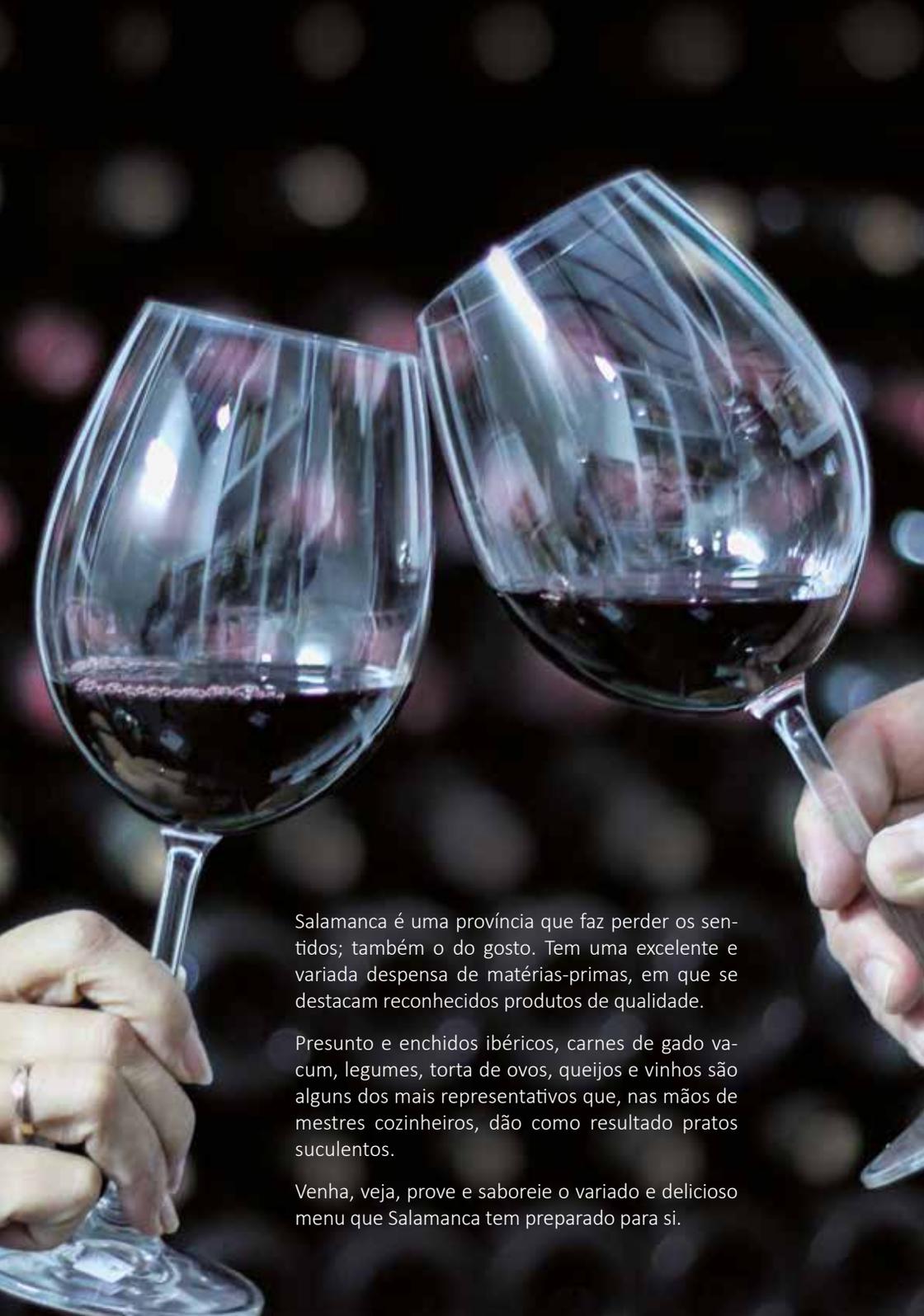


# *gastronomia de Salamanca*





Salamanca é uma província que faz perder os sentidos; também o do gosto. Tem uma excelente e variada despensa de matérias-primas, em que se destacam reconhecidos produtos de qualidade.

Presunto e enchidos ibéricos, carnes de gado vacum, legumes, torta de ovos, queijos e vinhos são alguns dos mais representativos que, nas mãos de mestres cozinheiros, dão como resultado pratos suculentos.

