

80 kilos de castañas para 500 en Santa Marta

● El municipio vivió una gran fiesta con cuentos, canciones y degustación

EÑE/P. ZORITA

Santa Marta de Tormes – Ochenta kilos de castañas para quinientas raciones, música, cuentos y, sobre todo, mucha tradición fueron los ingredientes de la gran castañada que se vivió ayer en Santa Marta de Tormes.

El edificio socio cultural del municipio, así como la Plaza de los Abuelos y las Abuelas, fue el lugar elegido para celebrar la Fiesta de la Castañada impulsada desde la Diputación de Salamanca y apoyada por el Ayuntamiento santamartino.

La mañana dio comienzo en el interior del centro socio cultural, donde decenas de niños disfrutaron de un cuentacuentos en el que los animadores les descubrieron los secretos de este fruto tan típico del otoño salmantino, así como de la tradición

de las castañeras. Una de las vecinas de Santa Marta presentes en el cuentacuentos, Brígida Manzano, participó activamente y se puso en la piel de una castañera ataviándose con la vestimenta típica de estas entrañables figuras.

Una enorme castaña, 'Asadina', fue la estrella de las posteriores actividades, que ya se celebraron en la Plaza de los Abuelos y las Abuelas. El entrañable personaje animó a todos los niños que acudieron a disfrutar de canciones populares y bailes, eso sí, ligeramente modificadas para girar siempre en torno a la castaña.

Más tarde llegó el momento más esperado por todas las familias y grupos de amigos que llenaron los aledaños del centro socio cultural: la degustación de las castañas. La organización repartió entre los presentes unas quinientas raciones gracias a los 50 kilos facilitados por la Diputación y los 30 aportados por el Ayuntamiento. Muchos aprovecharon el buen tiempo del mediodía para acompañar las castañas con una cerveza.



Los más pequeños disfrutaron de las actividades de la Fiesta de la Castaña y de la compañía de 'Asadina' (arriba). Abajo, por un lado los niños disfrutando del cuentacuentos y un grupo de amigos degustando las castañas. EÑE



Uno de los stands de alimentación, dedicado a los licores. EÑE



En algunos expositores, los visitantes podían hacer degustaciones. EÑE

Domingo de lujo para el paladar en Doñinos

El Centro Polivalente del municipio acogió la **II Feria Agroalimentaria y de Artesanía** en la que destacaron las degustaciones y un showcooking

EÑE/P. ZORITA

Doñinos de Salamanca— Cientos de personas se acercaron a lo largo de la jornada dominical a visitar la Feria Agroalimentaria y de Artesanía de Doñinos de Salamanca, una cita de entrada gratuita que contó en esta ocasión con más de una veintena de expositores en los que los visitantes pudieron encontrar desde vino hasta bisutería.

El centro polivalente del municipio fue el lugar elegido para esta II Feria Agroalimentaria y de Artesanía impulsada por el Consistorio y que contó con gran aceptación y ambiente. "Se trata de una actividad que atrae tanto a los vecinos como a personas de fuera y cuyo fuerte es la alimentación, pero la artesanía aporta un plus muy llamativo a la Feria", explicó el alcalde de Doñinos, Manuel Hernández.

En el recorrido de los más de vein-

te expositores, destacaron aquellos en los que se podían degustar los productos, muchos de ellos dulces, quesos, licores, mieles o incluso embutidos ibéricos, una práctica fundamental para que muchos se decidiesen por elegir uno u otro producto.

Familias al completo y grupos de amigos se decantaron por esta cita para su reunión dominical en torno a la hora del vermouth, ya que, además, el centro cultural contó con una barra de bar abierta para quienes quisieron 'regar' las degustaciones con una bebida.

En la parte de artesanía, que contó con un total de cinco stands, los presentes pudieron adquirir tanto artículos de cosmética natural, así como juguetes, pendientes, collares o anillos, una oportunidad de lujo para ir escogiendo algunos de los regalos de la época navideña.

LOS DETALLES

SHOWCOOKING DE LA ESCUELA DE HOSTELERÍA

Cuatro representantes de la Escuela de Hostelería de Salamanca participaron en un showcooking que se celebró al filo del mediodía y que contó con un público que posteriormente pudo degustar lo que cocinaron: un plato en el que no faltaron las setas, un alimento típico del otoño y muy salmantino, que no podía faltar en la elección culinaria.

EXHIBICIONES DE CORTE Y DEGUSTACIÓN DE JAMÓN

Además, a lo largo de la jornada, en dos ocasiones se celebraron sendas exhibiciones de corte y degustación de jamón. El rico manjar fue repartido en raciones emplatadas para todos los asistentes que fueron llenando el Centro Polivalente durante toda la jornada dominical.