



Juan Carlos Zaballos, David Mingo, Jorge Carlos Moro y Soraya Sánchez. EÑE

Santa Marta apoya la 'Guía del cocido 2026'

● Presentada la undécima edición de la cita en la Escuela de Hostelería del municipio

EÑE/ PAULA ZORITA

Santa Marta de Tormes— La Escuela de Hostelería de Santa Marta de Tormes acogió ayer la presentación de la Guía del Cocido Salamanca y Provincia 2026, un proyecto de la Asociación de Empresarios de Hostelería de Salamanca que alcanza su undécima edición y se consolida como una cita destacada de la gastronomía provincial. Esta nueva edición incluye a 21 establecimientos, 14 en la capital y 7 en la provincia, que ofrecerán su versión de este emblemático plato.

El acto contó con la participa-

ción del alcalde de Santa Marta, David Mingo; el diputado provincial de Turismo, Juan Carlos Zaballos; y el presidente de la Asociación de Empresarios de Hostelería, Jorge Carlos Moro, además de representantes municipales como la edil Soraya Sánchez y otros del sector hostelero.

David Mingo destacó el papel de la Escuela de Hostelería como centro de formación referente en el sector. Subrayó la inversión recibida por parte de la Junta para ampliar su oferta educativa y el impacto laboral que genera. "Santa Marta se ha convertido en un punto clave para formar a profesionales de la cocina", señaló, al tiempo que agradeció que la guía se presente en el municipio "porque aquí se apuesta por proyectos sólidos que funcionan".

El presidente de los hosteleros, Jorge Carlos Moro, subrayó: "La guía combina tradición y modernidad y refuerza nuestro compromiso con la gastronomía local", afirmó. Además, adelantó que este año se buscará el mejor cocido de Salamanca y provincia y animó a nuevos establecimientos a inscribirse hasta el 7 de enero.

Por su parte, Juan Carlos Zaballos, invitó a salmantinos y visitantes a disfrutar del cocido en los restaurantes participantes, reivindicando "el uso de producto local como el garbanzo de La Armuña, la ternera de Salamanca o los vinos de la tierra". La presentación concluyó con una degustación de cocido elaborada por los alumnos de la Escuela de Hostelería, como muestra del talento gastronómico presente en el municipio.



Los mayores de Aldeatejada, en la celebración gastronómica. FOTOS: EÑE

La comida de los mayores cierra las fiestas de Santa Bárbara en Aldeatejada

● Mas de cuarenta veteranos del municipio disfrutaron de la cita gastronómica

EÑE

Aldeatejada— Los mayores de la localidad de Aldeatejada han sido los protagonistas de la jornada de cierre de las fiestas del municipio en honor a Santa Bárbara.

Así, pasadas las dos y media de la tarde, en las instalaciones del Centro de Día, arrancó la celebración gastronómica organizada por el Consistorio del municipio para este colectivo.

Más de cuarenta veteranos de Aldeatejada acudieron a la convocatoria en la que pudieron degustar, primero un picoteo variado, y luego un plato principal.

Las celebraciones de invierno en honor a la patrona de la localidad se han desarrollado en dos etapas. La primera tuvo lugar en el final del mes de noviembre los días 28, 29 y 30, cuando se celebraron actividades como actuaciones teatrales, la verbena e incluso las citas religiosas incluida la procesión y la comida popular abierta a todos los vecinos.

La cita gastronómica de los mayores se completó con una tarde de baile y sorpresas.

Alba declara el agua no apta para consumo en la pedanía de Amatos de Alba

● Se ha detectado exceso de arsénico e instalado un depósito de suministro gratuito

Amatos de Alba— El agua de la red pública de abastecimiento de Amatos de Alba, pedanía de Alba de Tormes, ha sido declarada no apta para el consumo humano tras detectarse un exceso de arsénico por encima

del valor máximo permitido. El arsénico que se ha detectado en el agua de esta pedanía de la villa ducal es de 23 mg/l cuando la normativa contempla como límite 10 mg/l. El agua, por tanto, no se puede utilizar para beber ni cocinar, pero sí puede emplearse para usos que no impliquen ingestión, como lavado de ropa, higiene personal o limpieza.

Ante esta situación, la empresa concesionaria del servicio ha puesto en marcha un suministro alterna-



Vista general de la pedanía Amatos de Alba. EÑE

tivo para la veintena de vecinos que residen en esta pedanía albense, que por volumen de residentes es la cuarta de los cinco núcleos de población del municipio.

En este sentido, ha colocado un depósito portátil con 2.000 litros de agua en la calle Menéndez Pidal, disponible en horario abierto para que los habitantes puedan abastecerse en cualquier momento.

"En Amatos de Alba residen actualmente 21 vecinos y desde el primer momento hemos querido garantizar que ninguno de ellos se quede sin acceso al agua potable. Por eso se instaló de inmediato este depósito de uso libre para todos los residentes", ha explicado el portavoz del equipo de Gobierno, José García.

EÑE