

agro

PERIÓDICO MAGAZINE

GRANADA

Agroindustria · Turismo · Gastro

NÚMERO 6 · SEPTIEMBRE 2019





Staff
GRANADA
nº46

Editor

Juan Luis Bueno

Directora

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, Juanjo Zayas

Diseño

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

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 Bad Bunny. Imprime: Corporación de medios de Andalucía, S.A. Depósito legal: MA 1642-2015.

catas científicas

LA CERVEZA NO ES UNA SOLUCIÓN, ES UNA DISOLUCIÓN

...

SEPTIEMBRE 2019
CON ÓSCAR HUERTAS
Investigador, Dr. en Microbiología y Biología Molecular

MÁS INFO: GRANADA@AGROMAGAZINE.ES

Llega septiembre y en las ciudades empieza el movimiento, la actividad, el frenesí, el corre que te pilla que llegamos tarde.. Septiembre está lleno de deseos, de pensamientos de cambio, viene con una línea implícita que separa periodos del año que dejan hueco al pensamiento y con ello a los nuevos propósitos. Septiembre te hace poner los pies en el suelo, aterrizar y empezar de nuevo la actividad, que en poco tiempo se ha quedado hasta oxidada.

En septiembre todo cambia, incluso nuestro alrededor lo hace. El paisaje, sus colores, sus olores; el clima, las primeras lluvias, los primeros fríos y con ellos ; la época del carnaval incluso en la cocina ; , en septiembre todo vale... paraguas, chanclas y la chaqueta que llevabas en el coche, por si las moscas. Un día gazpacho y al otro unas migas o si me apuras, un potaje calentito...

El mes de septiembre sirve para poner en marcha todo aquello, que en ese período donde se le devuelven las alas al pensamiento, te ha vuelto a llenar de ilusión y de energía. Septiembre, como cada nuevo día, es un nuevo espacio de tiempo donde la rueda sigue girando, pero ahora más rápido, súbete a ella y no bajes, aprovecha cada segundo para llevar a cabo todo lo que ha vuelto a tu cabeza... porque si ha vuelto es por algo.

Agro, se sube a la rueda y seguirá subido mientras podamos seguir creando, luchando, apoyando y logrando cada una de nuestras ilusiones, que en este caso son comunes a las de muchos granadinos.



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 - 639 079 857 - 645 111 443



PUESTO 43

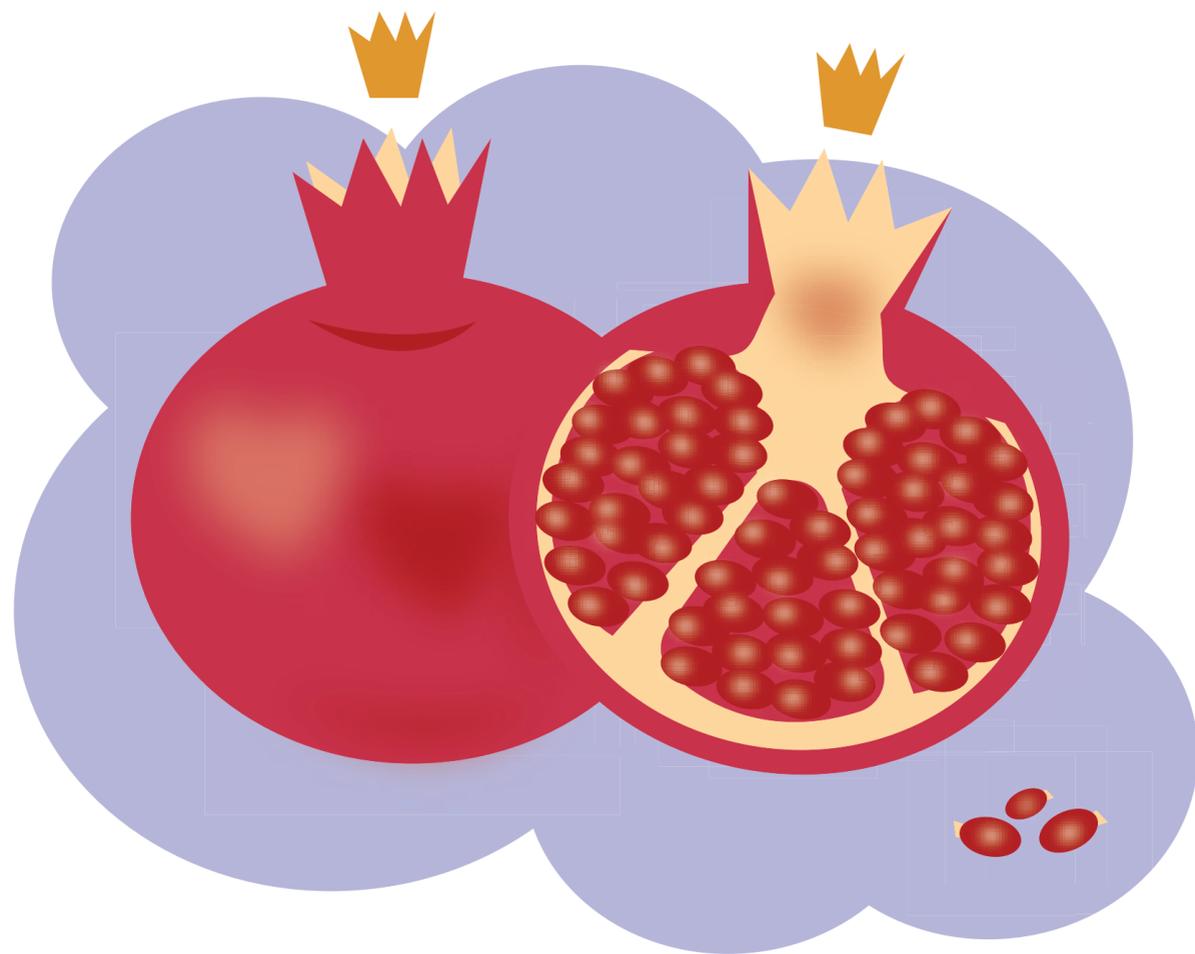
Marisquería



puesto43.com · info@puesto43.com

958 082 948 · Plaza de Gracia, 3
Granada

reserva tu mesa



En la mitología griega la diosa del amor y del deseo, Afrodita, es representada portando una granada en la mano

granada

LA FRUTA ESTRELLA DEL OTOÑO

—
TEXTO: JUANJO ZAYAS

¿Cuál es la ciudad con nombre de fruta?

Una adivinanza que seguramente hemos oído en alguna ocasión, y la solución la tenemos muy cerca. La granada está vinculada a la ciudad de gran esplendor nazarí, ya que de hecho se plantea que precisamente son los granados ('Granatum' en latín) que había en el entorno de la fortaleza los que le dieron su nombre a esta capital y provincia andaluza. Y es precisamente en otoño donde las granadas cobran un especial protagonismo, uno de los productos estrella en estos meses que se hacen indispensables en nuestras cocinas y con las que nos atrevemos a innovar en nuestros pinitos culinarios.

Pero centrándonos más en sus orígenes, nos tenemos que desplazar en el mapa, y viajar a la zona de Asia Occidental e incluso al norte de África, hará cerca de 5.000 años, ya que en países como China, India o Irán era un manjar muy apreciado y que se conservaba de manera óptima en entornos áridos. De hecho, como dato curioso, el árbol se encontraba en los jardines colgantes de Babilonia. Los egipcios y romanos supieron aprovechar muy bien sus propiedades, mediante la elaboración de zumos y otras bebidas.

La granada adquiere un fuerte significado simbólico en determinadas civilizaciones y culturas, ya que de hecho en la mitología griega la diosa del amor y del deseo, Afrodita, es representada portando una granada en la mano. Precisamente la fruta posee propiedades afrodisíacas, lo que motive la vinculación con esta deidad, y por su gran cantidad de pepitas también está muy ligada al concepto de la fertilidad.

En la cultura islámica también se hace referencia a los granados como uno de los árboles que se encuentran en el Paraíso. E incluso en el escudo de la bandera de España, la parte inferior del blasón aparece esta preciada fruta, que representa el escudo de armas del Reino de Granada.

»»»



Contienen un alto porcentaje de vitaminas, como puede ser la B2 y C, es rica en antioxidantes así como en minerales

Propiedades y beneficios

En lo que refiere a sus propiedades y beneficios para la salud, contiene un alto porcentaje de vitaminas, como puede ser la B2 y C, es rica en antioxidantes así como en minerales como pueden ser el hierro y el potasio; poseyendo un alto contenido en fibra. Además, tiene un efecto depurativo y es ideal para las dietas de adelgazamiento por ser una fruta hipocalórica, al presentar bastante agua.

Tómala sola o bien acompañada

Las recetas donde no pueden faltar las granadas están muy vinculadas a los postres. De hecho, se convierte en una de las frutas que no pueden faltar en una rica macedonia, donde el melocotón, el plátano, la fresa y el kiwi casan perfectamente en esta deliciosa mezcla, a la que con un chorro de vino blanco dulce o champagne la hacen irresistible. Seguro que no podrás evitar repetir. También las ensaladas son el plato donde se hacen un importante hueco, y de hecho si la preparas a base de quinoa y lechuga le dan el color y el sabor para hacerlas irresistibles.

Otras presentaciones de dicho fruto también nos pueden ser de utilidad. Las salsas elaboradas con granada casan a la perfección con cualquier carne, como puede ser el solomillo de cerdo o los muslos de pollo, y los zumos combinados con las naranjas o con las manzanas son deliciosos a la hora de preparar un buen desayuno para arrancar con fuerza el día. ■





TEXTO: JUANJO ZAYAS



| En la cocina es uno de los protagonistas, está presente en cualquier plato. El complemento perfecto y fundamental para nuestras ensaladas, gracias a ellos preparamos exquisitos y sabrosos gazpachos y salmorejos para combatir las altas temperaturas y es un indispensable en cualquier salsa para acompañar determinados platos como pueden ser pastas, pescados o carnes. El tomate forma parte de nuestra dieta mediterránea, y es que nos damos cuenta de que no podríamos vivir sin él: da color a nuestras recetas y además tiene múltiples propiedades que son muy beneficiosas para nuestra salud.



ORIGEN

Como es bien sabido, este fruto es originario de Sudamérica, de países como México, Chile o Colombia y que estaba muy presente en la cocina de las civilizaciones aztecas y mayas. Su denominación procede del término azteca *Xictomatl*, cuya traducción sería algo así como '*ombligo de agua gorda*'. Cuando los españoles llegaron durante la época de la Conquista americana, distribuyeron el producto por distintos países europeos y asiáticos, y fue ganándose un merecido hueco en el recetario de distintas naciones.

BENEFICIOS DEL TOMATE

Entre sus valores nutricionales hay que destacar su contenido rico en agua e hidratos de carbono, además de ser una importante fuente de vitaminas y minerales, como puede ser la vitamina A, que mejora nuestra visión, y la C, que constituye un antioxidante natural. Entre sus componentes también hay que poner de relieve el hierro y el potasio. El tomate nos ayuda a la prevención de enfermedades cardiovasculares al favorecer la circulación de la sangre, garantiza el tránsito intestinal y tiene propiedades diuréticas.

PRODUCCIÓN

Y es precisamente en la provincia de Granada, en distintas zonas como pueden ser la comarca de la Vega granadina, en la Costa Tropical o Alhama, en la que se centra principalmente su producción, tanto en invernaderos como al aire libre, y donde numerosas empresas y cooperativas se centran en su comercialización.

Desde la Asociación Agraria de Jóvenes Agricultores de Granada (ASAJA Granada) tienen contabilizadas durante el pasado ejercicio 2018 un total de 4.073 hectáreas dedicadas al cultivo del tomate, de las que la mayoría, un total de 3.484 hectáreas, corresponden a zonas de invernaderos mientras que 589 se encuentra ubicadas al aire libre.

