

EL JACHO

BARCARROTA

FRANQUEO CONCERTADO
Nº. 07/65

Número 96

REVISTA MENSUAL DE OPINIÓN, INFORMACIÓN Y ESTUDIO

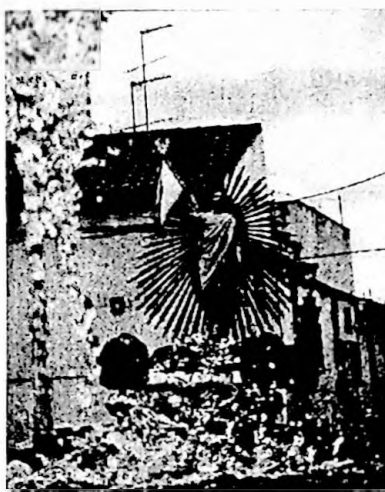
Año IX - Junio 2006

Universidad Popular

Hilario Álvarez

SUMARIO

- Editorial..... 1
- Homenaje a Agustina Durán
- Agenda 2
- Recetas del Certámen
Gastronómico.....3
- Fiestas del Llano de la Cruz
y Romería de San Isidro.....4
- El Baúl..... 5
- Liga de futbol Marca.....6-7
- Presentación de libros.....8
- Abrahán Alzás Álvarez.....9
- José Ignacio Zahínos, juga-
dor del Atlético de Ma-
drid.....10-11
- Modesta Adama cumple
104 años.....11
- Nuevos libros de
Barcarrota.....12



Primer Premio



Tercer Premio



Segundo Premio

EDITORIAL

Este número de junio viene repleto de deporte. En él encontrarán información sobre los equipos ganadores de la edición local de la Liga en la Calle MARCA, celebrada el pasado día 22 de abril y donde dos representantes de nuestro pueblo consiguieron pasar a la siguiente ronda, la Autonómica, que también se celebrará en nuestra localidad el próximo veinticuatro de junio.

Por otra parte, dos notables deportistas, uno que empieza, Abrahán Alzás, y otro que ya está en la cúspide nacional, José Ignacio Zahínos, nos comentan un poco su vida en el difícil mundo del fútbol.

En esta portada pueden ver las tres fotografías ganadoras del Certámen Fotográfico organizado por la Cofradía de la Vera-Cruz y la Universidad Popular "Hilario Álvarez". El primer premio fue para José J. Sosa Vaquerizo, el segundo para Manuel J. Píriz Casas y el tercero para José J. Alzás Casas.

EDITA:
UNIVERSIDAD POPULAR DE BARCARROTA
Plaza del Altozano, 5
06160 BARCARROTA (Badajoz)
Teléfono 924 73 61 10
Fax: 924 73 69 7
E-mail: revistaeljacho@terra.es
Deposito Legal BA - 443-97
IMPRESIÓN:
Gráficas Sol
C/. Progreso, 28
06160 BARCARROTA (Badajoz)
Director:
Francisco Joaquín Pérez González
EQUIPO CONSULTOR:
Marina González Rubio
Ángel Galván Macías
Gema Pinilla Sayago
Rosario Cumpido Laso
José Ignacio Rodríguez Hermosell
José Antonio Hernández Trejo
Virgilio Gutiérrez Larios

Por respeto a los suscriptores, los números sueltos de esta revista se venderán a UN EURO y podrán ser recogidos en la Casa de la Cultura o pedidos por medio de GIRO POSTAL.

No deje de mandarnos sus fotografías antiguas, colaboraciones o comentarios al correo: revistaeljacho@terra.es

HOMENAJE A AGUSTINA DURÁN EN EL C. P. HERNANDO DE SOTO

Durante los días 24 al 28 de abril se ha estado celebrando en el Colegio Público Hernando de Soto la Semana del Libro. Dentro de las múltiples actividades realizadas al respecto, queremos destacar en estas páginas una iniciativa novedosa que se llevó a cabo durante dichos días. Se trata de la realización de actividades en torno al libro pero centradas monográficamente en una autora local, Agustina Durán. Durante toda la semana, en todos los cursos se estuvieron leyendo poemas y estudiando la biografía de mencionada autora. La misma estuvo un día con los alumnos atendiendo a todas las preguntas que le quisieron hacer. También se editó un cuadernillo, financiado por el Ayuntamiento de Barcarrota y cuyas autoras son Paloma y Olga Guerra. Fue coordinado por Julio Murillo, quien también incluyó una amplia e interesante entrevista, y versaba sobre la vida y bibliografía de la homenajeada poetisa barcarrotesa.

AGUSTINA DURÁN



Paloma y Olga Guerra

Como colofón a esta semana se realizó en el Centro Cultural «Luis García Iglesias» un emotivo acto donde se leyeron poemas de la autora, intervino ella misma y hubo una actuación de títeres. Sin duda una brillante semana que servirá a los niños de Barcarrota a apreciar a las personas que tienen más cerca y que tanto aportan para enaltecer el mundo de la cultura local.

El cuadernillo comentado pueden solicitarlo por carta, teléfono o e-mail a la Universidad Popular «Hilario Álvarez», indicando claramente su dirección. Nosotros se lo enviaremos gratuitamente.

AGENDA JUNIO

Farmacias de Guardia

Días	12 3 4	Fr. Mala C. B.
	5 6 7 8 9 10 11	Fr. Reija C. B.
	12 13 14 15 16 17 18	Ldo. Contento
	19 20 21 22 23 24 25	Fr. Mala C. B.
	26 27 28 29 30	Fr. Reija

(Estos horarios pueden sufrir modificaciones debido a acuerdos entre farmacéuticos)

Gasolinera

Diarios	De 7:30 a 21:30 H.
Sábados	De 7:30 a 14:30 H.
	De 17:30 a 21:30 H.
Domingos y Festivos	De 8:30 a 14:30 H.
	De 17:30 a 21:30 H.

