

Javier García, Chef barcarrotaño propulsor del Certamen Gastronómico del Cerdo Ibérico, fue el encargado de organizar todo el material audiovisual que se fue publicando en el perfil de Facebook de este certamen, para esta edición insólita en modalidad virtual.

Numerosos cocineros y profesionales del sector se sumaron a la celebración virtual del certamen del cerdo ibérico

Ante la rareza de la situación que se estaba viviendo con motivo del Estado de Alarma a causa de la pandemia mundial por COVID-19, y la nostalgia de no celebrar una de las fiestas más populares en la actualidad de Barcarrota, su promotor, Javier García, cocinero barcarrotaño, dando respuesta a propuestas de amistades y conocidos, decidió movilizar la organización del

Certamen Gastronómico del Cerdo Ibérico con carácter virtual. Así, invitó a compañeros y amigos, a vecinos de Barcarrota, y en general a todos los amantes de la cocina, a presentar, en formato vídeo, tapas y platos con el cerdo ibérico como protagonista.

El resultado: un certamen atípico con una acogida espectacular.

Pág. 7

SUMARIO

Portada.....	1	Cultura.....	7
Presentación.....	2	Patrimonio.....	10
Deportes.....	3	Otros temas.....	12
La entrevista.....	4	Biblioteca.....	14
Educación.....	6	En la última.....	16

Presentación



A pesar del confinamiento, la actividad en la localidad no ha parado, y muestra de ello son los contenidos que se presentan en este número, correspondiente a abril, de la revista El Jacho.

En "Portada" se destaca la adaptación del Certamen Gastronómico del Cerdo Ibérico, en su decimoquinta edición, a su celebración virtual. Cuánto le hubiese gustado a los barcarroteños disfrutarlo en la calle participando activamente. Las circunstancias no lo han permitido, pero la participación y entrega a través de las redes ha sido muy completa e interesante. Toda la información se presenta en la sección "Cultura".

En la sección "Deportes" se ofrece una crónica sobre la actividad "Juegos en familia" desarrollada por los alumnos y técnicos de la Escuela Profesional Alcarrache II, puesta en marcha para amenizar la estancia en casa en familia durante el confinamiento.

En cuanto a "La entrevista", se presenta el desenlace de la realizada a las hermanas Eloísa y María Sayago Pina, quienes han elaborado pantallas de protección facial.

En "Educación" se ha querido destacar la adaptación realizada por maes-

tros y profesores, alumnos y padres, del sistema educativo a causa del COVID-19.

Joaquín Álvaro Rubio en su sección "Patrimonio" destaca la arquitectura industrial local.

Sobre los espacios audiovisuales editados por la Compañía de Teatro Noriega gracias a la implicación de todos sus miembros, con el fin de hacer más ameno el confinamiento, se aporta un texto en "Otros temas". En este mismo espacio se informa sobre las labores desarrolladas en la EI "El Castillo" durante el mes de abril, de limpieza y desinfección principalmente, pero también de desarrollo de acciones educativas con las que mantener contacto con sus alumnos.

En cuanto a "Biblioteca", Juanma González, responsable de esta institución, aporta una crónica de la celebración del Día Internacional del Libro a través de las redes sociales de la misma, con la programación de actividades para toda una semana, que pudieron disfrutarse desde casa.

"En la última" se informa sobre la conmemoración del Día Internacional de la Madre Tierra a través del Programa "Ciudades Saludables y Sostenibles", con el montaje de un gran mural gracias a la colaboración ciudadana. ■

Deportes

"Juegos en familia" para dinamizar el confinamiento

Desde la Escuela Profesional "Alcarrache II", cuya especialidad es Técnico en Operaciones Auxiliares en la Organización de Actividades y Funcionamiento de Instalaciones Deportivas", durante el Estado de Alarma por la crisis sanitaria a causa del COVID-19, se desarrolló la actividad "Juegos en familia", con el fin de dinamizar el confinamiento de los barcarroteños.

El equipo directivo de esta escuela, junto con sus alumnos-trabajadores, tenían pensado dinamizar los días vacacionales correspondientes a Semana Santa, de los niños de Barcarrota, con acciones presenciales lúdicas-deportivas y de ocio, pero el giro inesperado sufrido en el país por la determinación del Estado de Alarma, llevó a una reorganización de su trabajo.

Dinamización virtual

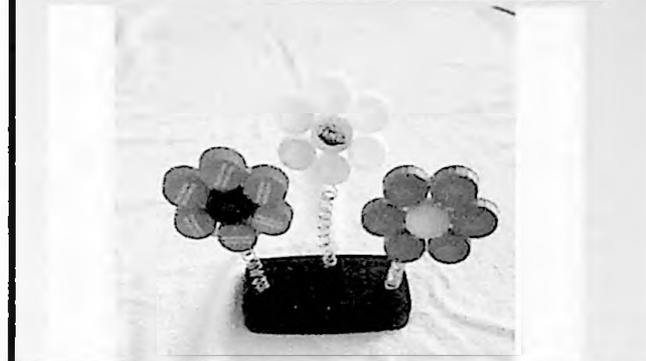
Así, la formación de los alumnos-trabajadores y coordinación de esta escuela pasó al teletrabajo, y con ello, a la dinamización virtual, adaptándose a la nueva situación, ampliando la programación de sus actividades al resto de la familia, no dirigiéndose así, únicamente a los niños.

Con todo, cada día -de lunes a viernes-, desde el 8 de abril, a través del perfil oficial de facebook del Ayuntamiento de Barcarrota se publicaban las acciones programadas por



Los alumnos-trabajadores prepararon vídeos demostrativos con la ayuda de sus hijos, fomentando así los juegos en familia.

PORTARRETRATO CON FLORES



La elaboración de manualidades con la reutilización de materiales de desecho, primaron durante los "Juegos en familia".

cada uno de los alumnos-trabajadores, dedicándose un día a cada uno de ellos. Las propuestas que realizaban eran cuatro y consistían en un reto de habilidad, un reto deportivo, una manualidad y un pasatiempo, algunos de ellos llevaban intrínseco fomentar el conocimiento patrimonial y etnográfico de Barcarrota.

Los dos retos eran presentados a través de vídeos en los que, en algunos casos, los propios alumnos-trabajadores los realizaban en familia, para motivar más a desarrollarlos en casa todos los miembros juntos; la manualidad y el pasatiempo, eran a través de fotografías.

