

**■ PEÑARANDA**

Los colegios de Primaria acogerán talleres prácticos enmarcados en el Congreso de Cocina con Humor

Los escolares participarán el lunes en las actividades programadas
■ Chefs de Ecuador, Italia y España acudirán al teatro Calderón

TRISOL | PEÑARANDA

El teatro Calderón, en plena conmemoración del XXV aniversario de su reapertura, será escenario el próximo martes de un Congreso Internacional de Cocina en el que Peñaranda se convertirá en foco de atención gastronómica a nivel mundial.

El prólogo del evento tendrá, además, una vertiente novedosa y educativa al llevar a los tres colegios de Primaria de la localidad (Miguel de Unamuno, Severiano Montero, y La Encarnación) una serie de talleres en los que los escolares aprenderán de forma divertida a realizar elaboraciones básicas y tradicionales como el yogur o la cuajada.

Tanto la alcaldesa, Carmen Ávila, como la concejala de Educación, Araceli Rodríguez, destacaron ayer la importancia que tiene educar también el paladar desde la infancia y valoraron muy positivamente la sugerencia de organizar en Peñaranda un encuentro infantil de cocina.

Siete chefs del más alto nivel procedentes de Italia, Ecuador y España serán los encargados de realizar el martes sus tapas en un incomparable marco como es el escenario del Calderón. Se trata en este caso de Roberto Capone, Julio César Macías, Álvaro Plaza, Helio Flores, Jesús López, Gregorio Moreno, David Martín Berrocal y Adrián Casado Navas, éste último de la Escuela Municipal de Hostelería de Santa Marta de Tormes.

Otra de las novedades será la introducción de la coctelería de la mano de Teo Marcos y David Rodríguez y el humor vendrá de la mano de Los Absurdos Teatro y Edulogic Producciones.



Raúl Morales, Joaquín Pinto, Carmen Ávila, Fernando Fregeneda, Jesús Cruz y Helio Flores, en la presentación del congreso. | TRISOL

Promoción para los productos de Castilla y León

Los organizadores del Congreso Internacional de Cocina, entre los que figuran la Universidad de Salamanca, el Ayuntamiento de Peñaranda, la Escuela Municipal de Hostelería de Santa Marta de Tormes y el CITA, hicieron ayer hincapié en la importancia que tienen este tipo de encuentros para la promoción y puesta en valor de los productos de Castilla y León entre los que tendrán especial protagonismo el queso y el farinato como ingredientes de las tapas que elaborarán en directo los siete chefs de Italia, Ecuador y España. Tradición e innovación irán, una vez más, de la mano en un evento donde la cultura gastronómica salmantina será la gran protagonista. Desde el Consistorio peñarandino se destacó la apuesta municipal por el apoyo y difusión de uno de los grandes recursos de la localidad de cara al turismo como es, sin duda, la gastronomía y dentro de ella, las tapas y también la repostería.