

BAJO GUADALQUIVIR

El tomate de Los Palacios duplica su producción y se expande por Europa

La variedad «genaro», la de mayor sabor, no sale de la provincia por su poca duración, pero la «matías», mucho más duradera, se exporta a toda España, Portugal, Francia y Rumania [2]

OSUNA

La Hermandad del Rocío, de camino hacia Almonte

La Hermandad del Rocío de Osuna ya camina hacia Almonte. Con 32 caballos y 19 carriolas, unos cincuenta rocieros apadrinarán a la Hermandad de Marchena, que hace su primer camino. [4]

CAZALLA DE LA SIERRA



La Despensa del Azahín, cooperativa de consumo con agricultura ecológica

Cinco jóvenes cazalleros decidieron en 2011 sembrar su propio huerto, germen de La Despensa de Azahín, un grupo de consumo reconocido en la Sierra Norte que defiende la agricultura ecológica [6]

ECIJA

Abren el primer economato social de la comarca [11]

MORÓN

Un refugio canino con apoyo belga [13]



José León planta la bandera de Estepa en todas las montañas a las que sube ^{B.M.}

De Estepa al Aconcagua

El montañero de la Sierra Sur

José León, de 46 años, es montañero y va plantando la bandera de su pueblo, Estepa, en todos los picos a los que sube. Ya lo ha hecho en el Aconcagua y el Kilimanjaro. «Me enorgullezco cuando veo el nombre

de mi pueblo en lo más alto», comenta a ABC Provincia. Su último reto fue los Andes, que empezó a subir el 1 de enero, aunque la inesperada muerte de su madre le impidió culminar la escalada. [Página 4]

LEBRIJA

Sale en procesión entre bulerías el «El Pelé», primer beato gitano

Más de seiscientos devotos llegados desde muchos pueblos de la provincia participaron en el decimoctavo encuentro anual sobre el beato Ceferino Giménez Malla «El Pelé», celebrado en Lebrija, bajo la organización de la delegación de la Pastoral Gitana del Arzobispado de Sevilla. Los fieles participaron en una procesión por el centro de la localidad de la nueva talla del beato, al son de bulerías. En la misa que presidió el obispo de Solsona, participaron cantantes como José Valencia, Fernanda Carrasco, Juana Varga o Nano de Jerez, entre otros. [3]

LORA DEL RÍO



Un joven loreño, el mejor de España en las Olimpiadas de FP

Miguel Ángel Garrido, loreño de 21 años, acaba de ganar el primer premio de Tecnología de la Moda en el campeonato nacional de Formación Profesional, celebrado en Madrid. Trabaja en una tienda de Lora, pero quiere abrir su propio negocio. [8]

Bajo Guadalquivir

bajoguadalquivir@abcdesevilla.es

El Coronil · El Cuervo ·

EL CORONIL

Nuevas ofertas de trabajo gracias a Emple@25+

Dentro del programa Emple@+25, Iniciativa Cooperación Social y Comunitaria, el ayuntamiento de El Coronil ha solicitado la contratación

durante 6 y 3 meses de personas con edades comprendidas entre 25 y 65 años, con las siguientes ocupaciones: auxiliar administrativo, maestro, licenciado en educación física, periodista, herrero, carpintero, electricista y limpiador.

LOS MOLARES

Celebrada la romería en honor a la Virgen de Fátima

El pasado domingo 17 de Mayo, Los Molares celebró su tradicional Romería en honor a la Virgen de Fátima con la presencia de más de un millar de

vecinos. De este modo culminó la semana cultural romera, siete días cargados de actos preliminares a dicha peregrinación, entre los que destacaron los desfiles de trajes de flamenca, actuaciones de coros de baile locales, exposiciones y concursos.

LOS PALACIOS

El «bombón colorao» alcanza máximos históricos de producción y prestigio

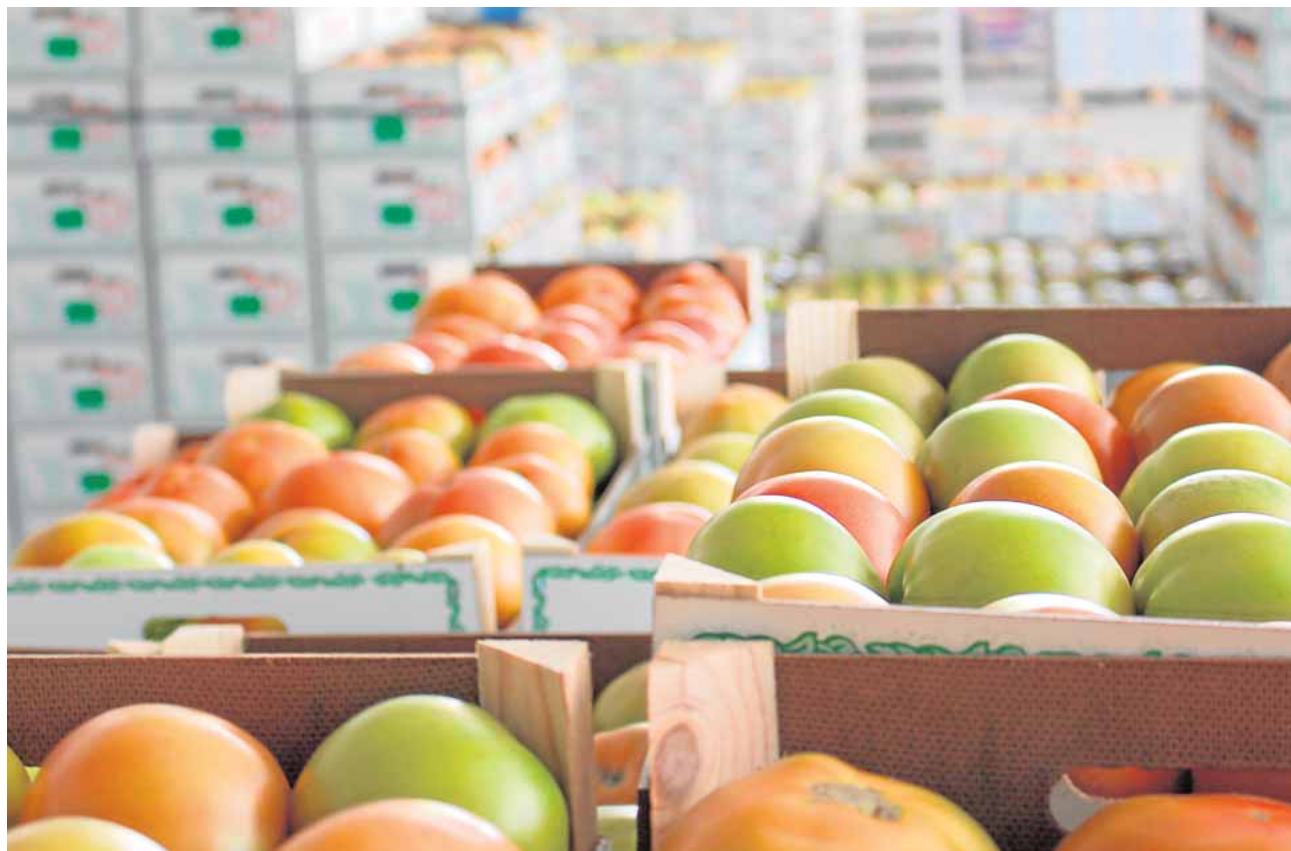
► El tomate de Los Palacios duplica sus ventas y se introduce en países europeos

FERNANDO RODRÍGUEZ MURUBE
LOS PALACIOS

Los Palacios y Villafranca tiene en la figura del futbolista Jesús Navas, campeón del Mundo y de Europa con la selección española y ganador de seis títulos con el Sevilla y de dos con el Manchester City, a su mejor embajador. No obstante, hay una hortaliza que se siembra en este rincón del Bajo Guadalquivir que no le va a la zaga, el tomate. El «bombón colorao», como se le conoce popularmente, siempre ha gozado de buena fama en Andalucía por su calidad y sabor, pero desde hace unos años su reconocimiento está traspasando fronteras y va camino de ser casi tan internacional en los mercados como lo es el genial Navas en los mentideros balompédicos.

Gracias al trabajo de campo y a la gestión administrativa de los últimos años de los agricultores palaciegos, este manjar de numerosas propiedades beneficiosas para la salud y que se puede preparar de múltiples maneras (frito, en salsa, crudo, en zumo, gazpacho, salmorejo, etc.) ha sido introducido en todas las ciudades de España y en países como Francia, Portugal y Rumanía. Además, se ha duplicado su producción en la localidad en apenas cuatro años, hasta alcanzar en este 2015 los nueve millones de kilos. Sin duda, atraviesa por el mejor momento de su historia.

Hace más de medio siglo que los «manchoneros» de este municipio sevillano vienen granjeándose una gran reputación entre sus iguales gracias a su tomate, sin duda el producto estrella del amplio abanico de frutas y hortalizas que se cultivan por estos lares, y entre los que también destacan sobremanera la sandía y la uva de mesa. A pesar de ello, solo se vendía en Sevilla y las provincias vecinas de Cádiz,



Montones de cajas de tomates a punto de ser cargadas para su distribución.

F.R.M.

«Marca nacional colectiva»

Desde finales de 2010 el tomate palaciego está registrado como «marca nacional colectiva». A partir de ese momento todas las cajas aparecen con un logotipo original y con la denominación «Tomate de Los Palacios». En este sentido, la Asociación del Tomate, que la componen la Cooperativa Las Nieves, la Cooperativa Parque Norte, Sociedad Agraria de Transformación Frupal y el ayuntamiento de Los Palacios, es la que rige la calidad del producto para que

pueda ser identificado con este distintivo. Esto se ha realizado como paso previo a un nuevo intento, dentro de unos años, para conseguir una «denominación de origen protegida» o una IGP («indicación geográfica protegida») y para evitar que otros productores utilicen irregularmente dicha denominación; algo que ya se procuró pero que Bruselas rechazó ante la carencia de documentación que acreditase un bagaje temporal de su producción y venta (en el palenque apenas se registraba nada), y pese a que los análisis demostraron un sabor diferente.

