

agro

PERIÓDICO MAGAZINE

GRANADA

Agroindustria · Turismo · Gastro
NÚMERO 5 · AGOSTO 2019





La Quisquilla de Motril

Nosotros habíamos pensado que la quisquilla de Motril se escribía sin acento pero desde hace unos meses nos hemos dado cuenta que existe con y sin él. De todos es sabido, aunque no viene mal recordarlo, que la provincia de Granada tiene solo un puerto pesquero que está situado en la capital de la Costa Tropical, Motril, esto quiere decir que toda la provincia tiene posibilidad de disfrutar pescado fresco a diario, eso como granadinos nos tiene que enorgullecer, a la vez que debería ser una de nuestras señas de identidad.

Motril, la ciudad más grande de la Costa Tropical, ha vivido y crecido mucho tiempo de la pesca y eso ha hecho que los trabajadores del sector pesquero; pescadores, patrones, agentes en lonja, distribuidores, pescaderías y restaurantes hayan, poco a poco, cuidado con esmero el producto que generosamente nos brinda la costa granadina bañada por el agua de Sierra Nevada, un ecosistema y aguas especiales que hacen el pescado y el marisco de Motril único y diferente al de otras costas. Y es en este capítulo donde aparece la reina, La Quisquilla de Motril, el marisco más internacional conocido en medio mundo y apreciado por los mejores cocineros como un producto de excelencia. El pescado de Motril está presente en las mejores cartas de España y es una seña de identidad de toda la provincia.

Entonces, ¿qué es La Quisquilla de Motril? Es el nombre que la Plataforma Ciudadana Pescado y Quisquilla de Motril le ha dado a un evento cultural, histórico, gastronómico, lúdico... que lleva el sobrenombre de La Fiesta del Pescado y el Marisco de la Lonja de Motril que este 2019 ya celebra su tercera edición. En ella El Puerto de Motril, Ayuntamiento de Motril, Cofradía de Pescadores, Grupo de Acción Local de Pesca, la Mancomunidad de Municipios de Costa Tropical, la Diputación de Granada, Sabor Granada y empresas de la provincia unen esfuerzos para que, durante 10 días, todos miremos hacia el mar desde cualquier rincón de nuestra maravillosa provincia de Granada.

Más info: www.quisquillademotril.es

Foto: Ruth Giralde - Plato: Quisquilla
en estado puro - Chef: Javier Feixas
Restaurante San Nicolás, Albaycín Granada

agRO GRanAda nº 05

STAFF

Editor

Juan Luis Bueno

Directora general

Arantxa López

Directora Agro Granada

Ángela Luzón

Directora de Expansión

Patricia Garrido

Agromedia, edición digital y web

Juanjo Zayas

Asesor de bodega

Jesús Martín

Redacción

Arantxa López, Mercedes Lara

Diseño

J. L. Bueno, Pilar Orellana, Anita Vasco, Eva Mez,
Antonio Libert, Diana Jurado y Esther Sepúlveda

Colaboradores

Ruth Giralde, Fran Polo, Carmelo Mateos, Guadalupe Suarez,
Sonia Muñoz y Eloy Molina

Publicidad

639 079 857 - 645 111 443

granada@agromagazine.es

agromagazine.es

Agro es un periódico magazine mensual de la provincia de Granada dedicado a la agroindustria, la gastronomía y el turismo. Esta publicación, cuenta con una tirada mensual de 3.000 ejemplares y se ha diseñado con música de Mafalda. Imprime: Corporación de medios de Andalucía, S.A. Depósito legal: MA 1642-2015.

Portada: Chef Álvaro García, Restaurante Zarcillo, Motril, Granada - Foto: Ana Castilla



LA BORRAJA
catering



EVENTOS
QUE DEJAN
HUELLA

✉ info@laborraja.com ☎ 958 16 52 91

WWW.LABORRAJA.COM

EDITOR'S LETTER

Agosto, el mes de los diferentes significados. Para muchos se traduce en relax, desconexión, viajes, ocio, amigos, familia, playa, montaña... Para muchos otros, todo lo contrario, tras la alarma del despertador, mucho trabajo, estrés, dormir poco, calor..

Por normal general, agosto es el mes de vacaciones por excelencia. Desde antaño ha sido el mes de descanso en muchas empresas. Aunque a día de hoy se ha desestacionalizado la temporada vacacional, todavía en el mes de agosto las ciudades interiores se quedan desiertas, se paralizan y la vida se relentiza. Mientras en las zonas turísticas, sobre todo las zonas costeras cobran vida, diurna y nocturna, actividades deportivas, culturales, gastronómicas, conciertos, recitales, fiestas patronales se suceden mientras duplican y triplican el número de habitantes. Y mientras algunos están ociosos otros trabajan para hacer posible su descanso.

Y para ti, ¿qué significado tiene ocio o trabajo?

En Agro, seguimos trabajando, con el fin de hacer pasar un buen rato tanto a unos como a otros, leyendo nuestras palabras mientras os tomáis un rico café, un granizado subtropical, tomando el sol o en tu sofá, al salir a desayunar o a trabajar... eso, lo dejamos a tu elección.

Si estás de ocio, quítate el reloj, relájate, desmelénate, ponte cómodo y a disfrutar. Pensad que la gente que está trabajando lo está haciendo para vuestro disfrute. Coged Agro y perdeos en el tiempo.

Si estáis trabajando, pensad en que las próximas vacaciones serán las vuestras. Dad lo mejor de vosotros mismos para obtener las recompensas, satisfacción, aprendizaje, crecimiento profesional y económico. Y en los momentos de descanso, coged nuestro Agro y... perdeos en el tiempo.

Nosotros también lo haremos escribiendo para conseguirlo.



agro&media

NO HACEMOS NADA SIN PASIÓN

PRODUCCIÓN DE EVENTOS • DISEÑO EDITORIAL Y CREATIVO •
GABINETE DE PRENSA • BRANDING • ESTRATEGIA DIGITAL •
MARKETING • FOTOGRAFÍA GASTRONÓMICA • COMUNICACIÓN
ESTRATÉGICA • ARQUITECTURA EFÍMERA • PROMOCIÓN TURÍSTICA •
DISEÑO DE EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS A MEDIDA

MÁLAGA - GRANADA

www.agro-media.es

agro-media@agro-media.es

655 527 948 - 665 030 998



Aroma y Sabor 100 % Natural



ASOCIACIÓN DE PANADEROS PAN TRADICIONAL

Panadería La Ermita

Dúrcal
958 78 02 74

Panadería Gerardo

Órgiva
958 78 50 28

Panadería La Gracia de Dios

Granada
958 20 24 27

Panadería Peinado

Chauchina
958 44 60 07

Panadería Soto

Exfiliana, Valle del Zalabí
958 69 84 12

Panadería Molino

Motril
958 604 278

En la Asociación de Pan Tradicional Granadino, las panaderías certificadas, apostamos por la alimentación sana, y por ello elaboramos todos nuestros panes sin aditivos ni organismos modificados genéticamente, controlando las materias primas.

Nuestro pan está elaborado con masa madre de harina ecológica.

www.asociacionpantradicional.es

Final del verano, época de

Mangos de Motril

TEXTO: ARANTXA LÓPEZ



Con la llegada del mes de agosto y la recta final del verano, comienza la recogida de una de las frutas tropicales que más crecimiento está experimentando su cultivo en los últimos años en la provincia de Granada. Nos referimos al mango.

Actualmente hay unas mil hectáreas de mangos en la Costa Tropical, un lugar en el que comenzó a cultivarse esta fruta hace 20 años en tan sólo un par de fincas. Su producción evoluciona al alza. De hecho, en 2018 se recogió un 30% más de mango con respecto al año anterior. Las nuevas plantaciones tardan 4 años en dar sus frutos, según nos cuenta Eva María Canto Ramírez, propietaria de Finca el Edén, productora de subtropicales en Motril.

Dicha zona de la Costa Tropical goza de unas condiciones privilegiadas como la ausencia de heladas en invierno y un verano seco y con mucho sol. Ello posibilita la producción de fruta de alta calidad bajo determinadas técnicas de manejo, constituyendo actualmente un cultivo rentable. La altura de las montañas de Sierra Nevada protege además a esta zona del litoral de los vientos fríos del norte en pleno invierno favoreciendo el crecimiento, no sólo de mangos, sino también de otros cultivos subtropicales.

El origen del mango se sitúa en la India y el norte de Burma, en las laderas del Himalaya, y posiblemente también de Sri Lanka. Se cultivó

por primera vez en la India hace más de 5.000 años y llegó a América alrededor del año 300 d.C. A día de hoy se cultiva principalmente en la India, Florida, Egipto, Israel, Brasil, Hawái, México, Sudáfrica, Cuba, Indonesia, Filipinas... etc. También hay producciones cada vez más importantes en España, sobre todo en las provincias de Málaga y Granada y las Islas Canarias.

La planta del mango "es realmente un arbolito de porte pequeño que puede alcanzar hasta los 4 metros de altura", según explica Eva María, quien concreta que "el árbol se hace redondo en el exterior, mientras que en el invernadero es una espardera o especie de seto".





♥ PARA SU CONSERVACIÓN, LA ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE TROPICALES SOSTIENE QUE “TRAS LA RECOLECCIÓN, UN MANGO PUEDE TARDAR DE 5 A 10 DÍAS EN TERMINAR DE MADURAR COMPLETAMENTE. EL CONSUMIDOR ESPAÑOL Y EUROPEO PUEDE ADQUIRIR UN MANGO ESPAÑOL DE 2 A 5 DÍAS TRAS SU RECOLECCIÓN, LO CUAL SIGNIFICA QUE, DEPENDIENDO DEL ESTADO INDIVIDUAL DE MADURACIÓN DE CADA FRUTA, PUEDE CONSUMIRLOS INMEDIATAMENTE O EN UN PERÍODO QUE OSCILARÍA NORMALMENTE ENTRE LOS 5 Y 8 DÍAS”.



El mango tiene además una serie de propiedades y beneficios para la salud de las personas que lo consumen:

Fuente importante de hidratos de carbono

Previene la pérdida de las bacterias beneficiosas del intestino, a menudo inducida por una dieta alta en grasas

Aporta fibra, favoreciendo el tránsito intestinal

Contiene vitamina E, uno de los antioxidantes y protectores cardiacos más eficaces

Reduce la glucosa (azúcar) en la sangre

Alto contenido en vitaminas A y C

Aporta una gran cantidad de potasio

El magnesio que contiene mejora la circulación, baja la presión arterial y mejora la osteoporosis

Ayuda a disminuir la presión arterial en individuos hipertensos

El mango es una fruta muy versátil y además de comerse sola, se utiliza mucho en coctelería y para hacer mermeladas. También es apto para elaborar salsas que acompañen a carnes y pescados

Patrocinado por...



Hay diversas variedades de mangos pero dos son las más comunes en esta zona granadina: **Irwin y Osteen**. Veamos cuáles son las características de cada una de ellas:

Irwin: es el primero que sale en producción, generalmente sobre la primera quincena del mes de julio. Es el mango de menor tamaño, que oscila entre los 220 gramos y 350 gramos. Es de color rojo vivo cuando está en su punto de maduración óptimo. La pulpa es de color amarillo dorado, y la semilla pequeña. Tiene un sabor muy dulce y suave, casi sin fibra en la pulpa y es muy aromático. En esta variedad de mango se produce en ocasiones una alteración en el crecimiento del fruto dando lo que comúnmente se llama "Mango Baby", pues en este pequeño se concentra todo el sabor pero más intenso de su hermano mayor, según la responsable de Finca el Edén. Esta variedad tiene una producción más escasa y menos rentable para el agricultor ya que precisa de mucha mano de obra. "El fruto sólo puede cogerse maduro del árbol "y una persona debe ir dos veces al día en temporada para ver si está óptimo y recogerlo", según señala.

Osteen: el 90% de la producción de la Costa Tropical es de esta variedad. Es el mango más grande de todos y de mayor rentabilidad cuya recogida se inicia en septiembre. Es de un color rojizo y verdoso y puede cogerse verde del árbol ya que madura solo. El mango Osteen se caracteriza por su forma oblongo. Su piel es color púrpura, su carne amarillenta y con poca fibra, y su semilla mediana. Su peso oscila de los 500 gramos hasta los 800.

El mango es una fruta muy versátil y además de comerse sola, se utiliza mucho en coctelería, para hacer mermeladas, y algunos toman el mango verde (sin madurar) aderezado con sal y limón. También es apto para elaborar salsas que acompañen a carnes y pescados; en ensaladas...

Para su conservación, la Asociación Española de Tropicales sostiene que "tras la recolección, un mango puede tardar de 5 a 10 días en terminar de madurar completamente. El consumidor español y europeo puede adquirir un mango español de 2 a 5 días tras su recolección, lo cual significa que, dependiendo del estado individual de maduración de cada fruta, puede consumirlos inmediatamente o en un período que oscilaría normalmente entre los 5 y 8 días".

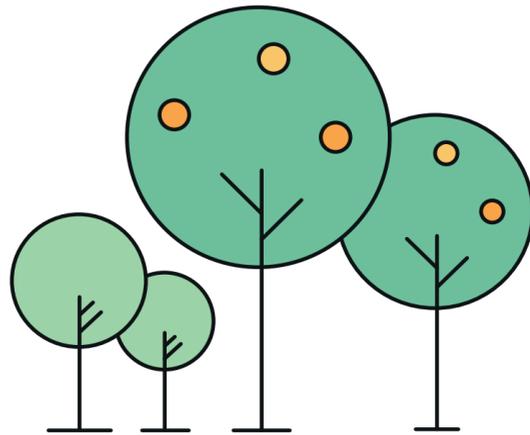
El mango en general soporta muy mal el frío, según el colectivo, que añade que "nunca madurarán en el frigorífico". Tenemos que dejarlos a temperatura ambiente y los frutos más maduros serán para consumo inmediato y los más verdes seguirán madurando de forma natural. Conforme observemos que lo están haciendo debemos meterlos, no más de 3 o 4 días en el frigorífico, para ralentizar su maduración y volver a ponerlos a temperatura ambiente para que completen el proceso.

