

PARAVIVIR *Tandaluía*



ÉCIJA

pura raza

Otoño cultural • Palacio Marqués de la Gomera • Fundación
Sevillana Endesa • Restaurante Oleum • Ibesa los Pedroches

99 octubre/nov
2012

COMUNIDAD AUTÓNOMOS

Unicaja Banco, S.A.U. Avda. Andalucía (0-1), 29007 Málaga. Inscrita R.M. de Málaga. Tomo 4.952, Libro 3.859, Sección 8, Hoja M4-111598. Foto | Inscritores I. C.I.F.A93139053

Proveedores Clientes Facturas Nóminas Recibos

MI NEGOCIO

Cuenta Autónomos Mis Depósitos Sistema Flexicompra Líneas ICO

Leasing Pagos on-line Renting Seguro de Comercio

COMUNIDAD AUTÓNOMOS ESTE ES TU SITIO

LLEVAMOS TU NEGOCIO AL FUTURO

Porque en todo lo que podamos ayudarte para que tu negocio evolucione, lo vamos a hacer. En esta ocasión, te presentamos una herramienta que hará más fácil tanto tu día a día, como el de tu empresa. **Porque ahora, si eres autónomo y domicilias en Unicaja el pago de tus seguros sociales*, te llevas una Tablet de regalo.**

Promoción válida desde el 1 de junio al 31 de diciembre de 2012 para clientes con Reta domiciliado a partir del 1 de junio de 2012, a los que se asignarán 9.700 Unipuntos para canjear por el artículo promocionado AIRIS OnePAD 730-TAB 730 o por cualquier otro del catálogo Unipunto de Unicaja. Una sola asignación por cliente. Promoción limitada a 2.000 unidades, exclusivamente para clientes que además, sean titulares de tarjeta de crédito, con 3 o más domiciliaciones con recibos en los últimos 12 meses en cualquiera de la cuentas en que el cliente sea titular o cotitular y ser titular UniVía. Compromiso de permanencia de 24 meses. En caso de rotura de stock se entregará un modelo de igual o superiores características.

*En régimen especial de trabajadores autónomos.

La fepa
2012
Constitución Española

www.unicaja.es 901 111 133 - 952 076 224

Unicaja

EDITA ANDALUCÍA ECONÓMICA S.A.

PRESIDENTE
Alfonso Castilla Rojas

CONSEJERO DELEGADO
Tomás de la Cruz Serna

DIRECTOR GERENTE
Alfredo Chávarri de la Fuente

COORDINADORA DE REDACCIÓN
Patricia Balbontín del Valle

COLABORADORES Y REDACTORES
Ángela María Albéndiz
Helena Rodríguez
Rita M. Marín
Martna Brum

DISEÑO Y MAQUETACIÓN
Marta Fernández Balmaseda

PUBLICIDAD
Ángela María Albéndiz

ADMINISTRACIÓN Y DISTRIBUCIÓN
Ana Labrador Jiménez

Depósito legal
SE-2438-2000
Fotomecánica e impresión:
Escandón Impresores. Sevilla

PARA VIVIR *Andalucía*

Para Vivir Andalucía es una publicación plural. Los artículos y comentarios que en ella aparecen reflejan las opiniones de los respectivos autores. Diego de Riaño 11-2.º Dcha. 41004 SEVILLA Tfs. 954 22 62 48 • 954 21 59 09 www.paravivirandalucia.com



VIAJAR
ÉCIJA

004



FUNDACIÓN

FUNDACIÓN SEVILLANA ENDESA

016



SECCIONES

AGENDA CULTURAL

014



CULTURA

OTOÑO CULTURAL

008



VIAJAR

PALACIO MARQUÉS DE LA GOMERA

012



VIAJAR

RESTARURANTE OLEUM

024

VIAJAR

004 **ÉCIJA**

De mil estrellas

012 **HOTEL PALACIO**

MARQUÉS DE LA GOMERA

Reivindicación histórica de Osuna

CULTURA

008 **OTOÑO CULTURAL**

Caen las hojas, florece la cultura

OCIO

024 **RESTAURANTE OLEUM**

Un placer para el paladar

026 **TRIPLANNING**

Viajar antes de viajar

FUNDACIÓN

016 **FUNDACIÓN SEVILLANA ENDESA**

La Fundación Sevillana Endesa cumple

años cargada de proyectos

TURISMO

022 **IBESA LOS PEDROCHES**

El turismo de bellota

SECCIONES

018 **MOSAICOS**

014 **AGENDA CULTURAL**

Écija DE MIL ESTRELLAS



ASENTADA EN EL Valle del Genil, Écija florece en la provincia de Sevilla con una fuerza arrolladora que la ha llevado a convertirse en la 'ciudad de las once torres'. Encierra un rico patrimonio monumental, aderezado con la tradicional belleza del arte ecuestre, que da lugar a un paseo por sus pintorescas calles, una visita a la hípica con sus deslumbrantes ejemplares equinos, pasar la velada en un hotel de e

Cae la noche sobre Écija y la magia envuelve la ciudad. Las estrellas asoman por doquier para quedarse prendidas en la retina de todo aquel que llega a estas tierras. Las suaves luces de sus edificios monumentales confieren un aire misterioso a cada calle, y los pasos resuenan sobre las aceras que han visto el tiempo pasar. Écija te puede sorprender. Nunca se sabe qué se encontrará al volver la esquina, nunca se sabe qué historia te atrapará. Su arquitectura, su gastronomía, sus bellos ejemplares equinos, sus paisajes... sus gentes.

Desde tiempos remotos, Écija ha sido cuna de uno de los aspectos más representativos y emblemáticos del sur de España, el caballo. Esta ciudad ha destacado siempre por su arraigada cultura hacia la vida y evolución de los caballos, convirtiéndose en centro del nacimiento de grandes ganaderías, y por consiguiente, en centro de muy diferentes eventos hípicas, que además, han supuesto una gran y decidida apuesta por el turismo equino. Algunos de estos encuentros están enfocados al aspecto lúdico, mientras que otros lo hacen hacia las competiciones al más alto nivel.

Espectáculos, cursos, cacerías, visitas guiadas a centros equinos de referencia, a las ganaderías más emblemáticas... son algunas de las más exquisitas apuestas turísticas que la bella Écija ofrece a un visitante que espera encontrar una experiencia diferente. La doma clásica, doma vaquera, el rejoneo, concursos completos de equitación, de salto, el raid y los enganches son algunos de los atractivos principales que demuestran la riqueza de esta localidad en el arte y el disfrute de este noble animal.

En Écija se abre un amplio abanico de razas equinas, entre las que se pueden encontrar una de las más importantes, el Pura Raza Español, que ocupa un lugar principal en la disciplina de doma clásica y enganche. No pueden olvidarse los Hispano-árabes, Anglo-árabes y los Pura Raza Árabes, que por su funcionalidad e idoneidad destacan en las disciplinas de doma vaquera, rejoneo, salto completo y raid. Además, Écija alberga el Centro de Interpretación del Caballo, en las Caballerizas del Palacio de Benamejía. Este espacio se inauguró con el I Simposium Internacional Ecuestre 'Ciudad de Écija' para dar a conocer el que está llamado a ser el inicio de un viaje por el mundo ecuestre, vinculado al turismo. Los visitantes descubren en este lugar el arraigo y la importancia del mundo ecuestre en Écija. Sin duda, un auténtico espectáculo para todos los amantes del mundo ecuestre, un reclamo que convierte a Écija en el centro turístico de este campo en Andalucía.

Una tarde de paseo

Écija, jalonada por torres, alberga algunos de los edificios más importantes de diversos estilos arquitectónicos. Parada obligatoria es el Palacio de Peñafior.

se en uno de los centros artísticos y culturales más importantes de toda Andalucía. ue desde sus ganaderías ha sabido imprimir a Écija una nueva esencia turística. Un de ensueño. ¡Bienvenidos a Écija! Siempre volverán.

texto **Rita M. Marín**





Vista de la calle Mármoles, esquina Arco de Belén y Virgen de la Piedad.

