



Sesión sobre cocina rumana en la Escuela San Lorenzo. S.E.



Numeroso público acude a las sesiones de cocina. S.E.

Los proyectos de interculturalidad siguen en el Día contra el Racismo

La Fundación Municipal de Servicios Sociales de Huesca realiza el programa 'Wasqa 2010'

D.A.

HUESCA.- La Fundación Municipal de Servicios Sociales del Ayuntamiento de Huesca continúa con su proyecto de interculturalidad en el Día Internacional contra el Racismo y la Xenofobia, que se celebra mañana, día 21 de marzo. La enti-

dad gestiona junto a otras áreas municipales el proyecto Centro Virtual de Interpretación Multicultural, que desarrolla programas de Sensibilización y Educación Comunitaria en este año 2010.

La nueva edición se llama "Wasqa 2010", denominación que surge de las Jornadas de

Trabajo y Convivencia que se celebraron en noviembre pasado. Actualmente existen programas de continuidad y otros de nuevo desarrollo.

En el apartado de "La Gastronomía" se mantiene el modelo de "Aulas de cocina" con la colaboración de la Escuela de Hostelería San Lorenzo.

Distintas personas, vecinas de Huesca, desarrollan "una presentación de su cultura culinaria en una apuesta de mestizaje que busca la integración como ciudadanía en diversidad", según informa el Ayuntamiento en una nota de prensa.

En esta ocasión, la sesión "Un menú rumano" atrajo a 45

personas, alumnado de la Escuela de Hostelería y otras personas interesadas, en torno a la propuesta de Iuliana Mera, profesional del Trabajo Social, que acercó su cocina con un planteamiento muy didáctico.

El Aula de cocina presenta el contexto socio-cultural de cada propuesta para introducir al público asistente en la realidad donde se producen las comidas. Después se preparan los platos y se ofrece una degustación que completa la muestra.

El alumnado participante aporta observaciones sobre semejanzas y diferencias con respecto a su cultura culinaria, de sabores, procedimientos y adaptaciones a partir del recetario que han probado y que recibe como material para continuar trabajando en cada ámbito de cocina.

Hasta ahora y en lo que se lleva de curso se han celebrado tres aulas de cocina: "Pescados del Senegal", "Dulces argelinos" y "Un menú rumano", a la espera de una nueva edición para el próximo abril, incluida en el programa Aragón, Tierra Abierta.

Además, en colaboración con la Escuela de Hostelería San Lorenzo, se presentó en el mes de diciembre, aprovechando la conmemoración del Día Internacional de los Derechos Humanos, un menú mixto en el que se combinaban platos adaptados de distintas procedencias, actividad que está previsto repetir en mayo.

Cinco institutos del Alto Aragón participan en la Olimpiada de Economía

Treinta centros compiten hoy en Zaragoza

D.A.

HUESCA.- Estudiantes de los IES Hermanos Argensola de Barbastro, Pirámide de Huesca Pirineos de Jaca, Ramón y Cajal de Huesca y Sierra San Quilez de Binéfar participan hoy en Zaragoza en II Olimpiada de Economía de Aragón, organizada por

la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales y cuyo objetivo fundamental es estimular los estudios de Economía y Empresa entre los jóvenes.

Alumnos de segundo de Bachillerato de casi treinta centros educativos de Aragón participan hoy en una actividad que permite fortalecer los vínculos con los profesores de Economía de la Empresa de Secundaria y con los alumnos interesados en esta materia, que serán los futuros estudiantes del centro.

La empresa, la función financiera, la función de planificación y estrategia, la organización, el desarrollo y la obligación de información de la empresa son algunos de los temas que se someten a examen en el marco de estas olimpiadas.

La Facultad de Económicas y Empresariales de la Universidad de Zaragoza entregará como premio un ordenador a cada uno de los tres primeros clasificados, además de otro ordenador para el departamento de Economía de cada uno de los centros de los tres ganadores. Además, los cinco alumnos mejor calificados en esta prueba obtendrán matrícula gratuita en la Facultad para el próximo curso.

Barbastro convoca mañana otra edición de la fiesta del crespillo

Sesenta cocineros elaborarán este producto en la Plaza del Mercado

Ángel HUGUET

BARBASTRO.- El reto de cocinar 11.000 crespillos -cifra de 2009- estará complicado por las dificultades para conseguir tantas hojas de borraja, a causa del mal tiempo, con hielo y exceso de agua, que se ha notado en este producto habitual en los postres tradicionales. Mañana será la cita, a partir de las 12 horas para el público, en la mejor disposición de degustar los crespillos elaborados por 60 cocineros, distribuidos entre diez grupos con hornillos y la intendencia necesaria.

Elita Davias, directora de Tradiciones, es la impulsora desde hace diecisiete años de celebrar la festividad anual de la Virgen de la Encarnación, según la cual la Virgen se quedó preñada para dar a luz nueve meses después, en diciembre, cuando los labradores recogen las aceitunas de los olivares. El evento es posible gracias al trabajo de voluntarios y los patrocinios del Ayuntamiento de Barbastro, Comarca de Somontano y Asociación de Comerciantes de Barbastro (ACB).

La intendencia prevista es de 60 docenas de huevos, 70 kilos de harina, 75 kilos de azúcar, 20 litros de leche, 140 litros de acei-



Fiesta del crespillo del año pasado. A.H.

te de oliva, 8 botellas de anís, 20 cajas de levadura Royal, 15 cajas de gaseosa y medio kilo de anís en grano. Elita y sus colaboradores han "peinado" las huertas de la ciudad y alrededores en busca de hojas de borraja y no se descarta tampoco la alternativa de las espinacas en mayor cantidad que otros años. "Hemos dado muchas voces como si este fue-

ra un S.O.S. en busca de borrajas y somos optimistas", señaló ayer a este diario. Dorita Mur y Jovita Pardinilla ya tienen los delantales preparados y se mantienen como las cocineras más veteranas, a su lado han crecido cocineras más jóvenes. Los Dulzaineros del Somontano amenizarán la mañana "crespillera" en la Plaza del Mercado.

AGRADECIMIENTO

LA FAMILIA DE
Doña María Ángeles
Bonafonte Pérez
q.e.p.d.

Fallecida en Huesca
el pasado día 14

Ante la imposibilidad de corresponder personalmente a las numerosas muestras de condolencia y afecto recibidas por tan dolorosa pérdida, lo hace a través de estas líneas con el más profundo reconocimiento y gratitud.

Vicién (Huesca),
20 de marzo de 2010