

29 SEPTIEMBRE  
2016

# ABC

provincia

Suplemento de  
información de la  
provincia de Sevilla

Gratis, con ABC,  
cada martes y jueves

CUENTA CON MIL SOCIOS Y CREÓ LA CAJA RURAL DE CRÉDITO DE ÉCIJA, GERMEN DE LA ACTUAL CAJA RURAL DEL SUR

## Una cooperativa multiplica por cinco la producción del olivar de Écija

Capi, la agropecuaria más antigua de Sevilla, que arrancó en los años 50 con una factoría de fibra textil, suma cinco mil hectáreas y no ha dejado de crecer durante la crisis económica [2]

### SALTERAS

#### El Campeonato de España de Enganches trae a dos mil personas

Salteras celebra este fin de semana el XXXVI Campeonato de España de Enganches, que reunirá a más de dos mil personas. El Ayuntamiento quiere convertirlo en un potente aliado turístico y económico. [4]

### MORÓN DE LA FRONTERA



#### La cocina tradicional de «Casa Pepe» logra el «Plato de Oro» de Radio Turismo

Pepe Muñoz, conocido en Morón como Pepe «El Cabezón», es el dueño del restaurante que lleva su nombre y al que ha premiado la emisora de la Cope. «Es un reconocimiento no sólo a mí sino a mi pueblo», dice. [14]

### CASTILBLANCO

#### Conmemoran la llegada de los restos de San Benito [15]

### CORIA DEL RÍO

#### Dos hermanos cruzan el Montblanc [11]



Ya se puede visitar el mayor y más antiguo auditorio natural cubierto de España, el Coto Las Canteras de Osuna B.M.

### El Coto Las Canteras se abre al turismo

#### La «Petra» de Osuna

Ubicado en un cerro de Osuna, este mes se ha abierto al público, con visitas guiadas por especialistas en patrimonio, el Coto Las Canteras, el mayor auditorio natural cubierto de España. Bajo sus rocas brota la huella de la presencia romana y árabe, pero en época más reciente esta cantera dio trabajo a los sillareros que extrajeron la piedra de muchas casas

y monumentos actuales de Osuna. Jesús Ramos y el escultor local Franciso Valdivia comenzaron hace quince años un proyecto arquitectónico y turístico, mitad esculpido por la naturaleza, a través de la erosión y las lluvias, que ve, por fin, a luz. Asombrados visitantes de toda España ya la llaman popularmente «la Petra de Andalucía». [Página 4]

### MAIRENA DEL ALCOR

#### Rescatan la memoria colectiva de la localidad

El proyecto «Mairena en fotos» nació hace un año con el objetivo de recuperar, conservar y documentar sus fotos históricas. Lo impulsa Luis Pérez Madroñal, un informático que ha creado la Mairenowiki, versión local de la Wikipedia. [12]

Écija

ecija@abcdesevilla.es

Cañada Rosal · Écija · Fuentes de Andalucía · La Luisiana

## CAÑADA ROSAL

**Teatro de teatro por el Día Internacional del Mayor**

Las delegaciones de Bienestar Social y de Cultura del Ayuntamiento de Cañada Rosal han organizado para el viernes 30 de septiembre una obra

de teatro con motivo del Día Internacional del Mayor que se conmemorará el día 1 de octubre. La compañía Giraldillo de Comedias pondrá en escena en la Casa de la Cultura la representación de la obra teatral «A reír que son dos días».

## FUENTES DE ANDALUCÍA

**Puertas abiertas en el nuevo centro de salud**

Con motivo de la próxima inauguración del nuevo centro de salud de Fuentes de Andalucía se han organizado ayer miércoles y hoy jueves unas

jornadas de puertas abiertas para conocer las nuevas instalaciones. Se pretende que el día 30 de septiembre comiencen a funcionar las urgencias de tarde, y ya para el 3 de octubre se active también el horario habitual de consultas matinales.

## ÉCIJA

# La decana de las cooperativas agrarias de Sevilla se sitúa a la vanguardia del sector

► Desde final de los 90 Capi ha quintuplicado su producción facturando 32 millones

ÁNGELA LORA  
ÉCIJA

Desde que naciera la Sociedad Cooperativa Andaluza Agropecuaria Industrial de Écija (Capi) en los años 50 ha llovido mucho en el campo, o poco, porque la meteorología siempre será la pieza determinante para los que viven de la tierra, según recuerda su gerente, Vicente Martín Tamarit. Sin embargo, esta entidad ha sabido resistir los embates de temporales, sequías, precios a la baja e incluso crisis económica, y tocar las puertas de los 65 años de vida en buena forma y con un rendimiento que mejora cada año.

La Capi es la cooperativa más antigua de la provincia de Sevilla, pero desde sus comienzos mostró un espíritu adelantado a su tiempo: ya sea con la instalación en los 50 de una factoría de fibra textil, apostando en esa década por maquinaria que se usa actualmente en casi todas las almazaras o creando la Caja Rural de Crédito de Écija, germen de lo que hoy es Caja Rural del Sur.

**La mitad del olivar de Écija**

Los 24 socios con los que nació se han multiplicado hasta llegar al millar, entre los que se cuentan desde grandes propietarios a pequeños agricultores. Entre todos suman unas 5.000 hectáreas de tierra bajo el paraguas de la cooperativa, repartidas entre el término de Écija y otros municipios colindantes como Cañada Rosal, Palma del Río, Fuente Palmera, o La Carlota.

Aunque trabaja con cereales, girasol y semillas, el cultivo estrella es el olivar:

*Molino de la Merced, la marca*

Parte de los 5,7 millones de litros de aceite de oliva que se producen en su almazara los destinan los socios de la Capi a su marca propia: el Aceite de Oliva Virgen Extra Molino de la Merced. Toma su nombre del antiguo emplazamiento de la Capi del molino de aceite del Convento de los Mercedarios, fundado hace más de 500 años en Écija. La marca obtuvo en la campaña 2001-02 el primer premio a la Calidad del aceite de oliva virgen extra de la provincia de Sevilla, otorgado por la Diputación. Se comercializa en toda España a través de tres vías: en la tienda ubicada en sus instalaciones en la carretera Écija-Fuente Palmera, o por pedido vía telefónica o página web a través de su tienda virtual.

no en vano, la CAPI controla aproximadamente la mitad de toda la siembra olivarera de Écija, de unas 8.000 hectáreas. La aceituna de molino es la reina de la producción: la pasada campaña se procesaron en sus instalaciones 30 millones de kilos, de las que se extrajeron 5,7 millones de litros de aceite de oliva. La producción crece cada año: a finales de los 90 fueron 5,7 millones de kilos los procesados. «Los nuevos cultivos en intensivo y superintensivo, los precios al alza y la mayor productividad de las plantaciones han impulsado la producción», explica Vicente Martín.



La Capi se mudó en 2003 a sus nuevas instalaciones en la carretera Écija-Fuente Palmera

De hecho, hace un par de años ampliaron sus instalaciones y recientemente crecieron de siete a nueve sus líneas de extracción, lo que la capacita para molturar 1 millón de kilos de aceitunas al día. El destino de esta producción, explica su gerente, es doble:

**Gran capacidad y logística**  
Tras ampliar sus instalaciones, Capi puede molturar un millón de kilos de aceituna al día

la venta a granel para el mercado italiano y su línea de aceite propia, que venden bajo el nombre de Aceite de Oliva Virgen Extra Molino de la Merced.

**Exportan a todo el mundo**

Por otro lado, este año emprenderán su séptima campaña de aceituna de mesa, de la que esperan obtener cifras similares a la anterior, unos 3 millones de kilos de cosecha, a pesar de que la falta de lluvias, el levante o la calor la están complicando. La CAPI se encarga de su recepción, limpieza y clasificado, mientras que para su comercialización

## ÉCIJA

### Encuesta sobre la movilidad en la ciudad

Con motivo de la Semana Europea de la Movilidad, desde el departamento de movilidad se realiza una primera encuesta on line en la página web

del Ayuntamiento sobre ciertos aspectos de la movilidad urbana la ciudad. De forma paralela, se están realizando actividades con los colegios de la ciudad en iniciativas para lograr una movilidad sostenible y una mayor seguridad.

## LA LUISIANA

### Finaliza el plazo para el Premio de Bachillerato

Mañana viernes 30 de septiembre finaliza el plazo para concurrir al Premio Extraordinario de Bachillerato convocado por la Fundación de Mu-

nicipios Pablo de Olavide. La nota media para concurrir no puede ser inferior al 7,5 y el galardón es un premio en metálico de 600 euros y la primera matrícula gratis en caso de inscribirse en alguna titulación de la Universidad Pablo de Olavide.



Almería, en ampliación en la actualidad A.L.

está asociada con Agrosevilla, a través de la cual la aceituna de mesa ecijana llega a todo el mundo.

La apertura a las necesidades de los socios han llevado a la CAPI a capear la crisis económica con buena nota: su facturación anual ha ido en ascenso hasta rondar los 32 millones de euros. La crisis, apunta su gerente, «no nos ha golpeado tan duro como a otros sectores, acostumbrados como estamos a las climatológicas». «Como no caigan 40 ó 50 litros en breve, el olivar va a pasar sed y esa crisis es mucho peor que la económica», subraya.

