

■ SANTA MARTA



Los alumnos que participan en el curso 'Cocina del Territorio' en la Escuela de Hostelería de Santa Marta. | ENE

Los cursos monográficos de la Escuela de Hostelería potencian los productos autóctonos

Pistoletazo de salida a una nueva edición con Cocina de Territorio
 ■ Medio millar de alumnos están cursando estudios en el centro

ENE | SANTA MARTA

La Escuela de Hostelería de Santa Marta de Tormes da el pistoletazo de salida a su formación monográfica de cursos específicos y novedosos con el inicio del curso 'Cocina del Territorio'.

Una actividad que se centra en trabajar la gastronomía con productos de cercanía y productos autóctonos, realizando diversas elaboraciones para aprender a sacar provecho de los productos propios, con recetas entre las que se encuentran la sopa de tomates e higos, sopa de puerros y queso de Arribes, tomate relleno con salmoneo, cordero guisado con vinagre o tarta de queso de cabra con miel

de Valero, entre otras. En este curso están participando un total de 15 alumnos que desarrollarán sus habilidades en las distintas sesiones que imparte el chef Adrián Casado.

La concejal del área, Chabela de la Torre, se muestra satisfecha por los cursos formativos que se imparten en la Escuela Municipal de Hostelería y destacó: "La importancia que tiene hacer cursos en una Escuela como la nuestra, que ofrece una formación de calidad reconocida como paso previo en muchos casos al mercado laboral y de la que actualmente se están beneficiando un total de 500 alumnos cada curso".

A esta novedosa formación se unen otros cursos monográficos que también se ofertan este año, entre los que se encuentran en el mes de noviembre, los de corte de jamón, salsas, fondos y preparación de platos, especialización en repostería e iniciación a la cata de vinos; en diciembre, cocina de Navidad; en enero, tendrán lugar los cursos de postres de restaurante y cocina de fusión y vanguardista; en febrero, elaboración de verduras y hortalizas, pastelería artística, sumillería y un nuevo curso de corte de jamón; en marzo, pintxos donostiarra, pescados, limpieza y formas de cocinarlo y coctelería de vanguardia, de autor y 'garnish'.

■ SANTA MARTA



Pasaje del terror para los jóvenes. Las actividades de Halloween han comenzado en la localidad con un divertido y terrorífico 'Pasaje del Terror' que han diseñado los más jóvenes del municipio en el que han llevado a cabo desde el maquillaje hasta la ambientación. | ENE

■ VILLARES DE LA REINA



Final de los talleres de adiestramiento canino. Los talleres de adiestramiento canino que se han desarrollado en el municipio con sesiones dobles los fines de semana durante todo el mes de octubre han concluido. Las actividades buscaban también concienciar para evitar los abandonos. | ENE

■ CASTELLANOS DE MORISCOS



Éxito de la banda de música de Villamayor. El centro cultural San Roque de la localidad armuñesa se llenó de público para contemplar la actuación de la banda de música de Villamayor que ofreció un completo concierto dentro de la programación cultural 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
 PUBLICACIÓN OFICIAL

Avda. de los Cipreses, 81. 37004 SALAMANCA o por e-mail: salamanca@lagacetadesalamanca.es

Nombre

Teléfono

Texto

ECOS