



La ciudad de Cáceres, por su condición de "Capital Española de la Gastronomía 2015", recibió el Premio "Encina de Plata"

## El cerdo ibérico de nuevo homenajado en el Certamen Gastronómico que llegaba a su décima edición

Durante los días del 17 al 19 de abril Barcarrota acogía su fiesta en honor al cerdo ibérico: el X Certamen Gastronómico del Cerdo Ibérico.

No faltaron las actividades estelares de este certamen como las Jornadas Didácticas del Gusto, las Jornadas Técnicas del Cerdo Ibérico, el concurso de cortadores

de jamón, los concursos de cocineros profesionales, de gastronomía popular y de repostería tradicional.

Afamados cocineros, cortadores de primer nivel, profesionales del sector ibérico... no quisieron faltar a su cita anual con Barcarrota y el rico manjar que se cría en sus dehesas: el cerdo ibérico.

Pág. 10

### SUMARIO

Portada.....	1
Al detalle.....	2
Editorial.....	3
La entrevista.....	4
Otros temas.....	6

Fotorrecuerdos.....	8
Cultura.....	10
Colaboraciones.....	14
Biblioteca.....	15
En la última.....	16

# al detalle

En esta sección se ha querido destacar detalles de la fachada de la Iglesia de Santiago Apóstol que han quedado a la vista gracias a las obras de acondicionamiento que se están realizando en la Plaza de Santiago, mejorando la distribución de la plaza. Además, su asfalto ya no cuenta con piedras, si no con adoquines.

Principalmente han quedado al descubierto los contrafuertes exteriores de la parte correspondiente al cabecero o ábside ochavado, realizados en materiales como la mampostería y el ladrillo, utilizando el sillar.

Dichos contrafuertes pueden verse porque se han derribado las viviendas que en su día se construyeron adosadas a esta iglesia con el fin de ser casa y/o refugio para familias sin recursos de la localidad.

Con el fin de evitar que se viera la cimentación de la iglesia al quedar al descubierto una vez derribadas las viviendas y para reforzarla, se está construyendo un murete hormigonado que se revestirá en piedra.

Para mejorar la imagen exterior de esa parte de este edificio religioso de estilo románico, iglesia mayor y matriz de la localidad, y única parroquia existente hasta terciado el siglo XVI, se restaurará. Primero se picará y posteriormente se lucirá con motero de cal.



Detalle de los contrafuertes del ábside que estaban ocultos por las viviendas



Detalle de las obras que se están acometiendo. El derribo de las viviendas posibilitan la ampliación de la Plaza



El quedar visible la cimentación de la iglesia ha llevado a construir un murete

# editorial



Este número se abre en portada con la celebración del X Certamen Gastronómico del Cerdo Ibérico, uno de los eventos más importantes de la vida cultural de Barcarrota que se desarrolló durante los días del 17 al 19 de abril. Se ofrece una extensa crónica en la sección "Cultura".

En "Al Detalle" se ha querido destacar la obra que se está realizando en la Plaza de Santiago, concretamente en la parte exterior del ábside de la Iglesia de Santiago en el que se va a restaurar sus contrafuertes ahora a la vista tras el derribo de varias viviendas adosadas.

En cuanto a "La entrevista", en esta ocasión se le ha realizado a Isabel Hernández Triguero, Directora del CEIP "Hernando de Soto", quien nos acerca a la realidad del centro y a su experiencia como docente, retrotrayendo recuerdos de sus años como escolar y de sus padres (José Antonio Hernández Trejo (DEP) e Isabel Triguero Martínez). En este número se ofrece la primera parte de ésta. Así se concluirá en el número siguiente.

"Otros temas" se abre con una crónica de la III Semana de la Salud celebrada en el IES "Virgen del Soterraño" y el CEIP "Hernando de Soto" organizada por el Ayuntamiento de Barcarrota y el Servicio

Extremeño de Salud. En esta misma sección puede leerse una pequeña crónica sobre la representación en teatro negro de "El Principito" por niños de 5º de Primaria en el CEIP "Hernando de Soto".

Raquel Contador, Asesora Gastronómica participante en las Jornadas Técnicas del Cerdo Ibérico, ofrece un escrito sobre su participación en dichas jornadas organizadas dentro del X Certamen Gastronómico del Cerdo Ibérico, en la sección "Colaboraciones".

En "Biblioteca" Juanma González escribe sobre las actividades realizadas en el mes de abril. Destaca la actividad desarrollada conjuntamente con la Biblioteca de Fuente del Maestre para conmemorar hace un año la recepción por parte de ambas bibliotecas del Premio de Fomento de la Lectura del Gobierno de Extremadura. Así mismo, Juanma González comparte con el lector brevemente sus vivencias en la ciudad americana de Bradenton donde viajó a finales de abril junto a otros barcarroteños.

"En la última" se destaca la convocatoria de Alba Zafra Corrales por la Selección Extremeña de Fútbol Femenino Sub-12 Fútbol-8 con la que ha participado en el Campeonato Nacional que se disputó en Riudoms (Tarragona) este mes de abril. ■

# la entrevista

## Isabel Hernández Triguero: «Me recuerdo en mis juegos infantiles jugando con una pizarra, enseñando a las muñecas» (I)

En esta ocasión se ha entrevistado a la Directora del CEIP "Hernando de Soto", Isabel Hernández Triguero, quien ofrece datos del funcionamiento del centro, opina sobre el sistema educativo actual y comparte recuerdos de sus años escolares y de sus padres, maestros muy queridos en Barcarrota: José Antonio Hernández Trejo (DEP) e Isabel Triguero Martínez.

### Acérquenos a la historia del centro...

El colegio "Hernando de Soto" está en Barcarrota desde hace muchos años... Había antes tres escuelas: la del Llano de la Cruz, la de Francisco Rubio y la de la calle Jerez, donde está ahora el centro cultural. Creo que todas eran la misma pero con distintas sedes, aunque no estoy muy segura. Puedo decir que en los años 50 estaba ya, pero no sé si estaban anteriormente, no tenemos archivos tan antiguos. Se unificaron aquí en el curso 1980/1981 que fue cuando se inauguró este edificio. Otro hecho importante fue cuando se cerró el Colegio "Santiago Apóstol" ya que sus alumnos pasaron a este centro. Concretamente fue en el curso 1994/1995. El número de alumnos aumentó mucho. Además en aquél entonces había más cursos ya que había hasta 8º de EGB.

