

|HUÉRCAL OVERA |

Los nuevos colegios se ubicarán frente al hospital y en El Salvador

El Consistorio pone a disposición de la Consejería de Educación los terrenos

Los centros previstos sumarán un total de 23 aulas con centenares de plazas

ROGER DÍAZ HUÉRCAL OVERA

La Consejería de Educación de la Junta de Andalucía ya dispone de los terrenos necesarios para promover la construcción de dos nuevos centros educativos, uno frente al hospital, y otro, en El Salvador, en Huércal Overa.

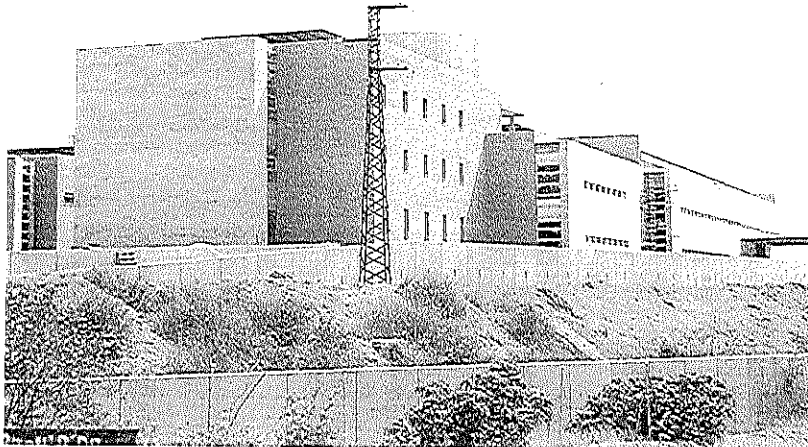
El Ayuntamiento que preside el socialista Luis García Collado ha aprobado ceder los terrenos municipales necesarios para llevar a cabo esta actuación.

La cesión permitirá a la consejería que preside Cándida Martínez agilizar la materialización de los nuevos centros, que supondrán la creación de 23 nuevas aulas, con capacidad para acoger a varios cientos de jóvenes estudiantes.

La construcción de estos colegios es una prioridad para el municipio y así se lo ha hecho saber el alcalde al delegado Francisco Maldonado, al que ha trasladado su preocupación por la gran demanda de plazas escolares existentes.

La falta de nuevas aulas dificulta que los jóvenes puedan recibir clase en un entorno adecuado. Por este motivo, la Consejería de Educación, mientras resuelve el problema, ha tenido que habilitar varias aulas prefabricadas en El Saltador.

Los padres de los niños y el profesorado consideran que la situación en la que se encuentran a la hora de recibir clase «no es la mejor ni la más deseable», por lo que piden al presidente Manuel Chaves y a la consejera Cándida Martínez que destinen recursos económicos para construir nuevas aulas y colegios en la zona.



CENTROS. La Junta construirá nuevos colegios para aumentar las plazas de escolarización. /IDEAL

El alcalde reconoce que el Ayuntamiento, por sí solo, no puede hacer frente al enorme desembolso que supone dotar de colegios al municipio.

Aumento

Desde el Consistorio se asegura que la creación de nuevas plazas escolares es una necesidad que aumenta año tras año «debido al importante crecimiento poblacional que registra el municipio».

Huércal Overa cuenta en estos momentos con una población de más de 18.000 habitantes.

La Junta de Andalucía ha comprometido su apoyo al desarrollo de nuevas infraestructuras educativas en el municipio.

En este sentido, hay que recordar que se han inaugurado cuatro nuevas aulas en el Colegio Público Rural 'Las Estancias', de Úrcal; cinco aulas nuevas y un gimnasio en el IES 'Albujaira'; así

como dos nuevas aulas en el Colegio 'El Pilar'. Además, se han realizado diversas obras de mejora y ampliación en todos los centros del municipio.

Los responsables municipales recuerdan que están previstas obras de ampliación y reforma del IES 'Cura Valera' y del IES 'Albujaira', que son necesarias para atender las necesidades educativas actuales, ante el aumento de la población infantil y juvenil.

La Junta amplía el plazo para las alegaciones al Plan del Levante

R. D. HUÉRCAL OVERA

La Junta de Andalucía ha ampliado el plazo de presentación de alegaciones al Plan de Ordenación del Territorio del Levante Almeriense-POTLA hasta el próximo día 15 de febrero, y no hasta ayer, como se había previsto en un principio.

