

> MONCAYO

500 tambores se dan cita el domingo en la exaltación 'Villa de Ágreda'

Participarán once cofradías llegadas desde Aragón, La Rioja, Navarra y Castilla y León

EVA SÁNCHEZ /Ólvega

Más de 500 tambores, pertenecientes a once cofradías y hermandades se darán cita mañana en Ágreda para participar en la XIII edición de la Exaltación de la Corneta, Tambor y el Bombo 'Villa de Ágreda', una de las citas más multitudinarias que atrae bandas de Aragón, Navarra, La Rioja y Castilla y León.

Por orden de salida, las cofradías participantes serán la del Cristo Salvador, de Alhama de Aragón, Santa Vera Cruz de Almazán, Penitencia del Descendimiento de Tudela, Santísima Vera Cruz de Ariza (Zaragoza), Banda de Tambores y Cornetas de la Hermandad de Azagra (Navarra), Banda de Cornetas y Tambores de Ólvega, Cofradía de la Entrada de Jesús en Jerusalén de Tarazona, cofradía de la Entrega de Jesús de Tudela, La Oración del Huerto de Zaragoza, la Santa Vera Cruz de Padrejón, en Navarra, y los anfitriones agredinos. Por cada una de las agrupaciones se espera la presencia de medio centenar de participantes.

A pesar de la gran afluencia de agrupaciones, Jesús Vera, representante de la banda de la Cofradía agredina de la Vera Cruz, señaló que la cita de este año no es de las más multitudinarias, "se han celebrado exaltaciones en las que hemos llegado a tener hasta 19 cofradías", y es que los tiempos no están para grandes eventos, "hay que tener en cuenta que muchos de los que vienen se sufragan ellos mismos los gastos del viaje".

Aún con todo, las cofradías ha-



Momento de la actuación de las cofradías en la edición del año pasado. / EVA SÁNCHEZ

rán una exhibición pública del atronador ruido de los tambores, "irán desde la plaza de la Virgen de los Milagros hasta la plaza Mayor con un toque de exaltación escogido por cada cofradía". Cada agrupación será protagonista de su momento, "se ha instalado un escenario donde estarán todos los presidentes y los hermanos mayores, al finalizar la actuación se leerá la historia de cada una de las bandas". El acto comenzará a las cuatro de la tarde y se prolongará durante varias horas.

El punto final del mismo reunirá

a todos los cofrades en un desfile común por varias calles de la villa, "iremos desde la plaza hasta la carretera, pasando por el Paseo de Invierno, es una forma de acompañar a las bandas hasta los autobuses que los han traído y que estarán ubicados en la Avenida de Madrid", señaló Vera.

La Banda de Tambores y Cornetas de Ágreda nació en el año 1987 al amparo de la Cofradía de la Vera Cruz, una de las más antiguas de la provincia y que se fundó en el año 1556. En la actualidad, cuenta con cerca de 40 componentes que

acompañan los pasos de Semana Santa y participan en otras concentraciones de las localidades del entorno, "comprendimos que era mucho esfuerzo ensayar durante tantos meses para salir solamente unos días, por lo que empezamos a participar en estos encuentros". Durante este año, la banda se trasladará a Pradejón, Azagra y Calatayud entre otras localidades. Precisamente estos encuentros animaron a los integrantes de la banda a organizar uno similar en Ágreda que cumple 13 años mañana sábado.

> BOROBIA

Magna ofrece trabajo a los jóvenes borobianos

Ágreda

Magnesitas Sorianas, filial en Castilla y León de Magnesitas Navarras, ha dirigido una carta a los vecinos de Borobia (Soria) en la que ofrece un empleo a los jóvenes que quieran incorporarse al proyecto de explotación de magnesita que prevé poner en marcha, según informa Ical. Magnesitas Sorianas ha recibido ya un buen número de respuestas de los vecinos, no sólo para incorporarse a la plantilla de la compañía, sino para ofrecer sus servicios como futuros proveedores. La oferta de la empresa, que desea contar con la mayor parte de los recursos humanos posibles de la propia localidad, incluye también su participación en los cursos de formación correspondientes, sin coste alguno para los candidatos, que se llevarán a cabo en la fábrica de la empresa en Navarra. Estos cursos girarán en torno al conocimiento del magnesio y de los procesos productivos, los sistemas de control de calidad, certificaciones de protección del medio y sobre el plan de prevención y seguridad laboral.