### Usted fue estudiante en las escuelas de Barcarrota, ¿qué recuerdos tiene de la educación de entonces?

Yo estudié infantil en las escuelas de Francisco Rubio. Mi primera maestra fue Doña Leonor; nos daba clases en lo que hoy es el bar y salón del Centro de Mayores. No recuerdo cuántos años estuve allí porque mis padres vivían en las viviendas de maestro de Francisco Rubio, pero recuerdo que desde que era pequeña iba a la escuela... Creo que desde que empecé a andar... A mi me gustaba mucho aquello, parece ser que era espabilada... Me entretenía allí. Luego hice 1º y 2º también allí. Recuerdo que estaban de maestros: Don Enrique García padre, mi padre, mi madre y otros que no eran de Barcarrota que recuerdo más por fotografía. Luego pasé en tercero a las escuelas de lo que hoy es el centro cultural. Hice de tercero a octavo. Recuerdo con cariño a mis tutoras: en 3º fue Doña María Hernández, en 4º Doña Eloísa, en 5º Doña Asun; y en 6º, 7º y 8º era cuando tenía a muchos maestros. Recuerdo a



Isabel Hernández Triguero, Directora del CEIP Hernando de Soto

Don Juan Ramón, Don José Larios, Don Antonio, a mi padre, por su puesto...

### ¿Sus padres fueron maestros suyos?

Sí. Mi madre fue maestra mía en 1º y 2º y mi padre en 6º, 7º y 8º que me daba Sociales, uno de los años me dio Lengua también.

### ¿Qué característica destacarías de ellos como docentes?

Como padres, dos personas buenas y trabajadoras, especialmente. Buenas porque traer al mundo ocho hijos implica que tienes que tener un sentido de la responsabilidad importante, y el habernos criado a todos bien, y el habernos dado una ecuación tan buena... Y trabajadoras como se demuestra al tener 8 hijos y trabajar fuera de casa ambos teniéndonos siempre atendidos... Eso es mucho trabajo. Como docentes, destacar que a los dos les gustaba mucho su profesión. Yo nunca los he visto quejarse por tener que ir al colegio o de algún alumno o mal rato. Jamás. En mi casa se ha vivido la educación de buen modo. Los maestros siempre han tenido la razón, y si nosotros hacíamos alguna trastada, pues los maestros siempre tenían la razón lógicamente. Y yo lo he visto como algo natural. Ellos lo han llevado con alegría, les encantaba a los dos.

### ¿Fue por ellos, por lo que le transmitieron, por lo que decidió ser maestra?

Supongo que sí, que sería eso. Pero yo recuerdo que en mis juegos infantiles jugaba con una pizarra, enseñaba a las muñecas, a mis hermanos... Con las amigas yo jugaba mucho a las maestras. Yo supongo que esas cosas van pasando sin que tú te des cuenta,

y no se sabe por qué tú te inclinas hacia una determinada materia. Yo lo he visto también por mis hijos que en sus juegos infantiles se veían ya sus preferencias, intereses y para qué son más aptos o válidos. A mi hijo Jesús le encantaba ser cocinero y le gusta ahora con 22 años; le encantaba jugar con piezas, con puzzles, con objetos montables y desmontables y está estudiando ahora ingeniería de la edificación. A mi hija Isabel le encantaba pintarse, el arte... y ahora está muy interesada por la fotografía. Creo que desde pequeño se van marcando pautas.

**¿Coincidió con ellos como docente?**

Sí, estuvimos juntos en el curso 1995/1996. Yo estuve de interina en este colegio, era tutora de 1º de Primaria paralela con Mari García. Mi padre era Jefe de Estudios entonces y daba clases en 6º, 7º y 8º, que estaban aquí todavía. Y mi madre daba clases en el Ciclo Medio, en 3º, 4º y 5º, pero no recuerdo en qué curso concretamente.

**¿Qué tal fue la experiencia?**

Bien. Recuerdos muy buenos. Ese año estaba muy contenta porque trabaja en Barcarrota con mis padres como compañeros y con todos los compañeros de mis padres, que yo ya los conocía.

**¿Cuál ha sido su trayectoria como maestra?**

Empecé en el curso 1991/1992 en un equipo para ciegos en Mérida compuesto por personal del Ministerio de Educación y de La Once. Fui seleccionada de una lista de interinos por mi Licenciatura en Pedagogía. Fue un curso espectacular, algo novedoso para mí porque yo no nunca había trabajado con ciegos. Mi labor como maestra era itinerante. Junto con un psicólogo y un pedagogo íbamos por todos los centros. Fue estupendo. Después estuve en Badajoz, en Valuengo, en Higuera de Vargas, en el Valle de Santa Ana y en Salvaleón. En este último pueblo estuve 7 años. Fueron años muy buenos, allí me sentí muy querida y aún me siento muy querida por los chicos y por los padres de los chicos de Salvaleón que me saludan con mucho cariño. Me encantó estar allí. Su gente es muy agradecida y cariñosa, en mi opinión. En el curso 2002/2003 me dieron la plaza definitiva aquí en Barcarrota.

**¿Cuánto tiempo lleva usted como directora del centro?**

Desde el curso 2006/2007. He sido directora durante 7 cursos escolares, y el curso pasado fui Jefe de Estudios. Volví a presentar un proyecto de dirección y ahora en principio voy a estar cuatro años más.

**¿Cómo es que dejó el puesto de dirección?**

Pues porque no quería estar eternamente en la dirección. Ofrecí el puesto y Montaña Padilla se ofreció. Ocurre que por avatares de

las cosas no pudo presentar el proyecto y fue nombrada Directora Accidental con el pensamiento de que para este curso volviera a presentar proyecto, pero decidió que no. Entonces, pues me presenté otra vez.

