

Jornada contra la violencia de género en la Diputación Provincial

De enero a septiembre, 89 mujeres denunciaron su situación en Huesca

ALTOARAGÓN

HUESCA.- Hoy se celebra, a partir de las 10.30 horas de la mañana, en la Diputación Provincial de Huesca, la jornada "Las Asociaciones ante la violencia de género", organizada por el Instituto Aragonés de la Mujer, en la que ayer se habían inscrito ya más de 200 participantes.

A la inauguración del encuentro, asistirán Ana de Salas, directora del IAM, y Álvaro Calvo, delegado territorial del Gobierno de Aragón en Huesca.

Tras la inauguración, se proyectará la película "Solas", del director Benito Zambrano. Seguidamente, se realizará una mesa redonda, moderada por José Luis Rodrigo, subdirector de Radio Huesca. En la misma, Altamira Gonzalo, vicepresidenta de la asociación Themis, hablará sobre "El papel de las Asociaciones de Mujeres en la lucha contra la violencia de género".

Ana María Aranda, psicóloga del IAM, tratará la "Prevención de la violencia dentro del ámbito familiar y educativo".

"Nuevos modelos masculinos ante la violencia de género" será el tema que abordará Santiago Boira, psicólogo del Programa Espacio del IAM.

La redactora de este periódico y delegada de la Asociación de la Prensa en Huesca, Lourdes Buisán, comentará la "Relevancia de los Medios de Comunicación ante la prevención de la violencia de género".

Tras el debate, la directora del IAM clausurará la jornada, destinada a Asociaciones de Mujeres y profesionales de la Psicología, la Pedagogía y el Trabajo Social, educadores y educadoras sociales y periodistas.

La jornada sirve de preludeo a la celebración, este lunes, del Día Internacional para la Eliminación de la Violencia Contra las Mujeres.

Asimismo, dentro de la campaña "Que nadie te haga daño", el Instituto Aragonés de la Mujer ha elaborado un spot que se emitirá en las distintas cadenas de televisión de la Comunidad Autónoma de Aragón, con el objetivo de favorecer la autoestima de las mujeres que sufren la violencia de género y animarlas a que denuncien estas situaciones.

En Huesca, el 28 de noviembre se celebrará la tertulia joven "Trabajando en la prevención de conductas violentas. El reto: nuevas relaciones entre hombres y mujeres. Juventud contra la violencia que afecta a las mujeres", a las 18

horas, en los locales de la Cruz Roja.

Antes de eso, el día 25, se colocarán, desde las 11 de la mañana, mesas informativas en la Plaza de Navarra. A las 19.30 horas, habrá una concentración en el mismo lugar y se leerá un manifiesto sobre la violencia de género.

Además, el IAM ofrece a asociaciones de mujeres, asociaciones juveniles, centros de secundaria, EPA, Enseñanzas Especiales y Centros de Salud diversos talleres sobre autoestima o autodefensa que se pueden solicitar en la Concejalía de la Mujer del Ayuntamiento de Huesca a partir del lunes.

DENUNCIAS

En los nueve primeros meses de este año, el número de denuncias por violencia de género dentro del ámbito familiar en Aragón fue de 869. 550 que denunciaban malos tratos, 212 amenazas, 33 coacciones, 19 injurias, 13 agresión sexual o secuestro, 12 agresión sexual con penetración, 5 allanamiento de morada u homicidio culposo, 3 tratos degradados, 2 asesinato, una por coacción a la prostitución y una más por detención ilegal.

De estas denuncias, 728 fueron



Ana de Salas, directora del Instituto Aragonés de la Mujer.

presentadas en Zaragoza y 43 en Teruel.

Por lo que respecta a nuestra provincia, durante los nueve primeros meses del año, se presentaron 98 denuncias por violencia dentro del ámbito familiar: la mayor parte, 75, fueron por malos tratos, 14 por amenazas, 4 por agresión sexual con penetración, 2 por injurias, 2 por secuestro y una por agresión sexual.

Las denuncias por violencia fuera del ámbito familiar hasta

septiembre ascienden, en Aragón, a 108, de las que 14 corresponden a Huesca y provincia, entre las que figuran siete por agresión sexual con penetración y seis por agresión sexual.