En cuanto al volumen de producción, durante la pasada anualidad se contabilizaron 367.612 toneladas de tomates, y entre las que se registran las mayores cantidades son los cherry, pequeños frutos que principalmente se concentran en la zona de costa, muy acordes y decorativos para utilizar en las ensaladas.

Pero también resaltan otras variedades que le dan un valor añadido al cultivo granadino y que son muy apreciados en el mercado. De la Vega de Granada podemos destacar dos de ellas muy reseñables, como son el tomate huevo de toro y el tomate morado. El primero de ellos se conserva en esta comarca así como otros pueblos cercanos como pueden ser Loja o La Peza, y entre sus principales características que lo hacen reconocible nos encontramos con su carne densa así como su gran tamaño con respecto a otras variedades. En el caso del tomate morado es jugoso, de un tamaño considerable (aunque no llegando al del huevo de toro) y de una piel muy fina. También otras muy apreciadas son la variedad cherokee, el marazul o el rosa.



Durante la pasada anualidad se contabilizaron 367.612 toneladas de tomates, y entre las que se registran las mayores cantidades son los cherry, pequeños frutos que principalmente se concentran en la zona de costa, muy acordes y decorativos para utilizar en las ensaladas.

Vaca Pajuna

GRANAÍNA POR LOS 4 COSTADOS



Cuenta la historia que la vaca pajuna era muy útil para las personas que vivían en la montaña y que de ahí derivó su nombre. El origen de pajuno es pajil, en realidad paje, palabra que, como todos sabemos, significa el que hace servidumbre. También nos cuentan que su nombre se debe al característico color marrón cobrizo o pajizo de su pelaje

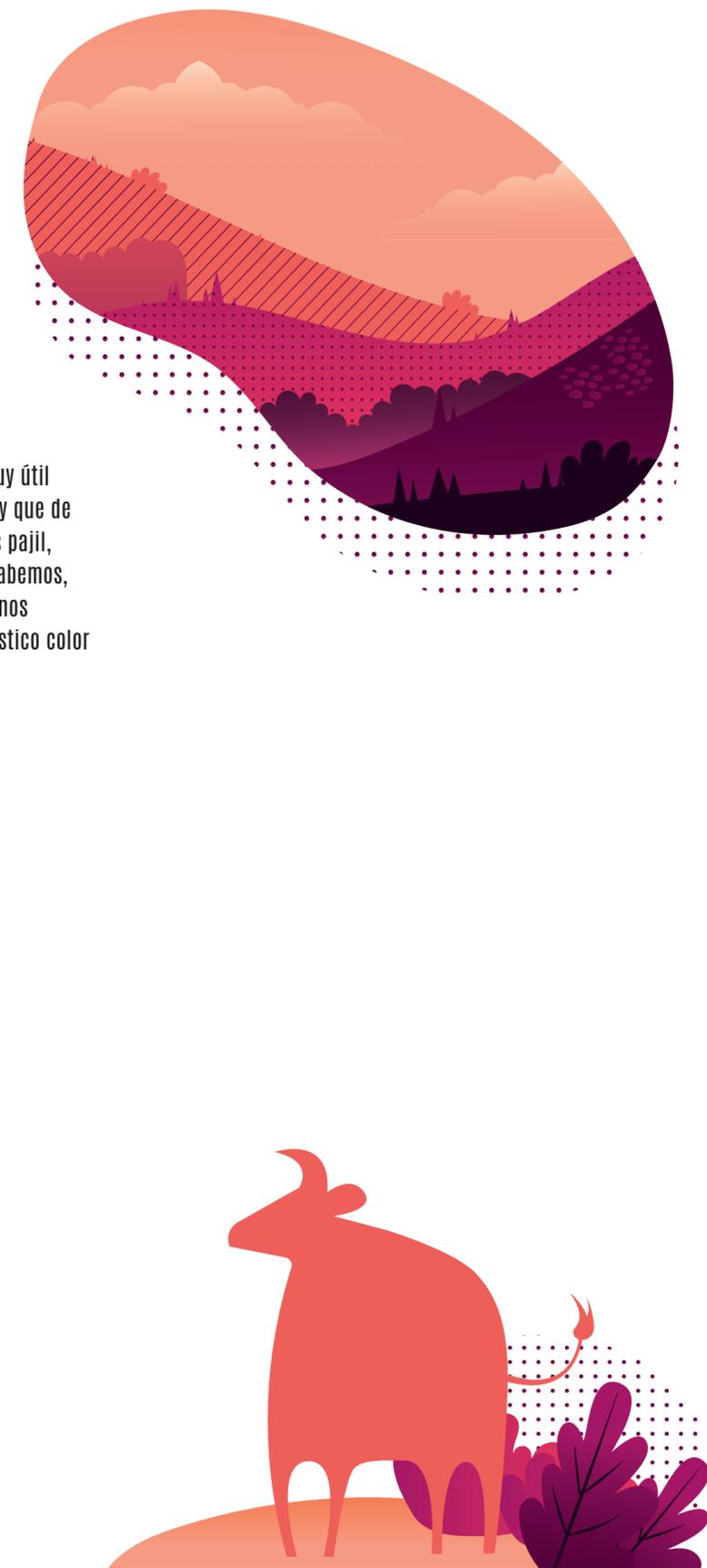
Recuperar y fomentar una raza bovina autóctona de Andalucía que se encuentra en peligro de extinción es fundamental y los criadores y hosteleros granadinos así lo han entendido. Son muchos los restaurantes de la provincia que incluyen cada vez más platos de esta carne de primera calidad cuya crianza se concentra, en su mayoría en Sierra Nevada, aunque también en algunas zonas de Málaga y Jaén.

Este tipo de raza, que está considerada una de las más antiguas del mundo, según algunos estudios recientes, se encuentra al borde de la desaparición por el cruce indiscriminado con razas de rendimiento cárnico, la mecanización del campo y la pérdida del hábitat de explotación. Conocer más a este animal y saber la versatilidad y excelencia que ofrece en la cocina, disminuiría el afán de mezclarla acabando con su pureza. Actualmente existen 37 ganaderías comprometidas con su cría en pureza, distribuidas por Sierra Nevada, Serranía de Ronda, Sierra Morena y la Axarquía, siendo la primera donde mayor concentración tienen.

“La ternera de la sierra siempre ha sido pajuna, aunque intentaban cruzarla. El paso del tiempo y la vuelta a los orígenes ha permitido que se certifique esta raza”, así nos lo ha contado

» » »

TEXTO: VANESA GARAND





ESTE TIPO DE RAZA, QUE ESTÁ CONSIDERADA UNA DE LAS MÁS ANTIGUAS DEL MUNDO, SEGÚN ALGUNOS ESTUDIOS RECIENTES, SE ENCUENTRA AL BORDE DE LA DESAPARICIÓN POR EL CRUCE INDISCRIMINADO CON RAZAS DE RENDIMIENTO CÁRNICO, LA MECANIZACIÓN DEL CAMPO Y LA PÉRDIDA DEL HÁBITAT DE EXPLOTACIÓN

Antonio Luján hijo, de cebaderos y cárnicas Luján. Él es la tercera generación de criadores y nos aporta más detalles como que el frío y las zonas altas, es el habitat natural de la res típica granadina.

Antiguamente los ganaderos consideraban que “no tenían un gran rendimiento cárnico porque su tamaño era pequeño pero su fortaleza les era más útil para trabajar y ayudar que para su explotación alimentaria”, continuó explicando Luján.

Para soportar el calor extremo y el frío extremo de la sierra ellas mismas se autorregulaban, guardando su propia grasa. Lo que ha hecho la familia Luján, con su larga y experimentada trayectoria, es alimentarlas de manera especial, sin aditivos de engorde, con productos naturales de Granada, como la cebada, el maíz o la soja, recolectada en la provincia. De este modo, se obtiene un producto de máxima calidad. Vacas que no son forzadas, que disponen de corrales abiertos con grandes extensiones donde se ejercitan con mayor facilidad. Antonio Luján destaca “ lo fundamental que es para nosotros el respeto animal hacia esta raza, ya que, con el descenso de la caza mayor, se han convertido en los cortafuegos naturales más importantes de nuestra sierra”.

Muchos de los criadores de pajuno agradecen la gestión realizada por la empresa Gescan, en especial a uno de sus miembros, Pablo, para que el ganado pajuno obtuviera el distintivo “Raza 100% autóctona” que certifica la pureza de este tipo de animal. Para ello han tenido que trabajar en unión, aportando una excelencia en todos los sentidos.

En la cocina los mejores cortes que encontramos son: la chuleta, cocinada a la plancha salpimentada, no necesita nada más; la costilla, cocinada a baja temperatura para que se vaya soltando sola del hueso en el momento de tomarla; y el redondo, a la brasa y listo. Seguro que ya estás buscando un lugar donde ir a degustar este tipo de carne para ver si todo lo que hemos mencionado es cierto. Os indicamos algunos restaurantes donde puedes encontrarla: La Cantina de Diego, Monachil; Apo, Plaza de San Lázaro, 15, Granada; Malahermosa, calle Pedro Antonio de Alarcón, 86, Granada; El Claustro, Hotel AC Santa Paula, Gran Vía de Colón, 31, Granada; Restaurante Cala, Calle José Luis Pérez Pujadas, 2, Granada. ¡Ya nos contaréis! •

PATROCINADO POR...





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



Finca El Edén

Los productos de Finca El Edén son producidos en nuestra propia finca situada en la Costa Tropical de Granada, concretamente en Motril. Calidad y un sabor único están garantizados, ya que, sólo recogemos diariamente aquellos productos que se encuentran en su punto óptimo de maduración seleccionando uno a uno. Además, no utilizamos pesticidas, con lo cual podrá disfrutar del verdadero sabor de cada uno de nuestros productos. Nuestra venta es on line, en tan sólo 24 horas están en su domicilio sin tener que pasar por cámaras frigoríficas y eso proporciona un producto de alta calidad y sabor extraordinario. La pasión con la que cuidamos nuestros productos también deja su huella.

Motril, Granada, España
Llámenos: 628 989 069

Envíenos un correo electrónico: info@fincaeleden.es



Cocoa viajes

Todavía queda verano por delante para poder realizar algún sueño, una escapada en familia, con un grupo de amigos, romántica, aventurera, cultural... 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. Y si lo que te traes entre manos son los preparativos para las ferias que empiezan a surgir, Andalucía Sabor en septiembre y Fruit Attraction en octubre, déjalo en nuestras manos, te ayudamos a que tu día a día sea más fácil.

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
Fb. Viajes Cocoa | I. cocoa.viajes



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



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.

