

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:

PASABA POR AQUÍ

Luis Miguel Largo



Ordenación del territorio

CON este título ya he conseguido que el cincuenta por ciento de los lectores matinales de café con leche y pincho de tortilla acompañados de prensa pasen directamente del tema y decidan que es mejor leer la noticia de abajo, mucho más interesante y con fotografía a todo color.

No se preocupen, a mí desde hace muchos años me pasa lo mismo, me niego a leer un párrafo más que hable de ordenación del territorio. Se han malgastado miles de horas en reuniones de todo tipo y color, entre políticos,

agentes sociales, alcaldes, concejales, diputados... Con los trabajos realizados se podría empapelar la amplia comunidad de Castilla y León; con las horas pagadas a políticos, funcionarios y estudiosos se podría haber hecho dos veces la autovía del Duero.

Decía Romanones que si quiere que algo no salga adelante organiza una comisión y en esto es experta la Junta de Castilla y León, que no para de reunir a alcaldes, representantes de diputaciones, delegados..., para ense-

ñarles los últimos informes y recoger las opiniones de siempre, que esto no está bien y que se van a presentar alegaciones.

Mientras llevamos años hablando de la ordenación del territorio, la Junta y sus capitales afines, se comportan como el Lazarillo de Tormes, se van comiendo las uva de tres en tres y las restantes las reparten de forma cicatera con el mundo rural, calculando que si pasan otros quince años hablando de competencias sin fondos, habrán acabado el racimo ahitos y desapareci-

da la población rural por inanición no tendrán que repartir nada con ellos, pues nada ni nadie quedará para llevar a cabo el reparto.

Cada día que pasa queda menos gente en el campo, en los pueblos, en la provincia de Soria, y la estrategia de nuestros regidores de dilatar en el tiempo la toma de decisiones que supondría la entrega de fondos y competencias sigue dando sus frutos, hasta el día que no sea necesario ordenar nada. Después de burro muerto, la cebada al rabo.



Alumnos del CIFP La Merced junto al chef Alberto Chicote en el Salón de Gourmets celebrado en Madrid. CEDIDAS



CORAZÓN

Anne Hathaway da a luz a su primer hijo, Jonathan Rosebanks

La actriz Anne Hathaway dio a luz a su primer hijo, al que ha puesto el nombre de Jonathan Rosebanks, el 24 de marzo, aunque la noticia no se había conocido hasta que fue difundida por el medio online 'E!' y confirmada por el representante de la intérprete. Se trata del primer hijo para Hathaway, ganadora de un Óscar por su papel en 'Los miserables'.



CORAZÓN

Hugh Hefner, creador de 'Playboy', celebra su 90 cumpleaños

El fundador 'Playboy', Hugh Hefner, cumplió ayer 90 años en un período de cambios en su vida, desde la decisión de dejar de publicar desnudos completos en su publicación, como anunció que haría a partir de octubre, hasta la venta de su célebre mansión. La casa, a día de hoy, tiene un precio de 200 millones de dólares.

CORAZÓN

Dos matrimonios de gemelos se operan para diferenciarse

Los hermanos Zhao y las hermanas Yun son dos parejas de gemelos chinos casadas entre sí. Hartos de responder constantemente a la pregunta «¿y tú quién eres?», los cuatro decidieron entrar a quirófano y someterse a varios retoques.

Llegar a ser los mejores no es fruto de la casualidad, sino del esfuerzo, el estudio y la constancia, y de mantener siempre una mente abierta a las novedades y estar atentos a lo que el mercado ofrece y demanda.

Y ese despertar de la curiosidad en el mundo culinario hay que hacerlo saboreando, cocinando y también a través de visitas a los referentes que proveedores y especialistas manejan.

Por eso los alumnos de 1º y 2º del Ciclo de Grado Superior de Dirección en Cocina, acompañados de sus profesores técnicos acudieron al recinto ferial de IFEMA en Madrid para visitar el Salón de Gourmets, que ha alcanzado su 30ª edición.

Una oportunidad para que los chavales puedan conocer productos más novedosos, y realizar un viaje gastronómico, como auténticos profesionales, para que se acostumbren a una profesión que será su medio de vida y su pasión en el futuro.

Allí se dan las últimas tenden-

cias, se cierran negocios y se observan productos que luego se pueden incorporar al recetario propio, como seña de identidad de la investigación y el ensayo.

Madrid acoge esta cita gastronómica y culinaria, considerada el mayor evento europeo dedicado en exclusiva a los productos delicatessen, el escaparate anual más importante de alimentos y bebidas de alta gama y a la que acuden profesionales de EE.UU., Australia, Japón, Singapur, China, Europa, y también Soria, tanto a través del alumnado como de los expositores provinciales que acudían al amparo de la Diputación.

Cerca de 2.000 expositores llevando 35.000 productos de todo tipo a un negocio que mueve durante la feria, tanto directa como indirectamente, cerca de 200 millones de euros y que ha sido una oportunidad para visitar y aprender más allá del aula.

Pero esta visita va más allá del sentido de la vista, porque en el Salón de Gourmets se trabaja con todos los sentidos y los alumnos también pudieron disfrutar del taller de los sentidos, que hace llegar al amante de las exquisiteces culinarias, que se encontraban en distintos túneles, talleres y rincones, como el del vino, el

pan, la cerveza artesanal, el aceite, las frutas y verduras, el queso o las cocinas del mundo. Un aprendizaje guiado y acompañados por sus profesores, para ayudarlos a aprender y provocarles la inquietud por saber más, indagar y descubrir nuevas propuestas.

Y una oportunidad también para coincidir con los grandes, los referentes culinarios, estrellas Michelin, productores de referencia e incluso la oportunidad de fotografiarse con figuras mediáticas como Chicote, que al igual que los chavales, aprenden en este evento foodie.

ANA HERNANDO

La Contra

Aprendices de gourmets

Alumnos del CIFP La Merced, de visita en el salón gastronómico de IFEMA