El origen del mango se sitúa en la India y el norte de Burma, en las laderas del Himalaya, y posiblemente también de Sri Lanka. Se cultivó por primera vez en la India hace más de 5.000 años y llegó a América alrededor del año 300 d.C.

¿PARA QUÉ SIRVEN LAS MALLAS EN UNA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA?

MUCHAS VECES HABRÉIS IDO POR EL CAMPO Y OBSERVADO ALGUNAS PRODUCCIONES AGRÍCOLAS CUBIERTAS POR UNA MALLA. SEGURO QUE OS HABRÉIS PREGUNTADO PARA QUÉ SIRVEN Y CUÁL ES SU FUNCIÓN.

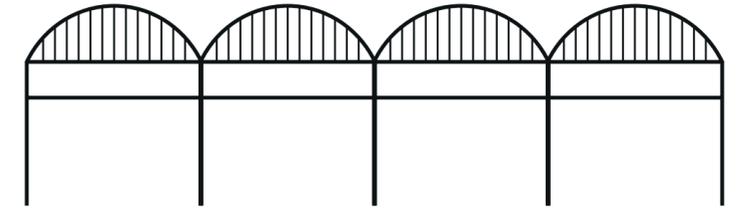
TEXTO: ARANTXA LÓPEZ



Evidentemente cuando algo se cubre es para proteger lo que hay dentro de las adversidades del exterior. En ese caso, al tratarse de cultivos, para protegerlos de las condiciones climatológicas (vientos, hielo, granizo) o incluso de algunas plagas de insectos que pudieran perjudicar la cosecha. Los pájaros son otros de los enemigos al comerse los frutos y también, los roedores. En ocasiones, las mallas son utilizadas para regular la cantidad de luz que reciben las plantas que crecen en su interior. La materia prima más empleada para mallas agrícolas en la actualidad es polietileno de alta densidad, estabilizado contra la luz y la oxidación térmica, el cual proporciona a las mallas una larga duración en condiciones a la intemperie.

“No interfieren en absoluto en la calidad del producto final que llega al consumidor”

Leopoldo Miguel Sánchez, agricultor de la zona de Motril, ha explicado a Agro que cuenta con una plantación de pitahaya o fruta del dragón, que ocupa una superficie de unos 600 metros cuadrados, y que está cubierta por una malla “de tela mosquitera pero más tupida, de 6 x 9 hilos por centímetro cuadrado”, que permite la entrada de la luz pero que no quema directamente al fruto, “dando claridad y facilitando que entre algo el aire sin que la luz dé directamente a las pitahayas”.



LOS COLORES



Negras

En cuanto a los colores, las mallas negras reflejan menos radiación tanto hacia el exterior como hacia el interior, hacia la cosecha.



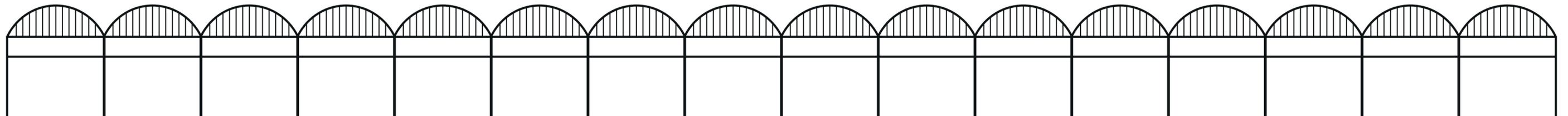
Blancas

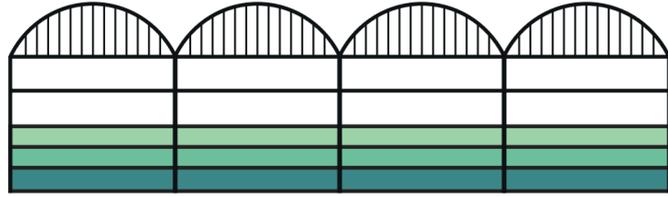
Las mallas blancas, sin embargo, además de reflejar la radiación en todas direcciones, al ser en parte translúcidas dejan pasar la radiación a través de los hilos.



Verdes

Las mallas verdes se sitúan en el término medio de las negras y las blancas.





Leopoldo cuenta que prefiere utilizar las mallas “porque a veces, se queman los frutos con el sol directo, o incluso, me entraban plagas de insectos que se cargaban toda la plantación”. Además, asegura que las mallas “no interfieren en absoluto en la calidad del producto final que llega al consumidor”.

“Atenúan las temperaturas aumentando el confort de las plantas con su consiguiente efecto beneficioso sobre la maduración de los frutos”

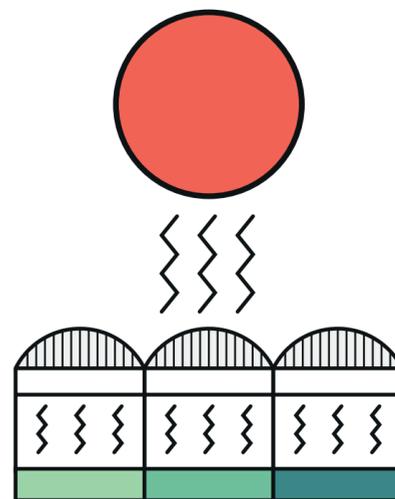
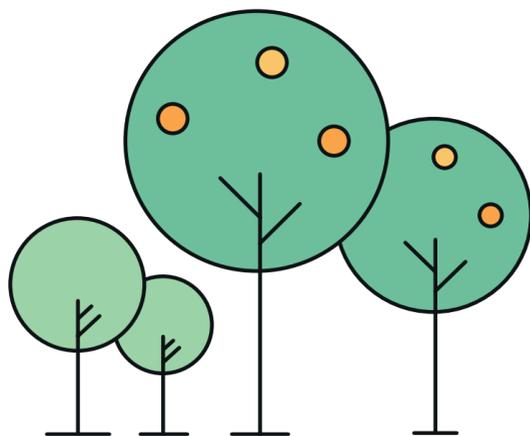
En la empresa granadina Mallas Sanji, localizada en el municipio de Cijuela, fabrican diversos tipos de mallas. Las de efecto invernadero “atenúan las temperaturas máximas y mínimas aumentando el confort climático de las plantas y mejorando la fotosíntesis, con su consiguiente efecto beneficioso sobre la maduración de los frutos”, según nos explican. Además, las mallas cortavientos permiten un incremento de la humedad relativa en el interior de la instalación al limitar la evapotranspiración de las plantas y evita los daños ocasionados en las mismas por roces y roturas.

Por otro lado, las mallas de uso agrícola difunden la luz directa del sol, lo que permite que la planta quede iluminada en todo su contorno, aumentando su actividad fotoquímica y favoreciendo la precocidad y producción de frutos así como un mayor calibre de los mismos. Esto evita también el resecaimiento en algunas variedades de las partes directamente expuestas a la radiación solar.

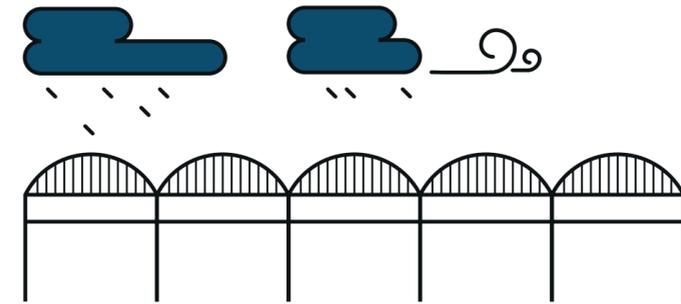
Al mejorar las condiciones de germinación y permitir una mayor protección contra el desarrollo de plagas fitosanitarias mediante el uso de mallas para uso agrícola, se hace necesaria una menor utilización de semillas, ya que tendrán mayores probabilidades de desarrollo. Todo ello redundará en un ahorro de costes y en una mejora de las condiciones higiénicas de desarrollo de los cultivos.

Debido a un reducido tamaño del poro de este tipo de mallas, que impide el paso de los insectos más comunes, se reduce considerablemente la probabilidad de daño por parte de las plagas. “Dado que la mayor parte de estas plagas son transmitidas por los insectos, el uso de mallas redundará en una mejor salud de las plantas, en una mayor calidad de los frutos y en un aumento de la productividad”, afirman desde Mallas Sanji.

La lluvia fuerte y la humedad pueden causar también estragos en los cultivos. De ahí que sea muy aconsejable protegerlos (especialmente la uva de mesa) de la incidencia de la humedad. Una malla de protección impermeable puede ayudar a reducir estos efectos dañinos. ■■■

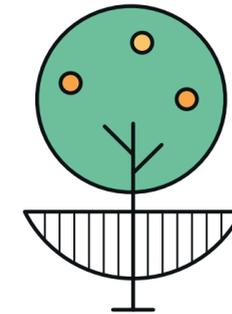


OTRO TIPOS DE MALLAS



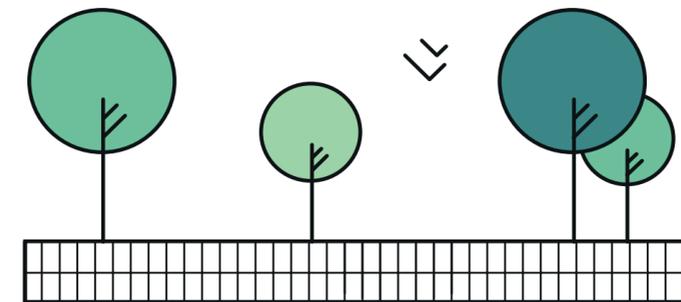
Mallas permeables

Están además las mallas permeables al agua de lluvia, las cuales permiten ahorrar agua de riego y reducir el exceso de sales en determinados suelos. Además, facilitan la polinización impidiendo el apelmazamiento del polen por un exceso de humedad y posibilitando la instalación de colmenas debajo de las mismas.



Mallas de recolección de frutos

Las mallas de recolección de frutos sirven para recoger determinadas especies de frutos, como almendras y aceitunas. Se colocan alrededor del árbol y se recoge el fruto desprendido sin que toque el suelo, asegurando así que mantiene la máxima calidad e higiene y ahorrando tiempo.



Mallas antihierba

Las mallas antihierba evitan el crecimiento de malas hierbas que pueden dañar las plantas o reducir la calidad y producción de frutos. Se consigue así una reducción en el uso de herbicidas, con el consiguiente ahorro económico, menor impacto medioambiental y mejora de las condiciones higiénicas de desarrollo de los cultivos.



Los champiñones de Granada se cultivan en cuevas de arcilla

TEXTO: ARANTXA LÓPEZ

SU NOMBRE CIENTÍFICO ES AGARICUS BISPORUS. EN ESPAÑA APROXIMADAMENTE SE PRODUCEN UNOS 200 MILLONES DE KILOS CADA AÑO. ES UN HONGO NATIVO DE EUROPA Y AMÉRICA DEL NORTE, CULTIVADO EXTENSAMENTE PARA SU USO EN GASTRONOMÍA. ES LA ESPECIE DE HONGO COMESTIBLE MÁS COMÚNMENTE USADA PARA LA COCINA. SE CONOCE TAMBIÉN COMO "SETA DE PARÍS" YA QUE A PRINCIPIOS DEL SIGLO XX YA SE USABA EN ESA ZONA.



Beneficios en la dieta del consumo de champiñones

El champiñón es de escaso rendimiento calórico, conteniendo alrededor de 20 kcal. cada 100 gramos. Es relativamente rico en fibra alimentaria, así como en vitamina B6, vitamina C, vitamina D, potasio y niacina. Su contenido en agua ronda el 92% del peso total. Los hidratos de carbono pueden llegar a presentarse en un 3,5%. Se dice además que el champiñón posee una actividad anticáncer. Además, es saciante y ayuda a adelgazar.

A la hora de comprarlos, mejor evitamos los que vienen ya envasados y en plásticos. Si queremos escogerlos de la mayor calidad, los champiñones deben ser de color blanco y el sombrero debe estar bien cerrado y unido al pie. Los champiñones deben

estar firmes y de consistencia dura. En cuanto a su conservación, fresco apenas puede llegar a tener una vida útil de 1 o 2 días a temperatura ambiente. Si los conservamos en refrigeración pueden llegar a conservarse unos 10 días.

En la cocina es un ingrediente muy versátil pudiéndose utilizar en multitud de recetas diarias. Hay infinidad de platos a los que podemos incorporar los champiñones: en revueltos, en la pasta y piggas; en arroces y risottos; en las ensaladas, brochetas, champiñones a la plancha con ajo y perejil, y como guarnición acompañando a carnes y pescados.

“LAS CUEVAS DE ARCILLA Y SUS PECULIARIDADES SON LAS QUE DETERMINAN LA EXCELENTE CALIDAD DEL PRODUCTO”, EXPLICA FRANCISCO TEJADA

La temperatura constante y el porcentaje de humedad que existe en el interior de algunas cuevas permite que se pueda desarrollar esta actividad de una manera única en el territorio español. En la zona de Guadix y otros pueblos del este de Granada o Almería se está cultivando en cuevas y comercializándolos en fruterías y restaurantes locales.

Es el caso de Francisco Tejada, que hace 36 años comenzó a cultivar champiñones y setas por pura vocación en cuevas abandonadas a través de su empresa Champisur, en la provincia de Granada. Más tarde se estableció en Cortes y Graena. Actualmente produce 150.000 kilos de champiñón al año y 90.000 de setas y todo se consume en Granada, según relata a Agro. En total, este productor tiene una superficie cultivada de setas y champiñones de 5.000 metros cuadrados bajo tierra.

