

CORIA



CALIDAD. El restaurante Atrio, de Cáceres, fue galardonado con el premio Aura. / KARPINT

Presentado el anuario de los mejores restaurantes

Fueron galardonados los propietarios del restaurante Atrio

ELADIO PANIAGUA SIMÓN CORIA

En el restaurante La Taberna Encantada, de Perales del Puerto, con la presencia de autoridades públicas, empresarios, restauradores y representantes de los medios de comunicación, tuvo lugar la presentación de España Gastronómica XII y la entrega del premio Aura a la carta de vinos del restaurante Atrio, de Cáceres, recientemente reconocida como la mejor carta de vinos del mundo, por su aportación a la gastronomía y el arte de vivir en el almuerzo. El premio Aura fue entregado por el regente de la Taberna Encantada, José Lozano, a los propietarios del restaurante Atrio, José Polo y Toño Pérez.

Con la llegada de 2004 ve la luz la nueva edición de España Gastronómica. Por duodécimo año consecutivo, el anuario de los mejores restaurantes españoles seleccionados por la revista Restauradores, se presenta con las mismas expectativas de éxito en función de las exitosas acogidas precedentes y de

una minuciosa y exhaustiva labor de documentación que pretende reflejar el nivel de la restauración gastronómica de nuestro país.

Amplio recorrido

Redundando en criterios de calidad y editorial, la obra presenta el más amplio recorrido de la restauración española, de su propia historia como publicación, al sobrepasar el millar de restaurantes españoles, concretamente 1.032. A lo largo de sus 288 páginas a todo color, con información puntual de cada uno de los establecimientos referidos (dirección, número de teléfono, nombres de los propietarios, jefes de cocina, jefes de sala y sumilleres, platos recomendados y comentario descriptivo del tipo de cocina y del local), se ha querido rendir homenaje a este esforzado y tenaz sector, que vive uno de los momentos más dulces, y a la riqueza de las diferentes zonas de origen en que se ubican los distintos establecimientos. Además, en esta ocasión, se han querido destacar los pro-

ductos de mercado que se constituyen en materia prima protagonista de una culinaria cada vez más concienciada del producto en sí, su calidad intrínseca, y no los abalorios, ornamentos o coberturas innecesarias; es decir, las auténticas estrellas y protagonistas de las elaboraciones, de cuya honestidad, aromas, texturas, sabores y matices, reside la posibilidad de obtener un plato memorable. La diversificación de estos productos, pese a su generalización y globalización, se convierte en un patrimonio regional que ha sido representado en todas y cada una de las comunidades autónomas de nuestra España gastronómica en otros tantos bodegones fotográficos ambientados en la diversidad de productos agropecuarios de estas zonas naturales. Los mejores restaurantes españoles han sabido plasmar perfectamente en su cocina el carácter y personalidad de su tierra, adaptando su oferta culinaria a la dimensión novedosa o tradicional de sus respectivos establecimientos.

TRUJILLO

Falleció Luis Guillermo Sánchez-Valle

MARÍA DEL CARMEN MORENO
TRUJILLO

Ha fallecido a los 59 años Luis Guillermo Sánchez-Valle, que desde el año 1998 dirigía la emisora municipal 'Norte Radio'.

Comenzó su andadura en el año 1983, siendo cofundador de la emisora local 'Radio Comarca de Trujillo'. En el año 90 fue director de la emisora local de 'Antena 3'. En el año 92 fue director de 'Ser Trujillo'. Desde el año 98 dirigía la emisora municipal.

Fue corresponsal del diario 'Extremadura', director de la revista local 'Comarca', directivo de la Universidad Popular 'La Coria' y otros colectivos sociales. En el año 2001, fue Presidente de la Asociación Extremeña de Escritores de Turismo. Actualmente era Vicepresidente de Funditt.



Luis-Guillermo Sánchez Valle.

El entierro se celebrará hoy, a las 10.30 de la mañana, en el templo de San Francisco de Trujillo.

TORREJONCILLO

Programados diversos actos con motivo del Carnaval

DOÁNGUEZ TORREJONCILLO

Organizado por la UPT y el Ayuntamiento, con la colaboración de la Asociación Cultural, Asociación de Padres de Alumnos y el grupo de Coros y Danzas se han programado los actos del Carnaval con arreglo al siguiente orden:

A las siete y media de la tarde del día 22, en la Plaza Mayor, espectáculo de calle con teatro festivo y pirotecnia estática 'Eclipse'. Los disfraces de los grupos irán ambientados sobre el tema 'el firmamento'. Al finalizar los actos los participantes serán invitados a chocolate con churros.

