

VERA

Las XIV Jornadas de la Cocina de Caza reúnen a más de 1.000 comensales

El Restaurante Vera Hotel fue el protagonista de los menús del fin de semana Cosentino, Uribe, Flores o Maldonado, entre los asistentes más destacados

ROGER DÍAZ VERA

Más de un millar de personas han participado a lo largo de la pasada semana en las XIV Jornadas de la Cocina de Caza y Especialidades que se han desarrollado desde el lunes hasta el domingo en el restaurante Vera Hotel.

Las jornadas han contado este año con la presencia de comensales muy conocidos en la provincia, como el empresario Cosentino, o el delegado de Educación, Francisco Maldonado.

También han estado el presidente de Asempal, Miguel Uribe, así como el ex presidente de la Cámara de Comercio, José Antonio Flores, que es un asiduo de estas jornadas, como también lo es el alcalde de Vera, Félix López, que hace de anfitrión de destacadas personalidades que acuden a la apertura de las jornadas.

El gerente Antonio Alba destaca la buena acogida que han tenido los diferentes menús que se han preparado a lo largo de la semana.

Alba ha subrayado el buen hacer de restaurantes de prestigio nacional, como 'José María', de Segovia, y 'Zaranda', de Madrid, que con su presencia han contribuido al éxito de estas XIV Jornadas.

El responsable de la organización ha subrayado también la presencia de dos escuelas de hostelería de gran solera en Andalucía, como la 'Hurtado Mendoza', de Granada, o 'Almeraya', de Almería.

Los alumnos que se preparan y forman en ellas han vuelto a dejar constancia de su enorme valía y de su buen hacer a la hora de preparar y elaborar los dife-



PLATOS. Más de un millar de personas han participado en las XIV Jornadas de la Caza en Vera. /IDEAL

rentes menús. Estas jornadas no serían lo que son y no estarían al nivel en el que se encuentran sin la participación de los hombres y mujeres que trabajan día a día en Vera Hotel.

Esta participación se ha hecho patente de forma muy especial durante el sábado y el domingo, días en los que sirvieron dos menús diferentes, auténticas delicias para los paladares más exigentes.

Julián Sánchez, el 'maitre' del restaurante Vera Hotel, asegura que durante los dos últimos días de estas jornadas se han servido

menús a base de platos como 'Foie de pato y almendra en bufanda de melón caramelizado'; 'Tranchas de pulpo con yema de pimentón envueltas en pimiento de Padrón'; 'Croqueta de jabalí relleno de uva' y 'Timbal de migas alpujarreñas y carpaccio de ples de cordero de Filabres con manjar de tomate Raff'.

Sábado

El menú del sábado se completó con otros platos como 'Perdiz de caza en caramelo reineta y fian de zarangollo al azafrán', y 'Elixir de queso de cabra, empedrado de

nueces y crujiente de piñones'. El menú del domingo incluyó platos como 'Delicia de muslo de pato y tímoro de chirimoya', 'Sushi de lecha y crema trufada de berros', 'Quisquilla de Garrucha envuelta en su coral', 'Harapos veratenses con níscalos y falsán' y 'Churrasco de corzo especiado con ragout de perrechico y esencia evaporada de trufa negra, como si de una jalea se tratara'.

Todo ello completado con 'Lasaña de piña y regaliz con lágrimas de miel de caña y helado de higos mozarabes', platos difíciles de superar.

El municipio acoge las I Jornadas de Formación de Voluntariado de la AECC

R. D. VERA

Unas 35 personas de las juntas locales de la Asociación Española contra el Cáncer de municipios como Los Gallardos y Sorbas participaron en la primera reunión de las I Jornadas de Formación del Voluntariado celebrada en el Edificio de Usos Múltiples de Vera.

Los participantes, que recibieron la bienvenida de Luisa Petra Simón, presidenta de la Junta Local de Vera, con la ayuda de la doctora Mercedes Río trabajaron con programas que se están llevando a cabo en el Área de Prevención y Detección Precoz.

También lo hicieron con otros programas como el Asistencial, el de Rehabilitación Integral de Enfermos y el de Cuidados Palla-

tivos. Los participantes se agruparon y, con la ayuda de la psicóloga Marisa Páez, se les propuso que plantearan cuáles son las necesidades de cada junta local y las posibles soluciones que desde la AECC se pueden ofrecer a nivel local.

Durante la primera sesión, que se celebró el pasado día 5, se afirmó la importancia que juegan los voluntarios de la asociación y se puso de manifiesto la necesaria implicación de los mismos en la reactivación de las juntas y en la actuación comunitaria.

Multiplicar esfuerzos

La presidenta de la Junta Local de Vera, Luisa Petra Simón, expresó su deseo de multiplicar los esfuerzos de las juntas locales para tener un papel más activo en



CÁNCER. Estas jornadas están dirigidas a los voluntarios. /IDEAL

la comunidad. Hay que recordar que la próxima sesión tendrá lugar este martes día 15, a partir de las 9.30 horas.

Será cuando la doctora Mercedes Río, coordinadora de Actividades de la AECC, aborde la temática 'Nuevas herramientas informáticas para mejorar la comunicación'. Luego, a las 10.30,

la psicóloga Marisa Páez y la presidenta del Comité de Acción Social, Concepción Alarcón, abordarán la temática 'Experiencias comunes y necesidades de las juntas locales'.

La tercera y última sesión de estas I Jornadas de Formación de Voluntariado se celebrará el próximo lunes día 19.

Key Mare crea becas de hasta 4.000 euros para jóvenes

R. D. VERA

El próximo día 29 finaliza el plazo para que jóvenes de Almería puedan optar a las becas de hasta 4.000 euros que la Fundación Key Mare ha creado «para apoyar a los nuevos valores en las áreas del deporte, la música y las artes plásticas».

También se podrán beneficiar de estas ayudas los jóvenes universitarios. El objetivo de las mismas, según Key Mare, «es promocionar la excelencia en la formación académica y el desarrollo de nuevos talentos como base del progreso de la sociedad».

Por este motivo, los jóvenes que quieran optar a estas becas deberán recoger las correspondientes solicitudes en Grupo Key Mare, en Vera y San Pedro del Pinatar-Murcia.

También las pueden solicitar mediante correo electrónico a la siguiente dirección fundacion@keymare.com, o a través del siguiente teléfono, 902 390 090.

Las becas serán otorgadas por un jurado especializado cuyos miembros serán nombrados por la Fundación Key Mare y formado por personalidades de reconocido prestigio en el mundo del deporte, la educación universitaria, las artes plásticas y la música.

IBÉDAR

LS denuncia la existencia de vertederos de basuras ilegales

R. D. BÉDAR

Levante Sostenible-LS, a través de su edil, Gonzalo Leal, ha denunciado en el Pleno del Ayuntamiento de Bédar la existencia en el municipio de cuatro vertederos ilegales, por lo que ha exigido al alcalde Ángel Collado que tome las medidas oportunas para hacerlos desaparecer.

Los vertederos en cuestión se encuentran situados en el camino de la Higuera a Serena, en Los Pinos, en una parcela del Polígono 7, «y el más sorprendente, por cercano e insano, es el situado en el mismo pueblo, delante de la antena de televisión y cerca del campo de fútbol, en la hoya de la antigua mina 'La Mulata'».

Leal ha pedido al alcalde que explique públicamente «cuál es la actitud del Ayuntamiento ante el crecimiento escandaloso de algunos de los vertederos, cuya legalidad no conocemos, como los mencionados». LS ha solicitado a Collado que tome medidas coercitivas para evitar que se arrojen basuras.