

## PROGRAMAS INTERNACIONALES

● Granada tiene la universidad europea que más erasmus envía y recibe

## La torre de Babel de la UGR

Ángela R. Bonachera GRANADA

Si la Universidad de Granada destaca por algún motivo es por la cantidad de alumnos internacionales que cada año acoge. Estudiantes de todas las partes del mundo se congregan cada año para estudiar en la institución granadina, que de hecho es la universidad europea que más estudiantes erasmus envía y recibe curso tras curso.

Este curso, y como ocurre desde hace seis, la Universidad 'vuelve a la carga' para dar la bienvenida a los más de 2.000 estudiantes internacionales que llegan, llenos de ilusión y ganas, a aprender y 'sacarle todo el jugo' a su ex-

periencia internacional en la ciudad nazarí. Una oportunidad única que la UGR tratará de mejorar con actividades durante todo el curso.

El próximo lunes será el primer día de las jornadas de bienvenida que la institución organizará durante toda la semana. Los actos comenzarán a las 9 de la mañana en el Aula Magna de la Facultad de Ciencias y finalizarán con un acto de Embajadores Erasmus en el Ayuntamiento de la capital, que contará incluso con la presencia del alcalde, José Torres Hurtado.

La Universidad busca que esta experiencia sea inolvidable, por lo que ha diseñado un programa variado que se compone tanto de

charlas informativas como de actividades deportivas, culturales y del ocio. En el ámbito informativo, personal de la UGR informará –tanto en inglés como en español– del proceso de matriculación, la cobertura sanitaria, permisos de residencia, servicios del Gabinete Psicopedagógico, cursos... A todo esto, se le completará una amplia gama de actividades: visitas guiadas por los cam-

Se recibe a los alumnos de otros países con actividades de ocio y cultura

pus, el Albaicín y el Parque de las Ciencias; actuaciones de magia en el Centro de Lenguas Modernas, proyecciones de cine y actuaciones de teatro, una gymkana, competiciones deportivas...

Aal acto oficial –que se celebrará en el Parque de las Ciencias el miércoles a las 11:00 horas– acudirán los cónsules honorarios con sede en Granada, Chipre, Francia, Suecia e Italia, que compartirán el día con estudiantes de sus países. Esta acogida busca que los alumnos que lleguen en septiembre se lleven el mejor sabor de boca posible, informa la UGR. Las actividades se repetirán en febrero, cuando lleguen los que sólo permanecerán en la ciudad el segundo cuatrimestre.

## Casi 400 estudiantes se presentan a la Selectividad para subir nota

Á. R. Bonachera GRANADA

El próximo lunes comienza de nuevo Selectividad, y lo hace con un número de candidatos ligeramente superior al de la misma convocatoria extraordinaria del año pasado: 1.687 frente a los 1.623 estudiantes de 2012.

De ellos, sin embargo, no todos hacen el mismo tipo de Selectividad. Desde que se cambiara el modo de exámenes, los estudiantes tienen unas asignaturas obligatorias –la llamada fase general– y otras que sirven para subir nota –la fase específica–. Así, llama la atención el incremento de alumnos que acudirán la próxima semana a las aulas para subir nota y optar de esta forma a entrar en la carrera que desean.

Las calificaciones se conocerán el próximo 24 de septiembre

La semana que viene serán 393 estudiantes los que se presenten sólo a la fase específica, frente a los 302 de la misma convocatoria de 2012. De este modo pueden optar a entrar subir sus calificaciones de cara al proceso de matrícula del próximo curso, ya que la Universidad les 'guardará' las notas obtenidas y en junio habrá más plazas.

Por otro lado, hay un leve descenso de alumnos que se presentan a la fase general en comparación con el anterior: 1.294 frente a 1.321. Las calificaciones que obtengan en las pruebas de acceso de septiembre se conocerán el día 24 y pueden consultarse a través de internet.



Los padres llevan toda la semana manifestándose a las puertas del colegio al que deben ir sus niños.