Venha, veja, prove e saboreie o variado e delicioso menu que Salamanca tem preparado para si.

# *Sua Majestade o porco ibérico*

O porco ibérico é uma raça única e apaixonante, de uma qualidade inquestionável, que situa a província de Salamanca como referência internacional.

A sua genealogia, juntamente com os contínuos passeios que efetuam à procura de alimentos, fazem com que apareça essa gordura infiltrada tão característica, causadora do seu sabor, aroma, suculência e também da face mais saudável, dado o seu altíssimo teor de ácido oleico.

Vive em liberdade nas pastagens de Salamanca, ambientes idílicos onde entre outubro e fevereiro desfruta das melhores montanhas, épocas de engorda final, quando se alimenta apenas de bolotas.





## *Guijuelo e as suas comarcas limítrofes*

Falar de ibéricos é falar de Guijuelo, um local único que dispõe de um clima e condições ideais para a cura de presuntos, pás e enchidos. Os invernos longos, frios e secos, juntamente com os seus caprichosos ventos e condições de humidade, permitem que seja necessário menos sal para a sua cura. Desse modo, expressarão de uma forma muito mais natural os seus sabores, aromas e singularidade.

Embora Guijuelo seja o centro nevrálgico da indústria da charcutaria de Salamanca, a zona de elaboração estende-se a outros municípios, alguns tão conhecidos como La Alberca, Béjar, Candelario ou San Martín del Castañar.

## *Presuntos, pás e enchidos*

Após o processo de salga e limpeza exaustiva, os presuntos e as pás passam aos secadores, onde o trabalho dos artesãos é primordial. Estes, com a sua experiência e sempre com base na tradição, jogam com as mutáveis correntes de ar e as condições de temperatura e humidade, para os curarem e apurarem; desta forma, cada peça acabará por adquirir características próprias, que a tornarão realmente inimitável e irresistível.



A imagem de milhares de presuntos suspensos, juntamente com o aroma que lá se respira, emitido pelos bolores totalmente naturais, representa uma imagem indelével para o turista que visita a província de Salamanca.

O Conselho Regulador da Denominação de Origem Guijuelo protege, certifica e garante a qualidade e o rastreio total, tanto de presuntos como de pás.

Pela sua parte, a Marca de Garantia Ibéricos de Salamanca faz o mesmo com os presuntos, pás, lombos e enchidos.

## *Carnes ibéricas frescas*

Mas o porco ibérico não dá apenas lugar a presuntos e enchidos. Os cortes em fresco representam um dos grandes atrativos da gastronomia local. Nos restaurantes da província, as elaborações com costeleta, bochecha, lombo ou acém são muito habituais. E como é lógico, as tão cobiçadas pelo público mais gourmet como a presa, a pluma, o secreto ou o abanico, que na brasa ou na chapa se convertem numa autêntica delícia.



## *Hornazo de Salamanca*

O hornazo está intimamente ligado à tradição e a uma peculiar festa conhecida como “Lunes de Aguas” (Segunda-feira de Águas), em que, tanto os camponeses como os visitantes, se reúnem para passarem um dia no campo e saboreá-lo.

Este produto singular é definido como uma massa elaborada a partir de farinha de trigo e manteiga, que se enche com produtos do porco ibérico: chouriço, lombo e presunto. Depois de estufado e com a sua distintiva malha romboidal, adquire uma cor dourada que o torna muitíssimo atrativo. A qualidade deste produto típico está certificada pela Marca de Garantia “Hornazo de Salamanca” (Torta de Ovos de Salamanca).

## *Farinato*

Este enchido tem o seu berço em Ciudad Rodrigo, embora possa ser facilmente encontrado em toda a província.

O farinato é elaborado a partir de gordura de porco, pão cortado em fatias muito finas, farinha, cebola, alho, pimentão, anises e aguardente. Todos estes ingredientes são cozinhados, metidos em bucho e curados, dando lugar a um produto com aromas e textura muito particulares, que o tornam único.

Tradicionalmente é servido acompanhado de ovos fritos ou mexidos, embora também faça parte das criações mais inovadoras.

