

# “Mis próximos proyectos son una escuela de hostelería y un hotel”

**Antonio Pérez Pérez** PROPIETARIO DE LA PASTELERÍA ARGEL

**NACIÓ EN** ▶ CASAR DE CÁCERES  
EL 29 DE MAYO DE 1930.  
**EMPEZÓ A TRABAJAR** ▶ EN EL  
CAMPO A LOS 18 AÑOS DE EDAD.

**FUNDÓ** ▶ EN 1966 SU EMPRESA DE  
CONFITERÍA Y REPOSTERÍA Y EN 1983  
ABRIÓ LA PASTELERÍA ARGEL, DE LA  
QUE AHORA SE OCUPAN SUS HIJOS.

J. S.  
caceres@extremadura.elperiodico.com  
CÁCERES

La jubilación no llega nunca para espíritus inquietos como el de Antonio Pérez, dueño de la pastelería Argel. El negocio ya está en manos de sus hijos, pero él acaba de pedir a la Junta de Extremadura que le conceda el título de Maestro Artesano -está convencido de conseguirlo- para empezar a dar clases de repostería. También tiene entre manos el proyecto de montar una escuela de hostelería y un hotel en unos terrenos de su propiedad.

**-¿Cuándo empezó usted como pastelero?**

-En 1966 en la avenida de Cervantes. Luego ya me trasladé a Charca Musia para contar con más metros y mejores instalaciones. En 1983 abrí la Pastelería Argel, junto a la plaza de toros.

**-¿Qué tipo de productos elaboraba?**

-Cuando empezamos, sobre todo dulces y pasteles típicos de la región como perrunillas, pestiños, sopa de almendras, fioletas, roscas y buñuelos de viento, hornazos, sopa de reina, mantecados... siempre con técnicas artesanales tradicionales y materias primas naturales y de primera calidad como aceite de oliva, manteca de cer-

do, almendras, azúcar... Luego fuimos extendiendo la oferta.

**-Pero ese no fue su primer trabajo, ¿no?**

-No. Yo empecé a trabajar a los 18 años en el campo con mi padre, que era agricultor y ganadero. Yo también tuve vacas lecheras y durante un tiempo vendí leche en Cáceres. Empecé con un burro vendiendo 40 litros diarios y cuando lo dejé vendía 200 litros al día en un coche.

**-¿A quién ha suministrado usted dulces?**

-A la Universidad Laboral, al complejo Álvarez, a la residencia asistida y a otras residencias de ancianos de la ciudad, al Cimov, al que durante 15 años le hemos servido dulces para 5.000 soldados, a los paradores de Cáceres y Trujillo, a restaurantes y hoteles de la ciudad y también de municipios cercanos como Malpartida, Arroyo de la Luz, Casar de Cáceres o Brozas.

**-¿Qué proyectos tiene ahora entre manos?**

-He pedido a la Junta el título de Maestro Artesano con la intención de dar cursos de pastelería y también de cocina y comedor, porque hace falta formación en ese campo aquí en Cáceres. Confo en que me lo den pronto y podamos poner en marcha las clases para trasladar a los jóvenes mi experiencia en el oficio,



▶▶ **Veteranía** ▶ Pérez en una céntrica calle de Cáceres.

## ▶ CALIDAD

**“Siempre hemos usado técnicas artesanales y materias primas naturales”**

porque si no se transmiten esos conocimientos hay recetas que se acabarán perdiendo. He ejercido como repostero y maestro confitero artesano durante casi 30 años.

**-¿Y en qué lugar se impartirían las clases?**

-En un primer momento podrían ser en mi obrador de pastelería, que actualmente está en obras, y en otro local que tengo. Pero también tengo el proyecto de hacer una escuela de hostelería y un hotel en una finca que tengo en Casar de Cáceres, junto a la Nacional 630, pero para eso necesito que alguien esté interesado en invertir. El proyecto está hecho y contempla todo lo necesario para una escuela de hostelería. Generaría un buen número de puestos de trabajo. ■

FRANCISCO DE SANDE

## Convocado un premio poético para jóvenes universitarios

REDACCIÓN  
CÁCERES

El Colegio Mayor Francisco de Sande organiza la sexta edición del Certamen de Poesía *Patricia Martín Cabello*, en memoria de la que fuera subdirectora de este centro. Podrán participar todos los estudiantes de la Universidad de Extremadura y de colegios mayores universitarios de España, con trabajos inéditos en castellano de tema libre y una extensión mínima de 100 versos.

