

14 ABRIL
2016

ABC

provincia

Suplemento de
información de la
provincia de Sevilla

Gratis, con ABC,
cada martes y jueves

LOS PRODUCTOS PANADEROS DE OBANDO HAN CONQUISTADO PRESTIGIOSOS SALONES GASTRONÓMICOS

Picos gourmet de Utrera dan la vuelta al mundo y llegan a Corea y EE.UU.

Su producción es artesanal y sigue una receta familiar que se ha transmitido durante cincuenta años. Todos sus ingredientes y materiales primas se elaboran en Utrera [2]

TOCINA Y LOS ROSALES

Dos albañiles en paro patentan pasos de peatones «para toda la vida»

Manuel García y Antonio Lancharro son dos albañiles en paro que han patentado un sistema con hormigón blanco que ahorra dinero y evita volver a pintar los pasos de cebra. [12]

MORÓN DE LA FRONTERA



El barbero 3.0 que entrevista en directo a sus clientes: «Soy un poco confesor»

Ismael de Mora sería un barbero más si no fuera porque corta el pelo de espaldas al espejo. Lo hace para hablar mejor con sus clientes, a los que entrevista en directo a través de facebook. «Los barberos somos un poco psicólogos y confesores», dice. [7]

GUILLENA

Marcelo Durán, que trabajó con Los del Río, triunfa por sevillanas [4]

BADOLATOSA

Primera ruta de la tapa «bandolera» [14]



Carolina Bourquin, de padre suizo y madre irlandesa, delante del monasterio de la Cartuja de Cazalla de la Sierra AC.

Seiscientos años en Cazalla de la Sierra

Un monasterio rehabilitado

El padre de Carolina Bourquin vio por primera vez el monasterio de la Cartuja de Cazalla en 1995 durante el rodaje de un documental sobre Lorca en el que participaba su mujer, una actriz irlandesa. Se enamoró de él y lo compró. El inmueble, terminado hace seiscientos años, tiene vestigios moriscos del siglo VIII de una antigua mezquita convertida en

sala capitular de los monjes cartujos. Rodeado de 10 hectáreas de encinas, alcornoques y olivos y con unas vistas excepcionales para la observación astronómica, la familia de Carolina Bourquin ha financiado la rehabilitación y lo ha convertido en centro de recitales y grandes eventos, que ahora abre también como alojamiento rural. [Página 4]

ÉCIJA

La lona que cubre la fachada del Ayuntamiento estará hasta 2019

La rehabilitación de las Casas Consistoriales de Écija, centro neurálgico de la ciudad, se demorará durante al menos tres años más, de modo que la lona que cubre la fachada del Ayuntamiento desde 2012 se mantendrá hasta 2019. [13]

Bajo Guadalquivir

bajoguadalquivir@abcdesevilla.es

El Coronil · El Cuervo ·

EL CUERVO DE SEVILLA

Comienza la III Semana Ateneísta de las Letras

A las 20:30 horas de mañana viernes, en la biblioteca municipal, comienza la III Semana Ateneísta de las Letras, que organiza el Ateneo Cultural

Andaluz «Arbonaida», con la presentación del libro «El día que cambió la historia», de José Ruiz Mata, y la conferencia titulada «Guadalete, la batalla que nunca existió». Los actos de la semana de las letras se prolongarán los días 17, 21 y 22 abril. A.H.

LAS CABEZAS DE SAN JUAN

Mejoras en los servicios del centro de salud

El próximo martes continúan las actividades de la programación del Mes de la Salud con una charla informativa sobre los nuevos cambios orga-

nizativos y mejoras de la cartera de servicios del centro de salud. La charla correrá a cargo de la directora del centro, María de los Angeles Campos, y tendrá lugar en el centro cívico de la localidad a partir de las 18:00 horas. A.H.

UTRERA

Picos y regañás exclusivos que conquistan salones gastronómicos

► Obando, con 50 años de actividad, exporta a media Europa y va a desembarcar ahora en Estados Unidos y Corea

ALBERTO FLORES
UTRERA

Casi tan importante como los magníficos productos gastronómicos que existen en Andalucía, es disponer de un buen acompañamiento. Es imposible pensar en disfrutar de un buen jamón serrano, sin tener a mano unos suculentos picos, o probar una ensaladilla sin poder acompañarla de unas regañás artesanas. Aquí es donde entra en acción la empresa utrerana Panadería Obando, que en los últimos años ha hecho una apuesta importante por los picos y regañás artesanos de alta calidad. Una apuesta que está cosechando un notable éxito en diferentes mercados.

Recientemente esta firma local ha estado presente en el XXX «Salón de Gourmets», de Madrid, donde han acudido los profesionales del sector más importantes de todo el país, mostrando sus mejores productos gastronómicos. Panadería Obando ha formado parte del expositor de Andalucía, enseñando al exterior principalmente tres productos, los picos artesanos gourmet, la regañá artesana y el mostachón de Utrera.

Contactos internacionales

El balance de la presencia de Obando en esta muestra no ha podido ser mejor, ya que, como explica el propio Jaime Obando, «han sido días de mucho trabajo, donde hemos mantenido numerosas reuniones para que nuestros productos sean distribuidos en mu-

Una producción artesanal que sigue la receta paterna

Al preguntar a Jaime Obando, gerente de la empresa, por las claves para que este producto se esté convirtiendo en toda una revolución gastronómica, asegura «que se trata de un producto exclusivo que solo lo comercializamos nosotros. Lo ha desarrollado mi hermano y el secreto es trabajar con las mejores materias primas, volviendo a lo que siempre nos enseñó mi padre, utilizando como masa madre una levadura natural que producimos nosotros mismos, sin usar componentes químicos, que no se compra en ningún sitio, que es la que le da el sabor tan personal y la textura única que caracteriza a los picos».

chos puntos de España e incluso en el extranjero. Hemos cerrado un acuerdo con una empresa de distribución para que nuestros picos lleguen hasta Estados Unidos, concretamente a Miami y puede que también en un futuro a México».

Este producto se está convirtiendo en una carta de presentación de Utrera en el exterior, ya que poco a poco está conquistando muchos mercados. Desde hace años los picos ya se pueden encontrar en los mejores restaurantes de Madrid, donde son muy demandados por el sector de la hostele-



El proceso de producción de los picos y las regañás es artesanal y se realiza con ma-

ría, están presentes en otras comunidades autónomas españolas, han llegado a lugares como el Reino Unido, Francia, Bélgica, Holanda y pronto darán un salto todavía más grande para desembarcar en Corea.

Los picos artesanos están elabora-

Materia prima
Están elaborados con cereales y aceite de oliva virgen extra que se producen en Utrera

dos con materias primas de calidad selecta, Obando cultiva el 70% de los cereales utilizados en la elaboración del producto y están aderezados con aceite de oliva virgen extra, que también produce Obando. El proceso de elaboración sigue siendo completamente artesanal.

A la hora de conquistar los mercados exteriores otro dato importante a tener en cuenta, es que estamos ante un producto que tiene una fecha de caducidad de seis meses, algo que facilita poder encontrar estos picos en países de todo el mundo. Por el con-

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

LOS PALACIOS

Galardón extraordinario para la Escolanía

La Escolanía de Los Palacios recibirá el próximo martes en el Teatro Municipal Pedro Pérez Fernández el Galardón Extraordinario de la Unión,

que concederá el Ayuntamiento con motivo del 180 aniversario de la unión de Villafranca de las Marismas y Los Palacios. En dicho serán presentados los actos conmemorativos y la Escolanía ofrecerá un concierto extraordinario. F.R.M.

LOS PALACIOS

Convocado el concurso para elegir el cartel de feria

El Ayuntamiento de Los Palacios y Villafranca ha dado a conocer las bases del concurso para designar cuál será el cartel anunciador de la

próxima feria de farolillos de la localidad que se celebrará los días 1,2,3 y 4 de septiembre. Las obras se habrán de entregar en la Delegación de Festejos antes del 30 de junio. El ganador obtendrá un premio de 300 euros. F.R.M.



terias primas de Utrera

A.F.

trario, un dulce tan típico en Utrera, como es el mostachón, no aguantar tanto, «por lo que aunque hay distribuidores interesados en comercializarlo, se torna más complicado», ha explicado Jaime Obando.

Panadería Artesana Obando es una empresa familiar utrerana, con una trayectoria de más de cincuenta años en el sector, que vende sus productos a más de 25.000 clientes en toda España. Ha encontrado el equilibrio entre seguir con los métodos de producción artesanales y ofrecer un servicio acorde con los tiempos actuales.

La Feria Internacional de las Aves de Doñana (Doñana Birdfair) celebrará su tercera edición la semana próxima en la Puebla del Río en pleno auge del sector

La Dehesa Baja reúne a ornitólogos de toda Europa

FERNANDO RODRÍGUEZ MURUBE
 LA PUEBLA DEL RÍO

Ornitólogos, aves y naturaleza se darán cita del 22 al 24 de abril en la Feria Internacional de las Aves de Doñana (Doñana Birdfair 2016). Esta tercera edición reunirá a más de cuarenta expositores en este entorno privilegiado, donde coexisten una gran variedad de aves acuáticas.