# Carnes de Gado Vacum

As extensas pastagens de Salamanca compõem um ecossistema único com a sua peculiar flora e fauna, entre esta última o porco ibérico de bolota ou o touro bravo. Mas também se destacam como habitat ideal para a cria e engorda em regime extensivo da vitela, outra das grandes insígnias da gastronomia da província.

Trata-se de um produto de uma tremenda versatilidade, dado que oferece uma grande quantidade de cortes que, além de apresentarem características organoléticas totalmente diferentes, requerem os mais diversos tipos de cozedura. Estufada, assada na grelha de lenha ou no forno, na chapa ou frita, inclusive crua e temperada é um alimento ideal para todo o tipo de dietas.

O **Conselho Regulador da Indicação Geográfica Protegida Carne de Salamanca** está encarregado de certificar e oferecer todas as garantias com a denominada **Morucha**, raça autóctone de carnes vermelhas, de cor intensa e muito aromáticas.

[www.carnedemoruchadesalamanca.org](http://www.carnedemoruchadesalamanca.org)

Pela sua parte, a **Marca de Garantia “Ternera Charra” (Vitela)**, também garante e salvaguarda para o consumidor a mais alta qualidade em todos os animais que comercializa.

[www.terneracharra.org](http://www.terneracharra.org)



# *Outras Carnes*

A diversidade de territórios existente na província, juntamente com a qualidade dos seus pastos, fazem de Salamanca um ambiente magnífico para a cria de diferentes raças de animais, que enriquecem uma despensa já generosa por si mesma.





## *Leitão, cabrito e cordeiro de leite*

Este triunvirato mágico triunfa entre os amantes da carne. Assados em forno de lenha, cochifritos (*refogados de leitão*), na brasa ou guisados ao estilo serrano, conseguem fazer com que todas as pessoas se derretam quando chegam à mesa.

Pratos com sabor, sem floreios nem complicações desnecessárias, cozinhados da forma tradicional, que oferecem um sabor sem fim. Carnes saborosas, nacaradas e muitíssimo suculentas, em contraposição com as suas próprias peles douradas, crocantes e impolutas, dão lugar a pratos bem conseguidos que se tornam eternos na memória sávida do comensal.

## *Carnes de caça*

A caça converte-se em mais uma das grandes atrações do território de Salamanca. A temporada começa com as saborosas rolas e pombas, as subtis codornizes e os faisões e perdizes, que mostrarão a sua melhor face quando se entregam a um bom escabeche. O tentilhão-montês, rei do monte por antonomásia, também aparece nos seus campos. A província de Salamanca é terra de lebres e coelhos, grandes amigos dos legumes e dos arrozos. Quanto a caça grossa, o gamo, o cabrito-montês e, sobretudo, o javali, fazem as delícias dos amadores dos sabores potentes.



## *Produtos da terra*

A particular orografia da província de Salamanca propicia a existência de grandes diferenças, num território extenso, em que se podem encontrar enclaves tão particulares como as imponentes planícies de La Armuña, as Sierras de Béjar e de Francia, as pastagens do Campo Charro ou as zonas que circundam Las Arribes del Duero. Esta característica dá lugar a uma grande diversidade paisagística e climática e converte Salamanca numa das províncias mais interessantes e versáteis quando se trata de saborear a sua gastronomia.



## *Lentilha de La Armuña*

A zona de produção engloba diversos municípios de La Armuña, situados no nordeste da província. A riqueza dos seus solos férteis e o seu clima peculiar convertem-na no lugar ideal para cultivar aquela que os especialistas qualificam como a melhor lentilha do mundo.

De cor verde clara, com um diâmetro entre os cinco e os sete milímetros, são delicadas, finas, saborosas, cremosas e com uma pele quase impercetível.

O Conselho Regulador da Identificação Geográfica Protegida encarrega-se de certificar a sua qualidade e oferecer todas as garantias.

## *Grão-de-bico de Pedrosillo*

A sua origem é o município de Pedrosillo el Ralo, embora também se produza em localidades limítrofes. Estas pequenas esferas quase perfeitas de cor amarelo-alaranjada e com um bico curto mas muito pronunciado, apresentam-se lisas e sem qualquer rugosidade. No paladar, sentem-se finos, amanteigados, com uma pele quase impercetível e muitíssimo elegantes e saborosos.

A Marca de Garantia “Garbanzo de Pedrosillo” (Grão-de-bico de Pedrosillo) garante um produto de primeira qualidade.

