

# Doñinos arranca San Marcos con ternera charra

Los vecinos disfrutaron de una degustación que contó con 300 kilos de carne

**EÑE**

*Doñinos de Salamanca*—La localidad dio ayer el pistoletazo de salida a sus tradicionales fiestas de San Marcos con una jornada marcada por la participación vecinal y el sabor de la gastronomía local.

Desde primera hora de la tarde, el municipio se llenó de color gracias a la implicación de los vecinos, que decoraron las calles del pueblo con banderines y las pancartas elaboradas por ellos mismos para participar en el concurso. Este ambiente festivo sirvió como antesala de las actividades programadas para la primera tarde de fiestas, entre las que destacó la degustación de ternera charra celebrada en el centro polivalente de Doñinos.

Decenas de vecinos y visitantes se

acercaron para disfrutar de 300 kilos de una carne que puso en valor la calidad del producto local. La actividad no solo sirvió como reclamo gastronómico, sino también como punto de encuentro social en el arranque de las celebraciones.

La jornada concluyó con la entrega de premios de los concursos de pancartas y marcapáginas organizados a lo largo del día, en la que se reconocieron el esfuerzo y la participación de los vecinos. Como broche final, la música tomó el protagonismo con la actuación de la Orquesta Princesa, que animó la noche y puso a bailar a un público entregado.

De este modo, Doñinos inició unas fiestas de San Marcos que prometen varios días de convivencia, tradición y entretenimiento para todos los públicos. Hoy los vecinos disfrutarán de una jornada diseñada para las familias y los pequeños del pueblo con talleres de manualidades, minibueyes, "Retovisión", charanga y el esperado pregón de fiestas a cargo de AERSCYL.



Los vecinos de Doñinos disfrutando de la degustación gastronómica en el centro polivalente. EÑE



Conchi Cosme, Concepción Miguélez, Jaime Núñez y José García. EÑE

## Alba, capital de los grandes viajeros en moto del 22 al 24 de mayo

La XX edición de este encuentro reunirá a más de 250 amantes de los viajes

**EÑE**

*Alba de Tormes*—Más de 250 personas amantes de los viajes de aventura en moto se reunirán en Alba de Tormes con motivo de la celebración del XX Encuentro Grandes Viajeros (EGV), que se desarrollará los días 22, 23 y 24 de mayo. Un evento que tendrá una gran repercusión turística y económica en la localidad durante ese fin de semana.

La localidad ha acogido la presentación oficial del encuentro, en un acto en el que han participado la alcaldesa, Concepción Miguélez, y los fundadores y organizadores del Encuentro Grandes Viajeros, los albenses Jaime Núñez, Conchi Cosme y José García, primer teniente de alcalde. La alcaldesa destacó la proyección que ha alcanzado el encuentro desde su creación en 2005. "El EGV es hoy todo un referente mundial dentro de los viajes de aventura en moto", señaló Miguélez, quien también subrayó que este evento contribuye a proyectar el nombre de Alba dentro y fuera de España.

## Los quesos de Hinojosa dejan su impronta y calidad en Santa Marta

Un queso de oveja de La Fregeneda, curado en manteca de cerdo, el mejor para el jurado

**EÑE**

*Santa Marta*—Un total de diecinueve quesos participaron en las cuatro categorías que se habían convocado en la segunda edición del Concurso de Quesos de Hinojosa, que este año se celebró en la Escuela de Hostelería de Santa Marta.

El jurado determinó que en el bloque de quesos de cabra el mejor semicurado azul era el de Quesera del Cares (Asturias) en tanto que el premio al curado fue para la quesería Santomez, de Santibáñez de la Sierra.

En las versiones de queso de oveja el premio en el formato semicurado se fue a Castilla la Mancha, para un producto de Cabesota Quesos elaborado con chili. El galardón al mejor queso curado de oveja se quedó en Salamanca y fue a parar al presentado por García Filloy de La Fregeneda. Los premios se entregarán a lo largo de la Feria de Hinojosa, que se celebrará en el arranque del mes de mayo.

Tal como señaló el vicepresidente de la Diputación y alcalde de San-



Jorge Moro, David Mingo, Jesús Pata y Juan Carlos Zaballos. EÑE

ta Marta, David Mingo: "Es un orgullo desarrollar este tipo de eventos en la Escuela de Hostelería. Los quesos que se han presentado son productos de una calidad extrema y además nos permite hacer un reconocimiento al queso de Hinojosa".

Por su parte, Jesús Pata, alcalde de Hinojosa agradeció la colaboración de la Escuela de Hostelería de Santa Marta por acoger el evento y señaló "hemos cambiado un poco el formato porque el jurado no podía asistir por el puente y se ha hecho la deliberación entre semana".

El diputado de Turismo, Juan Carlos Zaballos, resaltó "el concur-

so supone un reconocimiento al trabajo de los productores y artesanos y permite poner en valor al sector primario. Es una vía para luchar por la provincia y contra la despoblación".

En representación del sector hostelero participó el presidente del colectivo, Jorge Moro, que recordó "estos productos acaban en las mesas de los restaurantes y es una identidad del sector primario de la provincia, al que hay que seguir valorando y apostando por él". El jurado de este año estuvo compuesto por una decena de profesionales hosteleros, queseros y expertos gastronómicos.