Misas

Todo el mes	20' 00 tarde (lunes a domingo)
Domingos y festivos	12' 00 me diodia
	20' 00 tarde

DAMA

Badajoz-Barcarrota	(lunes a viernes)	6:45 - 7:35 - 9:00
--------------------	-------------------	--------------------

- 11:00 - 13:00 - 13:30 - 15:30 - 17:30 - 20:00

Badajoz-Barcarrota (sábados).....8:00 - 9:00 - 13:15 - 15:30 - 20:00

Badajoz-Barcarrota (domingos y festivos).....9:00 - 13:15 - 15:30 - 20:00

Barcarrota-Badajoz (lunes a viernes).....6:45 - 7:35 - 8:25 - 9:00 - 9:35 - 13:50 - 14:35 - 18:10 - 20:45 - 22:30

Barcarrota-Badajoz (sábados).....8:25 - 11:50 - 18:10 - 22:30

Barcarrota-Badajoz (domingos y festivos).....11:50 - 18:10 - 18:50 - 22:30

Menos los horarios señalados, el resto pueden sufrir breves variaciones, por ser autobuses de paso. Aconsejamos confirmar horarios, debido a posibles cambios de última hora. Información facilitada por la empresa.

Los textos, cabeceras y titulares concebidos por y en nombre de esta publicación están redactados en masculino genérico, para cumplir nuestro objetivo de priorizar un uso del lenguaje que armonice la sencillez expresiva con el rechazo del sexismo en la información.

Esta revista expresa sus propias opiniones únicamente en el EDITORIAL así como en cualquier artículo firmado como REDACCIÓN. Los colaboradores ejercitan su libertad de expresión. De modo que lo que exponen en nuestras páginas son sus ideas personales y son responsables de ellas. Por respeto a la pluralidad, EL JACHO se compromete a aceptar aquellas réplicas, matizaciones, sugerencias o quejas que procedan de los lectores y sean de interés general, siempre que se ajusten al respeto que merecen las personas e instituciones.

TELÉFONOS DE INTERÉS

Ambulancia	924 73 6378
Asistente Social	924 73 68 24
Ayuntamiento	924 73 60 26 /051
Butano La Española	924 73 60 08
Butano Sotegas	924 73 64 93
C.P. Hernando de Soto	924 02 57 22
Casa de la Cultura	924 73 61 10
Centro de Salud. Cita	924 73 63 77
Centro de Salud. Urgencias	924 73 63 78
Clu del Pensionista	924 02 57 26
Correos	924 73 63 50
Cruz Roja	924 73 65 53
Farmacia García Maroto	924 73 61 61
Farmacia Mata	924 73 63 58
Farmacia Reija	924 73 62 30
Fontanería José María	924 73 66 16
Fontanería Joaquín	924 73 70 24
Guardia Civil	924 73 60 33
Gasolinera	924 73 61 36
Hospital I. Cristina	924 21 81 07
I.E.S. Virgen del Soterraño	924 02 57 30
INEM	924 73 78 16
Información Toxicológica	91 562 04 20
Juzgado	924 73 60 57
Notaría	924 73 68 69
Oficina Comarcal Agraria	924 02 57 09
Parroquia Ntra. Sra. del Soterraño	924 73 61 07
Policía Local	659 92 12 10
RENFE	924 27 18 62
Servicio TV González	924 73 66 40
Sevillana Averías	924 25 62 62
SEXPE	924 02 57 94/95
Taller Hnos. Sosa	924 73 69 00
Taller Rafael	924 73 61 29
Taller Reales	924 73 61 85
Taller Venagua	924 73 65 54
Taxi Molina	924 73 64 27
Veterinarios	924 73 60 06

RECETAS DEL CERTÁMEN GASTRONÓMICO

En esta página le ofrecemos las recetas que los cocineros profesionales realizaron ante el público en el II CERTAMEN GASTRONÓMICO DEL CERDO IBÉRICO, celebrado en nuestra localidad el pasado 2 de abril. En el número siguiente incluiremos las de los Hogares de Mayores participantes.

SECRETO DE IBÉRICO ASADO EN BARROCON PRODUCTOS Y SALSA DE LA DEHESA

D. Manuel Gil Felipe. Cocinero e Investigador de la Cocina Extremeña

INGREDIENTES: 150 grs. de Secreto Ibérico, 50 grs. de solomillo ibérico, productos de la dehesa (trigueros, criadillas, cardillos, setas,...), hueso de jamón, tocino, jamón ibérico, vino de solera, tomate, cebolla, ajo, zanahoria, hierbas aromáticas (tomillo, romero), arcilla, 1 huevo, Maizena, sal y aceite

ELABORACIÓN: Picar el solomillo muy fino, aliñarlo con un poco de vino y salpimentar. Picar una parte de los productos, saltearlos y unir al solomillo, se reserva. Cortar el secreto en finas lonchas. Hacer un jugo con el hueso de jamón y las verduras, mojado con vino de solera. Extender la arcilla, hacer una bola con la mezcla de carne y frutos que tenemos reservados. Envolverla en filetes de secreto y esta a su vez con lonchas de tocino; para terminar envolverlo en la arcilla que se cocerá en el horno a 200° 25 minutos, saltear el resto de los frutos con el jamón. Montar el plato, poner las hierbas. La bola de barro se rompe para sacar la carne desprendiéndola del tocino, ponerla en el centro del plato cortada a la mitad. Hacer un crujiente con la loncha de jamón y los productos de la dehesa, para terminar salsear con un cordón de jugo.

CARRILLERA DE CERDO IBÉRICO GUISADA CON VINO DE LA TIERRA Y PURE DE PATATA

D. Andrés Moreno Molina. Jefe de Cocina del Restaurante «Acebuche» de Zafra

INGREDIENTES: Carrilleras de cerdo ibérico, cebollas, puerro, zanahoria, vino tinto, canela, cáscara de limón y naranja, patata, agua y sal.

ELABORACIÓN: Limpiar las carrilleras de telillas. Marcar en sartén a fuego fuerte por los dos lados y reservar. Pochar las verduras y añadir las carrilleras junto con el vino tinto, canela y cáscaras de limón y naranja. Pochar a fuego bajo hasta el punto deseado. Hervir la patata con piel, pelarla y chafarla con un tenedor. Finalmente añadir aceite de oliva y perejil picado

ALCACHOFA RELLENA DE MORRITOS DE CERDO IBÉRICO GRATINADA CON SALSA BEARNESA

D. Javier Martín. Jefe de Cocina del Restaurante «Javier Martín» de Cáceres

INGREDIENTES: Dos piezas de alcachofas, 1 morrito de cerdo ibérico, 2 puerros, 2 huevos, 1 ramillete de rúcula, vino blanco, mantequilla, harina, vinagre de estragón, 2 tomates naturales, sal, perejil, nata líquida.