Conforme el Estado de Alarma se fue prolongando, incluyéndose medidas de desescalada, los "Juegos en familia" continuaron, pero ofreciéndose únicamente los fines de semana. Esto fue así a partir del 1 de mayo. También motivó este cambio el que la vuelta a las clases continuara en formato teleformación, requiriendo, en ocasiones, el apoyo de padres y madres en la realización de las mismas, por lo que no se quería saturar a las familias.

La única variación que experimentaron los "Juegos en familia" en ese momento, fue el cambio de los pasatiempos, por vídeos musicales con coreografías para practicar ejercicios aeróbicos. ■

La entrevista

Eloísa y María Sayago: «Nos queda la sensación de haber sido buenas personas, o al menos lo hemos intentado, y protegido a los demás» (II)

(Viene del número anterior)

¿Cuánto ha durado la producción?

Hasta finales de abril puede decirse que fue bastante intensa. Tras la demanda de trabajadores de primera necesidad, conforme se iba iniciando la desescalada y se iban abriendo establecimientos, también se nos pidieron bastantes, ya que para poder reabrir los negocios se exigían una serie de medidas de protección y seguridad. Pero la fabricación no era tan intensa, bajando así la producción.

¿Han contado con algún tipo de colaboración en cuanto a material para la elaboración de las pantallas faciales?

Cuando decidimos realizarlas estuvimos pensando cómo podíamos conseguir donaciones para poder hacer frente a una producción que esperábamos que fuera alta. A través de nuestro perfil de Instagram hicimos un llamamiento a la colaboración y tuvimos una buena respuesta. Nos cedieron acetato, siendo la primera donación por parte de una dentista de Almendral; goma elástica, que contactamos con Hilachas Barcarrota que nos fue cediendo metros; hubo donaciones económicas para compra de



La colaboración ciudadana y política, con donaciones, ha permitido que no faltase el material a estas jóvenes para la producción de pantallas.



Tuvieron una producción intensa gracias a la demanda y gran interés por las pantallas faciales que producían.

filamentos; donaciones de rollos de filamento; incluso desde el Ayuntamiento se contactó con nosotros para ofrecernos ayuda y se hizo el préstamo de una impresora 3D para poder ampliar nuestra producción, y que nos facilitó el trabajo al estar cada una confinada en una casa diferente. En este caso, esta impresora la tuvo María, que compaginó estudios con impresión, pero que además tuvo que montarla y configurarla, todo un mérito, más cuando era un modelo totalmente distinto al nuestro. También el Colegio Público Hernando de Soto se comprometió con nosotras para facilitarnos acetato cuando lo necesitásemos. La colaboración fue muy buena y estamos muy agradecidas. **Consideran que en ciudades en las que sí estaba el virus más presente, como en Mérida, por citar alguna en la que habéis hecho llegar pantallas faciales elaboradas por vosotras a su hospital, estas han sido un medio preventivo y EPI esencial ante el COVID-19...**

Sí. Además a este hospital llegaron nuestras pantallas a través de la Pediatra del Centro de Salud de Barcarrota. También donamos las pantallas a nuestro Centro de Salud. Es por ello que sí

creemos que ha sido un EPI esencial, sobre todo en los primeros momentos en los que estos escaseaban, y los sanitarios se sentían muy al descubierto con esta situación.

En esta crisis sanitaria en la que la desinfección ha sido muy importante, ¿cómo han trabajado la elaboración fuera de gérmenes?

Una vez las pantallas finalizadas y antes de ser embaladas, las limpiábamos con un poco de agua con lejía. Pero, para una mayor protección para el usuario final, en cada embalaje incluíamos una nota en la que se pedía que se desinfectara antes de usar como precaución.

Cada una de las hermanas ha estado confinada en una casa distinta, ¿cómo se han coordinado?

A través del teléfono poníamos en común los encargos que se nos hacían, y repartíamos la fabricación, gracias a que contábamos con una impresora cada una.

¿Se ha mostrado la gente agradecida con sus donaciones?

Sí. Estamos muy contentas porque ha habido gente que ha sido muy generosa. De hecho, ha habido gente que nos ha donado dinero de manera altruista para tener una ayuda para seguir fabricando más, valorando así nuestro trabajo que siempre es de agradecer. Ha sido algo muy gratificante para nosotras.

¿Qué sensación queda al saber que se ha contribuido en una buena causa?

La de sentirte bien sobre todo cuando nos mandaban imágenes con nuestras viseras puestas. Los agradecimientos, como hemos comentado, por parte de muchas de las personas que han recibido



Parte del equipo sanitario del Hospital de Mérida con las pantallas faciales donadas por Eloisa y María Sayago Pina.

X Grupo Asoma Extremadura



Grupo Asoma Extremadura está en Barcarrota. ...

30 mar. a las 21:40 • Barcarrota • 🌐

Buenas noches

Las hermanas Eloisa y María Sayago Pina han donado estas pantallas a la Residencia de Mayores de Barcarrota

Gracias y gracias

#estevirusloparamos

Las muestras de agradecimiento pronto se hicieron públicas por las redes sociales

nuestras pantallas faciales, han sido muy gratificantes. El ver que se ha hecho y se hace uso de ellas, es también muy gratificante. No hay que olvidar que es un producto que tiene un coste y una dedicación, que se ha donado gratuitamente cuando más se necesitaba, que es cierto que se ha contado con colaboración, pero la mayoría de los gastos han sido cubiertos por nosotras.

En la actualidad están elaborando otros productos cuya creación se ha visto motivada, podríamos decir, por la pandemia a causa del COVID-19...

Sí, se trata de salva-orejas, ideados con el fin de que, al usar las mascarillas, que son obligatorias, estas se ajusten más a la cara y no molesten tras las orejas, ya que las gomas van enganchadas en ellos. En este caso es un producto que vendemos y que se puede personalizar.

Una vez pase todo esto, en la nueva normalidad, ¿cuál es el futuro de Design Impresionant3D?

El mismo que tenía anteriormente. Se seguirá trabajando en piezas personalizadas y llaveros, siendo esto último lo más demandado.

¿Consideran que su actividad solidaria durante el COVID-19 indirectamente ha conllevado que se promocionen sus servicios?

