

Jueves 01.11.18
EL NORTE DE CASTILLA

PUEBLOS Y COMARCAS | SALAMANCA | 11

LINARES DE RIOFRÍO

Adriss promociona los productos de la Sierra de Salamanca con varias jornadas

Las diferentes acciones se desarrollarán en los municipios de La Alberca, Candelario y Linares de Riofrío, que es donde hay más hostelería

:: M. JESÚS GUTIÉRREZ/WORD
LINARES DE RIOFRÍO. Potenciar los recursos de las Sierras de Francia y de Béjar es uno de los objetivos de la Asociación para el Desarrollo Rural Integral de las Sierras de Salamanca (Adriss) que, en la jornada de ayer, presentó en Linares de Riofrío (donde se encuentra su sede), una iniciativa formada por 12 jornadas para «promocionar la 'cultura alimentaria' en el territorio, de modo que seamos capaces de valorar 'lo nuestro', fomentar el consumo de producto local y divulgar las bonanzas de nuestra gastronomía», explicaba el gerente de Adriss, Juan Bautista Alonso.

Con este tipo de jornadas se consigue que los participantes sean las primeras personas que hablen y promuevan las bondades del territorio y lo positivo que tiene el medio rural. Y se consigue un fin muy claro: «mejorar la competitividad de nuestros productos, incrementar las ventas y consolidar y ampliar negocios en la zona y en la provincia».

No se puede promocionar algo que no se conoce y no se valora, por

eso es muy importante que las personas del territorio defiendan la calidad de los mismos y se adquiera una 'cultura del producto local', caminando todos en el mismo sentido. Esta dirección es por la que apuesta Adriss, fijándose en los productos estrella de la gastronomía, para que, desde amas de casa hasta jóvenes, comercios y restaurantes adquieran una 'cultura alimentaria' a la vez que se abren nuevas posibilidades de empleo en el medio rural o sinergias con otros sectores como la restauración o el comercio; siendo la hostelería la punta de lanza de la promoción de productos de la zona.

Con las acciones previstas, además, se ayuda a la pervivencia de los pequeños productores de la zona.

Los municipios de La Alberca, Candelario y Linares de Riofrío son los elegidos, por contar con un mayor número de establecimientos hosteleros, para llevar a cabo las diferentes jornadas, de ahí que durante la presentación de ayer también estuvieran sus alcaldes, Miguel Ángel Luengo, Pablo Hernández e Ignacio Polo, respectivamente.

Cuatro jornadas diferentes

De esta forma en cada uno de los municipios se llevarán a cabo cuatro jornadas diferentes. Una consistirá en una cata de aceite de oliva virgen extra, de la mano de Jesús Ángel Blanco, que en el caso de Can-



Ignacio Polo, Juan Bautista Alonso, Miguel Ángel Luengo y Pablo Hernández, en la presentación. **:: MARJES**

delario ya se ha realizado y que en La Alberca será el 28 de noviembre y el 30 en Linares de Riofrío.

Otra de las jornadas lleva por título 'Cocinando alimentos de las Sierras de Salamanca', que contará con Rosa Encinas y Margarita Barreiro como docentes, y que tendrán lugar este mes: el 3 de noviembre en Candelario, el día 10 en Linares de Riofrío y el día 20 en La Alberca. Son talleres de cuatro horas de duración en los que se elaborarán tres platos con alimentos de las Sierras de Salamanca, de los que se ofrecerán sus propiedades, características, modos de elaboración y combinación gastronómica con otros productos de la zona; además de una breve explicación de identificación de las marcas de garantía y etiquetado de los alimentos utilizados.

El análisis sensorial de mieles centrará la tercera de las jornadas, ofrecidas por Santiago Canete, que hablará de la composición y tipos de mieles, realizará prácticas para el entrenamiento con escalas y un análisis sensorial de mieles monoflorales. Las fechas de estos cursos aún no han sido cerradas.