ELABORACIÓN: Cocemos las alcachofas con agua, vinagre y perejil y las reservamos.

A continuación, cocemos los morros con un puerro y vinagre. Reservamos y troceamos. Hacemos salsa. Pochamos el puerro. Añadimos la harina y hacemos una Roux, echamos vino blanco y nata líquida. Después rellenamos las alcachofas, rebozamos y freímos posteriormente.

Hacemos salsa bearnesa; mezclando las yemas de huevo y mantequilla en Termomix. Añadimos vinagre de Estragón. Pochamos los dos tomates naturales. Finalmente emplatamos, para ello ponemos en el fondo del plato el coulis de tomate. A continuación colocamos las alcachofas encima del tomate. Después bañamos con salsa bearnesa y gratinamos en el salamandra.

COCHINILLO IBÉRICO COCINADO A BAJA TEMERATURA CON ESPUMA DE BELLOTA

D. Javier García. Jefe de Cocina del Restaurante «Lvgaris» de Badajoz

INGREDIENTES: Dos unidades de costillar de cochinillo, 200 gr. de higos pasos, 40 gr. de anís, cuerda de brida, sal, pimienta y aceite de oliva.

ELABORACIÓN: Se deshuesa el costillar de cochinillo. Por otra parte se cuecen los higos en agua con el anís durante 25 minutos; cuando transcurra el tiempo se trituran los higos hasta obtener un puré. Se coge el costillar y se rellena del puré de higos y se enrolla y se brida. Cuando está preparado se le echa sal, pimienta y aceite de oliva y se envasa al vacío. Se mete al baño maría y se lleva a la temperatura de 65° durante 1 hora.

ESPUMA DE BELLOTA:

Veinte gramos de lecitina de soja, 500 gr. de licor de bellota sin alcohol

ELABORACIÓN:

Se mezcla la lecitina de soja con el licor de bellota y se lleva a ebullición durante 5 minutos, se aparta, se enfría y se monta hasta que salga la espuma.

SOLOMILLO DE CERDO CON CRESTA DE GALLO AL OPORTO

D. Fernando González. Jefe de Cocina del Restaurante «Las Mayas» de Barcarrota

INGREDIENTES: Dos solomillos de cerdo, 4 crestas de gallo, aceite, Sal, vinagre balsámico, vino de Oporto, mantequilla, rama de canela, zanahoria, cebolla fresca, puerro, laurel, seta de cardo y patatas.

ELABORACIÓN: Limpiar los solomillos, cocer las crestas con agua y sal. En una sartén saltear los solomillos, en el restante reducir los solomillos con vinagre balsámico. Una vez reducido, echarle el oporto y la rama de canela, dejar reducir a fuego lento. Hacer una «brumua» con las verduras. Hacer un nido de patatas, patata avellanada y unos conos de patatas. Una vez la salsa reducida con el Oporto incorporamos la hoja de laurel y el solomillo cortado en tres trozos, hacer en 3 minutos.

FIESTAS DEL LLANO DE LA CRUZ Y ROMERÍA DE SAN ISIDRO

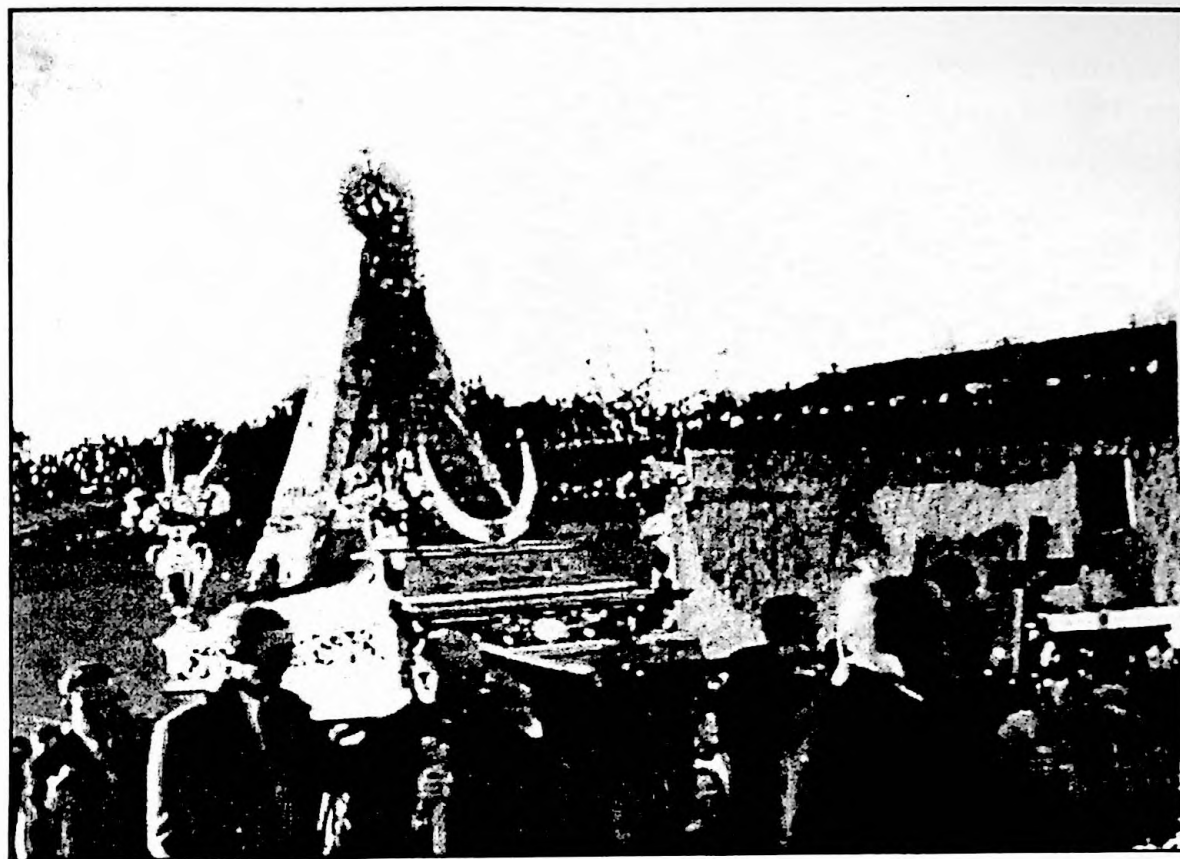
Durante los días seis y siete de mayo se celebraron las Fiestas del Llano de la Cruz. Este año, y gracias a la participación de multitud de jóvenes, los vecinos y visitantes pudieron disfrutar de varias actividades organizadas por ellos mismos. Bailes, concursos y verbena hicieron que, durante este fin de semana, los habitantes del barrio salieran de la monotonía del resto del año. El tiempo, un año más, fue el protagonista la noche del sábado, cuestión que no entorpeció el desarrollo de las actividades programadas. En las fotografías vemos a miembros de la Asociación de Vecinos en la barra que instalaron para recaudar fondos y un momento del cuadro de sevillanas formado por jóvenes del barrio.