A las 12 del día 23, también desde la Plaza Mayor, 'Casorio de Carnaval' con charangas que acompañarán a los novios a la

Casa de la Cultura, donde se desarrollará el 'Casorio-civil'. El convite y la comida de esponsales tendrá lugar en el restaurante 'El Parque', y la sobremesa estará amenizada por la charanga. A las ocho de la tarde, en la discoteca 'El Cisne Negro' y amenizada por una orquesta, se celebrará el 'Baile de boda'.

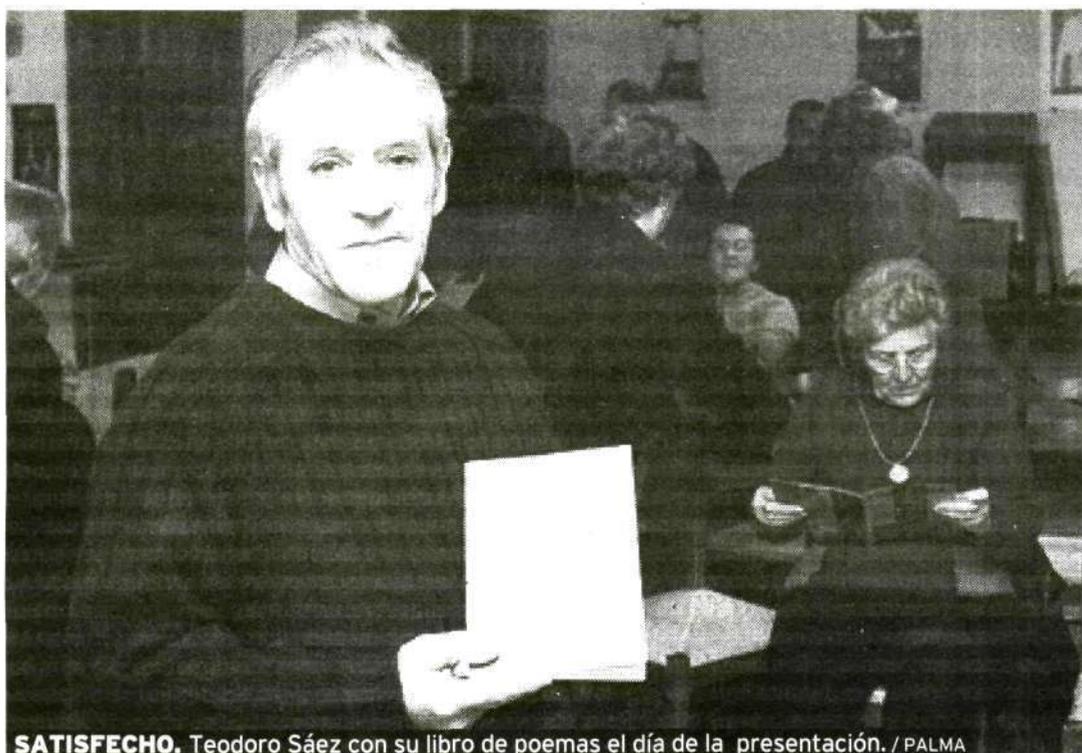
El día 24, a las siete de la tarde, en la discoteca 'El Cisne Negro', verbena del Martes de Carnaval en la que los participantes irán ambientados con sus disfraces sobre el tema 'La comida basura'.

El día 25, a las ocho de la tarde y saliendo desde la Casa de la Cultura, entierro de la sardina por un itinerario del pueblo. Al finalizar, y en el bar 'Avenida', serán obsequiados con sardinas asadas.

PASARÓN DE LA VERA

Recuerdos y poemas de Teodoro Sáez

Teodoro Sáez, corresponsal de HOY, presentó en el Ayuntamiento su libro de poemas 'Recordando al pasado y al presente'. La obra incluye 30 antiguas fotos de la localidad, 70 poemas y una antigua canción, como epílogo. El autor agradeció la presencia del público en la presentación e informó que se trata de «la obra de un hombre sensible y sincero que escribe por amor y sin ninguna maldad». «Dios me empuja a escribir por el bien de todos», añade Sáez que ya trabaja en su próximo poemario, titulado 'Escribiendo la verdad sin querer ofender'.



SATISFECHO. Teodoro Sáez con su libro de poemas el día de la presentación. / PALMA

CARCABOSO

Actos para el Carnaval 2004

SANTOS DOMÍNGUEZ R.
CARCABOSO

El Ayuntamiento de Carcaboso ha organizado para el presente año diversos actos encaminados a fomentar el Carnaval en la localidad.

El día 21, en la nave del egido, a las 9 horas, se seguirán los tradicionales pasos de las matanzas extremeñas sacrificando dos hermosos cerdos.

Ese mismo día, a las 21 horas, se organizará un desfile de Carnaval acompañado por una charanga popular. Habrá diversos premios. Los actos finalizarán con una fiesta en la nave del egido hasta que el cuerpo aguante.

El día 25, a las 19.30 horas, el Ayuntamiento invita a participar en el entierro de la sardina.