

Alba de Tormes al Día

Diario de Salamanca.es



Un atardecer
para el recuerdo



Premio
Emprendedores
Salamanca 2010
2º Accésit

albadetormesaldia.es

EL VENTORRO

jamón y paleta **ibéricos** jamones y embutidos

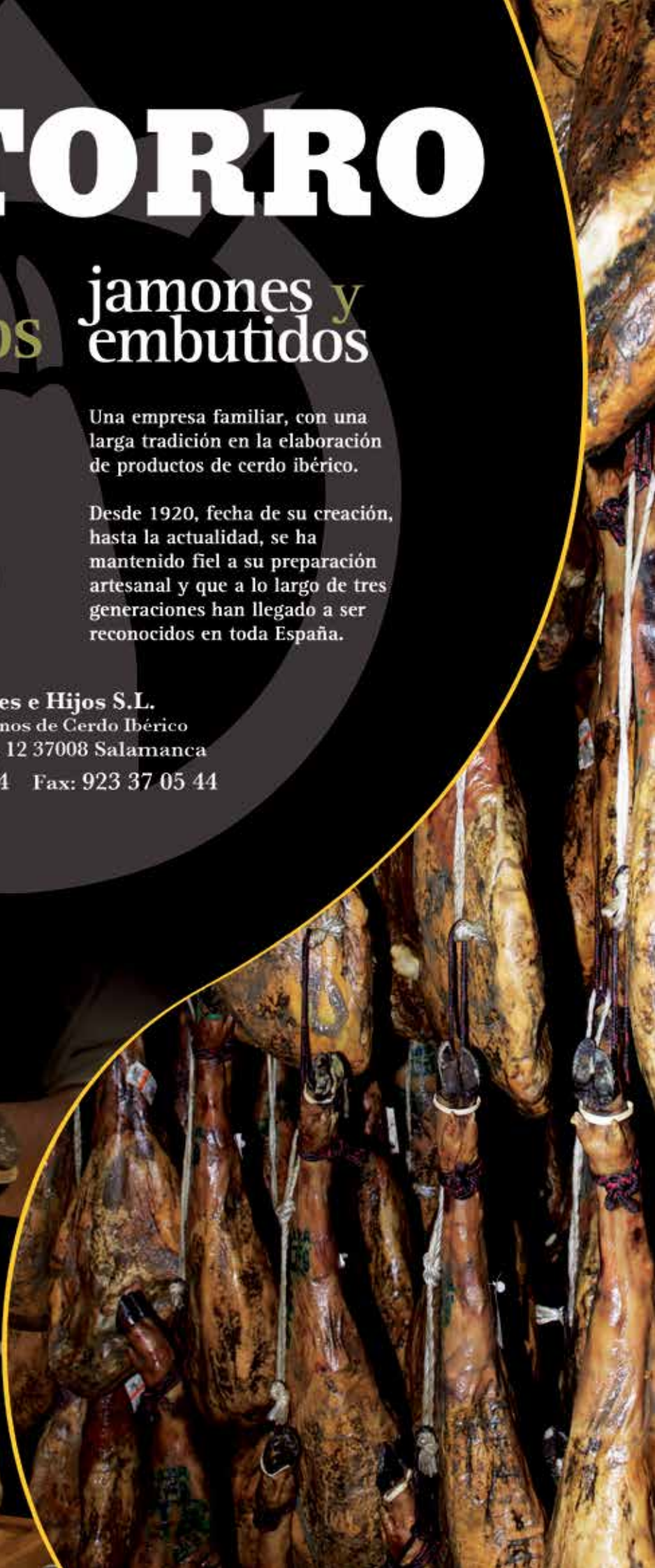
El jamón es uno de nuestros productos más estimados. Utilizamos cerdo de bellota y de recebo, éste último alimentado con bellota y pienso.

Criados ambos en fincas de Salamanca y Extremadura, nuestros jamones tienen una hechura de pata fina y pezuña negra, el clásico "Pata Negra".

Una empresa familiar, con una larga tradición en la elaboración de productos de cerdo ibérico.

Desde 1920, fecha de su creación, hasta la actualidad, se ha mantenido fiel a su preparación artesanal y que a lo largo de tres generaciones han llegado a ser reconocidos en toda España.

Carlos Reyes e Hijos S.L.
Productos Artesanos de Cerdo Ibérico
Ctra. Salamanca, 12 37008 Salamanca
Tel: 923 37 04 44 Fax: 923 37 05 44





“¿Qué es el Voto de Alba de Tormes?”

