



# EL BOLETÍN

nº 338 • 31 DE AGOSTO 2022 • Año XV

## NUEVA LEY DE RESIDUOS Y SUELOS CONTAMINADOS

El pasado mes de abril se publicó en el Boletín Oficial del Estado (BOE), la **Ley 7/2022, de 8 de abril**, de residuos y suelos contaminados para una economía circular que, llevaba tiempo elaborándose. El objetivo es sentar los principios de la economía circular en materia de residuos, así como contribuir a la lucha contra el cambio climático y la protección del medio marino. Tiene la finalidad de prevenir y reducir la generación de residuos, el impacto adverso de su generación y gestión, la reducción del impacto global del uso de los recursos y la mejora de la eficiencia de dicho uso con el objeto de proteger el medio ambiente y la salud humana. Esta Ley incluye por primera vez la obligación de que las entidades locales dispongan de una **tasa diferenciada** y específica para los servicios que deben prestar en relación con los residuos de su competencia, aplicándose a todo tipo de residuos.



Corresponderá a las entidades locales, como servicio obligatorio, la recogida, el transporte y el tratamiento de los residuos domésticos. Como hasta ahora, pero con nuevas exigencias, disponiéndose la **recogida separada** de, al menos, las siguientes fracciones de residuos:

- El papel, los metales, el plástico y el vidrio.
- Los biorresiduos de origen doméstico. Residuos biodegradables vegetales, así como alimentarios y de cocina (Procedentes de hogares, de jardines, de parques y del sector servicios como: oficinas, restaurantes, mayoristas, comedores, comercio o plantas de transformación de alimentos). (Antes del 31/12/2023)
- Los residuos textiles, los aceites de cocina usados, los residuos voluminosos (muebles y enseres) y los residuos domésticos peligrosos (residuos con sustancias explosivas, inflamables, tóxicas, cancerígenas... -termómetros de mercurio, baterías de coche, bombonas...-). (Antes del 31/12/2024)



Fuente: *Espublico.com*



Más información:

- <https://www.boe.es/boe/dias/2022/04/09/pdfs/BOE-A-2022-5809.pdf>
- [https://santamariadelberrocal.com/wp-content/uploads/2022/08/CORP\\_Conceptos-basicos-Glosario-Terminos-RESIDUOS.pdf](https://santamariadelberrocal.com/wp-content/uploads/2022/08/CORP_Conceptos-basicos-Glosario-Terminos-RESIDUOS.pdf)

## BONO JOVEN CULTURAL

Como ya publicamos en nuestra web y redes sociales, el gobierno ha abierto el plazo de solicitud para el Bono Cultural Joven. Este Bono proporciona una ayuda directa a todos los **jóvenes que cumplen 18 años** a lo largo de este año 2022 (aquellos nacidos en el año 2004). Con esta iniciativa se pretenden crear nuevos hábitos de consumo dentro del sector cultural, muy castigado por la pandemia.

El **plazo de solicitud** se abrió el pasado 25 de julio, y permanecerá abierto **hasta el 15 de octubre**.

La **ayuda económica** proporcionada por el bono cultural estará dividida en tres apartados para fomentar el descubrimiento de diversas actividades culturales:

- El 50% será destinado a artes en vivo, patrimonio cultural y artes audiovisuales.
- Un 25% será destinado a productos en soporte físico.
- Otro 25% será destinado a consumo digital u online.

### Así es el Bono Cultural Joven

<p><b>¿CUÁNDO?</b> </p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Se puede solicitar desde el lunes <b>25 de julio</b> hasta el <b>15 de octubre</b></li> </ul>	<p><b>¿QUIÉNES?</b> </p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Jóvenes que cumplan <b>18 años</b> en 2022</li> <li>Nacionalizados, residentes o solicitantes de asilo</li> </ul>	<p><b>¿CUÁNTO?</b> </p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>400 €</b> en una tarjeta prepago virtual nominal (que podrá ser física excepcionalmente)</li> </ul>	<p><b>¿CÓMO?</b> </p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A través de una <b>plataforma digital</b></li> <li>Alta a través del certificado digital <b>Cl@ve</b></li> </ul>
<p><b>¿PARA QUÉ?</b> Se podrá gastar hasta:</p>			
<p><b>200 €</b> </p> <p><b>En artes en vivo</b></p> <p>Conciertos, artes escénicas, cine, museos, bibliotecas, exposiciones, festivales...</p>	<p><b>100 €</b></p> <p><b>En productos culturales en soporte físico</b></p> <p>Libros, revistas, prensa, videojuegos, partituras, discos, CD, DVD, Blu-ray...</p>	<p><b>100 €</b></p> <p><b>En consumo digital o en línea</b></p> <p>Suscripciones a plataformas musicales, lectura, audiovisuales, ebooks, videojuegos...</p>	



Más información:

- <https://bonoculturajoven.gob.es/?fbclid=IwAR1ZW8Iz3ZcQawr8NAVUKlrGYR24u6B9wC5QVpWcwDcRW3atwC346ZC2DTo>

## FINALIZACION DEL CAMPAMENTO DE VERANO

Este verano retomamos el campamento de verano y los peques que han asistido, unos 25 a lo largo de todo el verano, se lo han pasado en grande. Han hecho multitud de actividades de lo más variopintas. Todos los viernes han ido a pasar la mañana a la piscina, además han podido hacer diferentes juegos, manualidades, han celebrado algunas fiestas de cumpleaños, realizado recetas con lo que han recogido del huerto y han visto películas, entre otras muchas cosas.