No lo vemos en cuanto a la demanda de productos puesto que es la misma que teníamos antes de la crisis sanitaria, porque aún todo esto no ha terminado. Pero sí es verdad que en nuestro perfil de Instagram el número de seguidores ha aumentado, por ejemplo. Quizá en la nueva normalidad esté más presente la demanda de productos personalizados en impresión 3D. ■

Educación

Adaptación a una nueva educación en tiempos de confinamiento

Al comunicarse a los centros educativos la continuación, durante el tercer trimestre, de la formación de los alumnos a distancia, en las modalidades que se iniciaron al decretarse el Estado de Alarma, cuando los centros escolares dejaron de ofertar clases presenciales; y considerándose así que esta situación podía alargarse ya hasta final del curso 2019/2020, desde el CEIP "Hernando de Soto" y el IES "Virgen del Soterraño" se procedió a reparto de material y dispositivos electrónicos recibidos de la Consejería de Educación y Empleo, buscando así la igualdad de condiciones en la enseñanza a distancia.

Distribución de libros y dispositivos electrónicos

Desde el colegio, se procedió a la distribución de libros, proyectos y fichas que los alumnos tenían en el centro, para poder ser trabajados en casa, siguiendo unas directrices marcadas en programaciones presentadas por los profesores a los alumnos a través de WhatsApp o Rayuela. Además, de tabletas para llevar a cabo actividades a través de plataformas educativas con las que los alumnos trabajan en el centro normalmente.

Desde el instituto, se hizo lo propio, repartiendo dispositivos digitales entre los alumnos carentes de los mismos.

Policía Local y operarios municipales han sido los encargados de realizar los repartos, siempre siguiendo los protocolos de seguridad marcados por el Ministerio de Sanidad.

Familias

La enseñanza telemática ha adquirido un papel imprescindible y las familias han tenido que hacer un gran esfuerzo para que sus hijos pudieran continuar con su formación, algo que desde los centros educativos han agradecido en reiteradas ocasiones, valorando siempre esa voluntad por parte de todos, alumnos y



Juan Becerra, Director del IES "Virgen del Soterraño", junto a los policías locales Oti Fuentes y Antonio Pérez, encargados de distribuir material.

padres, y ese sobre trabajo de conciliar vida laboral y familiar, que ha generado estrés en ocasiones.

Reorganización de programaciones

Cabe destacar, y se debe valorar, las programaciones que los profesores y maestros han tenido que organizar en tiempo récord para continuar con sus clases en un formato no habitual para ellos.

En algunos casos han tenido que *reinventarse* para poder hacer atractivos los contenidos y obtener una respuesta receptiva y positiva por parte del alumnado en la distancia que conllevaba el confinamiento. Con un trabajo sin horario, atención a los alumnos en los casos que ha sido necesario dando respuestas a dudas, asesorando, apoyando, animando... para evitar un distanciamiento en cuanto a los estudios o absentismo.

No hay que olvidar que, además, muchos de estos maestros y profesores son también padres, teniendo que estar con sus hijos en la elaboración de sus tareas, conciliando una vida familiar y laboral, que también ha generado agobios en ellos.

Desde el primer momento ha sido una situación de incertidumbre y nueva para todos, a pesar de las posibles adversidades, se espera dé buenos resultados en el futuro. ■

Cultura

La fiesta en torno al cerdo ibérico se celebró en modalidad virtual

Del 24 al 26 de abril era la fecha en la que, en su decimoquinta edición, iba a celebrarse el Certamen Gastronómico del Cerdo Ibérico de Barcarrota, este año, además, con una gran novedad: la realización del concurso de cortadores de jamón clasificatorio, por primera vez, para el campeonato nacional. Algo ilusionante y que creaba grandes expectativas. La situación de Estado de Alarma obligó anunciar por parte del Ayuntamiento de Barcarrota que se posponía para una nueva fecha por determinar, dependiente siempre de la vuelta a la normalidad tras la crisis sanitaria que se estaba viviendo.

La proximidad a los días de celebración de esta fiesta gastronómica creaba nostalgia por no poderse disfrutar, así, Javier García, impulsor de la misma, tras recibir ánimos y deseos de que se hiciera algo para, además, animar el confinamiento de los barcarroteños, arropado por el Ayuntamiento de Barcarrota, decidió convertirlo en virtual y que todo el mundo pudiera vivirlo desde casa a través de la página oficial del mismo en facebook (Certamen Gastronómico Del Cerdo Ibérico De Barcarrota).

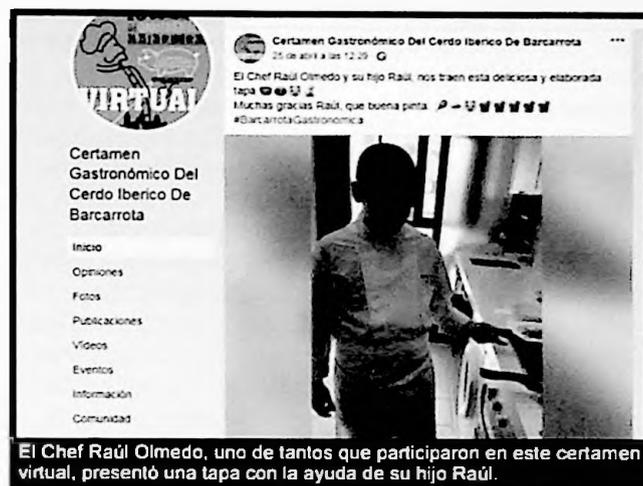
El primer paso fue animar a todo el que quisiera participar en el mismo a mandar vídeos elaborando una tapa. Tras la recepción de varios y de otro tipo de material audiovisual, el propio Javier García preparó varios montajes que fue publicando durante los tres días de desarrollo del certamen, siguiendo, además, el programa de actividades en la misma línea de cada año.

Antonio Granero

El televisivo cocinero extremeño Antonio Granero fue el encargado, el viernes 24, de abrir este certamen con un entrañable saludo lleno de buenos deseos. Tras él, un bonito resumen de fotografías de momentos de otras ediciones referentes a los concursos de cocineros, repostería, cocina tradicional, tapa, talleres de elaboración de dulces, actuaciones...

Seguidamente se publicó un vídeo correspondiente a un reportaje de años anteriores en el que se muestra la elaboración de migas y reparto de las mismas gracias a la colaboración, como cada edición, del Centro de Mayores de Barcarrota.

Así mismo, siendo el viernes el día en el que se suele desarrollar el Concurso de



El Chef Raúl Olmedo, uno de tantos que participaron en este certamen virtual, presentó una tapa con la ayuda de su hijo Raúl.