Huelva o Málaga, y en casos excepcionales en lugares como Ciudad Real, Astorga y Ponferrada. Esta tendencia mercantil más allá de los alrededores se vio lastrada a finales de los años ochenta con el cierre del extinto palenque. Poco a poco y gracias al trabajo, la constancia y una mentalidad cooperativista a prueba de bomba, los pequeños agricultores palaciegos consiguieron rehacerse y sacar a flote la producción.

En esa etapa predominaba el cultivo de las variedades «caruso», «simona», «robin» y «óptima», variedades muy carnosas pero demasiado blandas, además de la clásica «marmande», semilla antigua muy sabrosa que aún sigue vigente gracias a la labor de un agricultor llamado Barea. Para encontrar el punto de inflexión en el despegue definitivo del tomate de Los Pa-

Lebrija · Las Cabezas de San Juan · Los Molares · Los Palacios · Utrera

LAS CABEZAS DE SAN JUAN

Programa municipal de empleo universitario

Hasta el próximo 15 de junio permanece abierto el plazo para presentar las solicitudes para participar en la tercera edición del programa de em-

pleo universitario que un verano más pone en marcha el Ayuntamiento de Las Cabezas de San Juan. Para esta edición, un total de 25 jóvenes universitarios entrarán a formar parte de la plantilla municipal durante el período estival. A.H.

EL CUERVO DE SEVILLA

Bando para la LV Romería de la Virgen del Rosario

Con motivo de la LV Romería en honor de la Santísima Virgen del Rosario, que se celebra los días 30 y 31 de mayo, la Alcaldía ha publicado un

bando con objeto de regularizar el paseo de caballos y de coches enjanzados en el parque Rocío de la Cámara y durante los recorridos de ida y vuelta. El bando prohíbe «entablar competencias de velocidad o al trote entre los animales». A.H.

placios hay que remontarse a los años 2005 y 2009, años en los que irrumpen el «genaro» (nombre del hijo del agricultor que introdujo la semilla) y el «matías» respectivamente.

Antonio Escalera, presidente de la Cooperativa Virgen de las Nieves, la cual concentra el 70% de agricultura palaciega, habla de las bondades de ambas variedades: «No hay ningún tomate como el "Genaro", en cuanto a sabor está delicioso, pero tiene muy poco mercado fuera de la provincia porque tiene una piel muy fina, es muy carnoso y para el transporte no es el mejor porque dura poco en condiciones óptimas. El tomate "matías", en cambio, es el que más se vende con muchísima diferencia. Tiene buen paladar, mucho brillo, muy buena presentación, es muy resistente al nematodo de la tierra y a los hongos, un tamaño ideal para la clientela y tiene la virtud de que cuando se pone rojo sigue igual de duro que cuando se recoge, entonces se puede alargar el transporte todo lo que se quiera. Está teniendo una aceptación buenísima en el mercado. A las amas de casa le dura muchos días en perfecto estado».

Escalera desvela el secreto del éxito por el que todas las variedades tienen un rendimiento superlativo en todos los aspectos: «hay un microclima muy particular con más temperatura en un perímetro muy localizado que incluye parte del término de Utrera que es idóneo para el cultivo, además de muy buenas tierras con mucha agua, y extraordinarios agricultores que saben perfectamente lo que se traen entre manos».

Lebrija acoge con el mejor flamenco el encuentro del beato Ceferino Giménez, el primer gitano en los altares

Bulerías para el beato Ceferino «El Pelé»

ALEJANDRO HERNÁNDEZ
LEBRIJA

La alegría y la fiesta no están reñidas con la espiritualidad; de hecho cada etnia la hace pública en función de su expresión más abierta, más rica y más extendida. Así lo entiende la delegación de la Pastoral Gitana del Arzobispado de Sevilla y así de nuevo ha quedado demostrado en la edición 18 del encuentro anual sobre el beato Ceferino que por segunda vez se ha celebrado en Lebrija, organizado por esta pastoral y la hermandad lebrijana del Ecce Homo.

Y como la bulería es la esencia de la fiesta flamenca gitana, este ha sido el ritmo que ha acogido a la primera imagen tallada del primer gitano que ha subido a los altares, el beato Ceferino Giménez Malla 'El Pelé', que salió en procesión el domingo por el centro de la ciudad.

Más de 600 devotos llegados des-



Imagen del beato «El Pelé»

A.H.

de muchos pueblos de la provincia han participado en el encuentro que, además de la procesión desde la iglesia de Belén, sede canónica del Ecce Homo, ha incluido una misa flamenca en la iglesia de San Francisco y una

convivencia.

Durante todo el recorrido de la procesión del beato que fue trasladado en andas, portado tanto por mujeres como por hombres, las palmas por bulerías, el baile en cada parada y el canto en honor del beato no faltaron en ningún momento.

La misa fue presidida por monseñor Xavier Novell i Gomá, obispo de Solsona (Lleida) y delegado de la Pastoral Gitana de la Conferencia Episcopal Española. En la convivencia, el obispo, animado por las mujeres, «también se pegó una pataíta por bulerías», señala el sacerdote delegado diocesano de la pastoral en Sevilla, Emilio Calderón.

Junto al altar, cantaores como José Valencia, Fernanda Carrasco, Juana Vargas, Nano de Jerez o Romerito de Jerez y guitarras como Luis Carrasco o Antonio Malena, entre otros, fueron los encargados de cantar la misa.

El mejor encuentro

«Ha sido el encuentro más carismático y con más duende de todos los que hemos celebrado hasta la fecha», destaca Calderón. El flamenco estuvo muy presente durante todo el encuentro y especialmente en la convivencia, donde Lebrija y su gitanería dejaron claro que en esta localidad del sur del Bajo Guadalquivir el flamenco se toca, canta y baila, se vive, de una manera muy especial.

Ceferino Giménez Malla «El Pelé» fue beatificado en 1997 por el papa Juan Pablo II y su proceso de canonización se encuentra en la fase final de investigación.

Sierra Sur

sierrasur@abcdesevilla.es

Aguadulce · Algámitas · Badolatosa · Casariche ·

LANTEJUELA

Tres rutas saludables para conocer la localidad

Se ha abierto el plazo de inscripción para participar en la iniciativa Rutas saludables. Un proyecto para promover la vida activa y la saludable que

presenta tres recorridos para conocer el municipio. El primer recorrido se hará entre los parques municipales y será el próximo 28 de mayo. Los otros dos recorridos se harán por las calles del pueblo y por el entorno natural de Lantejuela. B.M.

AGUADULCE

Nuevos proyectos para los planes de empleo

El Consistorio presentó los proyectos para la segunda edición de los planes de empleo autonómicos. Las propuestas para Emple@Joven, que

contará con 46.800 euros, incluyen trabajos para apoyo administrativo en el ayuntamiento, animador deportivo y conservación de parques. Con los 31.000 euros de Emplea+25 se realizarán talleres socioeducativos y reforestación del Parque Corito. B.M.

HERRERA

Encuentro sobre el frutado intenso en la cooperativa Agropecuaria

B. MORENO

HERRERA

La localidad se convertirá el próximo jueves en el centro seleccionado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa para celebrar el V Encuentro Frutado Intenso. Este foro, que reúne a varias de las personalidades más importantes en materia de investigación y de producción del aceite de oliva, se celebra cada dos años en alguna de las localidades que abarca el consejo regulador fuera de Estepa. En esta ocasión ha sido elegida la cooperativa Agropecuaria de Herrera.

A lo largo de la jornada se celebrarán sendas conferencias para tratar dos temas de candente actualidad. En una primera charla se hablará sobre El Panel Test en la valoración del aceite de oliva. «Consideramos que este tipo de análisis sensorial es de gran importancia» asegura Moisés Caballero, secretario del consejo regulador, «y para este tema contaremos con toda una eminencia, Juan Ramón Izquierdo». En segundo lugar se tratará la visión del olivar desde Bruselas, con la intervención de Luis Planas.

Investigación y mejora

Moisés Caballero destaca la relevancia «de la investigación constante y el descubrimiento de mejoras» que se realiza cada año. Una labor que en cada nuevo encuentro se valora con la entrega de reconocimientos. Este año el premio de investigación recaerá sobre Manuel Moya Vilar, profesor de la Universidad de Jaén. «Su investigación sobre el carbonato cálcico en el proceso de extracción del aceite de oliva es de gran importancia para el olivar de la comarca», asegura Moisés. Un descubrimiento para mejorar el aceite de oliva virgen de una manera natural. El resto de premios recaerán en los dos ponentes, por su carrera profesional, y en el programa Agrosfera de RTVE por su trabajo de difusión informativa.

OSUNA

La Hermandad del Rocío inicia su recorrido hacia Almonte

► Amadrinará a la Hermandad de Marchena en su primer camino

BORJA MORENO
OSUNA

Ya es tradición que muchos ursasonenses se acerquen a ver como se preparan las carretas de la Hermandad del Rocío de Osuna mientras en la entrada del Polígono de Las Vegas de la localidad. A los primeros cambios de impresiones y a la atareada labor de los preparativos de última hora se unía las ganas de comenzar el peregrinaje que les llevará un año más a la aldea de El Rocío, en Almonte.

Tras la Misa de Romeros el pasado sábado por la mañana, empezó el recorrido de la primera hermandad que comienza su camino en la provincia junto con la de Écija. Su Hermano Mayor, Carlos Bellido García se alegraba ayer de la gran acogida que habían tenido en su primera parada en la localidad de La Puebla de Cazalla y aseguró que las primeras jornadas han transcurrido con total normalidad. Además, asegura Carlos que «estamos muy orgullosos de que ayer se uniera a nuestra comitiva la Hermandad del Rocío de Marchena, nombrada canónica por el Arzobispado recientemente». Por lo que la hermandad ursasonense ha hecho de madrina para la marchenera en su primer camino.

Recuerdo y superación

Y con los ánimos por todo lo alto continuaban ayer su camino. La hermandad de Osuna se compone este año de un grupo de 50 personas, 32 caballos, 19 carriolas y 7 charret de mulos. Además de todo lo necesario para realizar el viaje, con dos pipas de agua, una carriola de servicios sanitarios, dos carritos de camino y un coche de apoyo. Este año la carreta del Sinpecado estrena 6 perillas nuevas, una vara del



La Hermandad de Osuna, junto a la de Écija, son las dos primeras en comenzar el camino en la provincia.

peregrino en plata y un nuevo forro del Sinpecado y la restauración del pastorcito realizada por Marco Antonio Humares.