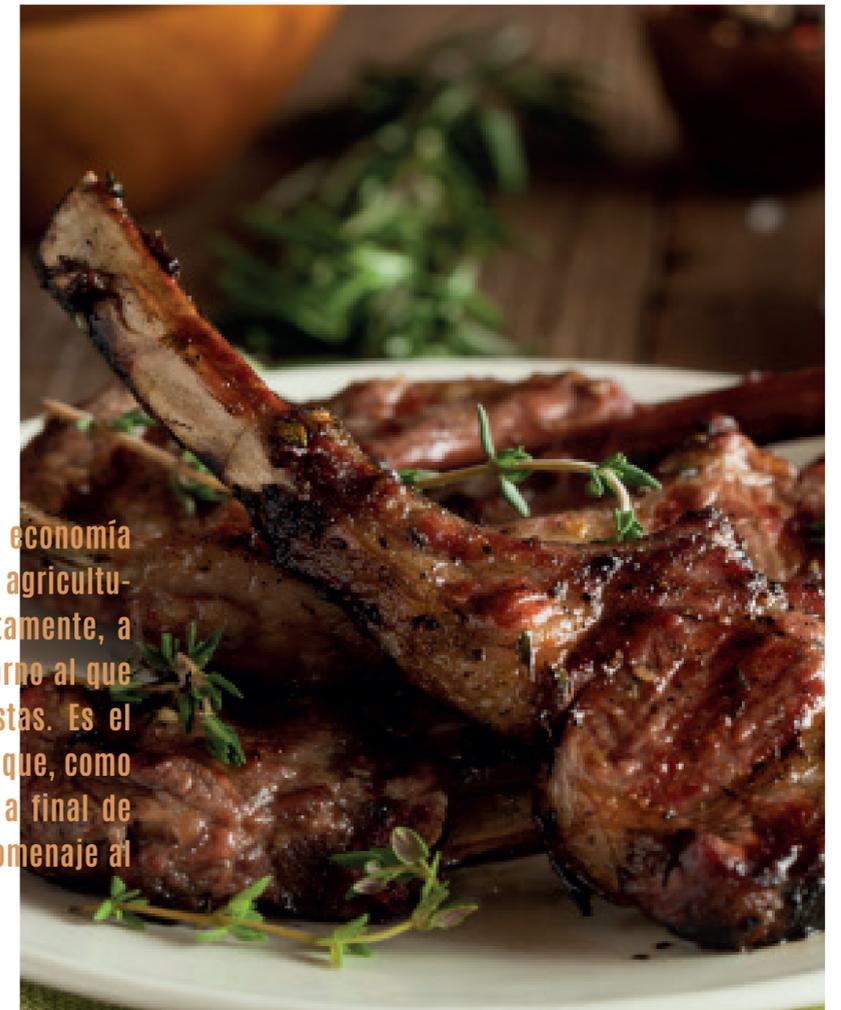
Nuestro pan está elaborado con masa madre de harina ecológica.

www.asociacionpantradicional.es

RASGOS
DIFERENCIADORES
DEL

Cordero Segureño

Hay muchas localidades cuya economía está directamente ligada a la agricultura o ganadería. Y más concretamente, a un producto determinado en torno al que celebran algunas ferias y fiestas. Es el caso del municipio de Huéscar que, como manda la tradición, cada año a final de septiembre, volverá a rendir homenaje al cordero segureño.



Nos referimos a la edición 46 del Concurso Subasta Nacional de la Raza Ovina Segureña y la XX edición de su Feria Agroganadera. El cordero segureño es el protagonista en diversos stands de exposición y de venta directa al público. Además, habrá una subasta a nivel nacional, según relata a Agro José Luis López Sánchez, concejal de Agricultura en el Ayuntamiento de Huéscar, quien destaca la importancia de este evento para la localidad y el peso que tiene el cordero segureño para la economía de sus habitantes. De hecho, apunta, “tiene incluso más importancia que nuestras fiestas patronales del mes de mayo desde el punto de vista del número de personas que viene de fuera hasta Huéscar”.

El edil explica que el sector primario de lo que vive la población del municipio principalmente. “Se siembra mucho cereal para luego tener pasto suficiente para el ganado durante el invierno”, indica.

Del lunes 23 al domingo 29 de septiembre se llevarán a cabo múltiples actividades ligadas al cordero segureño como talleres gastronómicos, concursos de recetas de cocina y de cortometrajes, ludoteca para los niños, festival de flamenco, talleres para elaborar quesos y conciertos. También se ofrecen degustaciones a precios populares de cordero segureño a todos los asistentes durante los días de la feria.

La fiesta se remonta a la década de los años 70, “cuando uno de los alcaldes de Huéscar, junto a un grupo de ganaderos de la zona, reconoció al cordero segureño como raza diferente y pretendió darle un mayor reconocimiento”, relata José Luis López.

Precisamente, a día de hoy, el cordero segureño posee una **Indicación Geográfica Protegida (IGP)**, lo que es “una marca de calidad diferenciada que sirve para designar a un producto agroalimentario, originario de un territorio, que posee unas características, cualidades o

»»»

"La fiesta se remonta a la década de los años 70, "cuando uno de los alcaldes de Huéscar, junto a un grupo de ganaderos de la zona, recon-oció al cordero segureño como raza diferente y pretendió darle un mayor reconocimiento", relata José Luis López

reputación que se deben a ese origen", según explica José Puntas presidente de la IGP.

La raza Segureña, posiblemente fue traída hasta la Península Ibérica por los visigodos hace unos 1.500 años y su nombre deriva de la zona geográfica que ocupa, principalmente las sierras del entorno del río Segura. Actualmente hay unas 700.000 ovejas bajo la IGP y viven directamente del cordero segureño entre 3.500 y 4.000 familias en toda la zona geográfica, que se sitúa en la confluencia de las provincias de Albacete, Almería, Granada, Jaén y Murcia, dentro las denominadas "Cordilleras Béticas Orientales". Se caracteriza por tener una altitud mínima de 500 metros, lo que condiciona las características agroclimáticas y el sistema de producción.

Las ovejas de raza segureña se han adaptado a la rigurosidad de dichas condiciones siendo prácticamente las únicas capaces de vivir y producir bajo estas condiciones. "Son zonas totalmente rurales y las poblaciones grandes más cercanas se encuentran a más de 150 kilómetros. Aquí los inviernos son muy fríos, secos y largos y los veranos, calurosos. Estas características condicionan la vegetación y, por tanto, a la fauna que se alimenta de ella".

José Puntas señala que hay una serie de requisitos que debe cumplir un cordero para que sea considerado segureño. El primero, ser hijo de padres y madres de raza segureña; en segundo lugar, estar en buen estado de salud y, por último, no presentar defectos como malformaciones, cojeras o retraso del crecimiento, que puedan afectar a su calidad.

El presidente de la IGP describe que el cordero segureño "es una raza de montaña, atlética y muy adaptada a su medio, con clara aptitud cárnica, produciendo carnales de excelente calidad". Además, añade que "de los corderos segureños se han obtenido tradicionalmente canales de un peso comprendido entre los 9 y los 13 Kgs., muy bien conformados. la carne es de color rosa pálido o rosa con un nivel de engrasamiento de cobertura e infiltración óptimo, lo que le confiere una gran jugosidad".

Ésta sería la variedad **blanca** de cordero segureño pero hay otra, llamada **rubisca**, que se diferencia por el color de la piel, que presenta pigmentaciones en forma de manchas rubias, de diferente tamaño, que en ocasiones alcanzan gran extensión. El color de la lana también es rubio.

En cuanto a la alimentación del cordero segureño, José Puntas explica que se compone de leche materna al nacer y, posteriormente, de cereales y productos de origen vegetal como cereales, paja y leguminosas. "Cuando son adultos, se mantienen en pastoreo durante todo el año, realizando un aprovechamiento de los recursos en régimen extensivo, que se caracteriza por un gran respeto al medio ambiente".

En el caso del cordero segureño, el nacimiento y cría de los corderos se deben realizar en la zona delimitada mientras que su sacrificio y despiece se pueden llevarse a cabo tanto dentro como fuera de la zona.

En el plato es donde más se pueden apreciar las peculiaridades del cordero segureño. El presidente de la IGP indica que "el 50% de las personas rechaza el cordero por su fuerte olor y sabor. Sin embargo, el nuestro carece de ese sabor intenso. Parece una contradicción pero no sabe a cordero. En una escala del 0 al 5, el cordero normalmente sitúa su sabor en el 3 y el 4 mientras que el segureño está en el mínimo". También destaca que su grasa es muy suave al degustarla. ■■■

PATROCINADO POR...



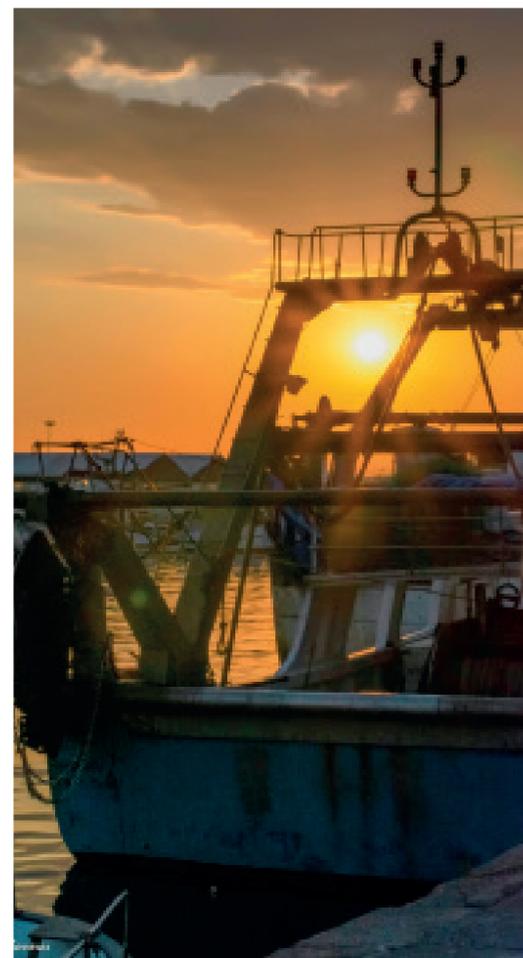
AYUNTAMIENTO
DE HUÉSCAR



LA LONJA DE MOTRIL Y SU FAMOSA QUISQUILLÁ

TEXTO: VANESA GARAND

PARA MUCHOS DESCONOCIDA Y PARA OTROS SU DÍA A DÍA PERO LO QUE SÍ ES SEGURO QUE LA MAYORÍA HEMOS COMIDO PESCADO Y MARISCO PROVENIENTE DE ESTA LONJA SITUADA EN LA CAPITAL DE LA COSTA TROPICAL, Y ÚNICA EN LA PROVINCIA DE GRANADA, LA DE MOTRIL.



HAY MUCHÍSIMA VIDA EN ESTA LONJA QUE CADA DÍA VE COMO SU PRODUCTO SE AGOTA Y SE MARCHA A DISTINTOS PUNTOS DE LA GEOGRAFÍA ESPAÑOLA, DEBIDO A LA BUENA SITUACIÓN QUE TIENE, ES EL PUERTO ANDALUZ MÁS CERCAÑO A MADRID E IGUALMENTE MÁS CERCAÑO A PROVINCIAS ANDALUZAS DEL INTERIOR COMO JAÉN

tor pesquero de la zona, desde los pescadores hasta los distribuidores y restaurantes. Este mismo año se constituyeron como asociación para tener más opciones de llevar a cabo actividades e iniciativas que deben ser aprobadas por las autoridades pertinentes. Revulsivo que han notado para poder mostrarle a los amantes de los productos de cercanía, en este caso del pescado y del marisco fresco, el gran potencial que tiene la Lonja de Motril.

La Quisquillá

Para terminar el emocionante recorrido que estamos realizando por el mundo pesquero de Motril, tenemos que contar que es la Quisquillá. Basado en el nombre del producto más internacional y cuyo acento se le ha puesto a la última vocal para asemejarlas a palabras tan de la tierra como graná, chicotá, levantá, espichá, etc., así nace el evento de La Quisquillá. En él, Gastronomía-Pesca-Turismo van de la mano para darle el empuje que los productos marinos de Granada necesitan. Mientras más personas los demanden, mayor serán las ventas.

En su ya tercera edición ha contado con grandes e importantes novedades entre las que destaca las Jornadas de Puertas Abiertas, impensable hace unos años que la gente de a pie entrara a una de las fronteras navales nacionales más complicadas. En el área gastronómica, contamos con cocineros de toda la provincia para acercarnos al trato del producto, con el objetivo este año, de dar a conocer los productos de bajo coste tan desconocidos como de excelente calidad. También se consolidó una de las actividades que más entusiasmo al visitante, la subasta de pescado tradicional.

