

10 DICIEMBRE  
2015

# ABC

provincia

Suplemento de  
información de la  
provincia de Sevilla

Gratis, con ABC,  
cada martes y jueves

INNOVA CON DIEZ PRENDAS NUEVAS CADA SEMANA EN TODAS LAS TIENDAS QUE TIENE ABIERTAS POR EL MUNDO

## La moda utrerana cruza el charco y abre un centro logístico en México

CLP, cuya sede se mantiene en Utrera, tiene unos mil puntos de venta en Francia, Italia, Alemania, Países Bajos y Marruecos. Su expansión americana le lleva a EE.UU., Argentina, Perú y Chile [2]

### LEBRIJA

#### La hija de la cantadora Juana Vargas, asesinada por su ex pareja

Castillo Vargas Amaya, una mujer de 37 años, fue asesinada ayer a golpes por su ex pareja, sobre el que pesaba una orden de alejamiento. La víctima, con dos niños de 11 y 7 años, era hija de la cantadora Juana Vargas. [3]

### CARMONA



#### Gracia Cintado rescata en Carmona el oficio perdido de costurera

No es la única que ha tenido que sortear la crisis rescatando un viejo oficio, pero sí una de las más respetadas costureras de Carmona. Gracia Cintado nos abre su taller: «Si es poca cosa, sólo cobro un café», cuenta. [7]

### ARAHAL

#### Músicos y aficionados se preparan para «El Mesías» de Haendel [11]

### OSUNA

#### Los hijos ilustres de la Universidad [10]



El equipo del restaurante «Plato Plató» con el cocinero loreño Manuel Nieto, primero por la izquierda

L.R.I.

### Reconocimiento a la receta loreña de Manuel Nieto

#### Las reinas de las croquetas

Entre los diez establecimientos que sirven las mejores croquetas en Sevilla, seleccionados por la web de ABC de Sevilla, se encuentra Plato Plató, fundado por el jiennense Manu Labella y el loreño Manuel Nieto, un joven cocinero de la Vega que pasó por los fogones de El Bulli, de Ferran Adrià. Nieto confiesa a ABC Provincia parte del secreto de

sus reconocidas croquetas: el toque de queso gorgonzola, la cebolla caramelizada y unas escogidas setas. La historia de este profesional de Lora del Río, que empezó de pinche a los 16 años en un restaurante de Alhaurín, es la de otros muchos jóvenes que con esfuerzo y tesón han logrado abrirse camino en el competitivo mundo de la cocina. [Página 5]

### CAZALLA DE LA SIERRA

#### Una filóloga pone de moda los vinos ecológicos de la Sierra Norte

Elena Viguera es filóloga pero se gana la vida haciendo vinos ecológicos, uno de los cuales acaba de ser premiado por la Junta. Una de cada tres botellas que sale de su bodega de Cazalla se exporta a EE.UU., Alemania, Francia y Suecia. [8]

## Bajo Guadalquivir

bajoguadalquivir@abcdesevilla.es

El Coronil · El Cuervo ·

### LEBRIJA

#### La Junta busca soluciones para el camino de Bornos

El delegado territorial de la Consejería de Fomento y Vivienda de la Junta de Andalucía, Juan Borrego, y el representante de Aguas del Huesna,

José Carlos Ortega, se han comprometido con los 120 vecinos del camino rural de Bornos, uno de los más habitados de Lebrija, a estudiar las medidas a adoptar para evitar los problemas de evacuación de aguas pluviales en la zona. A.H.

### EL CUERVO DE SEVILLA

#### El sábado se conoce el fallo del concurso del mosto

El próximo sábado se dará a conocer el fallo del jurado del XII Concurso del Mosto Cuerveño 2015. Con este concurso, el Ayuntamiento quiere re-

conocer y promover la fabricación de «un caldo de calidad, potenciar la actividad y ayudar al sector», según se recoge en las bases del concurso donde se especifica que participan las personas que «encierren mosto y lo vendan al público». A.H.

### PUEBLOS

## Las prendas de moda salidas de Utrera visten a jóvenes de todo el mundo

- ▶ CLP se expande por Europa y América, donde va a abrir un nuevo centro logístico

ALBERTO FLORES  
UTRERA

En 1998 nació una nueva aventura con denominación de origen utrerana, llamada Celop Joven, una empresa con orígenes familiares que se preparaba en aquel momento para las exigencias del mercado moderno. Dos décadas después, CLP ha conseguido hacerse un hueco en el mundo de la moda internacional, vendiendo sus diseños a una veintena de países y gestionando más de una decena de tiendas propias.

Una empresa 100% utrerana, que compite con los gigantes internacionales de la moda y que está sentando las bases para afincarse al otro lado del océano, concretamente en México, donde a comienzos del año 2016 van a abrir un nuevo centro logístico. Una operación que busca la introducción de la marca en el atractivo mercado americano. Todo ello desde su base situada en Utrera, lugar en el que se fraguan las distintas colecciones y que sirve de centro de operaciones a esta marca. CLP es un mayorista de moda para hombre y mujer, que controla todo el proceso productivo, desde que llegan las telas hasta que se entrega la mercancía al comprador, o hasta que el producto llega a las tiendas propias que la marca tiene repartidas por toda España.

**Diez novedades cada semana**  
«Nuestro equipo de diseñadores está permanentemente en contacto con las tendencias que se mueven en el mundo de la moda, por lo que cada semana introducimos en el mercado entre sie-

### La tendencia del «Pronto Moda»

Los tiempos en los que se creaban únicamente colecciones de moda en cada temporada, han pasado a mejor vida. Empresas como CLP, trabajan según lo que se denomina el «pronto moda», que significa que constantemente, cada semana, van llegando nuevas prendas. De esta manera, los diseñadores de CLP están pendientes al minuto de lo que va sucediendo en el mundo de la moda, para así poner en el mercado las prendas que va demandando el público.

Para estar al tanto de lo que se mueve en este mundo, es necesario permanecer siempre en alerta, revisando los blog de moda más importantes e incluso estar pendiente de las prendas que llevan los ciudadanos en la calle.

te y diez prendas nuevas, trabajamos lo que se denomina como «Pronto Moda». Ahora por ejemplo ya estamos trabajando en lo que será la colección del invierno próximo», explica Amparo Vázquez, una de las responsables de esta empresa familiar que regenta en la actualidad Miguel Vázquez.

Otro elemento diferenciador de CLP es la calidad con la que se elaboran sus diseños, muy superiores a los de otras importantes franquicias. Todo ello ha posibilitado que esta marca en plena expansión esté presente en la actualidad en 16 países de todo el mundo. CLP



Imagen de la fábrica de Utrera donde se elaboran las prendas de CLP que se venden



La moda de CLP hecha en Utrera y de la que se introducen diez prendas nuevas cada semana, está pensada para jóvenes de entre 25 y 35 años

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

**LOS MOLARES**

**Fin de semana navideño con el Belén viviente**

Mañana viernes arrancan las jornadas navideñas organizadas por el Ayuntamiento de Los Molares con un Belén viviente y un mercado medie-

val en la plaza de Alcalá a partir de las 17:00 horas. El domingo la localidad disfrutará del coro de campanilleros Nuestra Señora de las Nieves de Los Palacios, que llevarán sus villancicos por las plazas y calles a partir de las 17:00 horas. F.R.M.

**EL CORONIL**

**El Coronil apuesta por unas fiestas en compañía**

El Ayuntamiento de El Coronil anuncia que todas aquellas personas que estén solas o no tengan familiares y deseen estar acompañadas las pró-

ximas fechas navideñas (Nochebuena y Nochevieja) pueden cenar estas noches en la residencia María Milagrosa junto con el resto de los residentes. Los interesados pueden inscribirse en el Centro Polivalente hasta el día 17. F.R.M.



en todo el mundo

FOTOS: A.F.

tiene más de 1.000 puntos de distribución en todo el mundo, teniendo presencia en países como Francia, Alemania, Inglaterra, España, Colombia, Italia, Países Bajos, Chile, Perú, México, Portugal, Argentina, Rumanía, Bélgica, Marruecos y EE.UU.. Cuenta con una plantilla de unas 50 personas.

A la hora de definir el tipo de moda que sale de la factoría utreraña, Amparo Vázquez lo tiene claro: «Hacemos moda para hombres y mujeres que tienen entre 25 y 35 años, con una vida ajetreteada, de un nivel medio-alto, que quieren vestir de manera elegante, pero con comodidad y que valoran la simplicidad de las prendas. Todo ello con una preocupación constante por las calidades».

Una imagen moderna y una expansión internacional que nunca ha perdido desde sus inicios la perspectiva del trabajo familiar hecho con cariño.

*Una mujer de 37 años, hija de la cantaora Juana Vargas, es asesinada por su ex pareja, sobre el que pesaba una orden de alejamiento. La víctima tenía dos hijos de 11 y 7 años*

## Crimen machista en Lebrija

SILVIA TUBIO/MANUEL MOGUER

**M**anuel R.M., un hombre de 40 años, asesinó durante la madrugada de ayer a su exmujer en su domicilio de Lebrija. La víctima, Castillo Vargas Amaya, es hija de la cantaora Juana Vargas y tenía dos hijos, de 11 y 7 años, que en el momento de los hechos se encontraban con un familiar. Según fuentes de la Policía Local, el agresor, sobre el que pesaba una orden de alejamiento desde hace dos semanas, habría saltado a la casa de la fallecida y la habría matado a golpes, tras lo cual se habría autolesionado. El hombre se habría ensañado en la agresión, y tras acabar con la vida de su exmujer, la habría tirado por el balcón y atropellado con el coche. Fue un vecino del popular barrio donde vivía la víctima quien se encontró el cuerpo tirado en la calle.

