

Solo se han estimado el 3% de los 3.750 ejercicios reclamados en selectividad

En las dobles correcciones aceptadas se ha modificado la calificación al alza a 416 y a la baja, 134

■ ANDREA G. PARRA

GRANADA. Por protestar menos nota. Por reclamar unas cuantas décimas más. Las dos circunstancias se han dado tras las revisiones de los exámenes de selectividad. Se han hecho públicas en la web del Servicio de Alumnos -<http://serviciodealumnos.ugr.es>- de la Universidad de Granada (UGR) las calificaciones de la Prueba de Acceso a la Universidad (PAU) una vez resueltas las reclamaciones y dobles correcciones. Ha habido noticias buenas para pocos.

En total se habían presentado solicitud de reclamación sobre 3.750 ejercicios por parte de 1.578 estudiantes. Se han estimado las reclamaciones de 105 ejercicios pertenecientes a 99 estudiantes, es decir, solamente se han estimado el 2,8% de reclamaciones y se ha variado la nota al alza. Solo puede su-

bir, en este sistema de reclamación no hay posibilidad de bajar la calificación.

Por otra parte, y aquí sí se puede bajar, 1.339 estudiantes (que pueden coincidir con los anteriores) habían solicitado doble corrección de algunos de sus ejercicios, totalizando 2.357 exámenes corregidos de nuevo por un segundo corrector. De esta última cantidad, solamente han sufrido variación de nota 557 ejercicios pertenecientes a 489 alumnos; lo que representa que ha habido variación entre la primera y segunda corrección en un 23,63% de los ejercicios doblemente corregidos. Estas variaciones se han producido tanto al alza como a la baja, pues de esos 550 ejercicios con calificación modificada, 416 (75,64%) han subido de nota, mientras que 134 (24,36%) la han bajado, tras la segunda corrección.

Se arriesgaron y algunos ganaron y otros perdieron, si se puede calificar así. Ceferino Ruiz Garrido, coordinador de Relaciones con Centros de Enseñanza Secundaria (CRECES) de la Universidad granadina, explica que «se da la circunstancia de que algunos ejercicios de la fase

específica, con nota superior a 5 puntos, han bajado su calificación por debajo de 5 puntos, por lo que estos estudiantes ya no podrán utilizar esa materia para mejorar su nota de admisión a los estudios de grado que pretenden iniciar el próximo curso».

Los alumnos pondrán consultar sus calificaciones mediante acceso identificado en el mismo portal de selectividad que han venido utilizando durante todo el procedimiento de la Prueba de Acceso a la Universidad en la convocatoria de junio. El periodo para solicitar reclamación, sobre la segunda corrección que se publicó ayer, será de tres días, los comprendidos entre el día 9, el lunes, y el 11, inclusive.

Dicha reclamación sobre segunda corrección deberá realizarse a través de la opción reclamaciones

del mencionado portal de selectividad. Igualmente en este plazo aquellos alumnos que solicitaron segunda corrección, con independencia de que ahora reclamen o no la nota nueva, podrán solicitar el visionado de los exámenes doblemente corregidos, según especifica Ceferino Ruiz.

Calendario

El visionado de exámenes tendrá lugar, «probablemente», el próximo lunes, día 16, por la mañana. Así los alumnos tendrán la posibilidad de ver que efectivamente su ejercicio ha sido corregido por dos correctores diferentes y que la nota finalmente asignada es la media aritmética de las dos calificaciones otorgadas, independientemente, por los dos profesores correctores, según detalla el profesor Ruiz. «En ningún caso, el visionado de estos exámenes supone que esté presente un profesor de la asignatura para explicar al alumno donde ha cometido los fallos. Se trata, solamente, de que el alumno vea su examen», concreta.

Por otra parte, hay que recordar que la primera adjudicación de plazas en la Universidad se conoce-

A SABER

► **Porcentaje:** Ha habido variación entre la primera y segunda corrección en un 23,63% de los ejercicios doblemente corregidos.

► **Nuevo plazo para protestar:** Para presentar reclamación, sobre la segunda corrección, será de tres días, los comprendidos entre el 9 de julio y el 11.