Francisco es el único de la provincia de Granada que cultiva champiñones en cuevas aunque sí hay otras empresas que cultivan setas. “Las cuevas de arcilla y sus peculiares características son las que determinan la excelente calidad del producto”, explica. Así, estas cuevas de arcilla, principalmente, poseen una humedad y temperatura muy estables a lo largo del año, rondando los 17 grados centígrados. “El champiñón es un cultivo capaz de aguantar mucho la humedad aportándole muy poca agua”, según señala, a la vez que asegura que no es lo mismo una nave de obra donde se cultiva el champiñón, “ya que se nota la diferencia en el producto final”.

Este productor destaca la complejidad de las tareas diarias, ya que “el champiñón requiere estar pendiente de él casi las 24 horas del día y todos los días. Afortunadamente la tecnología se incorpora posibilitando que se agilicen los trabajos instalando relojes y demás. Hay que estar siempre mirando la humedad, la temperatura y el agua por si cambia y hay que entrar y actuar”, indica.

El producto resultante de un trabajo tan minucioso “es un champiñón muy blanco y que contiene mucha agua. Es un producto muy duro y la producción durante todo el año es muy estable, sin apreciarse apenas variaciones”.

prodisa
con
agro&media

Comunicar con Pasión

Tu imagen
ahora + fuerte

Prodisa Comunicación

Llega FRUIT ATTRACTION. ¿Estás preparado para la mayor feria hortofrutícola de España? Es el momento de poner a trabajar la creatividad para conseguir que nuestro espacio sea diferente, tenemos que dar una primera nota identificativa con el diseño del stand. No es fácil conseguir notoriedad en un mar de información y competencia. Sólo con un diseño atractivo y una iluminación adecuada conseguiremos llamar la atención de clientes potenciales y será mucho más fácil que acepten entrar en un espacio acogedor y confortable.

El sonido juega un papel de vital importancia, por un lado habremos de hacer "mucho ruido" para llamar la atención sobre los demás expositores, pero por otro lado necesitamos un ambiente confortable que nos permita hablar y exponer nuestro producto sin distracciones.

¿Sabes cómo conseguir ese equilibrio y poder vender mejor tus productos? Y si no tienes un buen video de tu producto o un video corporativo, te aconsejamos que te prepares uno. ¿Has pensado en otros soportes que no sean plasmas?, ¿has pensado como debe ser tu audiovisual para que llegue al público en un caótico día de feria?.

En Prodisa Comunicación te damos la solución integral para que tu exposición en FRUIT ATTRACTION sea diferente y eficaz.

! Nosotros comunicamos. Tu vendes!

Tel. 958 13 22 69
prodisa@prodisacomunicacion.com
www.prodisacomunicacion.com



Cocoa viajes

¿A quién no le gusta viajar? Pegarse una escapada en familia, con un grupo de amigos, romántica, aventurera, cultural... e incluso profesional. Todos soñamos con ese viaje que nos hará desconectar, aprender de otros y de nosotros mismos, conocer culturas, comidas, mejorar como persona... Ese viaje que nos sumergirá en un estado de tranquilidad y felicidad absoluta.

Cocoa Viajes abre sus puertas en 2006, tras ellas Rosana Arroyo con más de 21 años de experiencia junto a su equipo, profesional y en continua formación, harán vuestros sueños realidad.

C/ Periodista Fernando Gómez de la Cruz, 47
Horario. Lunes a Viernes. 10:00 – 14:00 | 17:20:00 | Sábados. 10:00 | 13:00
Tel. 958 171 792 | info@viajescocoa.es | www.viajescocoa.es
Fh. Viajes Cocoa | l. cocoa.viajes



Ocio Vertical

Naturaleza, deporte, experiencias, agua, un poquito o no tan poquito de riesgo y emociones en tu vida, un cóctel perfecto para salir de la monotonía y entrar en un mundo de diversión diferente y desestresante. Ocio Vertical nace de un hobby, de una pasión que se vuelve parte de su vida profesional. Fco. Javier Espejo desde hace 10 años y junto a un equipo de monitores especializados y titulados en actividades de riesgo os harán pasar momentos inolvidables. Especializados en descenso de barrancos, vías ferratas y multiaventura. Por cierto, la meca sin duda alguna para iniciarse en barranquismo está en la Sierra de la Almijara en Río Verde, Otívar, Granada. . Productos especiales para empresas. 10% dto para empresas de los sectores agroindustria, gastronomía y turismo.

Chauchina, Granada. Reservas. - Tel. 958 447 837 / 633 716 859



OGE Management: cambiar para hacer las cosas mejor

Su empresa desarrolla su negocio para seducir y emocionar a los clientes. Le invitamos a incorporar el valor del cambio en su planificación estratégica, adaptarse y sacar ventaja a los cambios del mercado. Las herramientas tradicionales de management chocan con la dura realidad: alcanzar la certidumbre en entornos dinámicos marcados por elevados niveles de incertidumbre. Ir a la misma velocidad del cambio supone estar un paso por detrás de nuestra competencia.

La globalización y los avances digitales permiten que nuestra empresa compita a nivel global aunque no seamos conscientes de ello.

La supervivencia en este entorno exige generar productos y servicios a mayor velocidad que las necesidades del mercado.

En OGE Management contamos con especialistas en los sectores de hostelería y agroindustria para los que lo más importante eres tú y tu empresa. Nos adaptamos a tu situación y necesidades, te ayudamos a tomar decisiones difíciles y recorreremos juntos el camino para ayudarte a crecer y reafirmarte.

Plaza de San Agustín nº3, Edificio Casa Zayas,
Oficina Z2.5 - 18002 - Granada
Tel. 619 51 34 74
info@ogemanagement.com



PopFm Granada

¿ Dicen que la radio tiene sus días contados. Que el dial de fm ha muerto y que, a corto o medio plazo, todas las emisoras emitirán sólo por Internet. Nosotros nos hemos adelantado a ese futuro inmediato y te presentamos la radio online número uno en Granada. Sí, es www.popfmggranada.com. La puedes escuchar en tu ordenador o en cualquier dispositivo móvil, ya sea iPhone o android. Además, sin la necesidad de descargarte ninguna aplicación. Pinchas play y a escuchar. Aunque también disponemos de una app gratuita que puedes encontrar fácilmente por si te resulta más cómodo. PopFm Granada te garantiza que sólo vas a escuchar números uno.

www.popfmggranada.com - popfmggranada@gmail.com
Síguenos en Facebook, Twitter e Instagram como @popfmggranada



Duroclima S.L

Duroclima, S.L. fundada en el año 1981, formada por un equipo de profesionales avalados con años de experiencia y formación continuada, además de instaladores autorizados. Es una de las empresas punteras en los sectores de calderas, climatización y agua caliente sanitaria, de instalaciones que utilizan gasóleo o energía solar en edificios residenciales, industriales e institucionales, así como en invernaderos y canal HORECA. La dilatada experiencia en el sector nos permite realizar instalaciones respetuosas con el medio ambiente consiguiendo un gran ahorro de energía, utilizando la tecnología más avanzada.

SERVICIO URGENCIAS 24 HORAS, 365 DÍAS
Tel. 958 16 26 17 / 672 432 447 URGENCIAS
duroclima@hotmail.com



FLORES GOURMET.

DELICIAS PARA ACOMPAÑAR Y
DECORAR TUS PLATOS

Desde tiempos ancestrales las flores han estado presentes en culturas culinarias de todo el mundo; ahora llenan de pequeños matices los platos más refrescantes de la alta cocina reafirmando como un ingrediente que estimula vista, gusto y olfato. Las flores comestibles son ingredientes que aportan color, belleza y sabores diferentes en la cocina.

Texto: Mercedes Lara
Collage: Pilar Orellana

La cocina andalusí ya recurría a las flores por su sabor, aroma y textura y es la tendencia actual hacia lo natural lo que las ha rescatado del olvido

Sabores intensos, vitaminas A y B, antioxidantes... ¡Y la guinda perfecta para cualquier plato! Las flores han pasado de ser un mero elemento decorativo en las mesas a convertirse en un ingrediente cada vez más utilizado en la cocina. Cada vez más chefs están cayendo rendidos a los encantos organolépticos y nutritivos de rosas, violentas, dientes de león, jazmín y girasoles, entre otros.

Además de las vitaminas mencionadas, las flores tienen betacarotenos y sus derivados como licopenos, y cuentan con componentes como polifenoles o fitoquímicos. Las rosas y el diente de león son ricas en antioxidantes y las violetas tienen hierro.

Y es que las flores en un plato a día de hoy han dejado de ser sólo decoración. ¿Para qué se pueden utilizar entonces? Para sazonar la comida, a modo de condimento, aportando interesantes matices de sabor y propiedades nutritivas tan beneficiosas como las que acabamos de avanzar. Desde la Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación apoyan este uso culinario.

El mundo de la restauración no se ha quedado al margen de este ingrediente que no llega de nuevas a nuestros recetarios. La cocina andalusí ya recurría a las flores por su sabor, aroma y textura y es la tendencia actual hacia lo natural lo que ha rescatado del olvido el uso de esta materia prima.

El gran desconocimiento de las cualidades que tienen estas plantas como ingredientes hace que las perspectivas de crecimiento sean prometedoras. Por el momento es algo muy exclusivo y que es propio de chefs de restaurantes de alta gama. La filosofía que se quiere transmitir es que no es sólo algo para decorar, sino que las flores pueden formar parte integral de muchas recetas, como un condimento más que aporta valores especiales. Hay muchos firmes defensores del uso culinario de estos elementos naturales y que es más propio de profesionales de la gastronomía de más alto nivel.

Muchas de estas flores son tendencia además en estos últimos años, como la flor de ibiscus, ideal para infusiones, postres y cocina salada, que se está poniendo de moda, así como el vinagre obtenido de la flor de sauco. También la coctelería se está aprovechando de esa sutileza en las fragancias y sabores. Es el caso de la salvia piña, ya conocida en postres, con un suave néctar que da dulzura a los distintos preparados.

Al azahar se asocian ciertos beneficios para la salud e incluso aplicaciones gastronómicas. Tiene propiedades sedantes, de ahí que se utilice como ingrediente en infusiones y de esta especie emergen aceites esenciales. En su forma 'destilada' -como agua de azahar- es requerida para repostería, con idea de dotar de ciertos aromas y olores especiales a postres y masas, como es el caso del tradicional roscón de reyes.

Pero no cometamos el error de pensar que todas las flores de nuestro jardín o terraza pueden consumirse, ni siquiera todas las que vemos en la floristería con esos colores y olores tan llamativos, pues muchas de ellas son tóxicas, debido a que contienen alcaloides, resinas, taninos o terpenos. Otras tienen contaminantes ambientales o bacterias u hongos. El déficit de estudios científicos que describan en profundidad la presencia de compuestos con efectos perjudiciales o beneficiosos para la salud sugiere precaución en el consumo indiscriminado de especies de flores.

Es cierto que en los invernaderos se les suelen aplicar plaguicidas que pueden ser perjudiciales y si la flor ha tenido algún tratamiento con fitoquímicos es posible que haya restos. Por ello, debemos acudir a un especialista que será quien nos aconseje e informe acerca de si son ecológicas y en caso de que se opte por las que tienen una producción normal desde el punto de vista agrícola, que se tenga precaución al elaborar el plato.

Desde Makro, confirman a Agro Periódico Magazine que las flores comestibles son un reclamo en la gastronomía española, ya que se han convertido en un ingrediente más que aporta luz, color y sabores diferentes. Uno de sus proveedores, Innoflower, apuesta por las flores comestibles en todas sus versiones: frescas, cristalizadas, deshidratadas y liofilizadas.

Debemos acudir a un especialista que será quien nos aconseje e informe acerca de si son ecológicas



ABELIA

Estas flores pequeñas con forma acampanada, son perfectas para dar aroma y sabor a tus recetas.

CLAVELINA

De tonos rosados, flor de sabor dulce con un final metalizado.

FLOR ELÉCTRICA

Una explosión de sabores y sensaciones que son perfectas para combinar con un cóctel o sabores nuevos.

GERANIO

De tonos rosados y sabor ácido en el paladar.

GITANILLAS

De sabor ácido similar a la manzana verde y de tonos rosados.

LAVANDA

Flor aromática muy intensa de color lila y en espiga.

MENTA-CHOCOLATE

Brotes con un intenso sabor a menta y en paladar, un sutil toque a chocolate.

OSTEOSPERMUM

Flor ideal para su utilización de pétalos por el color que aporta a los platos.

PENSAMIENTO MINI

La reina de las flores comestibles. En colores variados.

PÉTALOS DE ROSA

Pequeños pétalos de color rojo y rosa.

ROSA PITIMINÍ

Caja entera de rosas. 15 mini rosas en cada bandeja.

TAGETE

De varios colores. Muy aromáticos, ideales para la utilización de sus pétalos.

SHISO

Hojas de color granate y/o verde con textura rugosa. Perfecto para hacer "rollitos".

TOMILLO LIMONERO

Brotes aromáticos de olor y sabor intensos y notas a limón en paladar.

