

MOTOR

Autopremier congrega a 54 personas en su I Ruta Motera

Los participantes conocieron lugares únicos de la provincia como Galve de Sorbe o Atienza, siempre acompañados por agentes de la Guardia Civil

TEXTO: REDACCIÓN

El pasado 27 de abril, se celebró la I Ruta Motera BMW organizada por el nuevo concesionario de BMW, MINI y Motorrad para Guadalajara y el Corredor del Henares, AutoPremier.

Dicha ruta tuvo su inicio en las instalaciones del concesionario AutoPremier en Guadalajara. Posteriormente, la comitiva motorizada se dirigió hacia parajes tan bonitos como Galve de Sorbe y Atienza. A continuación los asistentes tomaron fuerzas en Hiedelaencina para dirigirse de nuevo a la capital de nuestra provincia, donde se celebró una comida de confraternización de la comunidad motera BMW.

El desarrollo de la I Ruta Motera BMW AutoPremier estuvo



Los participantes disfrutaron de la jornada organizada por el conocido concesionario alcarreño.

en todo momento asistido por efectivos de la Agrupación de Tráfico de la Guardia Civil de la provincia, que a su vez, realiza-

ron también labores didácticas sobre aspectos de la seguridad vial y el motorista.

La citada ruta fue un éxito de

participación, ya que acudieron 42 motos y 54 personas, números excepcionalmente altos para este tipo de eventos.

OBITUARIO

Fallece Santos García Verdes, joven talento de la gastronomía seguntina

Con solo 27 años fue despedido por un millar de personas en Alcuneza

TEXTO: REDACCIÓN

Cocinando y con una amplia sonrisa en la boca que le iluminaba la cara, así es como Sigüenza va a recordar a Santos García Verdes. Ya era, con sólo 27 años de edad, un gran chef. Lamentablemente, un funesto accidente de tráfico se lo quitó el pasado 7 de mayo a la ciudad.

Varias decenas de coches siguieron al día siguiente el coche fúnebre hasta la pedanía de Alcuneza en la iglesia de San Pedro no cabía un alfiler. Una vez entró el cuerpo de Santos, comenzó a llover, como si también lamentase con sus lágrimas el siniestro.

Ofició la ceremonia religiosa del funeral Oscar Ruíz, que destacó en su homilía la cercanía

del muchacho, la pasión que le ponía a todo lo que hacía, sobre todo a la cocina, la sonrisa con la que todos los que le conocían le recuerdan, su generosidad y su humildad.

Al terminar la ceremonia los Armaos de Sigüenza llevaron el féretro a hombros desde la iglesia hasta el cementerio, puesto que Santos formaba parte de este colectivo. Más de 20 compañeros, ataviados con el traje del entierro de Viernes Santo y la faja negra de luto, se relevaban en el trayecto hasta el camposanto, distante un kilómetro del templo y otro del restaurante La Granja de Alcuneza, que el propio cocinero había relanzado. Al terminar la ceremonia, todos los presentes, con lágrimas en los ojos, le tributaron un aplauso interminable.



Santo García con el último reconocimiento que recibió.

El Ayuntamiento de Sigüenza se sumaba al dolor de la familia y agradecía al cocinero lo lejos que ha hecho llegar la gastronomía doncelina. Santos García Verdes ganó cinco de los seis concursos locales de pinchos medievales

convocados en la ciudad (2008-2012), así como la final del concurso de la Red de Ciudades y Villas Medievales en Marvão (Portugal) en 2011. En el año 2012 se llevó el premio pincho más original en Hondarribia.

PONTE tu ropa



SONIA PÉREZ

Pedicura express

Con la subida de los termómetros nuestros pies van liberando y para ellos hay que tenerlos cuidados y bonitos. Y como sé que estáis todas como locas por perder de vista las botas y las medias, os voy a dar hoy unos consejos para que luzcáis, como merecen vuestras sandalias, esta nueva temporada. Necesitamos: Quitaesmalte (mejor sin acetona), algodón, cortaúñas, lima de uñas, piedra pomez o lima de pies, crema exfoliante, palitos de naranjo y crema de pies o, en su defecto, corporal.

Ahora que tenemos todo lo que necesitamos, comenzamos... Después de retirar el esmalte, reblandece tus pies en agua caliente de 5 a 10 minutos, aprovecha para tratarlos bien con aceites o esencia de hierbas (lavanda y salvia actúan contra el exceso de sudor, en infusión y el romero tonifica los pies cansados), un puñado de sal alivia los pies cansados. Aplicate una buena exfoliante.

Sécate bien los pies, no olvides entre los dedos, y con tu lima o piedra pómez termina de eliminar las pieles endurecidas o los callos. Corta las uñas, siempre rectas, es muy importante que lo hagas así para que no se introduzcan en la carne y se inflamen, lima tus uñas con una lima fina. Ahora con la ayuda de los palitos de naranjo retira las cutículas. No las cortes, hay productos cosméticos que se aplican como un esmalte que te ayudaran a ir eliminado esas cutícula si ya está un poco engrosada.

Si tienes tiempo, aprovecha para darte un buen masaje. Extiende una capa generosa de crema o aceite corporal en el empeine y en la planta enérgicamente y más suave en cada dedo y en el espacio que hay entre ellos. Para terminar, introduce algodón entre los dedos y aplica una capa de esmalte protector y, cuando seque, el esmalte sobre cada uña. Deja que se seque el esmalte y, ¡ya estas lista para lucir una pedicura perfecta!

ponteturopa.blogspot.com