

## adelante TURISMO, VINOS Y GASTRONOMÍA de Castilla y León

60.000 MÁS QUE EN 2007

# El portal 'hosteleriasalamanca.es' registra más de 258.000 visitas en 2008

LA DIRECTORA DE LA PÁGINA, EVA GONZÁLEZ, DESTACA LA "VARIEDAD Y CALIDAD" DE LOS CONTENIDOS Y EL TRABAJO DE PROMOCIÓN DE INTERNACIONAL WEB, LA EMPRESA PROPIETARIA DEL PORTAL SALMANTINO

D. B. P.

El portal *hosteleriasalamanca.es* registró 258.179 visitas en 2008, 60.000 más que en 2007. Esta cifra le sitúa, según los responsables de la página, como "el primer referente online del sector a nivel local, nacional e internacional".

El portal comenzó a funcionar hace tres años. La directora general de *hosteleriasalamanca.es*, Eva González, revela que todas las empresas corren riesgos al principio y que cuando ellos comenzaron "era más difícil" convencer de las posibilidades de internet a algunos hosteleros. Hoy esa situación ha cambiado.

Pero el éxito del portal no sólo se debe a un súbito cambio de mentalidad. Para Eva González hay otros factores vitales: la variedad y calidad de los contenidos, actividades como los premios *hosteleriasalamanca.es* que entregan anualmente y la labor constante de promoción y posicionamiento de Internacional Web, la compañía a la que pertenecen. Este trabajo se traduce en una media de 860 visitas al día y picos de hasta 1.636 entradas.

### Visitantes madrileños

Las estadísticas del portal revelan que el 31% de las visitas se producen desde Salamanca y el 29% desde Madrid. Para Eva González, esta popularidad se debe a que



The screenshot shows the homepage of *www.hosteleriasalamanca.es*. At the top, there's a navigation bar with links like 'ESPECIALES', 'RESTAURANTES', 'HOTELERÍA', etc. Below that, the main header features the website name and a tagline 'Descubre la Salamanca más gastronómica'. A secondary navigation bar includes 'PORTADA', 'QUIÉNES SOMOS', 'SALA DE PRENSA', etc. The main content area is divided into several columns: 'Nosotros' with a list of services, 'Actualidad Febrero 2009' featuring 'Madrid Fusión' and 'Guía de Restaurantes', 'Editorial' with a profile of Eva González, and 'Colaboradores/Opinión' with profiles of other experts. On the right side, there are several advertisement banners for 'GAUCHO GRILL', 'Pampano', 'ACERA', and 'SOLO MON'. The footer includes a search bar and the date 'Viernes 12 de Febrero de 2009'.

### Web principal de *hosteleriasalamanca.es*.

Salamanca es "un destino turístico importante" en Madrid, especialmente los fines de semana, y a que Madrid tiene mucha más población que Salamanca.

Las provincias de Castilla y León, Valencia, País Vasco y Cataluña también suman visitas en las estadísticas, igual que América Latina.

Por secciones, la portada de la

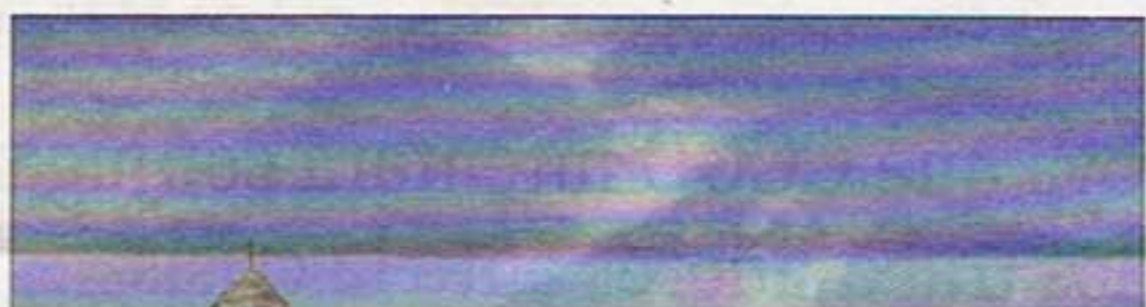
web, desde donde se accede a los contenidos, es la sección más popular. Le sigue la guía de restaurantes (con unos 200 reportajes y fotografías), el área de hoteles (inaugurada hace un año) y la de oferta y demanda, en la que se puede buscar u ofrecer trabajo. Eva González destaca que todos los contenidos son gratuitos.