Pese a tratarse de un evento relativamente joven, lo cierto es que se ha convertido en una cita ineludible para ornitólogos aficionados y profesionales de toda Europa, coincidiendo, además, con el momento más espectacular de la primavera en Doñana. Pretendemos que sea un evento más allá de lo comercial, que no sea una mera feria profesional, sino una fiesta abierta a todos y que se centre en el disfrute de la ornitología y de los espacios donde se celebra.

Además de avistadores de aves, acuden a la feria aficionados a la botánica, a la observación de cetáceos, de especies emblemáticas como el linco ibérico y, cada día más, los fotógrafos de naturaleza. En este sentido, cabe destacar que el mercado de la fotografía digital de la naturaleza está creciendo de una forma exponencial, siendo Andalucía el destino preferido por los centroeuropeos, americanos y asiáticos para llevar a cabo sus safaris, cursos y talleres.

A diferencia de otros eventos ornitológicos que se celebran en España, la idea es dotar a la Doñana Birdfair de un carácter lúdico, una fiesta para que se reúnan en un entorno privilegiado el mayor número de personas amantes de las aves. Con tal propósito la programación inclu-



La Doñana Birdfair celebra su tercera edición

F.R.M.

Afluencia de público
La Dehesa de Abajo ha recibido 240.000 visitas en tres años gracias a su perfecto enclave

ye además de las carpas con expositores, talleres infantiles, excursiones, concursos fotográficos, maratón ornitológico, exhibición de arte y naturaleza y actividades en la Cañada de los Pájaros en La Puebla del Río.

La afición a observar aves ha ex-

perimentado un fuerte crecimiento en la última década y son muchas las personas que tienen este como principal hobby. Según Tim Appleton, experto ornitólogo británico que organiza la Rutland BirdFair (la mayor feria de ornitología del mundo), «la observación de aves se ha convertido a nivel mundial en la afición que más está creciendo en todos los países. En este sentido, España no es un caso excepcional, más bien todo lo contrario, llegando a contabilizar la Dehesa de Abajo un total de 240.000 visitas en los últimos tres años.

Sierra Norte

sierranorte@abcdesevilla.es

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

CONSTANTINA

Propuesta de marcha
cicloturista por el pueblo

El teniente el delegado de Deportes del Ayuntamiento, José Jesús Núñez, acompañado por el técnico del Parque Natural de la Sierra Norte, Juan

Molina, se reunieron con el vicepresidente de la Federación Andaluza de Ciclismo, Juan Fernández, para proponerle la celebración de una marcha cicloturista con sede en Constantina que pusiera en valor el entorno natural del Parque. G.J.L.

MEDIO AMBIENTE

Licitación en el entorno
de Los Melonares

La Confederación Hidrográfica del Guadalquivir ha licitado por 495.842,06 euros el servicio de mantenimiento del Área de Compensa-

ción Ecológica del embalse de Los Melonares, situada Almadén de la Plata y El Pedroso. El servicio que se licita tiene un plazo de ejecución de 24 meses prorrogables e incluye actividades de vigilancia, mantenimiento y conservación. G.J.L.

GUILLENA

«Cuando el boom de Los del Río
hice música por todo el mundo»

► El pianista y compositor Marcelo Durán cumple dos décadas trabajando con grandes artistas

JUAN CARLOS ROMERO
GUILLENA

La banda de música es una de las instituciones con mayor arraigo y potencial que atesora Guillena donde se forman cada año centenares de músicos y de donde han salido destacadas figuras que además de vivir de su pasión han obtenido el reconocimiento en diferentes disciplinas musicales. Es el caso del actual director de la Banda Sinfónica Municipal de Sevilla, Francisco Javier Gutiérrez, que desde los primeros meses de 2016 da nombre a las Escuelas Municipales de Música de Guillena, y es el caso también del compositor, pianista y maestro Marcelo Durán, un músico polifacético de la cantera que ha recorrido el mundo acompañando a artistas andaluces.

Marcelo Durán es uno de los discípulos de Francisco Olmos, con el que recibió las primeras lecciones de lenguaje musical o solfeo en Guillena, aunque se formó de manera autodidacta desde los once años, cuando versionaba con un órgano Casio los temas que le apasionaban. De la banda pasó a la academia del maestro Chinarro, en Sevilla, donde se especializó en piano electrónico, y de ahí al conservatorio donde hizo carrera con profesores como María Floristán de solfeo y composición, obteniendo la distinción de honor en esta disciplina.

La música de Marcelo Durán ha estado presente en escenarios de todo

Marchas y sevillanas
Durán estrenó su última marcha en La Campana y ha hecho arreglos a sevillanas para esta Feria de Abril



El pianista y compositor Marcelo Durán se formó en la banda municipal J.C.R.

el mundo no sólo como pianista, también como director de orquesta, gracias al acompañamiento de grandes figuras a lo largo de las dos últimas décadas. «Desde que empecé he trabajado con artistas como Las Sols, Pascual González, El Maní, Salmarina o la gira internacional de Los del Río», relata Durán a ABC Provincia.

La etapa del músico guillenero con Los del Río se extendió por dos años de su vida en los que el tema más internacional de la música en español, «Macarena», se bailó a lo largo y ancho del planeta. «El boom fue impresionante y pasé de trabajar en Andalucía a hacer música por todo el mundo desde Londres a Atenas o El Cairo, pasando por festivales muy conocidos como el de Viña del Mar en Chile», recuerda el compositor, que actualmente sigue ligado a los artistas y es el «maestro» de los espectáculos de la cantante Charo Reina.

La proyección internacional fue en paralelo a otra de las facetas en las que ha destacado, la de docente especializado en fundamentos de composición. «Como compositor hay momentos de gloria cuando tocan tus piezas, como acompañante de artistas lo vives porque en los espectáculos la música se interpreta y se teatraliza, y como docente me apasiona enseñar todo lo que sé y disfruto formando a otros músicos», abunda.

«Se llama copla»

El músico, que se asoma a los 44 años esta primavera, colabora habitualmente con la institución en la que aprendió a amar la música y con sus vecinos, y participa en eventos solidarios como el que hace un mes acogió a los artistas locales contra el cáncer.

A la televisión se cuela con colaboraciones en el programa «Se llama copla» de Canal Sur; además ha compuesto 18 obras musicales, se desvive con el jazz y se emociona cuando suenan sus marchas procesionales. La última, «Vera Cruz», se estrenó el Sábado Santo en La Campana de Sevilla.

En el encendido del «Alumbrao» de la Feria de Abril los sonos del maestro Marcelo Durán estuvieron presentes, ya que se ocupó de los arreglos musicales a las primeras sevillanas que interpretó la Banda Sinfónica Municipal de Sevilla junto a la portada del real.

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

CAZALLA DE LA SIERRA

La Policía Local vigilará los aparcamientos

La Policía Local de Cazalla llevará a cabo una campaña de vigilancia especial sobre los estacionamientos reservados para personas con movili-

dad reducida. Ha emitido una serie de consejos y ha informado, entre otros asuntos, que está permitida la parada en zonas reservada para carga y descarga siempre que no se ocasionen perjuicios a los peatones o el tráfico. A.C.

CONSTANTINA

Convocan un torneo de pádel de primavera

Hasta el 27 de abril está abierto el plazo para inscribirse al Torneo de Pádel de Primavera 2016 organizado por el Delegación de Deportes del Ex-

celentísimo Ayuntamiento de Constantina, en colaboración con la Diputación de Sevilla y Peña Bética Cultural Al-Ándalus. El torneo tendrá lugar el domingo 1 de mayo en la Peña Bética. La inscripción es libre y gratuita. A.C.



Carolina Bourquin, delante del monasterio de la Cartuja de Cazalla

A.C.

Desde hace tres años Carolina Bourquin gestiona la Cartuja de Cazalla, un monasterio con 600 años

De la Sorbona a la Cartuja de Cazalla

AMPARO CORNELLO
CAZALLA DE LA SIERRA

Hace más de veinte años la familia Bourquin se hizo con el Monasterio de la Cartuja de Cazalla. «Era el año 1995, mi madre era actriz amateur y un día vino a rodar un documental sobre la vida de García Lorca, cuando mi pa-

dre vino, se enamoró del sitio y decidió comprársela a la antigua dueña, María del Carmen Ladrón de Guevara». No obstante, María del Carmen se quedó como gerente gestionando el recinto hasta que hace 4 años se jubiló y la familia Bourquin retomó la posesión y gestión del negocio.

La familia de Carolina está afincada en Marbella aunque su padre es sui-

zo y su madre irlandesa. Carolina estudió en La Sorbona de París y ha trabajado en prensa y publicidad para una empresa internacional de publicaciones, que le ha permitido vivir y trabajar en más de 20 países. Cuando decidió tomar las riendas de la Cartuja se trasladó a vivir a la Casa del Peregrino junto con su marido de origen griego, Yiorgos Charalampopoulos, y su hija Anita.