## Los padres del Arco Iris pactan la vuelta de los niños a su colegio

Logran que el alcalde se comprometa a pagar el traslado de las aulas prefabricadas

Ángela R. Bonachera GRANADA

Los padres de los niños de 3 años que este año entrarían al colegio Arco Iris, en Churriana de la Vega, han conseguido, tras una semana de protestas, que el alcalde de la localidad les haga caso y se comprometa con su causa. Su

problema: los pequeños no cabían en el centro que les correspondía y los enviaron a dar clase en aulas prefabricadas –que comenzaron a construirse el pasado lunes, por lo que todavía no habían entrado en ellas– en un instituto cercano al colegio.

El problema se unió al hecho de sentirse "engañados", ya que aseguran que la directora del centro les prometió en el mes de mayo que sus hijos entrarían a dar clase en el colegio. Algo que no se cumplió y no sólo pasaron a un aula prefabricada, sino que

ésta se construyó en un instituto. "No es el lugar adecuado para niños de 3 años", comentaba una de las madres, Soraya.

Como de este cambio se enteraron el mismo lunes –un día antes del inicio de las clases– apenas tuvieron tiempo para organizarse, pero sí se han concentrado durante toda la semana a las puertas del Arco Iris. Además, en un día consiguieron reunir más de 200 firmas, que trasladaron a la Delegación de Educación de la Junta y al Ayuntamiento de la localidad.

Juan Carmelo Mateo, otro de los padres afectados que hace las veces de portavoz, explicó que la Junta les había notificado que no se podía volver a trasladar a los pequeños por problemas de presupuesto. Eso sí, si el Ayuntamiento de Churriana pagaba el coste, ellos darían el visto bueno. Y ayer llegó la sorpresa. El alcalde, Vicente Valero, se comprometió con ellos y pagará el traslado de las aulas, que se colocarán en el huerto que hay en el patio del Arco Iris. Eso sí, antes deberán estudiarlo desde el Ayuntamiento y esperar a que la Junta "cumpla y apruebe lo que nos prometió", explicó ayer Juan Carmelo, satisfecho a la vez que escéptico, pues prefiere esperar a que se materialice la promesa que ambas instituciones hicieron a los padres.

language learning centre  
**LEXIS**

WEEK BY WEEK INTENSIVE 100 HORAS

**LAS ÚLTIMAS TECNOLOGÍAS EN APRENDIZAJE DE IDIOMAS**

- NIÑOS, JÓVENES Y ADULTOS
- CLASES ACTIVAS Y AMIGABLES
- PROFESORES EXPERTOS
- EXÁMENES DE TRINITY Y CAMBRIDGE DE LOS NIVELES BE, B2 Y C1 DEL MARCO COMÚN EUROPEO

Avda. Constitución, 34 • 18012 GRANADA  
Tel. 958 22 50 10  
www.englishinlexis.com  
email: info@englishinlexis.com

## GRANADA

# Somos lo que comemos desde antes de nacer

● El proyecto Nutrimenthe investiga el efecto de la dieta en el desarrollo mental de los niños desde el embarazo

R. Castro GRANADA

La frase "somos lo que comemos" cobra especial interés cuando nos referimos al rendimiento académico en los niños, tal y como se está demostrando en estudios científicos sobre nutrición prenatal y programas de salud en etapas tempranas de la vida y a largo plazo. Asimismo, son fundamentales ciertos nutrientes para el bienestar, el desarrollo cerebral y el rendimiento mental, según informaron ayer desde la Universidad de Granada a través de un comunicado.

Existen evidencias de que la nutrición en la etapa temprana puede influir en el posterior rendimiento mental de los menores, en el desarrollo cognitivo o incluso en el comportamiento. La idea de que la dieta de la madre durante la gestación, además de en los lactantes y niños podría afectar a la actividad mental a largo plazo tiene importantes implicaciones no sólo en la práctica de la salud pública, sino también en el desarrollo de políticas, el progreso económico.

El proyecto europeo Nutrimenthe, que se dio a conocer ayer en el Palacio de Congresos, incorpora una amplia gama de disciplinas científicas y reúne a organizaciones internacionales, con el objetivo de investigar el efecto de la dieta sobre el rendimiento mental de los niños.