**Se deduce que cuenta con mucho apoyo por parte de sus compañeros en el centro...**

Yo creo que sí, la mayoría, porque siempre no hay unanimidad en una decisión de estas características, sí me apoya y me parecía que podía ser importante. Además, un profesor que no era de Barcarrota presentó su proyecto de dirección y a raíz de eso hubo compañeros que me dijeron que yo debía seguir, y bueno, aquí estoy, a disposición del centro, y trabajo por el centro con gusto.

**¿Cómo es la dirección en el un centro en el que existe una separación física de Infantil y Primaria?**

Más que difícil no es beneficioso para los compañeros y para los alumnos. La convivencia entre maestros no es la misma por mucho que se intente estar pendiente de todas las cosas. Por ejemplo existen dificultades a la hora de cubrir sustituciones cuando alguien falta al estar separados. El estar separado tampoco permite que los niños convivan. Se propuso hace unos años la unificación de los centros, pero con la crisis económica se paró el proyecto. Ahora no sabe en qué punto está, si se retomará... Desde mi punto de vista creo que es interesante que se unificara todo en un mismo edificio que sería el de la carretera de Badajoz, el de Primaria.

**¿Cómo ve el sistema educativo a nivel de Infantil y Primaria?**

Creo que, como los políticos no se sienten a debatir y consensuar, nos vuelven locos a los docentes, y los docentes volvemos locos a los muchachos. Lo que no puede ser es que cada legislatura haya una ley nueva de educación. En Extremadura se firmó hace unos cuatro o cinco años la LEEEX (Ley de Educación de Extremadura), que estaba al amparo de la LOE (Ley Orgánica de Educación), consiguiéndose poner de acuerdo todos los políticos de distinto signo de la Asamblea. Pero eso duró 2 años ya que nos impusieron luego la LOMCE (Ley Orgánica de la Mejora de la Calidad Educativa). Ahora se escucha que si hay cambios se derogará la LOMCE. A mi realmente me parece un cúmulo de despropósitos. Las leyes educativas, con las que se puede estar más o menos de acuerdo, yo con la LOMCE difiero en algunas cosas, se deben llevar a cabo durante un periodo de tiempo largo. La mejor ley educativa es la que perdura. Lo mejor es que dure, que persista unos años en el tiempo... aunque se le tengan que hacer algunos cambios mínimos. ■

(Continúa en el siguiente número)

# otros temas

## Se celebró la III Semana de la Salud

Durante los días del 13 al 17 de abril se celebró la III Semana de la Salud organizada conjuntamente por el Ayuntamiento de Barcarrota y el Servicio Extremeño de Salud a través del Centro de Salud de Barcarrota, colaborando el IES "Virgen del Soterraño", el CEIP "Hernando de Soto" y la Asociación de Madres y Padres de Alumnos (AMPA) del IES "Virgen del Soterraño".

La inauguración de esta Semana de la Salud fue el lunes día 13 en el IES "Virgen del Soterraño" a cargo de Alfonso C. Macías Gata, Alcalde de Barcarrota, Gregorio Pascual, Coordinador del Centro de Salud de Barcarrota, y Juan Becerra Torvisco, Director del IES "Virgen del Soterraño". Previamente a esta inauguración Sonia Vizcaíno, Farmacéutica del Centro de Salud de Barcarrota, y María de los Ángeles Estévez, Veterinaria del mismo centro de salud, ofrecieron una charla sobre tatuajes y un taller de análisis de etiquetas, respectivamente, a diversos grupos de alumnos del instituto.

Tras la inauguración, el cocinero Javier García Guerra ofreció un taller de cocina saludable al alcance de los jóvenes. Con esta actividad se concluía el programa organizado para ese día.

La jornada del martes, día 14, se inició a primera hora con una ruta de



La AMPA del IES "Virgen del Soterraño" organizó una ruta senderista por el camino de la Sierra Santa María

senderismo y un desayuno saludable, acciones en las que participaron una parte del alumnado del IES "Virgen del Soterraño". Otros alumnos del mismo centro, y a distintas horas, disputaron varias carreras solidarias.

Finalmente, una parte del alumnado asistió a la proyección del documental "Super size me".

El miércoles, día 15, hubo dos charlas, la primera de ellas, que tuvo lugar en el IES "Virgen del Soterraño", versó sobre salud mental y autoestima. El psicólogo del Ayuntamiento de Olivenza José Serrano fue el encargado de impartirla. La segunda se ofreció en el CEIP "Hernando de Soto". Ésta estuvo dirigida al profesorado de educación infantil y primaria y trató sobre la problemática social de los afectados por alergias alimentarias. La persona encargada de impartirla fue Luz María González Martínez, responsable de la Asociación Extremeña de Alérgicos a Alimentos.

Dos rutas de senderismo, una organizada por la AMPA del instituto y otra por el CEIP "Hernando de Soto", y un desayuno saludable abrieron la actividad del jueves día 16 dedicado principalmente al deporte, ya que tras estas actividades de por la mañana, por la tarde, en el CEIP "Hernando de Soto", se celebró una jornada deportiva.

Por último, el viernes, día 17, se impartieron varias charlas y talleres



Momento de la charla "Salud Mental y Autoestima" del psicólogo José Serrano

en el IES "Virgen del Soterraño". Desde el Área de Planificación Familiar del Centro de Salud de Jerez de los Caballeros se organizó un taller de diversidad y salud sexual, enfermedades de transmisión sexual y métodos anticonceptivos.

La pediatra del Centro de Salud de Barcarrota, María de los Ángeles Martín, ofreció una charla sobre nutrición y alimentos. Sobre comportamientos y actitudes de seguridad vial charló a los jóvenes José Luis Capilla González de la Jefatura Provincial de Tráfico de Badajoz, quien estuvo acompañado por Constantino Fernández Fernández (Tino), cantante del grupo Parchís y víctima de accidente de tráfico.

Finalmente, la fisioterapeuta del Centro de Salud de Barcarrota, Leticia Prieto, ofreció un taller de hábitos posturales.

Por otro lado, como última actividad de la celebración de esta III



Charla "Comportamientos y Actitudes de Seguridad Vial" con Constantino Fernández y José Luis Capilla

Semana de la Salud en el CEIP "Hernando de Soto", en este centro educativo se organizó un desayuno saludable.