Roberto Jiménez, director de *albadetormesaldia.es*

¿Sabías que Alba de Tormes fue pionera en elegir patrona a Santa Teresa? Lo hizo en el mismo año y a pocos meses de la beatificación. Un modelo de patronazgo al que siguieron después muchos lugares y ciudades del mundo, entre ellos en idénticos términos hizo el mismo voto la capital charra.

Apenas beatificada Santa Teresa, dentro de la octava de su primera fiesta, un 7 de octubre de 1614, las autoridades civiles y religiosas de entonces, en representación del Duque de Alba, hicieron promesa solemne de celebrar como día festivo, sin trabajo y como fiesta de guardar, la ocurrencia anual de Santa Teresa. Y esta promesa, que fue aprobada por el entonces Obispo de Salamanca, era algo a lo que se obligaban la villa y tierra de Alba.

Desde entonces así se ha considerado y observado siempre hasta nuestros días. Es decir, cuatrocientos años después continuamos celebrando unas fiestas que este año han conseguido ser reconocidas como Fiestas de Interés Turístico Regional.

Y es que aparte de promover entre la sociedad albense el IV Centenario de la Beatificación de Santa Teresa en 2014 y el V Centenario del Nacimiento en 2015, sería bueno que el Ayuntamiento programe actos destinados a difundir y explicar a los albenses qué significa eso del “Voto de Alba de Tormes”.

El pasado mes de octubre, una conferencia del carmelita albense, Manuel Diego, profundizó en el origen de las fiestas patronales haciendo hincapié en la posibilidad de publicar una edición facsímil, debidamente presentada y anotada, por parte de los Ayuntamientos de Alba de Tormes y Salamanca.

El Ayuntamiento de Alba de Tormes ya ha previsto una serie de conferencias relacionadas con eventos teresianos. Sería muy positivo que además de conferencias, el Consistorio albense busque la manera y la forma adecuada de acercar este Voto de Alba de Tormes a los más jóvenes para que no les suene a elecciones y sí realmente a la trascendencia de unas fiestas de las que ellos presumen y festejan al máximo.

Alba de Tormes al Día, publicación de distribución gratuita mensual.

Alba de Tormes al Día se reparte en Alba de Tormes, Garcihernández, Anaya de Alba, Aldeaseca de Alba, Pedraza de Alba, Pedrosillo, Gajates, Valdecarras, Larrodrigo, Navales, Valdemierque, Galisancho, Ejeme, Sieteiglesias de Tormes, Martinamor, Fresno Alhándiga, Encinas, Galinduste, Coca de Alba, Peñarandilla, Chagarcía Medianero.

EDITA

Creaciones Audiovisuales Salmantinas
(Grupo Creadsa) S.L.

DISEÑO Y MAQUETACIÓN

Leonor Andreu

COLABORADORES

Thomas Felumb (Portada)

Sara Sánchez

Isidoro Sánchez

Ricardo Tejedor

Eduardo Sánchez

DEPÓSITO LEGAL

S.1074-2009

CONTACTO PUBLICIDAD

publicidad@albadetormesaldia.es

Fax 923 605 083

Tfn. 923 605 082

REDACCIÓN

redaccion@albadetormesaldia.es

646 400 274

Diario de Salamanca.es

Universitario

Descubre la nueva etapa de **Diario de Salamanca**, ahora **Universitario**.

Dedicado especialmente a los estudiantes de Salamanca, para cubrir sus intereses y mantenerlos informados de la actualidad salmantina.



#diariodesalamanca



diariodesalamanca.es

Diario de Salamanca.es

Para más info, suscríbete en Facebook

grupo

CREADSA

Pilar Tejedor: “Tanto la arquitectura como la repostería te permiten desarrollar tu creatividad”



¿Alguna vez imaginaste que tu blog iba a tener tanta repercusión?

Nunca imaginé que me leería tanta gente. Cuando empecé con el blog, éramos muy pocas las que hacíamos este tipo de repostería en España, todas nos conocíamos. El blog era una manera de mantenernos en contacto y al día de lo que íbamos haciendo, por eso lo creé. Entonces no imaginaba que este tipo de repostería iba a tener la repercusión que está teniendo.

¿Qué es para ti lo mejor del blog?

Lo mejor del blog, sin duda es la cantidad de gente estupenda que conoces. Algunas se convierten en verdaderas amigas.

¿Dónde y cómo nace tu afición por la repostería creativa?

Mi afición nació en octubre de 2.008, cuando buscaba en internet una receta para hacer una tarta para el cumpleaños de mi madre. Encontré una foto de una de estas tartas, me llamó mucho la atención y quise probar. Me gustó tanto que después de hacer la primera ya no pude parar.

¿Qué tiene este mundo que te apasiona?