El Instituto Aragonés de la Mujer tiene un teléfono de ayuda permanente, el 900 504 405, que de enero a octubre de este año recibió 2.288 llamadas, lo que supone un fuerte incremento sobre las 1.945 registradas en el mismo período del 2001.

El obispo Milingo vuelve a celebrar misa tras el escándalo de su boda

EFE

ITALIA.- En medio de una gran expectación, el polémico arzobispo africano Emmanuel Milingo ofició ayer una misa en la abadía sureña italiana de Casamari, con la que ha regresado a la actividad pública tras su rocambolesca boda de hace año y medio con la coreana María Sung por el rito de la secta Moon.

Un millar de fieles y un centenar entre periodistas, cámaras de televisión, fotógrafos y policía italiana y del Vaticano se dieron cita en la abadía cisterciense, a cien kilómetros al sur de Roma, para asistir a la "reen-tré" del prelado exorcista, curandero y cantante, que ha pasado 18 meses meditando, alejado del mundanal ruido, en un convento de Argentina.

Vestido con una simple sotana blanca y una estola azul y portando sobre el pecho un gran cruz de oro, con cuatro rubíes incrustados, Milingo, de 72 años, apareció con buen aspecto físico y dando la impresión de querer recuperar el tiempo perdido.

"No tengo enemigos, siento una gran alegría por caminar en el mundo. No odio a nadie", fueron las primeras palabras pronunciadas por el arzobispo emérito

(jubilado) de Lusaka, que en un discurso de más de media hora agregó que en la fe se encuentra también la obediencia y que hacer la voluntad de Dios significa ponerse en sus manos.

En medio del discurso se oyeron algunos gritos de fieles en trance, típicos de sus famosas misas de curaciones. Milingo mandó callar y prosiguió afirmando que la fe no es algo abstracto, sino real y que la libertad no significa poder hacer todo lo que se quiera y mucho menos el mal.

El prelado estuvo acompañado del obispo emérito de Potenza (Italia), Enio Appignanesi, del vicario general de Frosinone, diócesis donde se encuentra Casamari, Luigi Di Massi, así como de todos los monjes de la abadía.

A partir de ahora, Milingo sólo oficiará misas en Zagarolo, población cercana a Roma, donde se aloja tras su regreso de Argentina.

Durante la misa se leyó un telegrama del Papa en el que el Pontífice le daba su bendición.

La ceremonia duró varias horas y, además de la misa, Milingo rezó el rosario y la plegaria de las curaciones y pronunció la absolución general.

Comienza el I Concurso "Huesca de Tapas" con 29 participantes

ALTOARAGÓN

HUESCA.- Hoy comienza el I Concurso Huesca de Tapas, que, en su primera edición, ha desbordado todas las previsiones con 29 establecimientos y casi ochenta pinchos, que ofrecerán las tapas de concurso a dos euros la unidad junto a una cerveza, un vino o una botella de agua. Se premiará la mejor tapa, la mejor presentada, la mejor elaborada con productos aragoneses, la más original y la "popular" a través de DIARIO DEL ALTOARAGÓN. Organiza la Asociación de Hostelería el Gobierno de Aragón (Cultura y Turismo), Diputación de Huesca, Patronato Municipal de Turismo, Multicaja, Vilas del Turbón, San Miguel y Navasola.

Café Bar Oscense: Montaditos de: 1.- Boletus edulis con queso de Radiqueiro. 2.- Gulas con Cantarellus. 3.- Foie con cebolla pochada al Oporto. **Café Bar Da Vinci:** 1.- Petardo. 2.- Bomba de patata. 3.- Carioca (Tigre). **Cafetería Juliana:** 1.- Montadito de bacalao al ajoarriero con ali-oli de trufa. 2.- Banderilla de Berenjena, hongos y jamón de Teruel 3.- Montadito de queso de cabra de Radiqueiro con Bacon. **Kafka:** 1.- Saquito de pasta de Brick relleno de bechamel, espinacas y chorizo con salsa de tomate y pimiento. **Restaurante Ordesa:** 1.- Rollito de salmón marinado relleno de frutos del mar. 2.- Brocheta de magret de pato con manzana y melocotón confitados. 3.- Chireta gratinada sobre manzana fragatina.