Después del macabro crimen, el hombre se dirigió a la Policía, que, como primera medida, le trasladó al centro de salud. Allí, y tras conocerse que había aparecido una mujer muerta, el hombre presuntamente confesó, por lo que fue detenido.

**Bajo custodia**

El agresor fue trasladado posteriormente al hospital de Valme para ser atendido. Fuentes del centro hospitalario informaron a Europa Press de que el detenido, que es vecino de la localidad de El Cuervo, fue atendido en Urgencias del Hospital Virgen de Valme, donde continúa ingresado bajo custodia de la Guardia Civil en espera de ser intervenido por una fractura de muñeca y otra de rodilla.

Un vecino de Lebrija, que había sido compañero de trabajo de la víctima en una empresa de hostelería de la localidad, contó a los periodistas que la víctima le había comentado que sufría malos tratos durante su



Castillo Vargas fue arrojada desde el balcón y luego atropellada. A. HERNÁNDEZ

**Lesiones no graves**  
**El asesino se autolesionó y presenta sendas fracturas de rodilla y de muñeca de las que será operado**

matrimonio, pero en ningún momento le dijo que temiera por su vida o por la de sus hijos, añadiendo que el el matrimonio regentaba un bar en la vecina localidad de El Cuervo, de donde es natural el supuesto agresor, aunque llevaban varios meses separados a raíz de la supuesta vinculación del marido con el mundo de la droga.

Desde la Guardia Civil, que se ha hecho cargo de la investigación, confirmaron que existían dos denuncias previas por malos tratos (en junio de 2015 y en noviembre de este mismo año). En el lugar de los hechos continúan las pesquisas del Instituto Armado, que buscan esclarecer cómo

han sucedido exactamente los hechos.

El Ayuntamiento celebró un Pleno extraordinario «como muestra de repulsa» y confirmó que se suspenderían todos los actos de campaña electoral que estaban previstos para ayer miércoles. Asimismo, las luces de Navidad permanecieron apagadas y las banderas estarán a media asta en señal de luto durante dos días.

El Ayuntamiento y Mujeres de Lebrija Contra la Violencia de Género-Foro Social de Lebrija convocaron una concentración ciudadana de repulsa.

**La víctima 51 en España**

Se trata de la víctima de violencia machista número 51 de este año en España, según datos del Ministerio de Asuntos Sociales, de las que doce son en Andalucía. Otras seis habían presentado denuncia contra el agresor y en tres casos más había denuncias de personas del entorno de la víctima.

## Bajo Guadalquivir

bajoguadalquivir@abcdesevilla.es

### INFRAESTRUCTURAS

#### Comienzan las obras del desdoble de la N-IV

El inicio de las obras de desdoble de la N-IV entre Dos Hermanas y Los Palacios ya es una realidad. Ayer ya se pudieron ver los primeros movi-

mientos de un proyecto que transformará en autovía de la antigua carretera N-IV, que conecta Cádiz y Sevilla y cuyo trazado corre paralelo al de la autovía de peaje AP-4, y con el que se pretende terminar con la alta siniestralidad de este trayecto. F.R.M..

### LOS PALACIOS

#### Entregados los premios de la asociación Aura

El teatro municipal Pedro Pérez Fernández ha acogido los actos organizados por Aura para conmemorar el Día Internacional de las Personas con

Diversidad Funcional. En primer lugar, los niños y niñas de la asociación sorprendieron con una representación del musical Grease y, posteriormente, tuvo lugar la entrega de premios del tradicional concurso de narraciones y dibujos. F.R.M.



Llegada a meta de algunos corredores durante la pasada edición de la Media Sevilla-Los Palacios

F.R.M.

### LOS PALACIOS

## La Media Maratón Sevilla-Los Palacios, legado del ingenio

► José Moral y Lorenzo Muñoz idearon en 1979 esta prueba que cumple ahora su 37 edición

FERNANDO RODRÍGUEZ MURUBE  
LOS PALACIOS

El presupuesto que los pueblos de toda España podían destinar en 1979 a organizar un evento deportivo de envergadura era escasisimo dadas las circunstancias de la época. Por ello, todas las grandes competiciones deportivas estaban reservadas a las capitales de provincia, así como las instalaciones, quedando el fútbol jugado en la calle y el de algún otro colegio como las principales prácticas deportivas de los municipios. En el caso de la media maratón Sevilla-

Los Palacios, esta anemia monetaria fue compensada por un binomio que aunaba ingenio e ilusión a raudales.

Por un lado, José Moral, delegado de Deportes en las dos primeras legislaturas democráticas en el consistorio palaciego y cuya aportación al deporte de la localidad ha sido reconocida poniendo su nombre al primer pabellón cubierto del municipio, ideado y gestionado por el desaparecido Moral. Por otro, Lorenzo Muñoz, el que fuera periodista colaborador de ABC durante tantos años y destacado promotor de innumerables actividades deportivas amateur de Sevilla.

Fruto de las inquietudes de estos dos personajes, surge en la clausura de unos cursos de natación de la piscina municipal a la que asistió Lorenzo Muñoz la idea de organizar una media maratón que uniera la localidad del Bajo Guadal-

quivir con la capital hispalense. Pese a que un principio la aventura se presentaba harto complicada, gracias a la inestimable colaboración en dicho propósito de Andrés Jaile, presidente de la Agrupación de Veteranos de Sevilla; y el juez de atletismo Juan Miranda, poco a poco fueron atando cabos con habilidad marinera hasta que al poco tiempo entre los cuatro enfocaron cómo podría ser una carrera que arrancara en Sevilla y terminara en Los Palacios. Los detalles que concretaban la carrera se decidieron al abrigo de los barriles del mí-

**Gran afluencia**  
Más de 3.200 atletas de distintas nacionalidades participarán en la prueba este próximo domingo

tico y extinto Mesón de José que, de un modo improvisado, hacía las veces de sede del proyecto. En este sentido, también fue determinante la aportación desinteresada de Cruzcampo a través de la familia Osborne, que se volcó con el evento desde el primer momento.

Dicho y hecho. Lo que en un principio parecía una locura en poco tiempo se confirmaba como una realidad. Con Lorenzo Muñoz llevando la parte organizativa y la difusión, y José Moral encargándose de la logística, de reunir voluntarios y de implicar al Ayuntamiento (dirigido en aquellos años por Juan Riverola), a la Policía Municipal y a la Guardia Civil, la Media Maratón Sevilla-Los Palacios vio la luz el 23 de diciembre de 1979 con un total de 92 corredores inscritos llegados de diferentes puntos de Andalucía y con solo un par de participantes locales.

Pese a que en un principio se concibió como una carrera popular, ya en la segunda edición se movieron los hilos para que se catalogara como la prueba internacional que es hoy, viniendo en esos primeros años un gran número de corredores desde Portugal, al amparo de un pacto de colaboración no escrito entre la federación sevillana de atletismo y la portuguesa.

### Menos protagonismo

Un dato curioso es que desde el Ayuntamiento de Sevilla, siendo delegado de Deportes Pedro Rodríguez de la Borbolla, y viendo la buena acogida que había tenido dicha carrera, se intentó alternar el orden de salida y llegada en cada edición. Es decir, un año Sevilla-Los Palacios y otro Los Palacios-Sevilla, algo que se logró evitar desde el consistorio local, ya que entendían que con esta propuesta de formato se le quitaría protagonismo al pueblo.

De aquellos 92 corredores andaluces que participaron en la prueba de 1979, se ha pasado a los más de 3.200 atletas de varias nacionalidades que partirán el próximo domingo a partir de las once de la mañana desde Bellavista prestos a completar los 21 kilómetros y 97 metros que los separan de la meta situada a los pies del Ayuntamiento palaciego.

La carrera repartirá casi 8.000 euros en premios. Así, el ganador obtendrá una gratificación de 1.500 euros por batir el récord de esta prueba incluida en el calendario andaluz, y que se encuentra actualmente en 1:00:34, logrado por el keniano Sang Si-laskipngetich en 2007.

# Ribera del Guadalquivir

riberaguadalquivir@abcdesevilla.es

## LA ALGABA

### Reconocimiento al Club Atlético Algabeño

El 30 de noviembre tuvo la lugar la Gala del Centenario del Fútbol Andaluz en la que se entregaron distinciones a clubes, futbolistas, entre-

nadores y árbitros que han destacado a lo largo de estos cien años, entre los galardonados por la Real Federación Andaluza de Fútbol en Sevilla estuvo el Club Atlético Algabeño que recibió un reconocimiento a su más de medio siglo de historia.

## TOCINA Y LOS ROSALES

### Asfaltado de la carretera «Tocina-Los Rosales»

Da comienzo el arreglo de la travesía de Diputación «Tocina-Los Rosales» (SE-4102), de 1,3 km. Una obra demandada en varias ocasiones por

el regidor tocinero al ente provincial. Fue en la última reunión mantenida con la diputada de Cohesión Territorial, Asunción Llamas, que el Alcalde consiguió el compromiso de esta de atender el caso que se financiará con fondos del Supera.