Más de 17.000 madres y 18.000 niños están participando

## LAS CLAVES

### Comer más pescado

El pescado es beneficioso no sólo por los ácidos grasos omega-3 que sirven de cimiento para las células cerebrales, sino también por su contenido en yodo, que ha demostrado tener un efecto positivo sobre la habilidad para la lectura en los niños.

### Recomendar nutrientes

A través del proyecto se pretenden establecer recomendaciones dietéticas para la población en relación a determinados nutrientes. Se centra de manera especial en aconsejar el consumo de productos ricos en ácidos grasos omega-3, ácido fólico y yodo.

### Factores que influyen

Existen otros factores que pueden afectar al desarrollo mental de los niños, como la edad de los padres o su nivel educativo y socio-económico, como demuestra el proyecto Nutrimenthe.

### Concienciar a los padres

Asesorar a los padres es fundamental para promover la importancia de tener una buena nutrición durante el embarazo y en los primeros años de vida del niño, incluyendo la lactancia materna, si es posible.

en diferentes estudios de población, de intervención y nutricionales, llevados a cabo por distintos centros de investigación a nivel europeo en la iniciativa.

El Proyecto Nutrimenthe se está llevando a cabo desde el año 2008 y ha involucrado a miles de familias europeas y a sus hijos. A lo largo de este tiempo, los investigadores han analizado el efecto que ejercen a largo plazo tanto la ingesta de proteínas, como la de ácidos grasos omega-3, vitaminas como la B o el ácido fólico, además de micronutrientes como el hierro o el yodo y la leche materna sobre el desarrollo cognitivo, emocional y conductual de los niños desde antes de su nacimiento y hasta los 9 años y medio.

Por su parte, los estudios llevados a cabo en este proyecto han demostrado que la ingesta de ácido fólico, recomendada en Europa por los profesionales médicos durante los tres primeros meses de embarazo, puede reducir la probabilidad de desarrollar problemas de comportamiento durante la niñez.

Como explicó la profesora de la UGR Cristina Campoy, quien ha dirigido el proyecto, "los estudios a corto plazo parecen incapaces de detectar la influencia real de la nutrición en los primeros años de vida", por lo que es necesario un mayor número de estudios a largo plazo. Nutrimenthe basa su éxito en el seguimiento de los niños involucrados en los diferentes estudios durante muchos años, ya que el cerebro necesita tiempo para madurar, y las deficiencias tempranas puede tener efectos de largo alcance. "La nutrición temprana se destaca como la más importante".



Más de 18.000 niños participan en los estudios nutricionales.

## Un curso sobre redes sociales concienciará en salud mental

El taller pretende erradicar el estigma social al que se ven sometidos estos enfermos

Tania Del Valle GRANADA

Un curso sobre gestión eficiente en las redes sociales dirigido a formar a enfermeros mentales ayudará a estas personas a enfrentarse al estigma social al que se ven sometidas. El taller, organizado por la Federación Andaluza de Familiares y Personas con Enfermedad Mental (FEAFES) y el apoyo de familias y técnicos,

comenzó ayer por la tarde y cerrará hoy con la inmersión en Twitter y Facebook.

El Delegado Provincial de Salud de la Junta de Andalucía, Higinio Almagro, señaló durante la presentación la importancia de "un curso que se enmarca en una línea prioritaria para aprovechar la potencialidad de las redes sociales, incrementar el grado de conocimiento de la ciudadanía y así erradicar la discriminación". Asimismo, manifestó que el 9% de los españoles padece trastornos mentales y que "estas personas se enfrentan a una doble dificultad: la propia enfermedad y el estigma social al que se ven sometidas".

Además, Almagro añadió que "es imprescindible aprovechar estar ventana al mundo para combatir y erradicar esos estereotipos y falsas imágenes. Es un error común pensar que la enfermedad no es algo que alguien tiene sino algo que alguien es".

El Concejal de Bienestar Social, Fernando Egea, destacó por su parte el papel de Granada como "una ciudad hospitalaria y accesible", mientras que la presidenta de la Federación Andaluza, Concha Cuevas, destacó la importancia de luchar contra el estigma el cual "es lo peor a lo que nos tenemos que enfrentar".