Por otra parte, el domingo catorce, se celebró la tradicional Romería de San Isidro en la finca de «El Ahijón». Cientos de barcarroteños disfrutaron de la jornada compartiendo con familiares y amigos un más que agradable día de campo.



EL BAÚL



Dos procesiones recorriendo las calles de nuestra población. Una corresponde a la venida de la Virgen de Fátima, cedida por M^a Ángeles Gil y otra del día de nuestra patrona, fotografía propiedad de Antonio González.

Los equipos Barcarrota A de benjamines y alevines campeones de la fase local de Liga Marca

El pasado sábado 22 de abril se disputaba en Barcarrota la primera de las fases locales de la Liga Marca 'Fútbol en la calle 2006' que se van a celebrar en la región.

Hasta esta localidad pacense se acercaron unos 400 chicos procedentes de Zafra, Alconchel, Almendral, Zahínos, Valverde de Leganés, Olivenza, Salvaleón, Salvatierra de los Barros, Cheles, Villanueva del Fresno, Fuente el Maestre, Higuera de Vargas, La Albuera y Torre de Miguel Sesmero, además de Barcarrota.

Sobre las 9.30 de la mañana ya estaban concentrados los diferentes equipos (19 benjamines y 20 alevines) en el Polideportivo Municipal, desde donde se dirigieron, los de la categoría de benjamines, a la plaza de toros, y, los de alevines, al campo de fútbol municipal 'Antonio Cuerda', para jugar los diferentes partidos en las pistas preparadas al efecto.

A las 10 de la mañana los silbatos daban comienzo a los encuentros. El frío y las cuatro gotas que cayeron no frenaron la ilusión de los niños y niñas que daban todo en el campo. En total se disputaron 81 partidos para conocer los mejores de cada grupo y poder pasar a semifinales. Serían las 7.30 de la tarde, y con un sol brillante, cuando éstas se jugaron.

En la categoría de benjamines, en el foso taurino, se enfrentaron Zafra A y Zafra B, llegando a la final Zafra A al ganar 7 a 5 sobre sus rivales, y a pesar de todo compañeros, en la pista 1. Mientras, en la pista 2, se jugaban el paso a la final Barcarrota A y Valverde, venciendo el primero al segundo por 8 a 0.

Simultáneamente, en el campo de fútbol, en los encuentros de semifinales, se veían las caras Barcarrota A y Salvatierra B, y Zafra y La Albuera. En el primero de estos partidos, Barcarrota A resultó ganador al marcar 5 goles frente al único que marcó Salvatierra B. En el segundo de estos enfrentamientos, La Albuera venció por 1 a 0 al Zafra en los penaltis, al empatar a 5 en el encuentro.

Finales reñidas

Sobre las 8.30 de la noche se disputaban las finales en el campo de fútbol. En primer lugar se enfrentaron los benjamines en un partido muy reñido. El encuentro quedó empatado a 4 por lo que se jugó una prórroga de 5 minutos en la que no hubo goles. Llegaría el momento de los penaltis, y una vez realizada la primera ronda, continuaron hasta que al final Barcarrota A marcó, quedando definitivamente el partido 2 a 1.

Tras esta emocionante final, llegaría una más tranquila, pero no menos expectante, la de los alevines Barcarrota A contra La Albuera. El encuentro finalizó con un 4 a 1 a favor del equipo local.

Una vez conocidos los equipos ganadores, se hizo la entrega de medallas y trofeos a campeones y subcampeones en sendas categorías. Todos los niños participantes en esta fase local fueron obsequiados con una camiseta de esta liga y un diploma.

El próximo 24 de junio se celebrará la final autonómica en esta misma localidad, para ese día se adecuarán varias pistas, de nuevo, en la plaza de toros y en la piscina municipal, en un principio.

Gema Pinilla



Campeón Benjamines



Campeón Alevines



EL PRÓXIMO 24 DE JUNIO SE CELEBRARÁ EN NUESTRA LOCALIDAD LA FASE AUTONÓMICA DE ESTE CAMPEONATO. NO DEJEN DE ACUDIR A ANIMAR A NUESTROS MÁS JÓVENES JUGADORES.

Se presentaron siete libros editados este último año por el Ayuntamiento

Con motivo del Día Internacional del Libro celebrado el pasado 23 de abril, el día 21 del mismo mes, se presentaron en Barcarrota las publicaciones editadas por el Ayuntamiento en el último año, y que tuvo lugar en la sede de la Coral Barcarrotesa en el Centro Cultural 'Luis García Iglesias'.

Marina González Rubio, concejal de Cultura, fue la encargada de presentar el acto ante unas 50 personas, enumerando los libros publicados, la mayoría de ellos de la Colección Altozano, y agradeciendo en todo momento la labor de sus autores. En total se presentaron siete libros y la revista '...El que no corre...'. Francisco Joaquín Pérez González, director de la Universidad Popular 'Hilario Álvarez' fue el encargado de hablar sobre ésta última, explicó que se trata de una «iniciativa de la Universidad Popular pensada para las personas que están fuera no solo de Barcarrota, sino de Extremadura, los emigrantes. Es bimensual, y en ella se les ofrece datos como nacimientos, fallecimientos, bodas, meteorología... y las noticias sobre Barcarrota publicadas en los medios regionales».