Cabe destacar, además, que en el colegio, durante toda la semana, se trabajaron con los alumnos aspectos relacionados con la salud bajo las temáticas: "La importancia del desayuno en la alimentación" y "El consumo de frutas". ■

## Niños de 5º de Primaria del CEIP "Hernando de Soto" representaron "El Principito"

Con motivo de la festividad del Día Internacional del Libro, el 23 de abril, durante los días del 21 al 24 de abril se han desarrollado diversas actividades en el CEIP "Hernando de Soto" con las que festejar tal celebración.

Cabe destacar de entre todas, y en la que ha colaborado el Ayuntamiento de Barcarrota, la representación de la popular obra "El Principito" (Antoine de Saint-Exupéry) a cargo de niños de 5º de Primaria dirigidos por Agustina Pinilla Montero.

Se trató de un teatro negro en el que los niños eran los encargados de mover a los



Momento de uno de los pasajes de la representación de "El Principito"

personajes elaborados en cartón de gran tamaño de colores fosforescentes. El juego de luces daba más encanto a la escenografía. Las imágenes eran réplicas exactas de las del propio libro.

La narración se realizó en voz en off. Así se grabó con anterioridad con la participación de distintas personas para ofrecer diferentes voces con las que amenizar y darle más vida a los personajes.

La representación duró media hora, y se ofrecieron dos pases, el primero para los cursos de 1º, 2º y 3º, y el segundo para 4º, 5º y 6º. ■



Agustina Pinilla junto a los niños que participaron en la escenografía de "El Principito"

# fotorrecuerdos



Las fotografías que se presentan en esta página han sido cedidas por Filomena Domínguez Balsera. Esta primera es de principios de los años 70, antes de inaugurar la gasolinera. De izquierda a derecha, de pie: Isabel María Velasco, Carmen Vaquerizo (esposa de Pepe Balsera), Mari Carmen ("La Melliza"), Adriana Vinagre (agachada), Luisa Salguero (a la izquierda con gafas y agachada), Emilia ("La Peñasca"), detrás Emilia Guerra, Mari Pepa Sosa, Rosario Vinagre. Los dos hombres eran los albañiles. Las mujeres que están sentadas son: Clari Meléndez, Filomena Domínguez, María del Carmen Hermsell y María Cordón (esposa de Agimiro).



Esta imagen corresponde al Primer Premio del Concurso de Carrozas de la Romería de 1971. El niño que se ve abajo a la izquierda es Manolo Sosa. En el centro de la imagen está Juan Ferrera y a la derecha Arturo "Badana". Dentro de la carroza, de izquierda a derecha puede verse a Mari Pepa Sosa, Rosario Vinagre, Antonia Rivera e Isabel María Velasco.

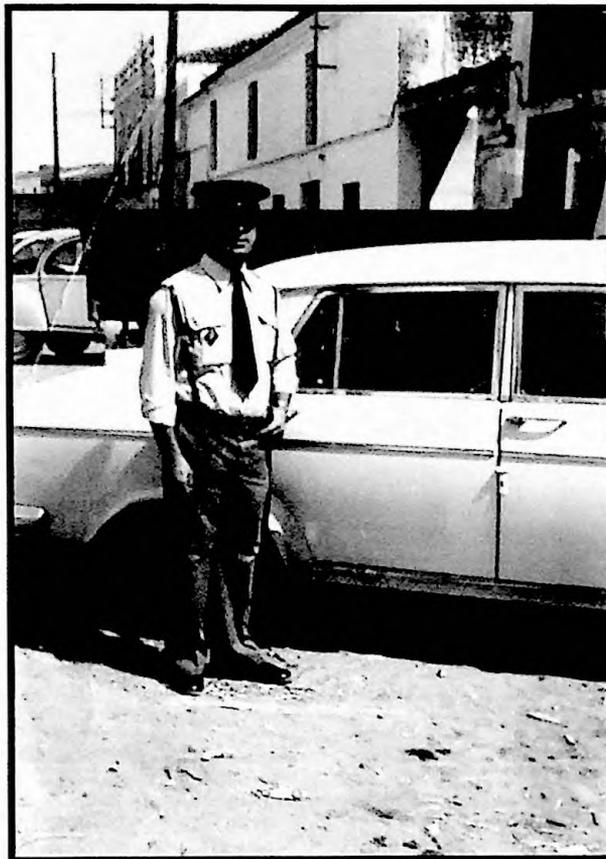




Paco Sánchez (Paco "El Municipal") aporta las fotografías que se ven en esta página.

La primera de ellas corresponde a finales de los años 70 cuando comenzó a trabajar de Municipal. Está realizada la fotografía en la Avenida de Bradenton.

La segunda fue realizada en El Muelle aproximadamente en los años 62 o 63. Recuerda únicamente el nombre del joven que se ve sentado en la moto, que es Florencio ("El de los Cupones"). Él es el joven sentado en la bicicleta, apoyado en el manillar.



#### NOTA

Mande sus fotografías, textos u otras colaboraciones a [eljacho@barcarrota.net](mailto:eljacho@barcarrota.net)

# cultura

## El Certamen Gastronómico del Cerdo Ibérico llegó a su décima edición

Diez años se lleva, desde el Ayuntamiento de Barcarrota, organizando el certamen gastronómico que rinde culto al cerdo ibérico.

A lo largo de este tiempo este certamen ha ido evolucionando positivamente, ampliándose el número de días dedicado al mismo, así como las actividades, pensadas la mayoría de ellas para disfrutarse de forma paralela y para todos los públicos, así como el número de concursos gastronómicos entorno al cerdo ibérico.

Esta décima edición se ha celebrado durante los días del 17 al 19 de abril.

### Inauguración

En su inauguración estuvieron acompañando a Alfonso C. Macías Gata, Alcalde de Barcarrota; el Consejero de Sanidad y Política Sociosanitaria, Luis Alfonso Hernández Carrón; la Directora Gerente del SEPA, Cristina Herrera Santa Cecilia; la Diputada Provincial de Bienestar Social, Manuela Borrachero Carrasco; y el Coordinador General de Izquierda Unida y Candidato a la Presidencia de la Junta de Extremadura, Pedro Escobar.

