



Los hosteleros promocionan con su concurso de pinchos el VIII Centenario

Los 35 establecimientos elaborarán un único pincho, cuyo precio de venta será de 1,5 euros, y lucirán la pegatina que los acredita como entidades colaboradoras

:: RICARDO RÁBADE/ WORD

SALAMANCA. 'Cielo de Salamanca', 'Incunables', 'Canelón ilustrado' y 'Librito de calabacín' son los nombres con los que han sido bautizados, en un claro guiño y tributo al VIII Centenario de la USAL, algunas de las tapas que ofrecen los 35 bares, cafeterías y restaurantes que participan en el XVII Concurso de Pinchos.

El vicerrector de Política Académica y Participación Social de la USAL, Enrique Cabero; el concejal de Cultura, Turismo y Comercio del Ayuntamiento de Salamanca, Julio López Revuelta; y el presidente de la Asociación de Empresarios de Hostelería, Alain Saldaña, presentaron ayer en la Sala de Retratos del Rectorado los detalles de la nueva edición, que se celebrará del 8 al 24 de junio.

El concurso surge como respuesta del colectivo hostelero al llamamiento a la colaboración con el VIII Centenario realizado por la Universidad de Salamanca el pasado mes de marzo en la Cámara de Comercio de la capital. Cumple, además, el objetivo de abrir la conmemoración a la



Julio López, Enrique Cabero y Alain Saldaña presentaron ayer la nueva edición del certamen. :: USAL

sociedad civil e implicarla en las diferentes actividades que se vienen promoviendo en el marco de la celebración de los ochos siglos del Estudio salmantino, un hito para el sistema educativo español, europeo y mundial. Enrique Cabero enlazó también esta edición con la estrategia de micromecenazgos que promueve la institución académica para potenciar la magna efeméride.

Durante la pasada edición se sirvieron al público más de 21.000 tapas

Los 35 establecimientos participantes elaborarán un único pincho, cuyo precio es de 1,50 euros (bebida no incluida), que deberán mantener en su establecimiento a disposición de los clientes durante el tiempo de celebración del concurso. Además, tendrán la posibilidad de lucir en sus establecimientos la pegatina que los acredita como colaboradores del VIII Centenario de la Universidad.

La colaboración con la Asociación de Empresarios de Hostelería nace con vocación de continuidad y será la primera de una serie de acciones similares que desde el Estudio salmantino se van a llevar a cabo para proyectar la efeméride sobre la ciudad, según quedó patente ayer.

Los establecimientos participantes optan a premios en las categorías 'Pincho de Oro', 'Pincho Maridado con Cerveza Mahou' y 'Pincho Popular'. En el caso de esta última, el público podrá realizar sus votaciones a través de la cuenta de Facebook de la Asociación de Hostelería (AsocHostelerialsalamanca) o depositando su voto en una urna ubicada en la sede de la asociación. Entre el público participante se realizará un sorteo.

En lo relativo a las otras dos categorías ya se han dado a conocer los cuatro finalistas seleccionados entre los establecimientos participantes. Los más valorados en la categoría de 'Pincho de Oro' son el restaurante Café Corrillo con el pincho 'La panceta curiosa', Lili Cook vermutería con el pincho 'Bomba de Ajoblanco', el restaurante La Plata (Bejar) con el pincho 'Hornazo' y el restaurante Gastrobar Oroviejo con el pincho 'Gofre Charro'.

En la categoría del pincho maridado con cerveza fueron elegidos el restaurante Los Álamos con su propuesta 'Pimiento rojo con trucha del Tormes' y la vermutería Lili Cook con la tapa 'Bomba de Ajoblanco'.

Los ganadores se darán a conocer en un acto que tendrá lugar el próximo 21 de junio en la Plaza de los Bandos, coincidiendo con la celebración del Día Mundial de la Tapa. Precisamente, en dicha plaza se ubicará el futuro Centro Internacional del Español de la USAL, concretamente en la antigua sede del Banco de España.