

«Ahora empezamos a vivir»

► La familia asturiana que solicitó ayuda a través de un programa de televisión se asienta en Monforte gracias a que el cabeza de familia fue contratado por el restaurante La Polar

XAVIER L.Q.

✉ xlquiroga@elprogreso.es

MONFORTE. Las historias de familias en situación crítica salen a la luz pública a diario a través de los medios de comunicación, pero no todas son solucionadas. Las penurias de cada caso llaman la atención y despiertan solidaridad desde todos los rincones, si bien mucha de ella es pasajera. Algunos ofrecen donativos y pocos se implican de tal forma que dan vida a quienes se sienten sin ella,

tal y como hizo el equipo directivo y personal del restaurante La Polar de Monforte con un matrimonio asturiano que tiene cinco niños de entre nueve y un año y medio.

La madre, Belén Carreira, de 38 años, llamó la semana pasada al programa de TVE Entre Todos para pedir ayuda. Ni ella ni su marido tenían trabajo y en más de una ocasión se veían obligados a pasar días sin comer o repartir entre todos un litro de leche, que se multiplica con agua, y dos hue-

vos. Tan solo tenían una ayuda de 400 euros y carecían de vivienda.

El rumbo de la familia cambió por completo gracias al hostelero Julio Méndez, promotor de los restaurantes La Polar y Capitol. El marido de Belén, Juan Manuel Sánchez, de 34 años, salió ayer por la mañana con toda su familia de La Polar con un contrato.

«Ahora empezamos realmente a vivir porque tendremos medios gracias a la solidaridad de Julio Méndez, que por suerte impulsó a

su equipo a que llamase al programa y nos ofreciese un trabajo. No lo dudamos y, tras estudiar otras propuestas, nos decidimos a venir a Monforte, donde ya buscamos un piso», comentaba Belén después de una entrevista que mantuvo ella y su marido con Julio y el equipo directivo del restaurante.

VIAJE SIN RETORNO. La familia llegó a la ciudad del Cabe el jueves por la tarde y cenó en La Polar en compañía de parte del personal. «Fue toda una celebración porque nunca comimos tan bien. El recibimiento no pudo ser mejor. Vinimos a Monforte porque teníamos confianza en la propuesta. No nos equivocamos porque alcanzamos un acuerdo para que mi marido trabaje como ayudante de cocina en La Polar», contaba ayer Belén.

Los trabajadores del restaurante, por su parte, resaltaban la «humildad, el saber estar y la educación, tanto del matrimonio como de los niños. Están muy bien educados. Entre las anécdotas, con el aperitivo que le servimos ya no podían más. Llevan mucho tiempo sin apenas comer y los estómagos se retraen», añadía Montse Rodríguez, jefa de comedor.

El matrimonio asturiano salía de la entrevista de trabajo con toda la alegría del mundo —dos de los niños saltaban— mientras el restaurante se comenzaba a llenar de gente. Juan Manuel Sánchez firmará el contrato el próximo martes y, si los trámites lo permiten, el miércoles o el jueves ya trabajará en la cocina del restaurante.

Al tiempo, el programa de televisión gestionará el traslado de los expedientes de escolarización de los pequeños y realizará un seguimiento sobre la familia, para la que gestionará los 15.000 euros recaudados en donativos desde que se lanzó la petición de solidaridad.

Belén y Juan Manuel agradecieron las llamadas de todas partes y en especial la del hostelero y su equipo, «algo que es un ejemplo para toda España», remacharon.

La plaza acoge el fin de semana un mercado de productos típicos del otoño

Monforte

DELEGACIÓN

MONFORTE. La plaza de abastos de Monforte recupera este fin de semana los sabores tradicionales del otoño con un mercado temático centrado en los frutos del bosque, especialmente en las setas y en las castañas, pero también en otros productos típicos de esta época del año.

La responsable de los mercados temáticos, Chao Quintana, de la empresa Rural Consulting, explicó que la cita, denominada 'Bocados de Outono' y que este año llega a su segunda edición, contará con 16 expositores que ofertarán un amplio abanico de productos, tanto en fresco como en variantes elaboradas.

El público que se pase por la plaza durante los dos días de mercado temático podrá encontrar puestos de venta de castañas y nueces, pero también de setas frescas, deshidratadas o mezcladas con otros productos, como con chocolate.

HUERTA. En este mercado dedicado a las delicias del otoño tampoco faltarán los productos de la huerta de esta época del año, como los grelos, los garbanzos o las fabas de Lorenzá, que están en este momento en temporada alta.

Quintana añadió que algunos expositores también ofrecerán los productos que «hacían nuestras abuelas en esta época del año a partir de las frutas que aporta la propia naturaleza, como mermeladas, membrillo, conservas en almíbar o dulces hechos con castañas y nueces».

En el mercado estarán presentes tres panaderías de Monforte que elaboran productos específicos para esta cita, como cocas de nueces, trenzas y tartas de castañas o empanadas hechas con setas.



La familia asturiana, con parte del personal del restaurante, en la puerta del establecimiento. TOÑO PARGA

Julio Méndez

«Se le da el trabajo a condición de que ella esté en casa»

Julio Méndez mostró su satisfacción por «cumplir con la oferta al ver que es gente responsable. Se le contrata a él con la condición de que ella esté en casa con los niños. No soportaríamos que fuese a tra-

bajar, de momento, porque esas criaturas necesitan atención, por su edad y porque una está enferma». El apunte lo realizó porque en principio ella quería trabajar de peluquera y Méndez le ofrecía un local para abrir una peluquería.

«Todo se debe al personal»

Julio siempre habla en plural porque en todo momento pone por delante a sus trabajadores. Entre los dos establecimientos trabajan

30 personas y en ocasiones varias más. No duda en agradecer la ayuda en el asunto de Montse Rodríguez y Nadia El Kohli, jefa de comedor y de cafetería respectivamente, así como a Marisa Méndez y Gerson Arturo, jefes de cocina, y a Abdellatif Benhlal, segundo en la misma sección. «Sin ellos y el resto de empleados, con los que me enorgullece trabajar, la empresa nunca sería la misma. Somos una familia», apostilló.

El Concello de Sober crea un registro de firmas locales para que opten a las obras públicas

Sober

X.L.Q.

SOBER. El Ayuntamiento soberino habilitó un registro para todo tipo de empresas locales con la finalidad de que en todo momento se disponga de sus datos y poder invitarlas a presentarse a cualquier clase de contratación de obras, trabajos y servicios públicos.

El alcalde, el popular Luis Fernández Guitián, manifestó que la primera medida para que el registro sea una realidad y lo más funcional posible será enviar una carta a los empresarios y autónomos del municipio. «Farase desta forma para que á maior brevedade faciliten os seus datos, coa única condición de que cumbran coas estipulacións esixidas pola legisla-

ción de contratos do sector público», precisó el mandatario.

La iniciativa del Ayuntamiento soberino «é novidosa e con ela preténdese promover e apoiar as empresas locais. Por suposto que as firmas terán prioridade nas contratacións públicas que faga o Concello, posto que serán as únicas que participen nos procesos de contratación que se fagan por in-



Luis Fernández Guitián. A.S.

vitación, sempre que exista oferta local para cumprir correctamente co servizo ou intervención que se demande», dijo.

Luis Fernández Guitián quiere que el registro esté cerrado antes de que finalice el año, por lo que las empresas o autónomos que deseen entrar en el mismo disponen de plazo hasta que termine diciembre, aunque realizó un llamamiento para que los trámites los realicen lo antes posible en las oficinas municipales. Allí se ofrecerá toda la información precisa, así como en la web municipal.