> ÁGREDA

El Moncayo acogerá el circuito 'Boomerang'

Ágreda

La sierra del Moncayo en Soria y más concretamente, las localidades de Muro, Ólvega y Ágreda serán testigos, los días 2 y 3 de mayo de 2009, de la segunda prueba del Circuito Boomerang Orientaventura y la primera vez que Soria aparece en el mapa de esta prueba. Se trata de una carrera de orientación en la que todo el mundo puede participar, sin necesidad de grandes destrezas técnicas ni una gran preparación física. Es como jugar en un gigantesco parque de atracciones en plena naturaleza. Los equipos, de dos personas más una de reserva, deben realizar un recorrido con mapa y brújula en el que se incluyen puntos de control de paso y varias pruebas especiales de destreza física y técnica. El recorrido es completamente libre, pero el tiempo para realizarlo es limitado, de tal forma que es imposible completar todos los puntos de control o visitar todas las pruebas especiales, por lo que cada equipo plantea su estrategia y elige realizar lo que considera más conveniente.

Las Jornadas del Bacalao reclaman más apoyo por parte de las instituciones

EVA SÁNCHEZ/Ágreda

El director gerente del Hostal Doña Juana, Luis Miguel Modrego, presidió ayer la presentación oficial de la XVII edición de las jornadas de Bacalao que se celebran en este restaurante agredino. Modrego estuvo acompañado por el director de producto de Soria y Turismo, José María Muñoz, el presidente de Asohtur, Ángel Mayor y la directora de comunicación e imagen Ana Muñoz, encargada de realizar el cartel anunciador de las jornadas que se celebrarán en Ágreda los fines de semana entre el 28 de marzo y el 18 de abril. Muñoz quiso destacar que en la elaboración del cartel de este año han querido reflejar el optimismo y que "es posible dar gusto al buen paladar sin tener que recurrir a un precio caro".

El director gerente de Doña Juana, Luis Miguel Modrego recordó que con la celebración de

estas jornadas se benefician "nosotros, Ágreda y por supuesto Soria" y quiso lanzar un mensaje a las instituciones a las que pidió "más apoyo en las tareas de promoción, que no es sólo tarea del sector privado".

Por su parte el presidente de Asohtur, Ángel Mayor destacó el papel destacado del bacalao en la

base de la cocina y reconoció que "era un orgullo que estas jornadas se celebraran en la provincia de Soria". Por último, José María Muñoz, director de producto de Soria y Turismo, destacó el gran esfuerzo de los empresarios de la provincia del sector culinario por sacar adelante jornadas como las que organiza el Virrey en El Bur-

go o estas del Bacalao. Asimismo calificó a Las Edades del Hombre como "el gran acontecimiento turístico" del año en la provincia y que había que aprovechar las jornadas para dejar a los asistentes "con gran sabor de boca y que vuelvan durante la celebración de las Edades".

Antes de concluir el acto Modrego también quiso recordar el importante papel que han jugado los pregoneros de estas jornadas en la consolidación de las mismas. Durante las 16 ediciones anteriores han ocupado ese cargo personajes de la talla e la vicepresidenta de la Junta, María Jesús Ruiz o el campeón olímpico Fermín Cacho. Este año el testigo lo recoge Luis Serrano, importante empresario del sector agroalimentario que actualmente es presidente del Alina Corporated y vicepresidente de Campofrío, además es un firme defensor de las empresas familiares.



Instante de la presentación oficial de las Jornadas del Bacalao. / J.C.S.