No sé que tiene este tipo de repostería, pero “engancha”. Ver una tarta terminada te da una satisfacción enorme y ver la cara de quien la recibe mucho más.

¿Qué consejo darías a aquellas personas que como tú quieren conseguir hacer dulces creativos de forma tan profesional?

Practicar mucho y mucha paciencia. Y si pueden acceder a un curso, estudiando.

Yo aprendí sola. Entonces, o te ibas al extranjero a hacer algún curso o aprendías a través de internet. Yo opté por lo segundo y no me fue mal. Ahora hay tutoriales fantásticos en Youtube, blogs que te enseñan mil y un trucos y cursos de repostería creativa en toda España. No es complicado aprender a través de internet, pero tener al lado a alguien que resuelva tus dudas y te vaya diciendo como hacer las cosas está muy bien.

¿Qué utensilios son necesarios para hacer repostería creativa?

Podemos empezar con lo que tengamos en casa: un rodillo, un cortapizza y algún cortador para plastilina (sin estrenar). Luego ya nos “iremos creando necesidades” a medida que hagamos cosas. Pero, para ver si nos gusta o no, no hace falta comprar mil cacharros que luego no vamos a saber si necesitaremos o no.

¿Qué importancia tiene el fondant?

El fondant es fundamental en este tipo de repostería. Las galletas tenemos la opción de decorarlas con glasa o fondant, pero para las tartas necesitamos el fondant. Es una pasta cuyo ingrediente principal es el azúcar, una especie de plastilina

La albense Pilar Tejedor, creadora del blog “Tartas y Nubes de Azúcar” fue finalista de los Premios Hostelería de Salamanca.es el pasado año. Pilar se coló en una lista con 21 aspirantes, tres por categoría de unos premios cuyo objetivo era apoyar y difundir el buen hacer de establecimientos, profesionales, instituciones y empresas salmantinas relacionadas con el sector. Hoy hablamos con ella para conocer más de cerca su labor y su blog “Tartas y Nubes de Azúcar” que cuenta con más de 5.000 seguidores en la red social Facebook.

¿Qué es exactamente Tartas y Nubes de Azúcar?

“Tartas y nubes de azúcar” es un blog creado hace ya cuatro años, sin más pretensión que mostrar y mantener ordenadas las cosas que he ido haciendo en el campo de la repostería creativa y ahora también en el del diseño gráfico aplicado a fiestas infantiles y eventos. Hay tartas y galletas decoradas, algunas recetas dulces y pequeños tutoriales. Con el tiempo, el blog ha ido creciendo y evolucionando.

La última incorporación ha sido una línea de recordatorios para la Primera Comunión. A ver si gusta tanto como las tartas.



comestible que podemos teñir del color que se nos antoje y podemos moldear. Con ella se forran y se decoran las tartas.

Arquitecta de profesión, el diseño y la creatividad de algún modo siempre han estado presentes en tu vida. ¿Encuentras alguna similitud entre la arquitectura y este tipo de repostería?

Te sorprendería saber la cantidad de arquitectas que hay en el mundo de la repostería creativa. Ambas te permiten desarrollar la creatividad, la faceta artística, diseñar...

Lo he escuchado mucho pero no lo he probado. Yo pensé que solamente serían dulces, pero también los hay salados ¿Qué es exactamente un cupcake?

Todo es dulce, muy dulce. Un cupcake es un pastelito, presentado en las mismas cápsulas de papel que los muffins y magdalenas. Una traducción "literal" de Cupcake sería: "tarta o bizcocho de taza". Es como una tartita de formato individual. Aparentemente es como una magdalena, pero la masa es mucho más ligera y sobre todo más jugosa. Pueden ir rellenos de distintas cremas y generalmente están recubiertos con glaseados o cremas de mantequilla y con decoraciones de todo tipo.

Salados pueden ser los muffins...y los hay deliciosos.

¿Qué sentiste al conocer tu nominación a los Premios Hostelería de Salamanca.es?

Me hizo mucha ilusión. Es muy gratificante que se reconozca y se valore lo que haces.

Tanto has hecho ya en el mundo de la repostería que impartes hasta cursos. ¿Cómo describirías tu experiencia como "profesora"?

Es estupendo poder transmitir a otros que sabes. Confían en ti y te valoran, viniendo a veces desde muy lejos. Es de las cosas más gratificantes que conozco.

Además del tuyo ¿Qué blogs de repostería creativa nos recomendarías?