Parroquia Mayor de Santa Cruz.

Fachada del Palacio de Benamejí.

Vestimenta típica del jinete ecijano.

Patio típico de un palacio ecijano. Éste es del Palacio de Benamejí.

Cenas barrocas.

Gastronomía ecijana.

Cuadro flamenco.

Paseo turístico a caballo.

Escultura de 'La Amazona herida'.

Cobra de la yeguada de D. Miguel Ángel Cárdenas Osuna.

Conocido también como los 'balcones largos', es un edificio barroco del siglo XVIII, declarado como Monumento Histórico-Artístico desde 1962, y protegido como Bien de Interés Cultural. El palacio, situado en la antigua calle de los Caballeros, destaca por sus formas curvas y por la profundidad que crea la fachada. Destaca el segundo cuerpo del edificio que alberga un maravilloso balcón, que en épocas antiguas era utilizado por los marqueses para sus apariciones públicas. Imponentes son sus columnas salomónicas sobre cabezas de leones, que acentúan el carácter barroco.

También, interesante y hermoso será para el visitante el Palacio de Benamejí. Es, al igual que el Palacio de Peñaflor, un modelo de arquitectura civil del Barroco español, y desde 1997 es sede del Museo Histórico Municipal. En su enorme fachada, que impresionará al visitante, destaca el ladrillo con zócalo de piedra y una hilera de balcones en la primera planta, así como dos grandes torres en los extremos cuya sobriedad rompe con la gran portada.

En este maravilloso deambular por las calles de Écija son de igual belleza el maravilloso Palacio de Valdehermoso, en este caso relacionado con el Renacimiento cordobés del siglo XI. Es este punto urbanístico uno de los lugares más privilegiados del casco histórico ecijano. Se divisan el Palacio de Peñaflor, y en los extremos de la encrucijada, las torres más bellas del Barroco de Écija, la de San Gil

CLUBES HÍPICOS DE ÉCIJA

CLUB HÍPICO SILVA

Propiedad de D. Rafael Silva Laguna
Carretera Écija-Marchena, km.7
Teléfono: 625 323 486

YEGUADA AQUILINO MOYA

Propiedad de D. Aquilino Moya Espejo
Caballos PRE
Finca San José. Ctra. Herrera, km. 4,800
Teléfono: 95 483 18 66 • 619 110 553

GANADERÍAS ECIJANAS

CENTRO MILITAR DE CRÍA CABALLAR DE ÉCIJA

Acuartelamiento de la Doma
Caballos PRE
c/ Nueva, nº 2
Teléfono: 95 590 10 31

YEGUADA MIGUEL A. CÁRDENAS

Propiedad de D. Miguel Ángel Cárdenas Osuna
Caballos PRE
Finca San Pablo. Autovía Madrid-Cádiz, km. 459
Teléfono de contacto: 95 483 10 62
www.caballoscardenas.com
macardena@wanadoo.es
miguelacardenas@wanadoo.es

YEGUADA TAMARIT CAMPUZANO

Propiedad de D. José Luis Tamarit Campuzano
Caballos PRE
Ctra. Écija-Cañada del Rosal, km. 2
Teléfono: 607 860 292

YEGUADA RAFAEL SILVA

Propiedad de D. Rafael Silva Laguna
Caballos de Raid, Árabes y Rutas Ecuestres
Carretera Écija-Marchena, km.7
Teléfono: 625 323 486

YEGUADA MIGUEL OSUNA

Propiedad de D. Miguel Osuna
Caballos Árabes y Angloárabes
Carretera Écija-Herrera, km.1
Teléfono: 646 238 631



Las viandas de Écija son también un rico patrimonio turístico de la ciudad, que se disfrutan mucho más después de un interesante paseo monumental

y la de San Juan, auténticos modelos arquitectónicos de este tipo de construcción a nivel nacional.

Una ciudad que deja rincones tan espectaculares como los de sus plazas en las agradables noches que se aproximan al otoño. La Plaza de Santa Cruz, rodeada de naranjos y presidida por la episcopal Iglesia de la Santa Cruz. O la espectacular plaza de Santa María, un armonioso conjunto de vieja arquitectura ecijana, donde la arcada de sus soportales da a la barrera aires de patio conventual.

La Plaza de Colón, con su fuente de ladrillos en el centro y su amplio pilón, donde antaño las caballerías realizaban una parada para reponer fuerzas. Destaca sin duda, aquí, la torre albarrana, perteneciente a la muralla musulmana, con casi diez metros de anchura, maciza en su parte inferior. Un recio edificio propio de esta monumental ciudad. La Plaza de Santiago, que se ha convertido en uno de los rincones más típicos de Écija, que regala al visitante una bella perspectiva de la cruz de piedra, portada y torre de la iglesia del mismo nombre. Es el monumento más interesante de esta ciudad, con vestigios arquitectónicos de los siglos XV, XVI y XVIII, donde poder estudiar muestras de las arquitecturas gótica, mudéjar, renacentista y barroca, convertida en una de las emblemáticas once torres que jalonan Écija.

Para reponer fuerzas... el buen comer

Llega la hora del descanso. Las viandas de Écija son también un rico patrimonio turístico de la ciudad, que se disfrutan mucho más después de un interesante paseo monumental. Hay una gran variedad de recetas importadas a lo largo de toda su historia, que han resultado de la mezcla de culturas del lugar. La sopa de gato, el salmorejo, las yemas El Ecijano, realizadas hoy día de forma totalmente artesanal, las típicas tortas de manteca o sus molletes...

Un paraíso culinario que el visitante no puede dejar de conocer en esta nueva Écija que se abre con una interesante oferta turística. Así pues, Écija es un tesoro por descubrir que dejará a sus visitantes siempre con ganas de más. Un lugar especial, diferente, y con un aire cautivador, tanto en sus monumentos, su gastronomía y sus ejemplares equinos. Un sitio donde las tradiciones más antiguas se dan la mano con el futuro más interesante. ¡Ven a Écija!

Écija
Grande de España



Teatro de la Maestranza

Director artístico: Pedro Halffter

SEVILLA

Programación septiembre, octubre y noviembre, 2012



CONCIERTOS

20, 21 y 22 de septiembre
REAL ORQUESTA SINFÓNICA DE SEVILLA

Homenaje a Verdi.

Misa de Réquiem

Director musical, Pedro Halffter

Solistas, Luba Orgonásova, Egils Silins, Daniela Barcellona y Jorge de León

Coro de la A.A. del Teatro de la Maestranza / Coro de Ópera de Málaga

En colaboración con la Real Orquesta Sinfónica de Sevilla

Horario de función, 20, 30 horas

CONCIERTOS

24 de octubre Sala Manuel García

CUARTETO ARDEO

Obras de Haydn, Ravel y Debussy

ACTIVIDADES Sala de Prensa

24 de octubre, 19,00 horas

EN TORNTO A THAÏS

Ciclo de conferencias

En colaboración con la Asociación

Sevillana de Amigos de la Ópera

ÓPERA

25, 28 y 31 de octubre, 2012

THAÏS de Jules Massenet

Dirección musical, Pedro Halffter

Dirección de escena, Nicola Raab

Principales intérpretes, Plácido Domingo,

Nino Machaidze, Antonio Gándia, Stefano

Palatchi, Micaela Oeste, Marifé Nogales

Real Orquesta Sinfónica de Sevilla

Coro de la A. A. del Teatro de la Maestranza

Coproducción, Ópera de Gotemburgo

y Ópera Nacional de Finlandia.