BOROBIA

La promotora de la mina ofrece 30 empleos a los jóvenes de la comarca

La oferta de la empresa incluye también su participación en cursos de formación

El municipio ha perdido la mitad de su población en las últimas dos décadas

SORIA. Magnesitas Sorianas, filial en Castilla y León de Magnesitas Navarras, ha dirigido una carta a los vecinos de Borobia (Soria) en la que ofrece un empleo a los jóvenes que quieran incorporarse al proyecto de explotación de magnetita que prevé poner en marcha, con una inversión total superior a los 20 millones de euros, cuya vida se estima en torno a los 30 años. La "explotación verde", según la describen desde la promotora, plantea su desarrollo para obtener magnesio. El proyecto, que lleva años en los cajones de la Junta y ha pasado ya por diversas manos empresariales, se encuentra actualmente en fase de tramitación ante la Consejería de Medio Ambiente de la Junta de Castilla y León, a través de la Delegación Territorial de Soria.

Según asegura Magnesitas Sorianas a través de un comunicado, la firma ha recibido ya un buen número de respuestas de los veci-

nos, no sólo para incorporarse a la plantilla de la compañía, sino para ofrecer sus servicios como futuros proveedores.

La oferta de la empresa, que desea contar con la mayor parte de los recursos humanos posibles de la propia localidad, incluye también su participación en los cursos de formación correspondientes, sin coste alguno para los candidatos, que se llevarán a cabo en la fábrica de la empresa en Navarra. Estos cursos girarán en torno al conocimiento del magnesio y de los procesos productivos, los sistemas de control de calidad, certificaciones de protección del medio y sobre el plan de prevención y seguridad laboral.

Pérdida de la mitad de población

La iniciativa empresarial, que contempla la explotación del mineral a cielo abierto, permitirá crear 30 empleos directos. Además contempla otros 150 indirectos, debi-

do a la generación de actividades auxiliares y derivadas en la construcción, informática, transportes, hostelería, topografía, ingeniería ambiental, electricidad, pintura y alimentación, entre otras.

La creación de empleo propuesta por Magnesitas, de llevarse a cabo, supondrá un impulso para una comarca assolada por la despoblación. En el último padrón publicado por el INE (Instituto Nacional de Estadística) Borobia contaba con 295 habitantes. Hace una década eran 442 y en los años 80 se acercaban a los 600. La población joven ha sido la que más bajón ha registrado en los últimos años.

Cien por cien de la restauración

El proyecto incorpora, además, un aval bancario por el cien por ciento del coste de la restauración de los terrenos, con el fin de garantizar la recuperación de los mismos de forma simultánea al inicio de los trabajos de extracción y a me-

didada que éstos avancen, lo que permitirá la mejora de su rendimiento, tanto desde el punto de vista de la actividad agrícola y ganadera, como desde el de su aprovechamiento turístico.

La explotación, que se ubica en el municipio soriano de Borobia, ofrecerá un rendimiento de 3,9 millones toneladas de magnetita a lo largo de sus treinta años de actividad previstos, lo que supondrá un "gran impulso económico" para el municipio soriano, que percibirá más de 14 millones de euros hasta el final de la vida del proyecto.

Magnesitas Navarras inició su

La explotación ofrecerá un rendimiento de 3,9 millones de toneladas de magnetita

actividad en la región de Navarra en 1945 y en la actualidad factura más de 40 millones de euros anuales. La compañía, cuya sede social se encuentra en Zubiri (Navarra), cuenta con una plantilla próxima a los 200 empleados. También es la titular de una empresa en México, Magna Refractorios México; y de otra en Canadá, Magna Refractories.

Movimiento contrario

La firma minera acudirá la próxima semana a Soria a presentar su proyecto empresarial ante la opinión pública y a entrevistarse con los grupos políticos, las diferentes instituciones, asociaciones y sectores interesados en el proyecto.

Cabe recordar que la iniciativa minera cuenta con el respaldo de parte de la población pero con la oposición de varias asociaciones vecinales y ecologistas y de los pueblos de la ribera del Manubles, que se han manifestado en varias ocasiones reclamando la paralización del proyecto.

Desde este movimiento contrario consideran que la mina afectará los acuíferos de la Sierra del Tablado donde se proyecta la mina a cielo abierto y creen que cortará los manantiales de los que se abastece la población. Se oponen al proyecto porque consideran que degradará los ríos, deteriorará el ecosistema y provocará la extinción de la biodiversidad.

N.Z.