*El artista local Ángel García se impone a 70 propuestas de 11 países con un cartel en el que destaca la armonía de las proporciones del caballo en un diseño de impacto*

## Armonía ecijana para el cartel del Sicab 2017

ÁNGELA LORA  
ÉCIJA

Ángel García se dedica profesionalmente al diseño gráfico, pero en su tiempo libre se vuelca en las artes plásticas como una liberación. En este terreno, en el que es autodidacta e inquieto, rompe los límites del trabajo a demanda y de los bits del ordenador y se lanza a crear propuestas tan interesantes como la del cartel que ha resultado ganador del Salón Internacional del Caballo de Sevilla (SICAB) en su próxima edición de 2017: «La belleza de la proporción».

Con esta propuesta, el ecijano se ha impuesto a 71 obras procedentes de 11 países como Colombia, Estados Unidos, Finlandia, Israel, Italia, Rusia, Serbia, Suecia, Ucrania y Uzbekistán. Curiosamente, en los otros dos carteles que han sido premiados con menciones accésit predomina el diseño gráfico, que Ángel sólo ha empleado para elaborar la tipografía del cartel, inspirada en los hierros de las ganaderías españolas.

### Proporción áurea

Tal y como su título indica, el cartel gira en torno a la belleza de la proporción: tanto de la figura del caballo de pura raza española como de la propia composición, en la que cuida con celo la proporción áurea, también llamada divina proporción, omnipresente en elementos de la naturaleza como las nervaduras de algunas hojas o el caparazón del caracol, así como en las artes a lo largo de la historia.

De este modo, el cartel, pintado en acrílico sobre tabla, muestra la cabeza de un caballo tordo de gran belleza acompasado con una espiral áurea,



El ecijano Ángel García con el cartel que representará al Sicab en 2017 A.L.

### Doble premio en un año Ángel García también ganó el certamen de carteles de la Feria de Écija de septiembre

sobre una mancha principal en color albero y otra en color rojo sangre, «los colores que exporta España al exterior», el explica el artista, quien apunta que «funciona como un logotipo».

Para elaborarlo, el ecijano estudió al detalle la anatomía de los caballos

de pura raza española de la Yegüada ecijana Cárdenas, con algunos de los mejores ejemplares del mundo, para que su figura se ajustara al máximo a la realidad y no sólo fuera estética.

El diseñador, director de arte en el Estudio Mira! de Écija, ultima los detalles de la exposición que lleva preparando dos años y que inaugurará el próximo diciembre. En «Pintura en la periferia», Ángel García mostrará los resultados de su investigación con nuevas texturas y sobre el funcionamiento de la vista en la composición, con motivos figurativos y abstractos.

# Corona del Aljarafe

coronadelaljarafe@abcdesevilla.es

## SANLÚCAR LA MAYOR

### Vuelve el Ecomercado tras el parón del verano

La Plaza Cristo de la Humildad acogerá el próximo sábado 1 de Octubre, primero de mes, el «EcoMercado» de Sanlúcar la Mayor, que se de-

sarrollará en este céntrico enclave de 10 a 15 horas. El proyecto ha sido puesto en marcha por las Delegaciones de Medio Ambiente, Urbanismo y Comercio, junto con los productores, para fomentar la cultura ecológica y la educación ambiental.

## ESPARTINAS

### La I Velá de San Francisco llega a la Casa de las Monjas

La Hermandad del Rocío de Espartinas celebra la I Velá de San Francisco, que tendrá lugar mañana viernes 30 de septiembre y el sábado 1

de octubre, a partir de las 20.30 horas en los jardines del Centro Cultural Casa de las Monjas. El acto contará con las actuaciones de sevillanas y rumbas con Semilla Rociera el viernes, y el sábado, con el concierto de Vicente Bernal.



Los mejores enganches y carruajes de España podrán verse en Salteras durante este fin de semana

J. M. SERRANO.

## CONCURSO NACIONAL

# Los mejores enganches de España compiten en Salteras

► El evento, que arranca mañana, reunirá en el Aljarafe a más de dos mil personas

DANIEL CUÉLLAR  
SALTERAS

La localidad de Salteras acogerá a partir de mañana, y durante todo el fin de semana, el XXXVI Campeonato de España de Enganches que organiza el Club Deportivo «Quemadales», conjuntamente con la Federación Española de Enganches, la Federación Andaluza de Hípica y la colaboración del Ayuntamiento de Salteras.

Este concurso tiene especial relevancia y repercusión en la disciplina de Enganches, ya que es el mejor Concurso

Nacional que se celebra anualmente en nuestro país y en él se dan cita los mejores cocheros de nuestro país.

Para Miguel Ángel Toscano Pérez, primer teniente de alcalde del Ayuntamiento de Salteras, este evento deportivo «va a convertir a Salteras, del 30 de septiembre al 2 de octubre, en el epicentro del mundo hípico nacional con participantes de comunidades autónomas como Navarra, Galicia, Cataluña, Comunidad Valenciana, Castilla La Mancha y Andalucía».



M.ÁNGEL TOSCANO

### Gran participación

Este evento reúne en cada edición una gran participación, que arrastra a un gran número de personal auxiliar que se desplaza al lugar de celebración y a una buena cantidad de público durante la celebración de cada una de las pruebas. Recientemente, durante el mes de di-

ciembre, la localidad acogió la Copa del Rey de Enganches, con más de 1.500 visitantes que acudieron a Salteras expresamente para ese evento. En esta ocasión, con motivo del Campeonato Nacional «esperamos contar con más de 2.000 personas asistentes, lo cual confirma este ámbito deportivo como nuevo aliciente turístico para nuestro municipio», asegura Toscano.

El concurso completo nacional de Enganches consiste en ejecutar una serie de pruebas en coche de caballos, que podrán desarrollarse en diferentes modalidades, desde un caballo o «limonera», dos o «tronco», o cuatro o «cuartas».

Durante tres días, se disputarán estas pruebas, cada una de ellas en un día distinto. En estas pruebas se tiene en cuenta la destreza, guía y habilidad por parte del Cochero, así como la nobleza, obediencia y doma de los caballos.

### Otras pruebas a concurso

Además de los concursos de enganches, se llevarán a cabo otra serie de pruebas, como son las de doma, maratón y conos. La primera de ellas consiste en ejecutar una serie de ejercicios dentro de un cuadrilongo y siguiendo una pauta fijada, que serán puntuados por los jueces. Los enganches deben realizar varias figuras a paso, trote y galope siguiendo el orden de la hoja de ejercicios y respetando las letras de la pista. Se valora la presentación, la destreza y el manejo del cochero además de la calidad de los aires.

En la maratón, los participantes deberán realizar un recorrido total de unos 15 kilómetros en tres secciones, donde hay que sortear obstáculos naturales y artificiales. Se valora la forma física de los caballos y la destreza del cochero teniendo como base el tiempo de realización.

Por último, en la prueba de conos, se realiza un recorrido sobre obstáculos en una pista de competición, utilizando conos y otros elementos. El enganche debe cruzar cada obstáculo según el orden establecido sin tocarlos ni derribarlos. En esta prueba se tiene en cuenta el tiempo de realización y cada derribo, así como el tiempo, la destreza del caballo y la forma de guiar del cochero son claves en esta prueba.

El competidor con menor número de penalizaciones quedará clasificado como campeón de España en las distintas modalidades.

### La formación continua de los cocheros andaluces

De forma paralela, se desarrollará este fin de semana el Concurso Territorial, promovido por la Federación Andaluza de Hípica, que pretende fomentar la formación continua de los cocheros de Andalucía y la participación de cocheros noveles, es decir, aficionados que se forman poco a poco en este deporte tan tradicional, además de la preparación continua de caballos y ponis. La asistencia a estos concursos es totalmente gratuita durante las tres jornadas.

## Campaña de Morón y Marchena

moron-marchena@abcdesevilla.es

### MONTELLANO

#### Regresa este sábado el festival «El Alternador»

Montellano vivirá un sábado musical con la XI Edición del Festival de Música «El Alternador», un evento muy esperado en el panorama mu-

sical a nivel nacional. Desde la una de la tarde y hasta bien entrada la madrugada, la localidad será escenario de varios grupos de música que actuarán en la calle. Lugares como la plaza Andalucía o la Fuente serán algunos de los escenarios.

### LA PUEBLA DE CAZALLA

#### La fauna y la flora moriscas en un libro

La Sala Victoria de La Puebla de Cazalla acoge hoy, a las diez de la mañana, la presentación del libro «Una Ruta Morisca», un trabajo de inves-

tigación de la concejalía de medio ambiente de la localidad donde se realiza un amplio recorrido por la fauna y la flora de la zona. El libro será presentado por el periodista de Canal Sur Ezequiel Martínez, y se regalará una copia a los asistentes.

### MORÓN DE LA FRONTERA

## «Casa Pepe», un Premio Nacional a la cocina tradicional

► Radio Turismo otorgó el galardón «Plato de Oro» a la trayectoria del restaurante

JUAN LUIS MÁRMOL  
MORÓN DE LA FRONTERA

En tiempos en que la cocina se ha convertido en un mundo artístico, vanguardista e innovador, aún quedan rincones en los que lo tradicional y lo casero siguen teniendo un protagonismo casi absoluto. Y esto, además, respaldado por una clientela fiel que busca y disfruta con estos lugares. Uno de ellos se encuentra en Morón de la Frontera, y es una parada obligatoria para todos aquellos que aman la buena cocina. «Casa Pepe» es un restaurante que acaba de cumplir 17 años y que, en todo este tiempo, ha conseguido crear una muy buena fama por todas partes. De hecho, mucha de su clientela se compone de visitantes que vienen a Morón expresamente a comer en este establecimiento, regentado por el hombre que da nombre al negocio, José Muñoz, con la ayuda de su hijo David.

