

## SANTA MARTA DE TORMES



Los profesores elaboran alimentos con la técnica molecular en la cocina de la Escuela de Hostelería. | ENE

# Sabores de vanguardia que conquistan Portugal

Las Escuelas de Hostelería de Aveiro y Santa Marta comparten una jornada de intercambio gastronómico

ENE | SANTA MARTA

**C**ARAMELIZAR mantequilla, hacer arenas de tomate y frutas, piruletas de alimentos con nitrógeno líquido, espuma de frutas, huevos poché y aprender a utilizar el azúcar isomalt fueron algunas de las técnicas de la nueva cocina que ayer enseñaron los profesores y cocineros de reconocido prestigio que forman parte de la Escuela Municipal de Hostelería de Santa Marta, David Berrocal, Helio Flores y Héctor Carabias, a la delegación portuguesa de la Escuela de Hostelería de Aveiro, en la jornada de intercambio gastronómico para mostrar las nue-

vas técnicas que se utilizan en la cocina española y que son desconocidas para los lusos.

Para los portugueses estos intercambios "son enriquecedores, profesional y culturalmente, ya que permiten conocer no sólo nuevas técnicas y formas de elaborar los platos, sino los produc-

tos típicos de la tierra", afirma el director de la Escuela de Formación y Turismo de Aveiro (EFTA), Manuel Torrado, que reconoce que para los alumnos es "un incentivo, que les obliga a esforzarse más para ofrecer y mostrar lo mejor del proceso de elaboración de nuestra cocina". De ahí que la jornada les dejara sorprendidos y asombrados con las presentaciones realizadas en cocina al vacío, molecular y con nitrógeno.

La actividad está cofinanciada por la Consejería de Presidencia de la Junta y fondos europeos, dentro del proyecto de custodia medioambiental de cooperación transfronteriza España-Portugal (POCTEP).

**I** Cocineros de reconocido prestigio exponen sus técnicas de cocina al vacío, molecular y con nitrógeno

## El Consistorio asumirá el canon a pagar por el servicio de préstamo de la biblioteca

ENE | SANTA MARTA

El Ayuntamiento deberá asumir el gasto del canon por el servicio de préstamo de la Biblioteca Municipal, así como por la adquisición de libros para la sala en aplicación del Real Decreto sobre el derecho de remuneración a los autores por los préstamos de sus obras realizados en las bibliotecas.

Un coste que supondrá unos 226 euros anuales, según el cálculo estimado realizado desde la Concejalía de Cultura, teniendo en cuenta

el pago de 0,16 euros establecido para la compra de libros y de 0,05 euros por prestatarios activos. De esta manera, la edil del área, Cruz Gacho, asegura que el volumen de obras compradas este año ha sido de 334 libros y de los 7.800 usuarios, un total de 3.454 son los que utilizan el servicio de préstamo.

Además, insiste en que este año sólo supondrá 94,16 euros, ya que se aplicará el 41,6%, que es la parte proporcional desde agosto.



## El grupo de kempo KAJ, solidario en Murcia

Una docena de deportistas del grupo Kempo Aiki Jutsu, que coordina Carlos García, participa durante el fin de semana en Murcia en un evento solidario de exhibición a favor de Cáritas para recoger alimentos para los más necesitados. | ENE

## Ampliada la campaña de verano de terrazas de hostelería hasta mañana

Los hosteleros de Santa Marta podrán instalar durante este fin de semana las terrazas en la vía pública, aunque la concesión de autorizaciones solicitadas para la campaña de verano finalizó ayer, 31 de octubre, como establece la ordenanza que regula la tasa por ocupación de terrenos de uso público con estos espacios. No obstante, y teniendo en cuenta el buen tiempo que hará el fin de semana, el Ayuntamiento ha decidido "de forma excepcional" ampliar el plazo hasta mañana domingo, con el fin de facilitar el negocio a los establecimientos del sector, dado que tanto el sábado como el domingo son las jornadas de mayor actividad económica en la hostelería del municipio. | ENE



Comparte con Salamanca tus mejores momentos

# Ponle cara a tu noticia!!!

Envía las imágenes de aquellos actos que para ti son importantes y una pequeña nota explicativa a

**LA GACETA**

Avda. de los Cipreses, 81. 37004 SALAMANCA o por e-mail: [salamanca@lagacetadesalamanca.es](mailto:salamanca@lagacetadesalamanca.es)

Nombre \_\_\_\_\_

Teléfono \_\_\_\_\_

Texto \_\_\_\_\_

# ECOS