La Cartuja de Cazalla es un recinto monumental de 9 hectáreas rodeado de otras 10 hectáreas de encinas, alcornoques y olivos. En ella se encuentra el monasterio cartujo que tiene 600 años de antigüedad, aunque en su estructura tiene vestigios moriscos del siglo VIII como la antigua mezquita

Actividad cultural
En la Cartuja se celebran conciertos, recitales, bodas e incluso observaciones astronómicas.

convertida en sala capitular por los monjes.

Parece ser que los primeros que se afincaron en este lugar fueron los fenicios que crearon la Ruta de la Plata y explotaron las minas del Cerro del Hierro. Luego los musulmanes construyeron en el recinto denominado El Castillejo una mezquita, un molino de aceite y un molino de harina de los que todavía quedan algunos restos. «Cuando se marcharon los musulmanes en el siglo XIV se conoce que Pedro I El Cruel, rey de Castilla y León, se hospedaba en El Castillejo cuando venía a la zona a cazar osos», explica Carolina.

En 1416 se instalaron los primeros monjes de la orden de los Jerónimos que construyeron el monasterio y sesenta años más tarde los relevaron los Cartujos que acogían a peregrinos de la Ruta de la Plata del camino de Santiago en la Casa del Peregrino, edificio en el que actualmente vive la familia.

Granja para el ganado

Durante 400 años los cartujos fueron ampliando el conjunto monumental y permanecieron allí hasta la desamortización de Mendizábal que supuso la expulsión de los monjes. El conjunto cayó en desuso y la gente del pueblo lo usó durante años como granja para el ganado y la iglesia sirvió de bodega para guardar el vino. El inglés Alexander Harrington se hizo con la propiedad en 1975 y recuperó parte del conjunto, aunque pocos años después se arruinó y lo vendió por subasta pública a M^a Carmen Ladrón de Guevara.

Las celdas de los monjes cartujos se han convertido en habitaciones, cuyos techos son bóvedas de ladrillo visto y cuentan con numerosas ventanas que permiten unas fabulosas vistas al campo. Estas habitaciones pertenecían a los legos, los monjes que se ocupan de labores manuales y de los asuntos seculares del monasterio, con el fin de permitir la plena vida contemplativa de los monjes del coro. «Nos han puesto muchísimos requisitos para poder abrir el alojamiento rural, pero en las próximas semanas estará disponible al público», explica Carolina.

Actualmente en la Cartuja de Cazalla se desarrollan visitas y actividades culturales como conciertos o recitales, se alquilan el espacio para eventos y bodas, y además es un lugar excepcional para la observación astronómica.

Campaña de Morón y Marchena

moron-marchena@abcdesevilla.es

LA PUEBLA DE CAZALLA

Raúl Montesinos presenta «Espejos al horizonte»

El cantaor de La Puebla de Cazalla Raúl Montesinos presentará este domingo, en la Bodega Antonio Fuentes, su nuevo trabajo discográfico

«Espejos al Horizonte». Se trata de un disco que cuenta con las colaboraciones de Antonio Soto y Antonio Cáceres y Álvaro y Fernando Gameiro al compás. La presentación será a la una de la tarde y correrá a cargo de Juan Carlos Tienda.

ARAHAL

Presentación del libro «Una razia espantosa»

La Casa del Aire de Arahal acogerá la presentación del libro «Una razia espantosa: Arahal 1936», de José María García Márquez. Se trata de un

trabajo de investigación sobre la Guerra Civil y la represión en la localidad sevillana. El acto comenzará a las ocho y media de la tarde y contará con la presencia del autor, así como del alcalde, Miguel Ángel Márquez y la actuación de Lucía Sócam.

MORÓN DE LA FRONTERA

La Cal de Morón de la Frontera, más Patrimonio de la Humanidad que nunca

► «Gordillos Cal» colabora con voluntarios que trabajan en África

JUAN LUIS MÁRMOL
MORÓN DE LA FRONTERA

La Cal de Morón de la Frontera es uno de los grandes tesoros que tiene esta localidad. Trabajada, además, como se ha hecho desde los orígenes de esta ciencia con más de 7000 años de historia, sus propiedades hacen que no solo sea un buen material de construcción, sino algo que ayuda a mejorar la calidad de vida de quienes la usan, desde sus funciones para regular la temperatura hasta sus capacidades para purificar el agua. Está declarada, además, Patrimonio de la Humanidad por la Unesco. Y quizás hoy, más que nunca, la Cal de Morón está haciendo honor a ese título al ser la principal protagonista de un proyecto solidario que se está desarrollando con la tribu de Turkana, en el norte de Kenia.

Como los romanos

Se trata de un pueblo de costumbres primitivas que basa su economía en la ganadería exclusivamente, lo que hace que sus posibilidades queden mermadas seriamente. Allí, desde hace 30 años, hay una orden religiosa que está ayudando al desarrollo de los Turkana. Junto a ellos, varios voluntarios entre los que se encuentran Pablo Moñino. Este ingeniero de caminos trabaja en la región procurando mejorar las infraestructuras, cuando no crearlas directamente, para poder mejorar el abastecimiento de agua y que actividades como la agricultura puedan complementar a la de la ganadería. «Estuvimos haciendo un barrido por todas las presas que habían construido para ver dónde podían mejorar, qué cosas fallaban», recuerda Pablo, «y nos dimos cuenta de que el cemento era muy costoso». Entonces,



Pablo Moñino e Isidoro Gordillo con el horno

J-L. MÁRMOL

Treinta años ayudando en Turkana

La orden religiosa de San Pablo Apóstol lleva más de treinta años en Turkana. Desde allí realizan un trabajo muy importante. «Si no fuese por ellos, nada de esto se estaría realizando», dice Pablo. «Ni los voluntarios, ni los caleros ni nadie habría podido realizar su trabajo en Turkana sin la ayuda indispensable que ha proporcionado siempre esta gente». Turkana es una población situada en Kenia a la que los religiosos de San Pablo Apóstol asisten, procurando su desarrollo y sirviendo como enlace para todas las ONGs y voluntarios que quieran echar una mano «sin rechazar a nadie».

Mejor calidad de vida Por las propiedades de la cal, no solo servirá para las infraestructuras, sino para depurar el agua que llegue

los voluntarios buscaron un método para abaratar esos costes y, en tanto que las presas construidas «eran como las de los antiguos romanos, con bloques de piedra y mortero que las uniesen. comenzamos a investigar sobre cómo se hacían las presas antes de que existiese el cemento».

Tras un encuentro «fallido» en Segovia (habían restaurado hornos de cal, pero no sabían usarlos), Pablo descubrió a «Gordillos Cal» y la Cal de Morón de la Frontera. Isidoro Gordillo es uno de los máximos responsables de esta empresa. Junto con Manuel Gil,

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

MARCHENA

Ayudas a personas mayores y discapacitados

El área de Servicios Sociales del Ayuntamiento de Marchena ha abierto el plazo de solicitudes de ayudas para personas mayores y con discapaci-

dad. Se trata de ayudas económicas destinadas a la adaptación de vehículos de motor, compra o reparación de prótesis, ayudas técnicas o de transporte. El plazo estará abierto hasta el próximo 30 de abril, en el Centro de Servicios Sociales.

MORON

Morón celebra su Feria Infantil del Libro

Estos días se celebra en Morón de la Frontera la Feria Infantil del Libro 2016, que viene cargada de actividades culturales y literarias. Quizás la

más destacada sea la que pondrán en marcha los alumnos del Reina Sofía, que homenajearán al escritor local Pepe González, fallecido recientemente. Los alumnos pondrán en escena varios de sus cuentos en estos días.

director del Museo de la Cal, recibieron a Pablo Moñino para escuchar la propuesta que este les hacía. Aquel encuentro tuvo lugar hace tres años y resultó en enseñar al ingeniero las nociones básicas con las que poder construir un horno de cocción para la cal allí en Kenia. «Con un par de fotos y las notas que había tomado fue capaz de construir una réplica muy decente», comenta Isidoro Gordillo. Aquel primer intento no funcionó como querían, sin embargo. «No conseguíamos que la piedra se apagase. Solo cuando llovió un día descubrimos que habíamos conseguido cal, pero en otros intentos fracasamos». Entonces, desde hace una semana, Pablo viajó a Morón de nuevo para aprender de primera mano cómo se fabrica un horno para sacar la cal tal y como se hace en Morón de la Frontera.

El valor de la educación

Y es que, como Gordillo y Moñino señalan, «lo más importante no es aportar una ayuda económica con la que salir del paso, sino el tiempo y el conocimiento». Es decir, poner en práctica el famoso dicho de «da pescado a un hombre y comerá un día; enséñale a pescar y comerá toda su vida». Se trata de una apuesta decidida de «Gordillos Cal» «que nos va a costar, evidentemente, pero que es completamente necesario», señala Isidoro Gordillo. Para poder educar a Moñino y comprobar los posibles fallos que hayan tenido los hornos fabricados en Turkana, se ha fabricado un horno pequeño, junto al grande que está en el Museo de la Cal, en el que trabajan desde hace una semana. Sin ir más lejos, el pasado martes se encendió. «Estamos contentos con el resultado», afirma Gordillo.