Además de la excelente salud que tiene, «Casa Pepe» está de enhorabuena, ya que Radio Turismo, la emisora de la Cadena Cope, ha querido reconocer la trayectoria de este restaurante con el Premio Nacional «Plato de Oro», un galardón que ha sido inesperado, pero que viene a confirmar lo que muchos clientes ya decían: la comida aquí es especial.

### Premio inesperado

No obstante, para los Muñoz, este premio no ha sido algo buscado. «Para mí fue una gran sorpresa, porque yo no me había presentado a ningún concurso ni esperaba en mi vida que me fuesen a dar un premio así», confiesa Pepe, como es más conocido, que también admite que «es una grandísima satisfacción». Tanto para él como para David este premio ha sido también un

incentivo para seguir trabajando con más fuerza para seguir adelante con su modelo de negocio. Porque, aunque el premio se llame «Plato de Oro», no recompensa a un plato o tapa en concreto, sino a una filosofía de trabajo. «No es una cosa concreta, sino el conjunto del negocio lo que han valorado», afirma David, «es el establecimiento, el servicio, la calidad de la comida... Es una valoración a tu trabajo, en definitiva».

Ese trabajo ha sido aplaudido por los clientes, que no pararon de recomendar «Casa Pepe» en las redes sociales. «Muchas veces, cuando llegan clientes nuevos y les pregunto cómo han descubierto el restaurante me dicen que es porque lo encuentran mucho en internet, y vienen aquí a Morón para comer en mi local», afirma Pepe.

¿Cuál es la clave de su éxito? Para

los Muñoz no es otra cosa que «hacer la comida que se hace en casa».

Pepe, que descubrió su vocación hostelera hace 25 años, admite que «el no haber trabajado nunca de camarero hace que mi forma de trabajar sea especial y que esta casa funcione como lo hace». Antes de entrar en este negocio, Pepe había sido carnicero y matarife en un matadero («aquí me conocen por mis dos motes: Pepe el Matarife o Pepe el Cabezón», afirma entre risas), por lo que no tenía ninguna experiencia. Así pues, Muñoz se fue «a lo fácil: yo domino y conozco las car-

**Muchas recomendaciones**  
**Las redes sociales están llenas de recomendaciones de «Casa Pepe» por clientes de toda España**

nes, y en mi casa tengo a mi madre, que domina los guisos como nadie». Con esos dos ingredientes se formó la esencia de lo que es «Casa Pepe»: un rincón donde la comida tradicional gana la partida a todo lo demás.

«Aquí tenemos la sopa de tomate, los huevos cuajados, los revueltos... una cocina muy tradicional por la que he luchado y trabajado mucho, y ahí seguimos», afirma.

### Familiaridad

A esos platos tradicionales se unen unas carnes de primerísima calidad proveniente de toda España y, sobre todo, el ambiente de familiaridad que hay en cada comida. Porque «Casa Pepe» es un lugar al que ir con tiempo, en el que el dueño se sienta con sus clientes, les cuenta sus anécdotas, muestra los secretos de su cocina... En definitiva, como una casa.

Y, además, siempre llevando su pueblo por bandera. «Con este premio es que la gente hablará de Morón y esa es una de las grandes satisfacciones», admiten padre e hijo, que vuelven enseguida al trabajo con la alegría de que su pasión es recompensada.



David y José Muñoz posan en su restaurante con el premio de Radio Turismo

J. L. MÁRMOL

## Sierra Sur

sierrasur@abcdesevilla.es

### ESTEPA

#### La cultura del aceite a través del Alma de olivar

Estepa quiere rendir un homenaje al oro líquido a través de la exposición «Alma de olivar». Diferentes artistas de la comarca de la Sierra Sur y Puen-

te Genil prestarán su particular mirada sobre el aceite de oliva y su legado en los pueblos a través de la historia, en una muestra colectiva que abrirá sus puertas al público el próximo viernes a las 20.00 horas en el museo Padre Martín Recio. B.M.

Aguadulce · Algámitas · Badolatosa · Casariche ·

### OSUNA

#### La casa de la cultura se transforma en la Bienal

Osuna se estrena como una de las sedes de la Bienal de Flamenco de Sevilla con La Savia, provincia y cante. La casa de la cultura acogerá maña-

na a las 21.00 horas la actuación de Segundo Falcón al cante y Paco Jarana a la guitarra. La percusión de Antonio Coronel y las palmas de Juan Cantarote e Imma Rivero se unirán a las cuerdas de Nonna Natsvlishvili y Vladimir Dmitrienco. B.M.

### OSUNA

*El Coto Las Canteras, sede de bodas y conciertos, recibe solicitudes de toda España en sus primeras semanas abierto*

# El mayor auditorio natural cubierto asombra al público

BORJA MORENO  
OSUNA

Desde que la agradecida mirada de una mujer cordobesa destapara la caja de los tesoros, el número de turistas interesados en ver El Coto las Canteras de Osuna se ha disparado. La avalancha de llamadas pidiendo información sobre la que ya califican como «la Petra de Andalucía», hizo que su propietario, Jesús Ramos Sánchez, abriera por primera vez las puertas de esta imponente joya arquitectónica al turismo.

A principios de este mes comenzaron las visitas al jardín y el interior de esta singular cantera cubierta, de lunes a viernes, y todos los domingos acompañados de una intérprete de Patrimonio local. El horario es desde las 10 de la mañana hasta las 14 horas. En las primeras cinco visitas guiadas (hubo una extraordinaria por el día de la patrona de Osuna, la Virgen de Consolación) se registraron más de 450 visitas. La mayoría de ellas de Málaga, Barcelona, Murcia, el País Vasco y sobre todo desde la provincia desde donde saltó la noticia, Córdoba.

#### Historia tallada en piedra

Ubicado en un cerro conocido popularmente como Las Canteras, el edificio se alza como el broche de oro de una zona rica en historia y recuerdos del pueblo que se remontan a la época de los turdetanos y sigue la línea temporal que conformarían la presencia romana, la árabe y la del duque de

Osuna. Ya en época más reciente, «esta cantera dio trabajo y comida a varias familias de sillareros que extraían la piedra que da forma a casas y monumentos del pueblo. Algunos de ellos incluso se dejarían la vida en su trabajo», destaca Jesús Ramos.

A golpe de los picos que utilizaban estos trabajadores -las espiochas- fue tomando su forma El Coto. La dureza de una amplia capa de roca que rompía las herramientas hizo que las excavaciones se continuaran por debajo de dicho suelo, que ahora hace las veces de techo. Desde que la profesión entró en declive, a finales de los 60, El Coto comenzó un periodo donde cumplió las funciones de almacén o incluso de granero.

#### Dar forma a un sentimiento

Jesús Ramos no oculta que El Coto «es la niña de mis ojos». De hecho, afirma sentirse muy afortunado por el hecho de haber trabajado muy duro desde que en 1999, cuando organizó su primera boda bajo estas rocas decidió adquirir el lugar. Desde entonces ha celebrado infinidad de matrimonios, conciertos y eventos en el que es «el auditorio natural cubierto más grande y más antiguo de España».

Con la ayuda de un escultor del pueblo, Francisco Valdivia, comenzaría el proyecto que acabaría dando una nueva nota de color a esta enorme cueva artificial. Un trabajo que ha rematado el aspecto actual de El Coto, mitad esculpido por la naturaleza, a través de la erosión del viento y las lluvias, y mi-

Sobre estas líneas la escultura de un león de piedra en el centro de los jardines de El Coto. Abajo, uno de los dos guerreros esculpidos en la entrada. Las paredes del interior alcanzan los 25 metros de altura.



tad por la mano del hombre. «A partir del 2004 se realizaron diferentes relieves de inspiración íbera».

La pericia del escultor sacaría de la roca arenisca de color albero la formas del escudo de Osuna; dos guerreros tocando unas trompas a imagen y semejanza de unos encontrados en unas placas que aparecieron en la localidad; animales, como un león íbero o «El viñedo de Valdivia». El carácter único de esta cantera interior se puede completar con la visión de una cantera a cielo abierto que se encuentra precisamente a sus espaldas. Una más de las diseminadas por la zona.

#### El momento perfecto

Para muchos vecinos ha sido una sorpresa el fuerte impacto que han generado unas fotos en las redes sociales. Y es que para ellos El Coto es muy conocido, no sólo por la gran cantidad de personas que han contraído matrimonio en el interior de estas antiguas piedras, sino también por las diferen-

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

**GILENA**

**Jornada de anillamiento científico de aves**

El Refugio de la serpiente celebra este sábado El día mundial de las aves con actividades para padres y niños. El centro de anillamiento contará con

una demostración de anillamiento científico de aves impartido a partir de las 9.00 horas por el grupo ornitológico Zamalla. A lo largo de la jornada se realizará observación de aves de la Sierra Sur, talleres infantiles y una exposición sobre naturaleza. B.M.

**AGUADULCE**

**El pueblo que más recicla de toda la Sierra Sur**

Los agudulceños pueden sentirse orgullosos por ser reconocidos como los que más reciclan en la Sierra Sur. La localidad de Aguadulce se ha al-

zado con la victoria en la I Ecocopa Consorcio que organiza el consorcio de medio ambiente Estepa Sierra Sur. Los 4.000 euros del premio por usar más los contenedores amarillos se reinvertirán en el parque infantil del jardín Dolores Escamilla. B.M.



FOTOS: B.M.

tes personalidades y conciertos que han pasado por su interior.