Deseando a todos un gran disfrute del certamen, la actividad comenzó con la degustación de migas con café a cargo del Centro de Mayores de Barcarrota.

Seguidamente daría comienzo el IV Concurso Gastronómico de Cocineros

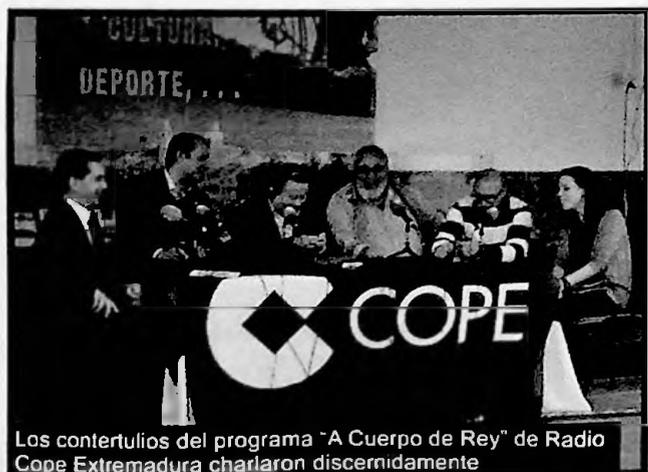


Momento de la bienvenida e inauguración por parte del Alcalde-Presidente Alfonso Macías

Profesionales, avalado por la Asociación de Cocineros y Reposteros de Extremadura. En esta ocasión se contó con la participación de cuatro cocineros, recayendo el primer premio en Francisco Javier Sayago Hidalgo, natural de Castuera, quien elaboró "Solomillo asado con salsa de mostaza antigua acompañado con ravioli de calabacín relleno de criadillas de la tierra, cadrillos en tempura aromatizado con Ral al Hanut y confitura de tomate", y se le hizo entrega de trofeo; el segundo en el barcarroteño Javier Laso García, quien preparó "Cilindro de solomillo relleno de gurumelos y albardado con calabacín, cebollita caramelizada rellena y espiral de patata", y al que también se le hizo entrega de trofeo; y el tercero fue para Seve García Vázquez, de Jerez de los Caballeros, quien cocinó un "Solomillo infusionado en té negro, crema de jamón, mousse de remolacha y tierra de pan y canela". También se le entregó trofeo. En cuarto lugar, recibiendo un diploma, quedó el cocinero natural de Granja de Torre Hermosa, Manuel Alejandro Nolasco Martínez, quien preparó "Solomillo ibérico mar y montaña con salsa de nécoras y rissoto de wakame y placton".

### "A Cuerpo de Rey"

Como en ediciones anteriores, mientras transcurría el concurso de cocineros, se emitió el programa de Radio Cope Extremadura "A Cuerpo de Rey" dirigido y



Los contertulios del programa "A Cuerpo de Rey" de Radio Cope Extremadura charlaron discernidamente

presentado por José Manuel Gordillo de 12 a 12:30 horas desde el stand del Ayuntamiento ese mismo día. En él intervinieron el Alcalde Alfonso Macías, el Consejero Luis Alfonso Hernández, el cocinero Javier García, la asesora gastronómica Raquel Contador, el gastrónomo Fernando Valbuena y el representante de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Extremadura, Matías Macías.

### Gastronomía popular

Una vez finalizó el concurso de cocineros profesionales, se pudo degustar garbanzos y gazpacho elaborados por la Asociación de Mujeres "Altozano". Tras esto, dio comienzo el Concurso "Gastronomía Popular del Cerdo Ibérico" en el que participaron siete centros y asociaciones de mayores de la región. Agraciados en este concurso fueron los platos siguientes: el primero premio fue para el Centro de Mayores de Barcarrota, por un gazpacho ibérico; el segundo recayó en la Asociación para Voluntarios de Mayores de Barcarrota, que presentó relleno de ibérico; y el tercero para el Centro de Mayores de San Vicente de Alcántara que presentó "Salpicón de solomillo de ibérico en jugo de piña".

La jornada continuó con una exhibición de bailes tradicionales a cargo de dos grupos del municipio hermano de Palmela (Portugal): Grupo Musical de Pinhal Novo "Gente Boa" y Grupo de Palmela do 50+ /Programa de Exercício; y de dos grupos de Extremadura: el formado por la Asociación de Mujeres "Francisca Sosa" y el Coro "Amigos de la Música" del Hogar de Mayores de Olivenza.

El punto y final del día lo puso el baile amenizado por el dúo "Azúl".



Foto de familia de los centros de mayores ganadores en el Concurso de Gastronomía Popular



Los niños disfrutaron haciendo perrunillas en las Jornadas Didácticas del Gusto

### Jornadas didácticas

La actividad del sábado, 18 de abril, se inició con las VIII Jornadas Didácticas del Gusto en las que colaboró la Pastelería Marabé de Barcarrota y que estuvieron dirigidas a niños de la localidad. Aniceto Marabé y su esposa, Pilar Alzás, dueños de la pastelería, fueron los encargados de enseñar a los pequeños a elaborar perrunillas y tartas explicando los ingredientes, su procedencia, la relación de algunos productos con el cerdo ibérico... así como los procesos de elaboración y cocción. Sin duda, una dulce jornada para todos los que participaron en la misma.

Paralelamente a las VIII Jornadas Didácticas del Gusto se desarrollaron las VII Jornadas Técnicas del Cerdo Ibérico en las que hubo demostración de corte de jamón a cargo del cortado profesional Ramón Jaime y del profesional del Sector Ibérico Juan Nogales, ambos de Barcarrota. La asesora gastronómica Raquel Contador, también barcarroteña, fue la encargada de elaborar en el taller de cocina "Chips de manzana con crema de ibéricos" y "Tacos extremeños a la pimentesa" que tuvieron la suerte de degustar algunos asistentes. Por su parte, Jesús Sanguino, Sumiller Vinoteca "Vino y Arte", ofreció una cata de vinos. El público asistente disfrutó mientras se desarrollaban estas jornadas de una degustación de ibéricos y probanza de vinos.