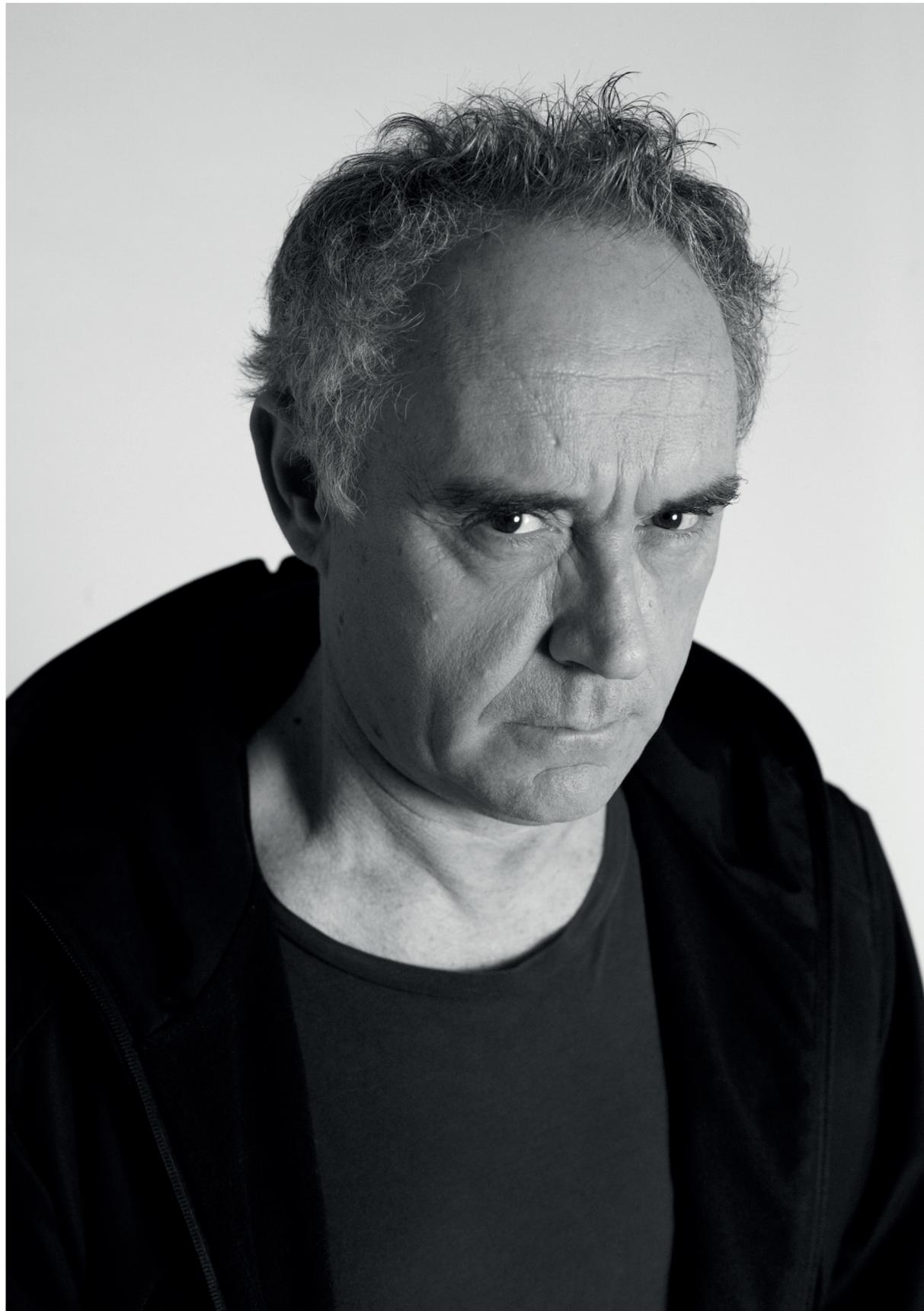
FerranAdriá

FUNDADOR DE ELBULLI FOUNDATION

"Es inconcebible que un restaurante funcione bien con una cocina excelente y un servicio mediocre"

MERCEDES LARA • FOTOS: AGRO





Se cuestionó la cocina una y otra vez hasta reinventarla y ha sido el cocinero más aclamado de todos los tiempos, sin embargo, asegura que no volverá a cocinar. **Ferran Adrià** (Hospitalet de Llobregat, 1962) es considerado el padre de la innovación culinaria. Cinco veces catapultado a la categoría de mejor restaurante del mundo, elBulli consiguió las mejores calificaciones de todas las guías culinarias. Ocho años después de su cierre, en julio de 2011, Adrià trabaja en nuevos proyectos, como elBulli 1846. El mundo gastronómico está expectante con su puesta en marcha y mira hacia la primavera del próximo año para saber qué se cuece en un lugar en el que la investigación y la experimentación sobre creación e innovación se van a dar la mano utilizando la restauración gastronómica como lenguaje.

"LA PRESENCIA CRECIENTE DE LA GASTRONOMÍA EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN, O SU IRUPCIÓN CON TANTA FUERZA EN LA TELEVISIÓN, NO DEJA DE SER EL FRUTO DE LA IMPORTANCIA QUE HA COBRADO EN LOS ÚLTIMOS AÑOS"

En más de una ocasión ha dicho que no quería ser en su vida un cocinero, pero ¿qué le llevó finalmente a ello?

En realidad, no me interesaba especialmente la cocina, pero cuando a los dieciocho años decidí que quería irme a pasar una temporada a Ibiza, mi padre me dijo que le parecía muy bien, pero siempre que me lo pagara yo. Esto me llevó a entrar como friegaplatos en el hotel Playafels, de Castelldefels, donde el chef, Miquel Moy, amigo de mi padre, me comenzó a inocular el gusanillo de la cocina. Después vinieron otras experiencias en varios restaurantes, durante las cuales fui familiarizándome con el oficio, sin olvidar mi experiencia en el servicio militar, donde estuve en la cocina del almirante. Allí conocí a Fermí Puig, joven cocinero que estaba trabajando en elBulli, y que me arrastró hasta estos maravillosos parajes en los que a partir de entonces pasé muchos años de mi vida.

¿Qué balance podemos hacer de lo que ha hecho hasta el día de hoy elBulli Foundation?

A día de hoy, elBulli Foundation está respondiendo con creces a las expectativas que nos habíamos marcado en el momento de su creación, en 2011. De un lado sigue teniendo vocación de work in progress, abiertos a todas las oportunidades interesantes que nos permitan crecer y aprender en el terreno de la gastronomía, la innovación, la educación. Del otro, mantiene el legado de elBulli y está propulsando lo que será nuestro proyecto más ambicioso, elBulli1846, que dará pleno sentido a la transformación iniciada en 2011.

¿Cuándo está previsto que elBulli 1846 sea una realidad y qué va a ser exactamente? ¿Cuál es su objetivo con este proyecto?

En elBulli 1846, cuya apertura está prevista para la primavera del año que viene, pretendemos investigar y experimentar sobre creación e innovación, para mejorar la eficiencia y la eficacia y ver cómo podemos implantar un ecosistema ideal para crear, utilizando la restauración gastronómica como lenguaje y estableciendo diálogos con otras profesiones, disciplinas, sectores y ámbitos. Será un laboratorio expositivo, en el que las exposiciones se emplearán como herramientas de trabajo para llevar a cabo nuestra investigación.

La Bullipedia es otro de sus proyectos. Háblenos con detalle de él...

La Bullipedia es una plataforma multiformato, que permitirá vehicular las distintas investigaciones que estamos llevando a cabo en elBullilab sobre aspectos como la gastronomía, conocimiento, innovación, emprendeduría, etc. En este sentido, ya hay diferentes proyectos que durante este año y el siguiente irán viendo la luz, relativos a toda una serie de temas relacionados con diferentes aspectos de la gastronomía.

Cerró El Bulli en 2011. ¿Lo echa de menos? ¿Añora esos tiempos? ¿Qué fue lo mejor de esa etapa?

No lo echo de menos, ni añoro todo aquello, que fue magnífico, excitante e increíble. Hicimos algo fantástico que, además, se mantuvo en el nivel más alto durante muchos años. Lo mejor de aquella etapa fue esta continua búsqueda de la excelencia, de la innovación, de los límites de la gastronomía.

Desde entonces, en el año 2011, ha habido muchos y diversos cambios, parece, en el mundo de la cocina. Ha habido también muchos programas y concursos de televisión con la gastronomía como protagonista. ¿Cómo ve que ha evolucionado el sector en estos ocho años?

La presencia creciente de la gastronomía en los medios de comunicación, o su irrupción con tanta fuerza en la televisión, no deja de ser el fruto de la importancia que ha cobrado en los últimos años. Podríamos decir que cuando vemos programas de televisión sobre cocina, así como cuando leemos artículos, blogs, cuando usamos apps sobre cocina, estamos consumiendo contenido gastronómico, aunque no lo comamos. Otro tema de enorme relevancia es si estos programas reflejan la realidad de la gastronomía, obviamente priman el espectáculo, están dentro de las reglas de lo que es el espectáculo televisivo. Por otra parte, cada profesional de la cocina debe saber si le interesa entrar en este circuito, debe saber gestionar sus oportunidades y elegir.

La revolución en la cocina parece que se ha producido, pero ¿y en la sala? ¿Es la asignatura pendiente a día de hoy? Para muchos, cualquiera puede ser camarero, aunque parece que eso está cambiando.

Es un error pensar que cualquiera puede ser camarero, pero, en efecto, reconozco que es un tópico que cuesta mucho de desmentir. Yo creo que, de forma quizás menos espectacular que la cocina, la sala también ha cambiado enormemente. El servicio es hoy un factor fundamental para un restaurante, no se limita en absoluto a “transportar” la comida desde la cocina, sino que comienza por dar el tono de lo que será el restaurante y se encarga de que el comensal se sienta como en su casa. Es inconcebible que funcione bien un restaurante con una cocina excelente y un servicio mediocre.



Pastelería Confitería Pepe Videras

Tras 5 generaciones se esconden los secretos culinarios de una familia de pasteleros motrileña que a día de hoy aúnan tradición e innovación manteniendo la esencia de la pastelería clásica. Una empresa familiar de la que se puede destacar el esmero de las elaboraciones y la materia prima a utilizar en su repostería además de la indudable experiencia, formación continuada y profesionalidad de todo el equipo. Tina Molina, la cabeza de la empresa, y a quién nos hemos encontrados cada día al frente de la pastelería. Juanjo Videras, el jefe del taller, el que mantiene y transforma las recetas de sus antepasados, son las caras más conocidas del negocio. La torta real, es su dulce más famoso, signo de identidad de la paste-

lería Pepe Videras y de la gastronomía motrileña que ha sobrevivido con el paso del tiempo gracias a que su tatarabuelo rescatase la receta de ascendencia morisca a finales del siglo XIX basada en almendra, clara de huevo, harina, azúcar y agua. El dato más antiguo del que se tiene constancia de este postre motrileño es de 1854 por una publicación en el periódico granadino 'El eco de la libertad' aunque existen conjeturas por los años de Alfonso XII de las que se deduce su creación mucho anterior.

Calle Nueva, 54, 18600 Motril, Granada
Tel. 958 600 406
Siguenos en Fb. Pastelería Videras



La despensa de Estela

La despensa de Estela está ubicada en el centro de Baza, un lugar donde deleitarte con los sabores tradicionales de embutidos y una gran selección de productos elaborados artesanalmente. Dispone de zona de tienda donde comprar sus productos y de bar con terraza para poder disfrutar in situ de ellos, un lugar con mucho encanto y un producto de máxima calidad, no podemos olvidar que los embutidos son de fabricación propia basándose en una elaboración tradicional y una curación íntegra en cueva. No puedes perdértelo!!

Calle Alamillos, 2 - 18800 - Baza
Tel. 858 99 64 57
@LaDespensaDeEstela - info@ladespensadeestela.com



www.agromagazine.es

¿Quieres conocer toda la información y la actualidad a diario de los sectores agroalimentario, turístico y gastronómico en la provincia de Málaga, Granada y Madrid? Pues en nuestra página web, agromagazine.es, puedes disfrutar diariamente de todo esto y mucho más. Con mucho color y mucho sabor. Si quieren que te conozcan en nuestra web y en nuestras redes sociales, con más de 17.100 seguidores entre twitter, facebook e instagram, ponte en contacto con nosotros.

Más info: hola@agromagazine.es



La Fábula

Un pequeño oasis gastronómico en Granada donde poder deleitar todos los sentidos. Situado en el Hotel Villa Oniria 4*, Ismael Delgado, su jefe de cocina, apuesta por una cocina de mercado con una materia prima excelente y un cuidado exquisito del producto. Y para los más emprendedores, los que apuestan por la innovación, la creatividad, lo diferente, los cambios, a esas personas que les encanta probar cosas nuevas, sorprender y que les sorprendan como el equipo que compone La Fábula, Ismael ha creado un menú que te hará desconectar mientras cargas la batería de ideas renovadas. Infórmate semanalmente en su web y redes sobre su Menú Emprendedor.

C/ San Antón, 28
Tel. 958 250 150
Fb. Restaurante La Fabula - I. lafabulagranada - info@restaurantelafabula.com



Restaurante Brasería La Tinaja

Restaurante familiar creado en 1998 en el interior de una cueva, un referente gastronómico en la comarca basando su carta en productos Km0 de primera calidad a la brasa, paltos caseros y un queso curado que cura en el interior de la cueva, una verdadera delicia para el paladar. Dentro de la cueva, además de los diferentes salones del restaurante tienen una habitación reservada donde cada 9 de septiembre se viste el Cascamorras antes de llevar al a la Virgen de la Piedad hasta la iglesia de San Miguel. Se recomienda reservar, pero es imprescindible hacerlo la semana del Cascamorras.

Carretera de Baza numero 77 - Guadix
Tel. 958 66 28 77 - reservas@latinaja.es



Vinos Toral

Vinos naturales de la zona norte de Granada elaborados de forma tradicional sin sulfitos añadidos en viñas a más de 1.000 m. de altitud recuperando uvas tradicionales de la zona como la uva blanca Torrontés, con la que se elabora un monovarietal, Serendipia, un vino con carácter y una marcada frescura, que permite disfrutar de cualquier comida. También tienen vinos tintos jóvenes y crianzas, como Atrapasueños y Toral, elaborados con variedades como la Cinsault o Graciano, entre otras. Una distribuidora de vinos únicos de la zona que seleccionan con mucho cariño y cuidado.