Como se ha señalado, Pablo Moñino destaca que «además de poder mejorar las presas, o que realmente hace falta en esta zona es crear actividades que les den oportunidades de diversificar su economía, basada en el ganado, pero que hoy día está muy venida a menos». De hecho, gran parte de la población subsiste gracias a la ayuda humanitaria. «El objetivo es dar esa ayuda cuando no quede más remedio, pero que ellos mismos puedan tener una seguridad». Gordillo añade que esta colaboración «solo es el principio», y que la Cal de Morón estará muy presente en la ayuda del desarrollo de Turkana.



Ismael de Mora pela y entrevista a uno de sus clientes en directo a través de Facebook

J-L MÁRMOL

El barbero moronense Ismael de Mora entrevista en directo a sus clientes: «Somos psicólogos y confesores», dice

La barbería de las entrevistas 2.0

JUAN LUIS MÁRMOL
 MORÓN

Es la una y media de la tarde y la barbería «DeMora» sigue su transcurrir normal y corriente, con clientes acudiendo a pedir cita para pelarse o que estén finalizando su pelado. Cuando Ismael de Mora, su dueño, ha terminado con todos, sienta al último y entonces introduce un elemento especial apoyado en el espejo: su teléfono móvil. Abre su página de Facebook y en ese momento, como si del programa «En Tu Casa o en La Mía», de Bertín Osborne, comienza una entrevista en directo con el cliente.

Se trata de la última actividad del joven barbero que ha revolucionado

a su clientela habitual y atraído la curiosidad de los moronenses. Sus entrevistas son seguidas por cientos de espectadores que, además, contribuyen dejando comentarios en directo, mejorando y ampliando la clásica tertulia entre el peluquero y sus clientes. «Desde que abrí la barbería hace 4 años, siempre he cortado el pelo de espaldas al espejo», comenta Ismael, «porque así era como mejor se podía hablar con todos los clientes». Una filosofía que se refleja en un cartel que señala en el que pone: «No hay Wifi, hablen entre ustedes».

En ese sentido, la idea del joven peluquero es recuperar esas grandes tertulias con la clientela. «El otro día teníamos aquí a cuatro antitaurinos

y dos protaurinos, un debate espectacular», recuerda, «y es algo que me gustó mucho». Entonces, dando vueltas a ese toque personal de las barberías y a que «los barberos somos un poco psicólogos y confesores» decidió poner en marcha esta iniciativa.

Sin pelos en la lengua

El primer cliente que se sometió a la entrevista —cuenta— «se llamaba Alejandro, que me tenía que hacer un tatuaje y lo entrevisté sobre ese mundo». Tras el tatuador, por la silla han pasado letristas de carnaval, personajes públicos de Morón... «gente que veo interesante y que me interesa que la gente conozca, porque muchas veces hablan de ellos y no los conocen».

El hecho de que haya una cámara de por medio y miles de seguidores en la red comentando en directo no impide que, tanto el barbero entrevistador como su cliente entrevistado toquen cualquier tema, sin pelos en la lengua (y los de la cabeza bien peinados). Eso, junto a lo novedoso de la actividad, hace que el formato sea de gran popularidad. Un éxito que Ismael continúa con periodicidad («la idea es hacerlo cada dos o tres días», confiesa) y que se ha ganado un público fiel que asiste a todos los pelados de este barbero, que ha dado una nueva dimensión a sus tertulias.

Carmona / Los Alcores

carmona-losalcores@abcdesevilla.es

Carmona · La C

CARMONA

El cartel de las Glorias, obra de Raúl Rodríguez

El autor del cartel de las Glorias de Carmona de este año es Raúl Rodríguez Fernández, que ya este mismo año realizó el cartel de la Semana

Santa. Ahora ha realizado de nuevo una acertada composición en la que otorga el protagonismo a la Virgen de Gracia, patrona de la ciudad, pero en la que están representadas todas las hermandades de Carmona, tanto de penitencia como de gloria.

CARMONA

La Feria de Guadajoz se adelanta al mes de junio

La Feria de la barriada carmonense de Guadajoz cambiará este año de fecha. En lugar de celebrarse en julio, se adelanta al mes de junio y tendrá lu-

gar este año desde el 22 al 26 de este mes. Se atiende así una demanda formulada por muchos vecinos que han recogido firmas para ello y de entidades de la zona y con la que esperan revitalizar esta fiesta que es una de las señas de identidad de la barriada.

CARMONA

El reflejo de Carmona en los ojos de creadores de varias épocas

► Una exposición ofrece la visión de su ciudad de varios artistas vinculados con ella

ALBERTO MALLADO
CARMONA

Aquí está Carmona mirándose a sí misma, mostrando que el asombro que produce su belleza también opera su efecto en sus vecinos. Una exposición en la que son los propios carmonenses quienes enfocan su cámara fotográfica o enmarcan sus visiones pictóricas hacia la localidad. Todo con la evocadora prueba de contraste de antiguas fotos y de idealizados grabados de viajeros románticos.

La exposición, montada por Adarve Patrimonio Cultural y comisariada por Rafael Morales, desarrolla su discurso en la Sala Bajos del Ayuntamiento. En uno de sus espacios, visiones en blanco y negro. Antiguos grabados y litografías del siglo XIX de David Roberts, que con la estética de los viajeros románticos, su obsesión por lo pintoresco y sus licencias para adaptar el resultado sus esquemas previos, trazan una visión en parte idealizada y en parte que funciona como un documento histórico de gran valor sobre la evolución urbana de la ciudad.

Junto a ellos o enfrente por época y visión, obras recientes como el cartel del III Centenario de la Virgen de los Dolores de Fernández Lacomba o las visiones de espacios urbanos de Carmona realizadas por autores de la ciudad.

También en esta sala se cuelga una colección de imágenes de la ciudad en la que tiene cabida tanto su monumentalidad como los detalles que crean también el paisaje urbano más allá de los grandes hitos; la vida cotidiana y el entramado profundo que articula la comunidad y que suele escapar a quienes la visitan o la observan desde fuera. Bares, copas de aguardiente, calles silentes, tejas o el paseo de cada día.

Como gozne entre las salas una proyección de una espléndida colección de fotos de la Fototeca de la Universidad de Sevilla, a los pies de las que se ha colocado un repertorio de antiguas cámaras fotográficas. Imágenes de transformación urbana, de permanencias y de algunas dolorosas pérdidas como la cúpula de San Pedro o el convento de San José.

Las visiones siguen en la siguiente sala, enlazadas aquí y contrastadas con la anterior por el color. Mismo punto de partida. Un valioso grabado, en esta ocasión coloreado de Chapuy con una vista de 1850. Le siguen visiones de rincones urbanos como el que pinta Carmen

Vega, alumna de Bonsor, en 1882. O del paisaje de la Vega que ejerce de forma habitual como lienzo para interpretaciones artísticas muy distintas. Aquí está la de José Arpa, desde el Alcázar de Arriba realizada en 1940 y de gran valor. También una de Pedro de la Lastra, con un lenguaje totalmente distinto. Hay una obra de Juan Rodríguez Jaldón,

Sala municipal
«Autorretrato de Carmona»
puede verse en la sala Bajos
del Ayuntamiento hasta el
próximo 20 de abril

de 1930 con un paisaje urbano y la obra más reciente de un joven artista que lleva una espléndida trayectoria, Raúl Rodríguez, que retrata un espléndido efecto lumínico en la Puerta de Sevilla.

Frente a los cuadros, más visiones de la ciudad, en esta ocasión en formato fotográfico y a color. Monumentos, estampas de devoción, calles animadas por sus protagonistas, naturaleza, reflejos de vida, vistas, detalles, cielos, horizontes o acercamientos distintos a lugares habituales. También hay lugar para una instalación proyectada en vídeo que realiza el artista Denis Due. Una original forma de «pintar» sobre el paisaje real, usando plásticos sostenidos sobre dos árboles en un singular encuadre de la ciudad, realizado desde sus alrededores.

La muestra puede verse hasta este domingo en horario de 17 a 20 horas, jueves y viernes y el fin de semana por la mañana de 11 a 14 y de 17 a 21 horas.



Pintores y fotógrafos de Carmona han participado con sus obras en la exposición

A.M.

Campana · Mairena del Alcor · El Viso del Alcor

EL VISO DEL ALCOR

Encuentro de danza urbana El Viso del Alcor

Cultura y Juventud organizan el I Encuentro de Danza Urbana que tendrá lugar el sábado 16 de abril a las 20:00 h. en el Pabellón de Deportes

Santa Lucía. Intervendrán varios grupos de Danza Urbana provenientes de Sevilla, La Puebla de Cazalla y El Viso del Alcor, y se podrán disfrutar varios estilos como Neo Latino, Hip Hop, Krumping o Street Jazz. Entrada donativo 1 euro.

