

HERALDO

DE SORIA

EDITADO POR SORIA IMPRESIÓN SA El Collado 17. SORIA Centralita: 975 23 36 07. Fax Redacción: 975 22 92 11. Fax Publicidad y Administración: 975 22 36 10. Apdo. Correos 49. E-mail: soriaredaccion@heraldo.es y soriapublicidad@heraldo.es | Depósito legal: SO-51/1977 Control de tirada y difusión:

EL BESO DEL NEANDERTAL

Roberto Ortega



EN las últimas décadas, los ecologistas han ejercido, a veces, como predicadores de ese apocalipsis que, aunque lejano, ya parece haber comenzado a asentar su reino en la Tierra con estos inviernos más cálidos y esos veranos agobiantes. La prédica ha sido eficaz: el concepto de cambio climático ha prendido en la conciencia social, hasta el punto que ya es conversación de ascensor.

Los 'verdes' son los pepitos grillos, la conciencia global, la mosca incordiante y molesta, los

defensores del petirrojo tuerto de doble cola, de la amapola plutiliforme ibérica o, si están en peligro, de las gárgolas, mismamente. Son tenaces, constantes, a veces molestos. Pero necesarios.

En Soria, nuestros ecologistas se llaman ASDEN, y son el loby más importante de la provincia. Sus opiniones, que no son lanzadas a lo tonto, sino que vienen, habitualmente, avaladas por serios estudios, son escuchadas, analizadas e, incluso temidas, por los poderes públicos. Casi

siempre son género de controversia. ASDEN descubrió su poder en los años 80, cuando el Ayuntamiento de Soria, a raíz de la construcción del parque subterráneo, quiso cambiar el aspecto de la plaza de San Esteban y, con ello, cargarse sus árboles. Los plátanos siguen ahí como recordatorio permanente de aquella exitosa campaña.

Desde entonces, los ecologistas sorianos han estado muy presentes en nuestra sociedad civil. De hecho, el debate público no sería lo mismo sin ellos. El ma-

yor ejemplo es, sin ir más lejos, la Ciudad del Medio Ambiente, proyecto fallido por muchas razones, entre ellas, y fundamentalmente, por la feroz oposición de ASDEN; una oposición avalada por los tribunales para escarnio de la Junta.

Así que, sí: hay que tenerles muy en cuenta, sobre todo en planes como el de la estación de esquí de Urbión, que quiere promover la Diputación. Por tanto, buscar el consenso en este interesante proyecto es, como desea Luis Rey, fundamental.

Ecologistas



Saida Namir entre sus compañeros y profesores en los fogones de la Escuela de Hostelería de Soria. MARIANO CASTEJÓN

La cocina se ha puesto de moda, pero cuando no hay focos ni cámaras de televisión, los verdaderos cocineros saben que es un oficio que hay que amar y en el que el ingrediente principal es la pasión, como aprenden los alumnos del CIFP La Merced de Soria, que ayer dieron un ejemplo de trabajo, tesón, profesionalidad y amor culinario.

Además lo hicieron con una doble integración: la de trabajar juntos alumnos de distintos ciclos, que ni se conocen ni comparten horarios, y la de convertir en profesora por un día a una de las alumnas. El motivo, ofrecer un servicio de comida del norte de África, siguiendo las directrices marcadas por Saida Namir, alumna de 1º del Ciclo Formativo de Grado Superior de Dirección en Cocina, natural de Marruecos.

Media hora antes de ofrecer los platos a los comensales, la cocina era un hervidero de nervios y pasión, bajo la atenta mirada de los profesores del centro que guiaban a unos alumnos de 2º del Ci-

La Contra

Sabores de integración

Alumnos del CIFP La Merced aprenden cocina marroquí guiados por una alumna del centro para un servicio de altura

clo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía, que junto a los alumnos de 2º de FP Básica de Cocina y Restauración, sirven cada miércoles un menú de lujo. Ayer, además se sumaron alumnos de 1º de Dirección en Cocina.

No era la primera vez que Saida Namir protagonizaba el servicio marroquí, «ya antes había colaborado conmigo, pero venía a

un curso que se daba por la tarde, ahora está de alumna», explicó Dionisio González Pérez, profesor responsable del servicio de ayer, quien destacó, «nosotros conocemos la cocina árabe, pero ella está realizando una cocina árabe auténtica, la que se trabaja en las casas de Marruecos». Así los alumnos descubren la verdadera gastronomía, como insiste

González que trata de transmitir la esencia de la cocina. «Son alumnos que no se conocen y nos ponemos en contacto con los profesores y se demuestra que somos todos compañeros», añadió, mientras trabajaba en cocina con Leticia Bermejo y Javier Camón, y con Joaquín Soto en la sala, también docentes del centro.

Mientras, los alumnos rodeaban a Saida y ella, sin perder la sonrisa, daba explicaciones, repasando los platos y agradeciendo a sus compañeros, a profesores y al centro «que se han ofrecido a preparar la comida de mi país y me están ayudando y así aprendemos todos juntos», afirmó, reconociendo que ella también está aprendiendo cocina española.

Un trabajo conjunto que sirvieron como su fuera en bandeja de alpaca tallada a mano: maakouda, chawarma, cous cous, harira, rfiisa, tajine de kefta de pescado o de cordero, rape, pastela, carnes al vapor, baklawa y otras delicias con sabor magrebí.

ANA HERNANDO

MÚSICA

Costas: «La música es para olvidarse de los problemas»

Más de 30 años hace que el gallego Miguel Costas se dedica a la música y más de 20 los que han pasado desde su salida del mítico Siniestro Total, a pesar de lo cual, se le sigue preguntando mucho por su ex banda, «demasiado» apostilla él, que acaba de publicar con su actual grupo un cuarto álbum, titulado 'No me cuentes tu vida'.



ANIVERSARIO

Vogue, 100 años de un estilo editorial que no pasa de moda

Las fotos más icónicas de la versión británica de Vogue centran una exposición que la National Portrait Gallery de Londres dedica al centenario de esta revista, cuyo estilo editorial no pasa de moda y es sinónimo de calidad y sofisticación.

SAN PATRICIO

La Torre de la Libertad de NY se teñirá de verde

El edificio One World Trade Center de Nueva York, más conocido como la Torre de la Libertad, se ha sumado a la lista de lugares turísticos que se tiñen cada año de verde en to-