La piedra porosa de sus paredes hacen del lugar un entorno acogedor, con una temperatura de 22 grados, y con una acústica limpia que ha acogido las voces de cantantes como Raphael, Antonio Orozco, José Mercé o Arcángel. El Coto también ha contado con la presencia de escritores y periodistas de la talla de Caballero Bonald, Sánchez Dragó, Antonio Gala, Jesús Quintero o Vargas Llosa. «Durante el pregón del Nacimiento del primer aceite organizado por la Sociedad Agraria de Transformación Santa Teresa en 2008, Llosa fue el primero en decir que se sentía como en el corazón de Petra».

Ante la pregunta de por qué ha tardado tanto este tesoro en darse a conocer fuera del pueblo Jesús Ramos responde: «No ha tardado ni mucho ni poco, ha llegado en el momento que tenía que llegar. Yo tampoco me imaginaba la belleza de este lugar cuando venía de niño a jugar con la bici».

# Una nueva máquina reduce las enfermedades en las granjas

► Crean en una granja de Osuna una incineradora de animales válida para cualquier explotación

A.MALLADO  
 OSUNA

Uno de los problemas de las explotaciones ganaderas es la eliminación de los cadáveres de los animales. Ahora la fórmula es que los recoja un camión y los lleve a una planta de renderización. Esto supone un factor de propagación de enfermedades, ya que estos vehículos recorren varias granjas recogiendo los restos. Una ingeniería andaluza ha encontrado una solución a este problema y la ha transformado en una máquina que ya comercializa.

Se trata de una incineradora a la que han denominado Ipeca, diseñada, construida y ensamblada en Andalucía que permite la eliminación al momento de los cadáveres de animales de cualquier especie de granja que quedan convertidos en cenizas y pequeños trozos de huesos. De esta forma, se evita el trasiego de camiones entre explotaciones que constituye un vector de propagación de enfermedades.

Planfover es la empresa que la comercializa y explica que el diseño de cada una se realiza a la medida de la explotación que la requiere. No importa el tamaño de la misma, pequeña, mediana o grande. La propia máquina determina el poder calorífico y el tiempo que necesita en cada incineración y se regula sola.

**Desde un móvil**

Su accionamiento se puede hacer incluso desde el teléfono móvil a distancia. La empresa, además, la entrega «llave en mano» con todos los permisos para su puesta en marcha gestionados. Para su funcionamiento puede emplearse gasoil, propano o gas natural. Destacan además que sus emisiones están muy por debajo del límite que les ha autorizado la Junta.



La ingeniería que ha desarrollado el proyecto lo adapta a cada caso A.M.

**Innovación andaluza**  
**La máquina, pionera en España, es una creación de una ingeniería andaluza que ya ha sido patentada**

Su puesta en marcha se ha desarrollado de forma real en la granja que los socios de la empresa tienen en Osuna y donde surgió la necesidad de resolver este problema. Allí han trabajado durante años conscientes de que estaban buscando una solución para un problema global del campo. Para ello han desarrollado también su propio software de control y optimización de la incineración.

Ya tienen la patente a nivel europeo y sus aplicaciones no se limitan sólo

a las granjas. Puede emplearse en cotos de caza para eliminar las piezas que no son aptas para consumo humano, en clínicas veterinarias o en el taller de un taxidermista. De estos tres lugares han recibido ya peticiones de incineradoras, además de granjas de toda España. Ya han vendido algunas y desde la empresa indican que tienen un buen número de peticiones de estudio desde diversas explotaciones.

Esta es una de las soluciones que desde Planfover ofrecen a las explotaciones agrícolas, porque su objetivo es funcionar como una central de servicios para ellas, lo que evitaría que cada granja tenga que recurrir a diversas empresas para la gestión de residuos, el suministro de energía, los seguros o la tramitación de permisos.

## Bajo Guadalquivir

bajoguadalquivir@abcdesevilla.es

El Coronil · El Cuervo ·

### EL CUERVO DE SEVILLA

#### Merienda-convivencia en homenaje a la mujer

Hasta el próximo 4 de octubre permanece abierto el plazo de inscripción para la merienda convivencia que se llevará a cabo el sábado 8 de

octubre en la caseta municipal, en homenaje a la mujer cuerveña. Las solicitudes de inscripción se han de presentar en el Centro de Información de la Mujer y como requisito único figura que la solicitante esté empadronada en el municipio. A.H.

### LAS CABEZAS DE SAN JUAN

#### Policía y ayuntamiento firman el convenio laboral

El Ayuntamiento y los representantes sindicales de la Policía Local han firmado un nuevo convenio laboral. El acuerdo cuenta con la aceptación

de todas las centrales sindicales con representación entre el colectivo policial. Desde el Ayuntamiento se asegura que el convenio servirá para mejorar tanto el servicio que se presta a la ciudadanía como la situación laboral de los policías. A.H.

### LEBRIJA

# El Teatro Lebrijano tomará de nuevo la calle en su 50 aniversario

► La conmemoración incluye un enfoque educativo que recupera el espacio público

ALEJANDRO HERNÁNDEZ  
LEBRIJA

Medio siglo después de que un grupo de jóvenes lebrijanos encabezados por Juan Bernabé decidieran enfrentarse a la dictadura franquista a través de la cultura en su vertiente más popular y reivindicativa, Lebrija se reencontra con su historia y con una de sus señas de identidad más recientes pero no por ello menos profunda.

«50 años de Teatro Lebrijano, crónicas teatrales de un pueblo» se plantea como una programación cultural, que se extiende de noviembre de este año al mismo mes de 2017, «que pretende poner en valor la cultura andaluza desde una perspectiva histórica en su relación con el presente», según consta en el dossier de la iniciativa, «un encuentro único con las artes plásticas, escénicas, el audiovisual o el flamenco que iniciará su andadura en un viaje de ida y vuelta a Lebrija, localidad a reivindicar en la historia del teatro independiente español».

#### Teatro popular y escuela

Dentro de esta amplia programación, la actividad «El teatro toma la calle» recoge un proyecto escénico y educativo que toma estilísticamente la filosofía del Teatro Lebrijano de llevar el teatro al pueblo. «Retomamos la idea de las campañas de teatro popular organizadas en Lebrija en los años 70», aclara para ABC Provincia Benito Cordero, diseñador del proyecto junto con Pura Valverde y Maica Sánchez, todos miembros de la Asociación Cultural Juan Bernabé.

El proyecto tiene dos perspectivas: de una parte la teatral y escénica con la representación en plazas de la ciudad de obras interpretadas en su momento por el Teatro Lebrijano, y de

otra la pedagógica a desarrollar en los colegios e institutos. Las dos perspectivas coinciden en la potenciación del teatro como forma de expresión artística y cultural en el ámbito educativo.

Con este enfoque, entre el 21 y el 25 de noviembre, el teatro llegará a la plaza del Mantillo con la representación de «Farsa y justicia del corregidor», dirigida a alumnos de Primaria, y tomará la plaza del Hospitalillo para los estudiantes de Secundaria y Bachillerato con «Oratorio», obra mítica del Teatro Lebrijano que recibió el reconocimiento internacional.

«Todas las obras [interpretadas por el Teatro Lebrijano] llevan mensaje,

hablan de justicia y de su manipulación, y todas están al orden del día», recuerda Maica Sánchez, a lo que Pura Valverde añade que «queremos recuperar la memoria histórica de la figura de Juan Bernabé y del Teatro Lebrijano y darla a conocer a los jóvenes».

Las ideas fundamentales del proyecto que defienden los tres respon-

**Un año de actividades**  
La programación por el aniversario se extiende de noviembre de este año al mismo mes de 2017

sables son «generar inquietud en el mundo educativo», apunta Valverde; «conseguir dinamizar a los colegios en torno al teatro», indica Cordero; «darle las gracias al Teatro Lebrijano por haber dejado huella», señala Sánchez. Por estas razones, todos los colegios e institutos de la ciudad ya han recibido una carta en la que se anima a los equipos directivos, los consejos escolares y a los claustros de profesores para que «consigamos llevar a las aulas el hecho teatral que se conmemora y el reconocimiento de su transcendencia y valor». En la misiva se insiste en que uno de los objetivos es «conseguir entre todos que el nombre de Juan Bernabé vuelva a ser, sobre todo para las nuevas generaciones lebrijanas, mucho más que el nombre del teatro de la ciudad». Se da la circunstancia de que este año también se conmemora el 20 aniversario de la apertura del teatro municipal.



Pura Valverde, Maica Sánchez y Benito Cordero, delante de la imagen de Juan Bernabé en el teatro municipal A.H.