El pasado domingo se produjo un emotivo momento cuando se hizo una

Hermandad arropada
Los hermanos se pararon el domingo para rezar en el lugar donde volcó el Sinpecado el año pasado

parada en el camino de servicio de La Puebla donde un año atrás volcara por accidente la carreta del Sinpecado. «A la misma hora y en el mismo sitio, buena parte de los hermanos rezaron un Padre nuestro y un Ave María», señala Carlos Bellido. Un ejemplo del afán de superación de los hermanos que si bien «han recordado los nervios del momento han sacado fuerzas para seguir adelante con más ilusión» asegura a ABC. Este año se podrá seguir el recorrido en Twitter con el hashtag #RocioOsuna15.

El Rubio · El Saucejo · Estepa · Gilena · Herrera · La Roda de Andalucía · Osuna

PEDRERA

Una localidad lista para la práctica deportiva

A lo largo de esta semana se finalizarán varias obras en la localidad para acondicionar sus instalaciones a la creciente afición por el deporte.

Por una parte avanzan los trabajos para el nuevo carril bici, que ya cuenta con el vallado de madera que delimita su recorrido. Por otro lado se ha pintado una pista anexa al campo de fútbol que se abrirá al público en los próximos días. B.M.

MARINALEDA

El yacimiento prehistórico, Bien de Catalogación

El yacimiento prehistórico que se encontró en la localidad hace 27 años ha sido declarado como Bien de Catalogación General. La Consejería de

Educación, Cultura y Deporte ha inscrito en el Catálogo General del Patrimonio Histórico este yacimiento del Calcolítico, en el que se descubrieron vestigios humanos de la Edad del cobre y que incluían restos humanos y piezas de cerámica. B.M.



En esta expedición a un volcán chileno la bandera de José León alcanzó casi 7.000 metros de altitud

ABC

El montañero estepeño José León planta la bandera de su pueblo en todas las montañas que sube

De Estepa al Aconcagua

BORJA MORENO
ESTEPA

A sus 46 años, José León ha cruzado selvas, descendido por cañones, recorrido varios desiertos y, sobre todo, subido a los picos de muchas montañas repartidas por todo el planeta. Su carácter curioso y su necesidad por realizar actividad física y deporte le lleva-

ron desde muy pequeño a descubrir su verdadera pasión, aprovechar su tiempo libre en viajar y ascender a las montañas más altas. Cada año se fija un nuevo reto a superar. Y junto a él, siempre en su mochila, viaja la bandera de Estepa, que le acompaña en los momentos más difíciles y los más especiales. «Me enorgullece cuando veo el nombre del pueblo donde nací

en lo más alto». Un gesto que piensa repetir en futuras aventuras.

Desde que comenzara a realizar ascensos en diferentes montañas de todo el territorio español -las primeras las más cercanas a Estepa- cada nuevo reto ha sido mayor que el anterior. Además los ha realizado de todas las formas: en grupos, en pareja o incluso solo. Desde el Aconcagua al Kilimanjaro, pasando por Island Peak (en el Himalaya) y por algunos picos de 4.000 metros en el norte de África, donde antes de cada expedición realiza una fase preliminar de acondicionamiento.

Ascenso a los Andes

Su último destino se encuentra entre Argentina y Chile. Junto a su compañero Vidal y a tres montañeros que se sumaron al comienzo de la hazaña, José comenzó el 1 de enero la difícil subida a Los ojos del salado, el volcán más alto del planeta con 6.893 metros. Y aunque la idea original era atacarlo por la vertiente chilena, se tuvo que cambiar la ruta a la zona argentina por

Cinco puntos clave «Hay que cuidar el físico, la logística, la motivación, la aclimatación y vigilar bien la meteorología», dice

coincidir con una de las etapas del Paris-Dakar. En esta ocasión el estepeño tuvo que retirarse cuando se encontraba a 5.000 metros de altura. Recuerda que: «Me llamó un familiar para comunicarme el fallecimiento de mi madre. Aunque físicamente me encontraba bien, emocionalmente no». Y si hay algo que José León ha adquirido con el paso de los años es la prudencia. En un lugar donde la única ayuda está en tus propios medios y en los de los que te acompañan «la decisión de continuar debe estar en tu cabeza al 100% y la mía cuando me comunicaron la noticia ya no lo estaba».

Para cada uno de sus ascensos sigue escrupulosamente cinco puntos que considera indispensables para que lo que debe ser una aventura no se convierta en una desagradable experiencia. «Nunca hay que confiarse, el cuerpo del ser humano puede aclimatarse a casi todas las situaciones pero necesita una adaptación de forma progresiva», puntualiza José León. Para ello considera que es necesario cuidar la logística, de la que «hay que medir al milímetro el material que te vas a llevar». También hay que contar con la meteorología, un elemento que no depende del montañero. Y por supuesto el ejercicio físico. A estos primeros tres puntos añade otros dos. Por un lado el grado motivacional. «Si tu eres el primero que piensas que no puedes realizar un ascenso no tiene sentido que lo intentes», reconoce el estepeño. Por último ve clave realizar una fase de aclimatación previa.

Rumbo al Cho Oyu

Con un nuevo objetivo en su mente, subir el Cho Oyu en China, se enfrentaría a su primer 8.000. Pero él apunta que sus logros no están asociados sólo al objetivo de alcanzar cumbres, sino a ese componente de aventura siempre patente. Compartir retos con otra gente, ver lugares nuevos, conocer otras culturas y en especial conocerse el mismo. Ya que si le preguntas a este aventurero nacido en Estepa afirmará que subir montañas no es un hobby o una afición: «Es parte de mí».

Sierra Norte

sierranorte@abcdesevilla.es

Alanís · Almadén · Aznalcóllar · Castilblanco de los Arroyos ·
Castillo de las Guardas · Cazalla de la Sierra · Constantina ·

CAZALLA DE LA SIERRA

Ruta saludable a beneficio de Aspaydes

Con el objetivo de recaudar fondos para Aspaydes (Asociación de paráliticos y deficientes de la Sierra Norte de Sevilla), se celebra el próximo

sábado la «I Ruta Saludable». Habrá dos rutas según el nivel de dificultad, pero ambas concluirán en el Parque del Moro donde se celebrará una merienda. El plazo de inscripción está abierto hasta el jueves y tiene un precio de 2 euros. A.C.

DEPORTE

Alanís acogerá en junio una prueba de duatlón

Alrededor de 150 personas está previsto que participen en el «I Duatlón Cros Villa de Alanís», que se celebrará en este pequeño municipio el 14

de junio. La prueba consta de dos carreras a pie de 9 kilómetros y un itinerario en bicicleta de 20 kilómetros que transcurrirán por los alrededores del municipio. El plazo de inscripción permanecerá abierto hasta el 11 de junio. A.C.

CAZALLA DE LA SIERRA



Los hortelanos de la Despensa del Azahín trabajando en la recogida de patatas

PABLO DOMÍNGUEZ

De la huerta a la mesa

► Cinco jóvenes ponen en marcha la Despensa de Azahín y un huerto ecológico

GUADALUPE JIMÉNEZ
CAZALLA DE LA SIERRA

Cazalla cuenta con una asociación de productores y consumidores de productos procedentes de agricultura ecológica, constituida por cinco jóvenes del municipio con una afición común: su pasión por la naturaleza.

La Despensa del Azahín tiene su germen en el verano de 2011 cuando un grupo de cinco amigos decide sembrar su propio huerto.

Un joven licenciado en Bellas Artes, un informático, dos educadores am-

bientales y un estudiante de Biología fueron el germen de esta asociación cuyo objetivo era «convertirse en un ejemplo para otros agricultores y demostrar que se puede trabajar con la tierra sin degradar la naturaleza», comenta Jesús Trigo, uno de los miembros fundadores de la Despensa del Azahín.

Tras tres años de andadura en los que se han enfrentado a distintas dificultades como el abandono de algunos miembros del equipo, iniciaron el 2015 con nuevas ilusiones y con dos nuevos componentes, Carlos Domínguez y Leandro Ortiz, que junto a Eduardo García, Jesús Trigo y Pablo Domínguez forman esta asociación tan peculiar.

La Despensa del Azahín, es un colectivo de productores y consumidores de productos procedentes de la huerta. Estos jóvenes, que tienen en-

tre 27 y 33 años, han alquilado un terreno en la parte baja del municipio, el Azahín, que es propiedad de Modesto Sánchez, el abuelo Carlos y Pablo.

Este terreno siempre ha estado dedicado al cultivo. Ellos quieren precisamente recuperar la tradición de los mayores del municipio, agricultores de toda la vida como Modesto, a la misma vez que mostrar que otra manera de producir es posible, «sin pesticidas, ni fertilizantes que perjudiquen la naturaleza», señala Eduardo, «nosotros fabricamos nuestros propios abonos».

El futuro
«Queremos crear una red real de productores y consumidores de productos ecológicos», dicen

Según comenta, Pablo, para la Despensa es fundamental promover el diálogo intergeneracional y «poner en valor lo que nuestros mayores llevan haciendo tanto tiempo».

Para divulgar su manera de ver la agricultura a lo largo de estos tres años en funcionamiento han realizado distintas actividades de concienciación ambiental, como la organización de visitas a la huerta con grupos escolares de los centros educativos de Cazalla o con voluntarios ambientales. La última visita ha sido la de un grupo de alumnos de un curso de jardinería impartido en la Escuela Taller de El Pedroso.

La Despensa del Azahín produce las verduras y hortalizas características de cada época del año. Ahora tienen acelgas, espinacas, rabanitos, lechugas, escarolas, calabacines, puerros, apios o cebollas. Además, están investigando como preservar algunos de los productos típicos del verano, como por ejemplo los tomates, de los que ya hacen sus propias conservas.

También tienen especias como orégano o melisa y comercializan cítricos como limones o naranjas, que de momento no cultivan pero que proceden de agricultura ecológica. Además, este año han sembrado legumbres. En verano cuentan con las verduras típicas de esta estación y con una importante producción de melones y sandías.

