

INVITADO ESPECIAL



Javier Sierra, con sus padres, Amparo y Cándido, muestra con orgullo el pergamino que lo reconoce como Hijo Predilecto de Teruel. El nombramiento tuvo lugar ayer en un acto multitudinario en la iglesia de San Pedro de la ciudad. JORGE ESCUDERO

Sierra: «Nunca me fui de Teruel; aquí aprendí a mirar las estrellas y a soñar»

La capital mudéjar premia a su escritor más internacional y lo nombra Hijo Predilecto en un acto multitudinario

TERUEL. Teruel celebró ayer por todo lo alto haber sido la cuna de **Javier Sierra**, uno de los escritores más leídos del momento –con más de tres millones de libros vendidos y cuyas obras se traducen a 40 idiomas–, que en 2017 logró el Premio Planeta con ‘El fuego invisible’. En un brillante y multitudinario acto celebrado en la iglesia de San Pedro, Sierra fue

nombrado Hijo Predilecto de Teruel, recibiendo el aplauso de todos los representantes de la sociedad turolense.

La alcaldesa, **Emma Buj**, dijo que, al otorgar tal distinción a Sierra, el Ayuntamiento recoge «el sentir de la población» y añadió que el nombramiento no es por sus éxitos profesionales, «sino por haber tenido siempre un momento para venir a Teruel».

Entre el público, los otros dos hijos predilectos de Teruel, el compositor **Antón García Abril** –nombrado en 1983–, y el economista y jurista **Manuel Pizarro** –distinguido en 2005–. No faltaron destacados nombres de la literatura española, como **Espido**

Freire, Luz Gabás o **José Luis Corral**. El historiador y novelista **José Calvo Poyato** fue el encargado de hacer una semblanza de la personalidad de Javier Sierra, de quien dijo que «ejerce siempre de turolense» y que por sus obras y talante «ha logrado ser profeta en su tierra». Este cordobés dirigió también algunas palabras a los padres del último Premio Planeta, **Amparo y Cándido**, y destacó que, desde muy pequeño, Sierra ya apuntaba maneras al interesarse por todo lo enigmático y esotérico.

En su discurso, el nuevo Hijo Predilecto de la ciudad recordó que vivió sus primeros 15 años en Teruel, el tiempo en el que se con-

figuró su identidad y se forjaron unos lazos indisolubles con su tierra natal. «Nunca me he ido de Teruel, soy un hijo pródigo que regresa a casa siempre que puede. Aquí aprendí a mirar las estrellas, sigo recorriendo la plaza del Torico con mi imaginación y soñando con dragones y caballeros». El galardonado destacó que los turolenses «nos enfrentamos a grandes retos y superamos barreras; la clave es el entusiasmo».

El Coro Juvenil de Voces Blancas de Teruel, dirigido por **Teresa Bullón**, dedicó a Sierra una canción de Joan Manuel Serrat de 1971, el año en que nació el escritor más internacional de Teruel.

M^a ÁNGELES MORENO

QUÉ COSAS

Cayetana Rivera deja a su madre y se va a vivir con su padre

Cayetana Rivera Martínez de Irujo, que el pasado octubre cumplió la mayoría de edad, se irá a vivir a Sevilla el próximo otoño con su padre, el torero Francisco Rivera, según confirmó el diestro en ‘Espejo público’, programa con el que colabora. La decisión de la hija de Francisco Rivera y Eugenia Martínez de Irujo ya es conocida por su madre. Según el torero, el cambio en la vida de Cayetana cuenta con el respeto y el entendimiento de su progenitora.

Toni Cantó pone fin a su relación con la actriz Lourdes Verger

Según revela la revista ‘Semana’, una vez terminadas las vacaciones de verano, el político Toni Cantó (53) y la actriz Lourdes Verger (38) han decidido poner fin a su relación sentimental. El diputado de Ciudadanos conoció a la intérprete en 2015, gracias a unos amigos en común. Además de actriz, Lourdes Verger es experta en márketing y publicidad.

UN GRAN DÍA

Envíe sus fotos y felicitaciones a undiaespecial@heraldo.es o a Heraldo de Aragón (Paseo de la Independencia, 29. Zaragoza. 50001), a la atención de la sección de Agenda. Deberán llegar con al menos tres días de antelación. No olvide adjuntar sus datos personales, incluido el DNI, y un teléfono de contacto.



María. «Felicitades de toda la familia, en especial de tu hijo y sobrinas, Pablo, Lucía e Inés».

Brillo estelar en los talleres Huesca la Magia de la Gastronomía

El maitre del Quique Dacosta Restaurante (tres estrellas Michelin) inaugura la XVI edición de los cursos de hostelería

HUESCA. Un servicio inadecuado puede arruinar una excelente comida. Para evitarlo, la Asociación Provincial de Hostelería de Huesca vuelve a incluir la atención y el trato al cliente en la XVI edición de los talleres Huesca la Magia de la Gastronomía, que tendrá lugar en la capital oscense desde el próximo martes hasta el 11 de septiembre de 2019.

Didier Fertilate, maitre del Quique Dacosta Restaurante (Denia), con tres estrellas Michelin, inaugurará una nueva edición de estos cursos el 25 de septiembre. Explicará cómo se debe ser la atención a los comensales desde el momento de la reserva al de la despedida.

El presidente de la Asociación de Hostelería, Carmelo Bosque, señaló que la categoría de un restaurante se mide también por la sala y recordó que el año pasado, la lección de Abel Valverde, maitre del Santceloni de Madrid (dos estrellas) reunió a 125 participantes, el récord en un taller.

Los postres tendrán su espacio propio en el programa de la mano de Joanna Artieda y David Gil, del Bar Tickets, de Barcelona. El establecimiento, con una estrella Michelin, está liderado por el chef Albert Adriá. El equipo de reposteros impartirá el 22 de octubre una clase para explicar, paso a paso, su propio método y proceso conceptual creativo, con el cual elaborarán una tarta de chocolate y un flan.

La asociación integra a 119 hoteles de la provincia y este año los talleres de gastronomía abordarán el desayuno en estos alojamientos. Roberto Terradillos, del

Hotel Valdepalacios Relais & Chateau y Restaurante Tierra (una estrella) llegará desde Toledo para explicar la oferta culinaria hotelera el 29 de octubre.

El año 2018 finalizará con una comida en el restaurante Disfrutar, en Barcelona. El viaje permitirá conocer un restaurante que en tres años ha logrado dos estrellas y ser el 18º en la lista Best de los mejores del mundo. Bosque recordó que las becas de formación que prepara la Asociación «estarán vinculadas a restaurantes de estas características».

El 28 de enero, Paulo Airaud, del restaurante Amelia, en San

Sebastián y con una estrella Michelin, mostrará detalles sobre su cocina internacional.

Los días 25 y 26 de febrero, Isidro Escriche, cortador oficial de la Denominación de Origen Jamón de Teruel, enseñará el corte a cuchillo de este producto. El mundo de las tapas se abordará el 12 de febrero con Luis y Javier Arcas, del restaurante Casa Pedro (Zaragoza) y el 11 de marzo, Josán Piedrafita, del Lilium de Jaca, elaborará la cena de despedida. Esta será el Hotel Abba. El resto de los talleres tendrán lugar en la Escuela de Hostelería de Huesca.

ISABEL G.ª MACÍAS