Para finalizar, el último día hicieron una fiesta de despedida en la que cada niño recibió un diploma y un regalo. Además, elaboraron una pancarta para decorar la clase en la que todos participaron.



## RECETAS DEL SHOWCOOKING de Julián Jiménez

El miércoles 24 de agosto contamos, una vez más, con Julián Jiménez, propietario del Hotel Rural la Galamperna, en Nava del Barco. Tuvimos el gusto de verle preparar unos platos deliciosos, sencillos y sanos. Si te perdiste algún detalle o no pudiste asistir, a petición vuestra os dejamos las recetas de los platos que elaboró.

Agradecemos a Esperanza Sánchez su colaboración.

### SETA GRIFOLA FRONDOSA CON CREMA DE CASTAÑA

#### INGREDIENTES:

- Setas. Variedad Grifola Frondosa (Gallina de monte)
- Harina de castaña
- Salsa de soja
- Miel
- Aceite
- Ajo
- Perejil
- Leche



Ponemos las **setas** al horno con un poquito de aceite, sal, ajo y perejil picado. Horneamos hasta que estén blanditas. También puede hacerse rehogándolas en una sartén. Diluimos la **harina de castaña** en leche fría. Removemos y ponemos al fuego a calentar hasta conseguir una crema no muy espesa.

Para la **salsa**, mezclamos la salsa de soja, un poco de miel y un poco de aceite. Removemos todo con una varilla.

Para el **emplatado**, primero ponemos crema de castaña, encima las setas y sobre ellas la salsa.



## HIGOS CON SOBRASADA

### INGREDIENTES:

- Higos. Uno por persona.
- Sobrasada emulsionada (batida fuerte).
- Queso rallado.
- Aceite.

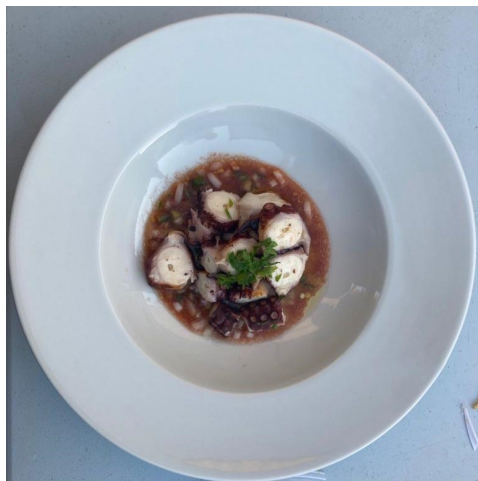


Partimos los **higos** por la mitad y los metemos al horno a atemperar. También puede hacerse en una sartén.

Para **emplatar**, ponemos una bolita de sobrasada emulsionada, encima el higo y terminamos rociándolo con queso rallado.

## PULPO A LA VINAGRETA

### INGREDIENTES:



- Pulpo (que este un poco templado)
- Tomate fresco rallado.
- Cebolleta
- Pimiento verde picado
- Sal
- Vinagre
- Aceite
- Zumo de medio limón
- Azúcar moreno o miel

Para la **vinagreta**, mezclamos el tomate rallado, la cebolleta y el pimiento verde muy picaditos. Añadimos sal, vinagre y aceite al gusto.

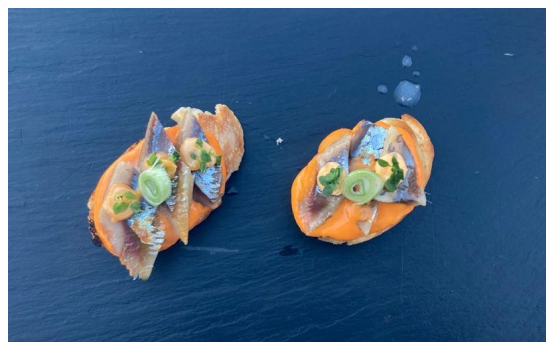
Para la **salsa** diluimos el zumo de medio limón con el azúcar moreno o la miel.

Para **emplatar**, ponemos en el fondo la vinagreta, encima el pulpo templado y rociamos con la salsa.

## TOSTA DE SARDINA AHUMADA Y ALBAHACA

### INGREDIENTES:

- Pan tostado
- Anchoa o sardina ahumada
- Tomate emulsionado
- Ajo
- Aceite
- Mantequilla de tomate
- Albahaca
- Un trocito verde de la cebolleta



Para la **emulsión de tomate**, batimos con la varilla de la batidora el tomate fresco con un poquito de ajo y le añadimos un poquito de aceite.