Cocineros Profesionales, esta edición se publicó un vídeo sobre el desarrollo de un concurso anterior, igualmente correspondiente a un reportaje emitido por la televisión regional.

Tras este vídeo se publicó una visita virtual de Barcarrota a través de un bonito reportaje.

Cocineros

A partir de ahí, se publicaron vídeos de cocineros profesionales que se sumaron a esta iniciativa elaborando tapas utilizando, entre sus productos, el cerdo ibérico, en las cocinas de sus casas.

El primero en hacerlo fue Manuel Espada, quien participa con frecuencia en este certamen, que preparó para esta ocasión lágrimas de pluma con tallarines de calamar sobre ensalada de brotes con vinagreta de tomates, fresas y albahaca, y salsa de arándanos.

El Chef Mario González preparó para este certamen virtual unas costillas de cerdo ibéricas glaseadas en chipotle y miel sobre brioche caramelizado de curry, semillas y cebollino.

La jornada del viernes finalizó con un vídeo de la interpretación conjunta por diferentes agrupaciones locales de pop-rock que participaron en un encuentro hace varios años, del Himno de la Alegría.

El sábado, día 25, los barcarroteños se llevaron una gran sorpresa por el vídeo del Chef Xavi Lahuerta, quien residió durante años en esta localidad, y que desde Barcelona quiso participar en esta edición

virtual, apoyando un certamen que iba a visitar esta edición en persona, lo que no pudo ser. Xavi Lahuerta preparó espinazo de cerdo ibérico.

Actividades para niños

Desde el Programa "Ciudades Saludables y Sostenibles" se participó para dar cobertura a las actividades pensadas para los más pequeños, ya que el Certamen Gastronómico del Cerdo Ibérico es una fiesta pensada para todos con la posibilidad de disfrutarla en familia. Así, la técnica del mismo, María Gema Pinilla Sayago, preparó un vídeo en el que se explicaba cómo elaborar dos cerditos de papel.

Seguidamente se publicó el vídeo de Iluminada Macarro, una vecina de Barcarrota quien quiso sumarse a esta celebración, elaborando en su cocina, y compartiendo con todos un plato de cerdo ibérico a la jardinera.

El Chef Raúl Olmedo junto a su hijo Raúl también estuvieron presentes en este certamen con un plato que más de uno hace con frecuencia en su casa, homenaje, además, a las matanzas tradicionales: prueba de chorizo con huevo, tocino y salsa tipo alioli con torrezno.

Para amenizar un poco la mañana, se publicó un vídeo para el recuerdo de una de las actuaciones de verano del Coro La Albarca en el acogedor escenario de las instalaciones de Infantil del CEIP "Hernando de Soto". El tema elegido fue "Noches de Bohemia".

La presentación de tapas a cargo de reconocidos cocineros continuó con la aportada por Tomás Herranz, quien desde Madrid, hizo llegar un minicilindro de patata relleno de patatera (morcilla) con capote de cremoso de Castuera.

La bloguera gastronómica y Directora de la Escuela Master D, natural de Barcarrota, Raquel Contador, también participó en esta edición virtual del certamen gastronómico barcarroteño, al que ha asistido en varias ocasiones, presentando una tapa muy sencilla de ibérico sobre pan dulce.

Tras ella, dando respuesta a una de las acciones que cada año se ofertan en esta fiesta, una cata, en esta ocasión de cavas extremeños, del sumiller Jesús Sanguino, un asiduo del Certamen Gastronómico del Cerdo Ibérico de Barcarrota.

Dehesa extremeña

No podía dejarse pasar la oportunidad de aportar información sobre la crianza del cerdo ibérico, por lo que se publicó un vídeo sobre este tema y el nacimiento y creación de la Denominación de Origen Dehesa de Extremadura.

Cada año se convoca un concurso dirigido a las asociaciones locales, y las



Desde el Programa "Ciudades Saludables y Sostenibles" se preparó un vídeo explicativo para la elaboración de cerditos de papel.

comparsas Los Makumbas y Anuva siempre participan. Así, también se sumaron a la celebración virtual del certamen. Los primeros aportaron un solomillo en salsa de gurumelo con manzanas caramelizadas. Los segundos -cuyo vídeo se publicó el día siguiente-, cadera de cerdo con patata marinada, pimentón e hinojo, elaborado en horno de leña de encina.

Amenización musical a cargo de la Banda Municipal de Música "Guzmán Ricis" con un vídeo referente a un pasacalle celebrado con motivo de un encuentro de bandas. El tema elegido, el pasodoble "Amparito Roca".

El Chef Luis Miguel Mendoza, desde Sevilla, envió un vídeo en el que cocina una sopa de tomate extremeña.

Tras él, María Rodríguez, de la empresa +Tomate, se sumó a esta edición virtual aportando un vídeo en el que se presentan unos champiñones de campo rellenos de jamón con tomate +Tomate Ahumado.

Dulces

La Pastelería Marabé de Barcarrota, es una de las empresas presentes cada año en esta festividad en torno al cerdo ibérico. Sus dueños, Aniceto Marabé y Pilar Alzás, acompañados por sus hijos Pilar y Juan José, son los encargados de desarrollar las jornadas didácticas del gusto, dirigidas a niños, en las que los participantes aprenden a hacer dulces y decorarlos. Esta edición se han sumado presentando la elaboración de un dulce típico local: sultana, en su acogedora pastelería.

Seguidamente se publicó un vídeo en el que el cocinero Jaime Fenollera elabora en su cocina carrilleras de cerdo ibérico.

Momento para el flamenco, tras esas carrilleras, con un popurrí de temas por fandangos y bulerías, a cargo del cantaor local Manuel López "El Niño de la Rosa", acompañado a la guitarra en ocasiones por Juan Pablo Reales.



El Chef Alberto Cumplido, muy querido y conocido en Barcarrota, quien, cabe exponer, participa en todas las ediciones de esta festividad, también quiso estar presente en esta modalidad virtual. Cocinó para la ocasión solomillo que preparó en patata rellena con bechamel elaborada con esta carne.

La jornada de este día concluía con una vídeo musical elaborado sobre la nueva versión del tema del Dúo Dinámico "Resistiré", que se hizo viral durante el confinamiento, a cargo de un grupo de amigos barcarroteños.

