

Soria, 22 de julio de 2019

## **NOTA DE PRENSA**

### **El Virrey Palafox y la familia Modrego Lacal reciben los premios Hosteleros de ASOHTUR en su VII edición**

- El galardón 'Establecimiento Hostelero 2019' viaja a El Burgo de Osma, mientras que la familia del Hostal Restaurante Doña Juana de Ágreda se alza con el premio 'Empresario Hostelero 2019'.
- La Agrupación otorga estos reconocimientos con ocasión de la celebración de Santa Marta, patrona de los hosteleros, el lunes 29 de julio.

El Virrey Palafox de El Burgo de Osma y la familia Modrego Lacal (Hostal Restaurante Doña Juana de Ágreda) recogerán el próximo lunes los VII Premios Hosteleros con los que la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) reconoce la trayectoria y el compromiso de los profesionales del sector en la provincia.

El Comité Ejecutivo de la Agrupación considera al Virrey Palafox "motor de la actividad turística de El Burgo de Osma y de la provincia de Soria". El establecimiento, fundado en 1972, "ha hecho de sus Matanzas del Virrey un referente de la alta cocina a nivel nacional e internacional", indica ASOHTUR.

Desde hace medio siglo, el Virrey Palafox pone al servicio de los turistas buena mesa y un cálido alojamiento. Pero es en las Jornadas Rito-Gastronómicas de la Matanza, declaradas fiestas de interés turístico, donde la familia Martínez Soto ha impulsado a Soria a nivel internacional, al tiempo que ha conseguido desestacionalizar el turismo en la comarca burgense, que recibe entre enero y abril a más de 10.000 personas que se desplazan los fines de semana para disfrutar de las delicias del cerdo.

El proyecto familiar impulsado por Gil Martínez Soto (Medalla al Mérito en el Trabajo, en su categoría de Oro, en 2006) ha dinamizado el turismo en la comarca burgense, atrayendo la atención de innumerables personalidades que han pregonado las matanzas durante sus distintas ediciones, otorgándolas una proyección internacional.

La historia de Gil Martínez Soto y sus hermanos Julián, Remedios y Félix se escribe ya de forma paralela a la historia reciente de la villa episcopal, cuyo nombre permanece indisolublemente ligado al del Virrey Palafox.

El premio Establecimiento Hostelero 2019 de ASOHTUR se suma a otros importantes, como el Premio FOES Empresario Soriano del Año y Cecale de Oro que Gil Martínez Soto recibió en 2001, el Premio Alimentos de España al mejor restaurante situado en zonas rurales que recibió el negocio en 2005 o el Premio Nacional Empresa Hostelera destacada en seguridad alimentaria, que concedió a la empresa familiar la Confederación Empresarial de Hostelería de España en 2009, entre otros.

El premio Empresario Hostelero 2019 de la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo viaja en esta ocasión a Ágreda. La Familia Modrego Lacal (Hostal Restaurante Doña Juana) es merecedora del galardón en su VII edición.

Desde su fundación en 1956 por Juana Lacal, lo que entonces fue una parada de transportistas se ha convertido hoy en un grupo de negocios donde al hostel y al restaurante se suma el servicio Amantel Catering y la finca palacete La Media Naranja, destinada a bodas y otras celebraciones.

Doña Juana y su marido, Donato Modrego, continúan hoy trabajando en el negocio, que fue levantado con la ayuda de la madre de la primera, y al que han contribuido también su experiencia y profesionalidad sus hijos, Luis Miguel y Ana Carmen.

Pero la trayectoria empresarial no es el único motivo de ASOHTUR para premiar a la familia Modrego Lacal. La Agrupación reconoce el sólido compromiso social que muestran con su entorno. La familia participa, apoya e impulsa cuantas actividades se organizan en su localidad, acompañando con su trabajo, además, las costumbres y tradiciones de la Villa de la Tres Culturas.

La familia, "que ha creado historia en su localidad" a juicio de los miembros del Comité Ejecutivo de ASOHTUR, ha dado a conocer Ágreda a través de las Jornadas del Bacalao, creadas en 1993, por las que han pasado desde toreros y actores hasta deportistas de élite y políticos.

Otras importantes citas anuales creadas por esta familia de hosteleros son las del Cardo Rojo de Ágreda y las micológicas.

La formación en los mejores fogones nacionales, la ilusión y la iniciativa son otros méritos destacados por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo en su reconocimiento que se suma al galardón '*Soriano del año 1999 en el área de Turismo*', que concedió al negocio la Casa Regional de Soria en Madrid.

Los premiados recogerán sus placas conmemorativas en un acto que se celebrará el lunes 29 de julio, a las 13:45 horas, en el Hotel Leonor Mirón de la capital soriana.

La entrega de premios coincide con la celebración de Santa Marta, patrona de la hostelería, y en ella se reconocerá también a los profesionales de la hostelería jubilados durante este último año.

El programa festivo de Santa Marta se completa con una misa en la Iglesia de los Padres Franciscanos de Soria a las 12:30 horas, y un cóctel en el Hotel Leonor Mirón una vez finalizada la entrega de premios.

ASOHTUR, una de las 44 asociaciones sectoriales federadas en FOES, instituyó en 2013 estos premios para reconocer el trabajo y compromiso de los profesionales del sector en la provincia.

\*\*\*\*\*