► **Primera adjudicación de plazas en la Universidad:** La lista se publicará el día 16 de este mes y se abrirá un tiempo de matrícula.

rá de forma genérica el 16 de julio a través de la página web de la Consejería de Economía, Innovación, Ciencia y Empleo -en el Distrito Único Andaluz-, a excepción de las plazas reservadas a titulados universitarios que se harán públicas el 4 de septiembre. Las listas con la segunda adjudicación se publicarán el 23 de julio y la última adjudicación de plazas se conocerá el 4 de septiembre, fecha en la que todos los alumnos deberán matricularse de forma obligatoria si quieren garantizarse una plaza en alguna universidad andaluza. No obstante, con independencia de que un alumno se haya matriculado o no, éste podrá permanecer en listas de resulta en previsión de posteriores anulaciones de matrícula.

El decano de Medicina defiende los valores universitarios

Indalecio Sánchez-Montesinos toma posesión en un Salón de Rectores repleto, en el que apuesta por lo público

■ ANDREA G. PARRA

GRANADA. Apoyo y respaldo al decano de la Facultad de Medicina de la Universidad de Granada (UGR), Indalecio Sánchez-Montesinos, en su toma de posesión. En realidad ayer renovaba cargo porque ya ha estado al frente del centro en el que se forman los médicos los últimos cuatro años. El Salón de Rectores del Hospital Real, sede del Rectorado, se quedó pequeño. Fueron muchos los miembros de la comunidad universitaria y del resto de la sociedad granadina que quisieron acompañar al catedrático Anatomía Humana.

Lo primero que hizo el profesor Sánchez-Montesinos fue agradecer a todos el apoyo y colaboración en los primeros cuatro años de mandato. Dijo que han sido un estímulo y les pidió que sigan haciéndolo «pues si no es así no lo conseguiremos. Creo que no sobra nadie ni el que considera que su aportación es

menor». Asimismo, habló de su línea de trabajo «en común, basado en el diálogo, la confianza, el apoyo y crecimiento mutuo, compartiendo la responsabilidad al servicio público».

Se detuvo sobre la concepción que tiene y por la que se debe apostar de lo público. «Las universidades públicas no solo lo son porque permiten que cualquiera pueda estudiar en base a su capacidad, mérito e igualdad de oportunidades, sino porque los que formamos parte de ellas estamos al servicio público. Creo que la Universidad debe ser un ejemplo institucional de servicio público», valoró.

Pensamiento

Asimismo, hizo referencia a la situación que vive la Universidad y el país. «Es el momento de la Universidad. Este es nuestro momento, el del conocimiento y la formación, el de la transferencia, pero sobre todo, y ahora más que nunca, el del pensamiento. Cuando una crisis cimbrea las instituciones debe servir para que las hojas marchitas caigan y quede la estructura, la verdad, y es aquí donde debe reaparecer el espíritu universitario, lo que debe ser el distintivo de la Universidad, los valores universitarios.



Indalecio Sánchez-Montesinos saluda al rector González Lodeiro, ayer en el Rectorado. ■ IDEAL

A partir de aquí podemos construir un futuro mejor».

El decano destacó que «nuestra Universidad tiene unos excelentes recursos humanos y además la de Granada cuenta con una historia y un prestigio que le posibilita y, yo diría que, le obliga a actuar sin complejos, a marcar unas líneas y a ser un referente. Son tiempos complejos, pero seguimos inmersos en una etapa importante y estimulante, con unos grandes retos que nos exigen unidad, trabajo, responsabilidad y honestidad para seguir construyendo el presente como base del mejor fu-

turo». En su alocución también hizo referencia a las cuestiones a resolver, el estado actual de la Facultad de Medicina destacando que «se ha avanzado mucho, pero que tenemos que llegar al final, que no podemos ceder ahora».

Indalecio Sánchez-Montesinos ha dirigido una veintena de tesis doctorales y tesinas de licenciatura. Ha colaborado en el desarrollo de textos sobre Anatomía y Embriología Humana, Anatomía Radiológica y Anatomía Bucodental, ha publicado numerosos artículos de carácter internacional y nacional y ha participado como ponente en

numerosas comunicaciones presentadas a congresos de carácter nacional e internacional. Ha sido evaluador de la Subdirección General de Investigación Sanitaria del Ministerio de Sanidad y Consumo para las actividades en Biomedicina y Ciencias de la Salud en diferentes convocatorias, así como miembro de la Comisión Técnica de Evaluación del Fondo de Investigación Sanitaria. Cuenta con diversas estancias en el extranjero, como la realizada en el Instituto Nazionale dei Tumori de Milán (Italia).

El acto estuvo presidido por el rector Francisco González Lodeiro.

