

SEPÚLVEDA

SOCIEDAD



Participantes en la jornada organizada por los CEAAS de la provincia, en el salón de plenos de Sepúlveda. / EL ADELANTADO

Sueños sin género

El Área de Asuntos Sociales de la Diputación organiza, con motivo del Día de la Mujer, una actividad que echa por tierra muchos de los mitos creados en torno a las profesiones

EL ADELANTADO / SEPÚLVEDA

La programación preparada por el Área de Asuntos Sociales de la Diputación, a través de los CEAAS de la provincia, con motivo del Día Internacional de la Mujer ponía un broche de oro en Sepúlveda con la celebración de una mesa redonda que, bajo el lema 'Los sueños no entienden de género' trató de echar abajo muchos de los mitos que se han creado a lo largo de los años en torno a las profesiones.

El salón de plenos del Ayuntamiento acogió esta actividad que contó entre sus ponentes con Ana Laita García-Luzón, Juez Titular del Juzgado de Primera Instancia en Instrucción número 1 de Sepúlveda; Alfonso García Luengo, matron de Atención Primaria; Francisca Santamaría Cas-

tro y María Jesús Cuesta Santamaría, canteras; e Hilario García Martín, enfermero del Área de Salud de Carbonero-Aguilafuente.

La actividad se impulsó desde el grupo Construyendo mi Futuro de Sepúlveda y la dinámica fue peculiar para que se cumpliera el objetivo que pretendía. No se presentó a los ponentes inicialmente sino que se seleccionó a cuatro voluntarios y se les dieron unas tarjetas con los puestos de trabajo: matron-a, juez-a, enfermera-o, cantero-a. Los voluntarios tenían la misión de asignar un puesto de trabajo a cada ponente. Así comenzó la sesión, evidenciando que en el imaginario aún se sigue asociando determinados puestos de trabajo a un sexo concreto como es la rama de atención y cui-

dados a los demás a las mujeres y ciertos puestos de responsabilidad o sectores de producción a los hombres. Se demostró así que la realidad es más diversa que el imaginario colectivo.

Con el fin de visibilizar los prejuicios y estereotipos existentes en torno a las profesiones y las posibilidades de mujeres y hombres, se fue generando un intercambio de experiencias que dio lugar a posteriores reflexiones en torno a la necesidad de alcanzar la Igualdad de Oportunidades entre mujeres y hombres y cómo se puede seguir avanzando e implicando a todos los agentes sociales y ciudadanos.

En el salón de plenos del Ayuntamiento se congregaron unas 70 personas articulándose como una jornada de puertas abiertas del CO-

FU de Sepúlveda al resto de la comunidad: participantes en el Deporte Social, Aulas Sociales, Manualidades..., así como la Asociación de Mujeres Virgen de las Pucherillas, la Asociación de Jubilados Fuente de la Salud, la AMPA de Sepúlveda, el COFU de Riaza, el alcalde y los concejales del Ayuntamiento de Sepúlveda, el capitán de la Comandancia de la Guardia Civil de Sepúlveda y otras personas.

Al finalizar se regaló a los participantes 'Las Gafas Moradas de la Igualdad' diseñadas para ayudar en la tarea de tener una "mirada educada" pues con ellas es más fácil visibilizar e identificar a las personas igualitarias y así seguir su ejemplo y descubrir los micro machismos que se esconden en el día a día y que no dejan avanzar.

NIEVA

El vino Blanco Nieva 2016 consigue el premio 'Gran Bacchus de Oro'

EL ADELANTADO / SEGOVIA
Blanco Nieva 2016 (DO Rueda) ha sido premiado con un 'Gran Bacchus de Oro' en el Concurso Internacional de Vinos Bacchus 2017, los premios de la Unión Española de Catadores. La UEC ha dado a conocer esta semana los galardones españoles más prestigiosos del mundo del vino, en cuya edición de 2017 ha resultado premiada, además, otra referencia de la familia Martúe, Blanco Nieva Pie Franco 2016, con un 'Bacchus de Oro'.

Blanco Nieva 2016 ha sido reconocido con esta distinción junto a otros 17 vinos (de los que 15 son españoles) entre más de 1.750 referencias nacionales e internacionales de 21 países diferentes. Un jurado compuesto por 85 catadores expertos, liderados por 15 Masters of Wine ha llevado a cabo la selección de estos caldos, que se consideran los 18 mejores vinos del mundo.

Julián Rodríguez, director comercial de la familia Martúe, declara: "Estamos muy orgullosos de que dos de nuestros vinos hayan obtenido sendas medallas Bacchus en esta edición. Se trata de un reconocimiento a nuestro compromiso con los amantes del buen vino de elaborar blancos de DO Rueda manteniendo la filosofía Martúe: pequeñas producciones de alta calidad al mejor precio".

Blanco Nieva es el buque insignia de la bodega, un vino elegante, muy frutal y de gran frescura, que ha logrado consolidarse como uno de los verdejos más singulares de Rueda.



LA PARRILLA DE TEJADILLA

Teléfonos reserva: 921 44 21 49 - 921 43 43 23 - 654 317 434

Miércoles

SOPA CASTELLANA
COCHINILLO CON ENSALADA
POSTRE CASERO

11,90€
IVA INCLUIDO

Viernes

ENTREMESES
ARROZ CON BOGAVANTE
POSTRE CASERO

10,90€
IVA INCLUIDO

CERRAMOS LUNES

Abrimos viernes y sábados por la noche

Terrazas con servicio de comedor (zona de fumadores)

Menú del Día

Martes a viernes, excepto festivos

8 PRIMEROS a elegir
8 SEGUNDOS a elegir
POSTRES CASEROS

Pan, agua, vino incluido 9,95€ IVA INCLUIDO

Menú Sábados y Festivos

8 PRIMEROS a elegir
8 SEGUNDOS a elegir
POSTRES CASEROS

Pan, agua, vino incluido 14,95€ IVA INCLUIDO

Menú Especial Todos los días

Primeros a elegir

- Paté de ave al oporto con pistachos y salsa Cumberland
- Croquetas caseras de jamón ibérico
- Pimientos del piquillo rellenos de merluza y gambas en salsa verde
- Revuelto de morcilla con patatas paja
- Carpaccio de buey al queso de oveja
- Plato de cuchara
- Ensalada mixta
- Ensalada de solomillo con salsa de queso
- Espárragos trigueros

Segundos a elegir

- Carne de ternera al plato
- Entrecot de ternera a la parrilla
- Rabo de toro guisado al vino tinto con puré de patata
- Dorada a la espalda
- Bacalao al pil-pil.
- Gambones a la plancha.

Postres caseros.

Pan, agua, vino incluido
19,50€ IVA INCLUIDO

Menú especial de BUEY

A ELEGIR:

Primeros:

- Croquetas caseras de jamón ibérico.
- Ensalada crujiente de langostinos con mayonesa de crustáceos.
- Revuelto de morcilla.

Segundos:

- Carne de buey al plato.
- Entrecot de buey a la parrilla.
- Chuletillas de cordero lechal.
- Presa ibérica con salsa de boletus.
- Gambones a la plancha.
- Dorada a la espalda

Postres caseros

15,90€ IVA Includo
Excepto sábados y festivos al mediodía

- Los menús de los viernes y miércoles incluyen vino, gaseosa, agua y pan.
- El menú especial de buey incluye: vino o cerveza, gaseosa, agua y pan.
- Todo lo que se pida fuera del menú se cobrará aparte.
- El cambio del primer plato por otro del MENÚ DEL DÍA tendrá un suplemento de 2€.