## LORA DEL RÍO

# Las mejores croquetas de Sevilla se hacen con una receta loreña

► Plato Plató, entre los diez punteros de Sevilla de la especialidad, fue fundado por Manuel Nieto y Manu Labella

LAURA R. ÍÑIGO  
 LORA DEL RÍO

Hace unos días la web de ABC de Sevilla publicaba los diez mejores sitios para degustar croquetas en Sevilla y entre ellos se encontraba el restaurante del cocinero loreño Manuel Nieto, Plato Plató, fundado el 7 de diciembre de 2013 junto a su compañero y amigo el jiennense Manu Labella.

Manuel Nieto comenzó su andadura en el mundo de los fogones con tan sólo 16 años cuando decidió irse a Alhaurín de la Torre para trabajar de friegaplatos en uno de los restaurantes del complejo hotelero de su tío. Tras un año cumpliendo esta función comienza a introducirse en el mundo de la cocina y como dice a «ver y tocar».

A partir de ahí, otro tío suyo que trabajaba en la Escuela de Hostelería Gambrius le propone hacer el curso, a lo que dedica un año de su vida. Ya con 18 años acaba y empieza a realizar ferias como forma de subsistir: «La cocina que se realiza en la feria no es la cocina que yo quería hacer pero es una buena fórmula para costearme mi aprendizaje. Mi vida siempre ha sido trabajar y aprender», confiesa.

### Trabajar y aprender

Con el título bajo el brazo, el loreño comienza a viajar por el mundo con el objetivo de empaparse de las cocinas de otros lugares: «Si sabes manejarte en la cocina, no es difícil encontrar trabajo, no cobras mucho pero sí lo que quieres es aprender está bien».

Los destinos elegidos fueron Barcelona, Valencia y Gerona, donde permanece una temporada en el Bulli de

Ferrán Adriá: «Hice muy buenas migas con el jefe de cocina y conseguí quedarme una larga temporada e incluso cobrar sueldo que eso es bastante difícil», admite. Aunque trabajó en Italia y Australia, entre otros países, el sitio que le llevó a convertirse en jefe de cocina fue Olleros de Pisuegra. «Termino aquí y decido volverme a Sevilla y es donde coincido con Manu. Él es jefe de cocina en el restaurante de unos amigos y yo en otro, nos hicimos muy amigos y decidimos montar nuestro propio restaurante y de ahí nace Plato Plató», cuenta el cocinero loreño a ABC Provincia.

### Desde los 16 años

Manu Labella, al igual que Manuel Nieto, comenzó con 16 años trabajando en un taberna de Jaén, lo que compaginaba con sus estudios de Bachiller. Luego entra en la Escuela de Gambrius y más tarde se especializa en la escuela malagueña La Cónsula y pasa una larga temporada en el País Vasco, donde se empapa de la escuela de Martín Berasategui. La ilusión de ambos les lleva a crear un negocio propio que marque la diferencia no sólo en el barrio de El Porvenir donde se encuentra, sino en toda Sevilla.

El nombre viene de que el local en un principio fue utilizado para la grabación de «La cocina de mi nieto», un programa de cocina que se emitía en Youtube y que llevaban a cabo ambos, «La idea le surge a mi amigo Enrique Cortines, que era el que grababa y el que también tuvo la idea de montar este programa que nos gustaría retomar algún día», explica Nieto. Ambos ya cuentan con dos restaurantes y quie-

**Marcando la diferencia**  
**«El secreto está en el toque de queso gorgonzola unido a la cebolla caramelizada y las setas que utilizamos»**



Manu Labella y Manuel Nieto, con las croquetas premiadas

L.R.I

ren llegar a crear muchos más, entre ellos, uno en Lora, «no sabemos cuáles serán los siguientes lugares, lo que sí tenemos claro es que el próximo será en el pueblo de Manuel y será del estilo de este ya que aquí viene mucha gente de Lora y nos cuentan que echan en falta algo así allí», señala Labella.

A los 5 meses de tener Plato Plató, deciden montar junto a unos socios que se dedican al mundo de la noche, Casa del Estanque, un establecimiento para las noches de verano sevillanas que aúna restaurante y discoteca

en un mismo sitio. «Un espacio al aire libre que da de comer actualmente a 200 comensales a la carta y queremos ampliar este año a 300 y que está abierto de abril a septiembre, el resto del año lo dedicamos a dar eventos (bodas, comuniones o bautizos)», cuenta Manu Labella, que asegura que destaca porque, «es diferente a lo que te puedas encontrar en Sevilla, había mucha gente que nos llamaba locos porque no creían que en Sevilla cuajara». El niguirí de buey con foie flambeado, es uno de sus platos estrella.

## Carmona / Los Alcores

carmona-losalcores@abcdesevilla.es

Carmona · La C

### EL VISO DEL ALCOR

#### Cortes de tráfico hasta el próximo día 23

Con motivo de las obras para la sustitución de línea eléctrica subterránea de media tensión que se está llevando a cabo entre el transformador

de la calle Conde y el ubicado en la fachada de la Plaza de Abastos Santa Marta, se producirán cortes de tráfico parciales hasta el día 23. Las calles afectadas serán la calle Conde, Manuel Jiménez León (Monte), Sevilla y Corredera.

### MAIRENA DEL ALCOR

#### Abierto el plazo para los huertos de Cerro Trujillo

Hasta el día 24, estará abierto el plazo de solicitud de los huertos de producción social, ubicados en Cerro Trujillo. El precio de arrendamiento es

de 80 euros anuales, con un contrato de dos años, prorrogable otros dos años. Puede presentar solicitud cualquier residente en Mairena, al menos con un año a la fecha de aprobación del expediente, desempleado pensionista o con alguna discapacidad.

### MAIRENA DEL ALCOR

*Presentan un primer estudio sobre las minas y pozos romanos ubicados en el subsuelo de Los Alcores*

## Los romanos, pioneros del agua mairenera

A. GUILLÉN  
MAIRENA DEL ALCOR

Decir que los orígenes de Mairena están en gran parte ligados a la expansión del Imperio Romano, no es ninguna novedad a estas alturas, ahí están para su consulta tantos volúmenes que teorizan y reformulan las circunstancias del asentamiento romano en la comarca, pero quizás sí sea cierto que muchos rasgos característicos de su presencia son en gran parte desconocidos por la población en general. Por ejemplo, la exquisita relación que mantenían los invasores con el agua y sus usos, y la cantidad de joyas de ingeniería hidráulica que dejaron a su paso por las zonas que estuvieron bajo su dominio.

Es lo que han estado investigando durante varios meses un grupo de espeleólogos voluntarios de la Asociación Andaluza de Exploraciones Subterráneas, que desde Alcaudete a Gandul, pasando por el mismo centro del pueblo y hasta Bencarrón, mantienen en marcha un ambicioso proyecto de catalogación de las minas de Los Alcores, y en última instancia reclaman su reconocimiento patrimonial y su protección por parte de las autoridades pertinentes.

José Millán Naranjo, presidente de la asociación, presentó durante las III Jornadas Históricas de Mairena, celebradas en la Villa de las Artes, un balance de los resultados obtenidos hasta ahora «que no es que sea mucho», explica Millán «porque nos hemos en-

contrado que la gran mayoría de las minas están inundadas, y aunque hemos podido transitarlas, habría que vaciarlas para examinarlas y normalizarlas correctamente». Lo que sí parece haber quedado claro, además de su antigüedad, que estaría fechada en torno al año 2.200 ad C., es el origen de las minas, «todas romanas y en algunos casos con modificaciones árabes», características que suelen repetirse bajo los suelos de toda la vieja Europa: «Los romanos eran muy metódicos construyendo, cuando entras a una galería romana es fácil reconocerla por su morfología, suelen tener en torno a ciento treinta por noventa centímetros, rematadas con ladrillo y mortero de cal».

#### Huérfanos de Bonsor

También han podido establecer conexiones entre las dos fuentes principales del núcleo urbano, la de Alconchel y Fuente Gorda, que también se comunica con un pozo en la Huerta Coquilla donde se supone que nace el venero principal, y entre lo que fue el lavadero de la Atarjea y los molinos de la vega, junto a la falda del Castillo.

Para Millán, el hallazgo más interesante de los últimos meses, ya fuera del casco urbano de Mairena pero dentro de su término, es el redescubrimiento de la mina de agua de Bencarrón, situada en el Puerto de dicho nombre a unos tres kilómetros del pueblo siguiendo hacia Gandul por la Vía Verde, que fue sede de un gran asentamiento romano «y que desde que George Bonsor lo hiciera, no ha vuelto a excavar nadie».



Estos espeleólogos han establecido conexiones entre la Fuente Gorda y la de Alconchel.

#### Lo que es del César Casi la totalidad de las minas de Mairena son romanas, fechadas en torno al 2200 a. de C.

En este sentido, el presidente de los espeleólogos es muy crítico y asevera que «no se puede entender que una zona tan rica natural y culturalmente no haya seguido excavando en busca de sus orígenes y la conservación del patrimonio».