Tel. 620 84 90 21



Palenga Plaza – Guadix

Un restobar ubicado en el centro de Guadix donde podrás disfrutar unas magníficas tapas, su casero arroz negro y su sabroso jamón, siempre acompañado de sus mejores vinos, vinos elaborados con uvas que provienen de viñedos propios situados a más de 1000 metros de altitud, recibiendo las influencias climatológicas de la cara oculta de Sierra Nevada. Es el lugar perfecto para tapear, comer o cenar, disfrutar de su terraza y de un tardeo inolvidable. Además, tienen un servicio familiar e inmejorable.

Palenga plaza y Bodega Palenga
14, Plaza la Constitución, 12, 18500 Guadix, Granada
Tel. 958 66 62 99



TRES RECETAS VERANIEGAS
VEGANISMO

Entendemos por persona vegana a nivel gastronómico a los que se abstienen de comer alimentos que provienen directa o indirectamente de algún animal. Pero para otros ser vegano es una tendencia y vivir con una filosofía de vida y posicionamiento ético respetuosos con los animales y también con el medio ambiente. El término veganismo lo pronunció por primera vez Donald Watson en el 1944 para diferenciar lo que sería el vegetarianismo simple (no comer carne), del vegetarianismo estricto (no comer ningún derivado de animal).

La raíz principal de esta corriente se fundamenta en tres vertientes: la protección de los animales, además de la lucha por sus derechos ante el maltrato por parte de los humanos; en segundo lugar, la producción de alimentos vegetales produce menos residuos y menos daños para la naturaleza y, en tercer lugar, varios estudios indican que un consumo excesivo de carne puede derivar en problemas de salud y que una buena dieta vegana controlada puede reducir el riesgo de padecer según que enfermedades.

Como cada vez hay más veganos, por convicción o por moda, los productos se adaptan a este estilo de vida y podemos encontrar un mayor surtido de alimentos sin nada de origen animal: barritas energéticas, embutidos vegetales, hamburguesas veganas y queso vegano, entre otros. Muchos pueden pensar que el repertorio a la hora de cocina en casa se reduce siendo vegano.



| INGREDIENTES |

Base

- ~ 220 gr de dátiles deshuesados
- ~ 120 gr de avellanas
- ~ 10 gr de cacao puro ecológico
- ~ pizca de sal

Relleno

- ~ 700 gr de pulpa de aguacate de la Costa Tropical
- ~ 150 gr de aceite de coco
- ~ 30 gr de sirope de ágave crudo
- ~ 50 gr de cacao puro ecológico
- pizca de sal

Tarta de aguacate y cacao



Elaboración

Trituramos todos los ingredientes de la base con un robot de cocina hasta obtener una masa moldeable. Retiramos y cubrimos la base del molde. Lo reservamos todo. Por otro lado, sin lavar el robot, trituramos todos los ingredientes del relleno y añadimos sobre la base. Alisamos la superficie y dejamos refrigerar durante 8 horas o si no, 2 horas en el congelador.

Para el crujiente de avellanas

Añadir en una cacerola pequeña unos 50 gramos de azúcar de coco y, sin mover, esperamos a que coja un ligero tono dorado. Agregamos a continuación las avellanas enteras y tostadas; mezclamos con el azúcar y a fuego muy suave esperamos a que el azúcar se vuelva caramelo. Después, extendemos sobre un papel de hornear y lo dejamos enfriar. Cortamos en trozos desiguales para decorar la tarta.

Receta • ECOeco // Abrió en el centro de Granada en 2013 como Panadería y Alimentación Ecológica. Ampliando sus servicios con obrador de repostería artesanal y vegana con obrador propio de elaboración artesanal y utilizando ingredientes ecológicos. Tiene además frutas y verduras BIO y Km 0, productos sin azúcar y organizan talleres de Cocina Saludable. ECOeco está en calle Moral de la Magdalena 37.



| INGREDIENTES |

- ~ 15 gr de aceite de oliva
- ~ 60 gr de cebolla picada
- ~ 50 gr de zanahoria picada
- ~ 50 gr de calabacín
- ~ 250 gr de arroz de grano redondo
- ~ 500 ml de leche de coco
- ~ 250 ml de nata de avena
- ~ Una cucharadita de ras el hanut
- ~ 100 gr de còcvel de setas
- ~ 40 gr de espaguetis de mar
- ~ Sal y pimienta

Arroz meloso vegano al curry marroquí



Elaboración

Sofreímos la cebolla en el aceite de oliva. Añadimos el arroz y lo dejamos al fuego 1 minuto. Después agregamos la leche de coco, la nata de avena, zanahoria y el calabacín cortado en dados. También echamos el ras el hanut y los espaguetis de mar, que previamente habremos hervido en otro recipiente. A continuación, añadimos también las setas, sal y pimienta. Lo dejamos al fuego y removemos de vez en cuando hasta el que arroz esté en su punto.

Receta • Baraka // Ofrece un tipo de cocina halal y se caracteriza por el respeto al máximo por la comida, controlando las materias primas desde su origen y el modo de elaboración de los platos. Tienen elaboraciones vegetarianas y veganas con productos traídos directamente desde la huerta. Baraka está en calle Estación, 12. Órgiva. Granada



| INGREDIENTES |

- ~ 500gr. de fruta tropical, chirimoya,
- ~ mango, papaya...
- ~ 350gr. de agua a nivel del mar
- ~ 150gr. de azúcar moreno
- ~ 200ml. de cava o vino blanco joven

Cóctel helado de mango

Triturar la fruta y la reservamos. Preparamos un almíbar con el agua y el azúcar. Para ello disolvemos bien el azúcar en el agua en frío. (Si se hace en caliente, endulza más) Añadir la fruta bien triturada, mezclarla bien y guardar en el congelador durante 1h.

Lo sacamos y turbinamos para romper los hielos y la volvemos a guardar. Repetir el proceso hasta que esté bien granizado.

Una vez listo podemos convertirlo en un cóctel añadiéndole cava o vino blanco ó incluso ron y volvemos a turbinar y congelar hasta tener la textura deseada. O bien, para hacer una presentación mas llamativa como la que aparece en la foto podemos utilizar un vaso de trompeta. En el fondo añadiremos el Ron Pálido de Motril, sobre este una bola de helado (en este caso se ha utilizado helado de Mango) para evitar que se mezcle el ron con el granizado y encima el granizado (en este caso se ha utilizado un granizado de Mango y Maracuyá) formando un juego de tres colores y tres texturas.

Receta ■ José Muñoz // Heladería Café Daniel, Almuñécar, Granada



La Pataleta, Grupo Mamunia

Un espacio cálido, auténtico y acogedor donde saborear la tradición. En el corazón de Granada se encuentra La Pataleta, un lugar en el que disfrutar de los placeres del buen comer y del buen vino, que dispone también de una amplia barra para tapear. Te invitamos a visitarnos y degustar nuestros exquisitos platos que con tanto cariño y durante tantos años llevamos cocinando con la calidad y el servicio que caracteriza al Grupo Mamunia. Nuestras carnes, nuestra marca de identidad, en su punto con un sabor único e inigualable.

Un restaurante donde la calidad de nuestros productos y el excelente trato al cliente son nuestra razón de ser: Restaurante La Pataleta, con 40 años de historia es una apuesta segura para cualquier tipo de celebración.

Plaza de Gran Capitán, 1, 18002 Granada
 info@lachumbera.com - Síguenos en @grupomamunia
 Tel. 958 558 902 - 958 28 12 96



Heladerías-Café Daniel

Helados Artesanos Daniel desde 1975. Empresa familiar, referente de la Costa Tropical, con obrador propio donde José Muñoz, segunda generación de esta familia de heladeros, prepara el producto de forma artesanal. Destacando sus helados de frutas tropicales y de entre ellos, el rey, el elaborado con chirimoya. Donde calidad, tradición e innovación van de la mano. Especialidades: auténtica horchata de chufa 100% natural, granizados, cócteles de helado, leche rizada, batidos helados, copas de helado, repostería casera (Cazuela Mohina típica de Almuñécar), crepes y gofres.

Heladería Café Daniel: Calle baja del mar, 15 - Avda. Europa (Frente Paquer El Majuelo) - Paseo San Cristóbal, 8
El rincón del helado: Plz. Constitución (Plz del Ayuntamiento) - Paseo del Altillio, 9
 @heladeria_cafe_daniel - Fb. Heladería-café Daniel



Sangacho, IX Jornadas del Pintxo

Del 6-8 de septiembre, Sangacho, el restaurante hermano del caleño El Conjuero, celebrará sus Jornadas gastronómicas dedicadas al Pintxo, un menú degustación a modo de resumen de una maravillosa temporada estival. Sangacho es el alter-ego canalla de Antonio Lorenzo, donde su cocina se deja llevar de forma más desenfadada pero sin escatimar en producto y servicio. En su carta, los comensales podrán encontrar desde pinchos y aperitivos, ensaladas, carnes y pescados con el sello más personal del chef, hasta gastropizzas elaboradas con masa artesana hecha en casa y los ingredientes más golosos. Para disfrutar de todo ello, el restaurante dispone de una terraza al aire libre que en ocasiones ameniza con música en directo.

Avda. De los Geranios, 6, Calahonda
 www.elconjuorestaurante.com - @elconjuorest - Facebook: El Conjuero Restaurante



VÍZNAR

MUNICIPIO «GASTRO- SALUDABLE»

¿Sabías que Víznar cuenta con el distintivo de “municipio gastrosaludable”? Se trata de un reconocimiento que otorga el Seminario de Estudios Gastronómicos y Enológicos (SEGE) de la Universidad de Granada (UGR) y que la localidad recibió el 5 de febrero del año 2016. Es un proyecto pionero en España, para distinguir a los municipios de la provincia de Granada como destinos “gastrosaludables”. La distinción la entrega el Seminario de Estudios Gastrológicos, en virtud de un convenio entre la Diputación y la Universidad de Granada, con el objetivo de promover la alimentación saludable, a través de la investigación de la gastronomía y la enología autóctona de la provincia.



MERCEDES LARA • FOTOS: AGRO

HAY OTROS MUNICIPIOS QUE TAMBIÉN CUENTAN CON ESTE RECONOCIMIENTO de “gastrosaludable” como La Peza o Arenas del Rey, y para ello han tenido que cumplir con las exigencias propuestas en el proyecto y que abarca cinco áreas referidas a Agroecología y Medio Ambiente; Salud; Economía; Sociedad y Cultura; y Gastronomía y Nutrición (dieta mediterránea).

Para el alcalde de Víznar, Joaquín Caballero, la obtención de este distintivo “se ha traducido en una mayor concienciación por parte de los vecinos y negocios a los que se les hizo una serie de pruebas sobre los ingredientes y productos que utilizaban, su origen, cómo se cocinaban, etc”. Asimismo, ha supuesto un acicate para la

»»»



ESTA INICIATIVA CONTRIBUYE AL MEJOR CONOCIMIENTO Y DIFUSIÓN DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO Y ENOLÓGICO

localidad a nivel turístico “porque le hemos dado publicidad a Víznar y hemos atraído a más visitantes motivados por la calidad del aire, del agua, de la tierra donde cultivamos o del entorno en el que vive aquí la gente”, explica el primer edil, quien asegura que también “nos ha hecho participar en más ferias gastronómicas, haciéndonos más visibles y dando a conocer nuestros alimentos”.

Según el SEGE, “las familias de cada localidad completan una encuesta con más de cien preguntas, que aproximan la forma de vida cotidiana rural y ayudan a conocer de manera más o menos exhaustiva y globalmente al municipio y a su población”. Realmente, se han tenido en cuenta las condiciones de alimentación, la enología, los cultivos de Víznar y la nutrición a la hora de reconocerlo como un municipio que ofrece condiciones gastro saludables. En realidad, se preguntó a sus vecinos sobre qué cultivaban en sus tierras y qué productos recogían; qué consumían en relación a la dieta mediterránea; recetas; calidad de agua; si tenían viñas o hábitos en torno al vino.

A partir del cumplimiento comprobado de estos parámetros se otorgó a Víznar un distintivo o certificado de “Excelencia Gastro saludable”, como referencia de la recuperación, promoción y difusión del patrimonio gastronómico cultural y tradicional. “Con este certificado, además, se persigue estimular el impulso y la dinamización

de movimientos socioeconómicos, directa e indirectamente, implicados en estos ámbitos”, informan en su web.

Además, el SEGE defiende que esta iniciativa “ofrece la posibilidad de conocer la gran riqueza culinaria y los productos más característicos, singulares y tradicionales de cada una de las comarcas y zonas más representativas de la provincia, para contribuir al mejor conocimiento y difusión del patrimonio gastronómico y enológico, en relación directa con la tradición, la historia y la cultura, lo que redundará sin duda en los aspectos socioeconómicos de los municipios”.

En ese sentido, Joaquín Caballero relata que, debido a ello, decidieron poner en marcha un concurso de cocina típica de Víznar y otro concurso de mostos elaborados en los terrenos del municipio. “Vamos ya por la tercera edición y es una forma de fomentar la cocina tradicional entre los propios vecinos de la localidad. Hemos conseguido darle un mayor impulso”, afirma el alcalde.

El Seminario de Estudios Gastronómicos y Enológicos es un ente creado para promover el estudio y la investigación de la gastronomía y la enología como parte de la ciencia, la cultura, la tradición y la salud, así como para desarrollar actividades encaminadas a profundizar y difundir esos aspectos, tanto en el ámbito universitario, como en la sociedad en general.

»»»

Did you know that Víznar has been distinguished as a “healthy food town”? This recognition is awarded by the Food and Wine Study Forum at Granada University (Seminario de Estudios Gastronómicos y Enológicos SEGE) to the town on 5 February 2016. This is a pioneer project in Spain to single out towns in the Granada province as “healthy food” destinations. It was awarded to Víznar by the Food and Wine Study Forum by virtue of an agreement between the Provincial Council and the University of Granada to promote healthy eating through research into the local gastronomy and enology of the province.