Aplicaciones de Twitter y Facebook para móviles.

► NUTRICIÓN

# Beneficios para el corazón del consumo leve de cerveza

● Un estudio apunta a supuestas mejoras sobre antioxidantes presentes en la sangre y analiza su efecto sobre las arritmias

EP

Un estudio científico elaborado por Centro de Investigación Cardiovascular del Hospital San Creu i Sant Pau ha descubierto que la ingesta moderada de cerveza puede mejorar la función cardíaca del corazón tras un infarto y favorece una recuperación más rápida tras el accidente vascular.

Los resultados de esta investigación, que se ha realizado con cerdos, han demostrado también que el consumo de cerveza, tanto con alcohol como sin él, a nivel vascular mejora las capacidades antioxidantes de la sangre, lo que produce “un efecto sistémico que se traduce en un colesterol de más calidad”, ha explicado la doctora Gemma Vilahur, una de las autores del estudio que se ha presentado este miércoles en el Colegio de Médicos de León.

Para realizar la investigación se han utilizado cerdos a los que se les ha proporcionado durante 10 días una dieta rica en colesterol y unas cantidades moderadas de cerveza, tanto con alcohol como sin alcohol, además de los animales que formaban el grupo

de control que consumía agua. Tras pautar esa alimentación, a los animales se les provocó un accidente vascular y se comprobó que el grupo que había estado ingiriendo cantidades moderadas de cerveza con o sin alcohol presentaba una menor aparición de arritmias (respuesta del corazón por la falta de oxígeno) tras el infarto. “Esto demuestra que los animales que se habían alimentado con cerveza tiene una mejor adaptación a la falta de oxígeno”, ha aseverado Vilahur.

Los beneficios del consumo moderado de cerveza también se comprobaron en los animales 21 días después del accidente vascular. “Los animales que habían estado ingiriendo cerveza presentaban una tendencia de reducción del tamaño del infarto, una menor cicatriz en el corazón lo que hacía que funcionara mejor” y, además, se comprobó “un menor daño celular y una mejora en la función de las células”. En estos mecanismos “actúan todas aquellas vías de señalización que dirigen al corazón hacia la supervivencia y se disminuye la muerte celular lo que provoca la supervivencia de las células”, ha aseverado.

► POBLACIÓN

# La melatonina podría ayudar a regular la tendencia a la obesidad

La hormona, presente en animales y algas, se produce principalmente en la glándula pineal

R. S.

Un estudio ha revelado que el consumo de melatonina ayuda a regular el aumento de peso porque estimula la aparición de grasa beige, que quema las calorías en vivo en lugar de almacenarlas. Estas células grasas

‘buenas’, a diferencia del tejido adiposo blanco, que sí almacena esas calorías y provoca un aumento de peso, ayudan a regular el control del peso corporal, según el trabajo, liderado por investigadores de la Universidad de Granada (UGR), que ha sido publicado en la revista *Journal of Pineal Research*.

El hallazgo ha desvelado por primera vez por qué razón la melatonina tiene aparentemente beneficios metabólicos como tratamiento antidiabético y antihiperlipidémico.

EN BREVE



AQUABOUNTY

## El chocolate es útil para mantener el cerebro más sano

**NEUROLOGÍA.** Beber dos tazas de chocolate al día puede ayudar a las personas mayores a mantener su cerebro sano y sus habilidades cerebrales agudas, así lo aseguran investigadores de la Escuela de Medicina de Harvard en Boston (Estados Unidos) en la última edición de la revista *Neurology* de la Academia Americana de Neurología. Se realizaron pruebas y ensayos sobre habilidades de memoria y análisis de ultrasonidos para medir la cantidad de flujo sanguíneo.

## La dieta mediterránea contrarresta el riesgo genético del ictus

**NUTRIGENÓMICA.** Una variante del gen asociado con el desarrollo de la diabetes tipo 2 parece interactuar con un patrón de la dieta mediterránea de manera que quienes la siguen previenen derrames cerebrales, según un trabajo conjunto de centros de investigación estadounidenses y españoles. El análisis ha sido posible gracias a los datos del estudio Predimed sobre nutrición en España. El hallazgo se publica en la revista *Diabetes Care*.