Seguidamente, este director, disculpó a Miguel Ángel Domínguez Ibáñez, autor de 'Un escultor barcarroteso: Saturnino Domínguez Nieto. Una aproximación biográfica', número 13 de la colección Altozano, obra inédita hasta ese día, junto a la edición de José Ignacio Rodríguez Hermosell de 'Resumen de los elementos de la Historia Universal' de Luis Villanueva y Cañedo, número 12 de la misma colección, editado conjuntamente con el ayuntamiento de Higuera de Vargas; y la reedición de 'Poesías' del fallecido Manuel Lobato.

Se trata así de una biografía de Domínguez Nieto con la que se da a conocer la labor de este artista barcarroteso dedicado a la escultura, especializado en decorados cinematográficos, mundo en el que elaboró varios guiones, un ejemplo es la leyenda de Barcarrota, 'La Cruz del Altozano', en el que se recogen, incluso, variantes de planos y movimientos de cámara, así como documentales. Una vez presentado '...El que no corre' y la biografía de Saturnino Domínguez Nieto, Javier García Guerra, jefe de cocina del Restaurante Lvgaris en Badajoz y Presidente de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Extremadura, habló sobre 'Cocina de mi tierra', número nueve de la Colección Altozano, quien comentó que su obra se «ha basado en lo que es la gastronomía extremeña, lo que es su fundamento, lo que las amas de casa han hecho siempre, porque ellas inventaban de verdad», además, continuó exponiendo, «en 'Cocina de mi Tierra' he querido presentar una selección de alta cocina, platos propios, ya que estamos en una tierra donde tenemos productos de una gran calidad y unos grandes cocineros, algo que siempre hay que conjugar, siguiendo el fundamento de nuestra gastronomía».

Seguidamente, un nieto de Manuel Lobato, dio las gracias por la reedición de 'Poesías' y por «lo que se ha hecho y seguirá haciendo por mi abuelo». Esta obra se ha reeditado a partir de la que se hizo en 1993 a través de la desaparecida revista 'Dos Rombos'. En aquella ocasión se editaron pocos ejemplares, la mayoría fueron para los familiares, por lo que los vecinos de la localidad que lo demandaron no pudieron hacerse con este libro. «Siempre quisimos volver a sacar esta obra», explicó González Pérez apoyando a los familiares de Manuel Lobato, «para que pueda llegar a todo el mundo, y por demanda popular, y hemos creído que esta era una buena ocasión». Llegaría entonces el momento del escritor José Ignacio Rodríguez Hermosell, descendiente de barcarrotesos, presentó 'Resumen de los elementos de Historia Universal' de Luis Villanueva y Cañedo, número 12 de la Colección Altozano, coeditado con el ayuntamiento de Higuera de Vargas, lugar de nacimiento de Villanueva y Cañedo. En esta edición el autor ha querido recoger los aspectos más importantes de la vida de Luis Villanueva y Cañedo, personaje destacado del siglo XIX, quien fue historiador, político, jurista, diputado y senador, además de profesor. Igualmente en este libro se resalta su labor como escritor.

«En este libro, principalmente se recoge la época en la que Villanueva y Cañedo ejerció de profesor de Historia en el instituto de Segunda Enseñanza de Cáceres, momento en el que escribió el manual 'Elementos de Historia Universal'», explica su autor, «éste sería la continuación de ese manual, el resumen de esos elementos pensados desde la perspectiva de sus alumnos del instituto de Segunda Enseñanza, tiene así un enfoque educativo, sería, entonces, como el cuestionario a los dos volúmenes que él escribió sobre Historia Universal».

Este número de la Colección Altozano, se suma así a la amplia bibliografía que sobre Villanueva y Cañedo ya existe en la localidad, «pero he intentado captar aspectos de su vida que no fueran conocidos o que no se reflejaran en el resto de trabajos sobre él, sobre todo su vertiente política y su labor como escritor», concluyó Rodríguez Hermosell.

Seguidamente, Joaquín Álvaro Rubio, Cronista Oficial de la Villa de Barcarrota, acercó al público al resto de las publicaciones editadas este año por el ayuntamiento barcarroteso: 'Normas de Buen Gobierno del Pueblo de Barcarrota. 1864', librito con el que se felicitó las fiestas navideñas a los vecinos de la localidad; 'Barcarrota: de la arquitectura popular al Art Noeveau', décimo número de la Colección Altozano, y su edición de 'Informe sobre las parroquias de Barcarrota. Año 1818', número 11 de la misma colección. Sobre la primera de estas publicaciones, Álvaro Rubio, comentó que «estas normas de buen gobierno existían porque Barcarrota carecía, o más bien no se conservan, de unas ordenanzas municipales en que estuvieran reglados el funcionamiento del ayuntamiento, las obligaciones que tenían los vecinos y cómo debían comportarse, para organizar la vida social, política y económica, por ello, en el año 1864 se establecieron esas normas para regular y controlar el comportamiento de los barcarrotesos». Seguidamente presentó el 'Informe sobre las parroquias de Barcarrota. Año 1818', edición en la que se recoge referencia económica, ingresos y propiedades de las iglesias, así como el reglamento por el que debe regirse las parroquias barcarrotesas. Por último, Álvaro Rubio habló sobre 'Barcarrota: de la arquitectura popular al Art Noeveau'. Obra con la que ha querido hacer una llamada de atención sobre la riqueza arquitectural que existe en Barcarrota, así como recoger los diferentes movimientos artísticos presentes en los numerosos edificios y fachadas de la localidad.

Gema Pinilla

Abraham Alzás Álvarez en la Selección Extremeña de Fútbol

El joven barcarroteño Abraham Alzás Álvarez, de 15 años y estudiante de 3º de la ESO, debutó el pasado enero en la Selección Extremeña de Fútbol, categoría de Cadetes, en el Campeonato de España de Selecciones Autonómicas Cadetes que se celebró en Tenerife.

Alzás Álvarez está vinculado al fútbol desde los siete años que «comencé a ir a jugar al polideportivo» y cuenta en su haber con numerosas copas y trofeos conseguidos en los campeonatos de verano de fútbol sala en los que, en contadas ocasiones, ha sido el máximo goleador. «Me ha gustado el fútbol de siempre, pero mi hermano me ha apoyado mucho, él jugó en el Jerez cuando estaba en 2ª B, y lo dejó».