Después de tres años y con

una considerable experiencia en el mercado, los desafíos del portal son primero mantenerse y después seguir superando sus cifras. "Tenemos que reinventarnos cada año", afirma González. Además del apoyo institucional, este 2009 explotarán los contenidos publicitarios de la página web. "Trabajamos con todas las esperanzas y energías", remacha la directora. ■

### PALENCIA

## Descubren pinturas murales en la iglesia de Valdegama





# Premios para los que no saben de descanso

La web [Hosteleriasalamanca.es](http://Hosteleriasalamanca.es) reconoce la labor de los profesionales hosteleros en la ciudad

ARANCHA MARTÍN

**A**l César lo que es del César. Así que vaya por delante la enhorabuena a **Eva González** y **Claudio**, los grandes artífices de la web [hosteleriasalamanca.es](http://hosteleriasalamanca.es) que recibe diariamente más de 1.500 visitas y que ofrece todo tipo de noticias, reportajes, consejos... relacionados con la hostelería en nuestra ciudad; ése sector tan sacrificado, que no sabe de vacaciones ni descansos y que están trabajando para que los demás disfruten. Y claro, la prueba del trabajo bien hecho ha estado en la respuesta, masiva, del público que ayer acudió al hotel Doña Brígida para ser testigo de la segunda edición de los premios que organiza esta web.

La gala, magistralmente (como siempre) presentada por **Santiago Juanes**, fue un devenir constante de emociones. Primero por los nominados, 27 en total. Y después, por los premiados. El galardón a la "decoración" fue a parar a Mater Asturias. Y eso que estaban nominados La Abadía de los Templarios (menudo complejo hermoso que ha creado **Tito** y los suyos en La Alberca), y Casa Paca. La "mejor web" fue a parar a Embutidos Fermín, cuyo premio recogió **Santiago Martín**. La estatuilla que reconocía al "chef novel" fue para **Francisco José Vicente** (¡torero!); y la que premiaba la "trayectoria profesional" recayó en **Jesús Merino**, de Barbacoa La Amistad, en Guijuelo. El trofeo a la "tradición" fue para Cala Fornels; y el de la "calidad y el servicio" para **Tito Aparicio**, de El Salón. Pero ahí no acababa la cosa, porque el joven **Carlos Barco** ganó el premio del profesional del sector (qué orgullo para todos los suyos, sobre todo su esposa, **Marta**, embarazadísima del que será su segundo hijo); y la Posada de Miranda fue uno de los



Todos los ganadores de la II Edición de los Premios de Hostelería. /BARROSO



Alfredo Martín Cubas y Jesús Merino, dos de los galardonados ayer.

galardones más ovacionados, al ser una iniciativa gestionada por personas con discapacidad, en Miranda del Castañar. Las menciones especiales recayeron en el hotel donde se celebró la gala; en Embutidos Fermín; en el periodista **Santiago Juanes**, y en **Alfredo Martín Cubas**, por su fabulosa labor al frente de la Academia Gastronómica de Castilla y León y su

apuesta y defensa de la carne de morucha. El premio Excelencia 2008 se lo llevó el restaurante El Hidalgo, con su jefe de cocina galleguísimo recogiendo el premio en nombre de **Tito**, el propietario. Y también hubo cóctel. Y música con las voces privilegiadas de **Luis Egío** y **Sara Mirón**. En fin que no faltó de nada. Y ahora... a seguir trabajando. ¿Quién dijo crisis?





El grupo de galardonados, en primer término, flanqueados por todos los nominados de la primera edición de los I Premios Hosteleríasalamanca.es.

REPORTAJE GRÁFICO: VAMONDE

## Premios con el mejor de los sabores

El portal [www.hosteleriasalamanca.es](http://www.hosteleriasalamanca.es) entregó ayer sus galardones, que reconocen los mejores establecimientos del sector en nueve categorías distintas • El acto estuvo presentado por Santiago Juanes

- PABLO QUINTEIRO -  
SALAMANCA

Con una puesta en escena digna de las galas más distinguidas, el portal [www.hosteleriasalamanca.es](http://www.hosteleriasalamanca.es) entregó ayer sus galardones en el hotel Casino del Tormes, que por primera vez reconocen el buen hacer de los profesionales del sector de toda la provincia.