## Estudios experimentales sobre Omega 3 y demencias

**PREVENCIÓN.** Una investigación de la Escuela de Medicina Stritch de la Universidad Loyola de Chicago, en Illinois, Estados Unidos, concluye que el aceite de pescado omega-3 podría ayudar a proteger contra la demencia relacionada con el alcohol. Estudios anteriores han demostrado que el abuso de alcohol a largo plazo incrementa el riesgo de desarrollar demencia y este nuevo análisis detectó que un aceite de pescado protegió las células del cerebro de ratas expuestas a altos niveles de alcohol de la inflamación y muerte celular. El estudio ha sido presentado por la Sociedad Europea para la Investigación Biomédica sobre Alcoholismo. Un análisis anterior combinó los resultados de 143 estudios y encontró que el consumo social de alcohol moderado (un máximo de dos bebidas por día para los hombres y una en el caso de las mujeres) puede reducir el riesgo de demencia y deterioro cognitivo.

## Detalles sobre la tendencia a engordar tras dejar de fumar

**DEPENDENCIAS.** Los fumadores con mayor dependencia a la nicotina son más propensos a ganar peso cuando tratan de desengancharse, según un estudio publicado en *PLoS ONE* por investigadores japoneses sobre una muestra de pacientes que acudieron a una clínica para dejar el tabaco. Los investigadores concluían insistiendo en la necesidad de más estudios para “identificar los subgrupos que tienen mayor riesgo de aumentar de peso al dejar de fumar”, con vistas a prevenirlo.

► CORAZÓN

# Subrayan los privilegios de una alimentación sana tras un infarto

Las personas que mejoran sus hábitos alimentarios aumentan su esperanza de vida

Redacción

En un estudio de Estados Unidos, los participantes que mejoraron sus hábitos alimentarios después de un infarto tendieron a vivir más que aquellos con una dieta menos cardiosaludable. De los 4.000 hombres

y mujeres estudiados, los que más cambiaron la dieta fueron un 30 por ciento menos propensos a morir por cualquier causa y tuvieron un 40 por ciento menos riesgo de morir por enfermedad cardíaca que los que menos modificaron su dieta. “Este estudio sugiere que los cambios del estilo de vida, en especial los que mejoran la alimentación, tendrán un efecto”, dijo el doctor David J. Frid, cardiólogo preventivo de la Clínica de Cleveland, Ohio. “Es algo que sabemos desde hace tiempo, pero no teníamos datos definitivos”, apunta.



Fruto del almendro.

ARCHIVO



## PALMAS

### Francisco González Lodeiro

Rector de la UGR



Ha conseguido cerrar un acuerdo con varias entidades financieras para que los estudiantes que no puedan afrontar los pagos de la matrícula universitaria puedan hacerlo a plazos y poder continuar así sus estudios.

## Y PITOS

### Bashar el Asad

Presidente de Siria



El secretario general de Naciones Unidas, Ban Ki Moon, ha afirmado que el presidente de Siria "ha cometido muchos crímenes contra la humanidad" y que así se recoge en el informe sobre el ataque con armas químicas en Damasco.

# Granada Hoy



EL TIEMPO  
Nuboso con posibles chubascos débiles. Temperaturas en ligero descenso. Vientos flojos variables. ▶66



31 | 16

Avda Constitución 20, Edif La Pirámide, Of. 116 / Teléfono 958 809 500 / email: redaccion@granadahoy.com | www.granadahoy.com

## MANU JARA. CHEF REPOSTERO

### Tomás Monago

—Usted es francés...

—Nacido en Francia de inmigrantes españoles que se conocieron allí. Mi hermana es francesa, mi hermano español y yo me hice español con 18 años.

—Mitad francés, mitad español. ¿Cómo vive esa mezcla?

—Estuve 27 años allí, por lo que soy un poco más francés (sonríe). ¿Te refieres a cómo la vivo en el trabajo?

—Por ejemplo.

