

**Homenaje a Tomás Urrialde y José Luis Aragüe en la Semana de la Cocina**

Tomás Urrialde, durante el homenaje que recibió en noviembre pasado, al ser nombrado Hijo Predilecto de Segovia. / J.NARTÍN

**El sector hostelero segoviano también recordará a Frutos Herranz Sanz, que desarrolló su carrera en el Restaurante Frutos de Torremolinos, fallecido hace unos meses**

A.S.R. - Segovia

El cocinero Tomás Urrialde y el sumiller José Luis Aragüe 'Mazaca' recibirán el próximo 11 de marzo el homenaje del sector hostelero segoviano en el transcurso de la cena de clausura de la décimo quinta edición de la Semana de la Cocina Segoviana, un acto en el que también se recordará a Frutos Herranz Sanz, del Restaurante Frutos de Torremolinos (Málaga), fallecido hace unos meses.

La Semana de la Cocina Segoviana, organizada por la Agrupación de Industriales Hosteleros de Segovia (AIHS), ha sido presentada por el presidente de este colectivo, Jesús Lebrero, en el marco de la Feria Internacional de Turismo de Madrid, Fitur 2007, una presentación en la que destacó que la Semana se desarrollará entre el 26 de febrero y el 11 de marzo, con la participación de una treintena de restaurantes de la capital y la provincia.

Lebrero señaló que, tras la inauguración oficial de la Semana de la Cocina, el 26 de febrero, el día 28 de este mes se desarrollará una nueva edición del Concurso de Jóvenes Cocineros 'Ciudad de Segovia', para continuar con una mesa redonda sobre vino, el 1 de marzo, y el concurso infantil de redacción y dibujo, que este año tendrá lugar en El Espinar, el día 3 de marzo. El día 5 de marzo se celebrará una nueva edición del concurso de corte de jamón; mientras el día 6 habrá una conferencia sobre cocina creativa, y el día 7 de marzo tendrá lugar el concurso de tirada de cerveza, que por primera vez se separa del de corte de jamón.

El 8 de marzo se desarrollará el Día de la Provincia, que en esta ocasión tendrá como escenario la localidad de Navafría, para continuar el 10 de marzo con una recogida de alimentos no perecederos, que se entregarán a una ong, y concluir el día 11 con la cena de clausura y los homenajes.