Son tantos los que me gustan que necesitara un buen rato

para enumerarlos todos. Así que solo os voy a dar unos pocos ejemplos. Hay gente muy buena en España, yo aprendí mucho con Megasilvita: www.blogmegasilvita.com, Muchísimas "cake designer" son americanas, <http://www.pinkcakebox.com/>. La Candiense Andrea's SweetCakes hace unas tartas maravillosas y espectaculares

Cuánto tiempo empleas en la elaboración de galletas decorativas, tartas o cupcakes?

Decorar una tarta es un proceso largo, tienes que tener una idea y luego llevarla a cabo. Hacer bocetos, pensar como combinar los distintos elementos y colores para que el conjunto sea equilibrado. Una vez tienes todo eso claro, entre hornear, hacer el relleno, montar la tarta y decorarla pueden pasar muchas horas. No creo que nunca haya hecho una que me haya llevado menos de 3 ó 4 horas. Algunas muchísimas más.

Visitando tu blog vemos que muchas de tus elaboraciones van destinadas al público infantil. ¿Qué personaje de dibujo infantil de los que has plasmado en una tarta te ha costado más?

Lo que más me costó fue un astronauta que modelé para una tarta "espacial" de mi hijo y lo que más me gustó Bob Esponja. He repetido la tarta ya unas cuantas veces y siempre me divierto muchísimo viendo como el bizcocho se convierte en este personaje. los riesgos que podía tener esta profesión desde quedarme invalido hasta perder mi vida, siempre he sido consciente de todos los riesgos pero nunca, nunca en mi vida, te prometo que pensé que pudiera surgir homenajes de este tipo.



La Perdiz, lista para otros cien años



cocina, que es donde se hace grande la figura de Isabel María que mantiene el legado culinario de su suegra.

La Perdiz sigue fiel al recetario tradicional heredado: peces fritos o en escabeche, chanfaina, perdices estofadas y tencas, tostón, carnes, bogas fritas y "duquesitas" que son truchas pequeñas. La última restauración, la primera fue en el 75, ha respetado la decoración, los frescos anónimos y los mosaicos de cerámica de las paredes. La cocina bilbaína, el pequeño comedor y el mostrador de la entrada siguen caracterizando a este figón centenario con alma.

Uno de sus platos estrella es la chanfaina, un arroz con menudos de cordero, cebolla, ajo, laurel, pimentón, pimienta y cominos. Un plato que, por fortuna, es una receta muy secundada todavía en mesones y bares de Alba de Tormes. También los peces de río en temporada y el tostón cuchifrito "como lo hacía la abuela"... primero cocido y después, fritos.

El figón la Perdiz de Alba de Tormes volvió a abrir sus puertas después de cinco meses de obras. Entre los establecimientos de hostelería existen algunos que habría que proteger con una distinción por ser una parte del patrimonio gastronómico español. Uno de ellos, sin lugar a dudas, es la Perdiz.

La Perdiz justifica un viaje a Alba de Tormes y más ahora, con la apertura del Museo Carmelitano Teresa de Jesús en Alba en el convento de las Madres Carmelitas. En honor a Teresa de Jesús también ofrece un menú carmelitano.



Daniel e Isabel siguen al frente de este figón, un emblema de la cocina de Alba de Tormes

Javier Pérez de Andrés

Hay un lugar junto al Tormes donde el tostón cuchifrito, los peces fritos, la chanfaina y la perdiz estofada no han perdido el sabor desde los años 40. Además se trata de un pequeño restaurante que tampoco ha perdido la dignidad. Se llama la Perdiz y está en Alba de Tormes.

Este viejo figón, situado a la orilla del río e incrustado en los restos de la muralla, ha resistido un siglo. Hace unos meses reabrió sus puertas tras la segunda restauración que ha sufrido desde que, a finales del siglo XIX, lo fundará Carmen Barba. "La Nena", su hija, inició una saga que culmina hoy con la quinta generación, las jóvenes Cristina y María.

El padre de estas, Daniel Sánchez, es hijo de Agustina, la última guisandera de la comarca, a quien sigue fielmente su mujer Isabel María. Un restaurante centenario y de corte familiar empieza por sus propios miembros y acaba en la mesa y la



SU HISTORIA AL DETALLE, por Cristina Delgado

Carmen Barba mandó construir a finales del siglo XIX (alrededor de 1885). En proceso de construcción fue usada por los mismos trabajadores para comer, lo que no sabemos es, si este hecho dio lugar a un giro en su utilidad inicial y abrió sus puertas al público como una casa de comidas o si ya se había pensado en ello antes de su construcción.

De la unión de Carmen Barba con Manuel Cruz nació en esta misma casa Encarnación, más conocida como la "Nena" en 1886.