MAIRENA DEL ALCOR

Un conductor herido tras salirse de la carretera

Un conductor ha resultado herido tras salirse de la vía en la carretera SE-3202, que une Mairena del Alcor con la A-92. El accidente se produjo

sobre las 8.30 horas de este martes. Tras salirse de la calzada el vehículo dio varias vueltas, de manera que fue necesario el concurso de varios bomberos de los parques de Alcalá y Dos Hermanas para liberar al conductor, que había quedado atrapado.



David Martín conoció el powerlifting a través de Jesús Jiménez, del Club de Fuerza Coliseo

A.G.

El visueño David Martín será el único deportista español con discapacidad en el campeonato europeo de Powerlifting

Discapacitado pero de los más fuertes

A. GUILLÉN
 EL VISO DEL ALCOR

Más de cien deportistas de hasta treinta países de todo el continente se dan cita a partir de hoy jueves en el Campeonato de Europa de Powerlifting Junior 2016, que se celebra hasta el próximo domingo en las instalaciones de la

Ciudad Aeroportuaria del municipio malagueño de Alhaurín de la Torre.

De entre los integrantes del conjunto que defienden el pabellón nacional destaca un joven visueño, David Martín, único deportista con discapacidad de nuestro país convocado por la Asociación Española de Powerlifting para competir por las medallas europeas en «Division Soi».

David Martín Trigueros (El Viso del Alcor, 1996), sufre una discapacidad del 67 por ciento, debido a una alteración de sus cromosomas, conocida como cromosomopatía, lo que en cualquier caso no le impide practicar deporte y desarrollar una vida sana. Llegó al Powerlifting «un poco por casualidad», reconoce. Ya le había interesado el «Strongman», esa variante de los deportes de fuerza que suelen levantar y arrastrar vehículos y objetos de gran tonelaje durante las exhibiciones, lo que llamó poderosamente su atención.

Y fue precisamente durante una exhibición de su ahora maestro y mentor, Jesús Jiménez, cuando se decidió a probar con los deportes de fuerza y

así entró al Club Coliseo, bajo la tutela deportiva de Jesús, hace dos años. Apenas unos meses después de empezar a practicar este deporte debutó en un Open celebrado en Hornachuelos y al año siguiente, se trajo a casa una sabrosa medalla de oro en la categoría de -73 kilos en el Campeonato Internacional, celebrado en Gibraltar. También compitió en el Campeonato de España, donde quedó «a mitad de la tabla», explica su entrenador, «teniendo en cuenta que competía en absoluto». Esta competición que se abre hoy, será la primera vez que estrene su condición de paralímpico.

Su entrenador, Jesús Jiménez, presidente del Club de Fuerza Coliseo y acompañante del joven visueño durante la competición, explica que su pupilo está en un gran momento de forma y que lo ve «con muchas posibilidades». No temen a alemanes y austriacos, rivales directos, y aunque se confiesa «muy nervioso», Martín confía «en hacerlo muy bien».

Fuerza de voluntad

Jiménez se encuentra encantado de entrenar y acompañar a Martín, al que admira «un sentido del humor exquisito» y define como «la alegría del gimnasio: cuando no viene a entrenar se nota la diferencia, todo el mundo que entra lo primero que hace es preguntarle por él». Como deportista, Jiménez destaca la fuerza de voluntad y la humildad, «ojalá yo tuviera la mitad de la capacidad de entrenamiento que tiene él, es un fuera de serie».

De las tres disciplinas que forman su prueba, peso muerto, sentadillas y press de banca, Martín lo tiene claro, dice que prefiere el «peso muerto, que es donde más tiro», y puntualiza su entrenador: «ojo, que marca 210 kilos aquí donde lo ves, es casi lo mismo que marca el actual campeón de España absoluto».

Tras el europeo, David Martín tiene una nueva cita junto a sus compañeros de gimnasio en la próxima Copa de España, que se celebrará en Los Alcores a finales del próximo mes de junio y tendrá como anfitriones al Club de Fuerza Coliseo. Será un buen momento, explica su presidente, «para repetir el buen papel del campeonato de España», en que se trajeron un oro, una plata y un bronce, con Nicolás Jiménez, Jesús Jiménez y Miguel Ángel Moreno, que batió el récord de España en -120 kilos.

La alegría del gimnasio
«Cuando no viene a entrenar se nota, todo el que entra lo primero que hace es preguntarle por él»

Corona del Aljarafe

coronadelaljarafe@abcdesevilla.es

Aznalcázar · Benacazón · Bo

SALTERAS

Ayuntamiento y El Mochuelo preparan una guía turística

La asociación naturalista El Mochuelo y el Ayuntamiento de Salteras colaboran conjuntamente en la iniciativa «Conoce la cornisa norte del Al-

jarafe por Salteras». El proyecto recoge un mapa de rutas y caminos, de interés turístico y medioambiental, así como las principales especies de flora y fauna que configuran la riqueza ambiental de este entorno natural privilegiado.

PILAS

Donación de sangre en el Centro de Salud

El Centro de Transfusión Sanguínea de Sevilla trasladará los próximos días 19 y 20 de marzo una unidad móvil a Pilas donde se podrá donar

sangre, en horario de 17 a 21 horas. Para poder donar sangre se deben cumplir una serie de requisitos como pesar más de 50 kilogramos, ser mayor de edad, gozar de una buena salud. Para donar sangre hay que acudir en ayunas.

SANLÚCAR LA MAYOR

La asociación aljarafeña Asppane apoya desde hace año y medio a niños con necesidades educativas especiales

Piden más ayuda a la Consejería de Educación

DANIEL CUÉLLAR
ALJARAFE

En la localidad de Sanlúcar la Mayor se encuentra «Asppane», una asociación sin ánimo de lucro de padres y profesionales de niños con necesidades educativas especiales.

La iniciativa surge hace un año y medio cuando un grupo de madres y profesionales de la educación deciden unirse ante la falta de personal para atender a estos niños en el colegio San Eustaquio de Sanlúcar la Mayor.

Marta Moreno Delgado es una de las impulsoras de este proyecto. «Ha sido un año y medio lleno de ilusión y ganas de trabajar por parte de nuestros niños. Aunque hemos tenido momentos de frustración al ver cómo la Administración Pública, en este caso la Delegación de Educación, no estaba atendiendo las necesidades de los pequeños, seguimos trabajando para mejorar día a día la atención que deben tener tanto en la escuela como fuera de ella», cuenta Marta Moreno.

En el centro se realiza la labor de concienciar a las personas de que son niños con futuro y que tienen los mismos derechos que cualquier otra persona que no tenga una discapacidad o un problema de aprendizaje. «Queremos conseguir la inclusión real de estas personas en esta sociedad. Que esta inclusión no se quede en papel mojado en leyes y normativas maravillosas que luego no se cumplen porque el Estado no pone los medios», ex-

plica Marta Moreno a ABC Provincia.

Desde que nace la asociación, los profesionales ayudan a las familias a resolver sus problemas. «En los colegios, hemos realizado talleres para padres y eventos para que estos niños sean visibles, como la Cabalgata de Reyes de Asppane, la primera en la que participan niños con estas dificultades en Sanlúcar la Mayor. También hemos solicitado que se eliminen las barreras arquitectónicas de los colegios y hemos conseguido que se haga el primer parque adaptado en el pueblo», cuenta.

Bolsa de becas

Asppane está poniendo en marcha una bolsa de becas para poder becar a los niños para que no haya ninguno que no esté atendido, ya que las terapias son muy costosas y muchas familias no pueden permitírselo. También ha puesto en marcha, en colaboración con el Conservatorio de Música de la localidad, un taller de Musicoterapia. También trabaja para que las terapias sean más económicas y se puedan recibir en Sanlúcar la Mayor, de modo que se puedan evitar desplazamientos incómodos para los niños y sus familias. «Pero para eso necesitamos un espacio físico y fondos que aún no tenemos», dice a ABC Provincia.

Los materiales didácticos que se emplean son diversos ya que dependen de la patología del niño y de sus necesidades. Los niños con necesidades educativas especiales son aquellos que tienen algún tipo de dificul-



Marta Moreno (en el centro de la imagen), junto a algunos miembros de Asppane

Materiales didácticos La asociación Asppane presta apoyo a niños con dislexia, discalculia, Down, Asperger, West y sordera

tad de aprendizaje. «Las causas de esta dificultad son diversas: desde una discapacidad motórica por parálisis cerebral, por discapacidad psíquica, por falta de atención y/o hiperactividad (TDAH), dislexia, discalculia, por altas capacidades, síndrome de Down,

Asperger, síndrome de West, sordera y otras. Por tanto los materiales hay que adaptarlos a las patologías a tratar», asegura Marta.

Proyectos innovadores

Actualmente Asppane lo forman unos 27 socios entre los que se encuentran familias y profesionales. Todos colaboran en la medida de sus posibilidades en la organización de los talleres y las charlas. Los miembros se reúnen todos los viernes para trabajar y poner en marcha nuevos proyectos que puedan aportar algo a la asociación.

