

Los zaragozanos piden mejorar el bus y la red de bicicletas

Según la encuesta de cuatro entidades, el transporte público y a pie son los preferidos

L. CARNICERO
lcarnicero@aragon.elperiodico.com
ZARAGOZA

Zaragoza suspende en movilidad pero sus vecinos prefieren el transporte público para moverse por la ciudad –a pesar de que lo consideran también uno de los medios más lentos–. Son algunas de las conclusiones de la encuesta realizada el pasado mes de septiembre por las entidades ciudadanas Zaragoza Ciudadana, Zaragoza en Bici.es, Acera Peatonal y Radio Taxi 42 con motivo de la celebración de la Semana Europea de la Movilidad y que presentaron al Ayuntamiento de Zaragoza la pasada semana.

El cuestionario revela que



JAIMÉ GALINDO

► Una de las iniciativas fue la medición de la velocidad.

«conductores y peatones consideran que las infraestructuras de la ciudad favorecen al tranvía, mientras los ciclistas consideran que favorecen a los coches y motos», según indicaron en una nota de prensa. Y que aunque consideran que el medio más lento

para moverse es el transporte público, resulta su preferido.

Por otro lado, la mayoría de los encuestados considera que la red ciclista es «inadecuada», por lo que habría que mejorarla, y afirma que la utilizaría si contase de unas mejores condiciones.

En el cuestionario también había espacio para las quejas. Entre las más repetidas, destaca el «incumplimiento de las normas de circulación por parte de los ciclistas»; la necesidad mejorar la red bici; «los perjuicios ocasionados por el tranvía», en especial sobre la red de autobuses urbanos; o «la excesiva cantidad y molestas frecuencias» de los semáforos.

La encuesta forma parte de una campaña más amplia de sensibilización e información ciudadana para explicar la normativa municipal de movilidad. Durante los días 14, 16 y 18 de septiembre, representantes de las cuatro asociaciones ciudadanas repartieron información en el paseo de Independencia, el Coso, la avenida César Augusto, el puente de Piedra y el de la Almozara. Además, registraron las infracciones más repetidas por todos los actores de movilidad y realizaron un informe que también enviaron al consistorio. ■

El Cándido Domingo, primer premio de huertos escolares

EL PERIÓDICO
ZARAGOZA

El colegio público Cándido Domingo del zaragozano barrio de Jesús ha recibido el primer premio en el 2º concurso nacional de Huertos Escolares Ecológicos, impulsado por la Asociación Vida Sana y la Fundación Triodos perteneciente a la Red de Huertos Escolares Agroecológicos del Ayuntamiento de Zaragoza.

Entre 110 participantes, el proyecto de este centro público ha sido el elegido. La iniciativa comenzó hace 10 años y en el curso 2014-2015 se cohesionó bajo el lema *El suelo nos alimenta*, con el objetivo de recoger actividades específicas en la celebración del Año internacional del Suelo.

El proyecto premiado se trata de un huerto de tierra, en manejo totalmente ecológico y respe-

El proyecto galardonado es un huerto de tierra totalmente ecológico

tuoso con el medio ambiente, en el que los alumnos son los protagonistas y hacen o colaboran en todas las actividades posibles, salvo las de preparación que puedan resultar más duras o peligrosas.

Desde un punto de vista docente, el Proyecto de Huerto Escolar permite que en el Cándido Domingo se cultiven una serie de valores, entre los que destacan la conciencia ambiental y social, el esfuerzo, el trabajo en equipo, la conciencia alimentaria o el pensamiento creativo.

Además, el IES Avepace también fue finalista en el apartado de centros de Secundaria. Actualmente hay inscritos 108 centros en la red municipal y cada año hay nuevas inscripciones. ■

De primero, borrajas con almejas

La Asociación Manuel Viola organiza un taller de cocina aragonesa para los vecinos

EL PERIÓDICO
ZARAGOZA

Qué mejor motivo que la celebración de las fiestas del Pilar para recuperar los sabores de la tierra aragonesa y ponerlos sobre el plato en una mesa del zaragozano barrio de las Delicias. Es lo que pensaron los miembros de la Asociación de Vecinos Manuel Viola, que or-

ganizaron el primer taller para desvelar los secretos de los típicos platos de la cocina aragonesa.

«¿A quién le apetece pelar ajos?». Desde el primer minuto, a Serafín no le faltaron manos voluntarias. El profesor, vestido de blanco imaculado, explicó a sus alumnos que en esta sesión se adentrarán en dos manjares

festivos y de siempre: Almejas con borrajas y arroz, y bacalao con salsa de almendras. «Empezaremos por pelar los ajos y hacer la salsa con caldo de pescados», anunció.

Pero no todo fue dar instrucciones. Al chef le llegaron preguntas desde la bancada de los aprendices. «¿Cómo limpias las almejas?». «Con agua fría y mucho cuidado, una a una». Serafín insistió en la importancia de ser meticuloso porque «como te salga arena se te ha fastidiado el plato».

Con los fogones a punto y el aroma impregnando ya la sala, el cocinero recuerda que «no hay que tirar nada». Por ejemplo, las hojas de las borrajas se pueden aprovechar para hacer platos como los «crespillos», un postre

elaborado con harina, leche, anís, azúcar y hojas de menta. O también, unas sabrosas cremas y caldos, tanto con los sobrantes de las borrajas como con las de las cebollas. «Es época de crisis y todo ahorro es importante», recordó a los alumnos.

El reloj avanza y conforme los platos toman forma, textura y aroma, el chef comparte sus truquillos con los alumnos antes de la degustación. La próxima cita será en Navidad, con un menú acorde al momento. Hasta entonces, los *amateurs* pueden dar sus primeros pasos: la próxima semana comienza el taller de cocina básica, que constará de cuatro sesiones cada lunes a partir del día 19. ■