La evolución en número de asistentes crece de manera exponencial y en esta edición, con la apertura de puertas, en los días que ha durado la cita, la circulación de personas ha sido apabullante, logrando así el objetivo que se pretende, que las personas que no trabajen en la lonja puedan visitarla y conocer todos sus entresijos.

Septiembre es un momento propicio para comer productos más nuestros, acercándonos al pequeño comercio de siempre y apostando, siempre, por lo más fresco. Tu cuerpo lo agradecerá "un poquito ná más".

Es el único puerto español con clima tropical y bañado por las aguas puras de Sierra Nevada. Así, el ecosistema de sus aguas es muy distinto, la aportación de minerales a los seres vivos que allí habitan contribuyen a que el sabor de estas especies sean radicalmente diferentes. Por ejemplo una quisquilla no tiene el mismo sabor que la de Cádiz o Almería, la de Granada es mucho más dulce. Motivo de más por el que multitud de restaurantes y pescaderías demandan pescado con apellido Motril, con una calidad incomparable.

Hay muchísima vida en esta lonja que cada día ve como su producto se agota y se marcha a distintos puntos de la geografía española, debido a la buena situación que tiene, es el puerto andaluz más cercano a Madrid e igualmente más cercano a provincias andaluzas del interior como Jaén.

Metiéndonos en materia, la variedad de producto que llega a esta apasionante lonja, es muy diverso. Boquerones, caballas o sardinas, pasando por pulpos, gambas, besugos, salmonetes, cangrejos, langostas, bogavantes o pintarroja. Pero si de la estrella de este puerto pesquero, en el que entran miles de kilos de pescado a diario tenemos que hablar, sin lugar a dudas, hablaríamos de la anteriormente mencionada quisquilla. La quisquilla granadina, que se alimenta de un fondo marino especial, en el que confluyen el Mar Mediterráneo y las aguas dulces de la sierra, es garantía de excelencia y por ellos son muchos los establecimientos que especifican de donde es la quisquilla que ofertan.

Plataforma Ciudadana Pescado y Quisquilla de Motril

Una plataforma que surge para crear acciones que vayan en la dirección de promocionar y poner en valor el producto de Motril. Dar a conocer el trabajo de todos aquellos que conforman el sec-

PATROCINADO POR...

La Quisquillá
de Motril



Ahora también puedes leer agro en casa...

Consúltanos: 639 079 857



Pescados Hermanos Terrón

Pescados Hnos. Terrón. Decana de las pescaderías de la Provincia de Granada y de Motril. Desde hace unos años creamos dos líneas de negocio nuevas: cocedero de marisco, siendo el único de la Costa Tropical y comidas caseras en nuestra tienda gourmet. Comprometidos desde hace más de 50 años con los productos de cercanía, ya vamos por la tercera generación. Pioneros en el envío 100% quality de quisquilla, envío de pescado y marisco con las necesidades especiales de conservación que conlleva garantizando su frescura a toda España. La calidad del producto de nuestras pescaderías es referencia para chef y amantes del producto km0 que al igual que nosotros aman su profesión.

Pescadería. Mercado de San Agustín. Puesto 21-22, Motril, Motril
Cocedero y Tienda. Plz. Notario Gómez Acebo. Centro, Motril - info@pescadosterron.com
Tel. 958 601 195 | 637 570 720 | 637 570 721 | 637 570 722



Cárnicas Genil-Ole mis croquetas

Una empresa que lleva más de 20 años trabajando en el sector de la alimentación para ofrecer a sus clientes productos frescos y de primera calidad. Bajo su marca OLE MIS CROQUETAS, ofrece a sus clientes un producto artesanal, elaborado con ingredientes frescos y de primera calidad. Disponen de más de 20 sabores de croquetas con sabores de la granja, de la huerta, del mar y dulces. Un producto cuidado siguiendo la receta tradicional y artesanal. "A todo el mundo le gusta una buena croqueta; SI ES DIFERENTE MEJOR"

Calle Américo Castro, 40, 18360 Huétor Tájar, Granada
Tel. 958 33 40 75
www.carnicasgenil.com - info@carnicasgenil.com

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



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 22.5 - 18002 - Granada
Tel. 619 51 34 74
info@ogemanagement.com

“Estamos descuidando el potencial que ofrece la neurociencia para mejorar la capacidad de percepción de los vinos»



José Manuel Navarro

EXPERTO EN NEUROMARKETING

Lleva 35 años desarrollando tareas directivas en diversas empresas dentro del mundo del marketing. Desde 2012 dirige programas de formación sobre neuromarketing llegando a coordinar un Máster de la Universidad de Granada. Ha participado como ponente en diversos encuentros y simposios sobre este tema y habitualmente es articulista del grupo Vocento. Según este experto, la neurogastronomía va más allá de la degustación culinaria. Tenemos 5 sentidos y todos intervienen de una forma u otra en la experiencia gastronómica en su conjunto y no sólo el sentido del gusto y el olfato, como solemos pensar. El cerebro es el que distingue los sabores que identifica nuestro paladar.



¿Cómo podemos definir la neurogastronomía?

Es la aplicación de una serie de técnicas que proporciona la neurociencia para poder evaluar la respuesta de los consumidores que se enfrentan a una propuesta gastronómica desde el punto de vista neuropsicológico; cuáles son las percepciones y respuestas desde el punto de vista emocional que tienen las personas ante un plato, un vino, una cerveza o cualquier tipo de producto dentro de la gastronomía. Se trata de evaluar cómo influyen durante el proceso de degustación de un alimento o bebida los estímulos del entorno: decoración, música, olor, colores, forma de presentación de los platos, etc.

¿Es por tanto la lengua o el cerebro el que distingue los sabores?

Es siempre el cerebro. Los sentidos son sólo receptores que transmiten lo que el cerebro les dicta. El cerebro recibe directamente los impulsos eléctricos e interpreta las señales que está recibiendo. Los sentidos son intermediarios entre el entorno y nuestro cerebro.

¿Hasta qué punto influyen el resto de sentidos en la gastronomía?

La experiencia gastronómica es un conjunto de activaciones sensoriales en las que intervienen todos los sentidos. Primero, el olfato y después el gusto, pero hay una influencia muy importante de la vista, cómo percibimos el plato, qué colores predominan (azul es desfavorable porque indican que un alimento está en proceso de descomposición). También la música influye, el oído: los ambientes estresantes son igualmente desfavorables mientras que con un ambiente relajante sucede al revés. El sentido del tacto porque no es lo mismo utilizar cubiertos de madera, metal o plástico ni sentarse en una mesa de madera rugosa que en otra con mantel de hilo. Los grandes restaurantes que trabajan con la neurociencia aplicada están perfeccionando, no sólo la presentación del plato, sino lo que acomoda al individuo cuando se sienta ante el plato trabajando todos los sentidos: mantelería, cubertería, música, interiorismo, cristalería, etc.

Hay un sector tremendamente importante en España como es el de la enología, donde la neurociencia ya ha puesto sobre la mesa las claves para mejorar la calidad en la percepción de los vinos usando una determinada variedad de música o el tipo de copa en el que hay que beber, rompiendo así los esquemas clásicos

¿Quiere decir eso que un mismo alimento a cada uno nos sabe de una forma diferente?

Cada alimento puede tener una percepción similar para todos pero cada cerebro lo interpreta de una forma u otra dependiendo de muchas cuestiones. Hay personas con mayor sensibilidad ante determinados olores o sabores porque tienen un mayor número de células receptoras.

¿Desde cuándo viene usted trabajando con este concepto y cómo decidió ahondar en el mismo?

Soy un aficionado al mundo de la gastronomía y de la enología. Me llamaba la atención que determinados alimentos o bebidas, degustados en ambientes radicalmente distintos o con olores diferentes, modificaban la percepción que las personas tienen de su sabor. En neurociencia aplicada estas cuestiones aparecen en determinadas investigaciones y te hacen reflexionar bastante. Ahora estoy intentando convencer a personas que trabajan en las escuelas de hostelería para que puedan desarrollar cursos específicos sobre neurogastronomía.

Hay algunos que hablan de comidas personalizadas... ¿se puede manipular la percepción del gusto neuroológicamente?

No es que se pueda, pero sí se pueden manipular los elementos que intervienen alrededor de un plato para potenciar los sabores o empeorarlos simplemente. Hay muchas investigaciones que demuestran que determinados olores mientras se prueba una comida alteran su sabor. Algunos restaurantes ponen grandes flores con olores muy intensos y ello modifica el sabor de la comida. Por ejemplo, los narcisos y narcisos desprenden aromas muy penetrantes y saturan el sentido del olfato, por lo que no serían recomendables.

Pónganos algunos otros ejemplos concretos

El primer truco es que el ambiente sea neutro de olores. Que no huela a nada es la mejor forma de percibir el 100% de la esencia de la comida o de la bebida. Está demostrado que el aroma a limón potencia favorablemente el consumo del marisco pero soy partidario de neutralidad en los olores. En cuanto a los colores, es mejor postar por tonos rojos o anaranjados porque potencian la sensación de hambre, de saciar el apetito. De ahí que las grandes cadenas de comida rápida los utilicen en su imagen corporativa.

¿Qué potencial desarrollo cree que tendrá la neurogastronomía a corto/medio plazo?

Ahora estamos en un punto de inflexión en España. Miguel Sánchez Romera, neurólogo y chef, estuvo hace dos años invitado por la Universidad de Granada y ha conseguido para el próximo curso en la Universidad de Barcelona que comiencen estudios sobre neurogastronomía. Es importante porque ello atrae a personalidades de reconocido prestigio y ayuda a que el resto de profesionales del sector del país vayan adquiriendo conocimientos de neurociencia y los pongan a disposición de los restauradores. Hay un sector tremendamente importante en España como es el de la enología, donde la neurociencia ya ha puesto sobre la mesa las claves para mejorar la calidad en la percepción de los vinos usando una determinada variedad de música o el tipo de copa en el que hay que beber, rompiendo así los esquemas clásicos. Ya hay gente que se está atreviendo en Sudáfrica o Sudamérica y están profundizando en el tema. Aquí en España nos miramos el ombligo por la gran tradición enológica que tenemos, pero creo que estamos descuidando el potencial que ofrece la neurociencia para permitirnos mejorar la capacidad de percepción de los vinos de buena calidad. ■



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
Síguenos en Fb. Pastelería Videras



Restaurante El Maño 2

En Restaurante El Maño 2, ubicado el Polígono La Encantada en Huéscar tiene lo que buscas: amplios salones para celebraciones de eventos, un acogedor Hostal para descansar, abundantes y variados menús de medio día, parque infantil interior climatizado, jardines para bodas, servicio de catering, alquiler de vehículos, entre otros muchos servicios.

Además, están comprometidos con el uso y promoción de los productos de la región, destacando el Cordero Segureño I.G.P., que por su sabor tan especial da a sus platos un toque inigualable. Durante la feria agroganadera del cordero Segureño que tiene lugar en Huéscar del 23 al 29 de septiembre, Restaurante El Maño ofre-

ce sus "Tradicionales Jornadas del Cordero" para las que preparan diferentes recetas y una carta que gira, mas que nunca, entorno a el cordero, algo que no debes perderte si buscas sabores tradicionales y únicos. Reserva tu mesa y disfruta del fabuloso evento que organizan cada año.

