

El salón de la finca El Montecillo se llenó con la cena por la cuestación solidaria.

ENRIQUE PEJENAUTE



La ONG Formación y Vida organizó una jornada solidaria para financiar proyectos de promoción y formación en la que participaron 400 personas

Milagro recauda 9.000 euros para Mauritania

ENRIQUE PEJENAUTE
Milagro

CERCA de 400 personas participaron ayer en una jornada solidaria en Milagro que consiguió recaudar 9.000 euros. La responsable del evento, la ONG Formación y Vida, destinará el dinero a proyectos de promoción y formación de la mujer en Mauritania.

Cada año, Formación y Vida organiza una Jornada Solidaria "itinerante". Ésta ha sido su V edición y se ha desarrollado en la finca "El Montecillo" de Milagro gracias a que su propietario, Fernando León, se puso en contacto con la organización y cedió de forma altruista sus instalaciones para su celebración.

Para su desarrollo también se ha contado con la colaboración de Ayuntamiento de Milagro, Fundación Milagro XXI, Escuela de Jotas y Protección Civil, Asociación de Jubilados y de Mujeres también de Milagro, Imagonova, Escuela Hípica Zahorí de Falces y Pablo Hermoso de Mendoza.

El ticket-donativo costaba 20 euros para adultos, niños 0-3 años gratis y de 3 a 14, 10 euros; que incluía comida y espectáculos. También se disponía de una entrada-donativo a 2 euros.

El reparto de bocatas de chorizo y de chocolate con bizcochos daba inicio a los actos y entre los que se pudieron presenciar estaba la III Concentración Solidaria de Coches Clásicos y Vehículos Antiguos que los Clubes de La Rioja y Navarra tuvieron a bien exhibir tanto en el

pueblo como también en los alrededores de la Finca "El Montecillo" y que atrajo a cerca de 50 de éstos vehículos extraordinariamente cuidado.

Dos Ford A del año 1933 eran de los más admirados, así como Jaguars, Seat 600, 850, 124, BMW, Audi y un espectacular Chevrolet Corvette de 1977, entre otros. Ya dentro del recinto se pudo disfrutar de Baile Flamenco, Jotas Navarras a cargo de la Escuela local, y una fiesta campera con demostración de danza ecuestre clásica a cargo de Hípica Zahorí, capea, tentadero y una degustación de té de Mauritania.

La comida corrió a cargo de la empresa Euro Catering de Zaragoza. El menú, ayudado a ser cocinado y repartido por voluntarios, estaba compuesto a base de ensaladas de frutas y frutos secos, frío de queso al sésamo con miel, carrilleras de ternera con puré líquido a la pimienta, tarta selva negra con crema inglesa y chupito de leche.

En los postres se hizo entrega de 4 agradecimientos especiales que recayeron en Fernando León, colaborador, Enrique Maya alcalde de Pamplona, (no pudo asistir al acto) que recoge su hijo Eduardo, Pablo Hermoso de Mendoza, (tampoco pudo estar presente) que recoge una amiga personal del rejoneador, Sorí Vinta Ba, de origen mauritano y Merche Valencia colaboradora (sin límites, describía la presidenta), de la ONGD. También se subastaron una camiseta donada por Fernando Torres de la selección española y unas botas del corredor de motos Nico Terol.



Chofert trae todos los días las mejores ofertas de la mano de **diariodenavarra.es**

Aprende a jugar a pádel en un mes!
Clases de iniciación

Pablo Semprun Sport Center

Oferta	Antes
50€	100€

Descuento

50%



Aprovecha esta oferta para aprender el deporte de moda!

Iniciate en el mundo del pádel de una manera fácil y entretenida.

2 Clases de iniciación a la semana durante un mes. En total 8 clases a un precio único.

La organización de Itaroa Pablo Semprun Sport Center formará los grupos correspondientes de jugadores. En horario a elegir de 9h a 16h

1

Apúntate

2

¡Aprovechate!

3

Disfruta

Entérate de todas las ofertas en **chofert.com**

Toda la documentación sobre Condiciones de uso y Aviso legal disponible en www.chofert.com

TALLER

DEBIDO al éxito cosechado por este taller y ante la imposibilidad de atender en un sólo curso toda la demanda, repetimos esta interesantísima jornada.

SEGUNDO CURSO

Conoce el cerdo ibérico e iníciate en el

CORTE DE JAMÓN

CONOCEREMOS y distinguiremos los productos del cerdo ibérico, la dehesa, la raza, el microclima, la alimentación...

COMPROBAREMOS las diferencias entre productos de bellota, de recebo, de cebo...

APRENDEREMOS, el arte del corte de jamón y sus técnicas para comenzar..."

Con la garantía de calidad de Pirineos Exdim. Distribución de productos de alta calidad y elaborados de cerdo ibérico D.O. Guijuelo.



Información del curso

FECHA: miércoles día **07 de noviembre** de 19:00 a 21:00

LUGAR: Aula de Cocina. **Zapatería, 49.**

IMPARTE: Carlos **Leceaga** (Pirineos Exdim)

PRECIO: **20€** Suscriptores DN **15€**

APÚNTATE: envía un e-mail a: info@redcomiendo.com

Información: www.redcomiendo.com

PLAZAS LIMITADAS