Bar Mi Bar: 1.- Croqueta de setas. 2.- Patata cocida con gamba. 3.- Crêpe con una bechamel de gambas. **Bar San Voto II:** 1.- Caracoles especialidad "San Voto II". 2.- Bolas de marisco. **Cafetería Correos:** 1.- Primorosa. **Bar Rugaca:** 1.- Gambas con guindillas. 2.- Pisto con bacalao. **Restaurante Apolo:** 1.- Queso de cabra de Radiqueiro con configura de tomate y aceite de albahaca. 2.- Bola de patata con salsa rosa. 3.- Pincho de Torteta y morcilla. **Cafetería Tarbes:** 1.- Croqueta de bacalao. 2.- Rollito.

Restaurante Flor de Huesca: 1.- Calabacín relleno de frutos de mar gratinados al parmesano. 2.- Saquito crujiente de bacalao con salsa de pimientos. **Restaurante Alvicavi:** 1.- Picatostes de pan frito con espuma de champán y foie. 2.- Patata con callos de bacalao y caracoles. 3.- Rustido de lacón asado con pimientos del Bierzo. **La Taberna del Pintxo:** 1.- Foie fresco con cebolla confitada y jamón de Teruel. 2.- Espárrago relleno de Txangurro. 3.- Huevo frito con jamón y chistorra. **Cafetería Millenium:** 1.- Tres delicias. 2.- Sorpresa Millenium. **Cafetería Duquesa:** 1.- Mimitosta de foie. 2.- Cardo con bacalao. 3.- Hermosilla. **Bar Santafé:** 1.- Granada de patata. 2.- Bacalao ajoarriero. **Restaurante Hervi:** 1.- Patatas asadas con cebolla. 2.- Boquerones a la andaluza. 3.- Chipirón fresco con pimiento de Padrón. **Hotel Pedro I de Aragón:** 1.- La tostada de don Verrugón. 2.- Croqueta de marisco.

Asador Plaza San Pedro: 1.- Pa-

tatas asadas con pimiento rojo y anchoa. 2.- Sardina rebozada. 3.- Tostada de escalibada. **Restaurante Granja Anita:** 1.- Anita. 2.- Hortelana. 3.- Chichaca. **Restaurante La Parrilla Gombar:** 1.- Lasaña de calabacín con setas y morcilla de Aragón. 2.- Brocheta de pulpo agridulce. 3.- Tartaleta de escalibada con bacalao. **La Vicaría:** 1.- Cazueleta de callos de Binéfar con jamón de Teruel. 2.- Huevos de codorniz con bacon, pimiento y dátiles. 3.- Milhojas de berenjenas con lomo, bacon y queso. **Restaurante El Puerto:** 1.- Tortellini relleno de ceps rebozado con salsa de foie de pato y eneldo. 2.- Rollito de jamón de Teruel tibio con queso del valle de Benasque. 3.- Patata rellena de longaniza de Graus glaseada con caviar de lumpo. **Bar Valero:** 1.- Chipirón rebozado. 2.- Tostada San Valero. 3.- Sardina escabechada. **Restaurante Lobera:** 1.- Armonía (chipirón y bacon). 2.- Dominante (pepinillo, cecina y piquillo). 3.- Sensible (salmón y trigoero). **Restaurante La Oka:** 1.- Manita de cerdo en salsa de caracoles. 2.- Fritada de cordero. 3.- Callos de Terera. **Bar Henry:** 1.- Montadito de tortilla de patata con pimiento del piquillo y ajoaceite. 2.- Rollitos del Henry. 3.- Montadito de virutitas de jamón de Benasque con crema de ajo. **Restaurante El Mojón:** 1.- Tostada de foie fresco de Toulouse con ibéricos y cebolla de Fuentes. 2.- Espárrago de Navarra relleno de centollo. 3.- Pimientos rellenos de merluza y gambas.