Other towns like La Peza or Arenas del Rey have also received the “healthy food” recognition after fulfilling the conditions demanded by the project which covers five areas, agro-ecology, environment, health, economy, society and culture, gastronomy and nutrition (Mediterranean diet).

The mayor of Víznar considers that receiving this award “has made the people and businesses more aware after undergoing a series of tests about the ingredients, products used and cooking methods”. It has also been an incentive for the town on a tourism level “because Víznar has been publicised and we have received visitors who have come to see for themselves the quality of the air, the water, the farm land and the way people live here” he explained. It has also encouraged them to participate in food fairs, making them and their food visible.

The SEGE explains that the families in each town complete a survey with more than a hundred questions about their daily country life that help to thoroughly understand the town and its inhabitants. Eating habits, local crops, wine are considered to decide whether it is really a healthy food town. They are asked about what crops they grow, what food in the Mediterranean diet they eat, recipes, water quality, what vines they own and wine drinking habits.

Once the survey answers were approved Víznar received a certificate for “Healthy Food Excellence” for recovering and promoting their traditional cultural food heritage. According to the web site the aim of the certificate is to stimulate and boost, directly or indirectly, socio-economic movements involved in these spheres.

»»»





The SEGE also maintains that this initiative offers the possibility of becoming acquainted with the rich cooking and the typical local products of each of the most representative areas of the province in order to broadcast this food and wine heritage, local customs, history and culture which will no doubt result in economic benefits for the towns.

In line with this idea, Joaquín Caballero tells us that they have started a Viznar cooking competition and another for the new year's local wines. This year is the third edition and it is a good way of encouraging cooking local dishes among the local inhabitants. It has been very well attended this year, he tells us.

The awarding body SEGE was created to promote study and research in gastronomy and enology as part of science, culture, tradition and health and also to develop activities that will help deepen and spread these aspects to the world of academia and society as a whole.

Many other bodies and organisms are involved in the SEGE project of Granada University and are committed to developing the province in social, economic and health fields through the many cooperation agreements signed with the Granada Provincial Council, the Granada Associations of Pharmacists, Doctors and Veterinarians. All these professionals have helped to complete the surveys in the different towns through their local pharmacies, health centres and veterinary clinics.

Encouraging all these healthy factors means that Viznar and other towns chosen can offer their local inhabitants and their visitors an added benefit for the local economy when promoting tourism. ■■■

EL SEGE ES UN ENTE CREADO PARA PROMOVER EL ESTUDIO Y LA INVESTIGACIÓN DE LA GASTRONOMÍA Y LA ENOLOGÍA COMO PARTE DE LA CIENCIA, LA TRADICIÓN Y LA SALUD

Para el desarrollo de este proyecto, por parte del SEGE de la Universidad de Granada, se ha implicado en él a otras entidades y organismos que deben estar comprometidos con el desarrollo de la provincia, en el ámbito social, económico y saludable. Para ello existen diversos convenios de colaboración con la Diputación Provincial de Granada y Colegio de Farmacéuticos, Colegio de Médicos y Colegio de Veterinarios de Granada.

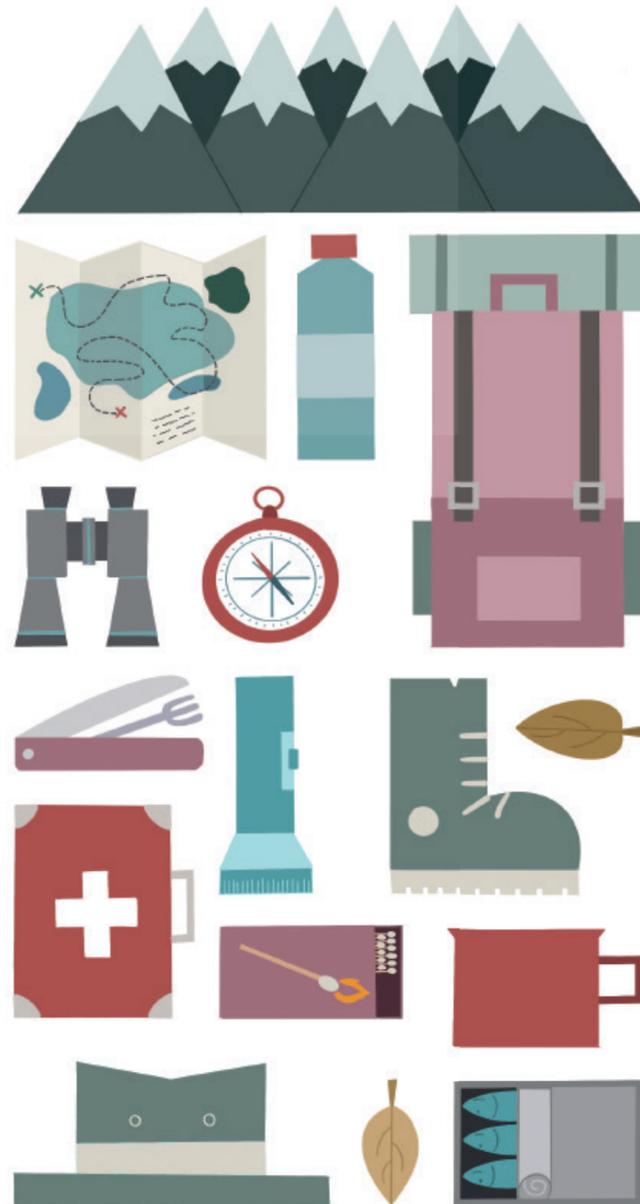
Mediante el convenio de colaboración suscrito entre estos Colegios y el SEGE, los farmacéuticos, médicos y veterinarios, en los diferentes municipios, han participado en la realización de encuestas a la población aportando datos sobre parámetros sanitarios y de calidad de vida. Con ello, estos Colegios se han implicado también en el desarrollo social de la provincia de Granada, a través de las oficinas de farmacia, los centros de salud y los veterinarios locales.

Con todo ello, mediante el fomento de todos estos parámetros saludables se posibilita que Viznar y los otros municipios reconocidos ofrezcan a sus habitantes y a las personas que los visitan un valor añadido para temas de promoción turística y económica del destino. ■■■



LA RUTA DE LA SENDA DE LA ALPUJARRA

Una de las actividades que invita a practicar en familia es hacer una ruta de senderismo; disfrutar de los bellos parajes que ofrece la provincia de Granada; del entorno medioambiental donde respirar aire puro y disfrutar de los manantiales de agua natural, como en la localidad de Lanjarón.



MERCEDES LARA • FOTOS: AGRO

ES PRECISAMENTE AQUÍ donde arranca un sendero en el que nos vamos a detener en este número de Agro. Os vamos a proponer en realidad un sendero de gran recorrido, el GR 142 que une la Alpujarra de Granada y Almería recorriendo sus rincones más secretos, en un recorrido de 13 etapas y casi 150 kilómetros. Es ideal para recorrerlo en cualquier estación del año aunque quizás sea más recomendable en primavera y otoño debido a las altas temperaturas del verano y a la posibilidad de nieve en plena época invernal.

El sendero está totalmente homologado y señalizado. Puede ser recorrido a pie, a caballo y en bicicleta de montaña. Tiene una altura mínima de 345 metros y una altura máxima de 1.609 metros. Es por ello un recorrido que ofrece al caminante grandes y maravillosos contrastes paisajísticos.

Su trazado transcurre por las provincias de Granada y Almería, atravesando la cara Sur de Sierra Nevada y pasando por varios municipios como Lanjarón, Órgiva, Mecina Fondales, Busquistar, Cástaras, Cádiar, Jorairátar, Lobras y permite que descubramos en los pueblos alpujarreños una impresionante arquitectura popular de fuerte arraigo árabe y huertas que conservan sus labores tradicionales agrícolas, descubriendo la amabilidad y autenticidad de sus gentes, su historia, cultura, tradiciones, artesanía y sabrosa gastronomía.

COMIENZA LA RUTA

La Senda de la Alpujarra comienza en Lanjarón y continúa hasta Órgiva en su primera etapa. Es un recorrido de unos 7 kilómetros en el que tardaremos unas 3 horas aproximadamente si vamos caminando. Después de disfrutar de las fuentes medicinales y las aguas de este pueblo nos adentramos en plena Alpujarra, concretamente en la parte más al sur, en el municipio de Órgiva, donde hasta se cultivan algunos aguacates, más típicos de la zona de la Costa Tropical.



Los pueblos alpujarreños poseen una impresionante arquitectura popular, de fuerte arraigo árabe, y huertas que conservan sus labores tradicionales agrícolas

Hiking is an activity that can be enjoyed in family. It gives us a chance to admire the amazing landscapes of the Granada province, enjoy the fresh, mountain air and the natural mineral springs of Lanjarón.

Lanjarón is the town at the start of the Alpujarra hiking trail that we are going to describe in this issue of Agro. We propose one of the long-distance trails, the GR 142 that links Granada's Alpujarra region with Almería, discovering its secret places along a trail of nearly 150 kms in 13 stages. The trail can be hiked at any time of the year but the ideal moment would be spring or autumn, thus avoiding the high summer temperatures and the possibility of snow in winter.

The trail is well sign-posted and officially approved and can be undertaken on foot, on horseback or mountain bike. It climbs from 345 metres to a maximum of 1.609 metres, giving the walker or rider a wonderful contrast of landscapes on the way.

The trail winds through the Granada and Almería provinces, across the southern face of Sierra Nevada and through Lanjarón, Órgiva, Mecina Fondales, Busquistar, Castaras, Cádiar, Jorairatar, and Lobres, allowing us to discover the typical Arabian architecture of the villages of the Alpujarra, their fields and orchards that are still tended in the ancient, traditional manner. We will be witness to the genuine friendliness of the village folk, their history, culture, traditions, crafts and delicious food.

»»»

El siguiente tramo, entre Órgiva y Mecina Fondales, es el más largo, con 17 kilómetros y unas 7 horas de duración. Ascendiendo desde Órgiva por el río Guadalfeo, va cruzando por sus carihuelas-serpenteantes caminos empedrados- y enlazando pueblos preciosos como son los de la Tahá, Busquístar, Notáez, Cástaras, Nieves y Lobras. Pasa asimismo por numerosos molinos de agua.

El sendero es un placer y gozo en todos los sentidos ya que transcurre a través de antiguas cañadas reales, veredas, carihuelas en pleno Parque Natural y Parque Nacional donde hay ríos, acequias, ramblas y barrancos.

Desde Cádiar, siguiendo en dirección Este, el sendero salta a otra vertiente: la del río Adra que lleva sus aguas más directamente al mar Mediterráneo que el del Guadalfeo. Entre ramblas cubiertas de vegetación transcurre por poblaciones insólitas como Jorairátar, Darrícal, Lucainena y Alcolea.

LA RECTA FINAL

Si decidimos seguir adelante otro día, el sendero entra en el valle de Andaráx, entre fuentes y viñas; por Laujar de Andaráx y los pueblos de Benecid, Almócita y Padules. Y desde Canjáyar, por una bonita subida de parrales, llega a Ohanes y cruza la sierra en dirección noroeste, hacia Abrucena para terminar en la villa histórica de Fiñana.

Evidentemente, al ser una senda de tal longitud y que pasa por tal cantidad de localidades, existen en la zona múltiples tipos de alojamientos rurales en los que poder descansar para coger fuerzas y continuar la marcha después de un buen descanso y sueño reparador en uno de estos establecimientos en los que además podremos darnos un homenaje degustando la gastronomía tradicional y típica de cada pueblo.

Existen en la zona múltiples tipos de alojamientos rurales para poder descansar y reponer fuerzas antes de continuar la marcha



▲ El sendero está totalmente homologado y señalizado, y puede ser recorrido a pie, a caballo y en bicicleta de montaña

On the first stage the trail continues from Lanjaron to Orgiva, a distance of some 7 kms which will take us about 3 hours on foot. After we have taken the medicinal waters of Lanjaron we continue into the southern part of the real Alpujarra region at Orgiva where avocados, more typical of the Costa Tropical coastal area, are grown.

The next stage, the longest at 17 kms, some 7 hours of walking, takes us from Orgiva to Mecina Fondales. Following the Guadalfeo river from Orgiva, zigzagging up along the narrow trails that probably date from the Muslim era, we come across charming villages like Tahá, Busquístar, Notáez, Castaras, Nieves and Lobras and umpteen water mills along the way.

Taking the trail is more than just a walk. It is a historical and nature walk through a National Park along the ancient pathways, known as cañadas reales, veredas or carihuelas depending their width, used for centuries for the seasonal migration of sheep. And along the way we will see rivers, ancient irrigation channels, gorges and dry ravines.

Eastwards from Cadiar the trail crosses over into the drainage basin of the Adra river whose waters flow more directly into the Mediterranean than the Guadalfeo river in Malaga. Among the dry ravines covered with vegetation nestle more of the unusual Alpujarra villages of Jorairatar, Darrícal, Lucainena and Alcolea.

If we have time to spend another day on the trail we can continue into the Andarax valley, walking through vineyards to Laujar de Andarax, Benecid, Almocita and Padules. From Canjáyar, another pretty walk up through the vineyards, we will arrive at Ohanes to cross the mountains northeast towards Abrucena and end our adventure in the old town of Fiñana.

Clearly this is a long hike over several days but there is plenty of accommodation along the way in the villages and countryside where we can rest up and restore our energy by trying the typical dishes of each village. ■■■



▲ El sendero es un placer y gozo en todos los sentidos, ya que transcurre a través de antiguas cañadas reales, veredas, carihuelas en pleno Parque Natural y Parque Nacional, donde hay ríos, acequias ramblas y barrancos



FOTO: CARMELO MATEOS

“EL CASCAMORRAS”

en Baza y Guadix

TEXTO: MERCEDES LARA

Es una de las grandes citas de la provincia de Granada, una fiesta popular declarada en 2013 como Fiesta de Interés Turístico Internacional. El origen de esta tradición popular se remonta al final del siglo XV y principios del XVI, tras la reconquista de Granada por parte de los Reyes Católicos. Se celebra todos los años en Baza el día 6 de septiembre y en Guadix el día 9, siendo el inicio de la Feria y Fiestas de Baza, en honor a la Virgen de la Piedad, que se celebra del 6 al 15 de septiembre de cada año.