Existen dos teorías respecto al nombre de dicho Figón (1). La primera es que Carmen Barba recibiera el sobrenombre de la "Perdiz", y la segunda, y de más peso, es que la "Nena" pusiera ese nombre debido a la gran afluencia de cazadores llegados de toda España para que ella misma cocinase las perdices.

La "Nena" y su marido, Eulalio Cosme, elevan a la máxima potencia lo que se llamaría el Figón "La Perdiz". Mientras que Eulalio se encargaba de pescar bogas y barbos en el Tormes junto con otros compañeros de profesión, la "Nena" guisaba los peces fritos o en escabeche, así como liebre con patatas o alubias, conejos escabechados y perdices estofadas o en escabeche, que mandaba en el "Tren Correo" a las 18:30h. dirección San Sebastián.



De los tres hijos que tuvo el matrimonio (Manolo, Agustina y Cheche) fue la hija la que se quedó al frente del negocio. Agustina siguió con la tradición de su madre de freír peces y mandar las perdices a San Sebastián y amplió la venta al Mercado de Abasto de Salamanca.

Años más tarde se casaría con Francisco Delgado, y tras el nacimiento de sus cuatro primeros hijos en la panadería de la calle Juderías, decidieron irse a La Perdiz, donde nacería Daniel, su quinto hijo y actual dueño del figón.

En La Perdiz han comido personajes ilustres como los Doctores Marañoñ, D. Benjamín Palencia (pintor de excepción), D. Wences Moreno (quién mantuvo una estrecha relación con los niños de la casa), Julio Robles (cuya foto dedicada a "La perdiz" con "d" sigue hoy en el local), Santiago Martín "El Viti" (quién en una ocasión tuvo que salir al balcón a saludar a toda la multitud allí congregada a verle), el Papa Clemente, los Vizcondes de Garcigrande y algunos políticos españoles

Después de que Agustina se jubilase, es su hijo Daniel quién se pone al frente del negocio. Casado con Isabel María, comienza esta aventura en la que hoy siguen embarcados, con la ayuda de sus hijas María y Cristina.



Carretera de Peñaranda, 69
Tel. 923 30 05 11 - Fax. 923 30 02 39
ALBA DE TORMES (Salamanca)

BAR DEL CINE EMBAJADORES

Especialidad en sepia

C/ Embajadores, 58,
47013 Valladolid 983 23 82 56

El arroz protagoniza el nuevo menú del Hotel Restaurante Alameda



También se elaboran al momento una gran variedad de tostas

A parte de celebrar bodas, comuniones y cenas en su restaurante, Hotel Restaurante Alameda dispone diariamente en el servicio de cafetería de platos combinados, raciones, bocadillos, sandwiches, hamburguesas y de una amplia variedad de tostas elaboradas en el momento que hacen las delicias de cualquiera sólo con olerlas.

No deberíais dejar de degustar su tosta de solomillo de cerdo con ali-oli y queso de cabra, tosta de foie mi cuit con cebolla caramelizada, tosta de queso de cabra rebozado con membrillo, tosta catalana elaborada con jamón y tomate, tosta de gambas con ali-oli, tosta de queso de cabra con espinacas a la crema y tomate natural gratinado y tosta de lacón a la gallega.

Además, Hotel Restaurante Alameda quiere dar a conocer su nuevo menú especial a 16 euros por persona (IVA incluido), con el arroz y el marisco como ingredientes principales.

Este menú incluye unos entrantes, entre ellos el clásico surtido de ibéricos, unos sabrosos saquitos de verduras o un surtido de croquetas de queso cabrales, jamón ibérico y boletus, a elegir por cada comensal.

Nada más terminar estos entrantes ya estará esperando en su mesa el plato principal. El buen sabor del arroz según Carlos viene dado por el fumé, o caldo del pescado, y el puré de ñora. Entre los platos principales que el restaurante Alameda ofrece en su menú especial están:

Paella mixta: arroz acompañado de gambas, langostinos, cigalas y pollo.

Paella de marisco: arroz con gambas langostinos, cigalas y mejillones.

Arroz a banda: arroz acompañado por marisco pelado.

Arroz Negro: arroz a la banda con tinta.

El tono dulce de este menú lo darán sus postres caseros. Será imposible que no se os haga la boca agua al degustar sus crepes rellenos de nata y bañados con sirope de chocolate caliente, su pirámide de mousse de chocolate blanco, o su brownie de chocolate relleno de nueces. Como punto final, el café y el chupito.

También disponen de gran variedad de menús para reuniones familiares o de amigos a partir de 20 euros.

