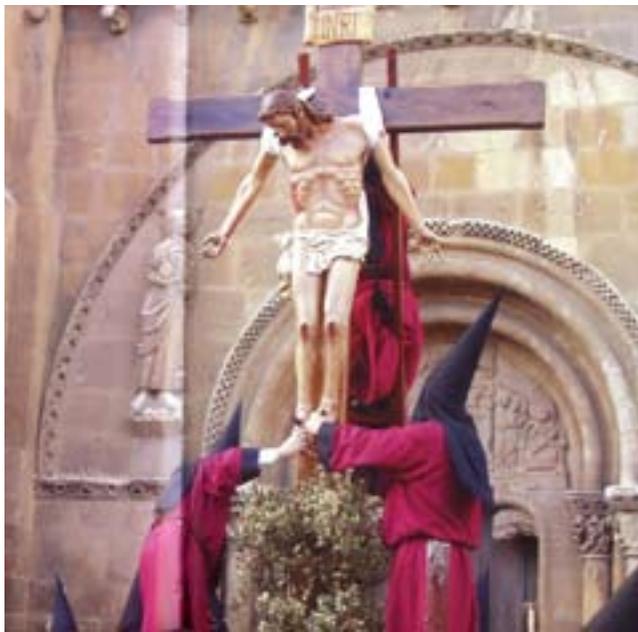
serie de pautas metodológicas para identificar y detectar las experiencias de los turistas durante su estancia en el establecimiento, a fin de mejorar aquellos aspectos que puedan contribuir a un mejor desarrollo del negocio.

Y otro establecimiento también segoviano, Mesón de Duque, ha procedido a la entrega de los premios anuales que otorga la Fundación Dionisio Duque, Maestro Asador de Segovia. Los galardonados fueron Milagros Novo, del madrileño restaurante Lhardy, como premio a la mujer dentro del mundo de la hostelería; Adolfo Muñoz, fundador del grupo toledano Adolfo, premio a la labor de toda una vida dedicada al turismo y la hostelería; Tomás Pascual, presidente del Grupo Leche Pascual, Premio Emprendedores; Escuela de Hostelería de Fuenllana como premio a la labor social y cultural, y Thermomix, premio a la comunicación, innovación y nuevas tecnologías. ☉

Pablo Martín Cantalejo



Juan Vicente Herrera (i.), Julio Faustino (c.), N. Foster (d.)



Cristo del Desencravo. León

EL PATRIMONIO DE LA SEMANA SANTA

Varias cofradías de Semana Santa han puesto en marcha una feliz iniciativa encaminada a proteger y garantizar la conservación del patrimonio histórico-artístico de estas cofradías en sus respectivas localidades. Se trata de cofradías radicadas en Valladolid, Medina de Rioseco, León, Salamanca, Cuenca y Cartagena, que han firmado una Carta de Restauración del Patrimonio de Semana Santa. Precisamente las procesiones de estas seis localidades están en posesión de la Declaración de Interés Turístico Internacional.

Es la primera ocasión en la que se efectúa un acto de este tipo, por el cual se establecen y fijan criterios de actuación encaminados a fomentar la conservación, gestión, protección, difusión y transmisión a generaciones venideras de esta riqueza patrimonial

La Carta en cuestión establece que el patrimonio, "propiedad de las cofradías", engloba aspectos materiales e inmateriales; y aunque haya diferencias entre las celebraciones de una localidad y otra, todas comparten la fe, el hecho de ser una manifestación religiosa. También se reconoce en el documento que los bienes materiales creados para este fin surgen de las principales ramas artísticas creativas, como la imaginaria, la arquitectura, la pintura, etc.

LA GASTRONOMÍA, PROTAGONISTA

Sabido es que en Castilla y León residen una serie de importantes y afamados establecimientos de hostelería, muchos de ellos de larga historia y firmes conservadores de las tradiciones culinarias castellano leonesas. De ahí que no sea extraño el protagonismo de estos establecimientos, de los que en esta ocasión señalo tres.

POR LAS TIERRAS DE CASTILLA Y LEÓN

El restaurante Virrey Palafox, de la localidad soriana de El Burgo de Osma, que rige uno de los "históricos" de la gastronomía de la región, Gil Martínez Soto, ha sido el encargado, a través del mencionado hostelero, de representar a Castilla y León en el Programa Gastronómico del Pabellón de España en la Exposición Universal de Shangai. Gil Martínez ofreció la tradicional ceremonia de partir el cochinillo con un plato, ante la curiosidad y admiración de los cocineros chinos, que frecuentemente utilizan las mismas carnes del cerdo, que es uno de los alimentos de mayor consumo en China.

También el segoviano Mesón de Cándido ha sido noticia por haber sido seleccionado por la empresa ICN-Artea, en colaboración con la Sociedad Estatal para la Gestión de la Innovación y Tecnologías Turísticas (SEGITUR) y la Dirección General de Turismo de la Junta de Castilla y León, para desarrollar un proyecto pionero en España en este sector, basado en la creación de una