Polígono Industrial la Encantada, 47, 18830 Huéscar, Granada
Tel. 647 91 15 46 - 958 742 412

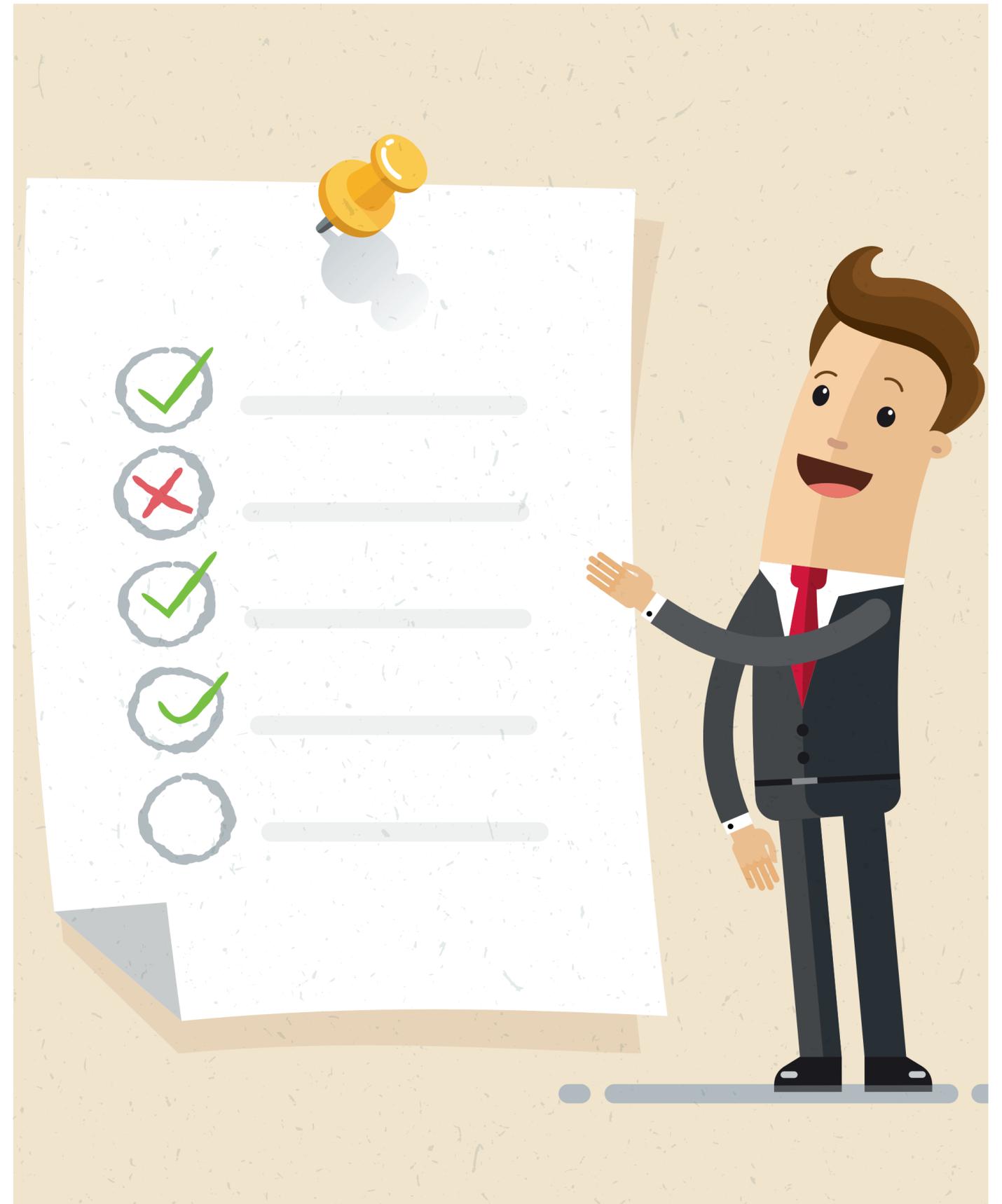


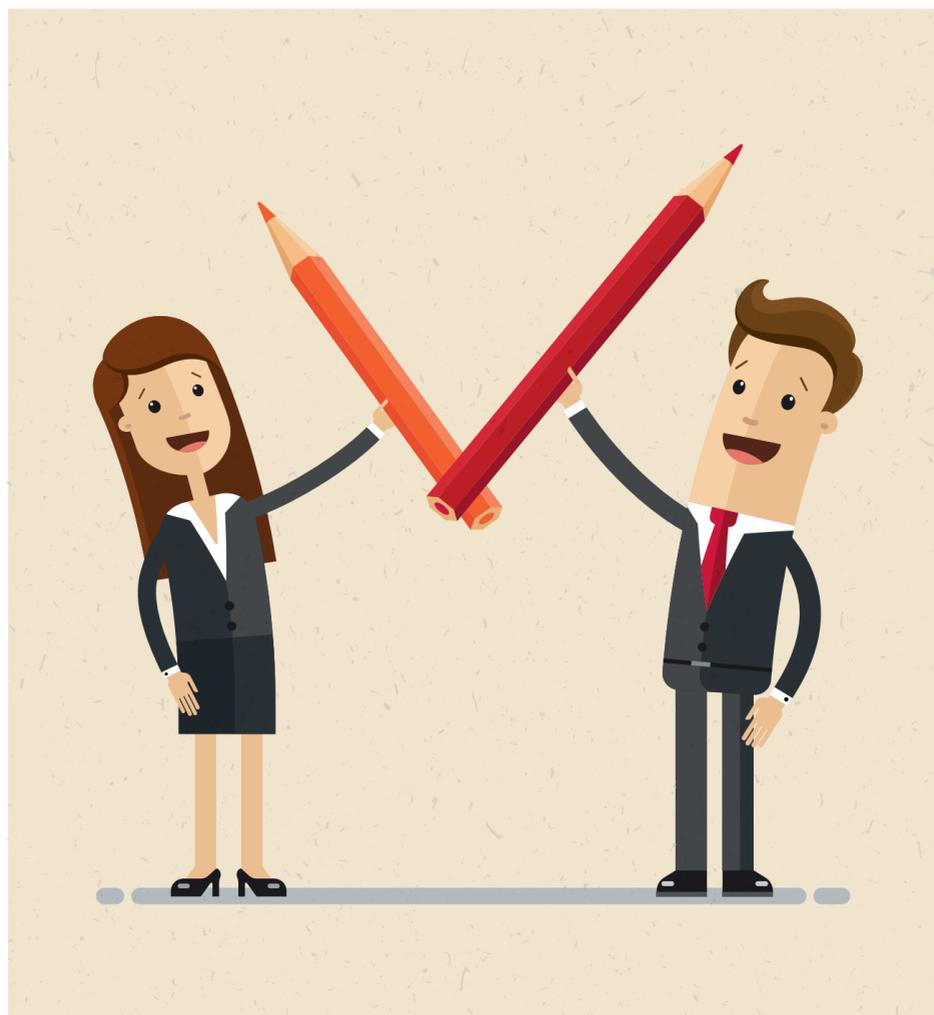
Diputación de Granada
Avanzamos junt@s

saborgranada.es

¿QUÉ APORTA A NUESTRO NEGOCIO UNA CONSULTORA GASTRONÓMICA?

TEXTO: VANESA GARAND





Hace ya muchos años comenzó a multiplicarse el número de restaurantes, tabernas, tascas, aparecieron multitud de nuevos gastrobares y negocios basados en la cocina de fusión. Los centros históricos de la mayoría de las capitales han incorporado nuevos locales de hostelería y algunos sobreviven pasado un tiempo pero somos testigos de cómo otros terminan cerrando y abriendo un nuevo bar en ese mismo local.

La apertura de un restaurante requiere, no sólo de conocimientos empresariales, sino también de un aprendizaje sobre el mundo de la hostelería: la complejidad de la cocina y también de la sala. Algunos negocios, pese a contar con esa formación y experiencia, precisan asesoramiento externo por parte de profesionales en ocasiones. Por tanto, establecimiento hostelero, cuyo dueño carezca de esa base formativa o de esa experiencia en el mundo de la restauración, necesitará antes que tarde, la ayuda de las llamadas consultoras gastronómicas.

En Motril, en la provincia de Granada, hace ya 2 años que surgió ALATAQUECHEF, una consultora gastronómica que lidera Álvaro García, de restaurante El Zarcillo, un establecimiento gourmet ubicado también en Motril. Álvaro se formó en hostelería en la Escuela Sol Meliá y cumplió su sueño de montar su propio negocio y dedicarse al mundo empresarial. Nos explica que "las empresas de hostelería se enfrentan a decisiones importantes sobre qué vender, cuándo vender, a quién vender y por cuánto. En ALATAQUECHEF Consultoría implantamos estrategias, teniendo en cuenta el análisis de datos, protocolo de operaciones, comportamiento del mercado y tu fuerza de ventas. De esta forma podemos crear, rediseñar o mejorar tu oferta gastronómica teniendo en cuenta el comportamiento del consumidor".

Los servicios más destacados que dan a los clientes en una consultora gastronómica son de consultoría, Tpv, planificación, organización de personal, diseño de cartas y formación ...etc. En las consultoras se asesora desde cero, se puede realizar el trabajo para pequeños detalles o áreas determinadas o bien se puede dar un servicio global y por supuesto, personalizado.

Este chef y empresario sostiene que el negocio en este sector está creciendo y que "hace falta que la gente se dé cuenta de que esos servicios que ofrecen las consultoras hay que pagarlos ya que hay muchos que han invertido en hostelería sin conocimientos y necesitan ayuda real porque están poniendo en riesgo su inversión". En ese sentido, Álvaro señala que los problemas comienzan cuando su facturación disminuye y ven que algo falla. Normalmente acuden a una consultora cuando ya no tienen dinero "pero tampoco pueden pagar lo que les ofrecemos para solucionar el problema. La garantía de nuestro éxito depende mucho del propietario, de que quiera implicarse. A veces, no te dejan ayudarles y ellos mismos son un obstáculo para la mejora de su negocio", sostiene. A juicio de Álvaro, La formación la tiene que tener el propietario y no alguien ajeno que contrate a un cocinero y a un jefe sala. Ahí es cuando vienen las catástrofes", afirma.

ALATAQUECHEF está ubicada en Seijas Lozano, 12. 2ºB
Motril (Granada) y su teléfono es 693 636 156

PATROCINADO POR...





Grupo Mamunia

Situado a tan sólo unos minutos del centro de Granada, en la finca El Juncal, el complejo La Mamunia pone a tu disposición un enclave idóneo para celebrar todo tipo de eventos, familiares o corporativos, en un ambiente selecto y distinguido.

Espacios que se adecuan a tus necesidades, jardines de ensueño como si de las mil y una noches se tratara, jaimas palaciegas que recrean ese cuento, equipo humano con una trayectoria profesional que mirará hasta el más mínimo detalle para transportaros a ese mundo del evento y su gastronomía, tradicional granadina con sa-

bores que hacen distinción en el Grupo Mamunia. Donde todo confluye para hacer que tu evento sea todo un éxito.

Dejadnos conquistar vuestros sentidos con la combinación de innovación, creación y buen hacer. Relajaos y dejadnos crear vuestro evento totalmente personalizado. Cuidaremos y coordinaremos todos los servicios que necesitéis para hacer de vuestro día todo un éxito. Dejaos en buenas manos.

Síguenos en @grupomamunia
Tel. 958 558 902



El Conjuero

Un mesón de toda la vida, inaugurado en 1989. Los hermanos Lorenzo Torres se quedan al frente del restaurante familiar y realizan una cocina de inspiración andaluza con toques asiáticos en un espacio de dos ambientes diferenciados: una sala de estilo minimalista donde degustar sus platos de carta, sugerencias y menú gastronómico y la taberna de estilo contemporáneo donde podrás degustar raciones de los platos más conocidos del chef: tartar de vaca y botarga, foie-gras cocido en remolacha y membrillo especiado y otros más conocidos como el atún kimuchi o la selección de arroces. Todo ello regado con una gran selección de vinos.

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

Restaurante Brasera 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 Cascamorra 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 Cascamorra.