No hay que olvidar que Restaurante Alameda ofrece el Menú del día por 9,90 euros los días de diario, y 11€ los fines de semana (IVA incluido), con 5 primeros platos y 5 segundos platos a elegir.



CAMALEONS
Sistemas de Gestión de Contenidos CMS

¿Sabías que tu
página web
te puede salir
GRATIS?

tlf.
923 60 50 82
www.cmscamaleons.com



Poa. Ctra. C-619, km 10,2 • 37180 ALBA DE FORMES
Telf: 923 30 00 26 • Fax: 923 37 04 90

Figón
"La Perdiz"

Peces Fritos
Chanfaina
Comida Casera

Puerta del Río, 13 Alba de Tormes, Salamanca.
923 30 00 61. 636 38 80 28



NOVOTORMES, S.L.



**FÁBRICA Y OFICINAS
ALMACENES**

Ctra. Peñaranda, s/n Tel. 923 30 07 52
Alba de Tormes (Salamanca) Tel. 923 30 01 70
Ciudad Rodrigo (Salamanca) Tel. 923 48 20 47

www.piensosduran.es
info@piensosduran.es

MUSSA BAR, Innovación en la hostelería Albense



Mussa Bar nació en las fiestas de octubre de Santa Teresa del año 2009 como un nuevo concepto de bar al que había hasta entonces en Alba de Tormes. La decoración moderna, el uso de las redes sociales como forma de acercarse a los clientes y la unión de una cocina tradicional y una cocina innovadora caracterizan a este establecimiento.

Ángel se ha dedicado profesionalmente a la hostelería desde 1993. Con 14 años ya trabajaba en el mundo de la noche, y siempre estuvo relacionado con los disco-bares, entre ellos El Britania, La Panera y el Darka. Fue hace cuatro años cuando decidió dar un cambio de 180º, redecorando El Darka e iniciando el negocio de un bar de día junto a Rosa Ana, su mujer, "cuando la noche estaba agotada", apunta Ángel.

El nombre, elegido por Rosa Ana, procede del concepto 'Musa' y de un vino, aunque los dueños decidieron añadir un S para enfatizarlo.

Tradición e innovación

"Con la apertura de Mussa Bar dimos un salto muy grande, primero con la decoración y después con el concepto de innovación. Hasta entonces en Alba todo era un poco más tradicional y nosotros hemos intentado realizar un cambio, haciendo unas tostas más elaboradas y ofreciendo una carta de vinos y de ginebras", destaca Ángel.

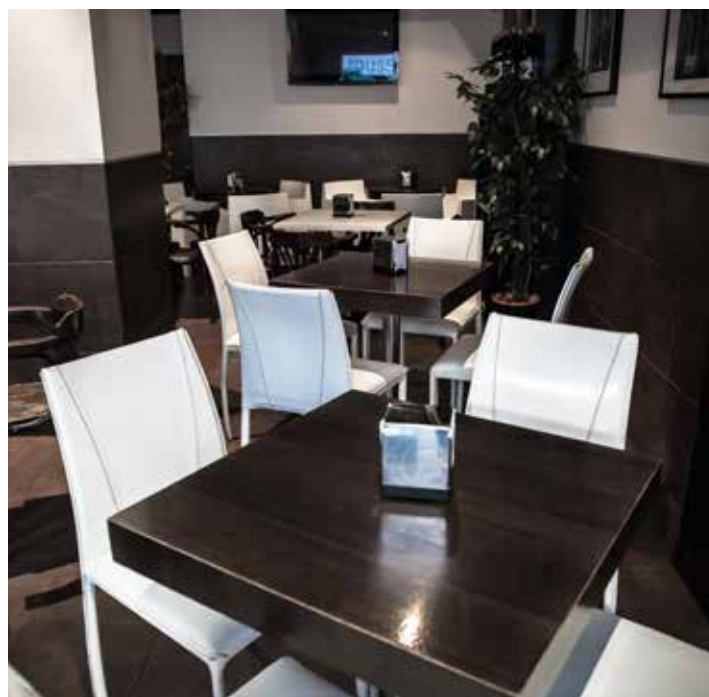
Mussa Bar intenta entrar dentro del nuevo concepto de 'Gastrobar', que procura acercar la alta cocina a las clases más populares sirviendo tapas minimalistas y elaboradas a precios asequibles. El bar abre diariamente con una barra de tapas y vinos, como cualquier bar de día, y más tarde se permite el lujo de hacer alguna especialidad como son las tostas de salmón o de jamón con foie y los gin tonics, todo ello en un ambiente diferente al de las mañanas.

Las nuevas ideas para este tipo de tapas las obtiene Ángel de sus clases de cocina minimalista a las que asiste en la Escuela de Hostelería de Salamanca y de sus profesores Carlos Barco, Raúl Sanchez y Luis Miguel Hernández de los Bueis.