En el marco del Festival Plácido Domingo

DANZA Sala Manuel García

14 y 15 de noviembre

MES DE DANZA 19 www.mesdedanza.es

COMPANÍA JANET NOVAS

(Galicia/Madrid)

«Cara pintada, el salto de la Rana y otras pequeñas historias»

Organiza Trans-Forma Producción Cultural

GRANDES INTÉRPRETES

«Dos noches con el jazz»

18 de noviembre

ESPERANZA SPALDING

19 de noviembre

MELODY GARDOT

DANZA Sala Manuel García

20 y 21 de noviembre

MES DE DANZA 19 www.mesdedanza.es

COMPANÍA ANANIA/

BOUCHRA QUIZGUEN (Marruecos)

«Madame Plaza»

Organiza Trans-Forma Producción Cultural

TEATRO DE LA MAESTRANZA. Paseo Cristóbal Colón, 22. 41001, Sevilla

Teléfono de información, 954 223 344 - www.teatrodelamaestranza.es

CAEN LAS HOJAS FLORECE LA CULTURA

EL OTOÑO HA llegado a Andalucía lluvioso y nublado, y sin embargo, es ahora cuando la cultura despliega todo un abanico de posibilidades para el ocio y la diversión. Teatros, festivales y museos arrancan con programaciones que inundan de color esta época del año. Reserven butaca, y sobre todo, vayan preparados para pasarlo muy bien. texto Rita m. Marín



Uno de los eventos más peculiares tendrá lugar el día 21 con la Balconada de la Catedral de Jaén, donde se interpretarán las Fanfarrias

Un recorrido por Andalucía nos lleva, en primer lugar a Jaén. Cada año, como es tradicional, presenta su Festival de Otoño, que en esta ocasión celebra la edición número trece desde el 2 hasta el 23 de noviembre. La jornada inaugural corre a cargo de la pianista Azumi Nishizawa, que interpretará, en el Paraninfo del Conservatorio de Música, la Fantasia en D menor para piano KV 397 de Mozart, y la Sonata Op. 57 No.23 'Appassionata'.

Siguiendo con la música, en esta temporada también tendrán cabida en el Teatro Infanta Leonor la Orquesta y Coro de la Ópera Nacional de Odessa, el día 16 de noviembre; y en la jornada del 17, un Recital Extraordinario a cargo de la soprano Ainhoa Arteta, acompañada por Rubén Fernández al piano,

clásico en el Paraninfo del Conservatorio de Música el día 10, mientras que en el Teatro Infanta Leonor, a las 19.30 horas serán la Sociedad Filarmónica de Jaén y la Spanish Brass Luur Metals las que harán disfrutar al público asistente con su repertorio. También pasará por Jaén el tenor Miguel Ángel Ruiz, acompañado por Cecilia Cueva, al piano.

Y uno de los eventos más peculiares tendrá lugar el día 21 con la Balconada de la Catedral de Jaén, donde se interpretarán las Fanfarrias con motivo del Día de la Música y la Festividad de Santa Cecilia, su patrona.

En la butaca del teatro

De un festival pasamos al teatro, gran protagonista de esta nueva temporada cultural. Iniciamos



con obras de Falla, Turina y Debussy.

También el teatro tiene un lugar especial en este festival. El día 8 de noviembre le toca el turno al inigualable Millán Salcedo con la obra 'Yo me subí a un piano verde' bajo la dirección de Paco Mir y Joan Gracia. La siguiente jornada es el turno de Yllana Teatro con su espectáculo MUU2. Un lujo para los sentidos. Y 'Mujeres de Shakespeare' con Rafael Álvarez 'El Brujo' tendrá su espacio el día 22 de noviembre para conquistar al auditorio con su voz y su particular visión del universo shakesperiano.

De forma simultánea el Festival está acompañada por el I Ciclo 'Jaénclásica'. La Banda Municipal de Jaén será la encargada de inaugurar este espacio artístico el día 8 de noviembre, y también de clausurarlo en la jornada del 23. La Ensemble de Cámara de la Universidad de Jaén ofrecerá un concierto

recorrido por Málaga con su buque insignia, el Teatro Cánovas. Para esta temporada ha preparado un total de 83 espectáculos y 139 funciones, que correrán a cargo de 32 compañías andaluzas, de las que 17 son malagueñas y nueve nacionales.

La diversidad es absoluta, y se reparte en 22 espectáculos de teatro, seis de danza, siete multidisciplinarios, ocho de teatro/danza y música para niños y jóvenes; y cuatro conciertos pop-rock y otras músicas. A esta completísima propuesta hay que añadir las actuaciones de los ciclos como Flamenco Viene del Sur; las del Festival Internacional de Teatro con Títeres, Objetos y Visual; el Ciclo de Humor, seña de identidad de este teatro; el Ciclo el Mal de Tourette; y el Festival de Blues.

Destacan proyectos nacionales como el espectáculo 'Juicio a una zorra', con la interpretación de Carmen Machi, dirigida por Miguel del Arco; y la obra Coriolano, dirigida por Alex Rigola con la producción de Teatre lliure.

De Málaga saltamos a Granada, que está a un paso, y nos sentamos directamente en la butaca del Teatro Alhambra para disfrutar de 'El tren de la lluvia' del Teatro Cabaret Lavi e Bel. Dirigido por Emilio Goyanes, se trata de un repaso a los más brillantes números y canciones de sus 20 años de exitosa trayectoria. Como su propio director comenta, se trata de un "resumen de esos más de 7.000 días de trabajo, la historia condensada de





Misia, con 'Senhora da noite', actuará en el Teatro Lope de Vega

'Teatro para Pájaros,' de Histrión Teatro, en el Alhambra

Mariona Ribas en 'La Regenta', actuará en el Teatro Lope de Vega

Actuaciones en el Museo Picasso de Málaga

Ópera Sigfrido, en el Teatro de la Maestranza

El Brujo con su obra 'Las mujeres de Shakespeare,' en el festival de Jaén

Ópera Thaïs en el Maestranza con Plácido Domingo

Amparo Sánchez en el Teatro Alhambra

El clásico de Lorca, 'Yerma', en el Lope de Vega

Ainoha Arteta actuará en el Teatro de la Maestranza

Escena de Yerma dirigida por Miguel Narros

Cartel de la programación cultural del Teatro Cánovas

Cía Yllana con su obra MUU2



un largo viaje a través de fragmentos, canciones y número de Cabaret Líquido, Cabaret Caracol, Cabaret Nómada, Yai, Paradisi, La Barraca del Zurdo...". Todos aquellos que se quieran sumergir en estos 20 años podrán hacerlo del 11 al 13, y del 17 al 20 de octubre, a las 21 horas. Y del 14 al 21 de octubre a las 19 horas.

El Alhambra también acoge esta temporada 'Teatro para Pájaros' de Histrión Teatro, con la dirección de Daniel Veronese. En esta obra se habla del teatro como arte, como inspiración, pero también tiene en cuenta los conflictos inherentes a la profesión: de creación y negocio. El espectador disfrutará de una puesta en escena sin detalles superfluos, austeridad en los diálogos e intensidad emocional de una historia que siempre está a punto de desbordarse. En escena el 27 y 28 de octubre a las 21 y 19 horas respectivamente; el 30 y 31 a las 11 horas; y del 1 al 3 de noviembre a las 21 horas, con una última función el 4 de noviembre a las 19 horas.

Viajamos hasta la capital andaluza, Sevilla. En el Teatro Maestranza, la programación para este otoño viene también muy completa. El día 24 de octubre resonarán en este escenario las obras de Haydn, Ravel y Debussy. Mientras que los días 25, 28 y 31 la protagonista será la ópera Thaïs de Jules Massenet, que contará entre sus principales intérpretes con Plácido Domingo, Nino Machaidze,

Stefano Palatchi y Micaëla Oeste entre otros.

Los días 18 y 19 de noviembre es el turno de los grandes intérpretes, con figuras como Esperanza Spalding y Melody Gardot.