Tras la presentación llevada a cabo por Eva González, redactora de contenidos del portal, ésta dio paso al maestro de ceremonias de la tarde, el locutor Santiago Juanes que, nuevamente, demostró que cuando hay un micrófono delante pocos tienen tanto arte y tanta gracia como el periodista.

### Nueve premios bien merecidos

El número de candidaturas de esta primera edición de los premios [Hosteleríasalamanca.es](http://www.hosteleriasalamanca.es) ascendió a nueve en total. El galardón consistió en una pequeña escultura metálica que representa a un cocinero con su indumentaria habitual.

Así, dentro del apartado Calidad y servicio el premio recayó en el restaurante Gaucho Grill, la mejor página web fue la del hotel spa Villa de Mogarraz, el reconocimiento a la cocina que mantienen los aspectos tradicionales de la gastronomía charra recayó en Casa Rufino, mientras que como mejor chef novel se escogió a Néstor Freiria, del restaurante La Plazuela.

Además, el establecimiento más innovador de la temporada fue el Vía de la Plata, y el que posee mejor decoración y está mejor ambientado, según el jurado compuesto por miembros del portal hostelero, es el Castillo



El responsable de Chez Victor entrega el premio a la innovación.



Julio López, concejal de Turismo, entrega el Premio Excelencia.



Ángela Gómez, directora del Casino del Tormes, recoge su placa.



El alcalde de Carbajosa entrega el Galardón a Por Siete.

del Buen Amor. El Téveré fue reconocido como el establecimiento con mayor originalidad gastronómica, mientras que la cooperativa encargada de la recogida de aceites Por Siete se llevó

la estatuilla a la mejor iniciativa empresarial, reconociendo así su contribución al reciclaje y mantenimiento del medio ambiente.

El premio más deseado del día, el de la Excelencia 2007, fue

a parar a manos del propietario del restaurante Rivas.

El Casino del Tormes y la empresa Hiperhostel, recibieron sus respectivas menciones especiales y dos placas conmemorativas. ■

## El m gene en la Com

La Cá  
Industri  
a partir  
días 14,  
sobre el  
Contable.  
nizadas  
la funde  
a cabo  
más, con  
sultoría  
Mig  
Deloitt  
ponenci  
Durante  
drá de :  
cuestion  
nen este  
zar habr  
pregunt

## Prim la pr de ca Miss

La agen  
junto ce  
Salamar  
España  
de prese  
datos q  
a dicho  
La c  
19 hora  
Los Cij  
avenida  
el profi  
como el  
primera  
las prue  
listas de  
un análi  
candida  
el mayo

## Sant Vila nuev micc

Uno de  
dores d  
Santiag  
cado re  
estudio  
micolog  
cia salir  
El te  
al conoc  
vincia de  
una guí  
de los j  
que flor  
la llega  
vias otc  
entre o  
aspecto  
dónde :



PREMIOS HOSTELERÍASALAMANCA.ES




En la segunda edición de los premios se concedieron nueve distinciones a empresas y profesionales de Salamanca / FOTOS: PERELÉTEGUI

GALA EN EL HOTEL DOÑA BRÍGIDA

# Reconocimiento al sector hostelero

El portal de internet [hostelerialsalamanca.es](http://hostelerialsalamanca.es) entregó ayer sus galardones a los profesionales de la provincia salmantina

EVA CAÑAS

El sector hostelero y gastronómico de Salamanca se vistió anoche con sus mejores galas para participar en la segunda edición de los premios que organiza el portal especializado [www.hostelerialsalamanca.es](http://www.hostelerialsalamanca.es) y que se desarrolló en el hotel Doña Brígida.