—Francia siempre ha sido la cuna de la gastronomía y en pastelería son también los pioneros. Y nosotros hemos fusionado la pastelería francesa con Sevilla y Andalucía.

—¿Cómo?

—Los franceses son los reyes de las masas madre. Una vez adquieres esa técnica, te dejas influir por lo que hay aquí. En el Sur son más importantes los azúcares y hay influencia mozárabe: se usa mucho el fruto seco. Así que si hago un *croissant* subo los azúcares y potencio la almendra.

—La mezcla es total.

—Sí. Es más, una de las cosas que nos abandera es ese concepto a caballo entre el *petit four* francés, ese pequeño detalle al final de cada comida, y la tapa. De eso resulta el tapeo dulce.

—Defina el tapeo dulce, más como concepto que como producto.

—En los años 80 era muy común ver al *maître* no con una carta de postres, sino con un carro. Cuando fusionamos el *petit four* y la tapa creamos esta forma de vender el postre. Que la gente vea el producto, la diferencia de colores, de texturas. Además, si salimos a tapear salado, ¿por qué no acabamos también tapeando postres?

—¿Es Andalucía una región pastelera?

—Hay muchas pastelerías. Lo que pasa es que hay mucha prostitución pastelera. Cierran los obradores artesanos y ganan terreno los industriales. Nosotros queremos reivindicar otra cosa. Que la gente se meta una cucharada en la boca y diga: esto es algo diferente.

—La revolución de la nueva cocina triunfa en el mundo,



BELEN VARGAS

## Del 'Choco burger' al chocolate rubio

Manuel Jara (Nancy, Francia, 1966), formado en Francia y con experiencia en restaurantes con estrellas Michelin, fue jefe de Producción de la Taberna del Alabardero y docente de la Escuela de Hostelería de Sevilla. Ahora está enfrascado en su propia aventura. Inventor del *Choco burger* —hamburguesa de chocolate—, las pastillas de arroz con leche o los postres en latas de conserva, en *Andalucía Sabor* presentará el chocolate rubio, grasa de chocolate mezclada con aceite de oliva, y un huevo dulce: tocino de cielo mezclado con crema de yogur y yema de mango.

# “Para mí la innovación en repostería es volver atrás”

pero parece que no ha llegado a la pastelería.

—Estamos en ello. Es una labor nuestra y de las escuelas de hostelería: tener los criterios claros, que sepamos cómo se trabaja un clásico.

—A partir de ahí innovar, pero la base es lo importante.

“Si salimos a tapear salado, ¿por qué no acabamos también tapeando postres?”

—Es lo más importante. Estamos volviendo atrás, nuestras creaciones tratan de volver a los grandes clásicos.

—En este caso innovar es volver atrás.

—Para mí, sí. Yo es lo que estoy haciendo ahora mismo.

—Lo que hacían nuestras abuelas.

—Efectivamente. Por ejemplo, cómo se trata una masa con mimo. Un pan se hace con procesos acelerantes en seis o siete horas, cuando antiguamente se tardaba 48. Amasar a mano y con amasados suaves, y no con amasados radicales, influye mucho en el producto. Cuando se dice que ya no se come pan bueno es por eso.

—¿De dónde le viene su pasión por la pastelería?

—En Francia hay una asignatura de trabajos manuales a partir de los doce años. Una vez tuvimos que hacer un bizcocho, y fue una revelación. Mezclar cuatro ingredientes y ver cómo por arte de magia se inflan en el horno.

—Alquimia, incluso más que en el resto de la cocina.

—Nos llaman los farmacéuticos de la cocina. La cocina

es más de intuición. La pastelería es exacta. Si no va todo pesado no salen las cosas. Es más precisa.

—¿En qué proyectos anda enfrascado?

—Lo primero es consolidar la tienda (está en la trianera calle Pureza). La escuela arranca el mes que viene, con cursos en los que la gente aprenderá un solo producto, pero con una buena base. También queremos llegar a la calle, recuperar la furgoneta Volkswagen T2 y montar ahí una pequeña cocina. Sería una pastelería en directo, con música de los años 80. Puede estar en bodas, en cualquier esquina o en las playas en verano.