### Danzas urbanas

El ritmo vino marcado, una vez se dieron por concluidas las jornadas, por la actuación del grupo de danzas urbanas local y la Compañía de Danzas Urbanas "The Kreathors" de Badajoz. Con dicha actuación, que fue corta pero intensa,

apenas 30 minutos, se cerraban las actividades hasta las 23:30 horas, momento en el que actuó el conocido grupo "Barbas de Oro".

La jornada del domingo, 19 de abril, fue sin duda la más intensa y la que más variedad de actividades ofreció.

La organización de una ruta senderista por el lugar conocido como "El Palacio", con una participación de unas 200 personas, fue la actividad de inicio de dicho día. Las dehesas por las que transcurrió la ruta no dejaron indiferente a nadie.

Sobre las 11 de la mañana, en el EMF "Antonio Cuerda" se disputó un encuentro entre el Alevín A.F. "Hernando de Soto" y el Alevín C.F.F. "Badajoz-Olivenza", venciendo los locales.

Sobre esta misma hora iban llegando los primeros vehículos a la Plaza del Mercado para participar en la concentración de coches clásicos. Participaron unos 25 coches que recorrieron las calles de la localidad durante una hora para finalmente permanecer estacionados y expuestos en la misma plaza de concentración.

Además, se aprovechó la ocasión para hacer la entrega del testigo "Vuelta a España en 2CV" con motivo de la gran nacional 2015 2CV en Salamanca.

### Concurso de corte de jamón

Sobre la una de la tarde comenzaba el VI Concurso de Cortadores de Jamón avalado por la Asociación Nacional de Cortadores de Jamón. Un concurso que cada año está adquiriendo mayor importancia y en el que las inscripciones para participar en el mismo llegan a más de 20, ya que en las últimas tres ediciones, quienes se han hecho con el primer puesto en Barcarrota han



Los cortadores muy atentos a su trabajo durante el VI Concurso de Cortadores de Jamón

conseguido posteriormente el primer puesto a nivel nacional. De ahí la categoría del concurso. En esta ocasión participaron: Lázaro Ortega Izquierdo de Aspe (Alicante), Antonio Riaño Barrios de Madrid, Ismael Álvarez Calvillo de Siero (Asturias), Pablo Martínez Pérez de Jumilla (Murcia), Aníbal Falcón Morales de Salamanca, y Pablo Montiel Enríquez de Ginés (Sevilla). El primer premio fue para Pablo Martínez Pérez, quien además consiguió el premio al mejor plato creativo; el segundo para Pablo Montiel Enríquez; y el tercero para Aníbal Falcón Morales. Finalmente, y como parte integrante del concurso de cortadores de jamón, se celebró el III Concurso "Mejor Jamón Ibérico" entre los jamones cortados, recayendo éste en Casa Cadenas por su pieza, que fue con la que concursó el cortador Pablo Montiel Enríquez (2º en el concurso).

### Cocina en directo

Mientras transcurría el concurso de cortadores que duró sobre cuatro horas, se desarrolló la elaboración de platos en directo a cargo de cocineros de renombre de la región. El primero en elaborar su plato fue Juan Burgos de Catering "San Jorge" y "Complejo Aralia" de Cáceres. Cocinó ante el público asistente, explicando su elaboración, presa ibérica en costra de especias sobre puré trufado de castañas, tempura de calamares de la huerta, salsa de cerezas y aceite especiada. Tras él, Javier García, del Restaurante "Lvgaris" de Badajoz, preparó solomillo relleno de ciruelas con salsa de seta. Para la elaboración de su plato contó con la colaboración inesperada de las chicas del C.F.F. "Badajoz-Olivenza", que tras el encuentro de fútbol, disfrutaron



Mientras los cocineros elaboraban sus platos en directo, los cortadores seguían con su tarea en el concurso

junto a familiares y amigos de la mañana en Barcarrota. Finalmente sería Fernando González, del Restaurante "Las Mayas" de Barcarrota, quien se pondría ante los fogones para elaborar una falsa chuleta de presa con salsa de miel y cesta de manzana.

La comida de este día fue realizada por la Asociación de Mujeres "Francisca Sosa" que ofreció a todos los asistentes gazpacho y patatas con costillas.

### Exhibición de deshuesado

Esta comida fue amenizada por otra actividad: exhibición de deshuesado de jamón y paleta a cargo de Ramón Jaime, deshuesador profesional, y gracias a la colaboración de Jamones y Embutidos Ángeles, que una edición más prestó todos los útiles para desarrollar exhibición. Tras estas demostraciones llegaría uno de los momentos más importantes del Certamen: la entrega del Premio "Encina de Plata". Este año se le ha otorgado a la ciudad de Cáceres por ser "Capital Española de la Gastronomía 2015". Recogió el premio el Delegado Especial de Cultura del Área de Educación, Cultura, Turismo, Juventud y Deportes del Ayuntamiento de Cáceres, Jesús Fernando Bravo Díaz.

Continuó después la décima edición del Certamen Gastronómico del Cerdo Ibérico con el "Concurso de Repostería Tradicional" en el que participaron 5 asociaciones de mujeres de la región. Los premios de este concurso fueron: el primero para la Asociación de Mujeres de Salvaleón (AMSAL) que presentó una tarta Guinness; el segundo para la Asociación de Mujeres "Francisca Sosa" de Barcarrota que preparó para este concurso una tarta de zanahorias; y el tercero para la Asociación Cultural de



El domingo puedo disfrutarse de una exhibición de tallado de fruta



Los chicos de "Al Maridi", murga ganadora del concurso de este año en el Carnaval de Badajoz, lo dieron todo sobre el escenario

Mujeres "Virgen de la Albuera" de San Pedro de Mérida, ésta presentó "Huevos de Gloria".

### Murgas

Tras el concurso llegaría el momento de las actuaciones con las que se ponía fin al certamen. La primera fue la de las murgas "Nenukas" y "Al Maridi" que durante más de una hora entretuvieron e hicieron reír al público con sus graciosas composiciones.