---

Conselho Regulador Lenteja de la Armuña (Lentilha de La Armuña): [www.legumbresdecalidad.com/Lenteja-de-la-Armuna.php](http://www.legumbresdecalidad.com/Lenteja-de-la-Armuna.php)

---

Marca de Garantia Garbanzo Pedrosillano [www.garbanzopedrosillano.es](http://www.garbanzopedrosillano.es)

---



## Queijos

Salamanca é terra de queijos. Podem-se encontrar peças excelentes em praticamente toda a província. Nas serras e nos seus arredores aparecem autênticas maravilhas elaboradas a partir de leite de cabra. Queijos elegantes, finos, impolutos, firmes e amanteigados.

Na parte noroeste da província e seguindo o leito do Douro, situa-se o parque natural de Arribes del Duero. Pastagens, campos de cultivo e surpreendentes canhões guardam o grande segredo dos Queijos Arribes de Salamanca, que têm uma Marca de Garantia que os certifica.

As ovelhas que lá pastam produzem um leite de excepcional qualidade para o fabrico destes queijos, elaborados de forma tradicional a partir de leite cru e coágulo natural, que conseguem as mais altas pontuações em certames mundiais.

Ao corte, caracterizam-se pelos seus abundantes buracos distribuídos heterogeneamente. O aroma agradável com toques a leite e manteiga, que se encontram nas peças menos curadas, pouco a pouco irá dando lugar a matizes mais próximos dos frutos secos.

Na boca oferecem uma maravilhosa acidez e um pequeno toque picante à medida que seu grau de cura avança. Todos oferecem uma passagem suave, quase sedosa, com uma longa e agradável persistência, que os situa como um dos grandes embaixadores culinários da província.



## *Azeite virgem extra*

Salamanca é uma das províncias de Castela e Leão com mais tradição olivícola. Tanto no mesmo parque natural Arribes del Duero, como no de Las Batuecas-Sierra de Francia, a vista recreia-se com mares de oliveiras cultivadas em socalcos.

A variedade predominante é a camomila de Cáceres, embora conviva com outras autóctones como a ocal ou a zorzal. Todas elas encontram aí as condições ideais, oferecendo azeites de enorme qualidade, em muitos casos sob o selo de produção ecológica.

## *Árvores de fruto*

Ao divulgado cultivo da videira, somam-se outros cujos frutos proliferam, graças às benignas condições climáticas de algumas das zonas da província. Nas Arribes del Duero, onde as geadas não abundam e a temperatura é agradável durante quase todo o ano, podem-se encontrar laranjas, tangerinas e limões.

A Sierra de Francia também conta na sua despensa, com uma grande variedade de frutas: pêsegos, maçãs, peras ou figos, às quais se juntam os morangos de Linares de Riofrío ou os preciosos medronhos, frutos de outono que têm uma forte presença em Miranda del Castañar.

Mas se há uma fruta com a qual Salamanca se identifica, é a cereja. Povoações como Madroñal, Villanueva del Conde, Sotoserrano, Garcibuey ou Cepeda, mantêm pequenas explorações basicamente familiares. A sua floração oferece um dos espetáculos naturais mais faustosos da primavera, no parque natural de Las Batuecas-Sierra de Francia.



## *Frutos de outono*

Com as primeiras chuvas, os cogumelos reaparecem nos campos, pastagens e florestas, em cujos solos encontram a humidade e a companhia necessárias para se desenvolver em todo o seu esplendor. Os apreciados boleto, a personalidade dos cogumelos-de-leite, a elegância dos ovos de rei, os saborosos cogumelos de cardo, os prolíficos marásmios-das-oréades ou os humildes cogumelos silvestres são sólidos argumentos para um turismo micológico em auge.

No outono, as serras vestem-se de gala para a colheita das castanhas, fruto que nestes lugares cuidam e trabalham com grande mestria para obterem um produto da máxima qualidade pela sua cor, brilho, aroma, sabor e textura.