Los cerca de 500 invitados asistieron a una gala conducida por el periodista salmantino Santiago Juanes, que dio paso a cada uno de los nueve premiados así como a las ac-

tuaciones musicales a cargo del tenor Luis Egío. Los primeros en intervenir en la gala fueron los responsables del portal de internet que organiza el certamen, en concreto, el director de Internacional Web, Claudio Moliner y de la directora de la página de hostelería, Eva González. Ambos recordaron su presencia en Salamanca -desde hace 2 años y medio- así como el número de visitas que obtiene cada día este portal especializado -1.500 internautas-. "Estos premios se organizan desde el cariño a este sector y desde un

proyecto eminentemente salmantino y gracias al apoyo de la hostelería", reconoció Moliner. Por su parte, González enumeró las características de este portal, "que se actualiza cada dos semanas con reportajes en restaurantes salmantinos, entrevistas a empresarios, recetas, noticias u ofertas de empleo".

En cuanto a los galardones, las diferentes categorías reconocían la trayectoria, la calidad y el servicio, la mejor web, la tradición, el profesión del sector, la decoración, la iniciativa, el chef novel y la excelencia.

El sistema de votación para elegir a los premiados se hizo a través de tres métodos: online (33%), del dictamen de los integrantes del portal [www.hostelerialsalamanca.es](http://www.hostelerialsalamanca.es) (33%)

Cada día, esta página web de hostelería recibe 1.500 visitas de internautas

y de la valoración de un cliente misterio, Alicia Alonso (33%), cuyo nombre fue desvelado en la entrega de los reconocimientos.

Además de los nueve premiados, este portal especializado en el sector hostelero salmantino entregó varias menciones especiales a agentes y empresas que han contribuido "en la buena marcha de la gastronomía de la provincia". Por este motivo, recogieron una placa homenaje el hotel Doña Brígida, por la colaboración brindada en la organización de esta edición de los premios, la empresa Embutidos Fermín y al presidente de la Academia de Gastronomía, Alfredo Martín Cubas, junto al propio Santiago Juanes.





## PREMIOS HOSTELERÍASALAMANCA.ES



### LOS GALARDONADOS

**PREMIO A LA DECORACIÓN**  
MATER ASTURIAS

**CALIDAD Y SERVICIO**  
EL SALÓN

**MEJOR WEB**  
EMBUTIDOS FERMÍN

**TRADICIÓN**  
CALA FORNELLS

**PROFESIONAL DEL SECTOR**  
CARLOS BARCO

**TRAYECTORIA**  
JESÚS MERINO

**PREMIOS EXCELENCIA 2008**  
EL HIDALGO

**CHEF NOVEL**  
FRANCISCO JOSÉ VICENTE

**INICIATIVA**  
LA POSADA DE MIRANDA

**MENCIONES ESPECIALES**  
HOTEL DOÑA BRÍGIDA  
EMBUTIDOS FERMÍN  
ALFREDO MARTÍN CUBAS  
SANTIAGO JUANES

Todos los premiados posaron al final de la gala, en una edición que contó con actuaciones musicales y un cóctel de clausura en uno de los salones del hotel Doña Brígida / PERELÉGUI

**Nuevo Chevrolet Aveo.  
Get Real.**

Aveo desde 8.500€



EL PORTAL HOSTELERÍASALAMANCA.ES RECONOCE LA LABOR DE LOS PROFESIONALES

# Los 'Oscar cocineros'

El próximo 10 de noviembre se entregarán en el Hotel Doña Brígida los galardones a las diferentes categorías del sector

ESMERALDA GÓMEZ

Reconocer la labor de los profesionales del sector hostelero y servir de punto de encuentro entre los profesionales salmantinos es el principal objetivo por el que nació, hace dos años, el portal de internet [www.hosteleriasalamanca.es](http://www.hosteleriasalamanca.es), obra de la empresa salmantina especializada en las nuevas tecnologías Internacional web.

Por primera vez el sector de la hostelería salmantina dispone de un medio de referencia. Así, en sus dos años de trayectoria, el portal ha alcanzado la cifra de 1.200 visitas diarias, recibiendo en el año 2007, más de 210.000, lo que muestra la expectación que este portal recibe de los hosteleros.

Dicho portal tiene formato revista, "cada 15 días se estrena una nueva edición, con reportajes en restaurantes charros, entrevistas a empresarios del sector, recetas, noticias, ofertas de empleo, etc", detalló la periodista que se encarga de dotar de contenido al portal, Eva González.

