

# El jurado del Concurso de Cocina Producto local degusta todos los platos finalistas

Los chef Fran Vicente, Iván Muñoz y César Niño visitan los restaurantes seleccionados en cada comarca para probar sus propuestas culinarias

:: M. JESÚS GUTIÉRREZ/WORD

**SALAMANCA.** Los conocidos chefs Fran Vicente, Iván Muñoz y César Niño se han desplazado hasta distintos restaurantes de la provincia salmantina para degustar 'in situ' los platos finalistas en cada zona del I Concurso de Cocina Producto Local de Salamanca que se enmarca en la iniciativa 'Gastronomía y Territorio' promovida por la Diputación de Salamanca en colaboración con los cinco Grupos de Acción Local de la provincia: la Asociación para el Desarrollo de la Comarca de Ciudad Rodrigo (Adecocir); la Asociación para el Desarrollo de la Zona Oeste de Salamanca (Adezos); la Asociación para el Desarrollo Rural y Económico de las Comarcas de Campo Charro Alba de Tormes y Guijuelo (Adrecag); la Asociación para el Desarrollo Rural Integral de las Sierras de Salamanca (Adriss) y la Asociación para el Desarrollo Rural Endógeno del Territorio Nordeste de Salamanca (Nordeste).

A este primer Concurso de Cocina Producto Local de Salamanca se han presentado un total de 31 restaurantes distribuidos por las distintas zonas de la provincia de Salamanca, de los cuales, el jurado ha seleccionado tres propuestas culinarias en cada una de las áreas de acción de los grupos de desarrollo rural, que son los finalistas de este cer-



Los tres cocineros degustando las recetas en uno de los restaurantes de Guijuelo. :: WORD

## Los premios se entregarán el día 13 de noviembre en el Casino de Salamanca

tamen, y de los que se elegirá un ganador por comarca y después, entre ellos, el ganador absoluto; dentro de la categoría denominada como profesional.

Hay que recordar que todos los platos presentados a este primer

concurso, que pretende potenciar los productos autóctonos de la provincia salmantina, los cuales forman parte de todas las recetas presentadas, aún pueden ser degustados hasta el próximo domingo, día 28, fecha en la que se dará por finalizada la tercera edición de 'Gastronomía y Territorio'.

Por otro lado, no hay que olvidar que este concurso también cuenta con una categoría popular, en la que actúan como jueces los propios clientes de los restaurantes que hayan degustado los platos que deberán ser ofrecidos fuera de la carta. Dentro de dicha categoría se han estableci-

do cuatro distinciones que serán para los tres platos que hayan recibido un mayor número de votos, que recibirán el primero, segundo y tercer premio, respectivamente, de esta categoría. Asimismo, habrá una distinción especial para la receta con el mayor número de consumiciones durante todo el concurso.

Una vez elegidos a todos los ganadores, tanto de la categoría profesional como de la categoría popular, los premios serán entregados en un acto que se celebrará en el Casino de Salamanca el próximo día 13 de noviembre, según comenta a este diario fuentes de la organización.

## FINALISTAS

► **Nordeste.** Los tres platos seleccionados son Garbanzos de Pedrosillo con callos, de La Posada (Peñaranda de Bracamonte); Garbanzos de Pedrosillo con trucha del Tormes, de Los Álamos (Peñaranda de Bracamonte) y Mollejas de ternera charra, huevos, vieiras y lentejas de La Armuña, de Izurpi (Cabrerizos).

► **Adezos.** Del oeste salmantino, el Morcillo de ternera charra en salsa de almendras tostadas con daditos de queso de Las Arribes frito en sésamo, de Casa Conrado (Villaseco de los Gamitos); Coulant de queso de Las Arribes, chocolate blanco y jalea de frutos rojos, de El Retiro (Vitigudino); y Esfera crujiente del oeste salmantino, del Complejo El Quijote (Vitigudino).

► **Adriss.** De las Sierras de Salamanca se han escogido La Milhoja de entraña de ternera charra rellena de cremoso de jamón de Guijuelo con salsa de cereza de Garcibuey y parmentier de monalisa de Villuera, de El Ruedo (Candelario); Otoño, de El Molino (Miranda del Castañar); y Ferrero rosse de rabo de ternera morucha confitado a 65º en caldo de jamón y grasa de sus torreznos, sobre coulis de cereza picota de Madroñal, de Las Bóvedas (La Alberca).

► **Adrecag.** De Guijuelo llegan los Pimientos rellenos de carrillera de morucha en salsa moscatel, de El Pernil Ibérico; Solomillo 'Guijuelito' de Señorío Ibérico; y Tartar de Jamón Ibérico con lactonesa de espirulina y aceite de jamón, de Viró Gastrobar.

► **Adecocir.** De Ciudad Rodrigo, los seleccionados han sido Jarrete de ternera charra guisada en vino de Las Arribes relleno de farinato, Río Águeda; y Risotto Miróbriga, de Pizzeria De Maria.

## SANTA MARTA DE TORMES

# Nuevo parque canino para las urbanizaciones de las Villas, Valdelagua, Atyka y Aldebarán

Ubicado junto al pinar en la zona deportiva, cuenta con una superficie de 600 metros cuadrados sobre los que se han instalado diversos elementos

:: REDACCIÓN / WORD

**SANTA MARTA DE TORMES.** La zona deportiva de las urbanizaciones de Valdelagua, Atyka, Villas de Valdelagua y Aldebarán de Santa Marta de Tormes cuenta ya con un nuevo parque canino. Se trata de una nueva construcción ubicada en el gran complejo deportivo de esta zona y que ya está lista para poder ser utilizada.

Este parque canino, ubicado jun-

to al pinar en la zona deportiva, tiene una superficie de 600 metros cuadrados sobre los que se han instalado diversos elementos.

Entre ellos se podrán encontrar, dentro del parque, «una estructura de madera antideslizante con peldaños de subida y bajada para realizar ejercicios de equilibrio; otra para mejorar la coordinación de la mascota; una para que la mascota salte; otra para que se pueda balancear; otro elemento tipo slalom para que vaya de izquierda a derecha y un último para desarrollar la orientación de la mascota. A ello se unirá una fuente bebedero», según explican fuentes municipales de Santa Marta de Tormes a través de una nota de prensa.

La dotación presupuestaria de este nuevo parque canino ha ascen-

dido a 12.000 euros y se ha ejecutado en un mes.

Cabe recordar que este proyecto está englobado dentro de uno mayor que ha supuesto un coste de 450.000 euros, y que ha convertido este espacio en una gran zona deportiva y de ocio que une varias urbanizaciones: Átika, a través de una parcela municipal para crear un gran corredor verde; Aldebarán a través de la calle Áuriga; y Valdelagua por un camino en la trasera de la iglesia uniéndolo con la zona del gran pinar que se conoce con el nombre de Pinar de los Niños.

El objetivo de este gran proyecto siempre ha sido el de integrar a los vecinos de las tres urbanizaciones en una gran zona común de ocio y deporte, que han venido demandando a lo largo del tiempo.



La edil Marta Labrador y el alcalde, David Mingo, en el parque. :: WORD

Un proyecto que está a punto de concluir con la terminación de las obras de los vestuarios del campo de fútbol 7, las pistas de pádel y va-

rias zonas de juegos infantiles cuya licitación está próxima, según aseguran las fuentes municipales de Santa Marta de Tormes.