Y noviembre también es el mes de la danza en el Maestranza. Los días 13 y 14 es la Compañía Janet Novás la que se encargará de interpretar piezas como 'Cara Pintada' o 'El salto de la rana', entre otras pequeñas historias. Y los días 20 y 21 toma el relevo la Compañía Anania / Bouchra Ouizguen de Marruecos, con Madame Plaza.

Continuamos nuestro repaso por la agenda cultural más destacada del otoño en Sevilla. En este caso, en otro de sus principales centros artísticos, el Teatro Lope de Vega. Trae a escena un ciclo muy interesante de Fado, dando un nuevo aire a este género tradicional portugués. Así el día 16 de octubre actúa Misia con 'Senhora da noite', el 22 de octubre le toca el turno a Carminho, y el 15 de enero continúa Mariza con 'Fado tradicional'.

Al igual que este año se ha resaltado este género musical, también se sigue apostando por la música de la tierra, la copla. Con un ciclo que los días 27 y 28 de octubre trae a Laura Gallego y Antonio Crotés, con el espectáculo 'Dos voces para una copla', y el 8 de enero regresa con Falete y su espectáculo 'Sin censura'.

Fado, copla y también teatro. Del 24 al 26



de octubre 'La Regenta', basada en la novela de Leopoldo Alas Clarín, y bajo la dirección de Marina Bollaín, con actores como Mariona Ribas, David Luque o Chiqui Fernández entre otros. Otro clásico 'Yerma' de Federico García Lorca subirá a las tablas del 22 al 25 de noviembre. Dirigido por Miguel Narros y con la música de Enrique Morente, cuenta con actrices como Silvia Marsó, María Álvarez, Lara Grube o Soleá Morente.

Y diversión, estilo y arte circense del 5 al 9 de diciembre con Cirque Style, que llega a Lope de Vega con 'Eolo' de Mikhail Matorin, bajo el lema 'La grandeza del Cirque Du Soleil en la intimidad de un teatro'.

Nos vamos de museo

Los museos son centros de arte, pero también lugares donde aprender y donde disfrutar de diferentes eventos en espacios únicos. El Museo Picasso Málaga se abre como un espacio dinámico donde fomentar una nueva forma de comprender el arte. Para ello, la exposición 'El factor grotesco', que se inaugura el 22 de octubre, ha servido de inspiración y base tanto para ciclos ya asentados, como para la puesta en marcha de nuevas actividades. Así ocurre con la cuarta edición de dos ciclos consolidados en los últimos años: *Niños en*

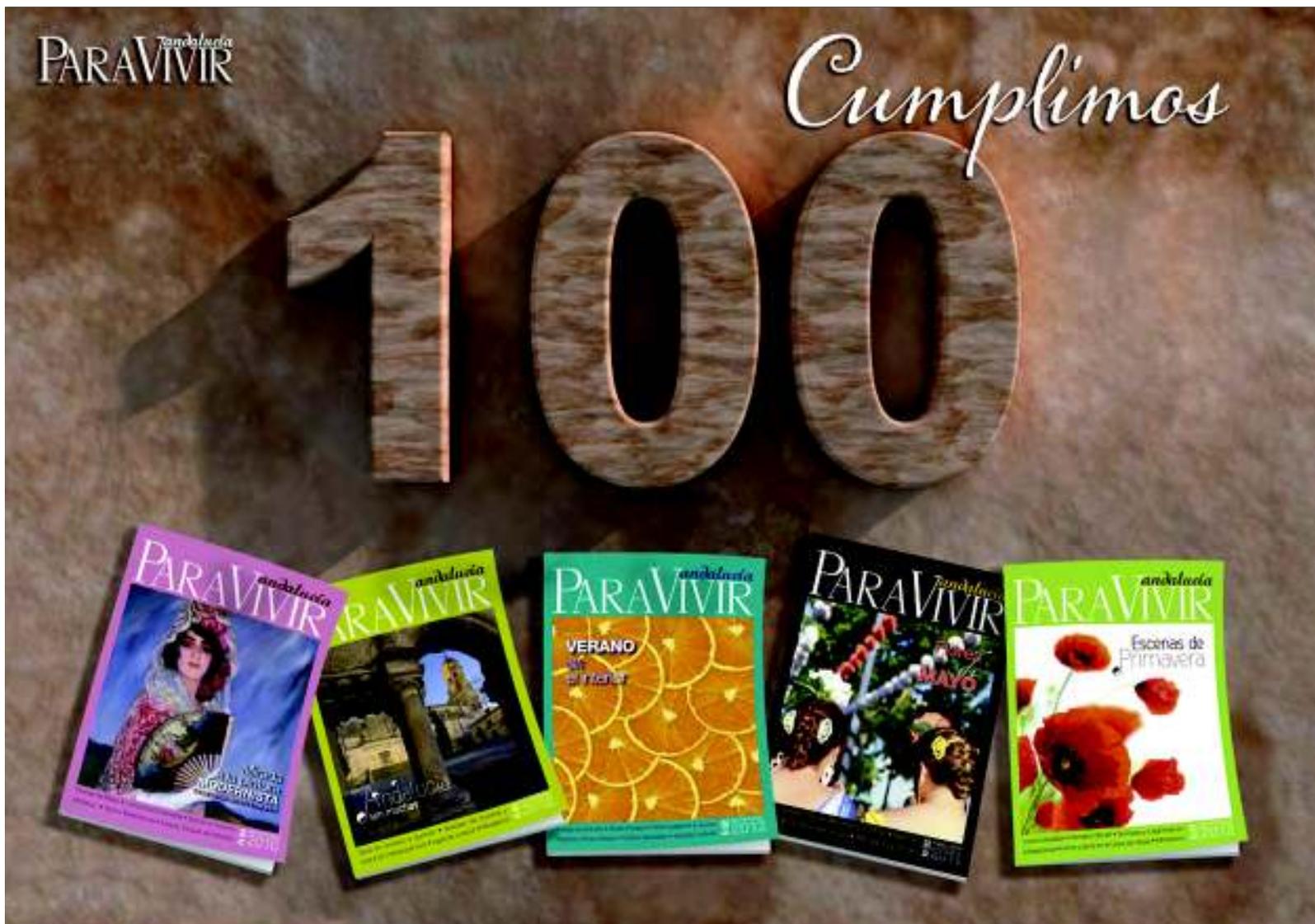
el Picasso. Caja de Sorpresas y Flamenco en el Picasso. La exposición *El factor grotesco* también será el eje sobre el que girarán un seminario, así como una gran parte de las actividades educativas: visitas guiadas, talleres para niños, etc.

En Caja de Sorpresas el 21 de octubre pone en escena 'Historia de un hombre y su sombra', de la Compañía Principio Attivo Teatro, de Italia. O 'No te asuste mi nombre' de la Compañía Títeres de María Parrato el 28 de octubre y el 4 de noviembre. También en noviembre 'Ulisses' de la Compañía Bambalina Teatro.

Flamenco en el Picasso también continúa esta ocasión de octubre a abril, del próximo año. Esta cuarta edición está dedicada a los paisanos flamencos de Pablo Picasso, para lo que se reunirá una selección de jóvenes artistas malagueños que con su arte evocarán la afición del pintor por la música de su tierra. Con un programa coordinado por Fernando Iwasaki y Marta Carrasco, en colaboración con la fundación Cristina Heeren de Arte Flamenco.

Serán fechas importantes también el Día Internacional de la Discapacidad y el Día de las Familias.

Preparad las ganas y la ilusión porque el otoño en Andalucía se presenta muy movido en el ámbito cultural. Os aconsejamos que dejéis que el arte caiga en vuestra vida como las hojas de los árboles caerán estos meses.