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



Restaurante Los Jardines

Restaurante familiar en el centro de Huéscar con una gran tradición culinaria, están especializados en cocina de mercado, carne local y pescado de temporada a la brasa, además de hacer una de las típicas "Latas de Cordero Segureño" más ricas de la comarca, se caracteriza por haberle dado una vuelta de tuerca a la típica receta utilizando otros productos como puede ser la trucha arcoíris de Huéscar, lubina o pulpo, eso si, siempre por encargo. De esta cocina que solemos decir que... el secreto está en sus manos, en este caso en las de Antonio, el jefe de cocina, que disfruta dando a sus comensales lo

mejor. Producto y pasión dos ingredientes que hacen que el sabor de sus platos se multiplique. Respeto y mimo al producto lo que hace que la calidad de este sea aún mayor. Disponen de salones privados para eventos. Si estás por la zona no puedes dejar de pasar por allí. Cierran por descanso los viernes. Y te recordamos que cierran por descanso los viernes y que es necesario reservar.

Av. Ingeniero Vicente González, 18, Huéscar, Granada -
Tel 958 74 01 81
Fb. Restaurante Los Jardines



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



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@restaurantlafabula.com

LOS MEJORES LUGARES DONDE PRACTICAR BUCEO EN



Actividades que se puedan practicar durante todo el año, en familia y con amigos. Seguro que no son muchas y no nos creerías, si os decimos que el submarinismo es una de ellas. Vayamos poco a poco para cautivaros y que, tras leer estas líneas decidáis dar una vuelta hasta los mejores lugares donde practicar buceo de Granada.

TEXTO: VANESA GARAND



La costa granadina se consolida como destino para aficionados a esta disciplina deportiva y sigue creciendo. El empuje y fomento de la zona más importante tuvo lugar hace tres años cuando se celebró en La Herradura el Campeonato de Europa de fotografía y vídeo submarino, dándole mucha visibilidad y reputación. La Bahía de la Herradura, con sus 12 km. de costa, tiene dos brazos: a levante La Punta de la Mona y a poniente Cerro Gordo. Enclaves idóneos para gozar de lo lindo ante estos impresionantes, a la vez que desconocidos, parajes naturales.

La particularidad, con respecto a otras áreas geográficas de nuestro país, es que en el Mar de Alborán, parte más occidental del Mar Mediterráneo, existe un gran refugio marino. Característica que permite bucear en cualquier época del año sin ningún riesgo, aunque las condiciones meteorológicas sean muy malas.

Así ha ocurrido desde la época fenicia cuando los barcos fondeaban en días de temporales por las excelentes condiciones con las que se encontraban. Especificar que esto es la Punta de la Mona, siendo Cerro Gordo un paraje algo más complejo en condiciones adversas, pero con la misma excelencia.

Iñaki, patrón e instructor de Open Water, nos describe la zona de manera casi poética: "es indescriptible cuando la gente descubre la costa granadina desde esta perspectiva. El dibujo que describe la montaña al penetrar en el mar, es una sensación que mucha gente no conoce y debería vivirlo alguna vez en la vida".

Los que comienzan en el mundo del buceo tienen que cumplir dos requisitos fundamentales: Tener 12 años o más, así como, realizar el tradicional bautizo de buceo. Este último consiste en dar un paseo a pocos metros de profundidad, no más de 4 o 5 metros, donde el instructor nos llevará para que simplemente nos relajemos, experimentemos la ingravidez, observemos la vida marina y sintamos lo que es respirar bajo el agua con la botella o tanque que nos permite hacer el recorrido con normalidad.

Datos muy curiosos como que los buceadores recreativos con el título más alto no podrán bajar a más de 40 metros de profundidad pero que, donde mayor vida hay es en los primeros 20 metros.

A destacar la flora que nos encontraremos una vez bajemos a conocer qué se esconde en estos lugares. El llamativo coral naranja (*astroides calicularis*), autóctono del Mediterráneo con cientos de millones de años de antigüedad, que se encuentra en peligro de extinción por la contaminación. Muy difícil de encontrar pero es en Granada donde más y mejor se conserva por la renovación del agua. "Las corrientes generadas por la cercanía con el Océano Atlántico favorece la conservación de este coral tan especial que tapiza las paredes marinas", tal y como nos explicaron desde Open Water.

Otro de los corales que más llama la atención es el coral candelabro (*dendrofilia ramea*), también se encuentra en peligro de extinción y con su más de metro y medio, color rojo anaranjado y los pólipos blancos que tiene, crea un espectáculo en el que todo el mundo queda impactado.

Pulpos, estrellas de mar de diferentes colores o las dos familias de delfines granadinos que pueden apreciarse con mayor facilidad a partir de septiembre, es parte de la fauna que podemos encontrar en estas paradisíacas aguas.

Desde Open Water hacen mucho hincapié en la obligación de realizar un buceo responsable, "el buceador solo debe dejar restos de burbujas. No tocar nada, ni molestar. Todo lo que nos encontramos es muy delicado y cualquier aletazo a un coral o a una roca puede impactar de manera muy negativa en el entorno". Una vez explicado, a grandes rasgos, qué es y dónde practicar el buceo recreativo en Granada la siguiente pregunta sería... ¿nos enfundamos este otoño el traje de neopreno?



“ ES INDESCRIPCIÓN CUANDO LA GENTE DESCUBRE LA COSTA GRANADINA DESDE ESTA PERSPECTIVA. EL DIBUJO QUE DESCRIBE LA MONTAÑA AL PENETRAR EN EL MAR, ES UNA SENSACIÓN QUE MUCHA GENTE NO CONOCE Y DEBERÍA VIVIRLO ALGUNA VEZ EN LA VIDA”

The Best Places for Scuba diving in Granada

What activities can you do all year round, with the family and friends? You may be surprised to learn that scuba diving is one of them. Let's find out a bit more about this sport so that, after reading this, you can decide for yourselves if you want to try out the best places to scuba dive in Granada.

The Granada coast has consolidated its position as a destination for enthusiasts of this sport and continued to grow ever since La Herradura hosted the European Underwater Photography and Video Competition three years ago, an event that launched the area into the limelight.

La Herradura bay is 12 kilometres in length and is embraced by two arms, the hills of Punta de la Mona to the east and the cliffs of Cerro Gordo to the west that make the little known area absolutely breathtaking.

But what makes this area particularly attractive for divers is that the Alboran sea, as the most western corner of the Mediterranean is known, is a huge marine sanctuary and makes safe diving possible throughout the year, even though weather conditions above are bad.

The Phoenician seamen discovered this many, many centuries ago and would drop anchor and take shelter in the bay close to the Punta de la Mona hills, easier than under the Cerro Gordo cliffs, to wait out the bad weather.

Iñaki, owner and instructor at Open Water Diving Centre, describes the area lyrically when he says “the sensation of discovering the way the mountain slides away into the sea is beyond words. It is a sensation that must be lived at least once in a lifetime”.

Anyone wishing to join the scuba-diving world must comply with two basic conditions. They must be 12 years of age or more and take the “diving baptism” test. This is a shallow dive, not more than 4 or 5 metres deep where the instructor will allow us to relax, feel our weightlessness, observe the marine life around us and learn what it is like to breathe from the oxygen bottle that will allow us to make normal dives.

We also learnt the interesting fact that recreational divers, even those with the highest qualifications, will not dive to more than 40 metres but, in fact there is more marine life in the first 20 metres.

Once we are underwater, let us look at the hidden treasures. The splendid orange coral (astroides calicularis) has been native to the Mediterranean since time immemorial

“THE SENSATION OF DISCOVERING THE WAY THE MOUNTAIN SLIDES AWAY INTO THE SEA IS BEYOND WORDS. IT IS A SENSATION THAT MUST BE LIVED AT LEAST ONCE IN A LIFETIME”

but is now on the verge of extinction by contamination and is very difficult to find. But in the waters of Granada is where there is more of it and better preserved. An Open Water staff member explained that the currents created by proximity to the Atlantic favour the needs of this particular coral that carpets the underwater cliff walls.

Another striking coral is the tall orangy red dendrophyllia ramea, also an endangered species. With branches over a metre and a half high and covered with its white polyps it offers an amazing sight for divers.

Other fauna to be easily seen in these celestial waters are octopus, starfish or the two Granada dolphin families, especially in September.

The Open Water enterprise emphasises the importance of responsible scuba-diving. “A diver does not just leave a trail of bubbles. Don't touch anything, don't disturb anything. Everything around us is extremely delicate and fragile and just grazing a coral or a rock with your flippers can cause damage.”

So now we know a little more about where, what is and how to scuba dive in Granada, the next question is who is going to get into a wetsuit this autumn?



Flor entre espinas, situada como término municipal más occidental de la provincia de Granada, encontramos la bella ciudad de Loja.

Itinerario artístico de inigualable belleza es comenzar la vista panorámica del conjunto monumental de su corazón urbanístico en alguno de los dos espléndidos miradores que posee. Desde Mesón de Arroyo en indescriptible bajada hasta la colosal Iglesia de la Encarnación custodiada por la Alcazaba y hasta llegar al palacio de Narváez quedaremos absortos ante la maravilla que es la ciudad en sí misma, como lo son también sus múltiples exponentes naturales de los que presume orgullosa. Entre los tesoros que conserva, encontramos una exquisita gastronomía, deleite para residentes y visitantes, que engloba cárnicas, pescado, verduras o deliciosos postres.

El cordero lojeño, de proyección internacional, es un manjar exquisito que se elabora en múltiples formas, si bien el más conocido es el plato de “cuchifrito de chivo”, donde la carne se funde con el exquisito sabor de los productos de la tierra. No solo en cárnicas es Loja tierra de gastronomía excelente, en el año 2005 el caviar de Riofrío obtuvo el premio al mejor caviar del mundo, de ahí que platos como “la trucha a la brasa”, o “el esturión al fino” destaquen también en las pinceladas gastronómicas de su oferta culinaria. Múltiples gazpachos o platos elaborados como el “remoión” ensalada con patatas y exquisitos gajos de naranja, o el “gazpachuelo” que conecta la oferta culinaria con la vecina Málaga, son exponentes de su variada agricultura.

Capítulo aparte merece su deliciosa repostería cuyo rey indiscutible es el “Rosco de Loja”, con su deliciosa base de huevo y bizcocho a la que se adhiere el gustoso merengue que lo cubre, a él se unen deliciosas opciones como el tocino de cielo, los pastelillos de santa teresa o los dulces de gloria.

RUTA DE LAS SIETE LAGUNAS

PARA ENCONTRARSE TRAS PERDERNOS EN VERANO

Si eres un aventurero incansable, te gusta el ocio activo y, sobre todo, descubrir nuevas rutas de senderismo, la de Siete Lagunas será una de las más espectaculares que encontrarás.

TEXTO: VANESA GARAND

PARTIREMOS DESDE EL MUNICIPIO DE TREVÉLEZ HASTA ALCANZAR LA CAÑADA DE SIETE LAGUNAS, tras atravesar la Campiñuela y cruzar el río Culo de Perro antes de llegar a Chorreras Negras.

Esta ruta de Alta Montaña, situada entre los impresionantes Mulhacén y Alcazaba, se encuentra señalizada con diferentes estacas y paneles, ya que es uno de los senderos perteneciente al Espacio Natural de Sierra Nevada y se encuentra catalogado como Pequeño Recorrido "Trevélez-Siete Lagunas" PR-A 27.

Lo que sí debemos tener en cuenta antes de iniciar este sendero será aquello que la mochila de un buen aventurero tiene que contener. Imprescindible llevar agua en abundancia, fruta fresca, en esta época una fiambra con mangos cortaditos en taquitos será un placer, dátiles y frutos secos naturales, te aportarán todos los nutrientes que necesitas para este largo recorrido.

La indumentaria apropiada tampoco puede faltar: algo de abrigo, calzado de montaña, bastones y un chubasquero. En la montaña, las condiciones climatológicas adversas estarán presentes en cualquier momento.