Finalmente los Djs locales José Trigo y Quike García pondrían ritmo y marcha a la tarde-noche de este último día del certamen.

Durante los tres días de celebración del certamen cada mañana los niños pudieron disfrutar de talleres infantiles y por las tardes de colchonetas hinchables gratuitas.

Además, en el stand del Ayuntamiento, se pudo visitar una exposición con parte de los trabajos realizados por los alumnos del curso de cerámica artística, así como disfrutar el domingo de una exhibición de tallado de fruta.

### Ruta de la tapa

Así mismo, durante los tres días, se pudo disfrutar de una ruta de la tapa cuyo protagonista era el cerdo ibérico en los bares de la localidad.

Finalmente, en las inmediaciones de la plaza del Mercado de Abastos se ubicó un mercadillo artesanal hispano-portugués.

Una vez concluido con éxito este certamen, se piensa ya en una nueva edición con más actividades y novedades con las que seguir agradando a visitantes y locales. ■

# colaboraciones

## Una iniciativa de aplauso, para saborear y recordar con gusto

**RAQUEL CONTADOR**  
[www.sinestesiagastronomica.com](http://www.sinestesiagastronomica.com)

Hace ya toda una década que la localidad de Barcarrota (Badajoz) rinde homenaje al Cerdo Ibérico año tras año, celebrando un Certamen en su honor. Una apuesta más que acertada y un orgullo para todos los barcarroteños, pues debemos mucho a la despensa del cerdo ibérico, que nos alimenta desde hace ya mucho tiempo.

Aquí, entre diciembre y febrero, las familias celebran la matanza del cerdo, una tradición que perdura y un evento que sirve para reunir a toda la familia que, aparte de trabajar, puede disfrutar de un día en el campo, tal y como se hacía antaño. La jornada comienza con las migas extremeñas, antes del sacrificio y despiece, para coger fuerzas y hacer frente a un duro día de trabajo, confeccionando todos los productos (carne, embutidos, cachuela o caldillo, tocino...) que nos abastecerán durante todo el año. Este día es típico comer coles guisadas o garbanzos; por supuesto, se come carne asada y la prueba de matanza o "adobo" como le decimos por aquí.

Pues bien, el Certamen Gastronómico es un reflejo de todo esto, donde lo popular y lo profesional encuentran el equilibrio perfecto. Durante 3 días, Barcarrota es capital de Cerdo Ibérico, ofreciendo un sinfín de actividades orientadas al disfrute y el aprendizaje del mejor fruto de la dehesa, nuestro "Olivo de Cuatro Patas" como decía Francisco Grande Covián.

Entre otras, talleres de cocina, cata de vinos, ruta de la tapa, degustación de platos tradicionales y de ibéricos, jornadas técnicas y reconocidos concursos como el de Cortadores de Jamón. Sin duda, un acierto y un éxito gracias a Javier García Guerra, Chef del Restaurante Lvgaris (Badajoz) y *alma mater* de este encuentro entre ibéricos.

En esta X edición, he tenido el placer de participar activamente en el Certamen, siendo jurado en el Concurso de Cocineros Profesionales y en el de Repostería Tradicional; además, elaboré 2 platos en directo, mientras el Sumiller Jesús Sanguino, de Vino & Arte, dirigía la cata y Juan Nogales y Ramón Jaime nos enseñaban los secretos del Jamón Ibérico de Bellota y el

arte de su corte. Por mi parte, diseñé dos recetas con alma ibérica, dejando paso a la creatividad y viajando a la cocina mexicana. De la fusión salieron: Chips de Manzana a la Crema de Ibérico y Tacos Extremeños a la Pimentesa.

He de decir que participar activamente en este evento ha sido toda una experiencia y más siendo en mi tierra, en Extremadura.

Grata oportunidad formar parte del jurado junto a expertos y apasionados del Hecho Gastronómico, como Fernando Valbuena, periodista gastronómico, José Manuel Gordillo, director del programa A Cuerpo de Rey, y Matías Macías, de la Cofradía Extremeña de Gastronomía; intercambiar opiniones tan bien acompañada fue un placer muy productivo. Aprendí cosas, como que uno de nuestros platos típicos se llama "El Cojondongo".

Por supuesto, no me olvido de mencionar al ganador del Concurso de Cocineros, Francisco Sayago Hidalgo, estudiante de Cocina de la Escuela Superior de Hostelería y Agroturismo de Extremadura (ESHAEX), quien elaboró un plato de Solomillo Ibérico en representación de su hábitat, transmitiendo los sabores de la tierra con elegancia. El plato centraba toda su atención en un solomillo asado con salsa de mostaza, acompañado de ravioli de calabacín relleno de criadillas de la tierra, cardillos en tempura y polvo de AVOE. Mi enhorabuena a Kiko y a todos los participantes, entre ellos nuestro paisano Javier Laso, que elaboró un solomillo con gurumelos y con cebollitas glaseadas rellenas de morcilla.

Por último, como en todo buen menú, el broche final lo pusieron los dulces y yo, afortunada, degusté la Tarta Guines, primer premio del concurso de repostería, elaborada por la Asociación de Mujeres de Salvaleón.

Me cautivó desde el principio, con su contraste entre negros y blancos; y cuando la probé, me conquistó, con su recuerdo a contessa y su creatividad sencilla. No hay palabras para tal bocado, es un dulce deseo que os invito a complacer. Antes de despedirme, dar las gracias a toda la organización, sin ella, no sería posible tal festín ¡Nos vemos el próximo año! ■

# biblioteca

## Abril cultural con colaboraciones y viaje lleno de emociones

**JUANMA GONZÁLEZ.**  
**BIBLIOTECARIO.**

Nuestra dinámica siempre ha sido entender la biblioteca como un sitio generador de actividades, con vida, dinámico y no como un cementerio de libros, así, cada mes, planificamos actividades para niños, jóvenes y mayores con el fin de atraerlos a nuestro centro y con el objetivo de despertar o potenciar el hábito de la lectura y mostrar la importancia de la cultura y cómo repercute.