LA MIRILLA



ENCARNA XIMÉNEZ DE CISNEROS

Contra los malos ratos

Fiesta de verano de la Asociación de Jóvenes Empresarios y participación de Josemi Rodríguez Sieiro en el Curso de Gastronomía de la UGR

Era un día especial para **Joaquín Rubio**, presidente de la Asociación de Jóvenes Empresarios, y para su equipo, porque la fiesta de verano es ya uno de los momentos estelares de la época.

Entre los nombres de la jornada, los concejales de Deportes, Empleo y Juventud del Ayuntamiento de Granada, **Antonio Granados**, **Jorge Saavedra** y **Juan Francisco Gutiérrez**; el coordinador del IAJ, **Guillermo Quero**; el secretario general de la CGE, **Luis Aribayos**; los secretarios de UGT y CC OO, **Manuela Martínez** y **Ricardo Flores**; **Concepción Muñoz**, del IMFE; **Mercedes Romerosa**, gerente de Empresa Universidad; y **Jesús Chamorro**, director de la OTRI.

También acudió **Javier Jiménez**, presidente de la Cámara de Comercio, al que incluyo en el capítulo de premiados, en su calidad de vicepresidente del Granada CF, que recogió el galardón a la 'pasión'. El de 'originalidad' fue para **Juan Andrés Morilla**; el de 'valentía', para **Roberto García Arrabal**; el de 'colaboración', para **Marcelo Vázquez**; el de 'superación', para **María José Águila**; y **Vito Episcopo**, de Eticom, se llevó el de 'empatía'.

Bonitos nombres para celebrar un evento que, bajo el lema de 'el valor de los empresarios' quería reconocer algunas de las cualidades que tienen este colectivo, al que no siempre se le da el reconocimiento que merecen.

Rosa López, gerente de AJE, me informó de cuantos detalles ocurrieron, junto al resto de la

junta ejecutiva –que, me cuentan, va a ceder próximamente los 'trastos'–, pendiente de atender a todos los invitados que llenaron el Anfiteatro, esa bonita iniciativa que, tras su inauguración se ha convertido en todo un referente gracias al equipo en el que se encuentran, entre otros, **Luis Miguel García** y **Antonio Estella**.

Curso universitario

Nuestro compañero **Pablo Amate** es el responsable del curso de Gastronomía, Enología y Nutrición, que se ha convertido en cita destacada del programa del Centro Mediterráneo.

Josemi Rodríguez Sieiro, nombre habitual en radio, televisión y prensa, fue uno de los participantes en la jornada de clausura, con una charla sobre 'Modos y formas en la mesa', en la que se pudo hablar un poco de todo, incluidos los colaboradores de algunos de los programas 'del corazón', con los que dejó claro que no se siente identificado.

Fue una parte del programa en el que ayer también intervenían **Ana Luzón**, **Francisco Javier Rodríguez**, en nombre de Vinos de Granada; y el periodista **José Peñín**.

También han participado **Marcos Pedraza**, de La Ruta del Veleta; **Emmanuel Dupont-Machet**, de Champagne Mumm; **Claudio Araño**, de Bodega Barbadillo; y **Francisco Vaño**; así como la periodista **Yanet Acosta**, el catedrático **Julio Boza**; La Cantina de la Estación o el restaurante Los Sentidos. Cinco días inten-



Los premiados por la asociación de Jóvenes Empresarios. :: IDEAL



Josemi Rodríguez y Pablo Amate, durante el curso universitario de Gastronomía. :: ALFREDO AGUILAR

tos, para hablar de vinos y cocina, de tradición y modernidad, en el que han estado presentes **José Ángel Leyva**, de Paladares; el catedrático **Mariano Mañas**; el enólogo **Miguel Ángel de Gregorio**; o **Andrés Tumbarello**, del restaurante Don Giovanni; la doctora **María Dolores Yago** y el periodista **Luis Cepeda**.

Un plantel de lujo en el que la presencia de Josemi –que confesó su cariño a Granada, donde tiene buenos amigos, y que disfrutó de la mesa del restaurante Chikito–, incorporó el tema de las buenas maneras –ya saben cómo me gustan estas cuestiones de urbanidad o protocolo– al veterano curso.

Y, antes de terminar, una estupenda noticia que confirmé con el protagonista al que felicité –y a su mujer, **Mayte**– personalmente. **Ángel Valcárcel**, que fue coronel jefe de la Base Aérea de Armilla, ha sido ascendido a general. Su nuevo destino, Torrejón. Para los malos ratos, todo lo bueno, que también lo hay.