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

SANLÚCAR LA MAYOR

Mercadillo de segunda mano en la Corredera

El domingo 10 de abril tendrá lugar el rastrillo de segunda mano de Sanlúcar la Mayor. La ubicación será la Corredera, en el recinto ferial de la

localidad y el horario será de 10 a 14 horas. El rastrillo sanluqueño es una gran oportunidad para vender objetos en buen estado a los que no se les de uso y para comprar productos de gran utilidad a un mejor precio.

UMBRETE

Cuarto puesto para el Club de Baloncesto Umbrete

Recientemente se ha celebrado la fase final de la liga provincial de baloncesto en su categoría senior femenino en la que el Club Balances-

to Umbrete ha conseguido el cuarto puesto. La cita ha sido en la ciudad deportiva municipal «Manuel Ruiz Vargas» con la asistencia de numeroso público, y que supone para Umbrete una gran proyección hacia el exterior.



D.C.

GASTRONOMÍA

Un cocinero de Dos Hermanas que triunfa en Sanlúcar

► Israel Díaz García, de 33 años, estudió Trabajo Social y se pateó todas las ferias

DANIEL CUÉLLAR
SANLÚCAR LA MAYOR

Israel Díaz García es el dueño de La Buena Vida. Con tan sólo 33 años ha sabido posicionarse como uno de los lugares de referencia en el Aljarafe por su cocina fusión.

Natural de Dos Hermanas, aunque adoptado por los sanluqueños, lleva dedicándose a la hostelería desde los 17 años. «Desde siempre he ido compaginando el trabajo con los estudios. Recuerdo mi primer trabajo como ayudante de cocina en el bar Peñafior de Triana, en el que mi padre se tomaba las cervezas. En ese bar tuve la oportunidad de aprender a elaborar la comida tradicional andaluza», comenta.

Cuando cumplió los 18 empezó a trabajar en las ferias de todos los pueblos del Aljarafe, compaginando su trabajo con los estudios de Trabajo Social en la Pablo De Olavide. «Entre el trabajo y los estudios no sé que lo es una barrilada o un fin de semana con mis amigos», confiesa Israel a ABC Provincia, quien ve la cocina como un lugar de refugio para evadirse de los problemas.

Desde Montequinto

Su primer restaurante lo abre en Montequinto el 30 de noviembre de 2007 y posteriormente, en 2009, monta otro en la Alameda de Hércules.

El diseño de «La Buena Vida» consiste en elaborar tapas de diseño, y en darle otra matriz a la tapa, buscan nuevos diseños y nuevos sabores, dándole así unas pinceladas de innovación. Israel atribuye el éxito de su restaurante a las aportaciones de uno de sus maestros, Paco Ruíz, quien le enseñó a darle cariño a los platos y a tratar de la mejor manera las mate-

Alta cocina a un precio económico

Una frase muy especial para Israel, que además decora su restaurante, es la que dice: «La cocina es el elemento mas unificador del ser humano, disfrutémosla juntos». El cocinero ha indagado en la historia de la cocina y concluye que «en el momento en el que aprendemos a controlar el fuego es el momento en que sabemos cocinar». Lo que Israel siempre ha querido demostrar es que se puede comer bien y con productos de calidad a precio asequible.

rias primas con que se elaboran.

Israel no se sentía del todo bien viviendo en el centro de Sevilla y quiso probar nuevos aires, instalándose en Sanlúcar la Mayor, en busca de la tranquilidad. «Al poco tiempo de llegar me di cuenta de que en el pueblo no había un modelo de restaurante tan innovador como el de ellos y quise probar suerte montando un pequeño restaurante en la calle concepción Rodríguez Solís, y al poco alquilé un local más grande donde actualmente ejerzo mi profesión desde el 1 de mayo de 2013», cuenta el cocinero nazareno a ABC Provincia.

Uno de sus platos estrella es el arroz en todas sus variedades, que elabora con carabineros, bogavantes y diversos moluscos más, o simplemente el arroz negro con alioli. Otras de las delicatessen son el rissoto o la hamburguesa de buey.



Israel Díaz, a la izquierda, junto con dos camareros de La Buena Vida D.C.

Durante este año han llevado a cabo numerosos proyectos, como la primera marcha del Día de la Discapacidad, la cabalgata de reyes de Asppane, convivencias con los padres, charlas, un curso de lengua de signos y un programa quincenal en la radio local. «Hemos firmado un acuerdo con la asociación Juventudes Musicales para un concierto benéfico anual que nos ayude con el fondo de becas para los niños, y seguiremos trabajando para tener una sede donde poner el marcha el consorcio de profesionales», cuenta Marta Moreno a ABC Provincia.

Ribera del Guadalquivir

riberaguadalquivir@abcdesevilla.es

LORA DEL RÍO

Se construirá un albergue para personas de paso

En el último encuentro parroquial celebrado el pasado 5 de abril, la Parroquia de la Santa Cruz aprobó impulsar la construcción de un alber-

gue para aquellas personas que estén de paso y necesiten quedarse una noche en la localidad. En este encuentro, dirigido a todas las pastorales, el párroco, Enrique Barrera, se centró en la necesidad en «centrarnos en los más necesitados».

LA ALGABA

Más de 90.000 euros en mejoras de saneamiento

La obra consiste en la instalación de una nueva red de abastecimiento de agua potable por la barriada Federico García Lorca. Gracias a esta ac-

tuación se podrá precisar el corte de las futuras redes, lo que reducirá el número de afectados en caso de incidencias. Aljarafesa será la empresa encargada de acometer dicha reforma, que asciende a un importe económico de 92.000 euros.

TOCINA Y LOS ROSALES



Manuel García y Antonio Lancharro en el paso que están haciendo en la avenida Prim de Lora del Río

L.R.I

Dos albañiles en paro revolucionan la señalización vial horizontal con una técnica para hacerlas permanentes

Patentan en Tocina pasos de peatones para toda la vida

LAURA R. ÍÑIGO TOCINA Y LOS ROSALES

Cuando la necesidad llama a tu puerta las ideas despiertan. Esta frase puede resumir brevemente la historia de Manuel García Ríos y Antonio Lancharro López, dos albañiles de Los Rosales que debido a la crisis económica, después de llevar fijos varios años en una empresa, se quedaron en paro.

A partir de ese momento trabajaban, como ellos dicen, en lo que les salía: «Alguna chapucilla de aquí del pueblo que nos pedían pero poco más»,

cuenta Manuel García Ríos, quien reafirma lo que cuenta su amigo y compañero Antonio Lancharro: «Me quedé sin trabajo con dos niñas pequeñas, a partir de entonces, me obsesioné con idear algo para salir de esa situación».

Una familia que alimentar y muchas cosas que pagar es lo que hizo que a Antonio se le encendiera la bombilla y quisiera compartir la idea con su amigo Manuel, que se encontraba en la misma situación. «Un día Antonio me comentó: hay que ver el dineral de pintura que se gasta el Ayuntamiento pintando los pasos de cebra,

cuando nosotros eso lo hacemos con mortero blancos y queda para toda la vida». A raíz de esa conversación, ambos se ponen manos a la obra para dar forma y difusión a esa idea en la que creen firmemente y lo primero que hacen es patentarla: «Estuvimos inves-

Una apuesta segura
La composición que han creado está hecha con materiales muy resistentes como el hormigón blanco

tigando en la red si esto se había hecho antes, pero no encontramos nada, solo vimos los pasos con adoquines blanco», cuenta Manuel. «Sin embargo esto se trata de una técnica, poco duradera y que presenta muchos inconvenientes, pues consiste en la aplicación, arriba del adoquín, de una capa de dos milímetros de pintura blanca, por lo que se gasta igual que un paso normal», sigue contando Antonio. «Uno de los inconvenientes es que cuando pasan los coches hace mucho ruido y cuando llueve se le llenan las rajitas de agua y salpican. En Carmona los hemos visto, pero no tienen nada que ver con lo que nosotros hacemos», indica Manuel.

Desde el 25 de septiembre de 2013 tienen la idea patentada. En primer lugar, se dirigieron al Cade de Lora del Río, para que los orientaran de los pasos a seguir: «Jesús de Nolasco ha sido el técnico que nos ha guiado y ayudado en todo y al cual estamos muy agradecidos», explican. El siguiente paso era presentarlo y darlo a conocer a los Ayuntamientos: «Primero se lo presentamos al alcalde de Tocina, hicimos uno en la localidad como ejemplo, y habremos estado en unos 23 ayuntamientos de toda la provincia, entre los que más interés demostraron están Gines y Lora del Río».

Aplicación de la técnica

La técnica es sencilla: vaciado del asfalto, compactado del terreno, («esto es importante para evitar hundimientos», sostiene Antonio), y el último paso es el relleno con la composición realizada a base de materiales de gran resistencia como el hormigón blanco, el chino blanco, la marmolina y la fibra de polipropileno, que es lo que sustituye al hierro y hace que no raje.

