



Algunos de los monumentos más emblemáticos de Soria se tiñeron de azul ayer noche en solidaridad con el autismo. ÁLVARO MARTÍNEZ

## La atención al autismo crece un 300% en dos años

Son usuarios entre los 3 y los 22 años y desde este abril ya cuentan con servicio de logopedia

**JULIO MATUTE SORIA**

La atención de casos relacionados con el autismo en Soria ha registrado durante los dos últimos años un aumento espectacular del 300%, pasando de 6 casos a los 18 que hoy están consignados «y con perspectivas de que todavía vaya a ir a más según se están desarro-

llando las cosas», desveló Nuria Santa Cruz, educadora y gerente de Autismo Soria en declaraciones a DIARIO DE SORIA EL MUNDO con motivo de la celebración hoy sábado 2 de abril del Día Mundial del Autismo.

La asociación, que desarrolla labores fundamentales como la for-

mación en autonomía personal y apoyo a familias de personas con TEA (Trastorno del Espectro del Autismo), ha pasado de contar con solo dos personas, con una jornada laboral semanal de 10 horas, a precisar cuatro personas con las que garantizar la atención a sus usuarios. La horquilla de edad en la atención va «desde chicos de tres años a chicos de veintidós», siendo cada caso especial «porque no hay dos iguales».

En este sentido, Santa Cruz explicó con toda claridad que Autismo Soria «solo atiende a personas con TEA, porque es en lo que somos especialistas. No lo somos en otras cuestiones y casos. Si en ésta, que es tremendamente específica».

Más allá de la atención en sentido estricto, Autismo Soria realiza otras tareas relacionadas con la tramitación de solicitudes, dependencias, minusvalías y valoración de si se tiene o no se tiene TEA.

«Es muy importante el que se pueda diagnosticar el trastorno lo más pronto posible», advierte Santa Cruz, que también quiso destacar la incorporación este mes de abril de un nuevo servicio de logopedia para los usuarios sorianos «que van desde la discapacidad a las altas capacidades».

### SUMAS

Desde la noche de ayer, y con motivo del Día Mundial de Concienciación sobre el Autismo, monumentos emblemáticos de Soria se iluminaron con luces azules. Así el Palacio de la Audiencia, la plaza de San Clemente o el Palacio de la Diputación se unieron a la iniciativa 'Light it up blue' que tiene de «respeto, tolerancia e igualdad de oportunidades» la lucha de este colectivo.

El club voleibol Río Duero donará la mitad de la recaudación de su partido de liga regular que se disputará hoy en Los Pajaritos.

## El lunes se conocerá «la mejor croqueta amateur» de Soria

SORIA

El próximo lunes se conocerá quién prepara la mejor croqueta amateur de Soria, tras la celebración de la fase final del concurso organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur). Tendrá lugar en la Escuela de Hostelería de Soria, CEIP La Merced, donde los doce finalistas tendrán que cocinar y presentar sus creaciones originales de croquetas a partir de las 17.00 horas. El acto está abierto al público que quiera asistir y a los medios de comunicación.

Tal y como señalaban las bases del concurso, doce personas han sido seleccionadas para pasar a la fase final, entre las que se elegirá a la mejor croqueta amateur, un premio que está dotado con 300 euros y un diploma. El segundo y tercer clasificado obtendrán un diploma. El jurado tendrá en cuenta la originalidad de la receta, su presentación, sabor y textura a la hora de reconocer la mejor preparación. Asohtur ha recibido un total de 36 recetas de croquetas.

Un incentivo más de este concurso es que los bares y restaurantes de Soria podrán apadrinar alguna de las croquetas finalistas ofreciéndolas en su establecimiento, por lo que cualquier persona tendrá ocasión de probarlas.

### VARIEDAD

Los doce finalistas son personas de ambos sexos, diferentes edades y profesiones y todos ellos son aficionados a la cocina, aunque ninguno se dedica a ello de manera profesional. Se da la circunstancia de que dos de las finalistas son dos mujeres de 83 años, las concursantes de mayor edad. En cuanto a las recetas, priman las tradicionales, como las de pollo, jamón y huevo y gamba, pero también habrá espacio para otras creaciones más vanguardistas, como la croqueta de wacame y semillas, la croqueta de la huerta o incluso una croqueta dulce.

El jurado estará compuesto por profesionales de la cocina de distintos establecimientos de Soria, así como por representantes de las administraciones colaboradoras, Diputación Provincial de Soria y Ayuntamiento de Soria, y del Centro Integrado de Formación Profesional La Merced, en cuyas instalaciones se celebra la fase final.

## Premio de arquitectura para Beltrán + Heras

Los jóvenes sorianos reciben un accésit de los colegios profesionales por un edificio en El Collado

**A. C. M. SORIA**

El estudio soriano de arquitectura Beltrán + Heras Arquitectos ha sido galardonado con un accésit en los premios de Arquitectura y Urbanismo de Castilla y León 2011-2015. Este reconocimiento está avalado por los colegios profesionales del gremio de la Comunidad.

El trabajo reconocido es un edificio de viviendas de reciente factura en El Collado. Desde el joven estudio, formado por Ignacio Beltrán y Ricardo Heras, reconocieron estar «muy contentos» por el reconocimiento a un edificio contemporáneo pero en el que «queríamos re-

crear el antiguo, con su único mirador». Para evitar la pérdida de luz, en lugar de configurarse a modo de galería se apostó por «meterlo dentro de los propios pisos con un juego de ventanas y balcones».

Así, el vidrio es pared en salones y habitaciones, y en la planta superior la forma varía porque es todo salón. Se optó también por colocar tres columnas en vez de las dos permitidas para «mantener el ritmo del Collado. Lo vamos a ver todos los días», bromeó Heras. El trabajo directo con los gremios y la pasión por el detalle y la integración completaron la exitosa receta.



Edificio que le ha valido el accésit a Beltrán + Heras Arquitectos. V. GUISANDE