Este sevillano, afincado en Mairena desde «que era adolescente», reivindica la espeleología como la verdadera vocación de su vida y aunque se licenció en Química ha descendido a todas las simas subterráneas dignas de consideración en Andalucía y ha caminado kilómetros y kilómetros por las galerías que nos legó la ingeniería hidráulica romana. Millán se queja de que la espeleología esté mirada «solo como un deporte», cuando, según explica, «tiene una parte científica importante y muchas conexiones con la geología y la arqueología».

En el año 2003 fundó junto a otros

Campana · Mairena del Alcor · El Viso del Alcor

**CARMONA**

**Sesenta comercios en el concurso de escaparates**

Un total de sesenta comercios de Carmona se han inscrito para participar en el concurso de escaparates navideños que convoca el Ayuntamiento. Ha-

brá dos categorías, el que mejor recree el ambiente navideño y el escaparate más comercial. En este último serán los propios visitantes los que determinen el ganador con sus votos. Los escaparates deberán montarse a partir del 12 de diciembre.

**CARMONA**

**Reunión de especialistas en Seguridad Social**

Carmona acogerá la X Reunión Científica de Especialistas en Seguridad Social, que en esta ocasión se centrará en las «Mutuas colaboradoras con

la Seguridad Social». El objetivo de este simposio es, según explican desde la Universidad Pablo de Olavide, analizar, debatir y formular propuestas sobre los aspectos orgánicos y funcionales de las mutuas. Participarán más de 40 especialistas.



Chel a través de varias minas

ABC

cuatro espeleólogos la Asociación Andaluza de Exploraciones Subterráneas, que en la actualidad está compuesta por unos treinta voluntarios y profesionales de todos los ámbitos y que mantienen en común su pasión por la exploración por toda Andalucía.

En cuanto al proyecto abierto sobre Los Alcores, en palabras del propio Millán, «espero que de aquí al verano podamos vaciar las minas, dejarlas catalogadas y poderlo compartir con los vecinos», dice, aunque se queja también de la falta de apoyo que reciben este tipo de iniciativas.

**CARMONA**

**La crisis hace renacer la demanda de arreglos de costura**

► María de Gracia Cintado ha recuperado el viejo oficio de costurera

ALBERTO MALLADO  
 CARMONA

Para María de Gracia Cintado la crisis ha sido una oportunidad, es lo que ahora llaman una emprendedora, pero ella lo ha hecho al revés. Ha innovado recuperando un oficio en desuso y que el nuevo paradigma económico ha vuelto a hacer rentable. Su negocio atiende una nueva demanda, que en realidad es antigua y lo hace en un espacio tradicional como el mercado de abastos, que ahora se recupera a impulsos de un grupo de nuevos placeros.

María de Gracia ofrece un servicio que muchas personas necesitan y que no encuentran donde obtenerlo. Hace arreglos de costura. Su lista de trabajos evidencia su utilidad y el ahorro que puede llegar a suponer contar con su maestría costurera: coger el dobladillo de un pantalón, coser botones, dar la vuelta al cuello desgastado de una camisa, arreglar la costura rota de un zapato de deporte o reponer una cremallera rota.

Hay ocasiones en las que se trata de volver a poner de moda alguna prenda. Es el caso de los pantalones de campana, que le llevan para darle un corte más actual o de otro tipo de pantalones que estrecha para que se ajusten a las tendencias actuales, más estrechas que hace unos años. En otras ocasiones se trata por ejemplo de poner unas coderas a una chaqueta para darle un aire más actual o de arreglar un bolso de piel que tiene valor.

Entre los colectivos que suelen visitarla están los moteros, cuyas prendas de cuero resultan complicadas de coser. Afortunadamente María de Gracia tiene una buena ayuda para estos menesteres. Una máquina de coser

*Prendas nuevas por poco dinero*

Los precios de la Mercería Cintado en el Mercado de Abastos traen cuenta porque permiten por poco dinero volver a poner una prenda en uso: coger un dobladillo, 4 euros; volver el cuello de una camisa, 5 euros; arreglar la cremallera de una chaqueta, 8 euros si es de hombre y seis si es de niño; arreglar una costura de un zapato de deporte, euro y medio. Aunque si es poca cosa, reconoce que en ocasiones no lo cobra o que le basta con que la inviten a un café.

que en una tienda de antigüedades sería una pieza de valor, pero que ella mantiene a pleno rendimiento aunque tiene más de 50 años. Y que no le pase nada, porque máquinas así ya no las fabrican.

Esta emprendedora cuenta como junto a la crisis que ha hecho que se hagan arreglos que habían dejado de realizarse, hay otro elemento que ha favorecido su negocio. «Hoy en día nadie sabe coser», afirma y añade «pero es que las chicas jóvenes no saben coser ni un botón».

Ella por el contrario cose desde pequeña. No quería estudiar y su madre le insistió para que aprendiera a coser, así que cuando salió del colegio aprendió primero con las Hermanas de la Cruz y luego en casa de una señora. La insistencia de su madre le ha valido al cabo de los años un oficio con el que ganarse la vida.



María de Gracia Cintado en su puesto-taller del Mercado

A.M.

## Sierra Norte

sierranorte@abcdesevilla.es

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

### EL PEDROSO

#### Taller de uso responsable de las nuevas tecnologías

El próximo lunes por la tarde el centro Guadalinfo de El Pedroso acoge el taller «Uso responsable las TIC en los menores» La actividad está diri-

gida a padres, madres, tutores y educadores interesados en recibir información sobre el riesgo que suponen las nuevas tecnologías, así como en conocer pautas de actuación y medidas de prevención desde el entorno familiar y educativo. G.J.

### ALANÍS

#### El sábado se celebra el concurso de belenes

El Ayuntamiento organiza un concurso de belenes el próximo sábado. En el certamen puede participar cualquier persona interesada con la con-

dición de que monte un portal de belén en su casa. Las inscripciones pueden realizarse hasta mañana en el propio Ayuntamiento. El jurado recorrerá las casas inscritas el sábado para decidir cuál es el portal de belén ganador. G.J.

### AZNALCÓLLAR

## Vecinos promueven el potencial turístico de Sierra Morena

► Se organizan para exhibir y rehabilitar enclaves de gran valor natural de la zona

JUAN CARLOS ROMERO  
AZNALCÓLLAR

Compartir imágenes y experiencias fue el punto de partida que estos días dará lugar a que el colectivo «Aznalcóllar Naturalmente» se constituya en asociación para divulgar la riqueza del entorno natural de Aznalcóllar. Reivindican su potencial en las primeras estribaciones de la Sierra Morena de Sevilla, donde destacan bosques de galerías, cuevas artificiales fruto de la milenaria tradición minera de la localidad o barrancos singulares.

La actividad de este grupo de amantes de la naturaleza, explica uno de sus integrantes, Antonio González Luque, se centra en recuperar para la práctica de senderismo las rutas que rodean Aznalcóllar. Cada etapa más allá de la actividad física es una inmersión en el patrimonio natural y arqueológico de la zona, y tiene fines pedagógicos en cuanto a que comparten los saberes acumulados de una generación a otra. No en vano, el pueblo se sitúa en una región estratégica, al tratarse de un corredor ecológico en torno al río Guadiamar que sirve de frontera a las provincias de Huelva y Sevilla, y a las comarcas naturales de La Campiña y la Sierra Morena.

«Somos un grupo de amigos a los que nos apasiona el Medio Ambiente que decidimos organizarnos para compartir el conocimiento que quedaba en el imaginario colectivo de nuestros antepasados y de los trabajadores del campo» explica Antonio González, que asegura que la página «Aznalcóllar Naturalmente» creada en Facebook tuvo mucha aceptación «y pronto se fueron sumando más personas de nuestra comarca de la Vía de la Plata dispuestos a entregarse al campo para descubrir cuanto esconde la sierra y

su rico patrimonio». De la riqueza que atesoran dan buena cuenta los restos arqueológicos que desde el Neolítico se documentan en la comarca, donde también se registran yacimientos mineros que suman siglos abandonados.

En el musitar por los senderos, que en su mayoría discurren campo a través, la majestuosidad de la sierra se hace presente y sale al encuentro de los caminantes. «Contamos con frondosos bosques de galería que en estas latitudes son muy poco habituales, con arroyos y veneros de agua todo el año,

**Corredor ecológico**  
El municipio conserva un bosque de galería y viejos yacimientos mineros en el inicio de la Sierra Morena

como por ejemplo la sierra de Los Laureles con un gran barranco, y cuyo trazado cuenta con galerías de antiguas minas», explica González, que reconoce que la frondosidad de la vegetación ha hecho que muchos de estos enclaves sean cada vez más intransitables. Ante esta adversidad, inherente al territorio, se han propuesto señalar senderos y hacerlos accesibles.

En la fugacidad de un instante, en estas primeras estribaciones de la Sierra Morena donde no se superan los 400 metros de altitud, es posible el avistamiento de las especies naturales que pueblan un hábitat recóndito pero próximo. «Según la estación del año -explican desde el colectivo- en la sierra aznalcollera encontramos jabalíes, ciervos, tejones o alimañas

como las garduñas, y otros como los gatos monteses o el zorro, que es un habitual de la zona». En la última expedición, el grupo se sumergió en una singular ruta: la vieja mina de Los Laureles, provistos con linternas para no perder detalle de este viejo pasadizo subterráneo que hoy habitan los murciélagos.