Cortadores de jamón

El domingo es el día dedicado a los cortadores de jamón. Este día es el elegido para realizar un concurso de cortadores que esta edición, además, iba a ser clasificatorio para el campeonato nacional, gracias a las gestiones realizadas por el profesional del sector Ramón Jaime. Es por ello que la jornada de este día se decidió abrir con un vídeo dedicado a este cortador, quien cada año ofrece una exhibición de deshuesado de jamón y paleta, publicándose un vídeo sobre esta exhibición, que sigue maravillando al público presente como el primer día, del pasado año.

El cocinero local Fernando González, quien participa cada edición en el certamen, también se sumó al formato virtual, y aportó un video en el que, en la cocina de su casa, prepara una pluma ibérica.

Tras él, el cortador profesional Pepe Alba, también muy implicado con este certamen, que aportó un vídeo en el que ofrecía una clase magistral sobre el cerdo ibérico.

Javier García

El impulsor del certamen, Javier García, coordinador además de los contenidos publicados en esta edición virtual, encargado de la edición y montaje de algunos vídeos, no podía no estar con lo que mejor sabe hacer:

cocinar. Así preparó, a través de su videoblog de recetas, Recetaclip.com, un volován de carne de cerdo y champiñones.

El Chef Rafa Prades también estuvo presente en esta edición, para la que elaboró carrilleras de cerdo ibérico con salsa de chocolate y naranjas.

El profesional del sector ibérico y hostelero de Barcarrota Juan Nogales también se sumó con un vídeo sobre la crianza del cerdo ibérico y su empresa, complementándose el mismo con la preparación, por parte de su hermana Mariló Nogales, cocinera, de un solomillo ibérico con guarnición de setas y patatas y salsa con vino dulce.

Florencio Sanchidrián también estuvo presente en esta modalidad del certamen virtual al publicarse un bonito vídeo en el que cortaba jamón acompañado por el guitarrista flamenco Diego Losada, fusionando los dos artes.

El vídeo aportado por el cocinero Manuel Corbacho sería el siguiente en publicarse. Cocinó solomillo con champiñones. Tras él, otro cocinero, Leo Carvajal, que aportó la elaboración de punta de costilla ibérica al horno con tulipa de torta de los barros con patatas panaderas.

Desde Cáceres el Chef Julio Torres mandó su vídeo en el que prepara presa ibérica curada y ahumada en dos versiones, una en falso sashimi y otra rellena, con sofrito de tomate ligeramente picante, tierra de jamón y anacardos, crema de piquitos confitados, emulsión de albahaca, toque japonés y aire de naranja.

Los Gil

Manuel Gil y su hijo Fernando Gil también participaron en esta edición, aportando cada uno su propio plato. El primero fue Fernando Gil, lo que aplaudieron otros compañeros del sector, al ver que el joven ya muestra sus destrezas en la cocina en solitario. Preparó para la ocasión bacalao en costra (con jamón ibérico). Su padre, Manuel Gil, apostó por productos de temporada, cocinando alcachofa con jamón. Sin duda, fueron los que más variedad presentaron a la jornada, cocinando un plato de pescado y otro de verdura.

Con ellos se concluía la elaboración y presentación de platos y tapas, llegándose al fin de la jornada, y por ende, al fin del Certamen Gastronómico del Cerdo Ibérico, en formato virtual, en su decimoquinta edición. Siendo el colofón del mismo la publicación de un vídeo resumen de la edición anterior, con el que mostrar cómo es y se vive el certamen presencial, y motivar e invitar a que el año próximo todos participen activamente en la mayor fiesta en torno al cerdo ibérico, gastronómicamente hablando, de la comarca. ■

Patrimonio de Barcarrota

La arquitectura industrial

**JOAQUÍN ÁLVARO RUBIO.
CRONISTA OFICIAL DE BARCARROTA.**

El concepto "arquitectura industrial" abarca todas aquellas construcciones que van apareciendo a mediados del siglo XIX vinculadas al desarrollo de la revolución industrial, con la que la población adquirió nuevas necesidades unidas a los cambios económicos, sociales, políticos y culturales que rompieron las estructuras tradicionales de la sociedad. El término se utiliza tanto para referirse a los nuevos materiales que fruto del desarrollo tecnológico se van a empezar a utilizar en las nuevas construcciones, como hormigón armado, hierro, cristal..., como a la nueva tipología de edificios que se van a construir con estos nuevos materiales arquitectónicos, o con los tradicionales de cada zona adaptados a las nuevas necesidades: fábricas, talleres, pero también hospitales, estaciones ferroviarias, palacios de exposiciones, puentes, quioscos de música, etc.

Por desgracia, ya comenté, en el primer artículo de esta serie, que hemos perdido algunos de esos ejemplos de arquitectura industrial que poseíamos en Barcarrota: la fábrica electro-harinera y panificadora de la familia Majó, las instalaciones de la desaparecida industria corchera, el molino y tenería de la familia Cueva y más recientemente el Matadero Municipal. Por suerte, aún se conservan algunos ejemplos del patrimonio industrial barcarroteño que nos acercan al conocimiento de las condiciones de vida de un largo periodo de la historia local. De las que aún perviven, podemos citar a tres de ellos:

El Molino de Aceite de la Hermandad Sindical

Un Decreto del 17 de julio de 1944 establecía la implantación en todo el territorio nacional de Hermandades Sindicales del Campo. Sus normas, estructuras y funciones fueron reguladas por la Orden del 27 de enero de 1945. Entre sus funciones destacan, por un lado las de tipo económico: conseguir subvenciones, canalizar préstamos para



En lo que hoy es la Plaza Francisca Sosa se encontraban las naves de almacenamiento y el molino de aceite.

sus asociados, alquiler de maquinaria agrícola, colocación de jornaleros y obreros agrícolas; en segundo lugar las de tipo sindical como la defensa de los intereses agrícolas; y por último la prestación de servicios de guardería rural, mantenimiento de caminos, acequias y regadíos... Con estas finalidades surge, ese mismo año de 1945, la Hermandad de Labradores y Ganaderos de Barcarrota. La rama agraria del sindicalismo vertical tendrá una larga vida hasta 1977, cuando recuperada la libertad sindical, un Real Decreto, de 2 de junio, establece la Confederación Nacional de Cámaras Agrarias que con el estado de las autonomías irá perdiendo funciones, y desaparecerá en los años noventa del pasado siglo. De la Hermandad Sindical de Labradores y Ganaderos pervive parte de lo que fueron las naves de almacenamiento y del molino de aceite en lo que actualmente es la Plaza Francisca Sosa. Se trata de una construcción funcional en ladrillo encalado y cubierta de tejas árabes a cuatro aguas y un gran portón de servicio. El molino, como tal, dejó de funcionar en los años ochenta y las instalaciones, una vez disueltas las Cámaras Agrarias, pasaron a formar parte del patrimonio municipal. Hoy en día, lo que resalta es la transformación del que fue su solar y entorno en la plaza porticada que todos conocemos.