Especialistas en injertos hortícolas
Aumente su producción en **cantidad, calidad y rentabilidad**

Saliplant
semilleros

+34 958 62 33 76
www.saliplant.com

CARCHUNA · MOTRIL · ZAFARRAYA · CASTELL DE FERRO · EL MORCHE · PUNTALÓN · SANTA FE · ALBUÑOL

El Lorca de Don Antonio

Las Gabias acoge el ciclo 'Memoria dedicada', que rinde homenaje al maestro del poeta

Una muestra exhibirá material inédito del poeta procedente de los fondos del que fuera su maestro, Antonio Rodríguez Espinosa

■ JUAN LUIS TAPIA

GRANADA. El poeta y ensayista Fidel Villar Ribot ha organizado un ciclo de actos y conferencias dedicadas a la figura de Federico García

tonio Rodríguez Espinosa, y que han sido seleccionados y estudiados por el especialista Fidel Villar Ribot, quien además ofrecerá la conferencia titulada 'Don Antonio Rodríguez Espinosa: un hombre cabal, un maestro ejemplar'.

Las jornadas se celebran en la Casa García Benavente y Pisa de Las Gabias, localidad natal de Antonio Rodríguez Espinosa, quien vio la luz un 12 de agosto de 1876. De formación escolar autodidacta, estudiaría después como alumno oficial

mental en 1894. Aprobada la oposición, consiguió plaza en Fuente Vaqueros, de la que tomó posesión el 10 de enero de 1895, en la que permaneció hasta enero de 1901. En la localidad del Soto de Roma entabló amistad con la maestra de niñas Vicenta Lorca Moreno, casada con Federico García Rodríguez. El 5 de junio les nacería un niño al que llaman Federico, y Don Antonio firmará en calidad de testigo en la partida de bautismo.

Cuando Don Antonio logra la pla-

un cobijo familiar: Federico le llamaba habitualmente 'tito'.

Fidel Villar Ribot considera que «la música, el dibujo, la poesía y el teatro, todo eso que luego constituiría el riquísimo mundo artístico de Federico lo aprendió de la mano del bueno de Don Antonio, que además pasa por ser uno de los primeros maestros krausistas que implantó su pedagogía en Granada».

Antonio Rodríguez Espinosa fue un humanista, que también fue «poeta, articulista y teórico de la

Escuela Nueva que la Institución Libre de Enseñanza desarrolló en España».

Es en este sentido de rendir homenaje a maestro y alumno en el que se inserta el programa del ciclo desarrollado por Fidel Villar Ribot, de ahí que se 'toquen' las facetas y preocupaciones de ambos. El especialista Juan Mata, de la Facultad de Ciencias de la Educación de la UGR, pronunciará la conferencia 'Aprender y enseñar. La educación española a principios del siglo XX'. La historia, la contienda, la sublevación militar que acabó con la vida del poeta y con los ideales de la Institución Libre de Enseñanza estará presente en esta 'memoria' a través de la conferencia '¿Qué ocurrió aquel 18 de julio?', del profesor del departamento de Historia Contemporánea de la UGR Miguel Ángel del Arco Blanco.

Andalusí

En cuanto al aspecto más literario de García Lorca, el que se refiere a sus comienzos, aquellos bajo la influencia de las tendencias modernistas y del magisterio de Don Antonio, el catedrático de Literatura de la UGR Andrés Soria Olmedo ofrecerá la conferencia 'Los principios literarios de Federico'.

El programa concluye con poesía, con la lectura y música de uno de los poemarios más andalusíes y también más bellos del poeta de Fuente Vaqueros, 'El diván del Tamarit', pero a tres voces. Este acto estará dedicado a la memoria del cantautor granadino Carlos Cano, quien musicara el poemario lorquiano del mismo título. La lectura correrá a cargo de Fidel Villar Ribot y de Pepa Merlo, y de fondo sonará la música de Carlos Cano.

Las jornadas han sido organizadas por el Ayuntamiento de Las Gabias, el Milenio Reino de Granada, la Fundación El Legado Andalusi, el Patronato Federico García Lorca, la Fundación García Lorca y los departamentos de Literatura, Historia Contemporánea y Facultad de Ciencias de la Educación de la UGR.

PROGRAMA

► **Lunes día 9.** Exposición 'El vuelo de la edad: Federico hasta Impresiones y Paisajes'. Conferencia: Fidel Villar Ribot: 'Don Antonio Rodríguez Espinosa: un hombre cabal, un maestro ejemplar'.

