e-paper www.eladelanto.com Tfno. Atención al cliente 923 100 599

20.400 pinchos para fascinar a la capital

El Ayuntamiento presenta la comida degustación con la que 'Salamanca para comérsela' se estrenará en una semana en Madrid Fusión ● 14 marcas y 17 chefs coordinados por Víctor Salvador tienen el reto de convencer a la crítica

H. F.
SALAMANCA

La gastronomía salmantina vivirá su puesta de largo ante los más influyentes críticos del país el próximo martes, 24 de enero, cuando 17 de sus chefs más afamados, y bajo la coordinación de Víctor Salvador, preparen la comida degustación para más de mil personas de la jornada inaugural de Madrid Fusión, el principal evento del sector dentro de nuestras fronteras. Cada uno de los chefs invitados a participar en esta iniciativa impulsada por el club de producto *Salamanca para comérsela* preparará 1.200 pinchos de una de sus creaciones, para la que han tomado como materia prima alguno de los 14 productos más conocidos de la cocina charra. Serán, por tanto, 20.400 pinchos destinados a convencer a los paladares más selectos.

El alcalde de la ciudad, Alfonso Fernández Mañueco, acompañado de la directora del evento, Ana Capel, presentó ayer en sociedad la iniciativa junto a representantes de los 17 restaurantes que han aceptado a participar en el acontecimiento promocional más importante en el que se embarca la cocina provincial en toda su historia. Pese a su trascendencia, la directora de Madrid Fusión trató de tranquilizar a los cocineros. "Os deseo que tengáis calma ya que estoy segura que haréis una buena labor. Estamos muy orgullosos y satisfechos de vuestra presencia en la décima edición de Madrid Fusión que vosotros os encargaréis de inaugurar", afirmó Ana Capel, que recordó que una de las personalidades que podrá disfrutar de "las materias primas de primera de la cocina salmantina" será la flamante alcaldesa de Madrid, Ana Botella.

El alcalde, la directora de Madrid Fusión, el edil de Turismo y Víctor Salvador posan con los representantes de los 17 restaurantes. J. M. GARCÍA

ALFONSO FERNÁNDEZ MAÑUECO

"Tenemos que aprovechar esta ocasión"

El alcalde de Salamanca animó a los 17 profesionales y a sus equipos que se desplazarán el próximo martes a Madrid a que den el do de pecho en la "la cita más importante del sector gastronómico" en nuestro país. "Tenemos calidad, talento, trabajo y productos y debemos aprovechar esta oportunidad", afirmó el primer edil salmantino, que destacó "la repercusión nacional e internacional" de Madrid Fusión. El regidor insistió que la meta que se plantea el Ayuntamiento con la presencia de Salamanca para comérsela en el evento gastronómico es "ayudar al sector de la hostelería, atraer más turismo y conseguir actividad económica generando empleo".

Creaciones "rompedoras" y "clásicas"

Por su parte, Víctor Salvador se mostró entusiasmado con su papel de coordinador. "No he podido negarme a ir", reconoció el afamado chef, que aceptó la propuesta del Ayuntamiento "con todo el cariño y el afecto" debidos. Al equipo de 17 expertos que tendrán que convencer de las bondades de la cocina salmantina al millar de personas acreditadas a la jornada inaugural de Madrid Fusión, el afamado chef les recomendó serenidad. "No vamos a competir sino a ser generosos y demostrar que lo haremos lo mejor posible", afirmó Víctor Salvador, que subrayó que ser cocinero "no es solo ser una figura de las recetas, sino ser abierto y amable".

Respecto a las 17 creaciones con las que se la comida salmantina se presentará en Madrid Fusión, Salvador afirmó que algunas responden a "representaciones clásicas" de la gastronomía provincial, mientras que otras son "más bien rompedoras". A su juicio, los nombres "nos dejan a todos viajar y soñar", al tiempo que destacó la calidad de los vinos de Las Arribes del Duero que regarán los 17 platos y el prestigio de los productos ibéricos de Julián Martín y La Hoja del Carrasco, dos de las marcas que estarán presentes en la comida-degustación, junto al aceite de oliva Soleae o a los mejores exponentes de la Lenteja de la Armuña, el Queso Arribes, el Garbanzo de Pedrosillo o de las marcas de calidad Ternera Charra o Carne de Salamanca.