Merodeando sobre sus cabezas, las aves extienden sus alas. «El cielo lo visten los buitres leonados, los alimoches o los águilas reales e imperiales, o búhos», relatan a ABC Provincia desde este colectivo que busca crear conciencia dando forma a una programación a lo largo del año. «Queremos que dentro y fuera de nuestra frontera se sepa que Aznalcóllar es mucho más que la Mina», dicen, «porque vivimos en un entorno natural privilegiado con un gran potencial turístico que se encuentra todavía pendiente de descubrir y de poner en valor», concluyen.



Integrantes del colectivo «Aznalcóllar Naturalmente» en el acceso a la galería de la vieja mina de Los Laureles<sup>LC.R.</sup>



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

**CONSTANTINA**

**Los niños, protagonistas del Belén viviente**

El Ayuntamiento ha abierto el plazo de inscripción en los talleres de Navidad que se promueven desde el proyecto Ribete para niños de 6 a 16 años.

Entre las actividades que se desarrollarán están la preparación del Belén viviente que se representará en el castillo del municipio el 26 de diciembre por la tarde y el pasacalle navideño que se celebrará el día 23 por la mañana. G.J.

**EL REAL DE LA JARA**

**El coro Ilusiones Nuevas recorre las calles**

Esta tarde y el próximo lunes 14 de diciembre a partir de las 19:30 los componentes de la agrupación coral de El Real de la Jara Ilusiones Nue-

vas recorrerán las calles del municipio cantando villancicos. Se trata de la última oportunidad para ver al coro estas Navidades, tras haber actuado también el pasado jueves 3 de diciembre. Cualquier persona interesada puede sumarse al recorrido. G.J.



Elena Viguera en el expositor de Federico Flores, su distribuidor en Sevilla, en «Callejeando Food Fest»

**Vinos internacionales El 35% de las 40.000 botellas que producen en Colonias de Galeón se consume en otros países**

tuvimos un expositor durante un tiempo con nuestros productos», dice.

Más tarde decidieron reorientar su negocio hacia la educación ambiental donde se dieron cuenta de que «había mucho por hacer» y montaron una granja escuela en su huerta Cuna, de Espartinas. Incorporaron animales, le dieron un enfoque pedagógico y actualmente la visitan unos 14.000 niños cada año.

En la granja elaboraban un vino ecológico para abastecerse, pero en 1998 decidieron dedicarse seriamente a la producción de vino. «No sabíamos de la tradición de la Sierra Norte como productora de vinos pero cuando la descubrimos supimos que era allí donde teníamos que producirlos», cuenta Elena. Su única vinculación con Cazalla era haber pasado con una amiga, que tenía familia en este pueblo, algunos veranos durante su juventud de los que guarda buenos recuerdos.

**Recuperar la tradición**

Diecisiete años después observa junto a su marido que los dos objetivos con los que aterrizaron en esta comarca se van cumpliendo: por una parte, elaborar vino de la Sierra Norte; y por otra parte, que se recupere la tradición vitivinícola de la zona. «Si en la zona hubiera 40 ó 50 bodegas, todo el mundo iría expresamente a comprar vino», explica. Ahora espera que en el futuro «cuando cualquiera pase por la carretera pueda ver todo plantado de viñas». Actualmente Colonias de Galeón produce unas 40.000 botellas al año lo que supone una facturación de 160.000 euros. «Vamos a muchas ferias y exportamos mucho a Alemania, Francia, Estados Unidos y Suecia, al menos el 35% de nuestra producción la vendemos fuera», aclara.

En cuanto a sus proyectos de futuro, el próximo 12 de diciembre presentarán un nuevo vino espumoso tinto de uva pinot noir del que fabricarán unas 1.800 botellas, «hemos puesto mucha ilusión y esperamos que la gente lo consuma durante esta Navidad», comenta Elena.

*Elena Viguera, bodeguera de Colonias de Galeón, en Cazalla, premiada por la Consejería de Agricultura*

**Una filóloga entre vinos ecológicos**

AMPARO CORNELLO  
 CAZALLA DE LA SIERRA

Encontramos a Elena Viguera en la Feria Callejeando Food Fest que se celebraba en el Muelle de las Delicias, en Sevilla. Es una de las decenas de ferias a las que acude cada año junto a su marido Julián Navarro para dar a conocer sus vinos de Colonias de Galeón, bodega ubi-

cada en Cazalla de la Sierra que cada vez cuenta con un mayor reconocimiento y premios en el mundo del vino.

Esta sevillana ha sido recientemente premiada por la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural en la categoría iniciativa de mujeres porque lleva más de 25 años dedicándose a la agricultura ecológica, primero con su granja escuela Cuna, en Espartinas, y luego con una bodega pione-

ra en Andalucía en la elaboración de un tipo de vino a partir de maceración carbónica, técnica propia de la Rioja alavesa que es como se producía el vino en los pequeños lagares de las casas.

Elene Viguera estudió filología hispánica e incluso se dedicó a la enseñanza durante unos dos años. «Supongo que elegí esa carrera por tradición familiar porque mi padre era filólogo», explica, «pero luego nos surgió la posibilidad de irnos a vivir al campo donde montamos una huerta, una viña y una cooperativa de productos ecológicos». De esto hace ya más de 25 años, cuando la agricultura ecológica todavía era una gran desconocida en España. «Nos dimos cuenta de que había una alternativa a los alimentos que contienen productos químicos», aclara. Se asociaron a una cooperativa alemana donde tenían algunos amigos, pero la realidad era que cuando iban a vender los productos ecológicos todavía no se reconocía su calidad, «así que tuvimos que vender a Mercasevilla, Carrefour y El Corte Inglés donde

**Sierra Sur**

sierrasur@abcdesevilla.es

**ESTEPA****David Silva presenta su «Mantecao Flamenco»**

El guitarrista presentará por primera vez en su pueblo natal el proyecto musical «Mantecao Flamenco». El último trabajo de David Silva man-

tiene el flamenco como eje principal pero suma su formación en violín y flauta para completar un espectáculo de fusión. La actuación del estepeño tendrá lugar el próximo sábado en la Casa de la Cultura Miguel de Cervantes a las 20.30 horas. B.M.

**LA RODA DE ANDALUCÍA****Concurso de belenes para crear una ruta navideña**

El consistorio ha puesto en marcha el concurso de belenes. Todos los vecinos de la localidad interesados en participar podrán inscribirse hasta

el martes día 15 para que el jurado seleccione los mejores trabajos, que optarán a premios. Además se organizará una ruta de los belenes por la localidad para visitar los belenes de los rodenses que quieran compartir sus creaciones. B.M.

**OSUNA**

# Los ilustres que dieron fama a la antigua Universidad

► Juan Manuel Moreno habla sobre 41 de las personalidades de la institución ursaonense

**BORJA MORENO**  
OSUNA

Durante los últimos veinte años, la Escuela Universitaria de Osuna se ha consolidado como un espacio moderno de formación y educación pública que aglutina en sus aulas a más de 1.300 alumnos. Pero si este foco educativo en el corazón de la Sierra Sur puede sentirse orgulloso de su proyección futura, no lo debe estar menos de la labor que desempeñó en el pasado la Antigua Universidad de la Villa Ducal.

El profesor ursaonense Juan Manuel Moreno se ha propuesto dar luz a parte de esa historia recopilando en un libro la excelencia de 41 de las personalidades que dejaron su impronta en el centro entre los siglos XVIII y XIX. Todos ellos han acompañado con su atenta mirada a cada nueva promoción de estudiantes desde los retratos que ornamentan las paredes de la Escuela Universitaria, la mayoría desde el emblemático Paraninfo, donde se presentará hoy a las 19.30 horas «La colección de retratos de varones ilustres de la Antigua Universidad de Osuna con un epítome de sus vidas».

**Semblanza de eruditos**

El autor del libro explica a ABC Provincia cómo surgió la idea de este proyecto y qué encontrará el lector en sus páginas. «El trabajo real comenzó hace un par de años, pero desde hace muchos más he sentido curiosidad por conocer a esos personajes que adornan los muros de este edificio renacentista». Y es que el mismo Juan Manuel Moreno ha podido cruzar su mirada con la de los retratos en multitud de ocasiones, primero como un estudiante más de Bachiller, posteriormente como profesor y director de la propia Escuela Universitaria de Osuna.



Juan Manuel Moreno en la Escuela Universitaria de Osuna

B.M.

Señala que aunque «los personajes retratados pertenecen a toda la etapa histórica de la Universidad, desde 1548 a 1824, si bien es verdad que todos los cuadros están pintados en periodos muy concretos de la vida de dicha ins-

**Blanco White y Fray Diego de Zúñiga**

Entre las diferentes personas que pasaron por las aulas ursaonenses se encuentran muchos que resaltarían en la vida política, jurídica, literaria y religiosa a nivel Nacional. La antigua Universidad contó con escritores ilustres como Blanco White o Manuel María de Arjona. Entre los retratos se pueden ver a personalidades tan ilustres como Fray Diego de Zúñiga, que como explica Juan Manuel Moreno «introdujo el copernicanismo en España», o el historiador Pedro Salazar de Mendoza, «que fue protector y mecenas de El Greco».

titución». Ante una cronología tan amplia el autor ha decidido enfocar la información de cada ilustre estructurada por Facultades. «Los estudios existentes entonces se hacían en las Facultades de Cánones y Leyes, Teología, Medicina y Artes», dentro de cada una de estas ha optado por enumerarlos por los años de ingreso de cada uno de los estudios.