Las novedades en pinchos, platos, vinos y tartas que ofrecen a los clientes se muestran en su Facebook, con más de 1.000 seguidores, escaparate digital que Ángel considera fundamental a la hora de hacer saber a los clientes qué pueden encontrar en el bar. "La gente ve fotos de un nuevo pincho en Facebook y vienen preguntando por él para probarlo", añade Ángel.

No obstante, en la barra de Mussa Bar, junto a una falsa hamburguesa con champiñones o las milhojas de manzana, queso y foie, nunca faltan los pinchos de cazuela como lengua, oreja, morro, carrilleras al vino tinto, el pincho de tortilla, hojaldres variados rellenos de farinato, morcilla o ventresca con pimientos y la tradicional chanfaina de los domingos.

Mussa Bar también ofrece desayunos diariamente, basados en zumo, café y churros, y cenas de grupo previo encargo. Otro de sus nuevos servicios disponibles para el público albense es la posibilidad de llevarse las tostas a casa bajo encargo, a partir de un pedido mínimo de 10 tostas a elegir.



Carta de vinos y ginebras

Mussa Bar colabora habitualmente en catas de vinos y eventos relacionados colaborando estrechamente con Vinoteca La Vendimia. En la actualidad han estrenado una carta de vinos denominada Uvas de España, en la cual impera el uso de uvas bobal, garnacha o monastel, diferentes a las que normalmente se emplean en vinos con denominación Rioja y Ribera del Duero.

Con esto, nos acerca a los albenses vinos acordes a la relación calidad-precio que mantienen, es decir, el mejor vino posible sin sobrepasar el precio de 1.50€ por copa.

Asimismo, son pioneros en Alba de Tormes en la elaboración de más de 30 tipos de gin tonics, con una amplia carta de ginebras Premium, que pueden disfrutarse tanto dentro del establecimiento como en la amplia terraza de la que dispone en verano.



Un restaurante, el nuevo proyecto de futuro

El trabajo de Rosa Ana y Ángel va más allá del bar. Además de ser patrocinadores de la Escuela de Fútbol de Alba de Tormes, los dueños de Mussa Bar se van a adentrar en una nueva aventura relacionada con la hostelería. Próximamente abrirán un restaurante en la Plaza Mayor de Alba, cuya apertura posiblemente coincida con la celebración del Centenario de Santa Teresa. Este restaurante seguirá la línea de Mussa Bar pero estará centrado en la restauración, con una mezcla entre la cocina tradicional y de vanguardia, aunque tienen la idea de incluir también un espacio dedicado a los vinos y a las tapas.

¿Qué elegirías de entre tus vinos, tostas y tartas para recomendar a los albenses?

Pincho: tosta de tomate natural, y tosta de queso brie, que aunque son pinchos de elaboración sencilla, empezaron con el bar y tienen mucho éxito. Esta última está elaborada con queso brie, confitura de frutos rojos y reducción Pedro Ximénez, aderezo de color negro que sirve como decoración.

Postre: tarta de queso y tarta de fresas, perfecta para esta época del año.

Vinos recomendados.

- Flores de Callejo, Quinta Milú en Ribera del Duero.
- Cerro Añon y Ondarre en Rioja
- Entre suelos Vinos de Castilla y León
- Honoro Vera D.O. Calatayud Garnacha 100%
- Viñas del Cámbrico y Zamayon Vinos de Salamanca.



El color tiene nombre propio: Copistería Colores



La Copistería Colores es un negocio familiar que ofrece sus servicios desde hace más de diez años a empresas, constructores, estudios técnicos, profesionales, comercios, estudiantes y público en general. En agosto de 2012 estrenaron su nueva y céntrica ubicación en calle Azafranal, 44.

El color es una de sus especialidades sin olvidar tampoco los trabajos en blanco y negro. Así, podrás realizar tus fotocopias e impresiones, encuadernaciones, carteles, folletos, trípticos, tarjetas de visita, escaners, tesis, proyectos, etc.

Cuentan con máquinas para cartelería que les permiten emplear una gran variedad de materiales en cuanto a gramajes y composición (fluorescente, vinilo, lienzo, algodón, plástico, lona, fotográfico, etc.) para que puedas imprimir tus planos, mapas, fotografías o carteles en color o blanco y negro con una gran calidad y a un buen precio.