ÓLVEGA

En un mes concluirá la inversión de 134.000 euros para revitalizar el casco

Hasta ahora se ha cambiado la iluminación y ya se trabaja en la pavimentación de la plaza que da acceso a la zona comercial

SORIA. Un mes de plazo es la previsión con la que trabaja el Ayuntamiento de Ólvega para que concluya el proyecto de revitalización comercial del casco antiguo de la localidad. La actuación, con una inversión aproximada de 134.000 euros, ha incluido dos partes. Por un lado se ha centrado en la iluminación y, por otro, en la mejora de la plaza que da acceso a la zona comercial.

Según explicó el alcalde, Gerardo Martínez, hasta el momento se ha acometido el cambio de ilumi-

nación de la plaza España, la calle Concepción y Solana, todas ellas vías comerciales. El objetivo era "mejorar la imagen" y la actuación "ya está totalmente ejecutada".

Revitalizar el comercio

Ahora, el proyecto se centra en la pavimentación de la plaza da acceso al casco antiguo, que coincide con la zona comercial. En concreto, se trata de la plaza que hay enfrente del centro social y de un edificio de nueva construcción, en la intersección de la calle Concepción y la calle Mayor. En este enclave la obra se centra el cambio de pavimentación. "La obra ya está avanzada y concluirá en aproximadamente un mes", concluyó el regidor.

La empresa adjudicataria de la obra es Construcciones Beltrán Moñux SA, y la obra fue adjudica-



En la imagen, las obras que se desrollan en estos momentos en la localidad. LUIS ÁNGEL TEJEDOR

da el año pasado, el 23 de octubre.

"Estamos abogando por el tema del comercio rural y esto puede ser un buen apoyo para superar las dificultades actuales", indicó Martínez aludiendo a la compleja situación económica que sufre la provincia y que, en el caso del co-

mercio local, se ve agravada por "la complejidad de competir con las grandes superficies".

Al hilo de estas apreciaciones, apuntó que "todos los sectores se han visto afectados por la crisis y el comercio también", y recordó que "algún establecimiento, de

hecho, ha tenido que reconducir su actividad e, incluso, cerrar". En concreto, apuntó, dos negocios locales han cerrado sus puertas ante la imposibilidad de hacer frente a la bajada de ventas registradas.

N.Z.

ÁGREDA

Las jornadas del Doña Juana se consolidan como cita gastronómica

SORIA. Las jornadas del bacalao del Hostal Doña Juana, en Ágreda, celebran ya su XVII edición y lo hacen consolidadas como citas gastronómicas de referencia. Este año, algo más retrasadas que en ediciones anteriores, las jornadas arrancarán el 28 de marzo con un pregonero de prestigio, el presidente del grupo Alina y vicepresidente de Campofrío, Luis Serrano Martín. El

gerente del hostel y descendiente de la familia que da sentido a estas jornadas, Luis Miguel Modrego Lascal, recordó ayer durante la presentación de la cita el "esfuerzo" que se hace por parte del establecimiento para conseguir innovar cada año con nuevos platos elaborados a base de productos de la tierra, al tiempo que aseguró que el evento supone un "incentivo" para

la empresa. Por su parte, el presidente de Ashotur, Ángel Mayor, indicó en que las jornadas del Bacalao son un ejemplo más de que "Soria está bien posicionada en la gastronomía", mientras que José María Muñoz, director de producto de Soria y Turismo, recordó que la asociación está haciendo un gran esfuerzo por vender la gastronomía soriana como propues-

ta turística. En este sentido, recordó que se ha hecho un paquete dedicado al bacalao en el que se han integrado 23 establecimientos.

El menú este año, por 45 euros, estará integrado por dos entrantes (sopa tibia de foie gras con bacalao y raviolis en aceite de oliva virgen con brandada de bacalao y huevas de trucha), una ensalada de bacalao y crocante de hongos, un bacalao

asado al horno con anchoas y remolacha braseada al vinagre; desmigado de bacalao con plátano mach, trufa negra y ajos confitados; y mouse de bacalao con espuma de manzana y café. El menú de esta empresa de "filosofía optimista", según indicó su responsable de marketing, Ana Sánchez, lo completará un tiramisú cremoso.

HERALDO