

|VERA|

Las XIV Jornadas de la Cocina de Caza comienzan hoy en Vera Hotel

Se desarrollarán hasta el próximo domingo y contarán con la participación de destacados restaurantes, como 'Zaranda', de Madrid, y 'José María', de Segovia

ROGER DÍAZ VERA

El Restaurante Vera Hotel acoge hoy el comienzo de las XIV Jornadas de la Cocina de Caza y Especialidades que se celebrarán hasta el próximo domingo, día 10.

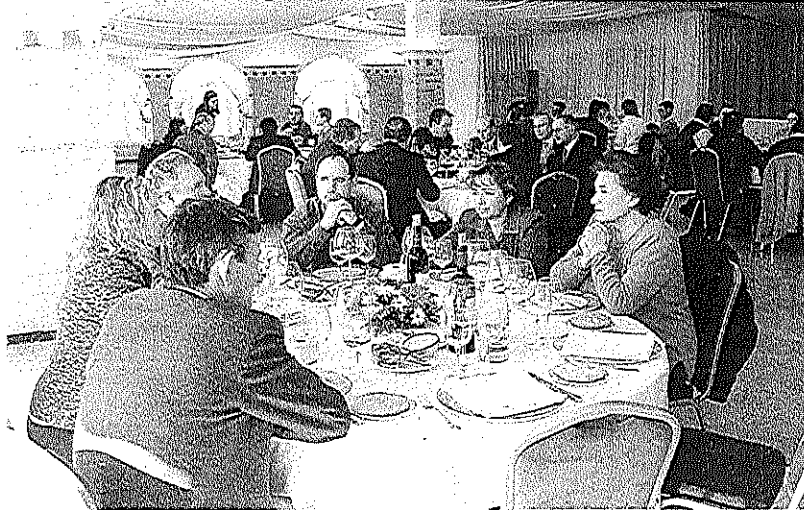
La edición de este año se presenta más interesante que nunca, ya que va a contar con la participación de restaurantes de gran renombre, como son los casos de 'Zaranda', de Madrid, y 'José María', de Segovia.

Antonio Alba, gerente de Vera Hotel y responsable de la organización de este certamen gastronómico, ha anunciado también la participación de las escuelas de hostelería de Almería y Granada. Alba espera que, un año más, estas jornadas resulten un total éxito de participación, como lo fueron las anteriores, en las que el comedor se llenó por completo.

El Restaurante Zaranda se ocupará de la elaboración del menú de hoy con platos como 'Mármol frío de faisana con hortalizas y remoulade de apio', 'Arroz meloso de liebre joven con alubias de Tolosa y griottines' y 'Lomo de ciervo con castañas y chutney de membrillo'. El menú incluye también 'Cremoso de queso de cabra con sorbete de fresa al rioja y albahaca'.

Mañana martes, el protagonista será el Restaurante 'José María', de Segovia, considerado como «un clásico de la cocina segoviana, continuador e innovador en la saga de los grandes maestros segovianos».

José María elaborará un menú a base de 'Ensalada de gallo ibérico escabechado con 'fole' de pato castellano', 'Tentempié tradicio-



PARTICIPACIÓN. El comedor de Vera Hotel acogerá a cientos de comensales estos días. /IDEAL

nal segoviano con patatas nuevas', 'Las mollejas de corderito lechal con tallos tiernos y setas', 'Los clásicos judiones del real sitio con todo su acompañamiento', 'Cochinillo asado de nuestra corte y hornada'. Y de postre, 'Nuestra tarta de Segovia con crema de vainilla, helado de turrón y piñones de pedradas' y 'Florones de pascua'.

José María se encargará también de elaborar este menú el miércoles. El turno será para los miembros de la Escuela de Hostelería 'Hurtado Mendoza' de Granada.

Ese día presentarán platos como 'Delicias de queso fresco de La Alpujarra con frutos secos y

hierbas aromáticas sobre tomate confitado'.

Crema de ave

Ofrecerán también 'Crema de ave de caza aromatizada con hierba buena, brote de tomillo y su juliana', 'Lomo de atún mechado con salsa al vino fino y almejas de carril', 'Jamoncitos de pato silvestre en jugo ligado, setas de chopo y trufa blanca', y 'Mousse de potaje de castañas perfumado al ron añejo. La moderna cocina almeriense participará en estas jornadas de la mano de los integrantes de la Escuela de Hostelería 'Almeraya', quien confeccionará el menú del viernes día 8. Un menú que

incluye platos como 'Gazpacho de aguacate con cecina de León', 'Raviolis de bacalao con cristales de menta', 'Prensado de tierra y mar', 'Terrina de jabali con pan de ajo', 'Chanquete de invierno' y 'Tarta de tomate'.