Antes de llegar al inicio de la ruta tendremos que ir dirección Granada, si vamos desde la costa granadina, tendremos que pasar por diferentes y encantadores lugares como Pampaneira que, pasados un par de kilómetros, nos desviaremos en dirección Bubión, llegando a Capileira y desde allí hasta el Mirador de Trevélez. Durante el trayecto se aconseja hacer una parada y tomar algún refrigerio para coger fuerza en lo que nos espera en las próximas horas.

La Cañada de Siete Lagunas se encuentra y está formada, como su nombre indica, de siete láminas de aguas mayores, que mantienen agua durante todo el verano y otra gran cantidad de láminas menores, que dependiendo del año, de la nieve caída y del mes cuando ha empezado el deshielo, tienden a desaparecer completamente durante el verano.

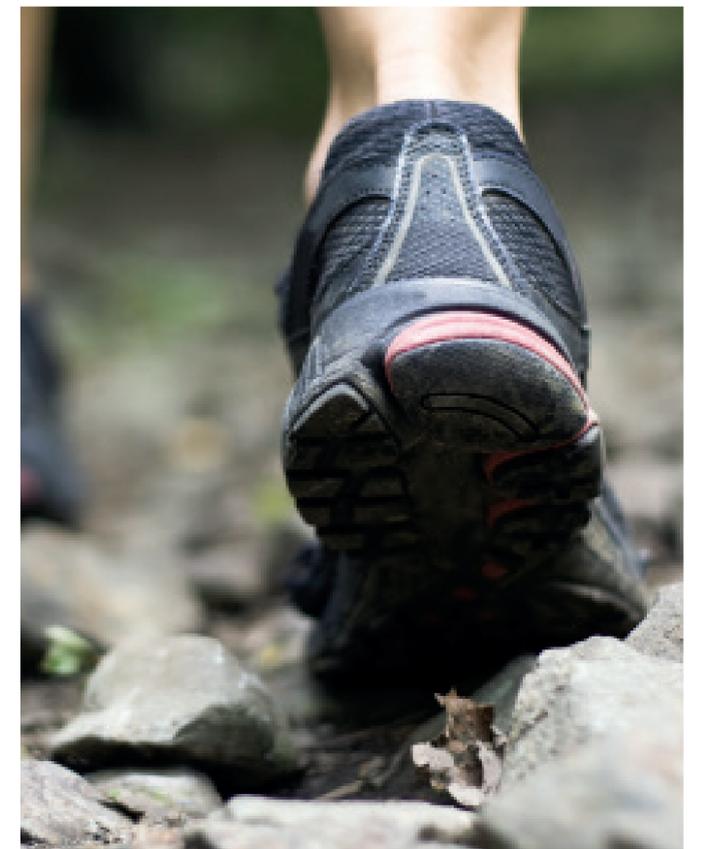
La popularmente conocida como río "Culo de Perro", por su parecido con la forma de un perro, tendrá que ser bordeado y cruzarlo por un lado muy estrecho.

»»»



La ruta comienza en el municipio de Trévelez, en mitad de la Alpujarra granadina.

La indumentaria apropiada tampoco puede faltar: algo de abrigo, calzado de montaña, bastones y un chubasquero. En la montaña, las condiciones climatológicas adversas estarán presentes en cualquier momento





La Laguna Hondera es la más extensa, baja y profunda de todas las Siete lagunas.

IF YOU ARE A TIRELESS ADVENTURER WHO ENJOYS ACTIVE LEISURE PURSUITS AND LOVES TO DISCOVER NEW HIKING TRAILS, THEN THE SIETE LAGUNAS ROUTE IS THE MOST SPECTACULAR YOU CAN TAKE. The route starts out from Trevelez and continues to the Cañada de Siete Lagunas, passing through Campiñuela, crosses the Culo de Perro river before arriving at the Chorreras Negras.

This High Mountain trail situated between the impressive peaks of Mulhacen and Alcazaba is marked with several sign posts and boards as it is one of the trails included in the Sierra Nevada Nature area and is catalogued as a short walk Trevelez-Siete Lagunas, PR-A27.

Before setting out we must think about what the adventurer's backpack should contain. Water is extremely important plus fresh fruit. This is the time of year to take a snack box with cubed mango. Include some dates and dried fruit and nuts that will provide the energy your need for this long walk. Suitable gear is also important: warm clothes, mountain hiking boots, walking sticks and waterproof anoraks. Mountain weather is as unpredictable as it is changeable.

Taking the road to Granada from the coast, once in the mountains we will go through pretty villages like Pampaneira for instance and where, a couple of

kilometres further on, we will turn off towards Bubion and Capileira and on to the Mirador de Trevelez. We might want to stop for a snack on the way to fuel up for what is awaiting us ahead.

La Cañada de Siete Lagunas is, as its name indicates, made up of seven large lakes that are full all through summer and a number of smaller ones that, depending on the snowmelt, may or may not retain water and sometimes disappear altogether during the summer.

When we get to the river commonly known as 'Culo de Perro' for its likeness to a dog's haunch, we will walk along and cross at its narrowest point. This is a good spot to keep an eye out for the Spanish ibex. Then we will arrive at the first lake, Laguna Hondera at an altitude of 2.875 metres. This is the largest, deepest and lowest in altitude of the seven lakes.

From here we start a gentle circular climb that will take us to the rest of the lakes. And here we will come across one of the most surprising prospects in the arid landscape of high Sierra Nevada. The fresh green meadows known as borreguiles where plantago nivalis (or snow flower), gentians and butterworts can be easily identified. Dreamy skies, barely glanced at in our daily routine, will spur us to discover every corner of the amazing scenery until we come to our final destination, the amazing Chorreras Negras cascades. Contemplating their beauty more than compensates all our efforts. Each pause is a chance to admire the surroundings or snack on the healthy contents of our lunch boxes. We need foodie moments to fuel our energy on the 4 hour ascent and 4 hour descent. And if we are hiking in pleasant company and can appreciate the diversity that nature is presenting us, we will have an unforgettable day out. ■■■

Si vamos desde la costa granadina, tendremos que pasar por diferentes y encantadores lugares como la localidad de Pampaneira



Se aconseja estar muy atentos porque ver alguna cabra montesa será muy fácil. Posteriormente, llegaremos a la primera laguna, Laguna Hondera, situada a 2.875 metros, siendo la más extensa, baja y profunda de las que componen las Siete Lagunas.

Continuamos en suave subida para realizar el recorrido circular que nos permitirá visitar el conjunto de las siete lagunas. Uno de los paisajes más bellos que ofrece Sierra Nevada es cuando nos encontramos, en mitad de la aridez de la zona, los llamados borreguiles, prados verdes y húmedos en los que las estrellas de las nieves, las gencianas o las tirañas podrán ser diferenciadas de manera sencilla.

Cielos de ensueño difíciles de apreciar en nuestro rutinario día a día nos darán el impulso para continuar descubriendo cada rincón de estas tierras tan impresionantes hasta llegar al destino final, las Chorreras Negras. Todo el esfuerzo realizado merecerá la pena con la belleza del lugar.

Cada parada para apreciar el entorno o para dar un bocado a los saludables snacks que habíamos preparado, ya que, en nuestra ruta no podía faltar un buen momento *foodie*, te darán toda la fuerza para las más de 4 horas de subida y las 4 de bajada. Si a todo este plan le sumas la compañía que más te apetezca y el saber apreciar la biodiversidad que la naturaleza nos regala, obtendremos una jornada para no olvidar. ■■■





I FERIA GASTRONÓMICA LAS GABIAS

Las Gabias, una de las poblaciones mas grandes de la provincia de Granada, que a día de hoy cuenta con mas de 20.000 habitantes, se encuentra frente al macizo de Sierra Nevada, a tan solo 8 kilómetros de Granada y en el límite entre la Vega granadina y el secano.

Su historia se remonta a miles de años atrás, tal y como confirman los yacimientos arqueológicos encontrados en la Cuesta de los Chinos, promontorio en la zona de contacto entre la Vega y el secano.

De esta etapa encontramos el Criptoportico Romano, mas conocido en la localidad como "baptisterio" del S.I-IV d.C., declarado Monumento Nacional en 1931, es el único conservado en España. Se compone de un corredor con cámara subterránea cubierta con una cúpula que aflora a la superficie. En tiempos de al-Andalus, llegó a tener 1.500 habitantes y una importante fortaleza elevada en el centro de la población.

También encontramos el conjunto histórico "Torreón" (Hisn Gaviar), una fortaleza árabe de planta rectangular situada en el centro del casco histórico que hoy en día alberga diferentes actividades culturales como exposiciones o certámenes musicales en verano. No podemos olvidarnos de la ermita de Ntra. Señora de las Nieves, en honor a la patrona del municipio del S. XVI y la Iglesia de La Encarnación de estilo neogótico, diseñada por D. Juan Montserrat y Vergés, discípulo de Gaudí.

Las Gabias dispone de un campo de golf de 18 hoyos rodeado de un bello paisaje con Sierra Nevada como telón de fondo y también cuenta con el Centro de Alto Rendimiento de Tiro Olímpico.

En octubre tendrá lugar la I feria gastronómica del municipio con la que se pretende poner el valor su gastronomía, así como cultura e invitar a conocer un poco mas el municipio a los viajeros que aun no hayan tenido ocasión de pasar por allí. del 18 al 20 de octubre habrá diferentes actividades de showcooking, espectáculos y muchas mas sorpresas.

Al estar ubicada en la vega, Las Gabias cuenta con una gastronomía rica en productos de la huerta, destacando la olla de san Antón, que como en el resto de la zona se disfruta en el mes de enero, también encontramos recetas típicas y sencillas como las habas con jamón, las gachas con miel de caña y el hornazo de san Marcos. La repostería de Las Gabias ofrece al visitante pestiños, roscos, flores, la leche frita y las típicas "torticas", hechas con una masa de pan fermentada que venden las panaderías del municipio para amasar en casa formando círculos y así freírlos en abundante aceite y que solo se pueden disfrutar los viernes de invierno.



TRES PLANES EN FAMILIA PARA SEPTIEMBRE

La vuelta al cole, el final del verano, los días largos y noches cortas comienzan a intercambiarse por días mucho más cortos. Pinta pesimista y triste, si septiembre te lo planteas así, ¿verdad?



En Guitar FabLab todo gira en torno a la guitarra, donde la difusión del conocimiento y el patrimonio material e inmaterial están entre los principales objetivos

ES POR ESTE MOTIVO QUE QUEREMOS DARTE UN EXTRA DE ENERGÍA, que la moral suba y que descubras que este mes también puede ser maravilloso, si sabes buscar los mejores planes que hay en Granada y provincia. Nosotros queremos proponerte tres bien diferentes: uno **educativo**, que aporte tanto a grandes como a pequeños; otro de **ocio en la naturaleza**, y en la **playa** porque en septiembre se sigue estando de maravilla allí.

EDUCATIVO

El Parque de las Ciencias de Granada es un *must* que nunca falla. Con sus exposiciones permanentes, otras temporales y una amplia agenda de actividades, convertirán un día cualquiera en grandes momentos para compartir con la familia.

En la actualidad podemos encontrar una iniciativa muy interesante que se llama Guitar FabLab. Es un laboratorio que está dentro del propio parque, donde intervienen investigadores, profesionales y artistas. En Guitar FabLab quieren que el visitante viva una experiencia interactiva, con un impacto en el conocimiento y en las ideas de los que quieren conocerlo. Todo gira en torno a la guitarra, donde la difusión del conocimiento y el patrimonio material e inmaterial están entre los principales objetivos. Gran opción, sobre todo, para los amantes de la música.

Otra de los lugares del parque es la Sala Eureka, con su propuesta interactiva en el que hay que resolver determinados problemas basados en fenómenos físicos, seleccionados por su posibilidad de interacción y por la implicación de conceptos importantes desde el punto de vista científico.