Además de sus contenidos periodísticos, el portal realiza diversas actividades: servicios de comunicación a profesionales del sector, el primer canal de televisión *on line* dedicado a

La empresa Internacional web ofrece también sus servicios a particulares y empresas

la gastronomía y hostelería de Salamanca y la organización anual de los Premios Hosteleriasalamanca.es, que este año celebrará su segunda edición el próximo día 10 de noviembre, a las 20.00 horas, en el hotel Doña Brígida.

Además del portal especializado en el sector hostelero, Internacional



Sobre esta línea, los ganadores de la pasada edición de los premios de hostelería / TRIBUNA

web, cuyo equipo está formado por una decena de personas, todas salmantinas, también ofrece sus servicios a empresas y particulares que deseen disponer de un portal web. Asimismo, el óptimo posicionamiento de la empresa, que dispone de otras sedes a nivel nacional, hace que más de 600 clientes demanden sus servicios.

## Merecido reconocimiento

El próximo 10 de noviembre, el portal de hostelería organiza la II edición de los Premios Hosteleriasalamanca.es, en el hotel doña Brígida y dado el éxito de la edición anterior, en esta ocasión se espera la asisten-

cia de medio millar de invitados del sector.

Junto a la esperada entrega de los trofeos a las diferentes categorías, bautizados como los *Oscar cocineros* por su similitud con la codiciada estatuilla, los asistentes disfrutarán también de diversos espectáculos, regalos y, además, se obsequiará a los asistentes con un cóctel. De modo que "el buen ambiente, los regalos a los asistentes y la emotividad están garantizados en un evento que al equipo de [hosteleriasalamanca.es](http://hosteleriasalamanca.es) nos entusiasma y complace especialmente organizar", destacó González.

Cabe destacar que, en esta ocasión, el voto que decidirá los galardono-

dos de cada categoría será el resultado del criterio del público (33%), que puede votar a través de la página web, del dictamen de [hosteleriasalamanca.es](http://hosteleriasalamanca.es) (33%) y de la valoración de un cliente que acudirá de incógnito a los distintos establecimientos de los galardonados (otro 33%). Además, las votaciones por internet estarán muy controladas de modo que cada internauta sólo podrá votar como máximo de una vez al día.

Por otra parte, cabe recordar que en estos premios no están representados todos los establecimientos hosteleros de Salamanca, sólo los que colaboran en la página web, que es un portal gratuito.

## NOMINADOS

### ● PREMIO A LA TRAYECTORIA:

Los nominados a esta categoría son: Víctor Salvador, Manuel Zaballos y Jesús Merino.

### ● PREMIO A LA CALIDAD Y SERVICIO:

En esta categoría están nominados La Cocina de Toño, El Salón y Restaurante del Molino.

### ● PREMIO A LA MEJOR WEB:

Microtel Placentinos, Restaurante Luxury y Embutidos Fermín son los tres nominados a la categoría de mejor web en el sector hostelero.

● PREMIO A LA TRADICIÓN: Los nominados que optan al galardón en esta categoría son Alberio, Marsella y Cala Fornells.

### ● PREMIO PROFESIONAL DEL SECTOR:

Carlos Barco, Víctor Iglesias y José Luis García están nominados en esta categoría.

### ● PREMIO DECORACIÓN:

dentro de la hostelería, los que optan al galardón del restaurante con mejor decoración son Hotel Abadía de los Templarios, Casa Paca y Mater Asturias.

### ● PREMIO INICIATIVA:

Los nominados son: CTR la Casa del Médico, La Posada de Miranda y Jornadas Gastronómicas de la Raya.

### ● PREMIO CHEF NOVEL:

Jorge Lozano, Francisco José Vicente y Héctor Carabias están nominados en esta categoría.

### ● PREMIO EXCELENCIA:

Los nominados son Izurpi, El Hidaigo y Thassos.

LA CAMPAÑA SE DESARROLLARÁ ENTRE MAÑANA Y EL VIERNES

## El Ayuntamiento informará sobre los recursos para mayores dependientes y sus cuidadores

TRIBUNA

El Ayuntamiento de Salamanca, en colaboración con la Fundación Edade, organizará mañana, jueves, y viernes, días 2 y 3 de octubre, una campaña informativa sobre Cuidadores de Personas Mayores Dependientes.