Durante años ha estado vinculado al banquillo del C. P. Hernando de Soto hasta que al principio de esta temporada decidió realizar unas pruebas para formar parte de la plantilla del C. P. Flecha Negra, en Badajoz. «Decidí jugar en la categoría de cadetes del Flecha Negra por probar suerte y buscar otras salidas en el mundo del fútbol. Suelen decirme que juego bien, que tengo posibilidades... y eso me anima. Lucho mucho los balones y tengo mucha velocidad, y algo de técnica».

En la pretemporada apenas jugaba unos minutos, pero no decepcionaba: «siempre que me sacaban marcaba un gol», por lo que inició la liga con una titularidad que hoy día conserva. Hasta la fecha ha marcado 23 goles.

Difícil mundillo

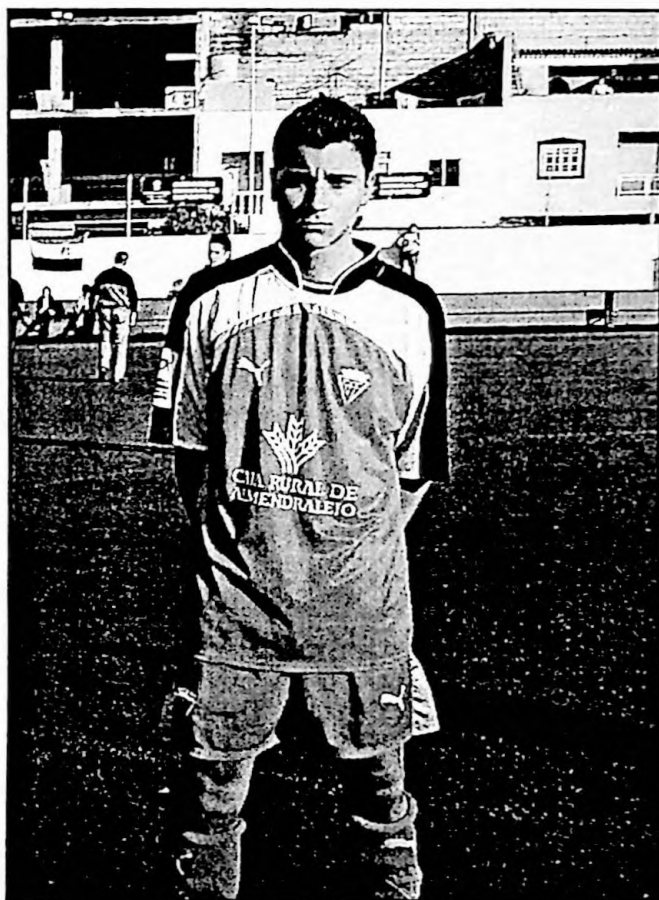
Le gustaría prosperar en este mundillo pero «creo que hay que tener padrino, si no, no se puede salir adelante, porque sólo es muy difícil, se debe ser muy bueno. Sé que el Flecha tiene futuro, a los partidos se acercan bastante observadores».

Su situación en este club pacense le abrió las puertas para realizar las pruebas de preselección para formar parte de la Selección Autonómica Cadetes, «el jugar en el Campeonato de España con la selección extremeña ha sido inolvidable. Jugamos tres partidos, con Aragón, Cantabria y Galicia, yo solo jugué en los dos últimos. Si nos hubiéramos clasificado, ya que se jugaba a dos partidos, hubiéramos ido a Murcia». Recuerda que tuvo que pasar unas siete preselecciones realizadas en diferentes puntos de la región. «Nos convocaban, hacíamos las pruebas y si le interesabas te volvían a convocar. Te lo comunicaban a través del club. Del Flecha Negra fuimos 4 jugadores».

Todavía está sorprendido de que le convocaran. «Me extraño mucho porque llevaba poco tiempo en el equipo, sobre todo porque había otros chicos que llevaban más tiempo que yo en el club».

Arropado por su madre y hermano, que no quisieron perderse este debut y que viajaron a Tenerife los días del 7 al 10 de enero para disfrutar del campeonato, este joven delantero aspira a ser jugador profesional, «por lo menos lo voy a intentar», y cualidades tiene.

Satisfecho con la temporada que lleva, y con el deseo de ser convocado, cuando sea juvenil el próximo año, de nuevo por la Selección Extremeña, ultima esta temporada de la que solo quedan tres partidos.



Gema Pinilla

José Ignacio Zahínos Sánchez, ZAHÍNOS Jugador del Atlético de Madrid

«Para llegar lejos hay que ser fuerte, tener la ilusión y el objetivo claro en la cabeza y ser muy constante y luchador»

En diciembre de 1977, nacía en Parla, Madrid, José Ignacio Zahínos Sánchez -hijo del barcarroteño Manuel Zahínos Reyes-, jugador del Atlético de Madrid SAD, club al que está vinculado desde 1999. Hace varios años estuvo en Barcarrota, «fui a la boda de mi primo y estuvimos tomando copas en *El Tinaón*, creo que se llamaba», y realmente le gustó. Desde entonces no ha vuelto, pero tiene varios recuerdos y conoce diversos episodios de este pueblo que su padre le ha transmitido.

- A pesar de que ha estado por aquí, conocerá más Barcarrota por lo que le habrán contado...

- Sí, Barcarrota es el pueblo donde se encuentran las sus raíces de mi padre, de hecho continuamos teniendo familia ahí, están mis tíos y primo... Y no solo mi padre me ha hablado del pueblo, también mi abuela. Eso ha hecho que, aún naciendo en Madrid, tenga especial cariño a Barcarrota porque ahí están las raíces de mi familia paterna.

- Si no me equivoco, le han invitado a que sea el pregonero de la fiesta de Los Marochos de este año, ¿va a venir entonces para el 23 de junio?

- Me avisaron, como comentas, pero todavía tengo que confirmarlo por que me coge en una fecha un poco difícil por estar mi mujer embarazada... Si puedo iré, me hace mucha ilusión, y en parte a mi padre también, que vendría conmigo para poder ver el pueblo otra vez, y claro, dar el pregón.

- ¿Cómo cree que le acogerán si viene?