PALACIO MARQUÉS DE LA GOMERA



REIVINDICACIÓN HISTÓRICA DE OSUNA

EL PALACIO MARQUÉS DE LA GOMERA ES EL MAYOR EXPONENTE DE LA VILLA DUCAL

SITUADO A MENOS de 100 kilómetros de Sevilla y Málaga y algo más lejos de Granada, se encuentra estratégicamente situado el Palacio Marqués de la Gomera, en Osuna (Sevilla), un magnífico y reconfortable enclave dotado de una maravillosa decoración de estilo barroco, que lo ha convertido en toda una reliquia monumental. Además de 20 habitaciones con capacidad para 45 personas, dispone de salones para celebrar reuniones, bodas, comuniones y diversos actos sociales. Para su decoración y ornato se han adquirido muebles y obras de arte de distintas épocas, otorgándole una gran vistosidad al lugar.

texto **Martina Brum**

Con una impresionante fachada, máximo exponente del Barroco civil andaluz, un patio central con galería de arcos que alberga en uno de sus ángulos una capilla barroca del siglo XVIII con una imagen de una virgen dolorosa, y el estilo barroco en sus paredes estucadas y habitaciones abuhardilladas, el hotel es el resultado de varias intervenciones en distintas épocas, con lo que se impone y destaca en el centro urbano de Osuna. Consta de dos partes, un torreón de esquina con mirador del siglo XVIII rodeado por un balcón corrido, y el resto de la fachada construida en el último tercio del siglo XVIII, en torno a 1770.

Reconocimiento turístico

El objetivo principal del Palacio Marqués de la Gomera es, sin lugar a dudas, la reivindicación histórica del reconocimiento unánime de Osuna como una de las principales ciudades turísticas de España. Una evidencia constatable en su monumentalidad, así como en el armónico trazado urbanístico de sus calles, sus monumentos civiles y religiosos, museos, obras de arte, innumerables casas palacios y por el valor sentimental de sus pintorescas calles.

Se trata pues del palacio más representativo de la Villa Ducal, con unas inmejorables instalaciones que pueden satisfacer, simultáneamente, al turismo más exigente y al popular y familiar. Además, el entorno en el que se ubica lo hace aún más especial, ya que se asienta en la calle San Pedro, considerada por la Unesco como una de las calles más hermosas de Europa, y lugar de residencia, en épocas pasadas, de importantes familias de la nobleza local. El Hotel Palacio Marqués de la Gomera dispone de 20 habitaciones abuhardilladas (10 Dobles Standards, 8 Dobles Superiores; 5 de ellas con hidromasaje; y 2 Suites), equipadas con todos los servicios para dotarlas de la máxima comodidad. A esta oferta se une la organización de actividades bajo petición, como rutas y paseos a caballo o avistamiento de aves. Suelen tener ofertas a lo largo de todo el año.

CASAS RURALES LAS VIÑAS/

La oferta del Hotel Palacio se completa con las casas rurales Las Viñas. Se trata de tres acogedoras casas en estilo rústico, independientes y con piscina privada cada una. Situadas en la Sierra Sur con unas vistas espectaculares sobre la Campiña Sevillana, están estratégicamente localizadas para descubrir Andalucía, a menos de una hora de las principales capitales y a 10 minutos de la monumental ciudad de Osuna.

Todas cuentan, además de la piscina, en el exterior con barbacoa, terraza, zona de aparcamiento, muebles de jardín, así como con calefacción, chimenea, cocina, comedor, lavadora y microondas. Del mismo modo, admiten animales y tienen cunas disponibles para las familias que viajen con niños.

CASA RURAL LAS VIÑAS

5 - 23 plazas: 24€ / persona y noche (aprox.)

Carretera Osuna-El Saucejo, 0 km.

41640 Osuna, SEVILLA

Teléfonos: 696 919 408 • 627 874 427



INFORMACIÓN Y RESERVAS/

info@hotelpalaciodelmarques.es

reservas@hotelpalaciodelmarques.es

Teléfono: 954 81 22 23 • 954.81.02.00

www.hotelpalaciodelmarques.es

teatro

exposiciones

08/14



Teatro Cabaret
EL TREN DE LA LLUVIA
Lavi e Bel
Teatro Alhambra. GRANADA
11, 12, 13, 17,18, 19 y 20 de octubre 21h.
14 y 21 de octubre 19h.

WILT: EL CRIMEN DE LA MUÑECA HINCHABLE
Teatro Lope de Vega. SEVILLA
Del 11 al 14 de octubre

Ciclo de Humor
MELLIZOS
Bertin Osborne y Arévalo
Teatro Villamarta. Jerez de la Frontera. CÁDIZ
13 de octubre. 20.30h.



SURMAS
El tiempo detenido
Organiza Fundación Unicaja
Patrocina Diputación de Sevilla
Casa de la Provincia de Sevilla. SEVILLA
Hasta el 4 de noviembre

CONCHA ORTEGA
Mi universo cotidiano
Museo Histórico Municipal Palacio de Benamejí. Écija. SEVILLA
Hasta el 14 de octubre

ADRIÁN FATUO
Asimetría Global I
Organiza La Fundación Cajal y Diario de Jerez
Sala Cajal. Jerez de la Frontera. CÁDIZ
Hasta el 21 de octubre

15/21

FOREVER YOUNG
Tricycle
Teatro Lope de Vega. SEVILLA
20 y 21 de octubre

PÍA TEDESCO
Bordeaux (Historias de Cabaret)
Teatro Echegaray. MÁLAGA
20 de octubre. 20h.

LA CELESTINA
Cía Atalaya
Teatro Cánovas. MÁLAGA
18,19 y 20 de octubre. 21h.

LA LOBA
Cía Atalaya
Gran Teatro de Córdoba. CÓRDOBA
19 y 20 de octubre. 20.30h.



100 AÑOS DE LA ASOCIACIÓN DE LA PRENSA DE GRANADA
Organiza Obra Social CajaGranada
Centro de Exposiciones CajaGranada-Puerta Real. GRANADA
Hasta mediados de noviembre

LUIS GORDILLO
Contraespejo-s
Galería Rafael Ortiz. SEVILLA
Hasta el 31 de octubre



22/28



EL LOCO SOY YO
Jesús Quintero
Teatro Quintero. SEVILLA
19, 20, 21, 25, 26,27 y 28 de octubre. 20h.

Teatro Familiar
Ciclo Vamos... al teatro!
HANSEL Y GRETEL
Teatro Góngora. CÓRDOBA
28 de octubre. 19h.

LA REGENTA
Teatro Lope de Vega. SEVILLA
Del 24 al 26 de octubre. 20.30h.



EL FACTOR GROTESCO
Museo Picasso de Málaga. MÁLAGA
Del 22 de octubre al 10 de febrero 2013

EXPOSICIÓN DE LAS OBRAS PREMIADAS Y SELECCIONADAS EN EL XIV PREMIO DE PINTURA JOVEN 2012
Organiza Ayuntamiento de Granada
Auditorio Manuel de Falla. GRANADA
Del 25 de octubre al 18 de noviembre.

BRAIN
The inside story
Producen Parque de las Ciencias, Museo Americano de Historia Natural, Guandong Science Center de China
Pabellón de Exposiciones Leonardo Da Vinci. Parque de las Ciencias. GRANADA
Octubre 2012 hasta agosto 2013

29/04

TEATRO PARA PÁJAROS
Histrión Teatro
Teatro Alhambra. GRANADA
27, 28, 30 y 31 de octubre. 1,2, 3, y 4 de noviembre

SOBRE UN ESCENARIO
El viejo Actor
Teatro Cánovas. MÁLAGA
31 de octubre. 1, 2 y 3 de noviembre

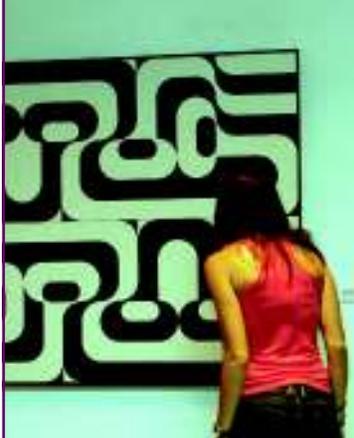
VI Ciclo en Familia
LOS DOMINGOS AL TEATRO
Organiza Obra Social CajaGranada
Centro Cultural CajaGranada Memoria de Andalucía. GRANADA
• **Do not disturb**
Cía. Vaivén Circo
21 de octubre. 12.30h.
• **La música de Arpatrapo**
Cía. Arpatrapo
11 de noviembre. 11.30 y 13h.



