

PROVINCIA

120 productores hispanolusos saltan al escaparate en la I Feria Ecoraya

Nacido con vocación de continuidad, el certamen se celebrará en 2011 en Trancoso

GEMA DIEGO
SALAMANCA

Vinos, lácteos y sus derivados, aceites, embutidos, harinas, mermeladas, conservas y alimentos artesanales y ecológicos impregnarán con sus atrayentes efluvios el aire del recinto ferial de la Diputación de Salamanca el fin de semana del 11 y 12 de diciembre dentro de la primera edición de la Feria Transfronteriza Ecoraya-Ecoraia, una iniciativa que nace "con vocación de continuidad", según destacó ayer en su presentación la presidenta de La Salina, Isabel Jiménez, que estuvo acompañada por el presidente de la Cámara de Almeida, Antonio Baptista; el gerente de la asociación de municipios Cova da Beira, Carlos Santos; y el presidente del Organismo Autónomo de Empleo y Desarrollo Rural (Oaedr), José Prieto.

Ecoraya-Ecoraia se inserta dentro del proyecto de cooperación transfronteriza BIN-SAL, que aúna a la región Beira Interior Norte de Portugal y a la provincia de Salamanca. El certamen estará dedicado "a la exposición, degustación y venta de productos agroalimentarios artesanos y ecológicos" de España y Portugal, explicó Jiménez, quien añadió que la entrada a la feria será libre y gratuita y que ya está confirmada la presencia de 120 expositores



Isabel Jiménez y Antonio Baptista, en la presentación de Ecoraya.

J. M. GARCÍA

de ambos lados de la frontera. El pabellón central también albergará stands institucionales como los de las cámaras portuguesas, la propia Diputación y el Oaedr, así como los de marcas de calidad, denominaciones de origen y grupos de acción local. Falta por confirmar la presencia de la Junta de Castilla y León a través de su marca Tierra de Sabor.

El certamen tiene un presupuesto

de 100.000 euros y ya está decidido que su segunda edición se celebrará en la localidad lusa de Trancoso. Después habría una tercera, de nuevo en tierras españolas, y una cuarta otra vez en Portugal.

El presidente de la Cámara de Almeida quiso subrayar el valor de "promoción" para los alimentos hispanolusos que tendrá Ecoraya, donde se mostrarán productos de "muchísima calidad". ■

Exposición, degustación y venta en el recinto ferial el 11 y el 12 de diciembre

■ La I Feria Transfronteriza Ecoraya-Ecoraia permanecerá abierta al público los días 11 y 12 de diciembre en el recinto ferial de la Diputación de Salamanca de 10.30 a 21 horas. La entrada es gratuita, y los organizadores habilitarán una línea de autobuses, también sin coste para el usuario, que conectará la capital con el certamen con salidas cada media hora, a partir de las 9.30 desde Salamanca y de las 11.30 desde el recinto ferial. Los autobuses tendrán paradas en Gran Vía, 55 (junto a las escaleras de la Riojana), avenida de Mirat, 34 (plaza de Gabriel y Galán) y avenida de Portugal en el cruce con la avenida de Italia.

■ Además de la exposición y venta de productos, la feria ofrece degustaciones, con un Magusto a la portuguesa en el que se comerán castañas asadas y jeropiga, y feijoca.

■ A esto se suman actividades diversas, con un concierto de fados a cargo de Claudia Madur (el sábado a las 19 horas); y música tradicional con Trovas da Beira (también el sábado) y Flor do Campo, de Souropires (el domingo). Igualmente, habrá un espacio permanente de animación infantil, y exposiciones de trajes charros y aperos tradicionales.

SANTA MARTA

La aprobación del PGOU permitirá la salida de Matosa de la localidad

G. D. S.
SANTA MARTA

Después de tres años de conversaciones, el Ayuntamiento de Santa Marta ha cerrado ya las condiciones de la marcha de la factoría que Mataderos del Oeste SA (Matosa) tiene a la entrada de la localidad. El alcalde, Javier Cascante, manifestó ayer que a partir de la aprobación del Plan General de Ordenación Urbana (PGOU), que está prevista para mediados del próximo diciembre, la empresa dispondrá de un plazo de cuatro años para desmantelar su matadero y trasladar su actividad.

Cascante puso de relieve que la eliminación de esta industria liberará una parcela de 28.073 metros cuadrados que, descontando la parte urbana consolidada, dejarán una parcela urbanizable que permitirá "engrandecer el pueblo y darle facilidades de crecimiento".

Asimismo, el regidor se congratuló de haber conseguido que el convenio con Matosa incorporase varias condiciones impuestas por el Ayuntamiento, como que se mantengan los puestos de trabajo actuales en la nueva ubicación del matadero. Cascante también hizo referencia a que el plazo de cuatro años se ha establecido de acuerdo con lo que sugieren las leyes de la Comunidad, y opinó que no será necesario agotarlo, dado que la industria ya tiene una planificación inicial para su marcha. ■

Comienzan las jornadas micológicas de Alba de Tormes

Con las conferencias de María Hernández Varas, técnico del proyecto Myarsc en Salamanca, y Cipriano Valle, profesor de Botánica de la Universidad de Salamanca, arrancaron ayer las jornadas micológicas de Alba de Tormes, una cita organizada por la villa ducal en colaboración con la Junta de Castilla y León, la Diputación de Salamanca, el Ceseñor, el proyecto Myarsc y la asociación Amanita Caesarea. Las jornadas se extenderán hasta el próximo día 26. Hoy habrá una salida al campo para recolectar ejemplares, que después se clasificarán y se mañana se exhibirán en la Plaza Mayor de Alba. / ALMEIDA



ARMENTEROS

Concierto de música clásica en el colegio La Inmaculada

E. A. S.
SALAMANCA

La Orquesta de Cámara de Siero ofrecerá hoy al mediodía un concierto de música clásica en el colegio La Inmaculada de Armenteros. Con esta actividad, la Fundación Sepla-Ayuda, colaboradora del centro, pretende descubrir la música clásica a los niños que viven en este colegio, que acoge a más de 700 alumnos de 38 nacionalidades.

Los menores conviven en La Inmaculada bajo la tutela del sacerdote Juan Trujillano. Muchos de ellos han llegado a España en pateras o han perdido a su fa-

milia, por lo que el colegio constituye su hogar.

Sepla-Ayuda, organización solidaria de los pilotos españoles, colabora con La Inmaculada desde hace varios años a través de aportaciones de medios materiales, económicos y humanos. Cada verano desarrolla en el centro un programa de voluntariado en el que se organizan durante tres semanas talleres deportivos y educativo para los niños.

Junto a su actuación en Armenteros, Sepla-Ayuda tiene proyectos propios de desarrollo en Guinea Ecuatorial, Guatemala y Ecuador. ■