



Patio central de El Tormes, lleno de niños durante una de las demostraciones de ayer. :: WORD



Elaboración de algunos platos con queso. :: WORD

## Alta cocina con queso

**El Tormes acoge un día dedicado a descubrir las virtudes gastronómicas de este alimento, desde tapas y platos principales a elemento para cócteles**

**:: REDACCIÓN / WORD**

**SALAMANCA.** El Centro Comercial El Tormes demostró ayer todas las posibilidades culinarias del que-

so. #ElTormesCheeseDay, que es como se llamaba el evento, concentró a decenas de interesados en conocer lo mucho que puede dar de sí

ese producto. El acto estuvo organizado por Quesería La Antigua de Fuentesauco junto a la Escuela Municipal de Hostelería de Santa Marta de Tormes y el apoyo del programa Empresas Amigas de la Fundación General de la Universidad de Salamanca.

El día comenzó con el taller para

niños #LaAntiguaEduca, en el que los más pequeños aprendieron el proceso de elaboración del queso. El acto, que contó con una nutrida asistencia de público, continuó con el espectáculo #CocinaconQueso, de la mano de los profesores y colaboradores habituales de la Escuela Municipal de Hostelería de Santa Marta de Tormes que, junto a sus alumnos, enseñaron cómo elaborar tapas y cócteles con el queso como ingrediente principal.

Por la tarde se impartió un taller de corte y cata de queso llamado

#NoteCortes. Además, los asistentes pudieron disfrutar de #LaMesa deLaAntigua.

A media tarde se celebró un segundo espectáculo culinario, de nuevo de la mano de los profesores y colaboradores de la Escuela Municipal de Hostelería de Santa Marta de Tormes. La sabrosa jornada finalizó con la #CheeseFashionWeek y una demostración de coctelería con queso #CheeseandCocktail. Que no se diga que el queso no tiene importantes posibilidades gastronómicas.