Las ventajas no son pocas y por eso ha tenido tan buena acogida en ayuntamientos como el de Lora, que ha apostado desde el principio en ello: «Es barato y muy interesante pues puedes olvidarte de pintar los pasos para siempre», dice el alcalde de Lora. No solo de pasos de peatones: se trata el invento sino de todo tipo de señalización vial horizontal: «Hacemos también señalización de obligación, carriles bicis, detención obligatoria stop, señalización de carriles, marcas transversales y continuas así como señalización de limitación de velocidad», dicen.

Écija

ecija@abcdesevilla.es

Cañada Rosal · Écija · Fuentes de Andalucía · La Luisiana

FUENTES DE ANDALUCÍA

Nueva campaña para impulsar el comercio local

El Ayuntamiento de Fuentes de Andalucía pone en marcha una nueva campaña «Yo compro en Fuentes» para promocionar el comercio local.

En estos momentos hay adheridos 64 comercios que serán los beneficiados de la decena de actuaciones de promoción, formación y organización de actividades lúdicas que se van a llevar a cabo hasta el próximo 18 de junio.

ÉCIJA

Logo para el aniversario del Conjunto Histórico

El artista ecijano Emilio López Martín, «Emiliol», es el ganador del concurso de logotipos convocado para conmemorar el 50 aniversario de la

declaración de Écija como Conjunto Histórico Artístico. La obra de Emilio López se titula «Mirar para ver», y su objetivo es invitarnos a mirar el conjunto histórico-artístico de la ciudad para comprender el presente y poder crear un futuro mejor.

ÉCIJA

La rehabilitación del Consistorio no estará lista hasta 2019

► Las obras se licitarán el próximo mes de junio por más de cinco millones de euros

ÁNGELA LORA
 ÉCIJA

La rehabilitación de las Casas Consistoriales de Écija, ubicadas en la Plaza de España, centro neurálgico de la ciudad, se van a alargar al menos tres años más, hasta 2019, según ha informado el Ayuntamiento. Eso significa que la lona que cubre la fachada del edificio desde el año 2012 va a ser todo lo que se vea de este edificio principal del Ayuntamiento de Écija durante varios años más, hasta que culmine la rehabilitación iniciada en el año 2009.

Así lo ha trasladado el Gobierno municipal tras reunirse con la delegación provincial de Fomento y Vivienda de la Junta de Andalucía, organismo con el que está ultimando los trámites administrativos necesarios para poder acometer las fases restantes del proyecto de reforma del edificio, cuya transformación a lo largo de los siglos ha generado un inmueble poco ordenado y sin integración arquitectónica, que, además, presenta problemas de conservación.

Demolición y lona

En los últimos años, las obras que se han realizado en las Casas Consistoriales han cubierto únicamente la primera fase de la planificación: demoliciones financiadas por la Junta de Andalucía con fondos europeos, catas arqueológicas y la colocación de la lona para ocultar a la vista el edificio apuntalado. En estas tareas preliminares se han invertido más de un millón de euros.

Lo que viene a partir de ahora es la ejecución material de la rehabilitación, que contará con un presupuesto de más de cinco millones de euros, los cuales se cofinanciarán entre la Junta de An-

dalucía, que aportará el 70 por ciento, y el Ayuntamiento de Écija, que sufragará el 30 por ciento restante, en torno a 1,5 millones de euros.

Tal y como anunció el delegado de Urbanismo astigitano, Sergio Gómez, las obras de rehabilitación se licitarán en junio y, dada la envergadura del proyecto, no se adjudicarán hasta final de año como mínimo. Por otro lado, una vez se inicien éstas a principios de 2017, se calcula un plazo de ejecución de entre 24 y 26 meses, por lo que el edificio estará listo, como muy pronto, para principios del 2019.

Ese es el compromiso tanto del Gobierno municipal como de la Consejería de Fomento y Vivienda de la Junta de Andalucía, cuyo delegado provincial, José María Sánchez, ha garantizado «máxima colaboración» en este asunto para agilizar los trámites todo lo posible. En este sentido, afirmó que

Écija «contará esta legislatura con un nuevo ayuntamiento del que podrán disfrutar todo sus vecinos».

«La recuperación de nuestras Casas Consistoriales es algo que demandamos todos», señaló el regidor municipal, David García Ostos, quien reconoció que los trámites para dar este último empujón a la rehabilitación están «muy avanzados». El Ayuntamiento, de hecho, cuenta en sus presupuestos de 2016 con una partida de 50.000 euros destinada a este fin. Queda por ver el encaje de la financiación en los próximos años entre otros compromisos

Tras el telón

El edificio espera las obras, apuntalado y parcialmente demolido, oculto tras una lona desde el año 2012

de pago relevantes como el suministro de la línea eléctrica para el nuevo Hospital de Alta Resolución del municipio.

Mientras tanto, las dependencias municipales se encuentran repartidas entre varios edificios, por algunos de los cuales se paga alquiler mensual. Por ello, el Pleno del Ayuntamiento aprobó a propuesta del Grupo municipal de Écija Puede-Podemos una iniciativa para ahorrar en alquileres municipales trasladando las oficinas de Urbanismo y Hacienda y del consistorio a edificios de propiedad municipal ubicados en las calles Mayor. Esta acción permitiría a las arcas municipales un ahorro de unos 2.500 euros al mes.

Fachada neoclásica

La rehabilitación del Ayuntamiento se llevará a cabo según el proyecto del arquitecto sevillano José Antonio Carvajal Navarro, quien plantea separar los espacios destinados a la atención al público de los institucionales, creando entreplantas que ayuden a solventar los problemas de falta de ventilación e iluminación. Sólo el salón de Plenos y la fachada neoclásica se conservarán tras la recuperación.



Tras la rehabilitación sólo se conservarán el salón de Plenos y la fachada neoclásica

A.L.

Sierra Sur

sierrasur@abcdesevilla.es

Aguadulce · Algámitas · Badolatososa · Casariche ·

OSUNA**Festival benéfico para ayudar a Paula y Lucía**

Este domingo se celebra en la Plaza Mayor de Osuna el festival benéfico por Paula y María. A partir de las 11 horas comenzarán las actuaciones

de Delia Suárez, participante de Se llama copla; Alba Ortiz; de los miembros del taller de cante flamenco local Evaristo Cuevas y de la chirigota local Una y no más santo Tomás. El festival contará con atracciones infantiles, talleres y una chocolatada. B.M.

HERRERA**Ciclo de conferencias sobre la discapacidad**

La Casa de la cultura acogerá las dos ponencias que cierran el ciclo de conferencias organizadas por la asociación de discapacitados de Herrera. El

notario Alberto M. Gutiérrez tratará hoy el fenómeno sucesorio y los discapacitados. Mañana será el turno de Antonio Carrión, que explicará, a partir de las 19 horas, cómo conseguir la inclusión social desde las relaciones familiares. B.M.

BADOLATOSA

La localidad organiza la primera ruta de la tapa bandolera con recreaciones históricas y un mercado de artesanía

Asalto bandolero a la gastronomía badolatosense

BORJA MORENO
BADOLATOSA

Justo después de que las primeras lluvias de abril el paisaje que rodea Badolatososa rebosa vida. Los montes, más verdes que en el resto del año, han florecido y ofrecen un marco incomparable para el nacimiento de un evento que pretende perpetuarse en el tiempo, la ruta de la tapa bandolera. Durante tres días, esta pequeña localidad de la Sierra Sur volverá atrás en el tiempo para mostrar a sus visitantes lo mejor de la historia, la cultura, el paisaje y la gastronomía local.

Desde mañana y hasta el domingo, la localidad contará con diferentes actividades paralelas que incluyen un concurso gastronómico en el que participarán todos los bares y restaurantes del municipio, un mercado de artesanía, representaciones históricas por las calles, visitas a museos e incluso una quedada motera para visitar todos los pueblos por los que anduvo José María El Tempranillo. Y es que el tema principal de todas estas actividades lo concentra la figura de los bandoleros, y sus fuertes vínculos históricos con Badolatososa.

Los productos de la tierra

Inma García Ríos, concejala de Cultura y Turismo del Ayuntamiento explica a ABC Provincia cómo surgió la idea de esta original vuelta de tuerca a una ruta de la tapa. «Hemos pensado en organizar este evento para potenciar

el turismo de nuestro pueblo». De hecho la Ruta de la tapa bandolera conjugará varias de las mejores cartas de presentación de Badolatososa, «ya que una nuestra historia, nuestras recetas y productos de la tierra y un hermoso paisaje de montañas regado por el Río Genil», como resalta Inma García.

El concurso gastronómico comenzará el viernes a las 12 horas y finalizará el domingo a las 23.30. Para participar habrá que tener el sello de siete de los establecimientos. Cada uno de ellos presentará una tapa realizada con productos de la zona.

Factor sorpresa

Así adelanta Inma que «sin eliminar el factor sorpresa» podrán llevar en su elaboración «nuestros alimentos más conocidos como las hortalizas de las huertas, los tomates, los pimientos, los espárragos, el conejo o carne de caza de montaña». Los platos llevan nombres que hacen referencia al mundo del bandolerismo como «el canasto del pernales», «munición bandolera», «el venitas» o «balas de trabuco».