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

### LOS PALACIOS

#### Este sábado se celebra la VI edición del Tomate Blues

El sábado 1 de octubre Los Palacios celebra la sexta edición del festival Tomate Blues, un evento cultural consolidado que cada año reúne a miles de

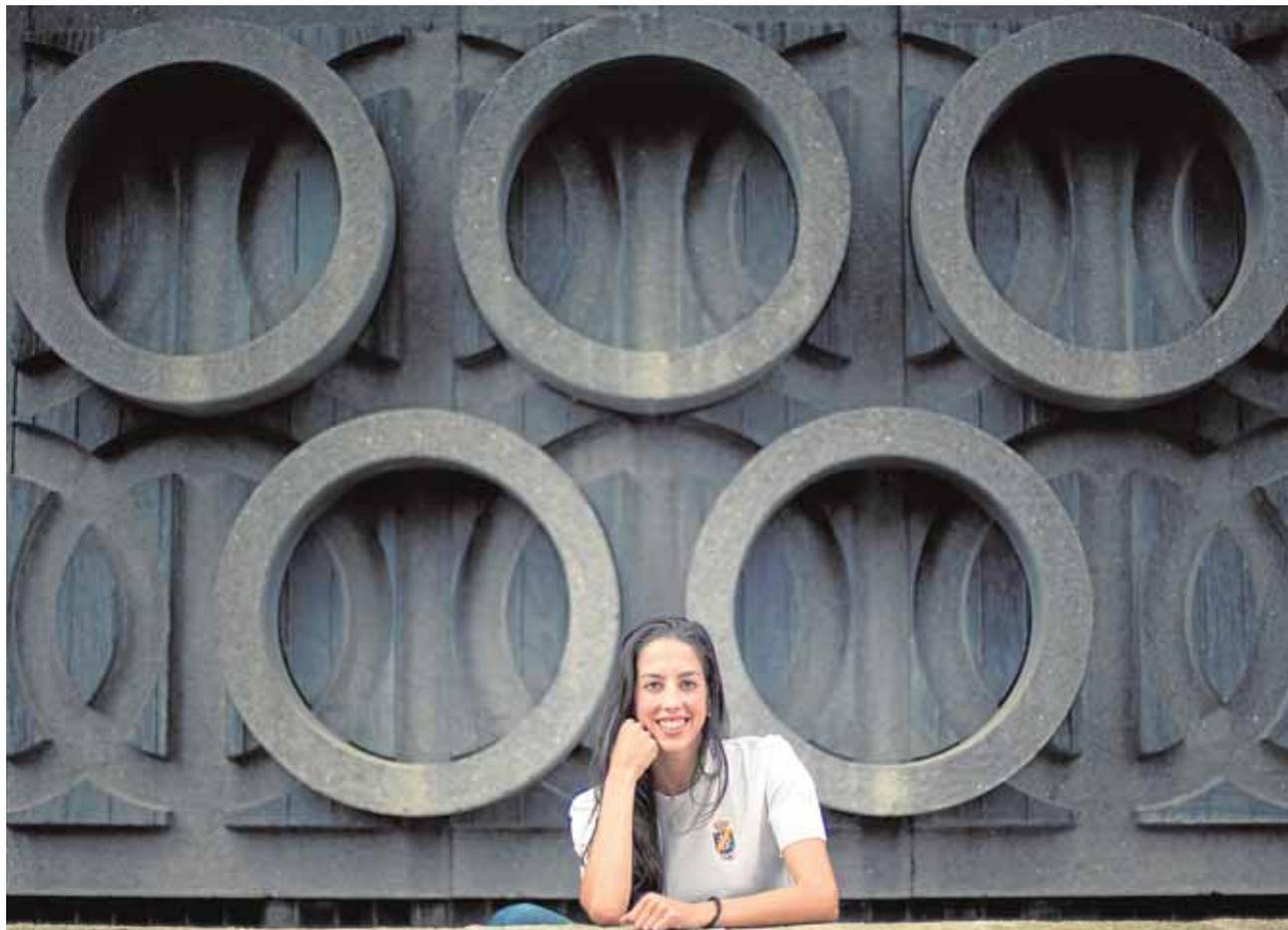
aficionados. El cartel cuenta con la voz de Dina Arriaza, así como con los grupos Q and The Moonstones & Mike Vernon, Laurence Jones y Txus Blues and José Bluefinger, entre otros. Como novedad, en esta edición se cambia la ubicación al Parque Marismas. F.R.M.

### LOS PALACIOS

#### Anunciados para octubre dos concursos ornitológicos

El Club del Mosaico y la Asociación Ornitológica Club del Cardenalito organizan dos citas importantes para el mes de octubre. Se trata del

décimonoveno Concurso Exposición Ornitológico y la sexta edición del Concurso Monográfico Lipocromo Mosaico. Los interesados en participar en dichos certámenes deben inscribirse los días 14 y 15 de octubre. F.R.M.



La gimnasta y medallista olímpica Alejandra Quereda será una de las madrinas del evento

IGNACIO GIL

*El «Festival del Deporte Femenino» quiere fomentar la práctica de deporte entre mujeres de todas las edades*

## Utrera, capital del deporte femenino

ALBERTO FLORES  
UTRERA

Las estadísticas no mienten y es una realidad que en la actualidad el número de mujeres que practican deporte en competiciones federadas es sensiblemente inferior al de los hombres. En el caso de Utrera solo un 15% de los deportistas fe-

derados son mujeres, una cifra que aumenta hasta el 30% si se incluyen las jóvenes deportistas que forman parte de las escuelas municipales.

Con el objetivo de fomentar la práctica del deporte entre las mujeres de todas las edades y al mismo tiempo brindar un emotivo homenaje a mujeres deportistas que desde hace años desafían lo establecido en un mundo

que durante mucho tiempo ha estado dominado por los hombres, la delegación de Deportes del Ayuntamiento de Utrera pone en marcha un evento que nace con ánimo de permanencia, y que llega con el nombre de «I Festival del Deporte Femenino».

La cita se celebra del 30 del septiembre al 2 de octubre en las instalaciones deportivas de Vistalegre, que cuentan con pista de atletismo, piscina cubierta y pabellón cubierto y en ella van a participar un buen número de clubes deportivos de la localidad, mientras que también se van a unir entidades llegadas desde Dos Hermanas, Lebrija o Sevilla capital. Un festival deportivo en el que van a tener cabida todo tipo de modalidades como natación, fútbol, pádel, baloncesto, spin-

ning, zumba, balonmano, voleibol, rugby, atletismo, pinfuvote, béisbol, gimnasia para mayores, kárate, esgrima, gimnasia rítmica, deportiva y artística.

El alcalde de Utrera, José María Villalobos (PSOE), ha explicado que «los indicadores de práctica deportiva presentan grandes desigualdades entre hombres y mujeres, siendo la incorporación efectiva de la mujer al deporte uno de los grandes retos que tenemos por delante. En este contexto nace este festival, como una herramienta que desde el Ayuntamiento de Utrera hemos diseñado para conseguir aumentar el número de mujeres que practican deporte en la actualidad en nuestra ciudad y nuestro área de influencia».

### Paseos en globo

La cita, además de reivindicar el espacio que pertenece a la mujer en el mundo del deporte, nace con una intención claramente lúdica, por lo que estará acompañada de una serie de actividades que harán las delicias de todos los asistentes. En este sentido, el festival contará con actuaciones musicales, gymkhanas, diversas zonas de ocio y photocall. Con la idea de incentivar la participación de todos los asistentes en las diferentes modalidades deportivas, se ha creado una especie de pasaporte, que cada una de las participantes sellará después de haber participado en las exhibiciones. Las deportistas que sellen en un mayor número de ocasiones tendrán como regalo una experiencia apasionante, un vuelo gratis en un globo aerostático.

Con el objetivo de darle mayor repercusión a esta novedosa cita y en la que se espera la llegada a Utrera de numerosas deportistas de toda la provincia de Sevilla, la organización ha invitado a algunas deportistas de élite que se van a desplazar a la localidad para apoyar el evento y servir de ejemplo a todas esas chicas jóvenes que en la actualidad han comenzado a practicar deporte en alguna de las escuelas deportivas que funcionan en Utrera. En este sentido destaca la presencia de Alejandra Quereda, que ha sido la capitana del equipo de gimnasia rítmica español que recientemente se ha proclamado subcampeón en los Juegos Olímpicos de Río de Janeiro. y Ana Pérez, que forma parte del equipo de gimnasia artística español.

**Dimensión provincial**  
**Se unirán al evento entidades de Lebrija, Dos Hermanas y Sevilla capital**

# Ribera del Guadalquivir

riberaguadalquivir@abcdesevilla.es

## LORA DEL RÍO

### Lora y la Orden de Malta, siglos de historia común

Del 10 de noviembre al 28 de enero se desarrollará la actividad «Lora y la Orden de Malta siglos de historia en común». El objetivo de esta iniciativa

organizada entre otros por la Soberana Orden de Malta, es dar a conocer la vinculación entre Lora y la Orden. Como colofón, el 28 de enero se celebrará el Capítulo Anual de Caballeros de Malta en la Iglesia de Nuestra Señora de la Asunción.

## LA RINCONADA

### «El Búcaro» dedica a Cristina Heeren su festival

La Peña Flamenca «El Búcaro» dedicó su festival flamenco, celebrado el pasado viernes 23 en la Hacienda Santa Cruz a la Fundación Cristina Heeren,

entidad con la que se ha logrado instalar el flamenco en la escuela pública como es el caso del IES Carmen Laffon. La artífice de la Fundación, Cristina Heeren recogió el reconocimiento y habló sobre la trayectoria de la escuela de flamenco.

## BRENES

# «La sonrisa animal» logra que se adopten cien perros durante 2016

► Holanda y Alemania fue el destino de algunos de ellos. Tres voluntarios llevan la asociación animalista

LAURA R. ÍÑIGO  
BRENES

«La sonrisa animal» (Lasa) es una asociación creada en el año 2007 en la localidad sevillana de Brenes debido al problema tan grande de abandono de animales domésticos que existe tanto en el municipio como en otros cercanos. Hace ya casi 10 años que Natividad Sánchez, la presidenta, y dos compañeros más se pusieron manos a la obra tras ver que ni desde el Consistorio ni desde otras asociaciones se ponía solución a esta situación. A día de hoy son tres las personas que se dedican a tiempo completo a la asociación a los que hay que sumar una multitud de voluntarios que ayudan en ocasiones o en momentos puntuales.

Su día a día se basa en mantenerse alerta para si ven un perro abandonado recogerlo, llevarlo al veterinario para que se le aplique algún tratamiento si fuera necesario y posteriormente intentar su acogida o adopción. En lo que va de año han conseguido dar en adopción a unos cien perritos, desde en el propio Brenes hasta en el extranjero como en Holanda o Alemania.