► **Martes día 10.** Juan Mata: 'Aprender y enseñar. La educación española a principios del siglo XX'.

► **Miércoles día 11.** Miguel Ángel del Arco Blanco: '¿Qué ocurrió aquel 18 de julio?'.

► **Jueves día 12.** Andrés Soria Olmedo: 'Los principios literarios de Federico'.

► **Viernes día 13.** 'El diván del Tamarit a tres voces' (In memoriam Carlos Cano). Glosa de poemas, Pepa Merlo; voz de los poemas, Fidel Villar Ribot; música de los poemas, Carlos Cano.

► **Lugar y hora.** Todas las sesiones son en la Casa García Benavente y Pisa de Las Gabias y a las 21 horas.



Inédito. Federico García Lorca en sus años de adolescente. ■ IDEAL



Antonio Rodríguez Espinosa

y libre la carrera de Magisterio de la Universidad de Granada, obteniendo su título de Maestro Ele-

za de maestro en Almería en su Escuela del Hospicio en 1903, «los padres de Federico decidirán que el niño se marche con él para preparar el examen de ingreso en el bachiller», según señala Villar Ribot. A pesar de las distancias personales que la vida les deparó, «aquella relación de maestro y alumno se consolidó a lo largo del tiempo. Para Federico su maestro Don Antonio llegó a convertirse en su tutor y confidente más personal», indicó el especialista y coordinador de 'Memoria dedicada'. Según Villar, «en Madrid, la casa de Don Antonio fue más que

Lorca, que tiene como título 'Memoria dedicada', un espacio en el que será recordado Antonio Rodríguez Espinosa, quien fuera profesor, confidente, tutor y amigo del poeta de Fuente Vaqueros.

El ciclo enlazará la figura de García Lorca con la de su maestro y también abordará diferentes cuestiones lorquianas y relacionadas con los hechos y obras tanto del poeta como del maestro.

La exposición 'El vuelo de la edad: Federico hasta Impresiones y paisajes' reúne por primera vez una serie de material inédito procedente de los fondos de Don An-

combustible Chavela, estarán presentes sus amigos, Martirio, Raúl Rodríguez y Miguel Poveda. En este nuevo trabajo, la artista fusiona la poesía de García Lorca con sus canciones más conocidas, como 'Noche de ronda', 'La llorona' o 'Amar y vivir'. En total, 16 temas más dos canciones dedicadas al poeta y compuestas por la artista.

El motivo por el que Chavela Vargas decidió rendir este homenaje a García Lorca viene de una curiosa e intensa relación entre ambos artistas, iniciada en 1993, cuando la cantante se hospedó en la misma habitación que el poeta en la Residencia de Madrid. «Sentí una noche de nostalgia donde me hablaba Federico, y pude recordar lo que nunca se ha-

Chavela Vargas, junto a Poveda y Martirio, rinden homenaje el martes a García Lorca

■ E. P.

MADRID. Después de siete años, Chavela Vargas vuelve a España para rendir homenaje a Federico García Lorca con la presentación en concierto de su nuevo disco-libro, 'La Luna Grande'. El evento tendrá lugar el martes 10 de julio en la Residencia de Estudiantes de Madrid. En el escenario, acompañando a la in-



Chavela Vargas, en Madrid. ■ EFE

bía perdido», rememora de una manera mística la cantante. Según su propia historia, Chavela Vargas recibía la visita de un pájaro amarillo que contenía el alma de García Lorca, con lo que nació una amistad perdurable más allá del espacio.

«A pesar de existir en diferentes épocas, entre ellos existe una relación de amor fraternal», reconoce Rubén Rojo, el director del documental 'El ruiseñor y la noche, Chavela Vargas canta a Lorca', que se está grabando actualmente. El trabajo de Rojo plasmará esa relación poética entre ambos artistas.

La riqueza secreta del Sahara, en el Parque de las Ciencias

Una exposición muestra la forma de vida, el arte rupestre y los monumentos megalíticos de esta zona del Norte de África

INÉS GALLASTEGUI

igallastegui@ideal.es

GRANADA. El Parque de las Ciencias inauguró ayer la exposición 'La Prehistoria en el Sahara occidental. Megalitismo y arte rupestre', que muestra en un área de 600 metros cuadrados cómo era la vida en esta región africana hace 10.000 años. Fotografías y audiovisuales, escenas que recrean la vida en la región y restos hallados en los yacimientos arqueológicos forman parte de esta muestra organizada por el departamento de Prehistoria y Arqueología de la Universidad de Granada.

