

Alfonso destaca en MadridFusión que la gastronomía de Salamanca está a la altura de la ciudad

El alcalde de Salamanca, Alfonso Fernández Mañueco, subrayó durante la presentación de Salamanca para Comérsela en MadridFusión 2012 que Salamanca, además de ser Patrimonio de la Humanidad, ser Capital Europea de la Cultura y ser nido del saber con su universidad, “también ofrece una cocina a la altura de la ciudad y a la altura de sus visitantes más exigentes”.

Según dijo, Salamanca tiene el talento, el producto, la capacidad de trabajo, las ganas de hacerlo bien y un marco incomparable para servirlo. En su intervención, Fernández Mañueco destacó la importancia de la colaboración pública y privada en esta iniciativa. Para la presentación de Salamanca para Comérsela, el Ayuntamiento, a través de la Concejalía de Turismo, ha contado con el apoyo de 17 restaurantes de la ciudad y 14 marcas, con las que la restauración y la gastronomía salmantinas han ofrecido una muestra de 17 platos a los invitados en este escaparate mundial.

La presencia de Salamanca para Comérsela en la décima edición de la cita más importante del sector en España, de repercusión internacional, persigue ubicar la ciudad como destino de referencia de gastronomía y restauración con el objetivo de impulsar el sector, atraer turismo y facilitar la generación de actividad económica y de empleo.

El club de producto dispone de un stand de 3x3 metros, que sirve también como herramienta de promoción, con las imágenes de la marca y los patrocinadores y que cuenta, además, con un informador que promociona a través de distintos materiales la oferta gastronómica de Salamanca.

Entre las marcas que participan están Queso de oveja de la Marca de Garantía “Queso Arribes de Salamanca”, chorizo ibérico de la Marca de Garantía “Ibéricos de Salamanca”, Rosquillas de Ledesma, licores de El Majuelar, leche de la Granja Vega de Cañedo, Garbanzo de Pedrosillo, y jamón ibérico de Julián Martín.

También están Lenteja de la Armuña, Garbanzo de Pedrosillo, Bacalao M. Bueno, Farinato de Ciudad Rodrigo, La Hoja de Carrasco con jamón ibérico y cerdo ibérico fresco (D.O.Guijuelo), Soleae (Aceite de Oliva Virgen Extra), Ternera Charra, Carne de Salamanca y Vinos de la D.O. Arribes.