Y las cuartas serán unas jornadas destinadas a la hostelería bajo el nombre 'Cocina con producto local', con el cocinero Santiago Agre como docente, en las que se incidirá en los productos locales y su maridaje con los vinos de la zona, así como en las nuevas tendencias de la cocina y los nuevos hábitos alimentarios. Asimismo, habrá una parte práctica con elaboración, conservación, emplatado y elaboración de tapas. Para estos cursos tampoco se han cerrado

las fechas de realización.

Estas doce jornadas, que tienen una veintena de plazas cada una y que tienen abierto el plazo de inscripción, suponen un coste total de 4.000 euros, según afirma Juan Bautista Alonso.

Por otro lado, los alcaldes asistentes manifestaron la importancia de este tipo de iniciativas para dar a conocer los productos locales, así como las pequeñas empresas del sector agroalimentario y lo que éstas comercializan.

Además, el primer edil de Candelario, Pablo Hernández, señaló que no sólo hay que promocionar los productos más conocidos, sino que habría que recuperar la promoción de otros como, por ejemplo, las manzanas o las castañas, de gran calidad en la zona.

SANTA MARTA DE TORMES

El alcalde informa al Consejo de Ciudad de los temas más relevantes de la actividad municipal

La puesta en marcha de algunas obras de este año y las distintas inversiones realizadas, entre las cuestiones tratadas

:: REDACCIÓN / WORD

SANTA MARTA DE TORMES. El Ayuntamiento de Santa Marta de Tormes ha acogido la celebración de un nuevo Consejo de Ciudad, órgano consultivo en el que participan todos los estamentos sociales del municipio y que se reúne dos veces al año. Durante el mismo, el alcalde, David Mingo, explicó a sus miembros algunos asuntos destacados en la vida del municipio. El primero de ellos hizo referencia a las modificaciones presupuestarias recientemente aprobadas en pleno,

entre las que destacan la aportación municipal obligatoria para la ejecución de los Planes Provinciales, a los que se destinaron 150.000 euros para cambios en la red de abastecimiento de agua, concretamente para realizar cambios de tuberías en las calles Padre Ignacio Ellacuría, avenida de Segovia, Constitución, Unicef, Fontanica, Ciudad de Ávila y Juliana y 228.000 euros para pavimentar la zona de los Padres Paúles, donde además se creará un carril bici. Además, se realizará una inversión de 465.000 euros para la pavimentación de diferentes calles y 60.000 para la renovación de redes de suministro. También se informó de otras partidas destinadas a la construcción de un parque canino en la zona deportiva de Valdelagua, la orientada a la instalación de un marcador en el pabellón, el suelo de la

pista y una zona de grada.

Tras esta explicación se abordó la puesta en marcha de algunas de las mayores obras de este año, entre las que se encuentran el Museo de Moto Histórica, en el que se exponen 50 ejemplares que van desde 1936 hasta el año 2000 y entre los que se pueden apreciar algunas tan conocidas como Harley Davidson, Yamaha o Ducatis, en perfecto estado de conservación; el Museo de Arte Municipal, una colección que se compone de un total de 80 serigrafías de 37,5x40 centímetros, firmadas por 45 autores, que estarán en el Ayuntamiento hasta 2043, y que componen una exposición de arte contemporáneo con un reconocimiento y prestigio internacional que tienen un valor relevante; la exposición de Gastronomía y Naturaleza, incluida en las actividades de VIII Centena-



Un momento de la reunión del Consejo de Ciudad. **:: WORD**

rio de la Universidad; el Centro de Interpretación de la Isla del Soto. En última instancia se habló del pabellón de baloncesto con el que se rinde homenaje a la fallecida jugadora María Santos y cuya construcción ha sido posible gracias a la subvención de la Diputación correspondiente a los Planes Provinciales.

Asimismo se dio la bienvenida a un nuevo miembro de este Consejo,

Rosa Alonso, en sustitución del fallecido Francisco Carmelo Martín.

Por otro lado, David Mingo apuntó que «como ya sucediera en los últimos años nos gusta trasladar a los miembros del Consejo de Ciudad aquellos aspectos más importantes que se han llevado a cabo en nuestra localidad, así como recibir aquellas propuestas o cuestiones que nos puedan trasladar».