Partiendo de la breve información que aparece reseñada en los retratos, Moreno comenzó a recopilar información. Una labor para la que ha contado fundamentalmente con la documentación que se guarda en el mismo Archivo de la Universidad.

**Archivos y bibliotecas**

Para completar el trabajo ha investigado otros archivos y bibliotecas además de publicaciones, artículos y libros relacionados con la institución. De esta forma los vecinos podrán conocer a través de sus semblanzas «la vida y la obra de cada uno de los personajes que pasaron por la Universidad de Osuna a lo largo de toda su existencia».

La entrada a la presentación del libro estará abierta al público, y contará con la intervención de José Fernández López, catedrático de Historia del Arte, y Concepción Fernández Martínez, catedrática de Filología Latina y directora del Centro de Iniciativas Culturales de la Universidad de Sevilla.

**Retratos de gran valor**  
Las obras se reparten entre el Paraninfo, la Capilla, la Sala Girona en la sala sobre Educación en el Museo

## Campaña de Morón y Marchena

moron-marchena@abcdesevilla.es

### PARADAS

#### Belén Viviente este domingo en Paradas

El Ayuntamiento de Paradas, a través del programa Ribete, organiza una nueva edición del Belén Viviente. Por decimosexto año, la plaza de

San Juan de Letrán acogerá esta actividad, que comenzará a las cinco y media de la tarde. El Belén Viviente de Paradas lo componen más de ochenta personas, de todas las edades, que representarán los pasajes bíblicos correspondientes.

### MORÓN DE LA FRONTERA

#### Kilos solidarios en la rifa del CB Morón

Este sábado, como viene siendo habitual en los partidos que juega el Aceitunas Fragata Morón en casa, se realizará una rifa en el descanso.

Pero en esta ocasión, el precio para participar es un kilo de alimentos no perecederos y productos de primera necesidad. Los bienes que se recauden irán a parar a la bolsa de caridad de la hermandad de Nuestro Padre Jesús de la Fuensanta.

### ARAHAL



La orquesta y coro que interpretó El Mesías participativo del año pasado

EMPRENDES MÚSICA

*Cerca de ciento cincuenta músicos de la comarca se citan para interpretar la obra de Haendel «El Mesías»*

## Haendel en la Campiña

JUAN LUIS MÁRMOL  
CAMPIÑA

Es tradicional que, conforme se acercan las fechas navideñas, los conciertos de esta temática copen la cartelera de los teatros y salas de los pueblos y ciudades. Algunos optan por los clásicos villancicos, otros por otra variedad menos común de canciones navideñas... Pero lo que no puede faltar es la música clásica asociada con estas fechas.

Una de ellas es la inmortal obra de Haendel «El Mesías», que con los años alcanzó tal popularidad que «no se concibe una Navidad o Pascua sin que se interprete esta pieza». Quien afirma esto es Rubén Darío Galán, fundador de la empresa «Emprendes Música» que, por segundo año, reunirá a cerca de ciento cincuenta músicos de diferentes pueblos de la Campiña para

la interpretación de esta obra. Un proyecto mastodónico que se representará en el teatro municipal de Arahal a finales de mes y que, el año pasado, supuso un gran éxito de crítica y público.

### Gran expectación

No obstante, se trataba de una apuesta arriesgada. «Al tratarse de la primera vez que se realizaba un concierto sinfónico teníamos dudas sobre la asistencia de público», reconoce Darío. Aun así, los dos conciertos que se celebraron colgaron el cartel de no hay billetes, y con una recepción en la audiencia más que positiva.

«La palabra emocionante era lo que más repetía el público al salir», afirma Rubén, que también recuerda cómo gente que jamás había ido a un concierto de estas características «se sorprendía de la grandeza de lo que habían es-

cuchado», comenta a ABC Provincia.

Quizás por eso la expectación este año sea mucho mayor, y las previsiones por parte de «Emprendes Música» también han cambiado. Ha aumentado el número de conciertos y el número de participantes (de ochenta han pasado a ciento cincuenta) y, por supuesto, la ilusión de sus componentes. Fátima Caballero es violinista y confiesa que «es la primera vez que voy a colaborar en un proyecto participativo de este calibre, y estoy deseando que lleguen los conciertos para ver el resultado final». Además, Caballe-

**Unión entre pueblos**  
**Uno de los objetivos de esta iniciativa es fomentar la unión entre pueblos a través de la música**

ro destaca la «gran experiencia de poder interactuar con el público a través de la música». Precisamente para conectar con el público se van a ofrecer subtítulos, «para que se entienda qué se dice en cada momento». Será un concierto muy especial y «para el que hay mucho nervio y expectación», dice.

### Hito histórico

El mismo sentimiento lo comparten prácticamente todos los componentes de ambas orquestas, tanto la propia de «Emprendes Música» como la orquesta participativa, en la que confluyen músicos de toda la Campiña sevillana, que entró a formar parte de la historia del «Mesías» al convertirse en una de las primeras comarcas de España en organizar un espectáculo de estas características.

«Pero una de las cosas que más especial hace a este proyecto es «fomentar la unión entre los pueblos» a través de la música. «Para preparar este concierto, personas de distintos pueblos tienen que trabajar juntos, formar vínculos y superar retos», dice Rubén, «y así se fomenta la música, no solo entre ellos, sino también en quienes les rodean».

«El Mesías» participativo se podrá ver en el Teatro Municipal de Arahal los días 26 y 27 de diciembre.

Écija

ecija@abcdesevilla.es

Cañada Rosal · Écija · Fuentes de Andalucía · La Luisiana

## CAÑADA ROSAL

**Nuevo servicio municipal «Cuida tu municipio»**

Este mes de diciembre comienza a funcionar el nuevo servicio «Cuida tu municipio» en sustitución de la Línea Verde, lo que supondrá un im-

portante ahorro para el Ayuntamiento. «Cuida tu municipio» servirá para que cualquier ciudadano pueda comunicar incidencias que detecte en instalaciones públicas, alumbrado o cualquier otra deficiencia de competencia municipal.

## FUENTES DE ANDALUCÍA

**Presentan las actividades para la fiesta navideñas**

El Ayuntamiento ha presentado el programa de actividades que se desplegará durante las Navidades y en el que destaca el concierto que ofre-

cerá Manuel Lombo en la iglesia Santa María La Blanca el día 26 de diciembre o el reto deportivo que llevará a cabo Ezequiel Ruano, quien estará 24 horas corriendo. El día 29 tendrá lugar el Día del Peatón, en el que el centro se cerrará al tráfico.

## COMARCA DE ÉCIJA

# «La Raíz» cumple 25 años luchando por la integración de discapacitados psíquicos

► La asociación ecijana da un nuevo paso en favor de la inserción laboral del colectivo

ÁNGELA LORA  
ÉCIJA

En un acto de confianza, Francisco Blázquez, presidente de la Asociación de Padres y Madres de Personas con Discapacidad Intelectual y Sensorial «La Raíz», comparte el dolor que sintió su familia cuando hace 25 años un colegio público rehusó escolarizar a su hijo por tener una discapacidad intelectual. «La primera reacción fue hundirnos, pero luego, cuando nos recuperamos, salimos a luchar con fuerza por él», relata a ABC Provincia.

De esa adversidad, de la incompreensión y el rechazo de la sociedad, se nutrieron muchas familias como la de Francisco para renovar diariamente su batalla por lograr una vida lo más normalizada y plena posible para sus hijos. Esa fue la semilla de «La Raíz», que, aunque más fuerte hoy que nunca gracias al trabajo de padres, empleados y voluntarios, sigue teniendo mucho por hacer, porque sus hijos crecen y la asociación tiene que crecer con ellos.

**Atención afectuosa**

No obstante, cuando miran hacia atrás se sorprenden de las metas conquistadas, como un entorno social más sensible aunque todavía limitante para la integración plena del colectivo. También han conseguido levantar una asociación que ofrece actualmente servicio a través de sus dos centros a unos 90 usuarios, divididos en Atención Temprana, etapa media o escolar y adultos.

Hay un denominador común a todos estos servicios, explica Carmen López, directora de «La Raíz», conseguir el máximo desarrollo de sus capacidades a través de una «atención afectuosa, además de profesional y técnica». «Somos una gran familia que trabaja codo a codo», subraya.



Los usuarios adultos venden al público sus manualidades

## «Yo gano mucho más que ellos»

Aunque imaginaba «La Raíz» diferente, ahora es como su casa. Así habla Paco Gamúñez, psicólogo voluntario en la entidad. Gamúñez empezó su voluntariado cuando estaba desempleado, pero a pesar de que ha encontrado trabajo no piensa abandonar la asociación. «Son mi familia y me gusta formar parte de esto», dice. Como Paco hay una quincena de voluntarios más que acuden a colaborar en «La Raíz». Todos animan a otras personas a sumarse porque la inversión de tiempo se compensa con la satisfacción de ayudar a los demás. «Yo gano mucho más que ellos; se me remunera de manera sentimental y profesional», asegura el voluntario.

