

La recaudación de las más de 1.000 raciones de ‘Sopas de Ajo Solidarias’ de la Diputación y la Cofradía de Jesús Nazareno irán destinadas a la Asociación Síndrome de Down Zamora

*Por Gabinete de Prensa
abr. 11, 2023*



Más de 1.000 raciones de sopas de ajo solidarias se degustaron en la mañana del pasado Viernes Santo en la carpa instalada en la zona de La Marina por Alimentos de Zamora de la Diputación Provincial. La iniciativa tuvo un coste simbólico de dos euros por ración de sopa, y la Cofradía de Jesús Nazareno ha decidido destinar la recaudación íntegra a la Asociación Síndrome de Down Zamora.

A iniciativa de la Presidencia de la Diputación de Zamora, a través de Alimentos de Zamora, la acción solidaria estuvo pensada “para contribuir a la obra social de la cofradía y promocionar, al mismo tiempo, los productos de la provincia en un escenario tan notorio como es la Semana Santa”.

Las sopas fueron cocinadas por el chef Ángel Vicente Martín, del restaurante La Yagona con pan elaborado a base de Harina Tradicional Zamorana y Ajo Zamorano, un producto que avanza para obtener su marca de calidad, y que fueron presentados en “auténticas obras de arte”, cazuelas de barro de Pereruela, que las personas que degustaron las sopas pudieron llevarse a sus casas, junto a su respectiva cuchara de madera, en bolsas diseñadas para la ocasión.



Esta acción se completó con el reparto de 7.000 cucharas de madera con el logotipo de la cofradía de Jesús Nazareno y de la marca ‘Alimentos de Zamora’ a los hosteleros que tradicionalmente ofrecen las sopas de ajo en las zonas por donde discurre la procesión de la madrugada del Viernes Santo.

El objetivo era que los clientes de los bares y restaurantes donde se podía degustar este plato utilizaran para ellos las cucharas repartidas, apoyando así a los alimentos de calidad de la provincia y a su Semana Santa.

“Los productores de Zamora cuentan con todo el apoyo que la Diputación pueda brindarles para que continúen trabajando en mantener vivas las raíces de esta provincia”, explican desde la

institución provincial.