PROVINCIA 15 LA GACETA JUEVES 27 DE JULIO DE 2023

## Los hinchables infantiles triunfan en Santa Marta

 La asociación de comerciantes repartió 1.500 flashes de forma gratuita

## **EÑE**

Santa Marta-Los más de treinta grados de la tarde festiva en Santa Marta no fueron un impedimento para que cientos de niños de todas las edades y sus padres acudieran a la cita con los hinchables infantiles acuáticos en la plaza de España.

A la sombra de la Casa Consistorial se instalaron varias atracciones que hicieron las delicias de chicos y grandes, puesto que, además de jugar y deslizarse por los larguísimos toboganes, también hubo mangueras de agua con las que los padres y visitantes recibieron más de un remojón que fue bienvenido por parte de todos.

Los hinchables contaron con varias propuestas adaptadas para los más pequeños de la casa y otras distintas para los niños un poco más

mayores. En las de los pequeños había recintos con pequeñas piscinas y espacios más altos, en los que tenían que 'trepar' por el interior de un castillo hinchable para luego tirarse por un tobogán y completar el circuito de la atracción, o bien disparar agua hacia otros niños de su edad que también estaban jugando en la misma atracción

La cita, que arrancó a partir de las cuatro de la tarde, se prolongó hasta la caída del sol e incluyó una más que agradable y refrescante sorpresa para los que acudieron, puesto que desde la asociación de comerciantes de Santa Marta se repartieron entre niños y adultos un total de 1.500 flashes congelados de manera gratuita. Ubicados bajo una pequeña carpa, junto a la puerta principal del Ayuntamiento, los representantes de la asociación de comerciantes fueron entregando esta divertida golosina a todos los que se acercaban por allí. Limón, fresa, piña o cola fueron algunos de los sabores más buscados por los más pequeños que disfrutaron de una tarde inolvidable.



Los hinchables en la plaza de España atraieron a cientos de niños de todas las edades y sus familias. La asociación de comerciantes repartió de forma gratuita 1.500 flashes congelados.

FOTOS: EÑE







Francisca Berrocal, rodeada de familiares y amigos. EÑE

## Homenaje en la Casa **Consistorial a los** trabajadores municipales

• El reconocimiento fue para Francisca Berrocal por su jubilación

Santa Marta-El tradicional homenaje a los trabajadores, que este año han completado su ciclo de trabajo y se han jubilado en el Consistorio transtormesino, contó este año con Francisca Berrocal, que tras cuatro décadas de desempeño laboral se ha jubilado.

El Consistorio le hizo entrega de una placa de homenaje en un acto que se desarrolló en el salón de plenos. Francisca Berrocal ha

estado integrada en el servicio de limpieza de los edificios públicos en el que trabajan 7 de las más de setenta personas que desarrollan su labor en distintas funciones del Consistorio. "Salía de casas a las seis menos cuarto de la madrugada a diario y nunca tuve un problema, ni me ha dado miedo estar sola a esas horas en la calle en Santa Marta, "relató Berrocal tras recibir su reconocimiento institucional.

Entre las anécdotas de los 40 años de trabajo recordaba la ocasión en la que "apareció un bastardo en un aula de uno de los colegios" y las veces que se encontró "alianzas y pulseras". EÑE

## Gazpacho de remolacha, una de las ofertas más chic del 'show cooking'

Los asistentes degustaron 150 raciones preparadas por la Escuela de Hostelería

Santa Marta—Un showcooking capaz de seducir a los paladares más exigentes v triunfar con comensales de todas las edades. Así fue la propuesta que realizaron los representantes de la Escuela de Hostelería de Santa Marta Adrián Casado y Daniel Toranzo que fueron los encargados de preparar las pequeñas tapas que degustaron los asistentes a la cita que se desarrolló a las puertas de la Casa Consistorial por segundo año consecutivo.

Como entrante se sirvió gazpacho de remolacha con dados de queso de cabra e inmediatamente después llegó una tosta de brandada de bacalao. Una delicada y jugosa ensaladilla fue la tercera propuesta salada del evento, que repartió ciento cincuenta porciones de cada plato entre los asistente. Para completar la degustación llegó el bocado dulce con una tarta de queso con mermelada de grosellas de la huerta del Ayuntamiento y un brownie. En apenas quince minutos no quedó ni rastro de las delicias gastronómicas. EÑE



Varias niñas observando el emplatado del postre de tarta de gueso.



Un grupo de asistentes con su gazpacho de remolacha. FOTOS:EÑE