Para la organización del evento se ha contado además con la colaboración de la fundación para el desarrollo de los Pueblos de Tierras de José María El Tempranillo, que lleva más de 17 años organizando actividades culturales, medioambientales y turísticas con los pueblos miembros.

Desde la oficina de Tierras de José María El Tempranillo aseguran que «esta ruta de la tapa hará las delicias de todos los que se acerquen, pero ade-



Entre tapa y tapa, los visitantes podrán disfrutar de las recreaciones históricas de

Un paisaje perfecto La ruta se puede completar con visitas cercanas al entorno del Genil, la ermita de la Fuensanta o Jauja

más es una oportunidad perfecta para disfrutar de todos los recursos turísticos que hay junto al municipio».

Las calles de Badolatososa darán el sábado cobijo a decenas de bandoleros y mujeres de vestidas de época. José Garrido Acevedo, de la asociación

cultural de recreación histórica de bandoleros de Grazelema, adelanta que será muy participativo y didáctico: «Interpretaremos el Juramento bandolero, que sirve para aclarar cómo era la mentalidad bandolera; una boda al rito bandolera y muchas escenas improvisadas por todo el pueblo», explica.

Estos recreacionistas, muy conocidos por recrear el espectáculo «Sangre y amor en la sierra de Grazelema» cada primer fin de semana de octubre, estrenarán en Badolatososa «unas escenas dedicadas a la mujer, una poesía en prosa, que estamos convencidos de

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

ESTEPA

Fin de semana deportivo con baloncesto y carrera

Los estepeños celebran este fin de semana dos eventos deportivos. Por un lado se jugará la fase final de la liga de veteranos de baloncesto en el pa-

bellón Rafa Baena. Este campeonato comarcal de la Sierra Sur será el sábado a partir de las 17 horas. Por otro lado se celebrará este domingo la primera edición del Ostippo Trail, una carrera de 32 kilómetros por las sierras de Estepa y Gilena. B.M.

EL SAUCEJO

Todo preparado para la VII carrera de autos locos

El Ayuntamiento ha abierto el plazo de inscripción para participar en uno de los eventos que suma más aficionados cada año, la carrera de autos

locos. La séptima edición de esta competición contará con diversas categorías por edad y grupos. Los vecinos de la localidad crean sus propios vehículos sin propulsión para realizar un recorrido el próximo 23 de abril en la carretera Écija-Olvera. B.M.



Escenas de bandoleros y sus partidas. B.M.

que va a gustar mucho a los espectadores», afirma Garrido.

Durante todos los días se podrá visitar además el centro temático del Río Genil y el mercado bandolero, con puestos de artesanía en la Avenida de Cuba, y en los que se podrán comprar objetos de cerámica, de diferentes tejidos, o dulces y granizadas artesanos. Como colofón, el domingo a las 9 saldrá desde la plaza de Andalucía la I Quedada motera bandolera, que recorrerá todos los pueblos de las tierras de José María el Tempranillo.

GILENA

La Legio I Vernácula participa en el festival Natale di Roma

- ▶ Serán representantes de España en un evento con más de 2.000 recreacionistas

B.MORENO
GILENA

La Colección Museográfica de Gilena representará a España dentro de una semana en el Natale di Roma 2016. A través de su grupo de recreacionistas, la Legio I Vernácula, los gilenenses participarán como invitados especiales en este evento que conmemora el nacimiento de la «Ciudad eterna» mediante su legendaria fundación por Rómulo, el 21 de abril de 753 a.C. El espectáculo reunirá en la ciudad a más de 2.000 recreacionistas de cada país de Europa Comunitaria y no Comunitaria en una cita que el año pasado reunió a más de 200.000 personas.

La expedición española estará compuesta por 24 personas, componentes de la institución museística de Gilena y del grupo Ibídem de Puente Genil. Su certificación al evento se produjo el pasado 15 de febrero, y la invitación llegó un mes antes que la del resto de los grupos europeos. «Han quedado muy sorprendidos dada la altísima calidad del equipo formado por Legio I Vernácula e Ibídem», explica David Ruiz, arqueólogo y conservador de la Colección Museográfica y coordinador junto a José Montesinos del proyecto conjunto presentado por sevillanos y cordobeses, el único de toda España seleccionado por los organizadores de la Natale di Roma.

El nacimiento del Águila

El GruppoStorico Romano, encargado de organizar la celebración, ha quedado fascinado con la Legio I Vernácula y lo ha incluido como grupo oficial invitado. «Supone para nosotros el reconocimiento al esfuerzo y al gran

Participantes de honor en el evento

El GruppoStorico Romano, encargado de la promoción de la ciudad de Roma en este evento, ha quedado fascinado con los gilenenses. Al comprobar el nivel de rigor histórico de la representación española la han seleccionado como la única europea que desarrollará actividades conjuntas con el grupo romano dentro del Circo Máximo. Primero recrearán una batalla junto al grupo del Gobierno de Roma y después representarán una boda tardorromana.

trabajo realizado durante años», resalta David Ruiz. En este sentido destaca también el honor de seguir la estela de otros grupos como el de INTRO Recreación Histórica. «Hacia años que España no tenía representación en este evento, y ellos fueron el primer grupo en crearse, además andaluces, y en participar».

Tras la participación como invitados exclusivos en dos de las actividades conjuntas con el grupo romano, la Legio I Vernácula e Ibídem formarán parte de un gran desfile europeo con todos los recreacionistas históricos. La marcha pasará por lugares emblemáticos de Roma, como el Coliseo, los foros imperiales, republicanos y hasta el antiguo Capitolio. Como homenaje al pueblo Sirio y a su Patrimonio Histórico, el grupo representará una boda entre una novia romana y novio sirio de Palmira.



Son el primer grupo español que participará en Roma desde hace años. ABC

ABC

AGENDA *provincia*

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

Campiña Arahal Teatro

El grupo de teatro popular de Arahal «El Zardiné» visitará el teatro municipal de la localidad con la comedia «El Conde Burra Regresa de las Cruzadas». **Días 15 y 16 en el teatro municipal de Arahal, a las 20,30 horas.**



Sierra Norte La Puebla Exposición

En el marco de la ruta gastronómica La Sopaipa, durante todo el fin de semana se podrá visitar en el teatro municipal Cine Andalucía de La Puebla de los Infantes una exposición de pintura, manualidades y bolillos promovida por la asociación de mujeres «Alerce». **La muestra permanecerá abierta desde las 13 a las 20 horas el sábado y el domingo. Entrada gratuita.**

Écija Día de la Bicicleta

El Ayuntamiento de Écija y el Ateneo Cultural Ecijano celebran este sábado el «Día de la Bicicleta» con una marcha en bici de dos horas de duración por las calles de la ciudad para toda la familia, que continuará con un arroz popular, conciertos, pintura de graffitis y sorteos, entre otras actividades lúdicas en el Parque Infantil. **Sábado 16 de abril a las 12.00 horas. En el Parque Infantil.**



MIKEL PONCE

Sierra Sur Concentración de clásicos

El club Amigos del Mobyette de Andalucía y el Ayuntamiento organizan la I Concentración de coches y motos clásicas ciudad de Ventippo. Los participantes disfrutarán de visitas guiadas, almuerzo y premios, y harán una ruta con sus vehículos por Casariche, Lora de Estepa y Estepa. **Domingo, inscripciones a partir de las 9 horas.**

Los Alcores Feria del Cómic

Mairena y El Viso del Alcor acogen de forma conjunta la III Feria del Cómic, que se inaugura mañana viernes con una exposición de figuras y maquetas. Habrá presentación de novedades, zona de juegos y videojuegos, conferencias talleres y zona comercial. **Del 15 al 24 de abril. convento de la Merced (Viso) y pabellón Antonio García de Mairena del Alcor. Entrada gratuita.**



Aljarafe Coria del Río Muestra

El Museo de la Autonomía de Andalucía, en Coria del Río, presenta la exposición «Manuel de Falla. Itinerancias de un músico», que reúne piezas originales de su archivo en Granada, además de un audiovisual con algunas de sus pocas imágenes en movimiento. **Museo de la Autonomía de Andalucía, Coria del Río. Hasta el 23 de abril. De 10 a 14 y de 17 a 20 horas**

Bajo Guadalquivir Utrera Danza

Llega a Utrera la compañía de danza de Fernando Hurtado que podrá en marcha el espectáculo «De flor en flor», una propuesta magnífica para disfrutar en familia. **Domingo 17 de abril a las 12.30 horas en el Teatro Municipal de Utrera**



Rib. Guadalquivir Los Rosales Teatro

El grupo de teatro Rosa Viva, formado por mujeres, representará este sábado «Muslo o pechuga», una obra escrita y dirigida por Moncho Sánchez-Diezma, que trata sobre una invasión zombi. Todo comienza en una pollería donde se reúnen las cotillas del pueblo. **Sábado 16, a las 19 horas en el centro cívico Tomás y Valiente, de Los Rosales.**