La Fábrica de aguardientes

Con este nombre era popularmente



Imagen actual de la fachada de la fábrica de aguardientes en la que puede apreciarse su azulejería de gran riqueza artística.

conocida la Gran Destilería de Anisados Nuestra Señora del Soterraño, propiedad de Manuel Gutiérrez Manso y situada en el número 20 de la Carretera de Badajoz. La destilería está anexa a la que fue vivienda de su propietario, y su importancia fue tal que en los años cuarenta su propietario era el mayor contribuyente de la localidad. El edificio es una construcción sencilla y funcional, que se adapta a las corrientes de la arquitectura modernista de finales del siglo XIX y principios del XX. El elemento de más valor, y lo que resalta en ella, es la azulejería policromada: rojos y azules sobre fondo de un llamativo amarillo dorado y enmarcados por un listón en verde, en el centro un rosetón con la imagen de la Virgen del Soterraño, acompañada de guirnalda y dragones decorativos próximos al estilo rococó, todo ello para rotular el nombre de la instalación y el de su propietario y fundador. Corresponde a una de esas las corrientes "neos" que dominaron la arquitectura modernista y que recuperaron la cerámica vidriada para decorar los nuevos edificios. La importancia de este rótulo es tal que convierte a la Fábrica de aguardientes en un edificio singular del patrimonio barcarroteño, merecedor de ser protegido por la legislación y conservado para las generaciones venideras.

La Fábrica de Harina

Albergó durante ochenta años la actividad fabril de más larga duración en Barcarrota. Inició su andadura en 1912 de manos de la compañía "Esteban, Martín y Fernández", con la finalidad de producir y suministrar electricidad a la localidad por un lado y por otro molturar grano para harinas. La "Electro-harinera Nuestra Señora del Carmen", pasó por diversas

manos, siendo "Bernardo Olivera e Hijos, S.A." la titular de la propiedad durante la mayor parte del tiempo de su actividad industrial. Se trata de una construcción que cumple todos los requisitos estéticos y arquitectónicos de las edificaciones industriales nacidas al amparo de la revolución industrial que se levantan a finales del siglo XIX y principios del XX. Para el alzamiento de su parte "noble": fachada principal, recepción, despachos... se utilizó un material tan humilde, sencillo y usado desde la antigüedad como el ladrillo, pero acompañado de elementos como el cristal y el hierro. El resultado es un edificio soberbio, de tres plantas, con un frente retranqueado y flanqueado por dos pabellones gemelos a menor altura, y rematados con una especie de frontón y techumbre a dos aguas. En su fachada combina, en perfecta armonía, la rejera de sus ventanales y de la verja que da acceso a su puerta principal con la transparencia del cristal de los pisos superiores, que a modo de *tourbillon* permitirán percibir la maquinaria de la fábrica: ruedas, cintas, sinfines... en un juego estético de gran plasticidad, que forma parte de la memoria plástica de los barcarroteños. De su interior, cabe destacar las baldosas hidráulicas de sus suelos, que configuraban un mosaico de gran valor decorativo.

La rehabilitación llevada a cabo en La Fábrica en fechas recientes, ha permitido recuperar el ladrillo vista y los elementos decorativos originales del enmarque de su portada, ventanales y cuarterones de sus esquinas. Volviendo a dar al viejo edificio la imponente prestancia que tuvo en sus inicios y permitiéndonos disfrutar de un inmueble recuperado para la actividad comercial y el disfrute de los vecinos. ■



La rehabilitación de la fábrica ha dejado ver la belleza del edificio, recuperándose sus ladrillos vista y otros elementos decorativos originales.

Otros temas

La Compañía de Teatro Noriega amenizó el confinamiento con diferentes espacios audiovisuales

La Compañía de Teatro Noriega desde el minuto uno quiso hacer más ameno el estado de confinamiento de los barcarrotes tras decretarse el Estado de Alarma Nacional el 14 de marzo. Así, sus actores, actrices y equipo técnico no dudaron en organizar pequeñas representaciones en sus casas con las que desternillar a los espectadores, encerrados en sus hogares, también.

El Director de la Compañía, Juanma Rocha, invitó a todos los miembros de la misma a sumarse a esta iniciativa, proponiendo el darle vida de nuevo a alguno de los personajes con los que habían actuado en alguna obra de la compañía, o crear ellos uno nuevo y nuevas historias. Ni cortos ni perezosos aceptaron el reto de ir más allá de lo que suelen hacer, que no es poco, y empezaron a preparar actuaciones grabadas con sus teléfonos móviles que pronto se fueron editando y publicando en la página del facebook de la compañía. Las redes sociales, sin duda, han ayudado a llevar mejor la situación por la variedad de posibilidades que han permitido, desde dinamizar los días con vídeos como es el caso del que se está informando, como el tema de videollamadas para acercar a familiares y amigos, aspecto muy importante.

Las actrices amateur Rosi Gómez y Tony Pérez, rescataron a Boni y Lorita, de la obra "Una limosna por caridad", y ofrecieron



diferentes monólogos que invitaron a la risa. Lola López preparó un audio de "La Llorona, una pizza mexicana", que tituló "La Llorona os habla". Teresa Pinilla se inventó una concursante de "GH V(iral)", que dio tanto juego que le salió hasta una fan, Ana López, que se sumó al formato. José Luis Montero y su hijo Manuel han estado "A la virulé" todo el confinamiento, apenas han adelantado cosas en casa, ni en el trabajo, y eso que empeño le pusieron, icarrajadas suscitaron! Chismorreos de vecinas en la "Calle Chismevirubí" fue los que contaba una divertida Jennifer Ventura, actriz, cabe destacar, que estuvo apartada por trabajo de la compañía durante un tiempo, y que ha regresado, para la alegría de todos sus compañeros. Jesús Hernández y familia prepararon bonitos espacios dedicados a Barcarrota, también a Extremadura, y sus tradiciones y etnografía, con puestas en escenas maravillosas, retro trayendo al espectador a épocas de antaño. Incorporación nueva, y por un bonito motivo, la maestra Iluminada Macarro, quien, tras ver lo que la compañía estaba haciendo, decidió sumarse para llevar a los más pequeños diferentes narraciones y cuentacuentos. Sara Cabezas, encargada de las caracterizaciones, maquillaje, peluquería, en todas y cada una de las obras de la compañía, también se sumó a dar lo mejor de sí para los niños. Ella es maestra de pedagogía terapéutica y ofreció diferentes juegos para trabajar aspectos