Es la única fiesta que hay en toda Andalucía compartida por dos localidades. Alrededor de 20.000 personas salen a la calle el 6 de septiembre en Baza para participar y disfrutar de El Cascamorras, que pertenece a ese grupo de fiestas que en el transcurso del tiempo se han convertido en una tradición popular y en un valor cultural. El Cascamorras es una mezcla de lo profano y lo religioso, de lo divino y lo humano, unidos de una forma peculiar y distinta y a la vez profunda. Es además una señal de identidad que comparten Baza y Guadix con un fuerte matiz de hermanamiento entre sus vecinos alrededor de este evento.

Cuentan que todo comenzó a mediados del siglo XV, cuando un obrero de Guadix, Juan Pedernal, demoliendo una pared en ruinas de una antigua mezquita mozárabe de Baza, descubrió la talla de la Virgen de la Piedad, escondida desde el siglo XII para evitar su profanación. El obrero pensó que la imagen debería pertenecer a la ciudad de Guadix, por ser él quien la encontró, pero los bastetanos la reclamaron como propia por haber sido hallada en Baza. Actualmente la Virgen está en Baza en la Iglesia de La Merced.

Desde entonces, un vecino de Guadix, El Cascamorras, se traslada a Baza todos los años el día 6 de septiembre con la intención de llevarse la imagen a su localidad. Según la costumbre, lo conseguirá si logra presentarse inmaculado ante la Virgen. Año tras año, su intento resulta baldío, ya que miles de personas lo esperan a las afueras de Baza para acompañarlo en su carrera hasta la iglesia donde se halla la Virgen y asegurarse que llega ante ella completamente tintado de pintura de varios colores (negra en Baza y roja en Guadix).

Según nos relata Maribel Cano, concejala de Cultura del Ayuntamiento de Baza, “se tomó la solución satisfactoria para ambas partes de dejar la imagen en Baza pero una comitiva de Guadix podría llevársela a la ciudad accitana siempre que El Cascamorras llegara inmaculado a la iglesia donde está guardada”.

El Cascamorras es designado por la Hermandad de la Virgen de la Piedad de Guadix. “Se tienen en cuenta para la elección criterios como su compromiso y conocimiento de la fiesta,

su vocación a la Virgen de la Piedad y promesa realizada a esta advocación y el estado físico del pretendiente”, según el consistorio. La salida se realiza a las seis de la tarde desde Las Arrodeas en Baza. El tamborilero anuncia la llegada de la comitiva. Según nos cuenta Maribel Cano, “es uno de los momentos más emotivos para los bastetanos, las emociones están a flor de piel”.

Una importante celebración

Por su parte, la concejala de Turismo en el Ayuntamiento de Guadix, Ana Martínez, destaca a Agro la importancia de esta celebración para el municipio. No en vano, reciben la visita de numerosos turistas, “incluyendo muchos japoneses y chinos. Para nosotros es ya temporada baja tras el verano, y siempre es bienvenida esta fiesta por su contribución y ayuda a la hostelería y al sector hotelero”.

La edil añade que El Cascamorras y sus acompañantes “salen de una cueva en la estación de Renfe y se hace el remolón en la avenida de Buenos Aires. Se cortan al tráfico las vías principales de la ciudad y la seguridad se incrementa. Los participantes atacan al Cascamorras y le echan merengue gigante con la idea de llegar hasta la Iglesia de San Miguel atravesando el casco antiguo. Van huyendo de él, que lleva una porra y una cuadrilla que le ayuda por si se cae, y a quitarse pintura de la cara”. La pintura en polvo que le echan en Guadix es de color roja o color arcilla “por la tradición de las cuevas”, señala Ana Martínez.

De esta forma y a modo de resumen, el Cascamorras, personaje pseudo religioso vestido con un traje multicolor, sale de Guadix camino de Baza el 6 de septiembre, con el propósito de recuperar la imagen de la Virgen de la Piedad. Para ello, deberá llegar sin ninguna mancha en su traje y, como es lógico, los bastetanos no permitirán que la imagen de su patrona salga de la ciudad y, tras el forcejeo popular y las celebraciones religiosas, el Cascamorras vuelve a Guadix el 9 de septiembre y es recibido con el mismo ceremonial que a su salida hasta llegar a la parroquia de San Miguel.

Además, este año, la Hermandad de la Virgen de la Piedad de Guadix ha galardonado al Cuerpo de Infantería de Marina con el premio Cascamorras 2019. El acto de entrega tendrá lugar el 30 de agosto en el Teatro Mira de Amescua a las 21:00 horas.

Patrocinado por...





FOTO: GUADALUPE SUAREZ

“El Cascamorras” in Baza and Guadix

This popular fiesta is one of the highlights in the Granada province and was declared an international tourist event in 2013. The origin of this tradition dates back to the end of the 15th and beginning of the 16th centuries, after Granada had been conquered by the Catholic Monarchs, Isabel and Fernando. It takes place every year in Baza on the 6 September and in Guadix on the 9th and announces the start of the Baza fair and fiesta in honour of the La Virgen de la Piedad, (Our Lady of Mercy) held between the 6 and 15 of September every year.

It is the only fiesta in the whole of Andalusia that is shared by two towns. Some 20.000 people take to the streets on 6 September to take part and enjoy 'El Cascamorras', and the fiesta belongs to the group of popular traditions that over time have become culturally important fiestas. The Cascamorras mixes the profane and the religious, the divine and the human, in a way that is peculiar, distant and profound at the same time. It is also one of the character traits shared by Baza and Guadix and emphasises the strong sense of brotherhood both towns express around this event.

Legend has it that sometime in the mid-15th century, Juan Pederal, a workman from Guadix demolishing a ruined wall in an ancient Mozarab mosque in Baza, discovered a hidden image of the Virgen de la Piedad. He thought that the image should belong to Guadix because he had found it but the people of Baza claimed it for their own because it was found in Baza. Today the Virgen is in the Merced church in Baza.

And thus the tradition was born. Every year someone from Guadix, dubbed Cascamorras makes their way to Baza intent on returning the image to his town. And tradition says that if he can kneel, spotlessly clean, before the virgin he will have accomplished his task. But year after year his efforts are in vain because thousands of people await him on the outskirts of Baza. They escort him, in his attempt to get to the church where the virgin is instated, making sure that he is completely covered in paint, black for Baza, red for Guadix.

According to Maribel Cano, Councilor for Culture of the City Council of Baza, told Agro that 'a satisfactory solution for both parties was found to leave the image in Baza on condition that a group from Guadix could take and return it to their town as long as the Cascamorras managed to arrive spotlessly clean at the church where the image was held'.

The person who will represent the Cascamorras is chosen by the Virgen de la Piedad brotherhood in Guadix. Their commitment and knowledge of the fiesta is considered, their devotion to the Virgen de la Piedad, their dedication and their physical form are taken also into account. The cortege departs from Las Arrodeas in Baza at six in the afternoon and a drummer announces their arrival. As Maribel Cano tells us, "it is one of the most emotional moments for Bastetans, emotions are in full bloom".

Ana Martinez, the tourism councillor at Guadix town hall emphasized the importance of this event to Agro stating that 'we receive a lot of visiting tourists, including many Japanese and Chinese. We consider this is low tourist season after the summer and we welcome this fiesta for the contribution and help it gives to our hospitality sector'.

The councillor explained that 'Cascamorras and his troop leave from a cave in the train station and dawdle up the Avenida Buenos Aires. Traffic is closed off in the town's main streets and we increase security. The virgin's protectors attack Cascamorras, throwing giant meringues at him all the way through the old town centre to the San Miguel Church. He retaliates with his cudgel and helped by his troop who are there to help him clean up his face, pursue the protectors'. She added that the washable poster paints replicate the red clay colour used in the construction of the cave homes for which Guadix is famous.

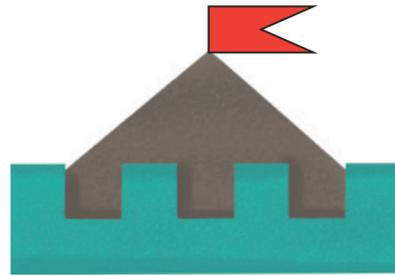
So, to sum up, Cascamorras, a pseudo religious personage, wearing a costume of many colours, leaves Guadix on his way to Baza on 6 September, intending to recover the image of the Virgen de la Piedad. For this feat to be a success he must manage to keep his costume spotless. Obviously the people of Baza will not allow their patron saint to leave the town but after various skirmishes and church services Cascamorras returns to Guadix on 9 September and is received at the San Miguel church as ceremoniously as when he departed.

This year the Virgen de la Piedad brotherhood in Guadix will award the Cascamorras prize 2019 to the Spanish Royal Marine Corps in a ceremony that will be held at 9 p.m on 30 August in the Mira de Amescua theatre

The person who will represent the Cascamorras is chosen by the Virgen de la Piedad brotherhood in Guadix



FOTO: SONIA MUÑOZ



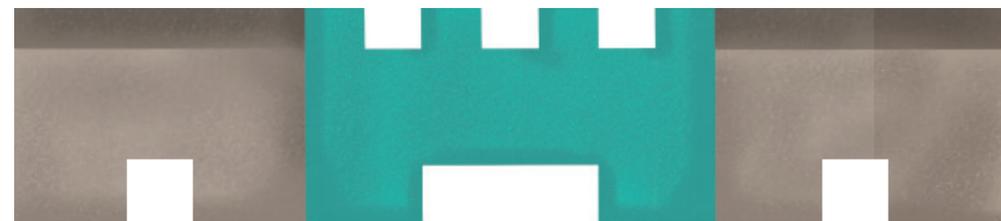
De ruta por los



CASTILLOS

de

GRANADA



La provincia de Granada ofrece al visitante una serie de fortalezas y castillos que merece la pena conocer. Quizás lo más destacado sea La Alhambra, pero no es el único recinto fortificado que albergó Granada durante su época musulmana. En Agro vamos a repasar algunos de los castillos más significativos, tanto del interior, como de los municipios costeros, para que durante estas vacaciones podáis disfrutar de una completa ruta.

CASTILLO DE LÁCHAR

Tal y como podemos verlo hoy en día, se corresponde con el palacio construido por el Duque San Pedro de Galatino a finales del siglo XIX. Sin embargo, las últimas investigaciones evidencian la pervivencia de elementos arquitectónicos de épocas anteriores. El Castillo de Láchar está inscrito como Bien de Interés Cultural desde 1985. Es un singular recinto fortificado convertido en palacete a escasos 400 metros del río Genil.

CASTILLO DE PIÑAR

El castillo árabe de Piñar fue muy importante a mediados del siglo XIV por ser la frontera entre los reinos cristianos y musulmanes de Granada en pleno momento de refortificación del reino nazarí. Se encuentra situado sobre una escarpada roca caliza, a una altitud de 1121 metros sobre el nivel de mar. Tiene once torres, nueve de ellas con planta cuadrangular, y las dos restantes semicirculares. El Castillo de Piñar fue declarado Bien de interés cultural en 1931.

CASTILLO DE CALAHORRA

Dominando sobre la ciudad y perfectamente conservado. Un castillo-palacio construido sobre las ruinas de un castillo árabe entre 1509 y 1512, obra de Lorenzo Vázquez, y uno de los primeros edificios renacentistas construidos en España. En sus sótanos aún se conservan los calabozos donde pernoctaban los presos moriscos que se trasladaban a la cancillería granadina. Declarado Monumento Nacional, actualmente está en manos privadas, aunque su interior se puede visitar contactando con el encargado que los propietarios tienen en La Calahorra.

LAS TORRES BERMEJAS

Fortaleza de finales del siglo VIII y situada en la colina del Mauror, frente a la Alhambra, en Granada, desde la que se contempla una imponente panorámica de la ciudad y de la Alcazaba. Se llaman así por el color rojizo de sus muros de argamasa. Son de la época zirí. Fue una defensa independiente de las de la Alhambra hasta que, durante el siglo XIV, se enlazó con ésta mediante un lienzo de muralla. Forman parte de un conjunto de torres vigía, situadas en puntos estratégicos, que circundaban la Vega granadina, cuya misión era la de vigilancia y protección.

GRANADA, OF COURSE, is home to the Alhambra but it is not the only fortified building that was built in the province during the Muslim era. There are many others worth visiting and at Agro we provide a list of some of the most interesting both inland and along the coast so that you will have a complete itinerary for your holiday excursions.

LACHAR CASTLE

The building we see today dates back to the end of the 19th century when the Duke San Pedro de Galatino built the existing palace. However, recent investigations have unearthed proof of much earlier buildings. Lachar Castle has been included in the Cultural Interest Sites since 1985. This unusual fort converted into a mansion lies a mere 400 metres from the Genil river.

PIÑAR CASTLE

The Arab castle at Piñar played an extremely important part in the restrengthening of the Nasrid Kingdom in mid 14th century since it is situated on what then was the frontier between the Christian and Muslim kingdoms of Granada. Built on the top of a limestone cliff at 1,121 metres above sea level, its walls are crowned with nine square and two semi-circular towers. This castle entered the Cultural Interest Sites register in 1931.

LA CALAHORRA CASTLE

This extremely well preserved fortified palace, built on the ruins of an Arab castle, looms over the town below. Built by Lorenzo Vazquez, this was one of the first Renaissance buildings to be erected in Spain and dates from between 1509 and 1512. The dungeons that housed the Moorish prisoners on their way to trial in Granada are still visible. It is a privately owned national monument but can be visited by contacting the owners' agent in La Calahorra town.