- Espero que bien. La gente suele alegrarse de que los que tenemos raíces de allí, y nos ha ido bien, regresemos... Mas aún si has «triunfado» en el mundo del deporte, ya que es algo que además ilusiona a los niños y les deja ver que con esfuerzo e ilusión se puede conseguir todo.

- Háblenos de cómo se inició en este deporte...

- A los 4 o 5 años empecé a jugar en equipos de barrio de Parla, donde fui a la Escuela de Fútbol. Posteriormente, pasé al equipo oficial del pueblo hasta que salí de allí para jugar en Junco, provincia de Toledo, por afición, porque me gustaba el fútbol, ya que tampoco vi muchas expectativas, además estaba trabajando. Un día fue un ojeador del Atlético de Madrid y me dijo que fuera a hacer una prueba para el tercer equipo del Atlético. Fui, quedaron muy contentos y tuve que tomar una decisión un poco difícil, porque yo tenía un trabajo fijo y el fútbol no daba mucho dinero. Con el apoyo de mis padres y mi hermano me arriesgué, y al final salió todo bien.

- Llegó al tercer equipo del Atlético de Madrid y, pronto la oportunidad de ser profesional...

- Sí, al año de estar en el Atlético pasé al segundo equipo y jugué en 2ª División, y ahí es cuando ya, con 20 años, firmé mi primer contrato profesional, y a partir de entonces fue todo distinto, porque cuando ya tienes un contrato profesional ya sabes que vas a vivir de ello, que vas a dedicarte totalmente al fútbol. Estoy muy contento de la decisión que tomé en su momento y poder vivir de lo que me gusta que es muy bonito.

- ¿Cuál ha sido su trayectoria deportiva?

- Del segundo equipo subí al primero. Me cedieron al Universidad de las Palmas en la temporada 2000-01, en segunda división, y allí me lesioné; en la siguiente regresé al Atlético y me cedieron al Jaén, y continué teniendo problemas por lesiones y operaciones, pero al final puede salir adelante y en la temporada 2003-04 fui cedido al Elche, en el 2004 volví al Atlético de Madrid, donde continué. Debuté en Primera

el pasado año contra el Getafe, en la última jornada de Liga, y este año sigo en Primera. Está siendo mi mejor año porque me he podido consagrar en el primer equipo gracias a mi experiencia de jugar fuera que me ha ayudado a madurar como futbolista y como persona. Este año he podido demostrar, con mi juego, que puedo jugar en el Atlético de Madrid, algo que me ha ayudado a renovar.

- Llegó Carlos Bianchi y apostó por usted, sin duda alguna...

- Este entrenador me dio mucha confianza, contó conmigo y en el segundo partido de Liga ya pude debutar esta temporada y he estado jugando habitualmente. Llevo unos 20 partidos más tres en la Copa y estoy muy contento, y espero que lo que queda de Liga y el próximo año pueda seguir jugando. He intentado devolverle en el terreno de juego, a Biachi, toda la confianza que puso en mí. La relación fue buena, me dio mucha pena que al final no pudiera seguir aquí porque ya sabemos que en el fútbol los primeros que salen son los entrenadores, pero bueno, siempre le estaré muy agradecido por haberme dado esa oportunidad en el Atlético de Madrid.

- ¿Cómo se definiría como jugador?

- No me gusta definirme, prefiero que sean los demás quienes me digan mis virtudes y defectos, pero soy más bien un medio centro de carácter defensivo.



- ¿El Atlético de Madrid es el equipo de sus sueños o le gustaría estar en las filas de algún equipo como el Real Madrid o el Barcelona?

- No, no, el Atlético es el equipo de mis sueños, sobre todo porque me ha dado la oportunidad de poder vivir del fútbol, de ser profesional, y creo que debo estarle muy agradecido a este club. Al igual creo que por mi forma de ser, por mi profesionalidad, el club lo está conmigo. Me siento muy atlético, esta es mi casa, y lo único que quiero es conseguir títulos y poder disfrutar con la afición... Después de unos años en los que las cosas no han salido como hemos querido, a ver si el próximo puede ser y le damos un título a la afición.

- Ve, entonces, el fin de su carrera deportiva en este club...

- Sí, retirarme aquí sería una sensación buenísima, empecé aquí, es donde me he formado y terminar en el mismo sitio sería muy especial para mí. Todo lo que me ha dado el club me gustaría devolvérselo en el campo y que estuvieran contentos conmigo hasta el día que, por la edad, pues viese que ya no puedo seguir y retirarme dignamente.

- ¿Cree que una estrella como su compañero Fernando Torres eclipsa al resto de los jugadores del equipo?

- No, para nada, simplemente hay personas que son más mediática. A parte, Torres es un gran jugador, tiene un gran talento. Además, el Atlético de Madrid no se debe identificar por Fernando Torres, si no por un grupo, por un conjunto porque es un juego de equipo, y él es una pieza muy importante como lo son otros jugadores. En el equipo sabemos que sin el apoyo de todos no podemos conseguir nada.

- ¿En el terreno de juego tiene alguna manía?

- Suelo entrar con el pie derecho, pero vamos, tampoco tengo es una manía.

- En cuanto a la selección nacional, ¿sería para usted un sueño que le convocasen?

- Sí, sería muy bonito. Igual que tengo la ilusión de jugar mucho en el Atlético de Madrid, tengo la ilusión de poder entrar en alguna convocatoria con la selección, y poder vestir la camiseta de España, porque sería un orgullo para mí. Pero hasta ahora, lo único que sé es que si uno no hace las cosas bien en su club, difícilmente podrá ir a la selección. Entonces, yo intento centrarme en mi club, intento hacerlo lo mejor posible para tener un hueco en el 11, ya que hay mucha competencia, y a partir de ahí, hacerlo bien para, pues si puede venir eso, estar preparado. Yo estaría encantado.

- A cinco jornadas para que termine la Liga (a 18 de abril), ¿cómo ve al equipo?

- Lo veo bien, creo que estamos un poquito lejos para conseguir el objetivo de meternos en Europa, pero bueno, vamos a intentar agotar todas las posibilidades. Si es verdad que si nosotros lo hacemos bien en los partidos que quedan y pinchan los de arriba, podemos tener opciones... Hay que esperar hasta el final.

- En Barcarrota existe una peña atlética, ¿le gustaría decirle algo a sus miembros?