Realizamos la **mantequilla de tomate**, mezclando la mantequilla salada con tomate hasta conseguir una crema.

Terminamos **emplatando**. Colocamos el tomate emulsionado encima del pan tostado, luego, la anchoa o sardina ahumada y encima un poquito de la mantequilla de tomate, un poquito de albahaca y un trocito verde de la cebolleta.

## TATAKI DE ATÚN

### INGREDIENTES:

- Lomo de atún rojo
- Sésamo
- Pimiento asado
- Ali oli
- Aceite
- Sal y sal negra



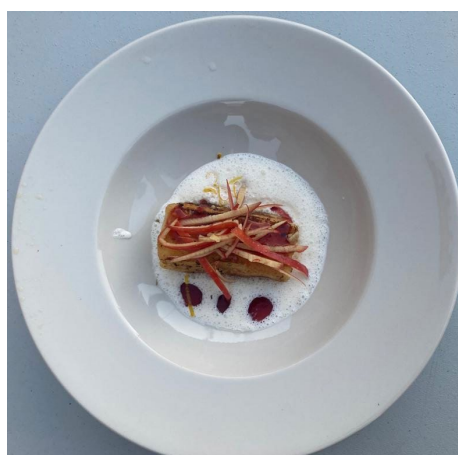
Rebozamos el lomo de **atún** en sésamo y marcamos en la sartén con un poco de aceite. Para la **salsa de pimiento emulsionado**, batimos muy fuerte pimiento asado, aceite y sal.

**Emplatamos** colocando en la base la salsa y el ali oli, encima el atún cortado en láminas muy finas y encima la sal negra y un poquito de aceite.

## TORRIJA CON BASE DE NATA DULCE

### INGREDIENTES:

- Pan de leche
- Leche
- Leche condensada
- 1 huevo
- Azúcar
- Mantequilla
- Nata dulce semimontada



En un cazo calentamos la **leche**. Añadimos un poco de leche condensada, un poco de azúcar y un huevo, que no se cuaje. Calamos el pan.

En una sartén, ponemos un poco de mantequilla y marcamos el pan, ya calado, por todas partes.

Finalizamos **emplatando**. Colocamos en la base la nata dulce semimontada, encima la torrija y a continuación echamos mermelada de fresa o frambuesa. Decoramos con piel de manzana cortada finísima y ralladura de limón.



## CONCLUIDO EL PROGRAMA CULTURAL DE AGOSTO

Finaliza el mes de agosto y con él nuestro Programa cultural 2022. A lo largo de todo el mes hemos podido disfrutar de distintas actividades que hemos elegido con el fin de que pudiéramos pasar todos juntos un verano agradable.

Durante todo el mes ha tenido lugar la liguilla de frontenis y las clases de



zumba. Además, hemos podido disfrutar de una charla sobre astroturismo, un taller estelar infantil y una observación de estrellas. Así mismo, hemos tenido la oportunidad de albergar la exposición sobre carteles y fotografías de la Guerra Civil ofrecida por Enrique Rodríguez y de dar una segunda oportunidad a artículos del mercadillo ofrecido por el Proyecto Arboleda.

También pudimos pasar un rato agradable con el grupo musical "Al Límite", aprender a cocinar con Julián Jiménez, y conocer un poco más sobre nuestra Iglesia y Ermita del Santo Cristo. Como colofón, tuvimos la actuación del Mago Andrés Madruga, quién nos dejó a todos con la boca abierta con sus trucos de magia.

Hemos preparado un álbum fotográfico para que puedas ver algunas fotos de las diferentes actividades. Puedes verlo en nuestra web a través del siguiente enlace:



Más información:

<https://santamariadelberrocal.com/galleries/agosto-cultural-2022/>

## PLENO ORDINARIO

El pasado viernes 26 de agosto se celebró pleno ordinario en el ayuntamiento. Los asuntos incluidos en el orden del día fueron:

- Aprobación de las actas de sesiones anteriores.
- Modificación de las tasas por el servicio de abastecimiento de agua potable, y punto de carga rápida agroganadero.
- -Propuesta de medidas urgentes para paliar los efectos ambientales y económicos de los incendios forestales de julio 2022 (moción del PP)
- Imposición de sanciones a titulares del servicio de abastecimiento de agua potable por no colocar los contadores fuera de los inmuebles.
- Necesidad de plan anti-incendios, instalación de hidrantes y revisión de las bocas de riesgo existentes.
- Dación de cuenta de las resoluciones de alcaldía para la solicitud de las subvenciones de Eltur y Elex 2022.
- Dación de cuenta de la resolución de alcaldía para la actualización del inventario municipal de bienes.
- Puesta a disposición de las resoluciones de alcaldía.



El acta de la sesión puede consultarse en el portal de transparencia:

<https://santamariadelberrocal.sedelectronica.es/transparency/d5b669a7-ea6f-4a02-a604-ce3968fcf77d/>