Los restos fósiles de los yacimientos y las pinturas rupestres halladas en abrigos y covachas del Sahara oc-

FICHA

► **Exposición:** La Prehistoria en el Sahara Occidental. Megalitismo y arte rupestre.

► **Lugar:** Parque de las Ciencias.

► **Fecha:** Hasta abril de 2013.

► **Comisaria:** Auxilio Moreno.

► **Director científico:** Francisco Carrión.

► **Organizan:** Parque de las Ciencias, Departamento de Prehistoria y Arqueología de la UGR y Laboratorio de Cultura Científica del Ministerio de Economía y Competitividad.

cidental 'hablan' de una gran sabana con extensas praderas donde habitaban jirafas, elefantes, hipopótamos y rinocerontes.

Las poblaciones humanas, noma-

das o seminómadas, se dedicaban al pastoreo, la recolección de cereales y la caza. Una jaima a la entrada de la exposición, una gacela y un orix disecados o las armas y herramientas líticas recrean cómo eran y cómo vivían los antiguos pobladores del desierto. La exposición también dedica una sección a los monumentos funerarios.

Por último, un taller experimental de pintura rupestre permitirá a los visitantes, niños y adultos, reproducir alguno de los elementos de la exposición con las mismas técnicas que se empleaban en la Prehistoria: barritas de carbón vegetal, canutillos de soplado, pigmentos naturales elaborados con polvos minerales, manteca de cerdo y resinas, pinceles de madera y pelo de cabra.

Los investigadores de la UGR, que siguieron los pasos de otras expediciones desde finales del siglo XIX, llevan investigando en la zona desde hace 15 años y hace tan solo un mes encontraron dos nuevos sepulcros megalíticos.



La exposición muestra la forma de vida del Sáhara Occidental hace diez mil años. :: ALFREDO AGUILAR

Una región cercana en distancia, lejana en conocimiento

I. G.

GRANADA. La comisaria de la muestra, Auxilio Moreno, destacó que esta tiene el «valor añadido» de la cooperación en materia de ciencia y tecnología con el pueblo saharaui, que afianza el «entendimiento entre culturas». Recordó que esta exposición no es un hito aislado en la colaboración entre los científicos de la UGR y el Parque de las Ciencias, que ya ha fructificado en proyectos como la reproducción de un dolmen y la recreación de un

menhir que comenzó en 2011 y culminará en otoño.

El director científico, Francisco Carrión, se congratuló de que la exposición muestre la investigación en esta región africana «tan cercana en distancia y tan lejana en conocimiento», a pesar de haber sido provincia española hasta 1975. «Es solo una pequeña muestra de las riquezas del Sahara», dijo.

Por su parte, el delegado del gobierno del Frente Polisario en Andalucía, Abidin Bucharaya Yama,

lamentó que la guerra con Marruecos haya impactado negativamente en el valioso patrimonio arqueológico del Sahara, no solo por sus efectos directos y el «expolio continuo» que sufren los yacimientos de la zona ocupada, sino por el desconocimiento de la población autóctona de su valor y la escasa concienciación de la necesidad de preservarlo. «Los pueblos lo somos si conservamos nuestra historia. Cuando nos independicemos, este patrimonio será una parte importante de nuestra identidad», confió Bucharaya, que agradeció a los investigadores de la UGR su trabajo en condiciones muy difíciles, con altísimas temperaturas y la molesta presencia del siroco.



FESTIVAL INTERNACIONAL DE MÚSICA Y DANZA DE GRANADA
22/JUNIO 8/JULIO 2012
FEX FESTIVAL EXTENSIÓN
43 CURSOS MANUEL DE FALLA

07 JULIO SÁBADO

MONASTERIO DE SAN JERÓNIMO, 12.00 H

CORO TOMÁS LUIS DE VICTORIA ENSEMBLE LA DANSERYE

Josep Borràs y Lluís Vilamajó directores
Obras de T. L. de Victoria, F. Guerrero

TEATRO DEL GENERALIFE, 22.30 H

BIRMINGHAM ROYAL BALLET

David Bintley director
Orquesta Ciudad de Granada
Paul Murphy director musical
The Grand Tour - Take Five - The Dream

Patrocinador **PULEVA**

FEX

REAL CHANCILLERÍA, 21.00 H*

JEUX D'ÂNCES

Marco Sevarlic, Nikola Kerkez acordeones
Obras de I. Stravinski, J. Tiensuu, J. M. Sánchez-Verdú, A. Piazzolla