El plazo finaliza el 19 de abril y la dotación del premio es de 700 euros. Más información en el colegio (plaza de Pereros). ■

DÍA 19 DE ABRIL

## Más premios y regalos en el Torneo San Jorge de Ajedrez

REDACCIÓN  
CÁCERES

El Ateneo de Cáceres, el ayuntamiento y la Junta organizan el V Torneo de Ajedrez San Jorge, que tendrá lugar el 19 de abril para jugadores de 5 a 16 años con más premios y regalos para todos.

Veinticuatro trofeos, diez libros, software especializado Rybka 3.0 y Fritz 11, juegos completos de ajedrez o una selección de Alimentos de Extremadura son algunos de los regalos que se repartirán los más de 35 premios divididos en siete categorías. Inscripciones en [www.ateneodecaceres.es/ajedrez](http://www.ateneodecaceres.es/ajedrez). Plazas limitadas. ■

RECOGE CADA DETALLE Y UN AMPLIO FONDO GRÁFICO

## La guía de lujo de la Pasión cacereña ya está en la calle

● Ayudará a sufragar la reforma de la ermita de la Soledad, con serios daños

L. LUCENO  
CÁCERES

El libro *Cáceres en Semana Santa; sus procesiones*, acaba de sacar una primera edición de mil ejemplares. Se trata de una guía muy cuidada que hace honor a la riqueza histórica y costumbrista de la Pasión, con estudios históricos, análisis de la imaginería, detalles de todas las her-

mandades, fotografías muy cuidadas, poemas y un CD con saetas tradicionales de La Naveira y Pedro Peralta. Además de su finalidad promocional, la venta de los libros recabará fondos para restaurar la ermita de la Soledad, con serias deficiencias.

El trabajo, respaldado por la Junta, la diputación y Cáceres 2016 con el apoyo de las hermandades, incluye colaboraciones de estudiosos y cofrades. Su artífice, Miguel Ángel García, secretario de la Soledad, aporta un vasto fondo gráfico fruto de lar-



▶▶ Miguel Ángel García, autor.

gos años de dedicación a la Semana Santa. La guía puede adquirirse por 35 euros en Todolibros, Figueroa, Vicente y Tiendas Rojo, Calzados Peña y Fany. ■



▶▶ **PILAR PEDRAZA, EN EL ATENEO**

La inauguración de la exposición de pintura de Pilar Pedraza titulada 'El paisaje como pretexto. Vive quien sabe mirar', en la sede del Ateneo, cerró ayer los actos del XXI Seminario Internacional de Filosofía para Niños.

CITA DEL DOMINGO DE LÁZARO EN LA MONTAÑA

## La romería del Calvario estrena procesión y vende cientos de bollos

La Virgen, ayer con un nuevo manto, fue llevada desde San Marquino a su ermita

Treinta cofrades ingresaron en la Soledad, número muy superior a otros años

L. LUCEÑO  
caceres@extremadura.elperiodico.com  
CÁCERES

Aunque el tiempo era desapacible y el fuerte viento complicó su desarrollo, la romería del Calvario celebró ayer todos sus actos de principio a fin tal y como viene haciendo desde el siglo XVI, cuando ya existía testimonio escrito de su existencia. La Cofradía de la Soledad y Santo Entierro estrenó una nueva procesión desde la ermita de San Marquino hasta el Calvario, con la Virgen a hombros por la falda de la Montaña. Unos sesenta hermanos y devotos de esta imagen

se fueron turnando bajo las andas y cubrieron todo el trayecto en poco menos de una hora.

Ya en la ermita se ofició la tradicional misa de mediodía al aire libre, en la que participó el coro de la Asociación de Amas de Casa, Consumidores y Usuarios Virgen de Guadalupe. Los asistentes siguieron la ceremonia sobre la hierba y las peñas de este singular enclave construido en los riscos. A su término se procedió a la entrega de medallas a los nuevos hermanos de la cofradía, una treintena, cifra que sorprendió a la propia directiva. "Esto nos da una alegría tremenda, sobre todo los niños", di-



►► El coro de la Asociación de Amas de Casa y Consumidores, ayer ante la Soledad del Monte Calvario.



►► Los romeros compraron 400 bollos típicos de esta cita.

jo el mayordomo, Ricardo Galán.

No faltaron las saetas a la Virgen de la Soledad del Monte Calvario, que estrenó manto de terciopelo negro y encaje plata donado anónimamente por una familia. Tampoco faltó la venta de las tradicionales Tortas del Calvario, unos ricos bollos de pan amasado con huevo, aceite, anís y azúcar. Los romeros se llevaron unos 400 y contribuirán con ello a reunir fondos para la reparación de la ermita de la Soledad, también propiedad de esta cofradía, que necesita una profunda reforma de 44.000 euros. ■