Grupo de consumo

La Despensa funciona como un grupo de consumo. Las personas que quieren asociarse pagan una cuota de diez euros, a cambio de la cual se les entrega una bolsa de yute en la que van recibiendo las compras que realizan. Los asociados pueden hacer sus pedidos, en la web <http://ladispensadela-zahin.es/> o bien en la propia huerta.

Los encargos pueden realizarse desde cualquier municipio de la provincia de Sevilla, siempre que exista demanda de varias familias.

La Despensa cuenta con un grupo de consumo formado por 30 familias en la capital hispalense y con otros clientes individuales a nivel comarcal.

En la actualidad estos jóvenes compatibilizan su labor en el huerto con otros trabajos, aunque comparten el objetivo común de poder vivir de este proyecto en unos años y como dice Jesús, «construir una red real de productores y consumidores de productos ecológicos».

El Garrobo · Guadalcanal · Gerena · Guillena · Puebla de los Infantes · Las Navas de la Concepción · El Pedroso · El Ronquillo · San Nicolás del Puerto

GUADALCANAL

La piscina ya cuenta con una silla adaptada

El 14 de junio está previsto que se abra al público la piscina municipal de Guadalcanal que este año cuenta con una nueva instalación. Se trata

de una silla adaptada para personas con discapacidad y con movilidad reducida que va a permitir que estas personas puedan disfrutar de las actividades que se desarrollan en la piscina. Además se han pintado las paredes y los vestuarios. A.C.

CONSTANTINA

Las deportistas juveniles, campeonas en voleibol

El pasado sábado se celebró en Tocina la final de voleibol de los Juegos Deportivos Provinciales de la Zona I. Hasta esta final llegaron las chicas

del infantil y el juvenil femenino de Constantina. Las juveniles se proclamaron campeonas gracias a la victoria por tres set a uno frente al Villaverde del Río. Con esta victoria las chicas revalidan el título conseguido la pasada temporada. G.J.

La escritora Laura Tinajero recrea el esplendor de La Mina en su última novela, homenaje a Villanueva del Río

El legado comarcal desde el «Pozo 5»

JUAN CARLOS ROMERO

CASTILBLANCO DE LOS ARROYOS

La realidad no se puede contar ni repetir. «Lo único que se puede hacer con la realidad es inventarla de nuevo», cita el escritor argentino Tomás Eloy Martínez, y con similar objetivo ha abordado la escritora y humanista Laura Tinajero (Sevilla, 1982), junto a Jaime Flores, su última novela con tintes de ficción.

De la mano de una adolescente, la trama de «Pozo 5» recupera el legado de la comarca en torno a la minería del carbón y ofrece un paseo por la etapa de esplendor del núcleo de La Mina, en Villanueva del Río, durante el período de esplendor en los años treinta cuando explotaba la mina la sociedad MZA. «Desde los años setenta mi familia ha estado ligado a este pueblo, donde pasaba los veranos hasta mi adolescencia», explica a ABC Provincia Laura Tinajero, que ya en su primera novela, «El gramófono de Heringer», citaba la explosión que hubo en La Mina, lo que sirvió para iniciar una relación que tuvo continuidad en «El diario de galera», donde uno de los personajes termina en Villanueva.

Realidad y la ficción se dan la mano en unos episodios salpicados de intriga y pasión que tienen lugar en enclaves como la ribera del Huéznar o el lago de San Fernando entre los años treinta del siglo pasado, coincidiendo con el período de esplendor de la explotación, en manos de la empresa

MZA, y los años ochenta. Un personaje real, el afamado escultor Antonio Pilongo, y su periplo en Madrid donde se relaciona con los autores de la Generación del 27, adquiere protagonismo y conduce también al lector a lo largo de la inmersión por el legado minero del Norte de Sevilla.

Tinajero pretende «expresar sentimientos a través de los personajes», y

da una función pedagógica a su novela gracias a la labor de documentación que lleva a cabo «tanto en el plano histórico como antropológico». Con este propósito, se ha nutrido de «cronistas locales» y ha contado con el apoyo de los propios vecinos de Villanueva del Río, a través de las redes sociales, para documentar las tramas.

La obra, que se presentó el pasado sábado en el bar Los Gatos en La Mina, es la cuarta publicación de la joven escritora, y «el trabajo más serio», explica a ABC Provincia, dado que «El gramófono de Heringer» lo concibió como una «terapia personal», y «El diario de una galera» nació a petición de los lectores, como una segunda parte de esta primera novela.

En «Pozo 5» Jaime Flores se ocupa de la trama central, y Tinajero la desarrolla atendiendo a los giros lingüísticos, y a la jerga propia de la minería. La obra ha sido autoeditada por los autores, y puesta a la venta tanto en papel como en formato digital a través de Amazon.

GUILLENA

La «cantera de negocios» apta para recibir a los emprendedores

JUAN C. ROMERO GUILLENA

El Ayuntamiento de Guillena ha abierto el plazo de solicitudes para los emprendedores que deseen solicitar un local para instalar sus empresas en las nuevas instalaciones municipales conocidas como la «cantera de negocios». El inmueble cuenta con seis módulos de casi 19 metros cuadrados, y ha sido concebido con el propósito de que el empresariado local desarrolle en estos espacios «actividades relacionadas con la artesanía y su comercialización; servicios de interés social a la comunidad; y desarrollo e innovación tecnológica», explican.

El canon de concesión para el uso de los locales durante el ejercicio 2015 es de 44'78 euros al mes y los solicitantes deberán de formular la solicitud en las oficinas municipales. Los requisitos que se tomarán en cuenta a la hora de valorar los proyectos empresariales para la concesión de los espacios públicos serán «el grado de diferenciación y potencial de crecimiento; ser viable técnica, comercial, económica y financieramente; necesitar apoyo para la puesta en marcha y crecimiento; y cumplir el reglamento regulador de uso de los locales de la cantera de negocios», según el consistorio.

Antigua Plaza de Abastos

La «cantera de negocios» se erige sobre la antigua plaza de abastos, en la calle Joaquín Costa, que recupera su función pública tras años sin uso.

El inmueble y la reurbanización de la plaza, ha sido una iniciativa promovida por el Ayuntamiento, que se propuso conservar la fachada principal «como recuerdo del mercado de abastos». El reglamento para estas nuevas dotaciones que benefician a los vecinos de Guillena, Torre de la Reina y Las Pajanosas se publicó en el Boletín Oficial de la Provincia (BOP) el pasado 27 de abril, tras aprobarse en el Pleno.



Laura Tinajero y Jaime Flores en la presentación de su novela «Pozo 5» J.C.R.

Personajes reales

La novela recupera la memoria del escultor Antonio Pilongo y su nexa con la Generación del 27

Ribera del Guadalquivir

riberaguadalquivir@abcdesevilla.es

TOCINA Y LOS ROSALES

Discovery Channel habla de las naranjas de Tocina

La productora británica WAG TV, proveedora de contenidos para Discovery Networks International, se fijó en la empresa local «Naranjas del

Guadalquivir», para realizar un reportaje que se emitió el pasado sábado 16 de mayo, sobre el proceso que llevan a cabo para la obtención de mermelada desde la naranja española. El mes que viene el programa será emitido en Estados Unidos. L.I.

LORA DEL RÍO

Exhibición de karate a cargo del «Club Kimé»

La plaza de España ha acogido una exhibición de karate de todos los niveles. Karatecas de la Escuela Municipal de Lora «Club Kimé», dirigidos

por los maestros César Martínez y Jorge Muñoz, realizaron una exhibición de este arte marcial, que contó con la participación de invitados de otras poblaciones como Hornachuelos, La Campana, La Puebla de los Infantes, Palma del Río o Peñaflor. L.I.



Miguel Ángel Garrido en la entrega de las medallas del Spainskills

IFEMA

Miguel Ángel Garrido, alumno de Lora del Río, logra el primer premio en Tecnología de la Moda en el Spainskills 2015

El mejor de España en las olimpiadas FP

LAURA R. IÑIGO
LORA DEL RÍO

A sus 21 años, Miguel Ángel Garrido Martín es campeón de Andalucía de la Competición Nacional de Formación Profesional, Spainskills 2015 y de la Andaluciaskills 2014. Este joven loreño compitió del 6 al 8 de mayo en la 35ª edición de estas olimpiadas de Forma-

ción Profesional que tuvieron lugar en IFEMA en Madrid, en la modalidad de «Tecnología de la Moda». Una maratón que reúne a los mejores estudiantes de Formación Profesional de toda España y en la que Miguel Ángel se ha enfrentado a 6 concursantes de diferentes comunidades autónomas como fueron, Valencia, Cataluña, País Vasco, Canarias, Madrid y Ceuta. Este jo-

ven loreño tiene el grado medio de Comercio y Marketing y el grado medio de Confección y Moda, el cual está acabando con la realización de sus prácticas en el taller del sastre José Cañete Serrano en Sevilla. Cuando acabó su primer ciclo formativo comenzó a trabajar en «Konkaru Modas», en Lora del Río, donde continúa hasta el día de hoy y compagina con sus estudios, «Me voy a las 5.30 de la mañana de mi casa y vuelvo a las 9.30 de la noche», comenta Miguel Ángel. La noticia de que es el elegido para competir en el Andaluciaskills la recibe a los 15 días de entrar en el módulo de formación profesión Confección y Moda. «Me sorprendió mucho que se decantaran por mí porque yo llevaba muy poco en el Centro, ya que entré en la cuarta adjudicación. El motivo que me dieron mis tutores fue que a pesar de haber entrado tarde en nada me puse al nivel de mis compañeros».