De este modo, tanto la Mancomunidad de Municipios de Levante como cada uno de los once ayuntamientos afectados que la forman, podrán disponer de más tiempo para presentar sus propuestas de mejora del borrador de dicho plan.

El delegado de Obras Públicas y Transportes de la Junta, Luis Caparrós, se ha comprometido ante el presidente de la Mancomunidad, Luis García Collado, a que el Gobierno regional atenderá todas las alegaciones presentadas, «siempre que sea posible y no haya una ley de rango superior que lo impida».

Por su parte, García Collado, alcalde de Huércal Overa, comentó tras la reunión con Caparrós el pasado viernes, que «esperamos que sean asumidas prácticamente el 90 por ciento o más de las alegaciones que se presenten».

Municipios

Caparrós manifestó que la Junta de Andalucía tiene el compromiso de atender «uno a uno a los municipios» y que intentará incluir dichas alegaciones en el citado Plan de Ordenación del Territorio.

Un plan que no contenta a los ayuntamientos, que piden que se les permita disponer de más autonomía a la hora de planificar actuaciones urbanísticas.

|VERA |

Restaurantes de Segovia y Madrid participarán en las XIV Jornadas de la Caza

R. D. VERA

Los prestigiosos restaurantes José María, de Segovia, y Zaranda, de Madrid, son los invitados más destacados este año de las XIV Jornadas de la Cocina de Caza y Especialidades, que se celebrarán del 4 al 10 de febrero en Vera Hotel.

El gerente de Vera Hotel y organizador de este evento, Antonio Alba, ha invitado también a participar a las escuelas de hostelería de Almería y Granada, con lo que, un año más, el éxito de público va a estar asegurado.

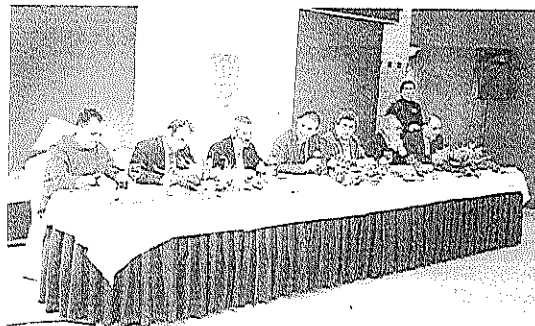
El Restaurante Zaranda, situado en la calle Eduardo Dato de Madrid, figura en la prestigiosa 'Guía Michelin', y será quien elabore el menú del día 4. Ese día se servirán platos como 'Mármol frío de faisana con hortalizas y remou-

lade 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 de ese día se completará con 'Cremoso de queso de cabra con sorbete de fresa al rioja y albahaca', regado todo ello con vinos de la tierra, como el Blanco Macabeo.

La jornada del martes, día 5, el protagonista será el Restaurante José María, de Segovia, considerado por críticos y 'gourmets' como «un clásico de la cocina segoviana, continuador e innovador en la saga de los grandes maestros segovianos».

El menú de ese día será a base de 'Ensalada de gallo ibérico escabechado con 'foie' de pato castellano', 'Tentempié tradicional segoviano con patatas nuevas',



PARTICIPANTES. En la presentación de las XIV Jornadas. /IDEAL

'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', 'Nuestra tarta de Segovia con crema de vainilla, helado de turrón y piñones de pedradas' y 'Florones de pascua'. El restaurante segoviano servirá el mismo menú del miércoles 6 de febrero;

y el 7 será el turno para la Escuela de Hostelería 'Hurtado Mendoza' de Granada.

El menú de ese día se configurará con platos como 'Delicias de queso fresco de La Alpujarra con frutos secos y hierbas aromáticas sobre tomate confitado'. Además, se servirán otros platos, como 'Crema de ave de caza aromatizada con hierbabuena, brote de tomi-

llo y su juliana'. También se incluyen delicias como 'Lomo de atún mechado con salsa al vino fino y almejas de carril', 'Jamoncitos de pato silvestre en jugo ligado, setas de chojo y trufa blanca', y 'Mousse de potaje de castañas perfumado al ron añejo'.

'Almeraya'

La Escuela de Hostelería 'Almeraya', de Almería, será quien elabore el menú del viernes día 8. Ofrecerá 'Gaspacho de aguacate con cecina de León', 'Raviolis de bacalao con cristales de menta', 'Frenado de tierra y mar', 'Terrina de jabalí con pan de ajo', 'Chanquete de invernadero' y 'Tarta de tomate'.

También se servirá '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, los días 9 y 10 de febrero.