MANUEL BARBADILLO
Obra modular 1968-1979/1979-1984
Organiza Fundación Unicaja
Sala Siglo. MÁLAGA
Hasta el 28 de diciembre

Títeres
30 AÑOS DE ETCÉTERA
Producen Parque de las Ciencias y Cía. Etcétera
Pabellón Tecno-Foro. GRANADA
Hasta julio 2013

EXPOSICIONES XIII JORNADAS FOTOGRÁFICAS DE ARACENA
Del 11 de octubre al 4 de noviembre
• **Nadav Kander**
Sala Teatro Aracena. ARACENA
• **Asoc. Fotográfica Tomás Martínez**
Ermita de San Pedro. ARACENA





páginas del interior

GUÍA DE ALOJAMIENTOS Y GASTRONOMÍA DEL INTERIOR DE ANDALUCÍA



LA PROVINCIA DE GRANADA, POR SU RICO PATRIMONIO NATURAL, ALBERGA INNUMERABLES ALOJAMIENTOS RURALES. UNO DE LOS MÁS SINGULARES ES EL CORTIJO LAS ALBAÑILAS, EN LA SIERRA DE PARAPANDA, DONDE LA TRANQUILIDAD ES LA NOTA DOMINANTE. ADEMÁS DE LOS SERVICIOS QUE OFRECE EL ALOJAMIENTO, EL TURISTA PUEDE VISITAR LAS LOCALIDADES CERCANAS DE MONTEFRÍO, ÍLLORA Y LA ZONA DEL PONIENTE GRANADINO.



LA QUIETUD DE LA TRANQUILIDAD

EN EL TÉRMINO MUNICIPAL DE ÍLLORA, EN LA PROVINCIA DE GRANADA, SE ENCUENTRA UBICADO EL CORTIJO LAS ALBAÑILAS. EN UN ENCLAVE NATURAL PRIVILEGIADO, LA SIERRA DE PARAPANDA, DONDE LA TRANQUILIDAD ES ABSOLUTA, SUS HUÉSPEDES PODRÁN CONTEMPLAR UNAS VISTAS MARAVILLOSAS DEL MONTE, Y DISFRUTAR DE TODOS LOS ENCLAVES CERCANOS. Y PODRÁN DESCANSAR ADEMÁS EN UN ALOJAMIENTO RURAL QUE HA RESPETADO LA ORIGINALIDAD DE LOS TIEMPOS PASADOS, NO SE HA PERDIDO NINGÚN RASGO QUE SUPONGA UNA MAYOR COMODIDAD Y DISFRUTE DE LA ESTANCIA.

texto **Rita M. Marín**

El Cortijo Las Albañilas fue construido en 1892, y reformado, posteriormente en 2008 para prestar servicios como alojamiento rural, adaptándose a todas las necesidades que el visitante pudiese demandar. En su adaptación se ha respetado su orientación y distribución original, para dar un mayor toque de autenticidad. Las paredes exteriores e interiores se han levantado con ladrillos de adobe, los suelos son de barro cocido aislados por una estera de cáñamo y los techos abuhardillados son de madera en todas las estancias.

Para la decoración se ha intentado crear un ambiente sano y acogedor, que favorezca la paz y otorgue tranquilidad, siguiendo algunas pautas del Feng Shui tanto en la orientación de las camas, como el color de los azulejos.

En verano se puede disfrutar en el exterior de la casa de un baño muy especial en un estanque con agua de manantial, bien fresquita, y además, libre de productos químicos. Todo ello acompañado de la belleza del paisaje, ya que al estar este cortijo en la Sierra de Parapanda, a unos 1.200 metros de altura, se puede disfrutar de unas magníficas vistas, incluso de Sierra Nevada durante el día, y las espectaculares luces de Prado Llano durante la noche.

Otra ventaja de este enclave es que aunque se haya venido para descansar, también se puede dar un agradable paseo, a pie o en bici, por la zona, acompañados de una gran claridad por la mañana, y de la maravillosa noche estrellada del verano.

El interior cuenta con capacidad para 11 personas, y cuenta con dos habitaciones sencillas,

una triple, y tres de matrimonio, distribuidas en dos plantas, con la posibilidad de incluir dos camas de matrimonio. Así como dos baños y un aseo para hacer que la estancia sea lo más agradable posible, un amplio salón-comedor y una cocina tradicional, con el suficiente espacio para tertulias con amigos y familiares.

El exterior, además del original estanque para el verano, cuenta con un tranquilo jardín en el que descansar bajo las sombras de los nogales y encinas; así como una huerta con productos típicos de la zona y una barbacoa para comer al aire libre.

Muy cerca se encuentran asimismo las localidades de Montefrío, Íllora y la zona del Poniente Granadino, a las que se pueden realizar excursiones para descubrir su belleza monumental y su interesante gastronomía.

En definitiva, se trata de un enclave único para dejar atrás la rutina y el estrés de la ciudad y, durante unos días, vivir en tranquilidad, rodeados de la naturaleza.



INFORMACIÓN Y RESERVAS

Ctra. Illora-Montefrío Km 5
18260 Illora • GRANADA
Teléfono: 616 875 578 • 958463613

www.hoteldemecina.com.es

Hotel de Mecina Fondales

La Alpujarra - Granada

Teléfonos: 958 766 254 • 958 766 241
victor@hoteldemecina.com

Casa Rural La Barca

Medidos por el murmullo de la corriente del Genil, y a salvo de los rigores de las noches de verano al frescor del río, Casa La Barca permite congraciarse con los rincones más pacíficos de la tierra.

Casa La Barca s.l. - 18114 - Píñar - Granada - 180107046
Tlfno: 957 618 022 - 957 607 934 - casa@casalarcalbarca.com - www.casalarcalbarca.com

Casa Museo
antiguo hospital
"Orden de Calatrava"

Información y reservas para visitas concertadas:
659 55 66 06; 953 26 06 29
www.casamuseo.com

C/ Josefa Mena, 18. Castillo de Locubín - Jaén - España

MUSEO DE LA CULTURA DEL **Olivo**
HACIENDA LA LAGUNA

PÓPULO

Reservas visita museo: Tel.: 953 765 142 - 953 744 370
www.museodelaculturadelolivo.com

COMPLEJO TURÍSTICO "HACIENDA LA LAGUNA"

Anúnciate con nosotros

Llama al teléfono:
954 226 248

ó envía un e-mail a :
paravivirandalucia@andaluciaeconomica.com



BALNEARIO
San Andrés
CANENA



Ctra. de Córdoba-Valencia km. 137 • 23420 Canena • JAÉN
Telf.: 953 770 062 • Fax: 953 770 209
reservas@balneariosanandres.com • www.balneariosanandres.com



música

misceláneos



Zarzuela
LA DOLOROSA
 Teatro Municipal Isabel La Católica. GRANADA
 13 de octubre. 18 y 20.30h.

FRANCISCO
 Con la banda de música Municipal de Málaga
Teatro Cervantes. MÁLAGA
 10 de octubre. 21h.

LOS JUEVES MÚSICA
Teatro Duque la Imperdible. SEVILLA

- **Raul Micó**
Flamenco en la piel
 11 de octubre
- **Contradanza**
Sures
 25 de octubre



Taller
LA ELECTRICIDAD NO CAE DEL CIELO
Experimentos sobre la electricidad y la eficiencia energética y visita a la cubierta fotovoltaica
 Taller de Electrostática
Parque de las Ciencias. GRANADA
 De martes a sábados. 13 y 17.30h.