Su participación en el campeonato a nivel nacional fue también por sorpresa, aunque en esta ocasión sí que

WorldSkills International Del 12 al 15 de agosto este joven loreño viajará a São Paulo en Brasil para competir a nivel mundial

sabía que iba a participar, la organización no tenía muy claro el momento. «Me avisaron la semana de antes de feria de Sevilla». La prueba a la que se enfrentaron estos estudiantes de Moda, se dividía en tres partes, la creación de un lookbook, la transformación de un vestido y de una falda. Miguel Ángel comenzó por el vestido, el cual finalizó en seis horas y media de las 10 que disponía, la falda en tres y cuarto de las 6 con las que contaban y para el lookbook, dispuso de 4. En esta última prueba se les pidió que los diseños tuviesen una línea primavera-verano para 2016 y que contasen con colores actuales, además de que fuese algo comercial. Toda la colección que creó era en lino y algodón. «Tuvimos que llevar de casa un panel de tendencias, yo me inspiré en el diamante de gould, y me basé en las figuras geométricas y en los colores de este pájaro que son el amarillo, el verde pistacho, el lila, el rojo, el negro y el morado» explicaba el premiado a ABC Provincia.

Destreza y eficacia

Una competición de tres días en la que muestran al público su destreza y eficacia a la hora de trabajar y donde entran en juego muchos factores. «Se tienen en cuenta aspectos como la limpieza en el trabajo, la rapidez, la soltura y por supuesto el resultado final», dice. Los concursantes son evaluados por representantes de la industria de la moda: «El jurado estaba formado por 6 diseñadores de élite como es el caso de Moisés Nieto. Esto te crea aún más presión de la que te genera la competición en sí misma», comenta.

Andalucía fue la comunidad que más medallas consiguió, de las 13 modalidades participantes, 11 obtuvieron una, de ellas hubo 6 oros, 4 platas y un bronce. Miguel Ángel asegura que se siente muy orgulloso y que esto le ha dado mucha fuerza para seguir adelante. «Mis planes futuros son montar mi propio negocio y próximamente llevar a cabo un desfile de moda en Lora donde pienso contar con los demás diseñadores, costureros y costureras de municipio», comenta.

Alcalá del Río · Alcolea del Río · Brenes · Burguillos · Cantillana · La Algaba · La Rinconada · Lora del Río · Peñaflor · Tocina · Villanueva del Río y Minas · Villaverde del Río

LA RINCONADA

El Museo Arqueológico abre su depósito

El Museo Arqueológico organiza hasta este miércoles una jornada de puertas abiertas dirigida a centros educativos para conocer las instalacio-

nes del «Centro de depósitos», situado en el Camino de los Labradores, en La Rinconada.

En las instalaciones se depositan algunas obras descatalogadas, así como oficinas y talleres de conservación del Arqueológico de Sevilla.

CANTILLANA

Exhibición de gimnasia rítmica en el pabellón

El pabellón municipal de Cantillana acogió este fin de semana una exhibición comarcal de gimnasia rítmica en la que participaron gimnastas

de Villanueva del Río y Minas, Tocina, Brenes, La Algaba, La Rinconada y Cantillana. Un encuentro en el que participaron centenares de niñas que se forman con el respaldo de sus familiares y de los monitores en esta disciplina deportiva. J.C.R.

BURGUILLOS

Una nueva conexión permitirá garantizar el agua a los hogares

► Las conducciones desde Alcalá del Río conectarán Burguillos con la red de Emasesa

JUAN CARLOS ROMERO
BURGUILLOS

El año 2015 será el último con restricciones al consumo de agua en Burguillos, a merced del acuerdo que han rubricado el alcalde, Domingo Delgado, y el presidente de la Confederación Hidrográfica del Guadalquivir (CHG), Manuel Romero, con el que se proponen garantizar los recursos hídricos a esta población gracias a la construcción de una nueva estación de bombeo y unas conducciones que conectarán la red municipal con el nuevo depósito de Alcalá del Río.

Las obras de construcción de las nuevas infraestructuras arrancan este verano y suponen una inversión de 2.434.665 euros que correrá a cargo en un 80% de la CHG, a través de fondos Feder, mientras que el 20% restante lo asumirá el consistorio. Romero ha destacado que la nueva traida de agua garantizará el abastecimiento de Burguillos «tanto en cantidad como en calidad» a partir de 2016, cuando el término se beneficie del caudal de la red de Emasesa, que en los primeros meses de 2015 incorporó los recursos del embalse de Los Melonares, una vez que concluyeron las obras de las conducciones y la modernización del Canal del Viar.

Sin agua del grifo

El alcalde de Burguillos, Domingo Delgado, dice a ABC Provincia que «el 98% de la población no consume agua del grifo». El regidor se vio forzado la pasada semana a restringir el consumo de agua y ha explicado que el nuevo abastecimiento «pondrá fin a un problema endémico» que han padecido en la última década, agravado en los años 2008, 2009 y 2010 «porque es insuficiente el agua del sub-

Cuatro pozos «bajo mínimos»

El alcalde, Domingo Delgado, emitió la pasada semana una resolución en la que anuncia una serie de restricciones con «carácter excepcional» al consumo de agua, y sanciones si se incumplen.

La medida atiende a la escasez de agua, debido a que los cuatro pozos que nutren la red de abastecimiento se encuentran «bajo mínimos» y, como en los últimos ocho años, no son suficientes para garantizar el normal abastecimiento a una población cercana a los 7.000 vecinos.

suelo de Burguillos para abastecer a una población próxima a los 7.000 habitantes».

El nuevo abastecimiento contará con una estación de bombeo y unas conducciones con dos tramos que discurrirán a lo largo de 6,5 kilómetros. El primero, de 5,5 kilómetros, irá en gravedad entre el nuevo depósito de Emasesa y la futura estación de bombeo de agua potable de Burguillos. Y el segundo, de 1 kilómetro de longitud, irá desde la estación de bombeo a la conexión con la red que impulsará el agua hasta la población.

El acuerdo salió adelante gracias a la mayoría absoluta de los populares, sin la unanimidad del Pleno. La portavoz socialista, Carmen Velázquez, ha explicado a ABC que su partido votó en contra al no conocer «cuánto costará el agua a los burguillos».



El presidente de la CHG, Manuel Romero, y el alcalde, Domingo Delgado

CINE

El documental «Silencio» obtiene el premio del festival de cortos

JUAN C. ROMERO BURGUILLOS

El primer festival de cortometrajes de Burguillos se clausuró este domingo reconociendo con el premio especial del jurado a la obra de Marc Martínez Jordán, «Caradecaballo»; el premio a la mejor dirección para «Oasis», de Carmen Jiménez, a la mejor actriz para Maggie Civantos por «Rubita», de Jota Linares, al mejor actor para Lluís Altés por «El Corredor», de José Luis Montesinos, al mejor guión para Javier Macipe por «Os meninos do rio», y el premio del público para «Cowboys» de Bernabé Rico.

La directora del documental «Silencio», Remedios Malvárez, recogió el premio al mejor cortometraje, dotado con 400 euros, junto a la gran protagonista de la historia, María Ángeles Narváez, «La niña de los cupones». La directora dedicó el premio a su familia y a su hija pequeña, de la que estaba embarazada durante el rodaje. La cineasta animó a las administraciones a apostar por estos festivales «por la gran labor para la difusión de la cultura y de la cinematografía».

Tributo a Sebastián Haro

En la ceremonia de clausura del festival, el domingo, se rindió también tributo al actor granadino Sebastián Haro, que acudió al Teatro Municipal para recibir el calor del público.

Haro agradeció el premio a otros compañeros que se personaron en Burguillos para acompañarle durante el reconocimiento, como el director Jesús Ponce, o su hija Andrea y su esposa Chelo, «por todos los años de apoyo durante su carrera». El actor, además de cine, ha participado en numerosos cortometrajes de debutantes y ese valor fue tenido en cuenta por el Ayuntamiento de Burguillos a la hora de designarle merecedor del premio. Actualmente Sebastián Haro tiene dos películas en cartelera, «A cambio de nada» de Daniel Guzmán y «Sicarios», de Javier Muñoz.

Carmona / Los Alcores

carmona-losalcores@abcdesevilla.es

EL VISO DEL ALCOR

El Viso acogerá la Feria Internacional del Galgo

El Viso acoge el próximo mes de junio la VI Feria Internacional del Galgo que se celebrará del 26 al 28 de junio. La Feria, de carácter bienal,

llega a la localidad precedida por los buenos resultados de la organización el año pasado del Campeonato Nacional. Tanto representantes de la Federación Española y Andaluza, como del Ayuntamiento, se han congratulado por la designación.

MAIRENA DEL ALCOR

Mairena estrenará señalización urbana

El Ayuntamiento de Mairena ha firmado un convenio con la empresa Provia S.L. para la instalación de señalización urbana y comercial que

facilite la localización de edificios, y empresas. El acuerdo recoge la cesión de la explotación de la señalización de forma exclusiva a la empresa a cambio de los indicadores de los edificios y monumentos públicos sin coste para el Consistorio.



La Cueva de la Batida es uno de los interesantes espacios por los que transitan estas rutas

ABC

En verano y con luna llena varios colectivos conocen el entorno de la ciudad de forma distinta y solidaria

Rutas a la luz de la luna en Carmona

ALBERTO MALLADO
CARMONA

Las noches de verano, la luna llena, el olor del campo, los vestigios de la historia, el aprendizaje y la solidaridad. Un cóctel de elementos articulados en forma de original ruta por los alrededores de Carmona. Una forma distinta de acercarse al conocimiento de la localidad de la mano de un joven emprendedor y de varias asociaciones de la localidad.

Rafael Morales es un joven apasionado por la historia y el patrimonio, en particular el de su localidad de Carmona. Licenciado en Historia del Arte y colaborador con diversas iniciativas vinculadas con el patrimonio y su

conservación, decidió convertir su pasión en el eje de una empresa, Adarve Patrimonio Cultural. Su propuesta es ofrecer algo más de lo que suele encontrarse en materia turística. Rutas en las que profundizar en diversos aspectos, en las que centrar el conocimiento en una materia concreta.

Pero además de cara al verano ha puesto en marcha en colaboración con varias asociaciones de la localidad una programación de rutas nocturnas, que aprovecharán los días de luna llena, que en los próximos meses vendrán a coincidir con los fines de semana y de las que ya se han celebrado varias y que se extenderán a los meses de junio, julio y agosto. Con la Asociación Procanes se llevarán a

cabo una ruta en la que los participantes podrán ir acompañados de sus mascotas, sobre todo perros, ya que esta entidad se dedica a la defensa de los animales.