—Además, con su empresa, Masquepostres, ofrece servicios de catering.

—Surte a los establecimientos que no tienen pasteleros o quieren apostar por otro tipo de pastelería.

—¿Y esto vale para un bar de barrio también?

—A ellos también les viene muy bien nuestra selección de postres en vasito o en latas de conserva. Además, la gente que antes comía en los restaurantes va ahora a los bares y los que iban a los ba-

“Hay mucha prostitución pastelera: cada vez menos artesanos y más industriales”

res van a su casa. Eso ha propiciado que comas estupendamente por 14 ó 20 euros de manera informal.

—¿Qué valor añadido ofrece un postre en una lata de conservas?

—La protección. Estamos limitados a envases muchas

veces bastante penosos. Se trata de buscar algo más original, que al estar sellado te protege por todos lados. El espacio en los bares está muy limitado y los postres pueden coger sabores de otros productos. La lata elimina esos problemas.

—¿Cuáles son los productos más demandados?

—La bollería. Tiene mucho éxito porque casi nadie la hace ya. Y el macarrón, muy típico de Francia. No pensábamos que fuéramos a vender tantos. También hay un homenaje a Triana, un hojaldre con almendra, el *trianito*. La gente viene a pedirlo como si fuera algo tradicional.

—¿Cómo convive una pastelería gourmet con la crisis?

—O haces cosas muy baratas o muy buenas a un precio razonable. Lo que está en medio va para abajo. Nosotros hemos apostado por subir la calidad: buscamos una materia prima mejor para que el producto se diferencie más. Es una manera de contrarrestar la crisis. Obviamente no es el mejor momento, pero desde que estamos abiertos no nos podemos quejar.

**BALONCESTO**



CARLOS DÍAZ / EFE

**Granada acoge el Torneo 3x3 Plaza para promover el Mundobasket**

Granada acogerá el sábado día 21 una de las pruebas del Torneo 3x3 Plaza 2014, que se realiza para la promoción la Copa del Mundo del año que viene que tendrá una de sus sedes en Granada. Organizado por la Federación Es-

pañola junto a la concejalía de Deportes, se disputará desde las 10:00 horas en Paseo del Violón y está abierto a todas las categorías, desde premini. La inscripción es gratuita ([www.goo.gl/THxFu5](http://www.goo.gl/THxFu5)) y finaliza el jueves 19.

**ATLETISMO ▶ GRAN PREMIO DE FONDO DIPUTACIÓN-CRUZCAMPO**

**Todo por el melocotón**

● Guadix acoge mañana la sexta edición de su media maratón

**Ramón Ubric** GUADIX

Vuelve septiembre y regresa una de las clásicas en el circuito provincial de fondo y de las carreras que más éxito tienen con uno de los productos típicos de la comarca accitana como es el melocotón. Son un total de 21 kilómetros en los que se pasa por Guadix, con su patrimonio histórico, los municipios de Purullena, Bejarín, Benalúa y regreso a Guadix.

El Ayuntamiento de Guadix lo tiene todo listo para la vigésimo octava edición de la Prueba de Fondo del Melocotón-sexta Media Maratón Ciudad de Guadix, que se celebra mañana con salida desde la Plaza de la Constitución a las 10:00 horas.

Según ha informado el concejal de Deportes, Ignacio Garrido, la prueba cuenta ya con unos excelentes datos de participación. A los alrededor de 150 atletas inscritos en las oficinas del área de Deportes del consistorio accitano, hay que sumar los más de 600 que habitual-

mente toman parte en el Circuito Provincial.

La carrera en esta edición tiene además un atractivo añadido, ya que contará con la presencia del marchador irlandés Robert Heffernan, medalla de oro en los Mundiales de atletismo que recientemente se han celebrado en Moscú en la modalidad de 50 kilómetros marcha. El Ayuntamiento, con su alcalde a la cabeza, José Antonio González Alcalá, aprovechará la oportunidad para brindarle un reconocimiento por la especial relación que el marchador tiene con Guadix, donde lleva varios entrenando con el ex marchador de la localidad Paquillo Fernández. Será en torno a las doce y media del mediodía, durante el acto de entrega de trofeos, que se llevará a cabo en el podio instalado en la Plaza de la Constitución, junto al edificio del Ayuntamiento.