▼ La Alcazaba de Guadix desde la ciudad | View of Guadix Alcazaba from the city



ALCAZABA DE LOJA

Era el centro militar y administrativo de la urbe medieval. Su construcción se prolongó desde el año 895 hasta bien entrado el siglo XIII. Fue utilizada por los árabes durante los siglos XIII y XIV como fortaleza defensiva de la invasión cristiana, fue conquistada por Fernando III el Santo, Pedro I el Cruel y los Reyes Católicos, en sucesivas etapas históricas, hasta caer definitivamente en manos cristianas. La alcazaba se conectaba visualmente con la red de torres vigía, de época nazarí, que se distribuían a lo largo de la frontera del reino de Granada. Actualmente mantiene su perfil ruinoso desde los tiempos de Felipe II. Queda en ella buena parte de la cerca medieval, la torre ochavada, un aljibe muy bien conservado y restos del edificio nuclear. Se ha iniciado la primera fase de recuperación de la línea de muralla y de sus torres y puertas.

CASTILLO DE LA VILLA EN MONTEFRÍO

Fue construido en los restos del antiguo castillo nazarí, cuya época de fundación se remonta hacia el 1352 cuando reinaba en Granada Abú-Abdalá Jusuf, quien lo hizo construir en unos terrenos que consideraba estratégicos para la defensa de sus fronteras. Tiene ocho torres atalayas (entre ellas la del Hachuelo, la del Espinar, la del Sol, o la de los Anillos) que pertenecían al sistema de comunicación de época musulmana. La iglesia presenta una planta rectangular, de una nave y dos capillas laterales, torre y capilla bautismal.

ALCAZABA DE GUADIX

La alcazaba de Guadix se construyó en torno al siglo XI se destruyó en el siglo XVI y posteriormente fue reconstruida. Al igual que en muchas otras construcciones de origen musulmán, el principal material empleado en la torre fue el tapial, que le dio un aspecto rojizo muy característico. Destacan por su buen estado de conservación sus torreones del siglo XI, se conservan ruinas de argamasa frágil, como obra de los últimos siglos de la Edad Media. Por su posición en alto, se puede apreciar todo el paisaje de la ciudad, y los alrededores, Sierra Nevada y la Vega.

CASTILLO DE SALOBREÑA

Se conoce la existencia de una fortificación desde el s. X, aunque la distribución corresponde a la construcción que se levantó en época nazarí. Es el resultado del aporte de la arquitectura musulmana y cristiana. Se utilizó como residencia veraniega, alcázar defensivo y prisión real. Desde sus torres se puede contemplar Salobreña, la vega, el mar Mediterráneo, las sierras colindantes e, incluso, Sierra Nevada. Es uno de los monumentos más visitados de la costa granadina.



▲ Castillo de Moclín, declarado monumento histórico-artístico en 1931 | Moclín Castle, pronounced a historical-artistic monument in 1931

MÁS ALLÁ DE LA ALHAMBRA, GRANADA CUENTA CON CASTILLOS Y FORTALEZAS QUE MERECE LA PENA CONOCER, TANTO EN EL INTERIOR, COMO EN LA COSTA



LAS TORRES BERMEJAS (THE RED TOWERS)

An 8th century fortress built on the Mauror hill, opposite the Alhambra that offers visitors a splendid view of the city and the Alcazaba fortress. The name comes from the red colour of its plastered walls. The towers date from the Ziridian era and were a separate defence mechanism for the Alhambra itself until the 14th century when a linking wall was built. They are part of the group of watch towers built for vigilance and protection in strategic spots across the Granada plain.

LOJA ALCAZABA

This fortress served as the military and administrative headquarters for the medieval city. Its construction lasted from the year a.d 895, until well into the 13th century. Used by the Arabs during the 13th and 14th centuries as defence

against the invading Christians, it was conquered by successive Christian rulers, Fernando III, Pedro I and the Catholic monarchs when it finally fell into the hands of the conquering Christian forces. These towers were also part of the network of watch towers, built in the Nasrid era that stretched along the Kingdom of Granada's frontier. It still maintains the ruinous state from the times of Philip II although it retains part of the medieval walls, the eight-sided tower, a well-preserved well and remains of the main building. Restoration work has begun of the first phase of walls, towers and doorways.

MONTEFRIO CASTLE

Built on the remains of the old Nasrid castle dating from around 1352 when Abu-Abdala Jusuf reigned in the Kingdom of Granada and who chose to build the new citadel on a spot he

considered strategically crucial for the defence of his frontiers. It has eight watch-towers that were part of the intricate Muslim communication system. The simple rectangular church within its walls consists of a nave and two side chapels, a tower and baptismal font.

GUADIX ALCAZABA

The fortress in Guadix was built sometime around the 11th century, destroyed in the 14th century and later rebuilt. As is the case of many old Muslim buildings, the tower was built of rammed earth and gives it its characteristic reddish colour. The 11th century turrets are extremely well preserved and there are fragile mortar ruins date from the end of the Middle Ages. Built high above the city, the surrounding views of the Sierra Nevada mountain range and the fertile plain below are stunning.





▲ Alcazaba de Loja e Iglesia de la Encarnación | Loja Alcazaba and the Church of the Incarnation

SALOBREÑA CASTLE

Mention was made of this fortification as far back as the 10th century but its present layout corresponds to the construction built during the Nasrid dynasty that incorporates both Muslim and Christian architecture. It was used by the rulers as a summer retreat, a defensive fortress and a royal prison. From its towers one can see the village of Salobreña, its agricultural plain, the Mediterranean and the surrounding mountains, including Sierra Nevada. It is one of the most visited monuments on the Granada coast.

MOCLIN CASTLE

Also built during the Nasrid dynasty, it consists of two separate enclosures. Access to the first is through the tower keep which still conserves a important part of the lower area including the church (*Iglesia del Santísimo Cristo del Paño*) built on the site of an earlier mosque. The second enclosure is the Alcazaba fortress with its double defensive wall on the south end. In 1931 it was pronounced a historical-artistic monument and is a cultural interest site monument.

BAZA ALCAZABA

This fortress is situated in the centre of the town of Baza. Its walls were built at three different times, the first between the 11th and 12th centuries, the second during the Nasrid reign and the last after the Christian reconquest. Today little of these remain, just a few stretches of the wall and remnants of some of the towers.

ALMUÑECAR SAN MIGUEL CASTLE

Mostly built during the Muslim era it was also used by the Nasrid dynasty as a summer retreat in the 13th century and boasts an impressive moat and drawbridge. During the Peninsular War conflict, French troops bombarded and badly damaged the castle which then became the town cemetery until the mid-20th century. There is a curious neo-classical building in the centre, with no apparent connection the castle that may have been built in the 18th century and today houses a museum. ■■■

CASTILLO DE MOCLÍN

De época nazarí y con dos recintos claramente diferenciados. Al primero se accede por la Torre del Homenaje, la más alta de todas, y conserva la mayor parte de su zona baja, como la Iglesia del Santísimo Cristo del Paño, construida sobre la antigua mezquita. El segundo ámbito lo constituye la Alcazaba, con doble muro en la parte sur. En 1931 fue declarado monumento histórico-artístico y es Bien de Interés Cultural con la categoría de Monumento.

ALCAZABA DE BAZA

Está situada en el centro de la ciudad de Baza. Las murallas presentan tres fases constructivas: la primera de los siglos XI-XII, otra nazarí y una última de época cristiana. Hoy sólo se conservan algunos lienzos de muralla y restos de varias torres.

CASTILLO DE SAN MIGUEL DE ALMUÑECAR

Las estructuras del castillo son de época musulmana y llegó a ser residencia de descanso de la dinastía nazarí en el siglo XIII. Posee un amplio foso y un puente levadizo. Durante la Guerra de la Independencia contra los franceses sufrió el bombardeo de las tropas inglesas, quedando en estado ruinoso, y fue utilizado como cementerio cristiano hasta mitad del siglo XX. Destaca un pabellón de estilo neoclásico, sin ninguna conexión aparente con la estructura del castillo, que pudo ser construido en el siglo XVIII, y que se ha convertido en la sede del Museo de la Ciudad.



Huéscar, situado al norte de la provincia de Granada y capital de la comarca con el mismo nombre, es un pueblo con una gran riqueza cultural, gastronómica y natural que hace de ella un entrono incomparable para escaparse y disfrutar de sus infinitas bondades.

Cuenta con un patrimonio cultural muy variado, como la torre del homenaje, la iglesia Santa María o el Centro de Interpretación del Cordero Segureño (CICOS) y como no, las casas cueva, las viviendas más tradicionales de Huéscar, excavadas en el terreno y perfectamente acondicionadas.

También dispone de una gran riqueza natural, con la Sierra de La Sagra, el manantial de Fuenaliente, el parque Rodríguez Penalva — uno de los más grandes en extensión de toda Granada- o su bosque de Secuoyas uno de los pocos de Europa, ¡sin olvidar su cielo! uno de los más limpios de Europa.

No podemos perder de vista su gastronomía, presidida por el cordero Segureño y sus famosas latas de cordero, sin duda el producto más típico de la gastronomía oscense. Pero también cuenta con la trucha arcoíris criada en sus piscifactorías o los embutidos y quesos de la zona.

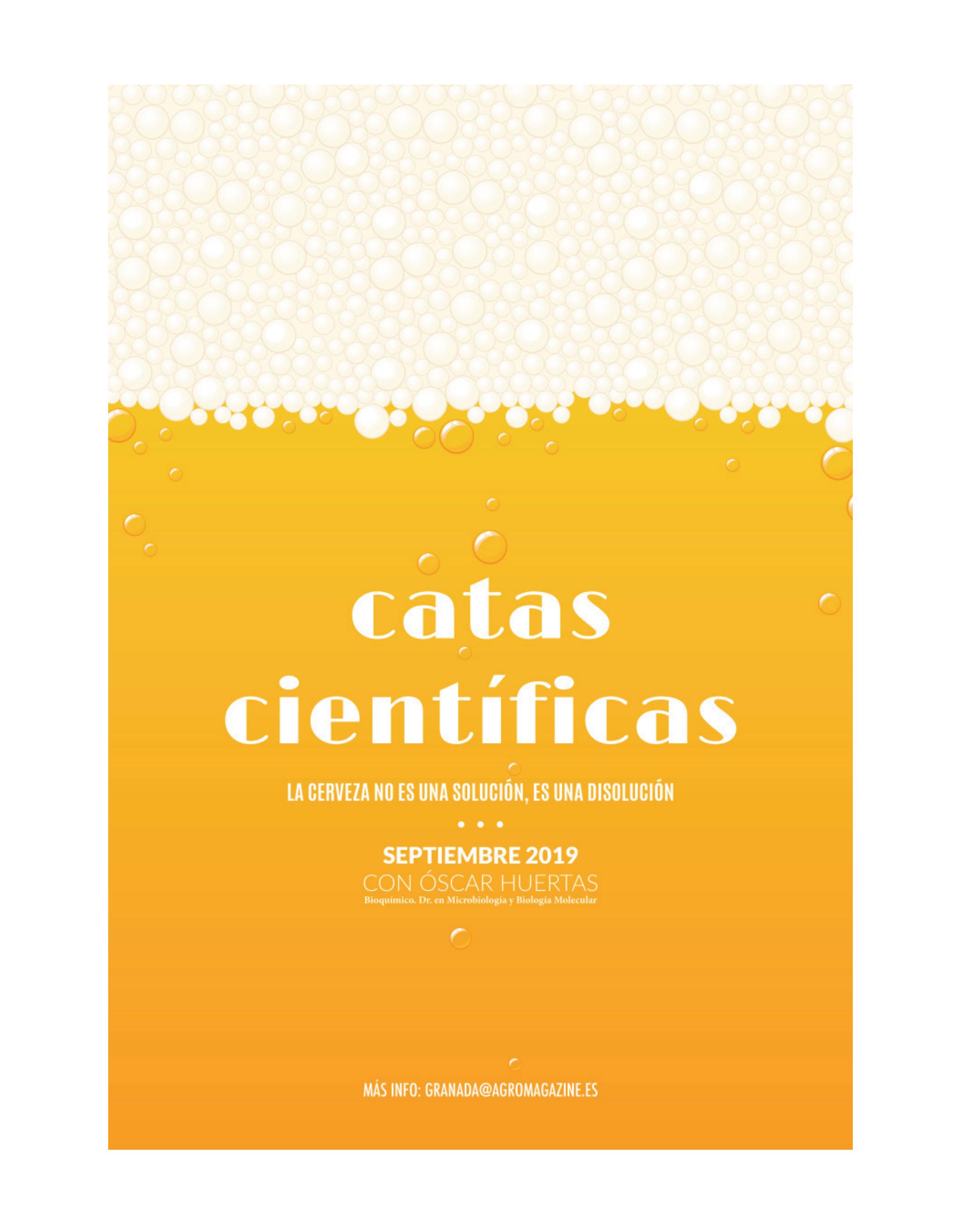
Durante la semana del 23 al 29 de septiembre tendrá lugar la 46 Concorso Subasta Nacional de Raza Ovina Segureña y XX FERIA AGROGANADERA DE HUÉSCAR, una de las ferias ganaderas más importantes del país, con una agenda repleta de actividades para profesionales del sector y público en general.

Todo esto hace de Huéscar el lugar único para disfrutar de unos días de desconexión en plena naturaleza y un sinfín de actividades.

Ayuntamiento de Huéscar
www.huescar.es
www.feriaovejasegureña.com







catas científicas

LA CERVEZA NO ES UNA SOLUCIÓN, ES UNA DISOLUCIÓN

...

SEPTIEMBRE 2019

CON ÓSCAR HUERTAS

Bioquímico. Dr. en Microbiología y Biología Molecular

MÁS INFO: GRANADA@AGROMAGAZINE.ES