El objetivo de estas jornadas es informar a la población de los recursos municipales con los que cuentan los mayores de la ciudad de Salamanca, así como los dirigidos a apoyar a los cuidadores de mayores dependientes un papel que cada vez desempeñan más personas debido al aumento de la expectativa de vida. Así lo explicó ayer la concejala



La concejala Clarisa Molina / FORMIGO

de Mayores, Clarisa Molina, quien destacó que esta campaña responde a la preocupación del Ayuntamiento de Salamanca por solucionar las dificultades que viven, en algunas ocasiones, las personas cuidadoras.

Según detalló la concejala el perfil que define a estos cuidadores suele corresponder mayoritariamente con una mujer de edad superior a los 45 años, que comparte vivienda con la persona dependiente y que no percibe ninguna remuneración por el trabajo. Estas personas van asumiendo paulatinamente las tareas de atención experimentando un cambio sustancial en su vida.

## CONSEJERO

### César Antón asegura que la financiación es "insuficiente"

El consejero de Familia e Igualdad de Oportunidades, César Antón, criticó ayer que la financiación para la Ley de la Dependencia por parte de la Administración General del Estado es "claramente insuficiente", ya que según apuntó "a día de hoy el coste lo están asumiendo las familias de las personas dependientes, en un 26%, y la Comunidad Autónoma, en un 54%". Antón aseguró también que el Gobierno está asumiendo un 20% del coste cuando la ley estipula que como mínimo debe aportar una inversión igual a la de la Comunidad Autónoma. En concreto, informó que para el primer y

segundo año de aplicación de dicha ley, se presupuestaron 90 millones de euros de los que el Ejecutivo regional ha recibido "menos de la mitad, tan sólo 40 millones". Respecto a la capital, las solicitudes de prestaciones, a 30 de septiembre, ascienden a 4.622. Además, en esta provincia hay 3.106 personas que tienen reconocida su situación de Dependencia. De ellas, 2.448 (el 78%) les corresponde acceso a servicios y prestaciones, es decir, son grandes dependientes. Y, de los 2.448 que le corresponde percibir servicios, 732 ya han recibido prestación por dependencia.





Martes, 10 de noviembre de 2009



LOCAL



Imagen de los ganadores de la tercera edición de los premios de la web de gastronomía salmantina (: Perelétgui)

## Los internautas premian a los mejores hosteleros de 2009

Tercera edición. El portal [hostelerialsalamanca.es](http://hostelerialsalamanca.es) entregó los 'Oscar culinarios' a los empresarios charros más valorados por los seguidores de la web que el pasado año recibió más de 258.000 visitas

Última actualización 09/11/2009@22:58:25 GMT+1

Sara G. Prieto

### PUBLICIDAD

UNIVERSIDAD DE SALAMANCA

RED DE INFRAESTRUCTURAS COMPLEMENTARIAS DEL TRANSPORTE Y LA LOGÍSTICA

CyLoG

Master Dirección Financiera

ESCUOLA EUROPEA DE NEGOCIOS

Masters y postgrado

### Diseño Web

### SERVICIOS Y UTILIDADES

- English Version
- Descargar portada PDF

**salamanca24horas.com**  
el diario digital de salamanca

Salamanca,

PORTADA | SERVICIOS | QUIÉNES SOMOS | PUBLICIDAD | CONTACTAR

Local | Provincia | Sucesos | Deportes | Campo | Toros | Galería de Fotos | Clasificados

Portada > Local

## Emotividad y buen ambiente en la entrega de los Premios de la Hostelería de Salamanca

El buen ambiente y la emotividad estuvieron garantizados en la entrega de los Premios de la Hostelería de Salamanca que finalizó hace escasos minutos en el Hotel Doña Brígida de Villamayor 09/11/2009



La III Edición de los Premios [Hostelerialsalamanca.es](http://Hostelerialsalamanca.es) finalizó hace escasos minutos en el Hotel Doña Brígida de Villamayor, donde acudieron decenas de invitados, todos ellos pertenecientes e interesados en el sector de la gastronomía y hostelería salmantina.

Junto a la esperada entrega de los trofeos, hubo variados espectáculos y, al final, se sirvió un cóctel y se sortearon entre los asistentes al evento decenas de regalos, valorados en más de 3.000 euros.

El acto contó con la asistencia de diversas personalidades de la sociedad salmantina

TUBO MONTAÑA