AYUNTAMIENTO DE GRANADA (PATIO), 22.00 H*

MUSICATURA III: POESÍA Y JAZZ

Ginés Cutillas, Alex Chico, Miguel Ángel Arcas, Camilo de Ory, Angeles Mora, Ángel Talián, Alexis Díaz-Pimienta poetas
Arturo Cid saxo; Nicolás Medina bajo; Miguel Ángel Corral guitarra

*Aforo limitado

FEX EN LA PROVINCIA

GUADIX. TEATRO MIRA DE AMESCUA, 20.30 H*

CURSOS INTERNACIONALES MANUEL DE FALLA

Muestra del Taller: creadores para la diversidad y del Taller: entreactos, entregeneraciones
Gabriela Martín León coordinadora

GÜEVÉJAR. AYUNTAMIENTO (PATIO) 22.00 H*

MÁRIA GUESSOUS MAJDA VOZ IVÁN BARVICH KAVAIL, TÁROGATÓ, RIQ, TAMBURA GERZSON DÁVID BOROS DERBUKA, DOROMB, DEF
Música del folclore húngaro, con influencias turcas y marroquíes

*Aforo limitado



www.granadafestival.org Información (34) 958 221 844



Club Náutico: para navegar, comer y más

Abre de nuevo un complejo de ocio, donde la gastronomía es todo un referente

La Universidad de Granada ha culminado un proyecto que forma parte de la idiosincrasia de Granada. Ir al Club Náutico del pantano del Cubillas ya es de nuevo una de las opciones para aprender a practicar el deporte de la vela y mucho más. Tres empresarios granadinos: José Contreras del Moral, Jesús Amate (que no es mi hermano) y Pablo Chinchilla se presentaron a la concesión, siendo elegido su proyecto con un compendio de practicas deportivas de multiaventura basadas en el agua. Las actividades abarcan desde las clases de vela, winsurf, kayak, wakeboard, esquí náutico y cable esquí. El complejo cuenta con una gran piscina, pistas de tenis y padel, alquiler de material y hasta ludoteca para niños de hasta cinco años. También disponen de once cabañas para cursos de verano o incentivos de empresa.

Pero hay mucho más, pues en tan agradable marco se puede ir a comer aunque no se sea socio o a tomar el aperitivo o una copa. La parte hoste-



Brindis de José Contreras, Pablo Chinchilla, Eva Mingorance y Jesús Amate, los socios. :: P. AMATE

lera está a cargo de José Antonio Teba, un reconocido profesional que dirige los dos comedores con que cuentan las instalaciones, así como su atractiva terraza donde hay una gran barbacoa, lo que posibilita el placer de comer al aire libre una gama de platos donde la carne a la brasa es la protagonista. Si bien, su propuesta

culinaria es mucho más amplia y se puede disfrutar en el climatizado restaurante o en su terraza, donde por la tarde ya da la sombra y en invierno da gratamente el sol.

La carta está especializada en arroces, steak tartare, lomo al ajillo, carnes ibéricas, revueltos, salmorejo, verduras plancha, rape, bacalao, lu-

bina, dorada y pez espada. Cuentan con un menú de 12 euros y dos bares para tapear a nuestro estilo.

Disponen de servicio de chofer por si la fiesta se prolonga y no debemos conducir. Está abierta la admisión de socios, pero la entrada al restaurante es libre. Teléfono: 958 941 000.

Jornadas de Jacky y el Torreón de Almuñécar

El famoso cocinero Jacky Vanhoren, enclavado ahora en Nerja, echa de menos su Almuñécar querida. Y por eso, se ha unido a Jesús Montes, de El Torreón, para ofrecer unas interesantes jornadas. El menú consta de aperitivo de Oporto, Jerez o de la casa; aumonière de salmón relleno, salsa San Vicente; gazpacho de mango con zeste de naranja; foie-gras a la gelatina de violetas; ensalada de langostinos a la vinagreta; sorbete de albaricoque con espuma ron; dúo de lubina y rodaballo; tournedos de ternera a la Perigourdine; coulis de pera con tomate y fresas salteadas al vinagre de frambuesa.