- Decirles que son especiales, y que siento mucho que este año no hayamos podido darles nada en cuanto a títulos, de haber hecho algo importante, pero que creo que hemos dado todo lo que hemos podido y espero, y deseo, que estén tranquilos, y que al año que viene pueda salir la cosa bien y que puedan disfrutar de algo bonito como es un título, que es lo que queremos todos los atléticos.

- Por último, ¿qué le diría a esos jóvenes que quieren llegar lejos en el mundo del fútbol?

- Les aconsejaría que traten de disfrutar siempre de jugar al fútbol, que la ilusión no la pierdan nunca a pesar de que en este deporte siempre hay buenos y malos momentos, tanto por lesiones, por situaciones difíciles porque un entrenador no te saque... Por eso hay que ser fuertes, tener la ilusión y el objetivo claro en la cabeza y ser muy constante y luchador, y al final si algo tiene que llegar llegará, si no, pues por lo menos se tiene la conciencia tranquila de que se ha hecho todo lo que está en la mano de uno, creo que eso es lo más importante. Esa es la suerte de la vida, hay muchos factores que influyen y por lo menos se ha dado todo.

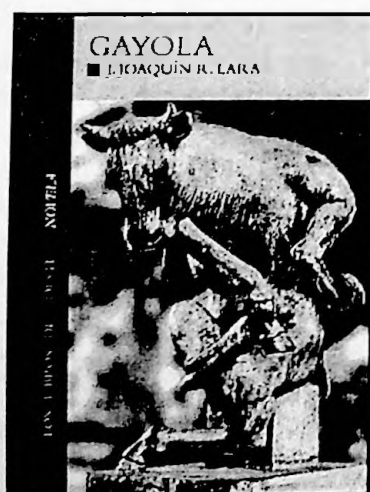
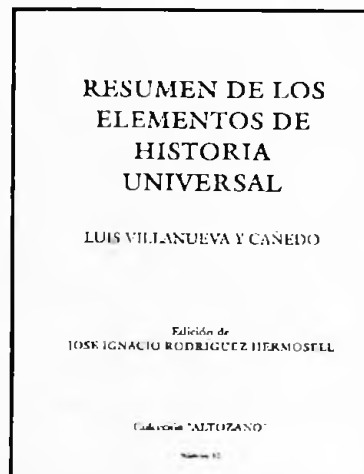
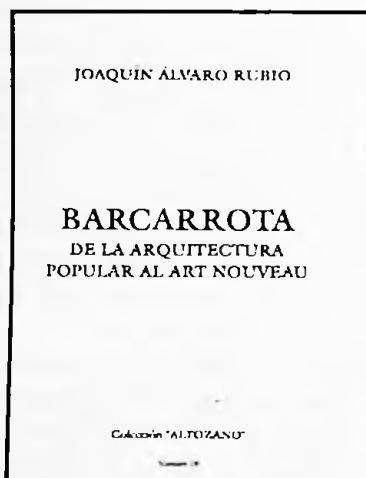
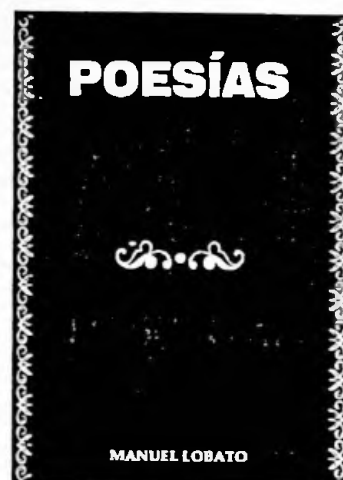
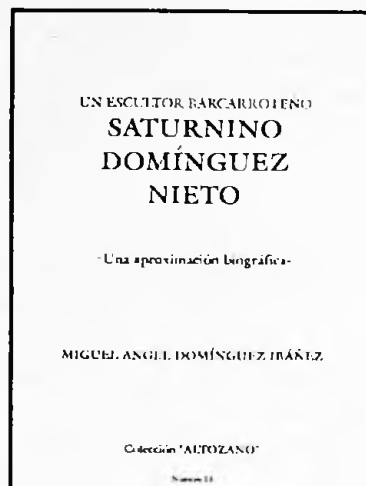
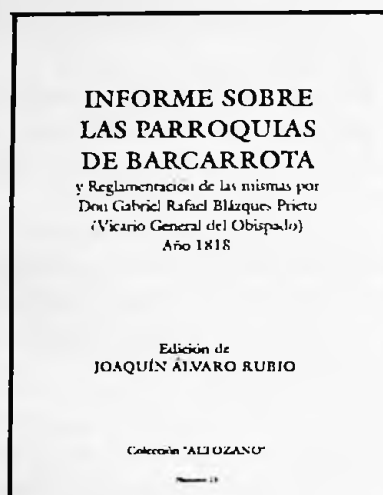
Gema Pinilla

MODESTA ADAME CUMPLE 104 AÑOS

Modesta Adame Cordón, vecina de Barcarrota, aunque natural de Higuera de Vargas, cumplió 104 años el pasado 17 de abril, siendo la persona más longeva de la localidad. Modesta sigue contando con una gran lucidez a pesar de sus años y una buena dicción. Nos comenta que «siempre me he dedicado al trabajo de casa, cuidando de la familia». Considera que ha tenido una vida normal, como la de cualquier otra persona.

NUEVOS LIBROS DE BARCARROTA

Aprovechamos esta última página para dar a conocer las últimas publicaciones aparecidas sobre nuestro pueblo. Las cinco primeras han sido editadas por el Ayuntamiento de Barcarrota y las otras dos: La novela "Gayola", de José Joaquín Rodríguez Lara y "La esclavitud en Barcarrota...", de Joaquín Álvaro Rubio, por otras entidades. Todos los pueden adquirir de la forma habitual (recogiéndolo en mano o mediante giro postal a la Casa de la Cultura). Los cinco primeros tienen el mismo precio, 3 euros. Los otros dos, 12 euros. Esperamos que sean de su interés.



ESCUCHE ONDA BARCARROTA A TRAVÉS DE INTERNET

Accediendo a la página www.barcarrota.net/ondabarcarrota podrá escuchar toda la programación diaria y en directo de la emisora municipal del Ayuntamiento de Barcarrota. Siga en contacto con Barcarrota a través de Onda Barcarrota.