

www.hostelerialsalamanca.es
Descubre la Salamanca más gastronómica



Web líder de la Hostelería
250.000 Visitas en el 2008
20.000 visitas al mes

PORTADA | QUIENES SOMOS | SALA DE PRENSA | PREMIOS HOSTELERÍA | BOLSA DE EMPLEO | AGENDA | NOTICIAS | TELEVISIÓN | SUSCRIBETE

PUBLICIDAD

Hotel Doña Brígida
Café Spa

A.C.O.S.A.L.
Asociación de Cocineros de Salamanca y Provincia

DURIUS
ALL NATURAL

Nosotros

PORTADA
QUIENES SOMOS
SALA DE PRENSA
PREMIOS HS

Servicios

PUBLICIDAD 2009
PUBLICIDAD PREMIOS
SERVICIO DE DIFUSIÓN
DISEÑO WEB
RESERVAS DE HOTEL
POSICIONAMIENTO WEB

Contenidos

ESPECIALES DE HS
GUÍA RESTAURANTES
ALOJAMIENTOS
REPORTAJES
COLABORADORES
BARES DE TAPAS
RECETAS
NOTICIAS HOSTELERÍA
HS TELEVISIÓN
VIDEOS
HACER TURISMO

Comunidad

EMPLEO
DIRECTORIO EMPRESAS
WEBS AMIGAS

Noticias / Agenda

AGENDA HOSTELERA
NOTICIAS SALAMANCA
NOTICIAS GOOGLE

Buscar: BUSCAR Lunes 18 de Enero de 2010

Noticias Hostelería - Enero 2010

Camino del queso y del vino

Miércoles 13 de Enero de 2010

Fuente: Hostelerialsalamanca.es / Por Eva González

El queso y el vino son los protagonistas de unas jornadas gastronómicas, que arrancan este fin de semana en Saucelle y que durante dos meses maridarán un completo menú gastronómico con actividades turísticas en el entorno del Río Duero.

José Luis Pascual, alcalde del municipio arribiego de Trabanca, acompañado del Subdelegado de Gobierno Jesús Málaga, presentó en la Fonda Veracruz la segunda edición de los "Camino del queso y del vino", jornadas gastronómicas organizadas por la Ruta Internacional del Vino Vinuero-Vindouro.



José Luis Pascual, alcalde de Trabanca, y Jesús Málaga, Subdelegado del Gobierno, en la presentación de las Jornadas

Durante los meses de enero, febrero y marzo, 19 establecimientos ubicados en torno a la frontera hispanolusa abrirán sus puertas para ofrecer al visitante un menú degustación compuesto por cuatro platos, que cuenta en su haber con dos ingredientes imprescindibles: quesos y caldos de Arribes y del Douro. Por un precio unificado de 40 C por persona, al banquete se sumarán una serie de visitas guiadas que darán a conocer los recursos turístico-gastronómicos de la zona. Catas en queserías y bodegas y visitas a museos y miradores aportarán un valor añadido a estas jornadas que, según afirmaba Pascual "pretenden que el visitante disfrute con los cinco sentidos de una de las zonas más bellas de la Península Ibérica: los Parques Naturales Arribes de Duero y el Douro Internacional de Portugal, un completo día de ensueño en nuestro territorio".

Las jornadas darán comienzo este sábado 16 de Enero en el Complejo de Ocio Rural Aldeanuevo (Saucelle) y culminarán el 14 de marzo en la Posada Los Vettonos (Fresnadillo de Sayago, Zamora). En el transcurso de las mismas participarán un total de cinco establecimientos de hostelería portugueses, seis zamoranos y ocho salmantinos: El Restaurante la Retoñera de Arribes (Trabanca), el restaurante Apartadero II de Lumbrales, el CTR Mesa del Conde (San Felices de los Gallegos), el restaurante el Paraíso (Aldeadávila de la Ribera), la Posada las Médicas (Ahigal de los Aceiteros), el restaurante Santa Cruz (Masueco de la Ribera) y **Hacienda Zorita** (Valverdón).

Los platos a degustar en estas jornadas, ofrecen un amplio abanico de elaboraciones tradicionales castellanas y portuguesas, entre ellas las patatas meneás, los embutidos ibéricos, varios segundos a base de bacalao, como el Bacalao dorado o el bacalao al Oporto, el guiso de morucha y el cabrito asado. Las tartas artesanas de queso y manzana, el arroz dulce y la cuajada serán algunos de los postres que culminarán el homenaje gastronómico.

Teléfono de información y reservas : 923 14 15 04

[Ver programa de los Caminos del queso y del vino](#)

Comentarios

No hay comentarios

Nuevo comentario

Nombre
Comentario

Verificación Responde a esta sencilla pregunta para comprobar que no eres un robot.

¿Cuanto es 7 + 4 ?

ENVIAR

