



Alumnos del centro La Merced durante la elaboración de una costrada. MARIO TEJEDOR

A la rica costrada soriana

Alumnos del centro La Merced protagonizan un 'showcooking' como preámbulo a los 'Días de la Costrada' que comienzan hoy con siete pastelerías de la provincia 'en liza'

SORIA El CIFP La Merced, conocido popularmente como Escuela de Hostelería, fue el preámbulo ayer de los 'Días de la Costrada' que arrancan hoy y durante todo el fin de semana en siete establecimientos de la provincia. Los alumnos del centro protagonizaron un 'showcooking' en el Mercado de la capital. Los alumnos y profesores del ciclo

de Panadería, Repostería y Confeitería llevaron a cabo una demostración en la que el público asistente descubrió los distintos pasos para elaborar una tarta Costrada de Soria.

La Escuela de Hostelería ya colaboró en la primera edición de los 'Días de la Costrada' de Soria acogiendo en sus instalaciones una degustación de la tarta con la que se

daba inicio a la primera edición de este evento en 2020.

La Asociación Soriana de Confeitería, Pastelería, Bollería y Repostería (ASEC), representada por Carlos Rodríguez (Dulces Duero) e Iván Gómez (Mantequerías York) presentó ayer el evento en el que aconsejaron a los clientes reservar los productos, que podrán tener también otros ingredientes como la

trifa, el chocolate o el merengue, no en vano, el año pasado se quedaron sin existencias.

Por su parte, la Hermandad de Donantes de Sangre de Soriaha regalado vales de raciones del producto a las personas que han acudido a donar. El público tiene hoy una cita con un postre tradicional, delicioso y con una textura muy especial.

EL CONCURSO DEL COCINANDO CON TRUFA 'ENFRENTA' A OCHO CHEFS

Durante los últimos años, la Junta de Castilla y León ha hecho un esfuerzo por potenciar y dar a conocer al sector profesional nacional e internacional los productos micológicos que se producen en Castilla y León, especialmente a través del Congreso Internacional de Cocina Micológica de Castilla y León Soria Gastronómica, de las Jornadas Buscasetas, y con la organización del Concurso Internacional Cocinando con Trufa, que este año celebra su tercera edición. La cita tiene lugar del 3 al 6 de marzo de 2022, y la sesión del concurso es mañana sábado por la mañana en el Centro Cultural Palacio de la Audiencia de Soria.

El Concurso contará con un impresionante elenco de cocineros internacionales procedentes de Ecuador, Eslovenia, Estados Unidos, España, Francia, Italia, México y Tailandia, acompañados y asistidos por los chef de los ocho restaurantes locales que los apadrinarán y que también ofertarán los platos del concurso en las cartas de sus restaurantes, para que puedan ser disfrutados por los comensales.

Como novedad el Concurso tendrá un jurado infantil que otorgará el premio Pequetrufa y el panel de jurados profesionales estará formado como en las anteriores ediciones por profesionales nacionales e internacionales expertos en gastronomía, periodistas y cocineros.

Las entradas para asistir todavía se pueden adquirir.

Agentes medioambientales de la Junta paralizan una cacería ilegal en Huerta

Denunciaron a 12 cazadores por cruzar una zona vedada y decomisaron rifles, emisoras y prismáticos

SORIA Agentes medioambientales de la Junta paralizaron una cacería ilegal en Santa María de Huerta y denunciaron a 12 cazadores. Tras un amplio dispositivo de vigilancia, el pasado día 26 de febrero se localizó a varias personas cazando en sus puestos y rehalas cruzando una zona vedada, por lo que se procedió a la decomisación de rifles, emisoras y prismáticos, según informó la Delegación Territorial de la Junta.

La Delegación relata que desde hace un tiempo, agentes medioambientales de la Junta de Castilla y León sospechaban de diferentes casos de furtivismo que podrían estar sucediendo en un

terreno vedado en el término municipal de Santa María de Huerta, espacio que debería ser el reservorio de especies de la zona y de los cotos colindantes. Todo hacía indicar que este terreno estaba siendo aprovechado por furtivos de diferentes modalidades, como caza de corzo a rececho, caza de palomas en bebederos habituales y cacerías colectivas de jabalí y ciervo.

Una vez que se tuvo constancia de que iba a celebrarse, el 26 de febrero, una cacería en un coto colindante de la Comunidad de Aragón, la Junta organizó un dispositivo compuesto por ocho agentes medioambientales y cuatro vehículos para vigilar esta zona de reserva. Los agentes se si-

tuaron de manera estratégica en oteaderos para verificar la cacería y concretar el número de participantes y la forma de proceder.

Antes de dar comienzo la cacería y para evitar la caza de cualquier animal, los agentes medioambientales intervinieron identificando a 12 personas que se ubicaban en puestos fijos o batiendo la zona con perros de rehalá, invadiendo un citado terreno vedado del término municipal de Santa María de Huerta, por tanto una zona prohibida para la actividad cinegética.

Se decomisaron rifles y artes de caza y se tramitaron las denuncias correspondientes por incumplimiento a lo establecido en la

Ley 4/2021 de Caza y de Gestión Sostenible de los Recursos Cinegéticos de Castilla y León. Los hechos podrían ser considerados infracción grave y, de ser así, las sanciones podrían oscilar entre los 2.000 y los 10.000 euros, pudiendo conllevar la inhabilitación para cazar en un periodo comprendido entre uno y tres años. Además, a la citada sanción correspondiente podría sumarse la valoración de daños y perjuicios ocasionados. Los agentes de la Junta de Castilla y León realizan servicios de vigilancia y control cinegético durante todo el año, adoptando los operativos a la época o modalidad cinegética practicada.

EDUCACIÓN

Aprobado el gasto de 688.801 euros para el Politécnico

La Consejería de Educación ha comunicado al Consejo de Gobierno una subvención por importe de 688.801 euros para la realización de la obra de mejora de la envolvente térmica e iluminación en el Instituto de Educación Secundaria (IES) Politécnico de la capital soriana. Se trata de una actuación prevista en el Plan Soria Conectada y Saludable 2021-2027. El instituto imparte estudios de ESO, Bachillerato, un ciclo de Formación Profesional Básica, cinco ciclos formativos de grado medio y uno de grado superior en los que están matriculados un total de 754 alumnos.