

27 establecimientos participan en la nueva edición del concurso micogastronómico 'Vamos de setas'

Se trata de bares y restaurantes de toda la provincia que buscan la promoción de los hongos silvestres en la cocina y del turismo

B.H. | SALAMANCA

La Diputación provincial de Salamanca y la Asociación de Empresarios de Hostelería han convocado una nueva edición del concurso micogastronómico "Vamos de setas". Se trata de la cuarta ocasión en la que se celebra el certamen, que este año cuenta con la participación de 27 bares y restaurantes de la provincia y de la ciudad. Desde el viernes y hasta el próximo 27 de noviembre se comprometen a ofrecer dentro de su carta de pinchos uno elaborado con setas. El objetivo de la iniciativa es promocionar el uso de setas silvestres en la gastronomía e impulsar el turismo y la riqueza de las comarcas salmantinas. Los participantes presentarán su pincho en una exhibición donde el jurado especializado del concurso procederá a su valoración, que se celebrará el día 23 de noviembre de nuevo en la Escuela de Hostelería de Santa Marta.



Román Hernández, Cristina Ruiz y Silvia González. | GUZÓN

A partir del día 27 se procederá a la entrega de los distintivos que acreditan la calidad micológica y que podrán exhibirse en los establecimientos ganadores. Tal y como explicó ayer la gerente de la Asociación de Hostelería, Cristi-

na Ruiz, se trata de tres premios que concederá un jurado con miembros especializados, así como con integrantes que valorarán aspectos más "populares", teniendo en cuenta los gustos de los consumidores.

VIDA COMERCIAL

Freixo de Espada á Cinta da a conocer su gastronomía este fin de semana con unas jornadas

C.A.S. | SALAMANCA

La bella localidad lusa Freixo de Espada á Cinta, situada junto al Salto de Saucelle y enclavada en el Parque Natural do Douro Internacional, celebra este fin de semana (del 18 al 20 de noviembre) las jornadas "Sopas & Merendas. Sabores da tradição". Las jornadas, que organiza la Câmara Municipal (ayuntamiento) desde el año 2013, tienen como objetivo divulgar la gastronomía tradicional y los productos regionales.

Desde el viernes al domingo, los restaurantes de Freixo de Espada á Cinta ofrecerán menús variados 100% regionales con empanadas, tortillas de pan, espárragos, cebolla..., sopas de huevo, tomate, pan; así como embutidos re-

gionales y quesos artesanales de oveja y cabra; además de los menús de bacalao, ternera y cerdo, condimentados de forma exquisita. Además, junta al auditorio municipal habrá una carpa con un restaurante y expositores de embutidos, quesos, dulcería de Alendro, vinos biológicos, cerveza y aceite de oliva. Las jornadas se completan con una muestra de 1.600 especies de plantas de la península ibérica; talleres y conferencias temáticas a cargo de investigadores y académicos de Portugal y España; y una cata de vinos producidos en Freixo (D.O. Duero) y en Arribes.

En definitiva, una oportunidad para conocer Freixo como destino de turismo gastronómico y cultural.

Unas sesiones de estudio buscan relanzar a Juan del Enzina como "padre" del teatro en castellano

J.A.M. | SALAMANCA

La defensa y promoción del patrimonio material e inmaterial no es solo un objetivo preferente para la Universidad de Salamanca, sino también una de las líneas de actuación del VIII Centenario. En este marco en el que se encuadran las jornadas de estudio que la Universidad dedicará a la figura del dramaturgo y músico salmantino Juan del Enzina, considerado como el "padre" del teatro en castellano. "El VIII Centenario tiene la obligación de dar a conocer y reivindicar las aportaciones que la Universidad de Salamanca ha hecho a la cultura y al pensamiento", señaló Mariano Esteban, vicerrector para la Conmemoración

del VIII Centenario.

La puesta en escena el próximo 19 de noviembre del montaje "Triunfo de Amor", un espectáculo a partir de textos y músicas de Juan del Enzina creado por la compañía Nao d'Amores, ha servido de excusa para montar estas jornadas de reflexión y de estudio sobre Juan del Enzina. Las sesiones tendrán lugar el día 18 de noviembre. Por la mañana, será el turno de las conferencias a cargo de expertos como María Jesús Framiñán, Sara Sánchez y Juan José Pastor. Por la tarde, tendrá lugar una mesa redonda con la participación de los responsables de la compañía Nao d'Amores. Moderará las sesiones el profesor Javier San José.

VIDA COMERCIAL

La deliciosa carne japonesa Wagyu llega a Don Mauro y Pucela

La carne de Wagyu es uno de los productos japoneses más exportados por su exclusividad, autenticidad y delicioso sabor. Hasta el 27 de noviembre, esta carne se puede degustar en el restaurante Don Mauro y en el restaurante Pucela en forma de *carpaccio*, hamburguesa, *steak tartar* y chuleta de lomo. | ALMEIDA



LA GACETA Especial Celebraciones de Navidad

► Guía de restaurantes con sus ofertas especiales para estas celebraciones navideñas

Fecha de publicación LA GACETA: 18 de noviembre

Fecha de publicación LA GACETA desalamanca.es: 19 al 26 de noviembre

Celebraciones de Navidad