Hasta que llega el día de esa adopción o acogida, los animales están en un local que pertenece a un compañero. En él pueden albergar hasta 30 perros pero es un sitio de paso.

### Nula colaboración

A pesar de sus peticiones al Ayuntamiento, de momento no han recibido ningún tipo de colaboración ni la esperan. Sin ella, la única salida de esta asociación es la gente que colabora con donaciones, haciéndose socio, madrinan o padrinos. También hay personas que se responsabilizan de un tratamiento concreto de un animal en

particular. «También tenemos gente que aporta su granito de arena sacando a los animales a pasear o llevándolos al veterinario», cuenta Natividad. Otra forma de financiar sus gastos y campañas que emprenden en colegios es con la realización de eventos, donde a través de la barra consiguen esos tan necesarios fondos.

Es muy común verlos recogiendo pienso en centros comerciales o en algún colegio concienciando a los más jóvenes sobre el no abandono a los animales. Asociaciones como Lasa jamás se podrían mantener sin la solidaridad de la gente, pero ya no sólo de personas anónimas, sino también

de profesionales como veterinarios, que jamás les ha negado el tratamiento a un perrito que lo necesitara a pesar de que la asociación pueda deberle 15.000 euros por actuaciones pasadas.

Entre sus campañas iniciadas, trabajan duramente en la concienciación de la población, ya que últimamente

**Solidaridad**  
**Veterinarios se solidarizan con esta asociación, ayudando de forma altruista a los animales**

### Playa para perros

Una de sus últimas campañas en la que más esfuerzo han puesto es la de conseguir en Matalascañas la apertura de una playa canina. Para ello se han reunido varias veces con el Ayuntamiento de Almonte y en dos años de trabajo están cerca de conseguir la apertura de esa playa canina, persiguiendo que cualquier persona pueda disfrutar con su mascota en la playa. Es una reivindicación pionera para esta asociación que pretende hacerla extensible a más comunidades si lo consigue y como siempre luchando por su único fin: dibujar una sonrisa en los animales.



Miembros de la asociación Lasa de Brenes en el refugio con el que cuentan de forma temporal

LAURA R. ÍÑIGO

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

## CANTILLANA

### Festival benéfico por Alexandra el 30 de octubre

La plaza de toros de la localidad es el lugar escogido para el evento que recaudará fondos para Alexandra, que desde la pasada semana está siendo

atendida en Madrid por un equipo médico especializado en hipertensión pulmonar en el Hospital Ramón y Cajal. Los padres de la niña recuerdan que la Junta de Andalucía solo receta fármacos genéricos y el coste de su tratamiento es mucho mayor.

## TOCINA

### Ampliación y mejora del rocódromo municipal

Esta semana comenzaron las obras para duplicar su tamaño en el lateral del pabellón deportivo. Además, se ha pintando un nuevo paño de pa-

red y se ha adquirido nuevo material. Gracias a la colaboración del Club local Nevadensis se han podido instalar nuevas presas. Por otra parte, se están poniendo baldosas de caucho en el suelo para así hacer la instalación más segura y evitar accidentes.



Antonio y Paco Villar durante una ultra run en la cima de Comapedrosa, el pico más alto de Andorra.

M.A.B

*Los hermanos Antonio y Paco Villar, de 42 y 47 años, hacen unos 2.500 kilómetros al año de «trail running»*

# Dos corianos incombustibles

MIGUEL ÁNGEL BELLO  
CORIA DEL RÍO

El «trail running» es una disciplina que se está imponiendo en nuestro país. Consiste en correr por senderos de montaña o caminos secundarios, superando grandes subidas y peligrosas bajadas por montañas, cerros y montes; además de

cruzar cualquier arroyo o río que se interponga en el camino. La categoría estrella de este deporte es el ultra trail running que supera con creces la distancia de una maratón, oscilando siempre entre los 150 y los 170 kilómetros. Paco y Antonio Villar, de 42 y 47 años, respectivamente, dos hermanos corianos, llevan practicando este deporte desde hace 5 años. «Siempre he sido una per-

sona activa y he practicado windsurf y snowboard; pero ha sido correr a través de las montañas lo que me ha hecho descubrir mi verdadera pasión», comenta el mayor. «Al principio corríamos y nos quedábamos embobados en los paisajes de sierra. Esas cimas increíbles en la que se divisaba todo. Con el tiempo vas aprendiendo a concentrarte en el objetivo principal, que es correr».

Estas carreras conllevan un desgaste físico enorme para lo que hay que prepararse todo el año, tanto física como mentalmente. Son recorridos que se dividen en distintas etapas donde debe cumplirse un tiempo mínimo marcado, con zonas de avituallamiento donde descansar un par de minu-

**Ultra Trail du Mont Blanc**  
**Para participar hay que estar puntuando durante dos años en otras más carreras más pequeñas**

tos y continuar. «Se tarda entre 25 y 30 horas en terminar una carrera; comes y bebes mientras corres. Lo importante es no parar y no pensar en la meta», comenta Antonio.

«Para prepararnos las ultra trail siempre buscamos un objetivo de kilómetros semanales, compaginando la carrera con la bicicleta. Salimos todos los días a entrenar, por lo que al finalizar el año acabamos acumulando alrededor de 2500 kilómetros», explica Paco. Ambos han conseguido participar, que ya es un logro, y acabar la UTMB Ultra Trail du Mont Blanc. Una prueba de montaña que contiene numerosos tramos en altitud que superan los 2500 metros, en condiciones climáticas muy difíciles, corriendo por la noche, con viento, lluvia o nieve.

Cada año se dan cita unos 8.000 participantes para recorrer intentar acabar los 170 kilómetros de una de las citas más importantes del mundo. «Para poder inscribirte en el UTMB antes debes tener acumulado una serie de puntos que te otorgan al terminar una serie de carreras pequeñas. Con este sistema la organización se asegura de que estás listo para afrontar esta aventura», explica Paco. «Nos llevó más de dos años conseguirlo y la conseguimos hacer en 39 horas y 35 minutos», añade.

### Indumentaria y calzado

Fundamental para estos corredores es la indumentaria y el calzado. No vale llevar puesto cualquier tipo de ropa deportiva. La ropa debe cumplir incluso unos requisitos de peso y en algunas competiciones, obligan a los participantes a llevar distintos tipos de camisetas o pantalones, así como chaquetones o cortavientos. Además, las zapatillas, «que es lo que te lleva pegado al suelo», supone un desembolso económico grande por ser un zapato muy específico. «Cada seis meses cambiamos de zapatillas, y solemos tener dos pares para entrenar y otros dos sólo para carreras. Yo particularmente he pasado mucho con una fascitis plantar y me fue difícil encontrar el zapato que mejor me venía», explica Antonio. «De todas formas siempre corres con molestias», se ríe Paco.

Ahora, Paco y Antonio son veteranos en esta durísima disciplina. «Antes corrías y te conformabas con terminar. Ahora buscar clasificar cada vez más arriba y mi últimas carreras con pódiums me motivan para continuar todos los días», explica Paco Villar.

## Carmona / Los Alcores

carmona-losalcores@abcdesevilla.es

### EL VISO DEL ALCOR

#### Internacionalización de empresas en Guadalinfo

El Centro Guadalinfo acoge el miércoles 5 un encuentro sobre internacionalización de empresas de la provincia de Sevilla organizado por la

Universidad Menéndez Pelayo, el Ayuntamiento y la Cámara de Comercio. A partir de las 17 horas y consistirá en varias ponencias de cuatro profesionales del sector, dedicada a empresarios interesados en sacar al exterior su negocio.

### MAIRENA DEL ALCOR

#### Visita cultural «Sevilla y La Roldana»

El Centro de la Mujer organiza la visita cultural Sevilla y la Roldana, este próximo jueves 6 de septiembre. El itinerario turístico discurrirá por la

basílica de la Macarena, la iglesia de San Román y el convento de San Pancracio. Por la tarde se visitará el monasterio de San Isidoro del Campo. El billete tiene un precio de 22 euros e incluye autobús, guía, entradas a monumentos y almuerzo.

### MAIRENA DEL ALCOR

# Un año reconstruyendo la memoria colectiva de Mairena

► «Mairena en fotos» celebra su primer aniversario con más de mil imágenes

A. GUILLÉN  
MAIRENA DEL ALCOR

El proyecto «Mairena en Fotos» nació hace ahora justo un año, con el objetivo de recuperar, conservar y documentar las fotos históricas y de interés cultural y etnográfico. En palabras de su promotor y director, Luis Pérez Madroñal, «la idea es crear una importante base de imágenes, en primer lugar para que no se pierdan y que también sirva de herramienta para la investigación, no solo acumulamos imágenes, las datamos y tratamos de recoger el máximo de información que nos ofrezca esa imagen». Reconstruyen la memoria colectiva a partir de fotos que comparten a través de la web y defienden su labor argumentando que rescatar la memoria de los habitantes es además una forma emotiva de generar identidad.

Luis Pérez Madroñal, mairenero e informático de profesión, fue a su vez también el impulsor y creador de Mairenawiki, la versión local de la archiconsultada enciclopedia digital, en cuya página web se incluye en última instancia las imágenes recogidas y documentadas, con el respaldo del Ateneo de Mairena. El director del proyecto remarca la idea de carácter participativo y abierto, aunque destaca la estrecha colaboración de José María Carrión.

