

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: 

LA CALLE

Manuel Alcántara

Poner condiciones

EN vez de poner cada uno de su parte algo que pueda ayudar a entendernos todos, los partidos políticos se esmeran en poner condiciones para colaborar. Cada vez son más fáciles para ellos y más dificultosas para los otros, porque entre ellos se llevan muy mal, ya que el gobernante se ha llevado casi todo el dinero disponible, aunque queden cuentas por saldar.

El jueves, siendo solo un día más lejos, Rodrigo Rato, que estuvo a punto de ser presidente de la nación, compareció ante los

juzgados de la madreña Plaza de Castilla. El juez tiene bastante interés por averiguar si recibió comisiones del banco de inversión Lazard, pero la gente de la calle, que ya ha emitido su juicio, entre ellos los preferentistas de Bankia, estuvieron a punto de agredirle.

Cuando no alcanza el brazo de la justicia, la gente se la toma por la mano y a don Rodrigo le alcanzaron en un codo. En uno de los dos codos por los que se calla. Fue un anticipo del golpe judicial que le espera y que esperamos todos, algunos con más prisa que

otros, ya que en España no hay justicia distributiva y hay personas a las que les roban más que a otras.

Quizá por eso, el peligroso y combativo Pablo Iglesias condiciona el pacto con Pedro Sánchez a entrar en el Gobierno y únicamente aceptará una negociación a cuatro y sólo para la investidura. Una vez más se demuestra que este joven líder, que no aspira a ser Petronio, que declarado el 'arbitro de la elegancia', aspira a arbitrar la difícil convivencia española. Sabe que estamos vi-

viendo de milagros, pero también sabe que los milagros no duran siempre.

Incluso Lázaro, el resurrecto bíblico, murió por segunda y definitiva vez después de desprender gusanos por las viñas, muy contento de que le hubiesen devuelto al mundo y sin comprender aún "el error de estar vivo".

Necesitamos mediadores, ya que la segunda transición va a ser más dura que la primera y, al parecer, un poco más larga por las dos puntas: la que pincha y la que no corta.



Alumnos de Cocina y Gastronomía enseñan las recetas a los alumnos de Guías, Información y Asistencia Turística. A.H.



CINE

Ariadna Gil, tres décadas de carrera cinematográfica

La actriz catalana Ariadna Gil, cuya carrera cinematográfica ha alcanzado tres décadas, asegura que el tiempo y la perspectiva adquirida «hacen que disfrutes más de muchas cosas», y admite sentir «muy cerca» vivencias de «hace 20 años», mientras que «otras de antes de ayer las siento muy lejos». En pleno desierto de Tabernas (Almería), la actriz rueda la película 'En zona hostil'.



MÚSICA

Pasión Vega: «Con las canciones podemos conmove»

Pasión Vega vuelve hoy al Teatro de la Maestranza de Sevilla con su disco 'Pasión por Cano', del que publicó una edición especial con la colaboración de María Dolores Pradera, Estrella Morente, Noa, India Martínez, Miguel Poveda y Joan Manuel Serrat. «Con las canciones podemos conmove y mover algunas cosas que a veces es necesario cambiar», afirmó.

Convivir en el centro escolar, aunque no compartan aulas ni materias, es algo que se puede lograr como en la vida: alrededor de la mesa. Y a través del viaje por la historia de la gastronomía los alumnos del Ciclo de Cocina y Gastronomía, así como los estudiantes del Ciclo de Guías, Información y Asistencia Turística del CIFP La Merced han vuelto un año más a demostrar que entre fogones se puede aprender del pasado y lecciones de intercambio y convivencia entre el alumnado.

Los chavales de Cocina, guiados por Dionisio González, prepararon platos de sencilla elaboración como ensaladas, propias de una gastronomía antes del inicio del fuego, así como recetas heredadas del primer recetario con fuego, de alimentos de la cultura griega y romana, del pueblo hebreo, del Renacimiento, o traídos de nuevos mundos como

Asia y América, para incorporarlos a un recetario que se extendió hasta los siglos XVII y XVIII. Platos que fueron trabajados en conjunto con los alumnos de Guías, que, conducidos por Ana Argüelles, aprenden la historia culinaria pero también a crear

La Contra

Gastronomía con historia

Alumnos del CIFP La Merced de Cocina y Guías interactúan con platos

con sus propias manos el trabajo que realizan sus compañeros en clase.

Práctica y la charla previa de una de las docentes para demostrar que nuestro ADN viene marcado por la historia culinaria.

ANA HERNANDO

Escolapias, creciendo contigo. *¡Ven a conocernos!*

Paseo del Espolón, 14. Soria
tlf: 975221486
www.fe-escolapias.es/blogs/soria