FICHA

Lugar: Restaurante El Torreón.
Dirección: Crta. Suspiro del Moro s/n. Residencial Cortijo La Santa Cruz (junto a Colegio La Santa Cruz) Almuñécar.
Precio: 36 euros.
Fechas: 13, 14 y 15 de julio de 2012.
Teléfono: 858 109 167 o al móvil 647 707 046.
Horario: El viernes es solo cena. El resto almuerzos y cenas.
Bodega: En el menú también se incluyen las bebidas, cerveza, vino blanco, vino tinto y agua.



Jacky Vanhoren y Jesús Montes, un buen equipo. :: IDEAL

Córdoba hace una apuesta muy fuerte por el turismo culinario

EUROPA PRESS

CÓRDOBA. La Diputación de Córdoba apuesta por el turismo culinario con su apoyo a la iniciativa 'La gastronomía de nuestra provincia en Córdoba', un proyecto organizado por la taberna 'La viuda' que pretende dar a conocer los platos típicos de la tierra, además de las fiestas, monumentos y tradiciones de

algunas localidades de la provincia.

La iniciativa, que se presenta con el lema de 'Conoce tu pueblo', propone degustar durante cinco semanas diferentes platos de cinco reconocidos restaurantes de la provincia en la taberna 'La viuda', sita en la calle San Basilio de la capital cordobesa.

La presidenta de la Diputación,

María Luisa Ceballos, elogió el proyecto, pues «la familia Rosales (titular de la taberna) muestra una enorme generosidad promocionando la provincia desde la capital», y el lema, ya que «le da sentido a la campaña».

La máxima responsable de la institución comentó que «el turismo gastronómico de nuestra provincia tiene un plus gracias a las denominaciones de origen y a la variedad de productos de calidad de nuestra industria agroalimentaria».

La responsable de Turismo de la Diputación, Rocío Soriano, añadió

que «el turismo y nuestra gastronomía tienen que ir de la mano. Es fundamental promocionar la provincia desde la capital. Los mismos cordobeses de la capital son turistas potenciales de la provincia».

Así, del 9 al 15 de julio, la actividad estará dedicada a las especialidades del restaurante 'Casa Patrio' de Bujalance, entre las que sobresalen los 'Cholondros'; del 16 al 22 de julio la taberna 'La viuda' pondrá a sus clientes degustar los sabores de la cocina de Cañete de las Torres del mesón 'Casa Matías', que combina lo tradicional con lo

innovador; y del 23 al 29 de julio será el turno del restaurante 'Los Balanchares' de Zuheros, con sus especialidades en cordero, cabrito y cocina a base de queso.

Para finalizar el mes de julio y hasta el 5 de agosto, 'La viuda' ofrecerá la excelencia culinaria del restaurante 'Monasterio de San Francisco' de Palma del Río, y para concluir, del 6 al 12 de agosto, el restaurante ubicado en San Basilio ofrecerá los platos más conocidos de los fogones del restaurante 'Belsay' de Montoro y, más en concreto, su arroz con sabor levantino.

BREVES

Aquí hay mucho tomate

PROPUESTA

Hasta el 29 de julio hay unas jornadas gastronómicas muy originales, con clases de cocina, visitas a las huertas, exposiciones y catas dirigidas de tomates en diversos restaurantes de los pueblos que componen la cuenca del Guadalquivir. La lista de pueblos y establecimientos son: Alhaurín el Grande, Carolina. Almorá. Álora, Hacienda Los Conejitos, La Garganta, El Chorro y Los Caballos. Cártama. Coín, Casa Paco. Pízarra, El Cortijo del Aire y en Valle de Abdalajá, restaurante Los Atanores. Todos ellos cuentan con menús en los que los tomates son protagonistas principales.

Premio a Martín Berasategui

GALARDÓN

Martín Berasategui ha recibido el premio memorial Marqués de Desio 2011. La Real Academia de Gastronomía presidida por Rafael Ansón reconoce con este galardón la trayectoria del cocinero español con más estrellas Michelin. Felicidades.

Nuevo presidente de los vinos de Jerez

NOMBRAMIENTO

El pleno del Consejo Regulador de Jerez ha elegido a Beltrán Domecq Williams como nuevo presidente. Gran conocedor del mundo de la viña y de la bodega, Domecq afronta las responsabilidades de su cargo con optimismo y pide que todos, bodegas y viticultores, trabajen juntos.

La lucha con las cubiteras en verano

EL PICANTE

Cuando pedimos un cava, blanco o rosado, suelen traer siempre la cubitera con una base de hielo y el vino encima. Asunto que hace solo enfriar el culo de la botella. Hay que poner el hielo con agua que cubra toda la botella, para enfriarla entera.