

Obras para **ahorrar agua** en los huertos urbanos

● El Consistorio invierte **400.000 euros** para captarla y bombearla desde el río Tormes

Salamanca—El Ayuntamiento ha iniciado las obras para, mediante la captación y el bombeo desde el río Tormes, economizar el consumo de agua en el parque de los huertos urbanos. Además, se instalará una placa fotovoltaica para su suministro eléctrico, tras obtener el visto bueno al proyecto por parte de la Confederación Hidrográfica del Duero.

Para estas obras, enmarcadas dentro de la Estrategia de Desarrollo Urbano Sostenible e Integrado (EDUSI) TORMES+, el Consistorio ha invertido un total de 400.000 euros. Esta medida se toma, además, dentro del Plan de Ahorro y Eficiencia Energética que persigue las directrices de Savia para hacer de Salamanca una ciudad más saludable. **L.G.**



Comienzo de las obras en el parque de los huertos urbanos.

FINALISTAS DE LOS PREMIOS HOSTELERIASALAMANCA.ES 2022

Esta edición pretende ser la “Gala reencuentro” con la asistencia de un millar de invitados del sector en una fiesta que emocione, que celebre lo que se ha superado y que recupere el entusiasmo de los profesionales



Premiados de la última gala celebrada antes de la pandemia.

Salamanca— La plataforma de contenidos digitales gastronómicos www.hostelerialsalamanca.es hace público el listado de finalistas para su duodécima Gala de Entrega de Premios, que se celebrará el lunes 7 de noviembre en el Hotel Doña Brígida.

Tras varios años complicados para el sector, esta edición, que aglutinará como es habitual a un millar de invitados del sector hostelero, pretende ser la “Gala de reencuentro”, una fiesta que emocione, que celebre lo que se ha superado y que recupere el entusiasmo de los profesionales.

Los asistentes a los Premios

de Hostelería disfrutarán de un evento repleto de espectáculos, una puesta en escena sorprendente, personajes mediáticos, premiados y homenajeados. Además de una gran fiesta, que se prolongará hasta altas horas de la madrugada.

Son un total de 18 los finalistas de los Premios Hosteleríasalamanca.es 2022, que valoran aspectos como el tapeo de calidad, el servicio prestado en establecimientos salmantinos y las iniciativas solidarias desarrolladas en el marco del sector.

Como novedad en esta edición se recupera la categoría “Profesional de sala”, que como

reconoce la organizadora de la Gala de Premios, Eva González, “pretende dar visibilidad a una parte imprescindible de la hostelería, un vínculo esencial entre la cocina y el comensal, responsable de que la experiencia en el restaurante sea redonda, más allá de lo que se degusta en el plato”.

No será hasta el día de la Gala cuando se den a conocer los premiados, resultado del veredicto emitido por un Jurado, que se reunirá días antes de la Gala. El Jurado estará conformado, entre otros, por los ganadores de la última edición de los Premios, representantes de instituciones,

asociaciones y escuelas de hostelería salmantinas, así como periodistas gastronómicos y personalidades relevantes del sector.

A su veredicto se sumará el voto online del público, que estará operativo desde esta próxima semana en el perfil de Facebook de Hosteleríasalamanca.es. En la edición anterior se computaron más de 15.000 votos de los internautas.

Una edición más Coca-Cola será el Patrocinador Oficial del evento, al que se suman más de un centenar de empresas y establecimientos charros que apoyarán también esta edición.

NOMINADOS

PREMIO CALIDAD Y SERVICIO

- Restaurante Casa El Vive (Alba de Tormes)
- La Vacavieja
- La Cocina Vieja (Cabrerizos)

PREMIO D' TAPAS

- Viró Gastrobar (Guijuelo)
- La Fresa Vinos y Tapas
- La Fea Vinos y Tapas

PREMIO INICIATIVA SOLIDARIA

- “Comedor Social”. Escuela de Hostelería de Santa Marta de Tormes
- Hacia la plena inclusión en la hostelería”. Escuela de Hostelería CIFP Rodríguez Fabrés
- Quesería Mil Caminos Mil Oportunidades (Cooperativa Puentesan, Escuela Santiago Uno)

PREMIO REVELACIÓN

- Restaurante ConSentido
- La Buena Vida Brunch, Don Quijote (Cabrerizos)
- Restaurante Musicarte (Miranda de Azán)

PREMIO PROFESIONAL DE SALA

- Cristina Montero (En La Parra)
- Sergio Almeida (Bambú Tapas y Brasa)
- Rafa Andrés y José Andrés (Río de la Plata)

PREMIO EXCELENCIA

- Bambú Tapas y Brasas
- Restaurante Oro Viejo
- La Hoja 21