La Asociación AdAfrica, de ayuda a los pueblos de África será otra de las participantes en esta iniciativa. En esta ocasión el recorrido se centrará en la orogenia de la zona de Carmona, se trata de mostrar como un proceso similar al que separó Europa de África se produjo en la zona de Carmona, donde aún pueden verse los vestigios del fenómeno orogénico.

Zingring es una entidad ecologista y las rutas en las que participan estarán enfocadas a conocer la riqueza del medio ambiente que rodea a Carmona. Por último, la entidad «El Arrecife Viejo», un centro de agroecología integral, producción ecológica y formación participará en una salida que se hará a mediados de agosto y que llevará a los participantes a contemplar las perseidas, la lluvia de estrellas que esos días cruza el cielo y que configura un hermoso espectáculo estelar, sobre todo en el inmen-

so y despejado cielo de la extensa vega que se abre bajo el alcor en el que se asienta Carmona. Esta última iniciativa puede mantenerse en septiembre en función de la demanda que presente y el interés de los carmonenses.

Para los participantes en estos paseos a la luz de la luna, el camino está lleno de recompensas. Entre ellas conocer algunos de los antiguos pilares repartidos por los caminos de los alrededores de la localidad y que se empleaban para que abrevara el ganado que pasaba por Carmona y que era mucho debido a que la ciudad fue desde antiguo un importante cruce de caminos, o recorrer parte de la Via Augusta con la que Roma, sus productos y su cultura llegaron a Carmona. También es posible conocer la Cueva de la Batida, una espectacular formación creada por el hombre al emplear este lugar como cantera para las construcciones de la localidad, pero donde además pueden verse los restos de un morabito musulmán, un pequeño santuario que debió ser lugar de retiro y rezos de algún ermitaño.

Estas rutas nocturnas tienen además una dimensión solidaria ya que los participantes aportan 2,5 euros que van destinados a colaborar con las actividades que desarrolla cada una de las asociaciones. Puede obtenerse más información sobre las rutas en la web: www.adarvepatrimoniocultural.es.

Valores históricos
Los recorridos permiten acercarse a la Cueva de la Batida o recorrer una calzada romana

Écija

ecija@abcdesevilla.es

Cañada Rosal · Écija · Fuentes de Andalucía · La Luisiana

CAÑADA ROSAL

Pepín Liria regala un capote a un vecino

El presidente de la Tertulia Taurina Juan Belmonte de Cañada Rosal, José Luis Sequera, ha entregado un capote del diestro Pepín Liria a uno de

los más populares vecinos del municipio, el sacristán José Manuel Rubio Ballester. Ya con anterioridad, Pepín Liria ha colaborado en varios de los festivales taurinos organizados en Cañada Rosal a beneficio de la Residencia de Mayores.

FUENTES DE ANDALUCÍA

Abierto el plazo para el Certamen de Altaritos

El próximo 24 de junio se celebrará de nuevo la fiesta de los Altaritos de San Juan, y, de nuevo este año, se ha organizado un certamen cuyo pla-

zo de inscripción ya se encuentra abierto. Los Altaritos serán inscritos en la guía de la Ruta de los Altaritos de San Juan 2015, que edita el Ayuntamiento. La inscripción puede realizarse en la Oficina de Turismo hasta el próximo 19 de junio.

ÉCIJA

Primer economato social de la comarca para personas sin recursos

► Las familias podrán realizar la compra a un precio muy inferior al de mercado

ÁNGELA LORA
ECIJA

Funciona como un supermercado al uso, pero el precio de los productos que ofrece está muy por debajo de los costes de mercado y sus clientes sólo pagan un 30% del mismo.

Esta es una de las claves del primer economato solidario de Écija, único en la Comarca, que pondrá en marcha en breve la nueva Fundación Virgen del Valle, alumbrada por la Hermandad del mismo nombre, el Arzobispado de Sevilla y las cáritas parroquiales de Écija.

Se trata de un paso más para continuar ayudando a las familias más desfavorecidas de la ciudad, que viene a sumarse a la labor de asistencia semanal que ya realizan las seis cáritas parroquiales de Écija y la Hermandad Virgen del Valle, la cual atiende actualmente las necesidades de 360 familias del municipio, según ha explicado el párroco de la Iglesia de Santa María, Antonio Jesús Rodríguez.

En un principio serán 50 las familias que podrán beneficiarse de los servicios del economato, las consideradas con mayores urgencias sociales de las que ya se atienden a través de Cáritas o de la Hermandad, pero la idea es duplicar el número en los próximos meses, según vayan creciendo los recursos económicos de la Fundación, en palabras del hermano mayor de la Hermandad del Valle, José Luis Mesa.

Estas familias dispondrán de un carnet que les permitirá comprar en el economato -en días y horas convenientes- víveres y productos "de toda la gama que puedan encontrar en cualquier supermercado, no sólo productos básicos", aclara el coordinador del servicio, Diego Lamonedá.

La diferencia es que sólo pagarán un

30% de su precio de costo, el resto lo sufragará la Fundación, quien valorará la necesidad de las familias, la temporalidad y cantidad de las ayudas.

«Preservar su dignidad»

Allí habrá, además, tres voluntarios para ayudarles en la compra, verificar que la familia cumple los requisitos y realizar el cobro. Diego apunta que esta iniciativa es un "concepto nuevo de solidaridad y compromiso con personas con necesidades económicas".

"Así preservamos su dignidad. No es que regalemos algo y haya que dar las gracias; aquí no hay que dar las gracias por nada", argumenta, añadiendo que "no podemos olvidar que en estos momentos cualquiera de nosotros o nuestros hijos puede verse en esta situación".

El economato se ubicará en el Convento de la Visitación de Nuestra Señora, conocido como el de las Filipen-

sas y ubicado en la calle Tello, gracias a un acuerdo de cesión en régimen de alquiler con la congregación. El arzobispo de Sevilla, Juan José Asenjo, acudirá el próximo miércoles al municipio a bendecir el economato.

Los servicios se financiarán por el momento a través de varias vías que ha desglosado el arcipreste de Écija, Ángel del Marco: el rendimiento que reporten los 445.000 euros del capital fundacional, la aportación que harán las cáritas parroquiales entregando la donación que reciben cada año de la Fundación Peñaflor, de en torno a los

7.000 euros y una cantidad similar que aportará la Hermandad de la Virgen del Valle.

Además, cuenta la Fundación Virgen del Valle con la colaboración de diferentes empresas ecijanas, entre ellas, el supermercado local San Enrique, que ha facilitado el equipamiento y su montaje y permite el acceso a sus proveedores para suministrar al economato productos a precio de costo.

Fundación Virgen del Valle

Los patronos de la Fundación lamentan poder asistir sólo de momento a 50 familias, pues «son bastante más las que necesitan ayuda», por lo que han pedido la colaboración de los vecinos de Écija.

La Fundación Virgen del Valle de Écija está integrada por las siguientes entidades: la Archidiócesis de Sevilla, la Hermandad de la Virgen del Valle, la parroquia de Santa María Nuestra Señora y Santa Bárbara, la parroquia Mayor de Santa Cruz, la parroquia de Santiago el Mayor, la de San Juan Bautista y San Gil, la parroquia de Nuestra Señora del Carmen y la de San Juan de Ávila.

Primer paso
El economato se iniciará con medio centenar de familias que esperan duplicarse próximamente



A la izquierda, Diego Lamonedá, coordinador del economato, junto a tres de los patronos de la Fundación

A.L.

Campaña de Morón y Marchena

moron-marchena@abcdesevilla.es

MORÓN DE LA FRONTERA

Plan de 133.227 euros para ayuda a la contratación

La Delegación de Igualdad del Ayuntamiento de Morón anunció que ya está abierto el plazo para la solicitud de ayudas para la contratación, que

finaliza el 1 de junio. Dicho plan está presupuestado en 133.227 euros y que tiene como objetivo la inclusión social y el fomento de la solidaridad a través de la contratación de personas en riesgo de exclusión social o grandes dificultades económicas.

LA PUEBLA DE CAZALLA

Arreglan la Vereda de las Golondrinas

El Ayuntamiento de La Puebla de Cazalla ha arreglado el paseo conocido como «La Vereda de las Golondrinas», un camino que conecta la ro-

tonda de entrada desde Morón hasta la Hacienda de la Fuenlonguilla. Se trataba de un camino muy transitado por los viandantes, por lo que se ha procedido al allanado y ampliación del mismo, haciendo más cómodo el tránsito por esta vía.

MARCHENA

Acupamar es una nueva asociación que quiere dar al rico patrimonio de Marchena el trato que se merece

En defensa del patrimonio de Marchena

JUAN LUIS MÁRMOL
MARCHENA

Están ahí y no solemos reparar en ellos. Llevan tanto tiempo con nosotros que los hemos asimilado en nuestro día a día. Se han convertido en algo tan cotidiano que solo su ausencia haría que las personas se movilizasen y se lamentasen. Pero, como de momento siguen ahí, desafiando el paso del tiempo y sin desestabilizar la rutina, no les mostramos demasiada preocupación, aunque se trate de uno de los elementos más importantes a la hora de configurar la identidad de los municipios y de nuestra cultura. Se trata del patrimonio histórico, el vestigio de nuestro pasado, la huella de la historia de cuantos estuvieron antes que nosotros. Auténticas joyas artísticas y sentimentales que deberían enorgullecer a los vecinos que los tienen ahí, día tras día, y que atrae a tantísimo turista que busca maravillarse con ellas.

Ensalzar el patrimonio

Pero hay casos en los que el patrimonio histórico es más una carga que otra cosa, un estorbo legal que impide la construcción de la ambiciosa obra de turno o un lastre económico en las partidas presupuestarias de los ayuntamientos. En la localidad sevillana de Marchena, la gestión del patrimonio «deja mucho que desear». Quienes señalan esto son los miembros de la Asociación Cultural por el Patrimonio de Marchena (Acupamar). Se trata de un

grupo de ciudadanos marcheneros «celosos de nuestro Patrimonio porque queremos darle el reconocimiento que se merece». Con ese fin nació esta asociación, que quiere velar por la defensa y recuperación de ese patrimonio, tanto en lo material como a nivel de identificación ciudadana.