## *Amêndoas e meles*

Quando mal se começa a vislumbrar a primavera, os grandes campos de amendoeiras iniciam a sua floração, antecipando a chegada do bom tempo e a produção de um dos frutos secos mais preciosos, com especial importância em povoações de Arribes. São um ingrediente básico na gastronomia de Salamanca, tanto doce como salgada. Fritos, confeitados, moídos para elaborar repelaos (*doce semelhante a maçaço*), queijo de amêndoas ou amarguillos (*doce de amêndoas, ovos e açúcar*) ou, como base primordial, na elaboração do torrão de La Alberca.

O mesmo acontece com o mel, produto de que Salamanca também é uma referência, tanto em qualidade como em produção. Saboreá-lo de todos os pontos de vista, mediante o turismo apícola, oferece uma viagem sensorial com evocação de florações virgens de charnecas, tomilhais e azinhais que cobrem toda a província.



## *Vinhos e Enoturismo*

Na província de Salamanca aposta-se em vinhos em que prima a qualidade, situando-se atualmente no mais alto dos guias especializados e, o que é mais importante, nos gostos do consumidor.



## *D.O. Arribes*

A acidentada orografia, o seu microclima mediterrânico e a sua diversidade de solos são os principais sinais diferenciadores desta Denominação de Origem, que tem na Juan García e na bruñal as suas variedades autóctones.

Os seus vinhos brancos são brilhantes, com cores palhiças e matizes esverdeados, aparecendo tons dourados nos fermentados em barrica. A sua intensidade aromática é média-alta, predominando as frutas exóticas, os toques a citrinos e os toques florais. Na boca são equilibrados, persistentes e muito delicados.

Também se produzem excelentes rosés, embora a verdadeira joia da coroa sejam os tintos. Limpos, brilhantes e com tons vermelhos-púrpura, incitam a procurar no nariz os frutos vermelhos e pretos, as marmeladas, as especiarias, o couro e os toques balsâmicos e defumados.

Além de conhecer as suas caves e apreciar a sua boa mesa, o Trajeto do Vinho Arribes junta na perfeição os atrativos turísticos naturais, culturais e patrimoniais das povoações e dos territórios que o integram.

---

Denominação de Origem Arribes: [www.doarribes.es](http://www.doarribes.es)

---

Trajeto do Vinho Arribes: [www.rutadelvinoarribes.com](http://www.rutadelvinoarribes.com)

---



## *D.O.P. Sierra de Salamanca*

Na Sierra de Francia o vinhedo é cultivado em socalcos, selecionando-se os melhores solos e orientações e procurando-se a integração na paisagem, tendo por objetivo elaborar vinhos diferentes, únicos e ligados à terra. Os viticultores foram ganhando terreno à montanha para plantarem as vides em terraços, configurando um horizonte de uma beleza espetacular.

A variedade predominante é a rufete. Cachos pequenos e pretos de uvas com uma pele muito fina, que dá lugar a vinhos subtis, frescos, elegantes e complexos. Vinhos muito apreciáveis na sua juventude, mas que também permitem amadurecimentos que podem mostrar todo o seu percurso e poderio.

Também se cultivam dois clones, fruto da adaptação ao longo do tempo. Por um lado, o conhecido como calabrés, que tem as características da garnacha tinta e, por outro, o aragonês, clone de tempranillo.

Embora em menor grau, produzem-se brancos e rosés cuja frescura, suavidade e presença de aromas e sabores frutados são algumas das suas grandes cartadas.

Uma forma de saborear as suas excelentes qualidades, ao mesmo tempo que a natureza, da cultura e da tradição que as povoações ressumam nestes locais, consiste em seguir o Trajeto do Vinho Sierra de Francia: visita a caves, atividades de lazer, caminhadas e uma vasta oferta de restaurantes e estabelecimentos onde se podem deleitar os sentidos.

---

D.O.P. Sierra de Salamanca: [www.dosierradesalamanca.es](http://www.dosierradesalamanca.es)

---

Trajeto do Vinho Sierra de Francia: [www.rutadelvinosierradefrancia.com](http://www.rutadelvinosierradefrancia.com)

---

# *Receituário tradicional*

A sua estratégica localização em plena Vía de La Plata e a importante faixa fronteiriça que partilha com Portugal, fazem com que a gastronomia de Salamanca tenha bebido de muitas fontes, para acabar por adotar o melhor de cada uma dessas culturas e dar lugar a uma cozinha própria, de identidade e muito apegada ao território.