#### Casi dos mil miembros

El principal soporte en el que interactúan es un grupo de Facebook que a día de hoy cuenta con 1727 miembros y en el que se suben a diario dos nuevas imágenes digitalizadas y se cruzan decenas de mensajes con fechas, nombres, localizaciones, etc. En su propio portal muestran más de 1.100 fotos subidas, de las que 760 ya están disponibles en la enciclopedia maire-

nera con su correspondiente ficha técnica. Todo el mundo puede participar en el proyecto, explica Pérez Madroñal, «lo único que tienen que hacer es hacernos llegar sus fotos o ponerse en contacto para que la podamos recoger». El único requisito explícito es que sean anteriores al año 1975.

En este año que acaban de cumplir, han recibido fotos «de cientos de personas aunque hay algunos miembros más activos, como Miguel Labrador, Domingo y Pepa Montero, Manuel Castro, Rosa Pérez, o el escultor Antonio Gavira, por citar algunos, que son personas que tienen un importante archivo y lo están compartiendo», explica el director. Además, «Mairena en Fotos» está generando, según este informático, «un montón de situaciones muy curiosas; se ha creado una bonita comunicación intergeneracional, los mayores no suelen tener acceso a

ordenadores ni redes sociales y son los familiares jóvenes los que nos escriben en nombre de su abuelo para darnos información. También acerca su tierra a maireneros que están en el extranjero, que suelen ser de los más activos en redes, e incluso nos han escrito diciendo que gracias a nosotros han recuperado muchos recuerdos y parte de sus vidas que habían olvidado completamente».

El fondo documental del proyecto, que no recibe ningún tipo de financiación y reniega la publicidad, supera las 2.500 imágenes numeradas. Mu-

**Recuperar el pasado**  
«Nos han escrito para decir que gracias a las fotos han recuperado parte de sus vidas que habían olvidado»

chas de ellas, además de compartir época mantienen otro denominador común: llegaron al proyecto desde una caja de membrillos. Pérez explica que «es lo más común, casi todo el mundo nos viene con cajas de membrillo y de lata antiguas, y lo curioso es que se conservan mejor porque las que vienen de álbumes suelen estar más deterioradas por el pegamento y los químicos».

Entre sus tesoros se conservan fotos de la Feria, la Semana Santa y en general festividades. La más antigua que tienen digitalizada y datada por ahora es del año 1907, de la colección de Miguel Labrador, en la que se reproduce la Virgen de los Remedios, «pero tenemos algunas sin datar que pensamos que son más antiguas», explica el director. Y como curiosidad, «una foto de Joselito 'el de las piernas cortadas', que era un barbero muy curioso de Mairena. Este hombre, que al parecer le cortó las piernas el tren, lo tenemos en una foto durante una visita del gobernador civil a Mairena, al que al parecer le solicitó una paga por su calamitosa situación y tenemos recogido ese justo momento».



Luis Pérez Madroñal, abajo a la izquierda, organiza reuniones para recoger y compartir fotos e información

A.G.



# ACADEMIA-VICTORIA

## Cursos Presenciales

- Veterinaria • Sanidad • Educación Infantil
- Peluquería y Estética Canina • Administración

## Pruebas de Acceso

- Acceso a ciclos • Títulos Oficiales
- Acceso a la Universidad

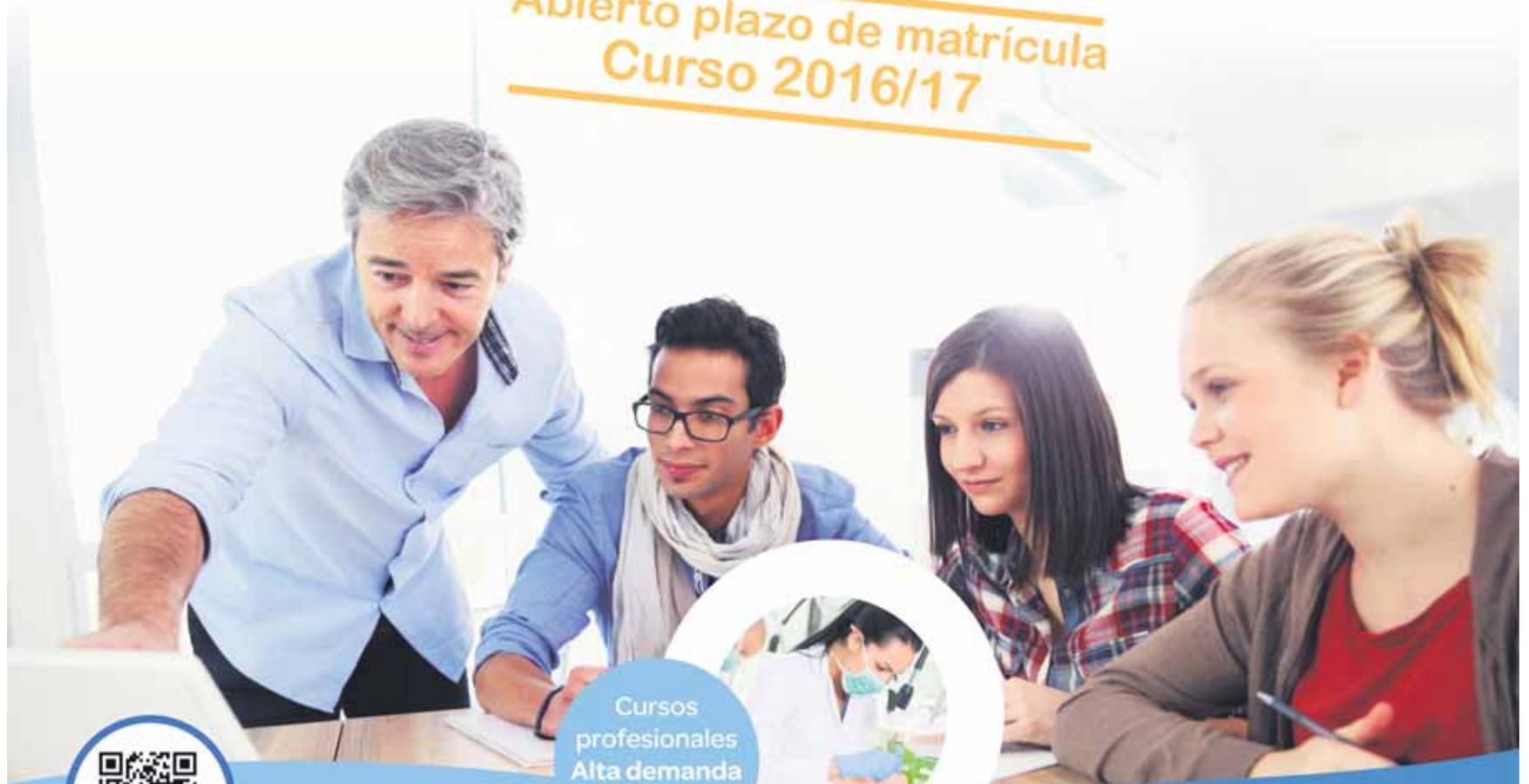
## Formación Profesional

- Obtención de Título de Técnico y Técnico Superior

## Idiomas

- Inglés • Francés • Alemán • Italiano

Abierto plazo de matrícula  
Curso 2016/17



Cursos profesionales  
Alta demanda  
laboral.



Prepárate para tu futuro **Reserva tu plaza aquí**

[WWW.ACADEMIA-VICTORIA.COM](http://WWW.ACADEMIA-VICTORIA.COM)

C/ Alfonso XII, nº56 - 41002 Sevilla Tlf. 954 33 81 81 - 954 33 11 59 - 692 686 894

## Sierra Norte

sierranorte@abcdesevilla.es

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

### CONSTANTINA

#### La Obra Social La Caixa dona material escolar

El Ayuntamiento de Constantina ha recibido 85 lotes de material escolar que ha donado la Obra Social La Caixa para su distribución entre familias

desfavorecidas de la localidad. Los beneficiarios, 15 alumnos de infantil, 15 de primaria y 55 de secundaria, han sido seleccionados previamente por técnicos del Centro de Servicios Sociales Comunitarios del municipio. G.J.L.

### SAN NICOLÁS DEL PUERTO

#### El Connection Festival celebra su cuarta edición

Desde el pasado martes y hasta el próximo lunes 3 de octubre San Nicolás del Puerto acoge el Connection Festival 2016, concretamente en el

Batán de las Monjas. Se trata de uno de los mejores festivales de música Trance al que cada año acuden casi mil personas. La idea surgió por iniciativa del disc-jockey sevillano Fran Llamas, también conocido como Lord Flames. G.J.L.

### LA PUEBLA DE LOS INFANTES

# Los puebleños reviven la época medieval volviendo al Cañebolo

► Durante el fin de semana se celebra la sexta edición de las Jornadas Medievales

AMPARO CORNELLO LÓPEZ-CEPERO  
LA PUEBLA DE LOS INFANTES

Durante la dominación musulmana, La Puebla de los Infantes era apenas una aldea. Entonces se denominaba «Cañebolo» que significa caño que mueve el molino. La parte más elevada del pueblo donde se encuentra el castillo, la ermita de Santiago y las estrechas calles aledañas viajarán este fin de semana en el tiempo para acoger las Jornadas Medievales de la Vega y la Sierra Norte de Sevilla.

Estas jornadas surgieron hace seis años en el seno de la Hermandad de la Soledad. «El objetivo era recaudar fondos para llevar a cabo algunas restauraciones y sacar el paso el Sábado Santo», comenta Miguel Martínez, concejal de Turismo, Festejos y Juventud y ex hermano mayor. La idea cautivó a los hermanos que se ofrecieron a colaborar.