ABC Provincia habló con varios miembros de este grupo, compuesto por gente de todo tipo, que incluye arqueólogos, estudiantes, jubilados, restauradores y demás campos profesionales, unidos por un objetivo común: ensalzar y recuperar el patrimonio. Porque Marchena está plagada de monumentos y edificios de una riqueza cultural que ya quisieran muchas ciudades. Así lo pudimos comprobar esa mañana gracias a la labor de este grupo, que ejerció de improvisado guía turístico, contando con pasión la historia de cada edificio, como el que acoge a la Biblioteca Municipal, donde podría estar el origen de las saetas.

Mal estado de conservación

Acupamar denuncia el estado de conservación en que se encuentra la mayor parte del patrimonio. La Ronda de la Alcazaba, un «paseo turístico de nueva construcción junto a lienzos de muralla que rodeaban y protegían a la Alcazaba islámica del siglo XII», como señala un cartel situado en esta plaza, es un rincón que necesita una gran rehabilitación. Una fuente vacía de agua, pero llena de basura. «Aquí se vienen a hacer botellón. Entran con mucha facilidad y, además de los des-



Algunos miembros de Acupamar posan delante de la muralla almohade

Gestión ineficaz

La dejadez en un paseo turístico puede poner en riesgo a los visitantes por posibles desprendimientos

perdicios, un día puede ocurrir una desgracia», comentan mientras señalan el motivo: si la muralla servía para proteger la Alcazaba en su día, hoy se necesitaría algo para protegerse de la propia muralla. Dos piedras de gran tamaño estaban en el suelo tras ha-

berse desprendido de la torre. Los mismos problemas que sufre la famosa Muralla Almohade, que lleva sufriendo desprendimientos desde hace varios años, necesitando una intervención urgente (ayer mismo empezaron trabajos de mejoras de seguridad) y cuya partida presupuestaria para rehabilitarla (492.874 en total) estuvo paralizada durante cuatro años, con el cambio de Gobierno.

La Justicia le dio la razón

Solo una sentencia de la Audiencia Nacional dio la razón al Ayuntamiento

Arahal · Morón · Coripe · Marchena · Montellano · La Puebla de Cazalla · Paradas

MARCHENA

Dos karatekas del Shotoyama, campeonas

Un nuevo éxito que añadir a la larga lista del club «Shotoyama» tuvo lugar el pasado fin de semana en Leganés, cuando dos de sus integrantes,

Alba Serralbo (de Marchena) y Andrea Romero (de Morón de la Frontera) se proclamaron campeonas de España con el equipo de Andalucía, entrenado por el director del club, Manuel Serralbo. Lo hacen por segunda vez consecutiva.

ARAHAL

María Jesús Castillo, reina del Verdeo 2015

Tras una gala que se extendió durante tres horas, el jurado coronó a María Jesús Castillo como la nueva reina del Verdeo de Arahal, por delan-

te de otras ocho candidatas. Castillo será la reina acompañada de Mercedes Esquivel como dama de honor y de Mari Carmen Miranda, María José Vera, Marina Sánchez y Saray Ruiz como las cuatro damas de corte durante todo el año.



J. L. MÁRMOL

MORÓN DE LA FRONTERA

El «San Antón», refugio para perros abandonados de Morón

► Más de 60 voluntarios se dedican a salvar a perros abandonados, a la espera de un hogar

JUAN LUIS MÁRMOL
MORÓN DE LA FRONTERA

El abandono canino es una lacra que azota nuestro país con fuerza. Especialmente en los pueblos. Afortunadamente, hay personas que están ahí, día a día peleando para mitigarla y, al mismo tiempo, facilitar la vida de cuantos animales hayan sufrido el abandono.

En Morón de la Frontera, el refugio canino «San Antón» lleva trabajando en esto desde hace varios años. Gracias a la labor incansable de medio centenar de voluntarios, los inquilinos de este refugio pueden tener una oportunidad de salir adelante mientras esperan la adopción de alguna familia que les quiera. Pero es un trabajo muy sacrificado, como comenta Maribel Muñoz a ABC Provincia, especialmente la labor de sensibilización que tienen que realizar con la población: «Aquí tenemos muchísimos perros, y cada semana entran otros cuantos. Damos salida a los que podemos, pero de nada sirve si la gente sigue actuando de forma irresponsable con las mascotas».

Sin chip

Entre los principales problemas, los voluntarios señalan la falta de responsabilidad con respecto a la identificación de los perros. «Hay que llevarlos al veterinario, ponerles un chip, tratarlos bien y castrarlos», señalan. Eso es lo que exige la ley, pero no hay control.

Una tarea titánica, sin duda, por lo que deben concentrarse en lo más inmediato, que es la salud y el cuidado de los perros que llegan al refugio. Allí, los voluntarios los lavan, les dan de comer y los llevan a un veterinario. Eso sí, sin encariñarse demasia-

La ayuda que vino de Bélgica

Aunque el refugio lleva varios años funcionando, no ha sido hasta la entrada de un grupo de belgas y su apoyo económico cuando mejor ha ido todo. Se trata de la asociación «San Antón Bélgica», que ha supuesto una ayuda indispensable. La gran mayoría de «refugiados» caninos salen hacia Bélgica, donde están los de San Antón esperando con los brazos abiertos gracias a la gestión de contactos con personas que quieran adoptar.

do, porque esos perros tienen que estar ahí de paso. «El refugio no puede ser un lugar donde los perros vengan a pasar su vida», recuerda otro de los voluntarios, «sino un sitio de paso hasta que sean adoptados». Aunque el ritmo de adopciones es bueno, no compensa con la entrada de animales abandonados, hasta el punto de que tienen que frenar la entrada de algunos perros por haber sobrepasado el límite de animales que pueden albergar. «La gente nos echa en cara a veces que no aceptemos más animales, pero tener una sobrepoblación de perros al final acaba haciendo más mal aún».

En el refugio esperan más apoyo por parte de las instituciones y, especialmente, un cambio en la conciencia ciudadana. Es algo que tardará en llegar, pero que ellos esperan trabajando y con una sonrisa en la cara.



El refugio canino «San Antón», de Morón de la Frontera

J. L. MÁRMOL

de Marchena. A esta institución pide Acupamar más implicación para el cuidado del patrimonio histórico de la ciudad «independientemente de qué partido gobierne», insisten sus miembros, «porque no nos identificamos con ninguno». Pronto cumplirán un año de vida, y en el futuro plantean muchas actividades para fomentar la identificación de los marcheneros con sus monumentos. Una muestra es la encuesta que han estado realizando y que, de momento, demuestra que los de Marchena valoran mucho su patrimonio.

Corona del Aljarafe

coronadelaljarafe@abcdesevilla.es

Aznalcázar · Benacazón · Bo

SANLÚCAR LA MAYOR

Supresión de antenas móviles en el casco urbano

El Ayuntamiento ha cerrado un acuerdo con todas las compañías de telefonía móvil para la eliminación de las torres de repetición que se en-

cuentran en el casco histórico del municipio. Mediante este convenio, todas las antenas de telefonía se trasladarán al silo, que se encuentra ubicado a la entrada del municipio, reduciendo así el impacto visual sobre el paisaje urbano.

ALBAIDA DEL ALJARAFE

Reparación del camino entre Albaida y Adzanera

El Ayuntamiento de Albaida del Aljarafe ha iniciado las obras de reparación del camino Albaida-Adzanera, que presentaba gran deterioro,

tras las lluvias acaecidas a durante los meses de febrero y marzo. En el trazado se corría el riesgo de que algún coche o motocicleta pudiese caer al barranco, debido al gran desprendimiento de tierra que produjo el temporal.

PILAS

El taller «Losanía» lleva 15 años recuperando la tradición de fabricar losas artesanas de suelo hidráulico

La losa artesana se convierte en obra maestra en Pilas

DANIEL CUÉLLAR

PILAS

En la localidad aljarafeña de Pilas reside Ana María Moreno Hernández, una joven que lleva casi 15 años trabajando la losa artesana. «Mi vocación viene a raíz de que en el año 2000 hice un taller del ayuntamiento, que tenía como objetivo, recuperar los oficios antiguos». La construcción por aquel entonces estaba en pleno auge y gracias a este curso Ana María Moreno aprendió las directrices de este trabajo tan antiguo.

«Hace 70 años en Pilas había 3 fábricas de losas hidráulicas, que hacían los suelos que se colocaban en aquel tiempo. Cuando inventaron el terrazo, que era como el suelo hidráulico, pero en serie, las fábricas de siempre invirtieron en el terrazo y lo tradicional empezó a desaparecer. Luego se empezó a fabricar el mármol y el gres, y la gente lo empezó a ver el suelo hidráulico como algo desfasado y lo quitaron de las casas. En la actualidad, muchas personas se arrepienten de ello», comenta Ana María.

Losas hidráulicas

Antiguamente, las losas hidráulicas decoraban el suelo de la casa entera. «Eran unos artista colocándolas, ahora los albañiles se quejan mucho para ponerlo, pero cuando se ve una casa antigua, se observa que en cada estancia hay un fondo y una cenefa totalmente distinta». Cuando Ana María empezó era más como una investigación, ya que se trataba de un oficio ya poco conocido. Actualmente lo ve como su futuro.

En «Losanía», su negocio, fabrica losas hidráulicas de 20 x 20 y rodapiés de 20 x 10. «El proceso es siempre el mismo, pero el molde es distinto. En la mesa de trabajo tengo que preparar el

color, que es el resultado de una mezcla de cemento blanco con marmolina, y luego dependen del tono, los pigmentos naturales y el peso por proporciones», comenta.

También ha de prepararse el color secante, que es otra proporción de cemento con arena, con la peculiaridad de que el cemento tiene que estar extremadamente seco. «Ahora el tiempo

acompaña pero en invierno resulta más difícil sacar la producción, debido al alto nivel de humedad, sobre todo aquí, y para ello utilizo piedras de carbón que pongo debajo, para secar», comenta Ana María Moreno a ABC Provincia.

Proceso cuidadoso

Cuando está totalmente seca, se mezcla el cemento y la arena en una hor-

migonera, y luego se extiende y se obtiene el polvo secante, que constituye la parte de atrás de la losa, que es lo que le da el grosor esto es una mezcla de arena lavada con «chinos» de río mezclados con cemento. Esta segunda masa ha de estar semi húmeda. «La experiencia es la que me hace saber cuándo están bien hechas las cosas y las proporciones que tengo que echar», comenta.

