

BOROBIA

# Magna sigue a la espera del permiso de la CHE tras dos meses de enviar informes

La Confederación no da plazos de resolución del expediente para la mina de magnetitas

SORIA. «Hay que tener voluntad para hacer las cosas. Todos deberíamos ser ágiles», respondió a HERALDO el director de Magnetitas Navarras, José Antonio Yeregui, al respecto de la espera para que la Confederación Hidrográfica del Ebro se pronuncie sobre las autorizaciones para la explotación de una mina en la localidad de Borobia.

Han pasado ya más de dos meses desde que la empresa minera remitiera los últimos informes requeridos por la confederación de cuenca fluvial que ayer informó de que los expedientes todavía están en fase de resolución, sin que exista una fecha prevista para concluir.

Magnetitas Navarras envió en marzo el informe de modeliza-

ción, que evalúa desde el punto de vista técnico la influencia que el proyecto puede tener en el entorno, insistiendo en que no representa ningún tipo de afección, según insistió Yeregui a tenor de los estudios realizados por los técnicos, resaltando la generación de riqueza y empleo como el aspecto más positivo.

De hecho, el director de la fir-

ma recordó que la cifra de currículos que llegan a la empresa supera ya los 800. «La gente está deseando tener posibilidad de comenzar a trabajar», aseguró al respecto.

La apertura del proyecto, que comprende la mina de Borobia y, en un futuro, la puesta en marcha de la fábrica y los desarrollos tecnológicos en la localidad de Olve-

ga, suponen hasta 85 empleos directos (15 en la mina, 35 en la fábrica y 35 en desarrollo tecnológico) y podría llegarse a los 1.000 indirectos por la actividad que se generaría en el entorno de la mina.

## Inversión de 35 millones

Por su parte, la inversión global del proyecto roza los 35 millones de euros. Si bien los trabajos iniciales de la explotación tienen una duración prevista de 33 años, la calidad del yacimiento garantiza mineral para 100 años, lo que supondrá trabajo estable para tres generaciones, tal y como estiman desde la empresa Magnetitas en virtud de los estudios realizados sobre la mina.

M.H.

SAN ESTEBAN DE GORMAZ

# Educación anima a los docentes europeos a «seguir mejorando»

Doña Jimena acogió ayer la clausura del proyecto europeo Grundtvig en el que ha participado junto a cinco centros europeos

SAN ESTEBAN. El Centro de Educación de Personas Adultas (CEPA) Doña Jimena en San Esteban de Gormaz clausuró ayer el encuentro con ocho profesores procedentes de centros de Turquía, Noruega, Hungría, Francia y España, dedicados a la educación de personas adultas.

Durante la entrega de certificaciones a los asistentes, el responsable del área de Programas de la Dirección Provincial de Educación, Carmelo Martín Acebes, animó a los asistentes a mantener el contacto, «para que sigáis mejorando vuestras prácticas», y confió en que la expe-

riencia haya sido gratificante para los centros europeos.

Martín destacó que los profesores llegaban de centros muy diversos, como adultos, hospitales o Secundaria y confió en que se siga trabajando en las buenas prácticas en Educación en las que se ha centrado este Grundtvig.

El responsable de Programas, que estuvo acompañado de la asesora Ana Giménez Burgos y el inspector del centro, Julián del Valle, destacó la importancia de este tipo de programas y el trabajo que desarrollan los centros para poder conseguirlo.

«Todo lo que se aprende que trascienda al ámbito del centro y eso se traduzca en mejores prácticas y mejor educación», reconoció Martín.

Para el alcalde sanestebano, Millán Miguel, este encuentro ratifica «el apoyo que se está



Participantes en el proyecto, ayer, en San Esteban. ANA HERNANDO

dando a Doña Jimena» y reconoció que para la localidad este proyecto «es un orgullo».

La directora del centro, Ana Minguito, agradeció la colaboración de todos los que han hecho posible esta última recepción y reconoció que los profesores «se van encantados, no se

pueden creer el despliegue que hemos tenido solamente por ellos».

«Se han superado con creces las expectativas», concluyó Minguito, quien ayer acompañó a los participantes por los centros docentes ribereños, y les permitió participar en un taller

de reminiscencia que estaba desarrollando el Aula de Atención Sociosanitaria.

El quinto encuentro de los profesores noruegos, turcos, franceses, húngaros y españoles terminó con la visita a la villa episcopal.

ANA HERNANDO

EL BURGO DE OSMA

# Vendidas 11.500 tapas micológicas, siendo ganadora La Dehesa de Osma

Ligero ascenso en el número de ventas con respecto a 2013 en que sólo se repartieron 11.000

EL BURGO. La octava edición de la degustación de tapas micológicas de El Burgo de Osma finalizó con 11.500 tapas vendidas entre los 23 bares que participaron en esta nueva edición, según los datos facilitados ayer por el Ayuntamiento de El Burgo de Osma.

Esta cifra vuelve a ser un récord de participación, cumpliendo así el objetivo que se buscaba desde

su presentación, después de haber crecido también en este mes de mayo el número de establecimientos participantes.

Además los jurados, elegidos por los propios establecimientos participantes, valoraron la originalidad, presentación y sabor de cada una de las propuestas.

Así, la tosta de boletus confitado de La Dehesa de Osma se ha alzado con el primer premio del jurado, siendo segunda la propuesta del Restaurante Tinto y Leña, Torrezno de boletus y crema de foie.

En el tercer puesto se ha producido un empate entre la Mícoburder del bar Arévacos y la Mousse

de boletus en magia de sabores, servida por El Refugio 1.

La combinación de calabacín con boletus convenció a un jurado que se recorrió los 23 establecimientos para emitir su voto, y que probó durante el pasado fin de semana todas las propuestas culinaria.

La mezcla de cocina soriana y salmantina también ha encontrado el cariño del público y del jurado con su segundo puesto y el cornete salado y la hamburguesa compartieron la tercera posición.

Este año, además de la alta participación de la hostelería local, también destacó la cuidada presentación que ofrecieron los esta-



La tapa ganadora. ANA HERNANDO

blecimientos a la hora de presentar sus platos al cliente.

El éxito de la convocatoria provocó que algunos bares vendieran todas las tapas que habían estimado en la primera jornada, incrementando la producción para el

vermut y cena del sábado, así como el vermut dominical.

El ir y venir de burgenses y visitantes animó las calles de El Burgo de Osma durante esta edición micológica primavera.

A.H.