



Niños y mayores disfrutaron con la fiesta de la castaña celebrada en el antiguo cuartel. FOTOS: TEL



El reparto de las castañas cerró las actividades de la jornada.



Los juegos y canciones centraron la atención del público congregado.

Sabor de otoño junto a las aguas del **Tormes**

● La villa de Salvatierra inicia el puente con una animada jornada dedicada a la castaña

TEL
Salvatierra de Tormes—La villa de Salvatierra de Tormes acogió ayer la celebración de la tradicional fiesta de la castaña a cargo de Asadina, que llenó de animación la localidad en víspera de este largo puente.

Como es costumbre en esta celebración, la actividad dio inicio con la celebración de un pasacalles al son del tamboril para seguir después con juegos y diferentes propuestas que dieron paso finalmente a la degustación de las castañas asadas.

Según recordaba el alcalde de la localidad, Eusebio García, se trata de la primera vez que se celebraba una actividad de este tipo en el pueblo, que marcaba también el inicio del puente festivo en Salvatierra. Por eso, además de la castañada, la localidad acogerá hoy un

taller para elaborar bolas de Navidad.

Salvatierra de Tormes se ha caracterizado por el desarrollo de diferentes celebraciones y actividades a lo largo del año, como el Corpus, San Isidro, el Miércoles de ceniza, actividades micológica o la animada fiesta de verano. A mayores, ha introducido algunas novedades con otro tipo de actividades, entre las que figuran la celebración de un taller en Halloween que contó con una notable participación de niños y mayores. Ahora le ha llegado el turno a la castañada, una tradición muy salmantina que se ha celebrado a lo largo de las últimas semanas en otras localidades de la zona, como en Guijuelo el viernes de la semana anterior.

Niños y mayores disfrutaron de la castañada en una jornada que, además de reivindicar el producto local y las tradiciones, sirvió como excusa para la convivencia intergeneracional y vecinal. La actividad se desarrolló en el salón reformado en el antiguo cuartel de la localidad.



→ Y mañana, tradicional castañada en Frades de la Sierra

Frades de la Sierra es una localidad donde la celebración de la castañada está muy arraigada y suele celebrarse en el entorno del Puente de la Constitución. En esta ocasión, será mañana, día 7, cuando tenga lugar la celebración. Según adelantó el alcalde, Francisco Navarro, la castañada comenzará a las seis de la tarde y contará también con la degustación de empanadas, embutidos de la localidad y, como colofón, chocolate con bizcochos.



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

La X **Guía del Cocido** propone 19 restaurantes para su degustación

● La presentación se desarrolló en la Escuela de Hostelería de Santa Marta de Tormes

Santa Marta de Tormes—La Escuela de Hostelería de Santa Marta acogió la presentación de la décima edición consecutiva de la Guía del Cocido de Salamanca y Provincia, una iniciativa que parte de la asociación de Empresarios de Hostelería de Salamanca y que se ha consolidado con una cita ineludible del calendario gastronómico de la provincia.

Este año participan en esta iniciativa un total de 19 establecimientos de hostelería, 14 de la capital charra y los otros cinco ubicados en distintos puntos de la provincia. Así, localidades tan pobladas como Santa Marta de Tormes y Peñaranda de Bracamonte estarán representadas por un establecimiento y municipios más pequeños como Aldehuela de la Bóveda y Calzada de Valdunciel también estarán dentro de la propuesta de turismo gastronómico.

“Se trata de una experiencia que permite dar a conocer uno de los platos más emblemáticos de la cocina tradicional, “indicó Jorge Carlos Moro, “en una iniciativa que llega tanto a turistas como salmantinos de la capital y la provincia, y cada año tiene una gran acogida. Es un evento que refuerza la proyección de nuestras tradiciones gastronómicas”.

Por su parte el alcalde de Santa Marta, David Mingo, resaltó la importancia de mantener la Escuela de Hostelería del municipio, “es muy complicado y es voluntad del Ayuntamiento seguir manteniendo este centro de formación laboral e inserción en el mercado para los alumnos”.

El público podrá reconocer a los establecimientos que participan en esta iniciativa gracias a la acreditación oficial que garantizará una experiencia de alta calidad con la gastronomía tradicional.

Los establecimientos ofrecen los cocidos, bien a diario, o bien en jornadas concretas e incluso los fines de semana. Asimismo se podrá concurrir a los restaurantes mediante reservas. EÑE



Éxito del mercadillo solidario en **Cabrerizos**

El tradicional mercadillo solidario de la asociación de mujeres de Cabrerizos volvió a ser un gran éxito de público, puesto que decenas de personas se acercaron a comprar alguna de las prendas a la venta. La recaudación se destinará a la ONG Médicos sin Fronteras. EÑE