También montan sobre cartón pluma, laminamos, enmarcan con perfilaría de aluminio. Imprimen sobre lienzo y le colocan en un bastidor de madera, una idea muy original para regalar

Además, ofrecen diferentes soportes para roll-up y pop-up para tus presentaciones, congresos, fiestas especiales, photocall, etc. Disponen también de materiales para exterior, lonas, vinilos, vinilos de corte para rotulación, etc...

La calidad, seriedad y rapidez en la elaboración de sus trabajos son las señas de identidad de la empresa, todo ello con unos precios muy competitivos y ajustados.

Servicios

- **Fotocopias e Impresiones:** Color y Blanco/Negro.
- **Reproducción, Impresión, Ampliación y Reducción de Planos:** Color y Blanco/Negro.
- **Impresión y fotocopia de todo tipo de carteles en Color o Blanco/Negro. Hasta tamaños gigantes y en diferentes tipos de papel.**
- **Escaneado y archivo:** en blanco negro o color hasta AO o superior de planos, fotografías y carteles.
- **Plastificaciones normales y gigantes.**
- **Encuadernaciones de todo tipo:** proyectos, tesis, canutillo, espiral, prensado, tornillo, cosido, corte y encuadernación de libros escolares, etc.
- **Maquetación de trabajos y carteles.**
- **Trascripciones de texto desde papel o audio.**
- **Licitación de Proyectos de Ayuntamientos, Patronato, etc.**
- **Servicio de fax.**
- **Servicios digitales:** envío de e-mail, grabación de cd, grabación de dvd...
- **Cartelería:** Para interior y exterior, todo tipo de soporte, fotográficos, lienzos, lonas, fluorescentes, tyvek, roll up, banner, retroiluminado, etc...
- **Expositores:** Roll up, banners, photocall, peanas, etc...
- **Perfiles de aluminio:** Para en marcar los carteles, pósters, láminas. Frames, para colgar del techo, paredes, etc...
- **Cartón pluma:** En 5mm y 10mm, adhesivo, tanto en venta como para montar tus carteles.
- **Laminación y encapsulación:** De carteles, pósters, láminas, tarjetas, etc...

copisteríacolores

www.copisteriacolores.com

copisteriacolores@hotmail.com

Azafranal 44. Salamanca. Tf. 923 262 933



“El Ventorro”, nueva marca con el sabor de siempre



Una empresa familiar, con una larga tradición en la elaboración de productos de cerdo ibérico.

Desde 1920, fecha de su creación, hasta la actualidad, se ha mantenido fiel a su preparación artesanal y que a lo largo de tres generaciones han llegado a ser reconocidos en toda España.

La tradición artesanal de esta fábrica histórica nace hace casi un siglo, concretamente en el año 1920 de manos de Lino Reyes y Matilde Gómez. Es ahí donde comienza la historia y la tradición de “El Ventorro”, que ya por entonces exporta sus primeros productos a Madrid con la elaboración artesanal como seña identidad.

En aquella época, al no existir el secadero, los embutidos se ahumaban y después se trasladaban a la bodega para finalizar su proceso de curación. En los años 90, Carlos Reyes toma el testigo de sus padres. Por entonces, ya le avalan sus estudios de Comercio en Madrid y se especializa en la elaboración de productos precocinados de alta calidad.

Desde sus comienzos, “El Ventorro” ha mimado la elaboración artesanal de sus productos. Con esfuerzo, dedicación y mucho trabajo, sus embutidos conservan actualmente el sabor de los orígenes.

2010. Una apuesta por la continuidad

Con los cimientos y los conocimientos desarrollados desde 1920, en 2010 nace la marca “El Ventorro”. Lino Reyes apuesta por continuar la historia de sus abuelos y la más reciente, con la que más contacto tuvo, la de su padre, Carlos Reyes.

La filosofía empresarial de El Ventorro se apoya en una base

sólida tratando de forma personalizada y afectiva a sus clientes, un trato que pasa de generación en generación.

Esta atención tiene su reflejo en el cuidado de sus embutidos, elaborados con los mejores ingredientes que otorgan al producto un toque final característico de “El Ventorro”, una nueva marca con el sabor de siempre.

Sus instalaciones se caracterizan por estar a la vanguardia del mercado, tanto en modernidad como en garantías sanitarias.

Las Dehesas

La alimentación del cerdo ibérico es tan importante que influye decisivamente en la calidad de su carne, y en consecuencia, de los jamones y demás productos ibéricos.

En El Ventorro saben que la cría del cerdo requiere las máximas atenciones y por eso se preocupan de que las dehesas donde crecen sean de la máxima calidad.

En la montanera, El Ventorro alimenta a sus cerdos con las mejores bellotas, hierbas y frutos silvestres, lo que contribuye a dar a los jamones un excelente aroma y sabor