## Día de puertas abiertas El próximo jueves habrá una jornada de Puertas Abiertas en «La Raíz» con puestos y talleres infantiles

Este trabajo se traduce en variadas actividades que incluyen atención sanitaria con la labor de psicólogos y logopedas; formativa, con talleres de jardinería, manualidades o cocina, o el simple pero necesario ocio: deportes excursiones y, también para los adultos, salir a tomar café, al cine o pasear, con lo que la también se facilita el respiro familiar. «El ocio es un derecho para todos y calidad de vida fuera de nuestra rutina. Ellos también lo necesitan», afirma la psicóloga Eva Flores.

La Atención Temprana (0 a 6 años), con 36 plazas subvencionadas por la

A.L.

## ÉCIJA

### Rutas turísticas todos los fines de semana

El Ayuntamiento de Écija ha firmado un convenio con cuatro empresas ecijanas para organizar rutas turísticas durante todos los fines de se-

mana a partir de diciembre. Las empresas son Ecitour, Veca, ARQInnova y Local Look Tours. Es necesario que un mínimo de seis personas reserven la ruta para poder realizarla, con una duración de tres horas, de 10.30 a 13.00 horas de la tarde.

## LA LUISIANA

### Visita al Acuario de Sevilla el sábado día 12

El próximo 12 de diciembre se organizará una excursión a Sevilla para visitar el Acuario, tras la cual habrá almuerzo y tarde libre. Las entradas

y billetes de autobús se pueden comprar en la Tenencia de Alcaldía de El Campillo y en el Ayuntamiento de La Luisiana. El precio es de 6 euros para menores de 3 años, 14 euros de 4 a 14 años y mayores de 65 y 18 euros de 15 a 64 años.

Junta, es imprescindible para sentar las bases del futuro desarrollo de los niños. A esta edad el cerebro es más dúctil y el aprendizaje se asienta con mayor facilidad. También trabajan con las familias y el entorno educativo de los menores, pues su papel es igual de vital, aclara Elena Martín, psicóloga del servicio.

Luego llega la etapa escolar (6 a 18 años) en la que se potencia cada vez más la autonomía en sus hogares, en la calle o en la escuela. En esta fase se hace hincapié en la logopedia para favorecer el desarrollo del lenguaje y la comunicación. «Trabajamos desde una simple dislalia a la creación de sistema de comunicación alternativos, por ejemplo, con pictogramas», precisa el logopeda José Quirós.

En la edad adulta se sigue profundizando en la adquisición de autonomía evitando la sobreprotección de la familia, algo que se trabaja especialmente en el marco del Grupo de Autogestores que desde 2011 coordina Amalia Aranda, quien explica que en éste los adultos aprenden a tomar decisiones cotidianas y a ser los «protagonistas de sus vidas». «Somos autogestores, somos personas adultas. Salimos, merendamos, tenemos ocio...», subraya Rufino, uno de los usuarios.

### Proyecto con la Junta

Además de la autogestión, hay otro paso que dar hacia la vida adulta: la integración laboral. Para ello la asociación prepara un proyecto con la Junta de Andalucía pionero en la comarca para estudiar los perfiles sociolaborales de los usuarios adultos y de las empresas del entorno, con la idea de concertar prácticas e itinerarios de inserción. De hecho, algunos ya realizan actividades de conserje en el centro como María del Carmen o manualidades que luego venden al público, tarea favorita de Juan María y Elena. Ahora que se acerca la Navidad, el taller se llena de adornos festivos.

Las familias encuentran en «La Raíz» el soporte necesario, porque, según reconoce Rocío Herrera, madre de Carlos, de 5 años, «aún hay mucha ignorancia sobre la discapacidad en la sociedad». No obstante, Flor Moreno, una de las madres fundadoras de la entidad, se congratula de los logros conseguidos. «Éramos padres jóvenes y perdidos, pero hemos ido aprendiendo los unos de los otros», señala contenta, porque ve a su hijo ir feliz todos los días al centro.



Los integrantes del curso de cocina creativa ecijana se reúnen dos veces al mes en Las Ninfas

A.L.

## ÉCIJA

*Desde hace cuatro años se reúnen para aprender a cocinar, cenar y charlar con distintos invitados*

# Cocina y tertulia con sabor ecijano

ÁNGELA LORA  
 ÉCIJA

Los maridajes gastronómicos se han convertido en auténticos eventos sociales en los que se intenta hallar la combinación perfecta entre caldos y platos; pero muchos olvidan que nada marida mejor que la mesa y la palabra. La tertulia en persona, sin tecnologías y cocinada a fuego lento es lo que han recuperado los integrantes del Curso de Cocina Creativa Ecijana, aliados desde hace cuatro años por las recetas, la amistad y la buena conversación.

Las sesiones comienzan ante el hogar del restaurante Las Ninfas, en el Palacio de Benamejé, donde aprenden en primera fila a elaborar tres recetas: entrante, plato principal y postre. Hoy toca calabacín relleno, rulo de ternera y flan de boniato; que se fraguan mientras el artista José Luis Jiménez Sánchez-Malo, invitado habitual, retrata a alguno de los asistentes.

Luego llega la degustación, en torno a una mesa a la que se sientan nuevos aprendices, todos hombres, y en la que el primer brindis siempre es por Écija. La charla es animada y diversa hasta la madrugada con tres excep-

ciones habituales: política, religión y fútbol. Son un grupo heterogéneo, con personalidades y profesiones muy diferentes. «Nos respetamos ante todo y nos complementamos», afirman.

### Los invitados a la mesa

Como bien reconocen, la esencia del grupo es la tertulia, por lo que tienen la costumbre de invitar a distintos ecijanos a lo largo del año: familiares, políticos, cocineros, empresarios, artistas o amigos, para que salpimenten la conversación. El primero de cada curso siempre es el alcalde y las de honor son sus esposas, a las que reúnen en la llamada «Cena de las Ninfas».

Aunque bromean diciendo que «son malos estudiantes y repiten todos los años», lo cierto es que se han convertido en buenos cocineros y mejores comensales. Así lo demuestran al final de cada curso en una fiesta que celebran con todas las familias y en las que cocinan ellos.

La charla salta de un tema a otro: cine, economía, libros, bromas, vivencias personales... siempre con Écija de fondo, de la que hablan como viejos enamorados, con sus luces y sombras, pero siempre con la idea de que hay que luchar por ponerla en valor.

## Corona del Aljarafe

coronadelaljarafe@abcdesevilla.es

Aznalcázar · Benacazón · Bo

### SANLÚCAR LA MAYOR

#### Abierta la inscripción para el concurso de belenes

Las Áreas de Turismo y Cultura del Ayuntamiento de Sanlúcar la Mayor organizan el II Concurso de Belenes «Conservando nuestras tradiciones»,

que tendrá lugar en las próximas fechas navideñas. El concurso está dirigido tanto a entidades como a particulares y hasta mañana, 11 de diciembre, se encuentra abierta la inscripción en la Oficina de Turismo, en horario de 9:00 a 13:00 horas.

### PILAS

#### El pileño Jesús Diago, campeón de duatlón cross

El pasado domingo 6 de diciembre la localidad malagueña de Periana acogió el Campeonato de Andalucía de Duatlón Cross, donde el pileño An-

tonio Jesús Diago ha conseguido el primer puesto, proclamándose como campeón de Andalucía. En este campeonato participaron cuatro pileños, que también servía como última carrera puntuable de la Copa de Andalucía de Duatlón Cross 2015.

### BORMUJOS

# Cuatro aljarafeños se unen para divulgar las «expos» de Sevilla

► La asociación pretende acercar al público la Sevilla menos conocida

DANIEL CUÉLLAR  
BORMUJOS

Ha nacido en el Aljarafe la asociación «Sevilla Exposición Universal», una organización que quiere llevar a cabo un acercamiento de los sevillanos hacia las dos exposiciones importantes que tuvo Sevilla a lo largo de su historia, la Exposición Iberoamericana del 29 y Expo'92, con la principal finalidad de fomentar su conocimiento e impulsar su desarrollo turístico.

Juan Carlos García es el presidente de la asociación y autor del libro que lleva por título «La Exposición Universal de Sevilla 20 años después». «La idea surgió como una posibilidad de crear una organización de ciudadanos para conmemorar las dos exposiciones. Como antecedentes teníamos una asociación que se dedicaba a la exposición de 1992, pero sin embargo no existía ninguna hasta el momento que prestara atención a la Exposición de 1929, que actualmente conserva muchos pabellones y espacios, y teniendo en cuenta que dentro de poco se acerca su centenario, al igual que ocurre con el de la Plaza de España», comenta Juan Carlos.

Una puesta en valor del patrimonio artístico resulta positivo para dar a conocer lo que hasta ahora para inadvertido para muchos sevillanos. «Sevilla es una ciudad que debería valorar más el patrimonio que tiene y en muchas de las ocasiones permanece como desconocido. Es una ciudad anclada en las tradiciones, y necesita un impulso, dado

el valor de interés turístico que tiene y el patrimonio artístico histórico de Sevilla, que todavía no está siendo suficientemente explotado o divulgado», lamenta Juan Carlos García.