OCIO EN LA NATURALEZA

Muchos son los que se decantan por este tipo de planes y qué mejor que compartirlos con los niños. Aventura Amazonia en Puerto Lobo, Víznar es un auténtico parque temático de aventura en los árboles en el que tú eres el protagonista al más puro estilo Indiana Jones. Ejercitar cuerpo, superando los circuitos multiaventuras o lanzándote por sus largas tirolinas, o fortalecer la mente al superar miedos y superándonos en cada prueba que hay que pasar para finalizar la aventura. Lo mejor de todo es que la seguridad está garantizada, además de ser apto para todos los públicos de todas las edades al dividirse en los sencillos Kids, Explorador o, si os gustan las emociones fuertes y tenéis previa experiencia, os animamos a probar el circuito X-Trem.

No nos movemos de la naturaleza pero sí cambiamos la adrenalina desmesurada, por la tranquilidad de los animales, en este caso al Club hípico deportivo Almarraes, de Benalúa. Un lugar con magia para que las personas de cualquier edad aprendan a relacionarse con los caballos, conocerlos y aprender a montar. Organizan infinidad de eventos relacionados con el mundo del caballo en un entorno incomparable, entre



los paisajes más singulares de la Península Ibérica: una sucesión semidesértica de decenas de miles de cárcavas y 'badlands' rodeados de sierras y las cumbres nevadas de Sierra Nevada. Destacar que desde el club promueven la inclusión para usuarios con necesidades especiales y gozarán de lo lindo con estos terapéuticos animales.

PLAYA

En las playas de Motril disfruta del mar de forma diferente. Muchas son las empresas que se dedican a ello como Awa Watersports que nos cuentan cómo pasar momentos inolvidables en familia eligiendo uno de sus programas entre los que encontramos disciplinas acuáticas tan variadas como Kitesurf, Surf, Windsurf, Bodyboard, Catamarán, Paddlesurf, Kaya/Surf y Snorkel. Septiembre es diferente, sin aglomeraciones en la costa y donde una de estas actividades en el mar te ayudarán a desconectar y a conseguir agotar a los peques de la casa. ■■■

Aventura Amazonia es un auténtico parque temático de aventura en los árboles, en el que tú eres el protagonista al más puro estilo Indiana Jones



SUMMER IS OVER, NIGHTS ARE DRAWING IN AND DAYS ARE GETTING SHORTER. SEPTEMBER LOOKS GLOOMY IF YOU SEE IT LIKE THIS, DOESN'T IT? But it needn't be and we are going to give you ideas to make this a marvellous month and a boost of energy when you discover the great things that are awaiting you in Granada city and province. We have three quite different proposals: one is educational for kids and adults; another is an out-of-door activity and the last is beach fun because here September weather is still great.

EDUCATIONAL

The Science Museum in Granada is an absolute must that never disappoints. It has permanent and temporal exhibitions, a huge calendar of activities and day spent there with the family will be unforgettable.

At the present time the museum is hosting a very interesting initiative called Guitar FabLab, a laboratory in the museum itself, full of researchers, experts and musicians all centred round the guitar. The visit is an interactive experience focusing on understanding and appreciation by the audience. All aspects of the guitar will be explained, paying special attention to the intangible

and material heritage of the instrument. This is a splendid option for everyone and especially for music lovers.

Check out the Eureka Room that has interactive proposals for resolving problems based on physical phenomena, chosen for their interaction possibilities and their important implication of concepts from a scientific viewpoint.

OUT-OF-DOOR ACTIVITY

This is a popular past-time to share with kids. Aventura Amazonia at Puerto Loba in Viznar is an authentic adventure theme park among the trees where you can be an authentic Indiana Jones-style hero. Physical effort, round the multi-adventure circuits or flying down the long ziplines, mental effort conquering fears and surmounting all the trials until you finally come to the end of the adventure. Best of all, security is totally guaranteed and it is suitable for all ages because it is divided into sections, one for Kids, one for Explorers and X-Trem for experienced and intrepid participants. Still in the country, change your adrenaline rush for peace and quiet with animals at the Almaraes Riding School in Benalua. This is a magical place where old and young can get to know more about

the world of the horse and learn to ride. They organise many activities around the world of the horse in an incomparable location, including rides through the Geopark. This is one of the most unusual landscapes in the Iberian Peninsula: a semi-desertic succession of a myriad gulches and badlands, surrounded by mountains and the snowy peaks of Sierra Nevada. The school encourages the participation of people with special needs who will find special enjoyment in the company of these therapeutic animals.

BEACH

The beaches of Motril offer a different way to enjoy the sea. Among the many enterprises operating there, Awa Watersports told us of the unforgettable moments they have shared with the families choosing a favorite activity from their programmes that include Kitesurf, Surf, Windsurf, Bodyboard, Catamaran, Paddle Surf, Kayak/Surf and Snorkeling. September is different, the beaches are uncrowded and any one of these activities in the sea will not only help you to unwind but will tire the kids out as well. ■■■



FIESTAS DE NUESTRA SEÑORA DEL ROSARIO Y SANTÍSIMO CRISTO DE LA MISERICORDIA EN LA PEZA

TEXTO: AGRO

Asentada en la falda del Monte Rosado y frente a la cara norte de Sierra Nevada, La Peza fue un antiguo castro romano, cuyo topónimo procede del término lápice (piedra), y sobre cuyo solar se construyó la fortaleza medieval encargada de custodiar el antiguo camino de Guadix a Granada por la Sierra de Huétor.

El patrimonio de La Peza, testigo de su historia, también constituye un atractivo. Destacan la Iglesia Parroquial de la Anunciación, los Bañuelos árabes, las ermitas de Santa Lucía, San Francisco, San Marcos y San Sebastián, así como las fuentes de Las Guijas, Las Perdices y La Encantada.

Durante los días 12 y 13 de octubre tiene lugar las fiestas de Nuestra Señora del Rosario y Santísimo Cristo de la Misericordia, durante esos días tienen lugar sus famosos encierros taurinos, que se celebran desde tiempo inmemorial, existen documentos históricos que corroboran que en el año 1622 ya eran una tradición en el pueblo de La Peza la celebración de dichos encierros.

Durante los días 12 y 13 de octubre tiene lugar las fiestas de Nuestra Señora del Rosario y Santísimo Cristo de la Misericordia

Actualmente se siguen celebrando y son todo un espectáculo: toros, cabestros, caballos, perros, mayorales y un gentío enardecido, conforman un cortejo espléndido, que, desde la dehesa, y por la majestuosa sierra de La Peza, camina al unísono hasta su artesanal y única plaza de toros.

Llegan al pueblo, y con puntualidad británica, a las 11 de la mañana cada uno de los días, el chupinazo anuncia que los toros y los mansos, ya al trote, arrancan, por las calles del pueblo, acompañados por gentes venidas de cualquier rincón de nuestra geografía.

Los encierros

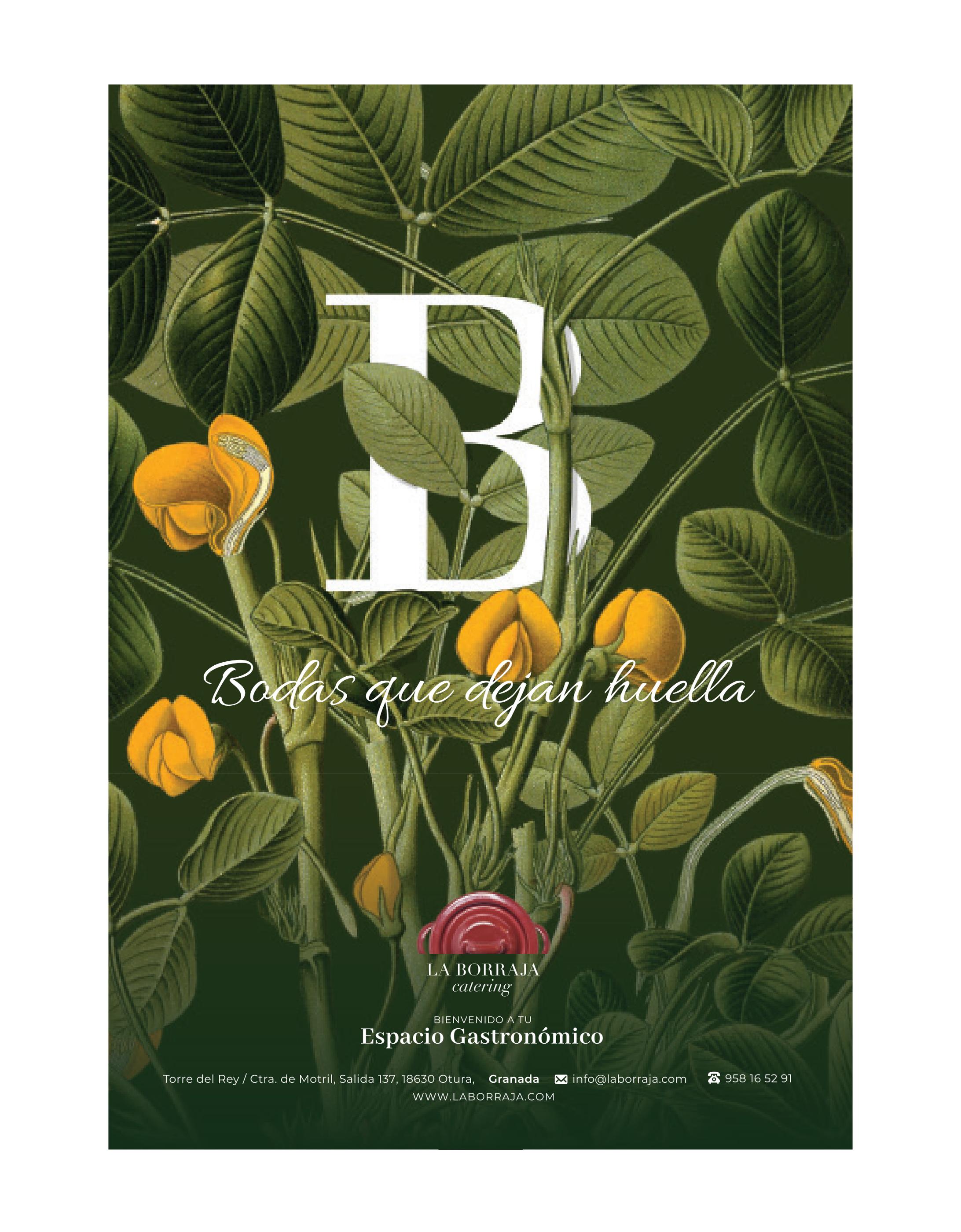
Los encierros están declarados Fiesta de Interés Turístico Andaluz desde el año 2008, por mantener durante tantos siglos viva esta tradición, que cada año congrega en el pueblo a miles de aficionados y turistas. Las fiestas empiezan el jueves día 10 y finalizan el domingo 13. Son días muy intensos en los que la Virgen del Rosario y el Cristo de la Misericordia son los patronos, en cuyo honor se celebra la festividad. Una cita obligada, diversión, encuentros, abrazos, gastronomía ... ¿Qué mejor plan?

La Peza también es el primer municipio gastrosaludable de España, certificado por la Universidad de Granada, debido a el agua que beben, el aire que respiran, el pan, el vino, embutidos, queso, hortalizas o miel, se siembran o elaboran a la antigua usanza, al modo tradicional, con la simiente de toda la vida... Algo único hoy en día. Los días 12 y 13 de octubre hay que estar allí para sentirlo y vivirlo. Los vecinos de La Peza os esperan con los brazos abiertos.

PATROCINADO POR...







B

Bodas que dejan huella



LA BORRAJA
catering

BIENVENIDO A TU

Espacio Gastronómico

Torre del Rey / Ctra. de Motril, Salida 137, 18630 Otura, **Granada** ✉ info@laborraja.com ☎ 958 16 52 91

WWW.LABORRAJA.COM