



## SANTA MARTA DE TORMES

## Una mesa redonda abre los Encuentros Gastronómicos

La programación es presentada en la Escuela Municipal de Hostelería, donde se desarrollarán la mayor parte de los actos

### REDACCIÓN / WORD

**SANTA MARTA DE TORMES.** La concejala de Formación de Santa Marta de Tormes, Chabela de la Torre, presentó ayer una nueva edición de los Encuentros Lúdico-Gastronómicos en la Escuela Municipal de Hostelería. La esperada cita comienza hoy con una mesa redonda que bajo el título 'Recetas de la

abuela' debatirá sobre la cocina tradicional salmantina a partir de las 18:00 horas en el Centro Comercial El Tormes y se desarrollará en colaboración con la Fundación de la Universidad y la librería Santos Ochoa.

De esta actividad parte la iniciativa de la edición de un libro que bajo el título 'Las recetas de las abuelas salmantinas' propone que todas las personas que lo deseen envíen aquella receta especial. El gerente de la librería Santos Ochoa, Alberto Gómez, explicó que «es una fórmula que se ha puesto en marcha en otras ciudades que ha funcionado muy bien y esperamos repetir ese éxito aquí». Una vez que se reú-



Presentación ayer de las Jornadas Lúdico-Gastronómicas. :: M. LAYA

nan 140 recetas será publicado.

El jueves 23 se celebrarán las XII Jornadas Micológicas dirigidas por

Antonio Martín Manresa, que incluyen una salida al campo para recoger setas a partir de las 9:00 ho-

ras. Por la tarde, a las 18:00 horas, Antonio Martín ofrecerá la conferencia 'El mundo de las setas: Los manjares de la mesa' y después se inaugurará la exposición de setas con posterior degustación y maridaje a cargo de los alumnos de los programas de Cocina del Centro de Educación de Personas Adultas y de Servicios del Ayuntamiento.

La última de las actividades será el 21 de diciembre con una Fiesta de Navidad en la Escuela Municipal de Hostelería que incluye una presentación y concurso de platos dulces y salados, y la entrega de premios.

La concejala de Economía, Empleo y Formación, Chabela de la Torre, comentó que «se trata de una actividad consolidada, que funciona muy bien y que sobre todo es un reconocimiento al trabajo de los alumnos de la Escuela de Hostelería y del Centro de Adultos».