El presidente de la asociación asegura que la Exposición Universal de 1992 ha sido más recordada durante los últimos años debido a sus aniversarios, y gracias a la labor de la asociación exis-

tente, pero sin embargo de la Exposición Iberoamericana apenas se conoce nada. «Actualmente la exposición del 29 es una exposición que está muy integrada en la ciudad. Cuando se clausuró, durante la década de los años 30, se perdieron grandes espacios comunes, como es el caso de la Plaza de los Conquistadores, pero sin embargo, el uso inmediato de muchos de sus pabellones como Consulados de los distintos países, propició que no desaparecieran en gran número en décadas posteriores», cuenta Juan Carlos García a ABC Provincia.

Pero la importancia de esta exposición ubicada en el entorno del Parque de María Luisa y la Plaza de España, es sin duda, un gran legado verde para la ciudad que contribuyó a que todos los pabellones se integrasen en el entorno. De ahí que la conservación de los pabellones sea muy buena, «pero no está lo suficientemente estudiada ni divulgada para que los ciudadanos la conozcan», cuenta el presidente.

David Barroso es el vicepresidente de la asociación, y lamenta que la imagen de la Expo continúe siendo para muchos sevillanos «la de abandono y la dejadez». Durante los primeros años, una vez finalizada la exposición, el recinto quedó prácticamente abandonado y poco a poco se ha ido recuperando. «Nosotros buscamos acercar la Expo de Sevilla de una manera más fresca y más activa, más cercana al público que quiera acercarse al recinto para conocerlo en profundidad», comenta el joven bormujero.

David Barroso es el vicepresidente de la asociación, y lamenta que la imagen de la Expo continúe siendo para muchos sevillanos «la de abandono y la dejadez». Durante los primeros años, una vez finalizada la exposición, el recinto quedó prácticamente abandonado y poco a poco se ha ido recuperando. «Nosotros buscamos acercar la Expo de Sevilla de una manera más fresca y más activa, más cercana al público que quiera acercarse al recinto para conocerlo en profundidad», comenta el joven bormujero.

### Recuperación del canal

Una de las actuaciones más urgentes desde el punto de vista de la asociación, es la recuperación del canal, porque «aunque se ha recuperado la parte del Jardín Americano y los Jardines del Guadalquivir, todavía queda mucho por hacer para poder transmitir todo lo que ha supuesto la Expo para la gente de Sevilla. No es sólo lo que queda, sino lo que se consiguió en la época, como batir récords mundiales, o ser el primer punto de España dotado con fibra óptica o adaptado para el uso de la telefonía móvil», comenta David.

Al igual que el diseño de la Expo era muy vanguardista, donde se diseñó todo el mobiliario con mucho mimo, desde bancos o farolas, hasta las papeleras que evocan a la Torre del Oro, el logo de la asociación quiere hacer lo mismo, recogiendo el color azul del agua, así como el emblema del puente de la barqueta para evocar a la Expo'92, y por otra parte la torre sur de la Plaza de España para hacer lo mismo con la del 29. La «Asociación Sevilla Exposición Universal», dispone actualmente de página de Facebook, donde se pueden seguir las actividades que lleven a cabo.



Isabel M. Moscoso, David Barroso, Juan Carlos García y Pedro Rodríguez

**Juan Carlos García:**  
«El patrimonio de Sevilla no está siendo suficientemente explotado ni divulgado»

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

#### SALTERAS

### Navidad Solidaria y Mercado Navideño

El Ayuntamiento de Salteras organiza del viernes 11 al domingo 13 de diciembre la II Edición de Navidad Solidaria y Mercado Navideño de Arte-

sanía. Estas jornadas se llevarán a cabo en el entorno de la Plaza de España de la localidad, alrededor de la cual, y en sus calles aledañas, se dispondrá una gran variedad de puestos de artesanía local y productos relacionados con la Navidad.

#### OLIVARES

### Prevención de la violencia machista en los jóvenes

Durante esta mañana, a partir de las 10:30 en el Teatro Público de Olivares, tendrá lugar el desarrollo de unas jornadas para la prevención de la vio-

lencia machista en las relaciones de parejas adolescentes y jóvenes. Una actividad que se dirige al público en general, y en especial a padres y madres de hijos en edad adolescente y juvenil, jóvenes, y personas que trabajan con dicho colectivo.

la  
escena  
encendida  
www.dipusevilla.es

15

Cantillana  
Coria del Río  
Écija  
Las Cabezas de San Juan  
Mairena del Alcor  
Marchena  
Morón de la Frontera  
Pilas  
San Juan de Aznalfarache  
Sanlúcar la Mayor

Play in English  
Teatrasmagoria  
DA.TE Danza  
Fundición Producciones  
Malaje Solo  
Compañía Rojo Carmín  
Compañía Viento Sur Teatro  
La Petit Ópera Company  
Charly Glez & The Crazy Bros

DIPUTACION DE SEVILLA

# ABC

*provincia*

**AGENDA**  
10-13 DICIEMBRE

**Tomares**  
Recital de Alejandro Vega. Hoy jueves 10 a las 21,30 horas. Auditorio municipal.

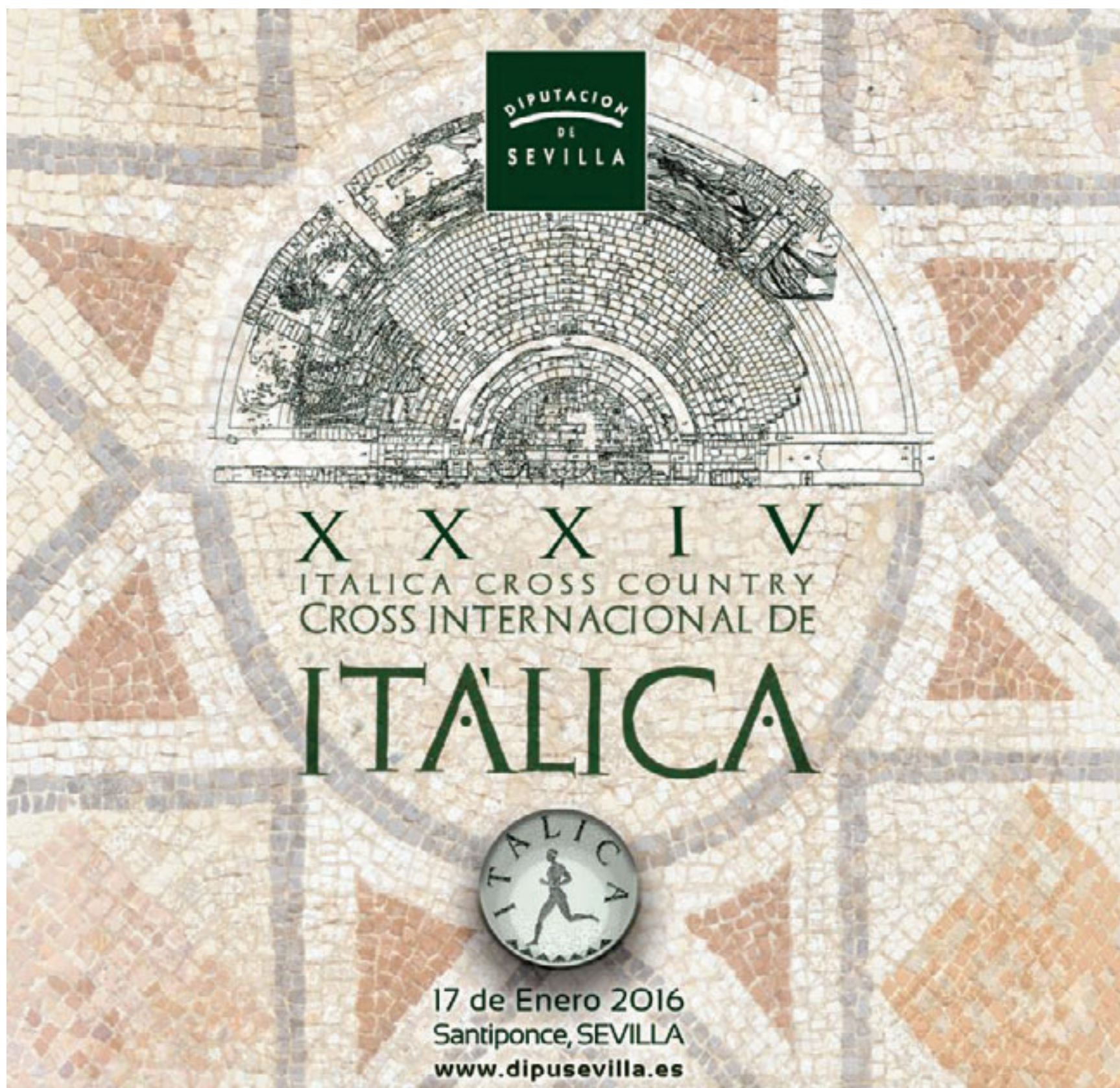
**Marchena**  
Espectáculo «Code\_Arte». Sábado 12 a las 20 horas. Sala municipal de Cultura

**Osuna**  
Mercado navideño de Artesanía. Domingo 13. Desde las 11 h. en el parque de San Arcadio

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



DIPUTACION  
DE  
SEVILLA

X X X I V  
ITALICA CROSS COUNTRY  
CROSS INTERNACIONAL DE  
ITALICA



17 de Enero 2016  
Santiponce, SEVILLA  
[www.dipusevilla.es](http://www.dipusevilla.es)