como la atención y la memoria, por citar algunos. También se sumó Guadalupe Casas con un divertido espacio en el que contaba lo que ocurría en su casa durante el confinamiento, algo que fue posible gracias a la colaboración de su familia ("Lupe y los 6: casa Curichi")... El Director de la Compañía se sumó ofreciendo pequeñas pinceladas de su profesionalidad en días claves conmemorativos como fueron el Día Internacional del Teatro (27 de marzo), Días Mundiales del Circo y de la Tierra (22 de abril), el Día Internacional del Libro (23

abril) y el Día de la Danza (29 de abril).

Sin duda, con estos espacios consiguieron que todos los vecinos llevaran mejor el confinamiento, arrancándoles más de una carcajada, llenándoles de conocimiento y sabiduría, ejerciendo sus mentes y pensando en todos, niños, adolescentes, jóvenes, adultos y mayores.

Si no ha tenido la oportunidad de ver los vídeos, o si quiere volver a ver alguno en concreto, puede hacerlo a través del canal de YouTube de la Compañía de Teatro Noriega. ■

Desinfección integral de la escuela infantil y desarrollo de acciones para mantener el contacto con los alumnos

La actividad, solo de maestras y cuidadoras, de la Escuela Infantil "El Castillo", tras varias semanas parada, se reanudó a la vuelta de las vacaciones de Semana Santa.

Sin alumnos, desde el centro se tomó la determinación de realizar una limpieza general y profunda, con desinfección de todas las aulas, y adoptar todas las medidas de seguridad necesarias de cara a la vuelta del alumnado, prevista, en un principio, para finales de mayo, según informaron las autoridades pertinentes a la hora de explicar cómo iba a ser la desescalada y vuelta a la nueva normalidad.

Durante este tiempo, con el fin de no perder el contacto con sus alumnos, las maestras y cuidadoras han estado realizando cuentacuentos y títeres en formato audiovisual que han hecho llegar al alumnado a través de los grupos de WhatsApp de los que forman parte los padres. Así mismo, intentando seguir la dinámica del centro, han continuado con algunas acciones que podían coordinarse en la distancia, contando, como no podía ser de otra manera, con los padres. Se retomó la campaña de fomento del consumo de frutas en edades tempranas que se había iniciado en el mes de marzo, puesto en marcha en colaboración con el Programa "Ciudades Saludables y Sostenibles", y que lleva por nombre "Frutilones".

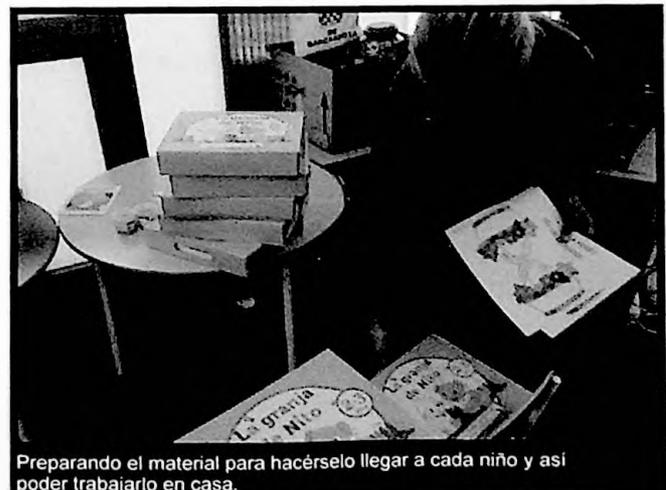
Con el fin, además, de continuar con tareas de aprendizaje, se decidió, repartir los proyectos de actividades y fichas a cada alumno, para que fueran trabajadas desde casa, con directrices por parte de las maestras.

Conmemoración de los días del padre y la madre

En esta escuela infantil siempre se conmemora el Día del Padre y el Día de la Madre, este año, no han querido que sus alumnos no tuvieran un detalle con sus progenitores, o personas que hacen las veces de ellos por circunstancias personales de cada familia, por lo que ellas mismas elaboraron pequeñas manualidades que hicieron llegar en cada momento, cuya acción ha sido muy agradecida por parte de los homenajeados.

Finalmente destacar que también han felicitado de manera virtual los cumpleaños de los alumnos que han coincidido con el confinamiento.

Sin duda, la Escuela Infantil "El Castillo" cuenta con un equipo docente que ha sabido adaptarse a la nueva situación para hacer lo que más les gusta, cuidar y enseñar a sus alumnos con gran cariño y dedicación. ■



Preparando el material para hacérselo llegar a cada niño y así poder trabajarlo en casa.

Biblioteca

Conmemoración del Día Internacional del Libro para disfrutar en casa

JUANMA GONZÁLEZ.
BIBLIOTECARIO.

Abril en nuestra biblioteca, significa hablar de contenidos online o digitales que nos han mantenido en contacto con nuestros usuarios, haciéndolos partícipes de un montón de actividades, que hemos desarrollado sobre todo, basándonos en cuatro pilares: Día del Libro Infantil y Juvenil, programas de radio, cuentacuentos y la programación especial por el Día del Libro, que, por cierto, en el confinamiento, celebramos a lo grande, pero empezamos hablando del Día del Libro Infantil y Juvenil.

El 2 de abril, se celebraba este día, y para conmemorarlo en nuestra localidad, contamos con un montón de personalidades relevantes en el mundo de la cultura y las artes escénicas. Para ello, nos mandaron un saludo virtual Álex Torregrosa, Raquel Bazo, Isabel Benito, Fina Casalderrey, Roberto Calle, los niños del Aula de Teatro Infantil de la Biblioteca... estos últimos, por su parte, además de mandarnos un saludo por las redes sociales, nos recomendaron su libro favorito y el que estaban leyendo en la cuarentena. Así lo hizo Raquel, David, Nacho

y Noé, Clara y Mario, Álvaro, Jorge y Jesús, Blanca, Ana, Lucía, Angelina y Carmen. A pesar de ser en la distancia fue un día muy cercano y completo.