FESTIVAL DE CINE AFRICANO DE CÓRDOBA
 Organiza ONGD Al Tarab
 Colabora Ayuntamiento de Córdoba y la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo
CÓRDOBA
 Del 13 al 20 de octubre
 Más información: www.fcat.es

08/14

LA LLAMA DOBLE
Flick Flock Danza
Teatro Villamarta. Jerez de la Fra. CÁDIZ
 20 de octubre

Miércoles Líricos
LAS 3 SOPRANOS
Differents
Teatro Echegaray. MÁLAGA
 17 de octubre

CICLO DE FADO
Teatro Lope de Vega. SEVILLA

- **Misia**
Senhora da noite
 16 de octubre. 20.30h.
- **Carmihno**
 22 de octubre. 20.30h.



Títeres
¡AL AGUA PATO!
Cía. Barataria
Fundición Teatro. SEVILLA
 20 y 21 de octubre

NOCHES DE ASTRONÍA
 Parque de las Ciencias
Planetario y Observatorio Astronómico. GRANADA
 20,21, 22 y 23 de octubre. 20h.

ruta de los PALACIOS DE ÉCIJA
 Organiza La Delegación de Cultura y Turismo del Ayuntamiento de Écija
 20 de octubre
 Más información: 955 902 933
 información@turismoecija.com



15/21



ELEFTHERIA ARVANITAKI
Rembetika y grandes éxitos de la música griega
Teatro Cervantes. MÁLAGA
 29 de octubre. 21h.

PASTORA SOLER
Una mujer como yo
Gran Teatro de Córdoba. CÓRDOBA
 27 de octubre. 20.30h.

Noche de Humor y Copla
LOLA REINA Y MIGUEL CAICEO
Teatro Municipal de Écija. SEVILLA
 26 de octubre



CHODUDÚ
Títeres Caracartón y Cía. Arketal
Fundición Teatro. SEVILLA
 27 y 28 de octubre

Monólogos
DAVID GUAPO
Teatro Municipal de Écija. SEVILLA
 27 de octubre. 21h.

AULA CINE CAJAGRANADA
Ciclo 'Cine S&L'
Teatro CajaGranada. GRANADA

- **La leyenda del indomable**
 9 de octubre
- **Invictus**
 16 de octubre
- **Papillón**
 23 de octubre
- **LA GANADORA**
 30 de octubre

22/28

Flamenco
JESÚS MÉNDEZ
Presentación del disco AÑORANZA
Teatro Villamarta. Jerez de la Frontera. CÁDIZ
 20.30h.

CUARTETO ARDEO
Teatro de la Maestranza. Sala Manuel García. SEVILLA
 24 de octubre

Ópera
THAÏS
de Jules Massenet (1842-1912)
Teatro de la Maestranza. SEVILLA
 25, 28 y 31 de octubre



ruta de los CONVENTOS
 Organiza La Delegación de Cultura y Turismo del Ayuntamiento de Écija
 3 de noviembre. De 10.30 a 14h
Écija. SEVILLA
 Imprescindible reserva previa: 955 902 933

INFORMACIÓN Y RESERVAS

Teatro de la Maestranza de Sevilla	954 223 344
Teatro Cervantes de Málaga	952 224 100
Teatro Lope de Vega	955 472 822
Gran Teatro de Córdoba	957 957 480
Teatro Duque-La Imperdible	954 905 458
Teatro Cánovas	951 308 902
Teatro Villamarta	956 149 686
Teatro Municipal de Écija	955 900 000
Teatro Sierra de Aracena	663 937 879
Teatro Alhambra	958 028 001
Sala Cero Teatro	954 225 165
La Fundición Teatro	954 225 844
Parque de las Ciencias	958 131 900
CajaSol	954 213 744
	954 597 363
Centro Cultural CajaSol	954 508 200
Fundación Unicaja	952 138 615
	950 182 277
Obra Social de CajaGRANADA	958 244 654
Centro Cultural CajaGRANADA	958 222 257
Memoria de Andalucía	

FUNDACIÓN SEVILLA

UN ANIVERSARIO CARGADO DE PROYECTOS



23 AÑOS LIGADA AL CRECIMIENTO SOCIAL DE ANDALUCÍA

MÁS DE DOS décadas lleva la Fundación Sevillana Endesa manteniendo su firme compromiso con la sociedad andaluza para fomentar su crecimiento social, cultural y artístico. Fue en el año 1988 cuando, aprovechando el desarrollo legislativo que fomentaba actividades de promoción sociocultural de iniciativa privada, se constituía la Fundación. Su objetivo fundamental es integrar y dar mayor cohesión a los programas de actuaciones de patrocinio y mecenazgo que venía desarrollando la empresa. Comenzaba así la andadura de la Fundación Sevillana Endesa, cuya actividad sin ánimo de lucro se ha relacionado fundamentalmente con proyectos de iluminaciones artísticas del riquísimo patrimonio histórico con que cuenta nuestra Comunidad autónoma. Este tipo de iniciativas, hoy plenamente identificadas con los fines de la Fundación, la han convertido en un referente nacional e internacional.

texto **Martina Brum**

A lo largo de estos 23 años, la Fundación ha ido incorporando las últimas tecnologías en iluminación, como es el caso de la fibra óptica

Inscrita como Fundación desde febrero de 1989, Sevillana Endesa ha invertido desde su creación más de 17 millones de euros para devolver a la sociedad una parte de la confianza que ésta ha depositado en Endesa. Su larga experiencia en iluminaciones artísticas (más de 300 a lo largo de estos 23 años) de monumentos y su actividad pionera la ha situado en el epicentro de este tipo de proyectos. En este sentido, son muchas las instituciones nacionales e internacionales que han requerido su asesoramiento.

La luz de la historia

Todos los proyectos acometidos por la Fundación Sevillana Endesa precisan de un trabajo exhaustivo. Además de cumplir con la normativa y recomendaciones de los organismos competentes en materia de sostenibilidad, iluminación y protección del patrimonio histórico, es necesario elegir acertadamente las fuentes de luz, no sólo por su rendimiento, ahorro energético y larga vida media,

sino también por la baja emisión de calor y su escasa influencia visual sobre el entorno. También se estudian otros factores como la aplicación de diversos encendidos, en particular en el caso de los interiores de los templos.

A lo largo de estos 23 años, la Fundación ha ido incorporando además el uso de las últimas tecnologías en iluminación, como es el caso de la fibra óptica, especialmente en iluminaciones interiores, que permiten aumentar el grado de seguridad de la instalación eléctrica y eliminar cualquier radiación perjudicial para el elemento iluminado. Al mismo tiempo, se está automatizando la gestión del sistema de iluminación, con autómatas programables y una pantalla táctil al color, que permite controlar rutinas de encendidos predefinidas y restricciones en el acceso al control del sistema entre otras aplicaciones. El uso de todas estas técnicas le ha valido la obtención del certificado de eficiencia energética como instalación más eficiente y con menos consumo de energía, el más elevado de su categoría. Ello viene a poner de manifiesto la excelencia de los

ANA ENDESA



proyectos de iluminaciones artísticas de monumentos llevados a cabo por la Fundación Sevillana Endesa.