Además, los participantes podrán degustar 'Turbante de trucha y lenguado sobre picasso de pulpo y salsa de pimientos rojos', 'Sopa fría de mango con frutos rojos salteados y piruleta de fresa', 'Perdiz roja rellena con salsa de setas', y 'Rececho de queso de cabra con higos y miel de tomillo. Vera Hotel servirá los menús del sábado y el domingo, últimos días de estas jornadas.

|BÉDAR|

El Ayuntamiento pedirá que el POTLA posibilite la ampliación de áreas urbanas

R. D. BÉDAR

El equipo de gobierno municipal del PSOE en Bédar va a pedir que la Consejería de Obras Públicas y Transportes de la Junta de Andalucía incluya en Plan de Ordenación del Territorio del Levante Almeriense-POTLA la ampliación de las áreas urbanas que ya existen en el municipio, Serena, Pinos, Pinar y Albarico, entre otras.

Además, los socialistas van a solicitar que se mejore la salida hacia Murcia en el enlace de la carretera N-340 con la autovía.

También van a solicitar que se varíe la localización del proyecto de polígono industrial cercano a Los Giles y la reubicación del área

de reserva de actividades como alfarería y cerámica.

Además, según ha apuntado el portavoz de Levante Sostenible, Gonzalo Leal, por parte del PSOE se plantea que el POTLA recoja una mayor presencia de Bédar en la Reserva Residencial y Turística.

Estación AVE

Dicha reserva se ubica alrededor de la futura estación del tren de Alta Velocidad-AVE, y que favorece al a municipios como Mojácar, Garrucha, Vera, Antas, Los Gallardos o Turre, pero no a Bédar.

El Ayuntamiento de Bédar, gracias a la ampliación del plazo de presentación de alegaciones apro-



MUNICIPIO. Piden que el POTLA recoja mejores accesos. /IDEAL

bado por la Consejería de Obras Públicas y Transportes, va a disponer de más tiempo, hasta mediados de este mes, para presentar más propuestas como éstas.

Gonzalo Leal ha hecho ver al alcalde Ángel Collado que no todas las áreas urbanas cuya ampliación se va a solicitar están

consideradas como tal, «ya que en el último Plan General de Ordenación Urbana, el propio Ayuntamiento las consideraba no consolidadas y, de hecho, no todas están urbanizadas con las infraestructuras mínimas», como son accesos, viales, luz, agua, alcantarillado o mobiliario urbano.

|SORBAS|

El presupuesto de este año supera los cuatro millones

R. D. SORBAS

El Ayuntamiento de Sorbas ha aprobado de forma definitiva el presupuesto general de este año, que en el bloque de ingresos recoge una cuantía superior a los 4,1 millones de euros y, en el de los gastos, una algo inferior, de poco más de cuatro millones.

Uno de los aspectos llamativos del presupuesto de este año es el del capítulo sexto, el correspondiente a Inversiones reales, con una cuantía cercana a los dos millones de euros.

Uno de los capítulos más abultados dentro de los ingresos es el correspondiente a tasas y otros ingresos, con una cuantía próxima a los dos millones de euros.

Por lo que respecta a los gastos, el capítulo que hace referencia al pago de los sueldos de los funcionarios y del personal laboral, está próximo al millón de euros, frente a los gastos en bienes corrientes y servicios, por encima de los 700.000 euros; o las transferencias corrientes, que superan los 273.000 euros.

Transferencias

El de las transferencias de capital es uno de los capítulos más importantes del bloque de ingresos, ya que tiene una cuantía superior a los 835.000 euros. Uno de los capítulos más pequeños es el correspondiente a ingresos patrimoniales, sólo 39.000 euros.

El presupuesto recoge la creación de 38 puestos de trabajo en la plantilla de personal, once para funcionarios y el resto para personal laboral.

|CARBONERAS|

Las calles acogen varios desfiles de Carnaval

R. D. CARBONERAS

Alumnos de los colegios Simón Fuentes, San Antonio y Federico García Lorca participarán mañana martes y el próximo viernes en desfiles por las calles del municipio con ocasión de las Fiestas de Carnaval.

Unas fiestas éstas que se iniciaron el pasado sábado con un Taller de Maquillaje y Máscaras en La Glorieta y un pasacalles a cargo del grupo 'El Globo Teatro'. Asimismo, ese día se celebró por la tarde un Concurso de Máscaras y Disfraces Individuales en el Teatro Municipal Casa de la Música y también un Concurso de Agrupaciones.

El Carnaval finalizará el próximo día 9 con el Circuito Provincial organizado por la Diputación.