Así este mes atendimos al Instituto de Llerena en una visita a nuestra localidad en la que, además de plazas, iglesia, judería y demás, pudieron ver los facsímiles de los libros emparedados de Barcarrota. Llerena está muy vinculada a nuestro pueblo en lo que a historia y libros se refiere, ya que Francisco de Peñaranda, el médico cripto-judío que escondió los libros en la Plaza de la Virgen, era de esta localidad y se vino aquí a seguir ejerciendo su profesión. Gracias a su secreto bibliográfico, pudo salir a la luz este tesoro escondido casi 500 años.

Pero la actividad estrella fue el proyecto de colaboración entre la Biblioteca de Fuentes de León y la nuestra para conmemorar que hace un año conseguimos ambas bibliotecas los Premios a los mejores programas de Fomento de la Lectura en Extremadura. Elegimos el teatro y las charlas-coloquio.

Con la gran ayuda de la Compañía Noriega pudimos disfrutar en el pueblo de Fuentes de León de una tarde magnífica en la que el director de la compañía Nuel Noriega y dos de sus actrices, en las instalaciones de la Biblioteca Andrés Bernáldez, hicieron las delicias de los presentes hablando sobre cultura, teatro, puestas en escenas, creación... Incluso hubo tiempo para interpretar pequeños fragmentos que hizo que más de uno nos emocionásemos. Seguidamente, la Compañía Noriega al completo interpretó en el coqueto Teatro San Vicente "La mujer lorquiana". Aquí sobran las palabras, el cariño que nos mostraron a todos fue increíble.

A finales de abril, tuve la oportunidad de visitar la localidad hermanada con Barcarrota, Bradenton, de Florida (EEUU). Hay que quitarse el sombrero con la hospitalidad y las atenciones que mostraron a la delegación de Barcarrota. Además de las recepciones y fiestas a las que asistimos por sus celebraciones a la figura de Hernando de Soto,



aprovechamos el viaje para sacar ideas, promover intercambios y conocer cómo es el ambiente cultural de nuestra localidad hermana. Entre otras cosas, fuimos a ver una impresionante exposición sobre el Renacimiento, en especial sobre Leonardo da Vinci y Miguel Ángel, destacando sus inventos y esculturas. Visitamos también el Museo de Hernando de Soto, en el que se guardan todos los regalos que desde Barcarrota se le ha hecho a la "Hernando de Soto Historical Society", además de reproducciones a escala de la Iglesia de Santiago, la Plaza de Barcarrota, la casa del conquistador... Le regalamos a la Biblioteca más antigua de Bradenton un facsímil de 1929 de la Revista de Estudios Extremeños en la que se habla de Hernando de Soto, estuvimos en Ringling College of Art and Design, una de las Universidades más prestigiosas del mundo en lo que a arte y diseño se refiere. De aquí han salido los equipos humanos que hacen Avatar, Madagascar, Frozen... También estuvimos en parques protegidos donde nuestro conquistador pisó por primera vez aquellas tierras de la Florida, tuvimos ocasión de ver manatíes y sobre todo nos traemos de vuelta la buena noticia que la chica de intercambio que viene de embajadora de Bradenton colaborará con nosotros en actividades bilingües el tiempo que esté con nosotros en verano, tanto en nuestras instalaciones como en la bibliopiscina.

Una gran experiencia sin duda que nunca se me olvidará. Desde estas líneas me gustaría agradecer a los amigos de Bradenton que nos han atendido, a la "Hernando de Soto Historical Society" y, en especial, a Stefanie Beauchamp (mam Stef) su cariño, habernos abierto la puerta de su casa y su dedicación hacia nosotros. See you soon Stef. ■

## Alba Zafra Corrales convocada por la Selección Extremeña de Fútbol Femenino Sub-12

La joven Alba Zafra Corrales, natural de Barcarrota, quien actualmente juega en el Club de Fútbol Femenino "Badajoz-Olivenza", ha sido convocada por la Selección Extremeña de Fútbol Femenino Sub-12 Fútbol-8 para participar en el Campeonato Nacional que se ha celebrado en Riudoms (Tarragona) durante los días del 23 al 26 de abril.

Descendiente de la saga futbolística barcarroteña "Los Zafra", hija mayor de Jorge Zafra, quien milita en la actualidad en el Jerez C.F., y que a lo largo de su carrera ha formado parte de diferentes equipos en distintas categorías (Mérida Promesas, Badajoz, Algeciras, Terrasa, Racing Ferrol, Cerro de Reyes, Extremadura y Jerez), se ha formado en las categorías inferiores del mítico Hernando de Soto, siendo de las pocas niñas que jugaba en equipos mixtos en las competiciones JUDEX.

En el torneo han participado 18 selecciones autonómicas (todas menos Melilla), compitiendo en el Grupo B en el que se encontraban, además de la de Extremadura, las selecciones de Aragón, Castilla y León, Ceuta y La Rioja.

Los primeros partidos se disputaron el día 24, concretamente el combinado extremeño disputó tres este día, ganando dos de ellos y empatando uno (0-2 contra la Rioja, 0-0 contra Aragón y 0-3 contra Ceuta). Al día siguiente se enfrentaron a las chicas de la selección de Castilla y León, ganando de nuevo en esta ocasión 4-1. Consiguieron pasar a cuartos siendo primeras de grupo, disputándose el puesto a semifinales del torneo con Asturias.

Encuentro emocionante en el que el

Foto de familia de las chicas de la Selección Extremeña de Fútbol Femenino Sub-12 Fútbol-8. Alba Zafra es la segunda por la izquierda



Las chicas de la Sub-12 femenina celebran uno de los goles del campeonato

resultado, 1-1, llevó a los penaltis. Ahí, la suerte no estuvo de parte de las extremeñas y fueron eliminadas.

La barcarroteña en todos los encuentros fue pieza clave situada en el campo como defensa central.

La pena le invadió cuando fueron eliminadas, y no pudo evitar llorar como el resto de sus compañeras. Con el tiempo comprendió que ha vivido una de las experiencias deportivas más bonitas de su vida. Una oportunidad que pocas chicas suelen tener y que enorgullece a todos los barcarroteños. Enhorabuena Alba Zafra. ■