La salida de la prueba tendrá lugar a las diez de la mañana desde la Plaza de la Constitución, donde también se ha fijado la

meta. Justo después de la partida de los corredores inscritos en la carrera, se celebrará el evento denominado 'Peque Millas solidarias contra el cáncer', que organiza la Asociación Española Contra el Cáncer, la delegación de Deportes de la Diputación de

Se homenajeará al campeón mundial de marcha, el irlandés Robert Heffernan

Granada y Deportes Olimpo junto al consistorio accitano. Al efecto se ha habilitado una inscripción solidaria de 2 euros por participante.

La Catedral Punto de Encuentro, establecimiento ubicado en la Plaza Julia Gemella Acci, se ha unido a la fiesta del atletismo estableciendo, al finalizar la prueba, una comida picoteo al precio de seis euros, consistente en tres

consumiciones, más tres tapas, café y roscos de Guadix.

El itinerario de la emblemática prueba, que cumple ya su vigésimo octava edición, partirá desde Guadix con destino a Bejarín para llegar a Benalúa y regresar a Guadix. El paso tras la salida en la Plaza de la Constitución será el siguiente: Plaza Catedral, Plaza Julia Gemella Acci, Plaza de las Américas, Medina Olmos, Chorro Gordo, Plaza de la Virgen, Gloria, Plaza Osario, Plaza Pedro de Mendoza, Cruz de Piedra, Carrera de las Cruces, Cañada Perales, Ermita Nueva, Plaza Pedro Poveda, Tejar de Cucala, Placeta de los Bacas, Fuente Maese Pedro, Cañillo Pitico, Rambleta de la Cruz, Cañaveral, Avenida Mariana Pineda.

El regreso de Benalúa discurrirá por las calles: Avenida Buenos Aires, Pedro de Mendoza, Manuel de Falla, San Miguel, Torreón del Ferro, Ismael de la Serna, Julia Gemella Acci, Plaza Catedral. La meta estará en la Plaza de la Constitución.

**CICLISMO**

**Puerta Real despide la Vuelta con la Bicicleta Solidaria**

**Redacción** GRANADA

Todos los granadinos que lo deseen podrán participar hoy en la acción solidaria que organiza Caja Rural de Granada en colaboración con el equipo ciclista Caja Rural Seguros RGA y la aseguradora oficial de la Vuelta a España 2013, seguros RGA. Coincidiendo con la penúltima etapa de la vuelta, la entidad granadina organiza en la Fuente de las Batallas la Bicicleta Solidaria, una actividad lúdico-deportiva con fines benéficos.

En la céntrica plaza granadina se instalará una carpa con tres bicicletas contrarreloj preparadas por un mecánico, en las que podrán pedalear niños y mayores. Por cada kilómetro contabilizado Caja Rural donará un kilo de productos no perecederos al Banco de Alimentos, por lo que la entidad bancaria hace un llamamiento a los granadinos para que acudan a la Fuente de las Batallas, desde las doce del mediodía hasta las ocho de la tarde, para que puedan demostrar su solidaridad y pasar un rato divertido.

**FÚTBOL SALA**

**Primer test de pretemporada para el 'Uni' ante el Torcal**

**Granada Hoy** GRANADA

El equipo de fútbol sala femenino del Club Deportivo Universidad de Granada afronta hoy su primer partido de pretemporada. Será ante el Atlético Torcal, conjunto de la División de Plata, en el pabellón de Fuentenueva a partir de las 18:00 horas.

El resultado no será lo más importante, ya que el conjunto granadino aún no ha podido entrenar el grupo completo debido a las lesiones que arrastran algunas jugadoras. También por el escaso tiempo que llevan entrenándose las nuevas incorporaciones.

El choque, no obstante, servirá para calibrar fuerzas de cara a la temporada, ya que ambos conjuntos se verán las caras en el intento por buscar el ascenso de categoría.