En cuestión de los cuentacuentos de pan y pimienta, pero en casa, decir, que han tenido mucho éxito, hasta tal punto que la Diputación, la televisión autonómica, periódicos regionales y medios de comunicación online se hicieron eco de lo que estábamos haciendo y llegó el momento en que nos pedían saludos y mandaban mensajes desde Burgos, Sevilla, Monesterio, Zafra, Badajoz, Madrid, Baleares, etc.

Además, seguimos haciendo nuestras ya consolidadas actividades con AOEX para los que grabamos unos cuentos online, unas veces caracterizados de Hernando de Soto, otras veces con Kamishibai y otras veces en colaboración con el Programa "Ciudades Saludables y Sostenibles".

También mandamos nuestras recomendaciones, por petición de la Diputación de Badajoz en cuestión del espacio Nubeteca, en el que recomendábamos algunas obras que todo aquel que sea socio de la biblioteca puede descargar a través de esta plataforma de



La escritora Rosa María Lencero fue la encargada de clausurar los actos con motivo del Día Internacional del Libro, con un recital de poesía que ofreció a través de un video grabado en su casa.



Montaje en imágenes de algunas de las secuencias del cortometraje "Lazarilleando por Barcarrota" elaborado a través de la biblioteca municipal, con niños del Aula de Teatro Infantil, con motivo del Día Internacional del Libro.

lectura digital. Si hablamos de radio, inauguramos el 17 de abril el espacio "Érase una vez... en la biblioteca (edición en casa)" cuyo hilo conductor eran los contenidos positivos, destacar las actuaciones locales en favor de los demás, llevar lo mejor de la lectura a cada casa y contar con invitados en formato videollamadas en cada programa, así hemos tenido por ejemplo, la participación de Javi García, Juanma Rocha, Naiala Narciso, Jenni Gómez, Ana Montse Pacheco entre otros. En dicho programa, como colaboradores estaban María José Ventura y David Erdozain.

Día Internacional del Libro

Y llegamos al Día del Libro (23 de abril). Normalmente, como cada año se supone que haríamos una quincena cultural, pero debido a la situación, tuvimos que replantearnos el formato. A través de Youtube y las redes sociales de la biblioteca, se programaron contenidos que serían subidos a la hora señalada. Así el 22 de abril, el profesor Viudas Camarasa, nos mandó un saludo en modo de inauguración de los actos por este día. Ya el 23, a las 12 horas, tuvimos un programa especial de radio; a las 14 horas fue el estreno del proyecto más laborioso, más grande y que más ilusión nos hizo de toda la cuarentena, "Lazarilleando por Barcarrota", realizado por niños y jóvenes de la localidad basado en el Lazarillo de Tormes, un gran esfuerzo que se vio recompensado al ver sobre todo como 18 chavales y una biblioteca unían su fuerza

para intentar llevar a cada casa un trocito del libro más famoso aparecido en nuestra localidad en 1992. A las 16 horas de ese mismo día, se emitieron los saludos y la interpretación musical del grupo Mamen Navía Trío, que tuvo que ser por Youtube, aunque si todo se llega a desarrollar con normalidad, el día 23 de abril hubiesen actuado en Barcarrota. A las 18 horas se emitió el cuentacuentos "La Tortilla Corredora", hecho con material reciclable, para dar vida al cuento preferido de los niños barcarroteses. Esto fue posible mediante la unión para su desarrollo del Programa "Ciudades Saludables y Sostenibles" y la biblioteca. Y a las 20 horas cerró los actos, con un pequeño recital de poesía, la poeta extremeña Rosa Lencero, que aprovechó para mandarnos un saludo muy cariñoso. Ese mismo día 23 de abril apareció en el periódico Hoy un artículo titulado "Día del Libro en tiempos extraños", remitido por esta biblioteca para resaltar la importancia de celebrar dicho día. Poco tiempo después, destacaban en Canal Extremadura el estreno de "Lazarilleando por Barcarrota".

Terminamos el mes con un reportaje de la televisión autonómica sobre la desinfección y contenidos generados en nuestra biblioteca en la cuarentena.

Como ven más no se puede y en todo esto hemos buscado la cercanía con los usuarios aún en la distancia. En mayo, el día 11, ya se podrá visitar la biblioteca para el préstamo e intercambio de libros. No duden en visitarnos. ■

En la última

Tendiendo la mano al planeta

El día 22 de abril se conmemoró el Día Internacional de la Madre Tierra -un día creado con el fin de que seamos conscientes de algunos problemas medioambientales y de conservación de la biodiversidad, cuyo factor es el ser humano, y de poner en valor a la tierra como nuestro hogar-, y desde el Programa "Ciudades Saludables y Sostenibles" del Ayuntamiento de Barcarrota, se invitó -a través del perfil de facebook del Ayuntamiento, muy activo durante el Estado de Alarma-, a todos los vecinos que lo desearan, a participar en la creación de un mural para lo que debían dibujar la silueta de una de sus manos en un folio, darle color, poner una frase dedicada al planeta,... como gesto simbólico del compromiso de cada uno de tenderle la mano a la Tierra, cuidarla y protegerla. Una vez la silueta decorada, había que hacerle una fotografía para luego enviarla por correo electrónico o por WhatsApp al programa encargado de desarrollar el mural.

La respuesta fue muy buena, contándose con una gran participación. La técnica del programa, M^a Gema Pinilla Sayago, fue la encargada de recibir las imágenes y recortarlas, y montar finalmente el mural que desde ese día luce en la Casa de la Cultura.

Las manos recibidas contaban con mensajes como "Los bosques son los pulmones de la tierra", "Solo la naturaleza hace grandes obras sin esperar recompensas", "Si cuidamos la tierra, la tierra nos cuidará", "Pequeño planeta, vuelve a sonreír", "Enseñar a cuidar el medioambiente es enseñar a valorar la vida"... , entre otras muchas. Fueron aportadas por niños, adolescentes y adultos.



Para que todos pudieran ver el resultado, se publicaron imágenes en el facebook municipal, recordando que el 22 de abril y todos los días se debe cuidar la tierra con el mismo sentido común del que se hace uso para cuidar de nuestro hogar, ya que la tierra es el hogar que alberga todos los hogares -valga la redundancia-, y espacios naturales.

En esta publicación, algunos seguidores, aprovecharon para aportar reflexiones sobre la importancia de cuidar el planeta. ■