#### Comprar un paso

Aunque cuentan con el apoyo del Ayuntamiento, el gran peso de la organización lo lleva la Hermandad y las personas que trabajan durante todo el fin de semana en las barras, los puestos, etc. son hermanos. «Es también un fin de semana de convivencia y de trabajo común para conseguir un fin, ahora por ejemplo hay mucha ilusión por comprar un paso nuevo», explica.

El pistoletazo de salida lo dará mañana viernes el pasacalle inaugural. Hasta el domingo por la tarde se celebrarán más de cuarenta actividades muy variopintas, como un taller de ordeñar cabras o un concurso de comer sandías.

Como novedad este año, se han incrementado las actuaciones de teatro en la calle, cada 45 minutos los visitantes podrán disfrutar de espectácu-

los de magia, danza del vientre e incluso algunos más arriesgados que representan antiguos juegos medievales de puntería con una ballesta y una flecha atravesando manzanas sobre las cabezas de los asistentes, al estilo de Guillermo Tell. También se ha ampliado el número de aves rapaces hasta 18 ejemplares, que se distribuirán por la feria para exhibir las artes de la cetrería, y dos serpientes.

El sábado por la noche tendrá lugar por primera vez la Noche de Brujas, una ruta nocturna de terror escenificada que discurrirá por los campos colindantes al castillo. Seguidamente habrá un espectáculo

pirotécnico en la fortaleza y luego un concierto de música.

Otro de los alicientes con los que cuenta estas jornadas son las tapas tematizadas, que bien podrían servirse en cualquier taberna medieval. «Sobre todo se ofrece carne de caza, que es lo que se comía en aquella época, aunque también se pueden degustar

**Completa programación**  
Más de 40 actividades se llevarán a cabo, como un taller de ordeñar o un concurso de comer sandías.

quesos y otros platos», explica Miguel Manjar del Infante. Pincho del Arqueiro o Delicia del Rey son algunos de los platos que tanto los bares del municipio como las barras que montan la propia hermandad en el castillo ofrecen en su menú. «Los Bocaditos del Infante son lo más típico que se puede pedir, que son unas pequeñas tostadas con queso fresco y cebolla caramelizada», comenta. El año pasado se vendieron más de tres mil tapas durante el fin de semana.

Aunque la organización no tiene datos del número de asistentes de años anteriores, es incuestionable el beneficio económico que durante este fin de semana obtienen los bares y negocios del pueblo. Según los datos de la organización, durante el fin de semana de las Jornadas Medievales se triplica la cantidad de dinero que se saca en los cajeros con respecto a un fin de semana normal.



El patio de armas del castillo acoge multitud de actividades y cuenta con varios bares de tapas medievales. A.C.

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

### LAS NAVAS DE LA CONCEPCIÓN

#### Llega la V Maratón BTT Riscos de La Viñuela

El próximo 23 de octubre Las Navas acoge por quinto año consecutivo la maratón ciclista Riscos de La Viñuela para la que ya está abierto el pla-

zo de inscripción. Esta prueba nació como una carrera informal en 2011, cuando la empresa deportiva local Nugesport organizó una quedada BTT por el entorno del municipio. Hoy día es una cita ineludible para los amantes de la bici. G.J.L.

### CAZALLA DE LA SIERRA

#### El domingo se celebra el mercadillo de cosas viejas

Después del descanso estival como cada domingo primero de mes Cazalla acoge el mercadillo de cosas viejas. Se trata de un mercadillo en el

que sólo se pueden encontrar cosas de segunda mano. Puede participar cualquier persona a nivel particular, aunque es necesario echar una solicitud previa en el Ayuntamiento. El mercadillo tendrá lugar en La Plaza de 10 a 14. G.J.L.



La imagen de San Benito Abad estará expuesta en devoto besamanos este sábado con carácter extraordinario <sup>J.C.R.</sup>

*El cardenal fray Carlos Amigo celebra en Castilblanco el 25 aniversario de la reliquia con los restos de San Benito*

## Amigo, junto al patrón de Europa

JUAN CARLOS ROMERO  
CASTILBLANCO DE LOS ARROYOS

La Hermandad Matriz de San Benito Abad de Castilblanco de los Arroyos festeja el 25 aniversario de la concesión de la reliquia con restos del Santo, que los sambeniteros veneran gracias al monasterio benedictino de Santo Domingo de Silos.

La Sierra Morena rinde culto a San Benito desde tiempo inmemorial en su ermita en el valle del río Viar, y la hermandad matriz ha convocado a las hermandades filiales de Cantillana, Brenes y Tocina - Los Rosales, a las hermandades de San Benito de Andalucía y los fieles de toda Andalucía a participar de un amplio programa de actos y cultos que contarán con el cardenal fray Car-

los Amigo Vallejo, y con el abad del monasterio benedictino de Santo Domingo de Silos, Lorenzo Maté.

Los actos arrancan este viernes a las siete de la tarde con el solemne traslado de la reliquia con los restos de San Benito desde la casa hermandad a la Parroquia del Divino Salvador de Castilblanco, con los sones de la capilla musical Alonso Lobo, donde el padre abad de Silos oficiará una misa inaugural previa a una conferencia donde se remorarán los hitos de San Benito, su hermandad y la historia de su devoción.

En el encuentro de hermandades de San Benito de Andalucía, a las once de la mañana del sábado, confluirán las hermandades de San Benito de más de una decena de localidades como El

**Desde Montecassino  
La reliquia con restos de San Benito la concendió el monasterio de Silos, y procede de Montecassino**

Cerro de Andévalo, Obejo, Lebrija, Gerena, Porcuna, Hinojosa del Duque y Cabeza la Vaca (Extremadura).

De manera excepcional, la imagen de San Benito quedará este sábado expuesta en devoto besamanos en su ermita desde las cuatro a las ocho de la tarde, como deferencia a los sambeniteros que compartirán una jornada de convivencia y hermandad en torno al patrón de Europa, protector de la Sierra y alcalde perpetuo de Castilblanco. Del 5 al 7 de octubre la reliquia con los restos óseos de San Benito presidirá el altar mayor de la parroquia del Divino Salvador durante los cultos que oficiarán los párrocos Martín González (Burguillos), Amador Domínguez (Sevilla) y Carmelo Santana (Rute), con los cantes de coros de San Benito de Cantillana, de la parroquia de Castilblanco, y de la hermandad de Escardiel. Los sambeniteros rendirán tributo a la memoria del que fuera director espiritual de la hermandad matriz en los noventa, el párroco Antonio de Mora y Mora, el último día de culto y a los miembros de la junta de Gobierno que recibió en 1991 la santa reliquia.

#### Misa de acción de gracias

El broche a los fastos del 25 aniversario de la reliquia benedictina en la Sierra Morena sevillana lo pondrá el cardenal fray Carlos Amigo Vallejo, que concelebra con los párrocos de la vicaría una misa de acción de gracias el próximo sábado, 8 de octubre, a las ocho de la tarde. La hermandad ha hecho un llamamiento a las fieles para que acudan ataviadas con la clásica mantilla a la función que contará con los sones de la asociación Coral de Sevilla. Una comitiva acompañará a la hermandad en el traslado de la santa reliquia desde la iglesia a la casa hermandad.

Corría en el año 1991 cuando, coincidiendo con una Venida de San Benito al pueblo, el entonces abad del monasterio de Silos, Clemente Serna, anunció la concesión de un trozo del húmero del patriarca de los monjes de Occidente que desde hace siglos, traído por la orden benedictina desde Montecassino, custodian en Santo Domingo de Silos. Los sambeniteros de la Sierra Morena de Sevilla fundieron el oro donado a la hermandad y dieron forma a un relicario, obra del joyero Francisco Real. La santa reliquia fue presentada a los devotos un 5 de octubre de hace 25 años, siendo el bien máspreciado de los sambeniteros.

# ABC

provincia

**AGENDA**  
29 SEPT-2 OCTUBRE

**La Roda de Andalucía**  
Concierto de la banda municipal de El Cuervo.  
Día 30 a las 21 h. en la Plaza de Abastos.

**Bormujos**  
Danza «Deambulante». Parque Carlos  
Cano. Sábado 1 de octubre a las 20 horas.

**Santiponce**  
La Feria de Santiponce celebra su 325  
edición desde hoy hasta el domingo 2.

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

Te acercamos tus gestiones tributarias en

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

ORGANISMO DE ASISTENCIA ECONÓMICA Y FISCAL | Subsede electrónica

IAE, IBI, Plusvalía, IVTM, multas de tráfico...



Disponibles para dar servicio  
los **365** días del año



Información tributaria personal  
actualizada **en tiempo real**



Para tus gestiones  
de manera **directa**  
**y segura**



**Sin** costes, **sin**  
desplazamientos,  
**sin** esperas



Abierta a tus  
**sugerencias** para  
mejorar en tu servicio



**disponible, transparente, accesible, segura, eficiente, participativa**

Más información  
**901 500 105**

Y además...

**Atención personalizada en 23 oficinas de la provincia**

Alcalá de Guadaíra, Camas, Cantillana, Carmona, Cazalla de la Sierra, Coria del Río, Dos Hermanas, Écija, Estepa, La Rinconada, Las Cabezas de San Juan, Lebrija, Lora del Río, Los Palacios y Villafranca, Marchena, Morón de la Frontera, Osuna, Pilas, San Juan de Aznalfarache, Sanlúcar la Mayor, Sevilla, Tomares, Utrera

DIPUTACION  
DE  
SEVILLA