

Desde la Sección de Consumo os invitamos a participar en los actos programados para la VI semana de las legumbres, un evento que celebramos del 21 al 27 de noviembre con un amplio programa de actividades diseñado para promover unos hábitos de consumo más saludables y sostenibles así como para fomentar el consumo de nuestras legumbres de proximidad.

El Ayuntamiento de Salamanca promueve los derechos de las personas consumidoras mediante acciones de defensa, formación e información en cuanto ámbitos tienen que ver con la adquisición de productos y servicios. La apuesta por la sostenibilidad es un objetivo central de la política municipal de consumo.

Desde 2016, año designado por la ONU como Internacional de las Legumbres, se han venido programando semanas dedicadas a la promoción del consumo de las legumbres y, en particular, de las de proximidad por su importante papel en la salud de las personas, el medio ambiente y de la economía.

La VI semana de las legumbres se celebrará del 21 al 27 de noviembre. Cuenta con la colaboración de la Diputación de Salamanca, los clubes de promoción Salamanca para Comerse y Salamanca en Bardeña, Salamanca Ciudad del Español, el Museo del Comercio, la Redacción Geográfica Prosegua Lumbre de la Armuña, la Marca de Garantía Garbanzo de Proximidad y la asociación de vecinos ZOES. Estará coordinado por el sommelier gastronómico y miembro de la Academia de Gastronomía de Castilla y León David Monaguillo.

La semana incluye actividades muy diversas. En lo gastronómico, 13 restaurantes de Salamanca para Comerse y 15 establecimientos de hostelería del Barrio del Oeste se suman a la iniciativa ofreciendo una interesante variedad de platos y pinchos elaborados con legumbres.

El Museo del Comercio colabora con la exposición fotográfica **La Armuña, tierra blanda** del fotógrafo Ángel Centeno visible del 21 de noviembre al 4 de diciembre.

Un año más, disfruten de la magia de las legumbres!

VI SEMANA DE LAS LEGUMBRES

DEL 21 AL 27 DE NOVIEMBRE

ORGANIZAN



COLABORAN



VI SEMANA DE LAS LEGUMBRES

DEL 21 AL 27 DE NOVIEMBRE



PROGRAMA

LUNES 21 DE NOVIEMBRE

12:00 Paseo saludable. Salida de la Plaza de Trujillo y llegada al Museo del Comercio. Vista guiada a la exposición **La Armuña, tierra blanda** y posterior degustación de dulces elaborados con harinas de legumbres.

16:30 Visita al Centro de las Legumbres (Pájaros de la Legaña) y cata de elaboraciones a partir de harina de legumbres.

MARTES 22 DE NOVIEMBRE

12:00 Paseo saludable. Salida de la Plaza del Liceo y llegada al Museo del Comercio. Vista guiada a la exposición **La Armuña, tierra blanda** y posterior degustación de dulces elaborados con harinas de legumbres.

17:30 Taller de cocina en directo impartido por David Monaguillo en el Museo del Comercio.

MÉRCOLES 23 DE NOVIEMBRE

12:00 Paseo saludable. Salida de la Plaza del Liceo y llegada al Museo del Comercio. Vista guiada a la exposición **La Armuña, tierra blanda** y posterior degustación de dulces elaborados con harinas de legumbres.

17:30 Taller de cocina en directo impartido por David Monaguillo en ZOES.

JUEVES 24 DE NOVIEMBRE

12:00 Showcooking con legumbres en el Mercado San Juan a cargo del cocinero César Niño (Restaurante El Aljumbra).

17:30 Taller de cocina en directo impartido por David Monaguillo en La Loria de los Huertos Urbanos.

VIERNES 25 DE NOVIEMBRE

12:00 Showcooking con legumbres en el Mercado Central a cargo del cocinero Jorge Lozano (Grupo Tapas).

Información e inscripción en las actividades.
A través del email: omica@aytosalamanca.es
O de forma presencial en el C.M.I. Victoria Adrados: Avenida de Villamayor, 71

ACTIVIDADES PERMANENTES DE LA SEMANA

Del 21 al 27 de noviembre - Ruta de las Legumbres por los establecimientos del Barrio del Oeste.
- Platos de cocina y tapas con legumbres en los restaurantes asociados al Club de producto Salamanca para Comerse.