La única máquina que se utiliza para fabricar las losas, es una prensa hidráulica, que compacta la mezcla. El peso varía de invierno a verano, ya que en invierno requiere más kilogramos de presión. Gracias a la prensa, la losa adquiere consistencia nada más salir, aunque son necesarias, al menos, 8 horas para endurecer, y normalmente se deja un día entero, para posteriormente meterlo en las bañeras a remojo durante 24 horas más, para que el cemento fragüe.

Una vez sacado de las bañeras, la losa se almacena y a los 28 días ya está listo para colocar. «También es cierto que en verano se acelera el proceso de es-



Ana María Moreno, en su taller de «Losanía», durante la fabricación de un rodapié

ollullos de la Mitación · Carrión de los Céspedes · Olivares · Pilas · Sanlúcar la Mayor · Umbrete · Villanueva del Ariscal

ESPARTINAS

Comienzan los trabajos del nuevo centro comercial

Las obras del proyecto del comercial Waterland ya han comenzado con el desbroce de olivos, previos al movimiento de tierras. La construcción

de este macro centro comercial supondrá una inversión de 500 millones de euros para la adecuación de 170.000 metros cuadrados, que supondrán la creación de 3.000 puestos de trabajo, entre puestos directos e indirectos.

PALOMARES DEL RÍO

Diez locales participan en la I Ruta de la Tapa

Palomares del Río celebra su I Ruta de la Tapa, que se desarrollará en la localidad hasta el próximo 31 de mayo. En esta I edición participarán

diez establecimientos hosteleros del municipio, en los que se podrá degustar la magnífica oferta gastronómica existente. En todos los establecimientos participantes, El precio de una bebida con una tapa será de 2,50 euros.

tos 28 días, pero sí es verdad que si al cliente le corre mucha prisa, con 7 o 10 días sería suficiente, aunque no es recomendable, por lo que se haría bajo su responsabilidad y riesgo, porque el 70% de la dureza del hormigón lo coge la primera semana», comenta la artesana.

El proceso de elaboración es siempre el mismo: color y polvo secante, que se echa sobre el molde. Para cada losa debe elegirse el diseño de la «tropa», los moldes, para dar forma y color a la losa. «Yo siempre he dicho que el verdadero artista es el que sabe hacer la «tropa», porque esto además es un oficio que ya no existe y para hacerme con ellas, he tenido que reciclar de antiguas. Además de que resultan muy caras, no todo el mundo las fabrica hoy en día», dice a ABC Provincia.

El trabajo más original que le encargaron fue un bar en Sevilla. «Eran 70 metros cuadrados de suelo, que tuve que colocar en un tiempo record», cuenta la artesana,



D.C.

HUÉVAR DEL ALJARAFE

El tradicional «Traslado» puso fin a las fiestas de Gloria

► La misa contó con la presencia de la cofrade sevillana Maruja Vilches

DANIEL CUÉLLAR
HUÉVAR DEL ALJARAFE

La tradición del uso de la mantilla, data en Huévar de principios del siglo XX, a través de la Hermandad de la Soledad, que fue pionera en generalizar su uso en celebraciones religiosas y fiestas tradicionales. Por ello, no podía faltar en un día tan importante como el del «Traslado». Esta celebración celebra este año sus 20 años en la localidad.

Rocío Fidalgo es la secretaria Primera de la Hermandad de La Soledad, de Huévar del Aljarafe, que ha estado presente en la que considera «una de las celebraciones más importantes del pueblo». El traslado, cuenta Rocío, «tal y cómo hoy lo realizamos, se viene llevando a cabo en la parroquia desde 1995, por lo que este año cumplimos 2 décadas del traslado, acompañado de mujeres vestidas de flamenca y con la mantilla clara».

El acto viene precedido por una misa, que acompaña el Coro de la Soledad de Albaida, que interpreta canciones «soleanas». A continuación tiene lugar la jura de nuevos hermanos que han solicitado inscribirse en la Hermandad.

Plegarias y cantes

Pero lo más significativo es sin duda el «Traslado», denominado así, porque se traslada a la Virgen sobre el paso con que ha estado procesionando por las calles de Huévar, desde el Altar Mayor –lugar donde se encuentra durante la misa-, a su capilla, dentro de la parroquia de Nuestra Señora de la Asunción, al son de plegarias y cantes flamencos, acompañado de la presencia de todas las mujeres vestidas de flamenca, con la mantilla clara.



La Virgen de la Soledad en un momento de la procesión

D.C.

Un obsequio para Los Javieres

La Hermandad de la Soledad de Huévar del Aljarafe obsequió a Maruja Vilches, hermana mayor de la Hermandad sevillana de Los Javieres, con un pañuelo de encaje para la Virgen María Santísima de Gracia y Amparo, que sale bajo palio. Maruja Vilches aseguró que «el próximo Martes Santo, la Virgen luciría con orgullo este pañuelo». Asimismo, aseguró que «un pueblo como Huévar, siempre sería rico por la calidad de sus gentes».

Este año además, los hermanos de la Soledad han tenido la oportunidad de que asistiera a la misa una representante muy distinguida de la Semana Santa de Sevilla, como es Maruja Vilches, hermana mayor de la Hermandad de los Javieres. Maruja ha sido una de las primeras mujeres nazarenas y la primera mujer que ejerció como hermana mayor en el mundo cofrade sevillano, a la que se le rindió homenaje en el teatro Lope de Vega.

Fin de las Fiestas de Gloria

Con la misa y el posterior «Traslado» se pone fin de las fiestas de Gloria, aunque la celebración no finalizó hasta la noche, puesto que durante todo el día permanecieron abiertos los «chiringuitos». Una gran fiesta de primavera, que como dice Rocío Fidalgo, «es nuestra seña de identidad».

ABC

provincia

AGENDA
19-21 MAYO

Morón de la Frontera
Exposición «Paisajes», de alumnos de Bellas Artes. Espacio Santa Clara.

Aznalcázar
Marta Ligioiz habla sobre el liderazgo femenino. Día 21. Biblioteca municipal.

Los Corrales
Exposición colectiva «Relatos de pasión». Casa de la Cultura

Editado por
Diario ABC, S. L.
Albert Einstein, 10
Isla de la Cartuja
41092 Sevilla

Coordinador: Jesús Álvarez
@alvarezjesus65

Publicidad 902 506 860
Suscripciones 901 400 900

Última Ricardo Antonio Jiménez, pintor



Ricardo A. Jiménez

A.G.

«Hay que recuperar el certamen de pintura de Juan Roldán»

El premiado pintor del Viso del Alcor presenta su primera gran retrospectiva en el convento de la Merced

A. GUILLÉN
EL VISO DEL ALCOR

Ricardo Antonio Jiménez Ruiz (El Viso del Alcor, 1975) lleva quince años alternando la docencia de artes plásticas con una ingente producción pictórica. Algunos de sus cuadros han recibido el reconocimiento del Salón de Otoño de Carmona, el Bacarisa del Ayunta-

miento de Sevilla y hasta tres primeros premios del Certamen Nacional de Pintura Juan Roldán. Con «Retratos e impresiones», que se inaugura mañana miércoles en el Centro Cultural Convento de la Merced a partir de las 20.30 horas, ha querido detenerse en el género del retrato mostrando obras que abarcan toda su carrera.

—¿Cuándo decidió dedicarse al arte?
—Desde pequeño me gustaba dibujar y estuve apuntado a cursos de pintura. En uno de estos cursos el profesor me animó a apuntarme a un concurso de pintura de nuestra localidad con una de las obras realizadas y sorpresivamente conseguí uno de los premios. Esto me marcó siendo un niño y des-

de entonces creo que tuve en la mente dedicarme a la pintura y estudiar en un futuro Bellas Artes.

—¿Qué podría adelantarnos sobre «Retratos e impresiones»?

“

Pintor y profesor
«Cuesta mucho convencer a los adolescentes para que estudien carreras artísticas»

—Es una retrospectiva del género de la retratística que he ido tocando a lo largo de catorce años. Se divide en tres subgéneros que se reflejan en la exposición, el autorretrato, los retratos de encargo y los retratos de familiares y personas cercanas. Cada una de estas líneas posee un tratamiento diferenciado y existen claras diferencias entre el retrato de encargo, donde una parte de la obra es una petición del retratado, y los retratos de familiares y amigos que poseen toda mi libertad creativa. La exposición también muestra las últimas obras que realizo y que son impresiones sobre el paisaje donde priorizo el color sobre el dibujo, llegando en algunos casos casi a la abstracción.

—¿Podríamos decir que El Viso goza de buena salud pictórica?

—Se encuentra en un buen momento. Hay un grupo de personas que nos dedicamos a la pintura y a las bellas artes con seriedad y rigor, y hay personas estudiando y preparándose. Es evidente que existe mucha afición por la pintura y el arte a través de cursos que reúnen a muchas personas de diferentes edades. El nuevo centro cultural de la Merced también es un escaparate que funciona ininterrumpidamente y eso es muy importante, además los cursos del Ayuntamiento, como decía, juegan un papel crucial en la difusión y la afición a la pintura. Pero yo pediría la recuperación del Certamen Nacional de Pintura Juan Roldán que tanto y tan interesante ha aportado a nuestra localidad y que materializa en una interesante colección municipal de pintura actual.

—Y, díganos como profesor, ¿qué le intenta transmitir a sus alumnos?

—Intento que disfruten con la plástica, que se expresen con ella, que acusen su creatividad e ingenio y que valoren las obras artísticas de otras personas y puedan descodificar las imágenes que visualmente nos encontramos a nuestro alrededor. Además me gusta que conozcan el patrimonio histórico artístico de la localidad donde viven, que lo valoren y respeten. Los adolescentes admiran la pintura y el arte e incluso ensalzan mucho a aquellos compañeros que tienen más mano para el dibujo como algo prodigioso. Pero nos cuesta mucho trabajo convencerlos para que estudien bachilleratos artísticos y carreras artísticas, lo ven más como una afición. No se toman realmente en serio el tema de la pintura y las artes.