Opinión

Por GONZALO SENDÍN *

Una oportunidad para Salamanca

Madrid Fusión se presenta este año como una gran oportunidad para la gastronomía de Salamanca y todo lo que ella puede generar en ese concepto cada vez más claro del denominado turismo gastronómico muy valorado en la actualidad.

La posibilidad de acudir y protagonizar la comida del próximo día 24 fue bien trabajada desde el Ayuntamiento, que ha demostrado tener una gran sensibilidad con el sector de la hostelería local además de realizar un importante esfuerzo para garantizar nuestra presencia.

Madrid Fusión es el mejor escaparate del mundo en el que podemos y debemos demostrar nuestra capacidad para atraer a un público por la riqueza, variedad y calidad de los productos que vamos a elaborar. El certamen reúne todo lo que necesitamos para exhibir el talento de la cocina salmantina ante lo más exigente de la crítica, la prensa y los mejores especialistas del mundo.

Es el momento de unir fuerzas, como hemos demostrado con los pasos anteriores a nuestro estreno. El sector ha entendido bien el mensaje y hemos conseguido dejar a un lado cualquier división para trabajar unidos hacia el éxito de este proyecto.

Ahora es nuestro turno y seguro que no vamos a fallar. La presentación de ayer puso de manifiesto la expectación que ha generado y el objetivo no es otro que aportar todo el prestigio que podamos para subir un peldaño más y hacer de Salamanca no solo un reclamo turístico indiscutible, sino añadir también una rica oferta gastronómica que ayude a sumar. En nuestro menú para Madrid Fusión no nos olvidamos de los productos tradicionales, pero también apostamos y arriesgamos con un toque de innovación y evolución. Esperamos que guste.

** Hostelero*

Nueve horas sin agua por un reventón en la calle Guatemala

G. D. S.
SALAMANCA

Las tuberías de la calle Guatemala no han sido capaces de *aguantar* algunas semanas más hasta la llegada de los operarios que están ejecutando desde principios de este mes la renovación de redes de los barrios de El Rollo y las Delicias. Ayer a las siete de la mañana un reventón sorprendió a los vecinos, dejó sin suministro a media calle y anegó el cuarto de calderas del edificio correspondiente al número 30 de la avenida del Doctor Gómez Ulla, una vía que sí que sufrió recientemente una profunda intervención para su urbanización.

Inmediatamente acudieron los bomberos y los técnicos de Aqualia para achicar el agua y localizar las causas del reventón. De este modo, se determinó que el contratiempo se debió a la rotura de una tubería de fibrocemento de 100 milímetros de diámetro, una instalación muy antigua que no pudo resistir el frío de estas jornadas invernales.

La calle Guatemala está cortada al tráfico tras el reventón de ayer. J. M. GARCÍA

Aqualia trabajó durante varias horas para arreglar la avería, aunque varios vecinos se vieron obligados a apañarse sin agua durante nueve horas hasta que, a las 16 horas, el suministro quedó completamente restablecido.

Además de en Guatemala, el Ayuntamiento tiene previsto realizar obras durante el primer trimestre de este año en las calles Nicaragua, Hernán Cortés, Ecuador, Bolivia, Perú, Chile y Argentina, en el barrio de las Delicias, y en Ponferrada, La Coruña y Pintor Díaz Caneja, en El Rollo.

En total, el Consistorio invertirá 275.000 euros para renovar 2.136 metros lineales de tuberías que tienen ya, en algunos casos, más de 30 años. Con esta intervención el Ayuntamiento espera acabar de una vez por todas con los recurrentes reventones que afectan desde hace tiempo a ambas zonas de la capital.