Del 21 de noviembre al 4 de diciembre - Exposición fotográfica **La Armuña, tierra blanda** en el Museo del Comercio.

RUTA POR LOS RESTAURANTES ADHERIDOS A SALAMANCA PARA COMERSE LA

- 1 - Barrio, Brasas y Tapas - C. Prior, 6
Rallitos con bogavante y gambas
- 2 - Clavel 8, Brasas y Cigarras - C. Clavel, 8
Fabes con chorizo y paella
- 3 - Comendado - Pz. del Mercado, 8
Guiso de habichuelas de pino con crema de garbanzo de Pedroso con fideu (restaurantes La Zebra)
- 4 - Doblebarra Gastrobar - C. Aselería, 4
Garbanzo con queso con setas
- 5 - OXOZ - Pz. de la Isla de la Ría, 3
Caldos con garbanzo
- 6 - El Aljumbra - Pz. de San Cristóbal, 6
Merluza de cordero con langostinos y vinagreta de bonito de la Armuña
- 7 - El Mesón de González - Pz. Pueta Iglesias, 10
Garbanzo de Fuentesecas con caracolis y setas
- 8 - Fondo del Arcediano de Medina - C. Rúa, 10
Alboreas de La Zebra con sopa, chorizo, hachis y fideus
- 9 - La Jara - C. San Justo, 6
Garbanzo con callos
- 10 - La Sastretería del Mercado - Pz. del Mercado, 8
Guiso de garbanzo con marisco y congrejo de separación aliado en temperatura
- 11 - Origen - C. Sánchez Barbero, 11
Solomillo frito de jugo de calabaza, Arturo Sánchez un guiso de garbanzo y hongos
- 12 - Tapas 3.0 - C. Sánchez Barbero, 9
Lentigos de la Armuña estofados con coquina y langostinos
- 13 - Valencia - C. Concejo, 15
Garbanzo pedregalero con callos

RUTA POR LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA DEL BARRIO DEL OESTE

- 1 - Bar Ave Fines - Av. Villamayor, 76
Garbanzo a la mallera
- 2 - Bar Bonanza - Pz. Oeste, 6
Garbanzo con pulpo y chipirones
- 3 - Café Bar 628 - C. Gutenberg, 28
Lentigos al Oso
- 4 - Café Bar Kahlili - C. Muñoz Torrero, 9
Garbanzo con callos
- 5 - Café Bar Lyon - C. Badro Segovia, 1
Garbanzo y alubias
- 6 - Café Bar MT - Pz. Oeste, 4
Garbanzo con chorizo
- 7 - Café El Botán - Av. Villamayor, 56
Cada día una legumbre.
- 8 - Café Ruta A66 - C. Vilaguiño, 44
Garbanzo con langostinos
- 9 - El Ancho Restaurante Hamburguesería - C. Jacarilla, 14
Caparinesos con sacacimientos
- 10 - Gran Tasca Bar Marcano - C. Profesor Saco, 14
Albora blanca con almejas y melero de marisco
- 11 - Harmony 3.0 - Pz. Carmelitas, 10
Garbanzo con garbanzo
- 12 - La Cochinita Mágica - C. Gutenberg, 22
23 de noviembre a las 19:00h.
Evento con la participación del Director Técnico de Legumbres de callos. Degustación gratuita de crema de lentejas de la Armuña con calabaza y hummus de garbanzo de Pedroso. Entrada libre hasta completar aforo.
- 13 - María de la O Bar - P. Carmelitas, 14
Las lentejas de María
- 14 - Restaurante Misión Oeste Bar - C. Fray Luis de Granada, 36
Lentejas, alubias, garbanzo
- 15 - Restaurante Montacarlo - P. Carmelitas, 64
Garbanzo de Pedroso con setas y langostinos

VI SEMANA DE LAS LEGUMBRES