# Receitas salgadas

## Patatas meneás (*Sacudidas*)

O seu nome é dado pelo processo final que é seguido na sua elaboração. Depois de cozidas e misturadas com o refogado de alho, pimentão e toucinho, as batatas são sacudidas até que se forma um puré cremoso. Também são conhecidas como batatas de ferragem, porque são preparadas tradicionalmente nas quintas quando se ferram animais.



## Calderillo bejarano (*Caldeiro de Béjar*)

Prato de topo da gastronomia de Béjar, que é elaborado tradicionalmente com fogo de lenha à base de carnes de vitela de Salamanca, batatas, diversos vegetais, caldeiro de ferro, paciência, tempo e mimo. A sua popularidade é tal que anualmente - e já se fizeram mais de 40 edições - se celebra no “Dia do Calderillo Bejarano”, uma festa que congrega milhares de pessoas no conhecido local de “El Castañar”.



## Chanfana

Antigamente, quando os senhores ordenavam que os seus pastores sacrificassem um cordeiro, estes entregavam-lhes as partes mais suculentas e cobiçadas, ficando eles com as menos nobres. Com as patinhas, as tripas, o sangue, especiarias e arroz, preparava-se um dos pratos mais emblemáticos da cozinha de Salamanca, que continua atualmente a ser preparado.



## Limão serrano

Salada de produtos variados, entre os quais se incluem presunto, chouriço, carnes assadas, ovos fritos e cozidos e limão natural, muito típica na Sierra de Francia, onde aparecem variantes quase em cada povoação.



---

1. Batatas meneás

3. Chanfana

2. Calderillo bejarano

4. Limão serrano

---

### **Picadillo de Tejares (*Picadinho de Tejares*)**

Tradicional receita elaborada a partir de carne picada de vitela, cebola, pimento, ovo cozido e pinhões, que assume o nome da aldeia de Tejares, hoje em dia bairro da capital de Salamanca e que passou à posteridade, pelo facto de ser o lugar onde nasceu o protagonista da obra literária “El Lazarillo de Tormes”.



### **Cochifrito (*Refogado de leitão*)**

Costuma ser elaborado com tostón (leitão), mas também com cabrito ou cordeiro. Em qualquer caso, sempre a partir de um exemplar de tamanho reduzido, que é condimentado, para posteriormente ser cozinhado lentamente até que o interior fique mole, e o exterior crocante.



### **Ovos com farinato**

A singularidade e a simplicidade deste enchido cortado em rodelas e passado pela sertã, acompanhado de ovos fritos com o seu toque crocante, convertem este prato numa verdadeira delícia.

## *Receitas doces*

### **Torrão de La Alberca**

A exaltação da amêndoa e do mel chegam com o torrão, doce muito enraizado na cultura de La Alberca. O processo de elaboração baseia-se nas excepcionais matérias-primas, sem aditivos, e nas mãos especializadas das preparadoras de torrões.

### **Roscas de Ledesma**

Estas pequenas roscas, que dão fama à vila de Ledesma, são preparadas com farinha, açúcar, ovos, manteiga e leite até formarem uma massa com textura maleável. É então que as ágeis mãos dos artesãos lhes dão forma uma a uma, para posteriormente serem estufadas.



---

1. *Picadinho de Tejares*

3. *Roscas de Ledesma*

---

2. *Ovos com farinato*

---

## Bolo maimón

Também conhecido como rosca de casamento, dado que nunca faltava em tais celebrações e os próprios noivos efetuavam o chamado “baile da rosca”. É elaborado com amido em vez de farinha e não se utiliza levedura, crescendo pelo efeito das claras em castelo. O resultado é um produto muito esponjoso, que costuma ser consumido molhado em leite ou em chocolate.

## Outras elaborações

As perrunillas (*biscoitos de manteiga*) e os mantecaos (*amanteigados*) são dois dos doces mais típicos e reconhecidos; ambos são feitos com manteiga como base e fio condutor da cultura do porco ibérico, tão presente na província.

Um molde metálico e uma massa líquida à base de farinha, ovos e açúcar, que posteriormente se frita, dão lugar às flores de sertã, um doce tão belo quanto succulento. Igualmente saborosas e dignas representantes da pastelaria frita são as roscas de anis, os sacatrapos e as rabanadas, apenas para mencionar algumas.



