

HUÉRCAL DE ALMERÍA

El futuro consultorio médico acelera su inminente construcción

● El ambulatorio estará en una parcela de 1.000 metros cuadrados en La Fuensanta

Redacción

El nuevo consultorio médico de Huércal de Almería acelera hacia su construcción. El alcalde, Ismael Torres, recibía ayer al gerente del Servicio Andaluz de Salud, Diego Vargas, y al delegado territorial de Salud de la Junta de Andalucía, Juan de la Cruz Belmonte, y han visitado los terrenos donde se alojará este edificio, en el barrio de La Fuensanta. Junto a ellos han acudido las concejalas de Salud, Dolores Fernández, y de Urbanismo, María del Mar Castelo.

En estos momentos, el pro-

La población ha pasado de los 8.000 a los 18.000 habitantes en los últimos años

yecto para el nuevo consultorio médico de Huércal de Almería se encuentra ultimando su redacción, por lo que el inicio de obra tendrá lugar muy pronto, en los próximos meses. El Ayuntamiento de Huércal de Almería construirá el edificio, que será dotado por la Junta de Andalucía.

Este consultorio estará ubicado en una parcela de 1.000 metros cuadrados en el barrio huercalense de La Fuensanta y mejorará la atención médica en la zona sur del municipio, que incluye a este mismo núcleo de población, Villa Inés o el Mirador del Mediterráneo, así como



El alcalde receptiona a los responsables del Servicio Andaluz de Salud antes de visitar los terrenos.



Representantes de ambas administraciones visitan los terrenos sobre los que se construirá el consultorio.

a los de El Cercado. El espacio elegido, situado en la calle Rigoberta Menchú, permite un fácil acceso tanto peatonal como de vehículos, así como de aparcamiento. El edificio en sí constará de 800 metros cuadrados y estará preparado para una posible ampliación con una segunda planta, en el caso de ser necesario.

El alcalde de Huércal de Almería, Ismael Torres, destacó que "seguimos dando pasos muy importantes y estamos terminando la fase de redacción del proyecto para el que será el nuevo consultorio médico de La Fuensanta, con el que vamos a dotar a los vecinos de la atención y los servicios que necesitan y merecen".

Por su parte, Diego Vargas ha señalado que "desde el Servicio Andaluz de Salud hemos puesto en valor la creación de esta nueva infraestructura sanitaria desde el Ayuntamiento para facilitar una asistencia más cercana a los ciudadanos de esta zona, poniendo de manifiesto la coordinación entre ambas administraciones en pro de la salud de los usuarios".

Hay que recordar que Huércal de Almería ha aumentado su población en más del doble en los últimos veinte años, pasando de 8.000 a 18.000 habi-

El consistorio construirá este edificio que será dotado por la Junta de Andalucía

tantes, y que desde hace tiempo requiere de nuevas infraestructuras médicas que descongestionen el único Centro de Salud existente.

En este sentido, cabe destacar que durante el año pasado se mantuvieron varias reuniones que sentaron las bases para hacer realidad la construcción de las infraestructuras sanitarias necesarias en atención primaria en el municipio, tanto con la propia Delegación Territorial de Salud como con la Dirección General de Asistencia Sanitaria y Resultados de la Junta de Andalucía.

El Ayuntamiento se suma a los actos conmemorativos por el Día del Autismo

Redacción

El Ayuntamiento de Huércal de Almería se sumaba ayer, un año más, a los actos de concienciación y sensibilización de la sociedad en el Día del Autismo. Así, llevaba a cabo ayer viernes, la lectura del manifiesto con motivo de esta efeméride, que se conmemora

mañana domingo 2 de abril, en un acto en los soportales del Palacio de Las Mascaranas al que ha acudido el delegado territorial de Salud, Juan de la Cruz Belmonte.

Durante toda la semana se han llevado diferentes actividades de concienciación sobre el autismo en Huércal de Almería: el pasado miércoles se lle-

vó a cabo una charla para alumnos del IES Carmen de Burgos en el Teatro Multiusos, impartida por la Asociación ALTEA, y este viernes se presenta, además, un libro, 'Diario de un pirata', de Manuel Aguilar Ortega, a beneficio de la Asociación Dárata, en el Centro Cultural Cortijo Moreno.



Los soportales de la Casa Consistorial acogían la lectura del manifiesto.

SEMANA SANTA 2023

El sabor tradicional de los **roscos**, **torrijas**, **leche frita** y **pestiños** de los fogones de El Saliente

● El catering de la asociación lleva a domicilio, previo encargo, la repostería y dulces elaborados con ingredientes naturales

María José Uroz

Muchas fiestas nos gustan por su sabor. Y esta es, sin duda, la época de los dulces más esperados del año, por la variedad y por su exquisitez. Las torrijas, el arroz con leche, la leche frita, los buñuelos, los roscos... son un ejemplo de cómo la Semana Santa conquista paladares.

Aunque cada región tiene sus costumbres y dulces más tradicionales, incluso en los distintos municipios de la provincia de Almería por cerca que estén, lo cierto es que hay muchas coincidencias de recetas típicas y días señalados para cada elaboración. Para ejemplificar podemos ver lo ocurrido con las torrijas que en unos sitios se suelen hacer de mil y en otros con azúcar y canela, o los potajes, que en unos pueblos se suelen degustar en un día concreto y en otros es tradición al siguiente o el anterior. La realidad que explica todo esto de los platos típicos y dulces están condicionados por la historia y la tradición de cada lugar.

Comer una torrija para merendar mientras se ve pasar un paso de palio o un misterio es uno de los momentos culmen para la gran mayoría de los almerienses. En ese Paseo de Almería o en cualquier plaza de los pueblos de la provincia. La receta ha ido evolucionando a lo largo de los años. Los más innovadores las hacen con distintos ingredientes pero la infalible es la de toda la vida, la aliñada con azúcar y canela, el pan bien remojado en leche llevada a ebullición con cáscara de limón y una rama de canela. Esta es precisamente la que se elabora en los fogones de El Saliente, en Huércal de Almería, donde el chef Otmar Fischer lleva una semana ya preparando pedidos de dulces típicos de esta época del año para llevar a los domicilios de quienes lo desean.

Como ya hicieron durante la Navidad, El Saliente prepara, bajo pedido, cajas de repostería varia-

da con el sabor dulce de toda la vida. Leche frita, torrijas, pestiños y roscos son las elaboraciones que se pueden encargar a través de la página web www.elsaliente.com o en el teléfono 950 14 06 84 / 679 95 24 78.

Cada caja lleva tres unidades de cada producto pero todo se prepara a gusto del consumidor, es decir, que se pueden combinar como cada uno prefiera. El precio del surtido es de 11,30 euros. Y también se pueden hacer encargos de

cantidades más grandes cuyos precios se pueden consultar en la web del catering El Saliente.



El chef del catering El Saliente, Otmar Fischer, durante la elaboración de los dulces que lleva semanas ya preparando para satisfacer decenas de pedidos tanto de particulares como de comercios.

En otros puntos de la provincia, como por ejemplo en la capital, las vitrinas de las confiterías ya lucen 'de dulce' desde hace días. Están 'para comérselas', 'que enamoran a cualquier paladar', son algunas de la expresiones que lanzan los clientes que esperan turno para comprar.



REPORTAJE GRÁFICO: RAFAEL GONZÁLEZ



kwiu1pzacukqejmmtf4rk2kpx5-7804f61b-20f7-4c80-8f13-e75cc51bd468