## Doces conventuais

São vários os mosteiros e conventos de Salamanca que continuam a dedicar os seus esforços à elaboração de doces artesanais. As Madres Beneditinas em Alba de Tormes, as Agostinhas em San Felices de los Gallegos, as Carmelitas Descalças em Peñaranda de Bracamonte, as Franciscanas em El Zarzoso (El Cabaco), as Clarissas em Ciudad Rodrigo e Cantalapiedra ou as Dominicanas na capital convertem-se numa opção magnífica para a aquisição e degustação de manjares que guardam no seu interior o misticismo e séculos de tradição.

É indispensável provar os repelaos; os amarguillos; as “glórias de Natal” - uma base de maçapão cheia de gema e posteriormente guarnecida -; os “nevaditos”; os “jesuítas” e as “hojalmendras”-pequenas e etéreas massas folhadas cobertas de amêndoas e açúcar.

A listagem seria interminável: gemas beneditinas, mojicones (biscoitos de maçapão e açúcar), almen-draos (amendoados), pastéis de cabelo de anjo, etc.



# GastroCalendário



## JANEIRO

- Matança típica em Guijuelo.
- Festa da Matança Tradicional em diversas povoações da província.
- San Antón/Dia do Chouriço em Candelario.

## FEVEREIRO

- Matança típica em Guijuelo.
- Festa da Matança Tradicional em diversas povoações da província.

## MARÇO

- Festa da Amendoeira em La Fregeneda.

## ABRIL

- Lunes de Aguas em muitas localidades da província.
- Dia do Trago em La Alberca.

## MAIO

- Feira Internacional do Queijo em Hinojosa de Duero.
- Feira de Amostras e Produtos da Terra em Barruecopardo.
- Feira de Los Colores y Sabores de Nuestra Tierra (*As Cores e Sabores da Nossa Terra*) em Macotera.
- Feira Agroalimentar, Multissetorial, Distrital e Transfronteiriça em Lumbrales.
- Feira Agroalimentar e de Artesanato em Ledesma.

## JUNHO

- Feira da Indústria das Carnes em Guijuelo.
- Feira Agroalimentar em Alba de Tormes.
- Feira Agroalimentar Sierra Quilama e Festa do Morango em Linares de Riofrío.

## JULHO

- Feira da Cereja em Madroñal.
- Feira Agroalimentar e de Artesanato de Her-guijuela de la Sierra.
- Feira de Ofícios Artesanais Tradicionais e Produtos Locais Agroalimentares em Monleras.

## AGOSTO

- Dia do Calderillo em Béjar.
- Mercado Camponês em Miranda de Azán.
- Feira La Despensa em Galinduste.
- Feira Agroalimentar, Hispano-Lusa e das Tradições Artesanais em Peralejos de Abajo.
- Feira da Batata em Huerta.

## SETEMBRO

- Salamaq, Feira do setor agropecuário e Exposição Internacional de Gado Puro.
- Feira Agroalimentar e de Artesanato de Ciudad Rodrigo.
- Feira Hortícola e dos Produtos da Horta em Cabrerizos.
- Feira de Produtos Hortícolas e de Artesanato em Lumbrales.
- Feira Agroalimentar e das Tradições Artesanais em Villar de Peralonso.
- Feira Agroalimentar em El Casarito (Nava de Francia).

## OUTUBRO

- Feira da Vindima em San Martín del Castañar.
- Feira da Amêndoa em Saucelle.
- Feira do Olival em Vilvestre.
- Feira Agroalimentar Los Sabores de Nuestra Tierra (*Os Sabores da nossa Terra*) em La Fuente de San Esteban.
- Jornadas Gastronomía e Território em toda a província.

## NOVEMBRO

- Feira do Mel em Aldeatejada.
- Jornadas Micológicas no oeste de Salamanca.

## DEZEMBRO

- Feira Ecoraya em Salamanca.
- Feira dos Doces das Freiras em Morille.
- Festa da Matança Tradicional em diversas povoações da província.

[www.salamancaenbandeja.es](http://www.salamancaenbandeja.es)



*Salamanca*  
**EN BANDEJA**

O CLUBE DE PROMOÇÃO DOS PRODUTOS  
AGROALIMENTARES, DA HOTELARIA E DO  
COMÉRCIO RETALHISTA DE SALAMANCA