Actuaciones más destacadas

Más de 300 proyectos de iluminación conforman la nómina de la Fundación, que sólo en lo que llevamos este año ha iluminado el interior de la Iglesia del Monasterio de Madre; la iluminación artística interior de la Iglesia del Monasterio de Madre de Dios de Comendadoras de Santiago de Granada; el retablo del Cristo de la Luz de la Iglesia de Santa María de Ambrox de Dalías, Almería; la fachada de la Casa Museo Juan Ramón Jiménez en Moguer (Huelva) y del Hospital de La Caridad de Sevilla; el Pabellón de la UE de la Expo'92 de Sevilla; el interior (presbiterio, crucero y nave principal) y exterior de la Parroquia de Santa María de Algeciras (Cádiz); y el exterior del edificio de Villa Pepita de Dos Hermanas, Sevilla. En desarrollo se encuentran ocho actuaciones más que culminarán antes de que acabe el año, destacando fundamentalmente la iluminación interior de la Iglesia de San Luis de los Franceses en Sevilla; interior de la Capilla del Santo Sepulcro y Panteón Ducal de la Colegiada de Osuna (Sevilla) y los Salones nobles del Arzobispado de Sevilla. A ello se suma el Prioral de Santa María en Carmona (Sevilla); Ermita de Cuatrovitas en Bollullos de la Mitación (Sevilla); Iglesia de Santa María del Castillo en Olivenza (Badajoz); Iglesia de la O, en Sanlúcar de Barrameda (Cádiz); y Torre de la Iglesia Parroquial de Ntra. Sra. De la Granada y de los Arcos de la fachada de Llerena (Badajoz).

FUTURA LEY DE MECENAZGO/

Entrevista a Jesús García Toledo

Director de la Fundación Sevillana Endesa

¿Qué papel puede ocupar la Fundación Sevillana Endesa en el actual contexto económico y social, en el desarrollo y fomento del patrimonio y la cultura?

Las necesidades de conservación, restauración y puesta en valor que requiere el patrimonio cultural en España ponen de manifiesto que, a pesar de los presupuestos destinados por las administraciones públicas, son necesarias aportaciones privadas para su mantenimiento. De esta manera, la labor complementaria de fundaciones como la nuestra, que dedica importantes recursos a actividades de mecenazgo cultural, adquiere mayor significado en un contexto de crisis económica.

¿Qué le gustaría que abordara de manera exhaustiva la futura Ley de Participación Social y Mecenazgo, que se espera entre en vigor el 1 de enero de 2013?

La futura Ley debería vertebrar el sector fundacional y cohesionarlo mediante la profesionalización de los agentes implicados y la creación de un protectorado único que favorezca la transparencia en el sector. Además, con el nuevo texto normativo se debería fomentar la participación de la sociedad mediante la extinción del IVA para las entidades sin fines lucrativos, el incremento de los incentivos fiscales al mecenazgo y la mejora de la fiscalidad de las entidades empresariales y de las donaciones privadas, haciendo mayor hincapié en las microdonaciones. Tender a otros modelos como el francés, en el que los incentivos fiscales alcanzan el 60% para empresas y entre el 66 y 75% para personas físicas; o el italiano, en el que dependiendo del tipo de donaciones la deducción puede ser de hasta el 100% de la aportación. Supondría un salto cualitativo respecto de la legislación española de 2002, que contempla una reducción para los inversores de cultura del 25% para empresas y del 35% para personas físicas. Con ello se conseguiría una mayor participación de la sociedad civil, lo que aumentaría el número de proyectos de mecenazgo y como consecuencia una mayor generación de empleo.

¿Cree que una de las asignaturas pendientes en España es el reconocimiento público de los mecenas y patrocinadores?

Efectivamente, es necesario legitimar y promover la participación de la sociedad en actividades de interés general, y más aún en un país como el nuestro en el que la tradición del mecenazgo aún es escasa. Es importante que el mecenas se sienta orgulloso de serlo, y que se valore su gesto de contribución al bien común. Hasta ahora no ha estado bien visto en nuestra sociedad la difusión de la participación del ámbito privado en proyectos sin fines lucrativos. Por ello, es necesario un cambio cultural y educacional, pero hay que ser conscientes de que esto conlleva mucho tiempo y esfuerzo.



BARBADILLO EN MÁLAGA/

La Fundación Unicaja organiza en Málaga, en la Sala Siglo Unicaja (Plaza del Siglo, s/n. 1ª planta), con la colaboración de la Asociación de Artistas Plásticos de Málaga (APLAMA), la exposición '**Manuel Barbadillo**. Obra modular 1968-1979 / 1979-1984', que muestra una serie de bocetos de obras modulares hechos manualmente por el artista antes de plasmar sus combinaciones en lienzo y algunas obras definitivas muy características de su trayectoria.

En la Sala Siglo se exhibirán 46 bocetos sobre papel milimetrado realizado en tinta negra, a excepción de algunas anotaciones realizadas a lápiz o a bolígrafo azul, firmados y numerados. Incluye algunas obras con un marcado carácter figurativo y expresionista que se salen del más puro trabajo modular. Pruebas en papel del trabajo diario del artista. Y como ejemplo definitivo de su creación, la muestra de dos lienzos correspondientes a las etapas que hoy se estudian, con el fin de que el espectador pueda ver el resultado final de tantas horas de combinación de módulos sobre papel milimetrado.

Barbadillo nace en Cazalla de la Sierra (Sevilla) en 1929 y muere en Málaga (2003), donde desarrolla prácticamente toda su obra. Es uno de los grandes creadores del siglo XX dentro de la abstracción geométrica que supo acercarse y comprender como pocos las vanguardias históricas. Impulsor del arte modular y del arte cibernético en España, destaca por su precocidad y reconocimiento al ser uno de los primeros artistas que emplea el ordenador con unos fines puramente artísticos.

La exposición, que está organizada por la Fundación Unicaja con la colaboración de APLAMA, permanecerá expuesta en la Sala Siglo Unicaja durante más de tres meses, hasta el próximo 28 de Diciembre, en horario de lunes a viernes de 10,30 a 13,30 horas y de 17,00 a 20,00 horas, y los sábados de 10,30 a 13,30 horas.

ABADES 'OBERTURA' SUS CENAS LIRICAS/

Abades Triana renueva su compromiso con su vecino de enfrente, el Teatro de la Maestranza de Sevilla y ha decidido organizar una cena lírica a finales de cada mes, donde se podrá degustar un menú especial y vivir la magia en directo de una ópera.

Además, desde el restaurante trianero nos proponen, para cumplimentar la Jornada Temática de cena Lírica enmarcada dentro del programa 'Sevilla, Ciudad de Ópera', recorrer las localizaciones más famosas de óperas tan universales como Carmen, Las Bodas de Fígaro, descubriendo las historias y leyendas a la vez que nos enriquecemos de uno de los géneros musicales más importantes y con mayor legado en nuestra ciudad.

Para ello la visita guiada se realizará en español e inglés partiendo desde la Torre del Oro a las 20 horas con un guía para realizar un paseo en el tiempo y descubrir los secretos de la ópera en nuestra ciudad.

La visita guiada la puedes realizar el jueves y acabarla con una espectacular cena lírica en **Abades Triana**, o si lo prefieres los viernes y sábados por tan sólo 15 euros.

Si decides disfrutar de la cena lírica con ellos, te gestionarán un descuento en la visita de casi el 35% del precio por persona

El menú para la próxima ocasión (2 de noviembre), incluye 'corte de foil y pan de especias rossini', 't'atoki de atun rojo de almadraba en sib menor', 'duetto de bacalao y langostinos Aida', 'solomillo ibérico Carmen de Bizet' y de postre 'Melodía en Triana'.

Para más información y reservas pueden contactar bien en el teléfono 954 286 459 o por mail: reservatriana@abades.com



Descubre Lugares Únicos Donde Vivir Experiencias Inolvidables



ABADES NEVADA PALACE

Hotel & Convention Center

• • • • •

- Estratégicamente situado
- Bien comunicado con el centro histórico y la Alhambra
- Hotel enfocado al turismo de negocios gracias a sus completas instalaciones

235 habitaciones y 25 apartamentos
Centro de Convenciones para 900 pax
Spa y Gimnasio - Alta restauración
Piscina Exterior...

C/ de la Sultana, 3. 18008 GRANADA

Tel. (+34) 902 222 570

www.abadesnevadapalace.com



ABADES TRIANA

centro de restauración

¿VER O SENTIR?

Abades Triana, centro de restauración, está situado en un enclave único: a orillas del Guadalquivir, en la sevillana calle Betis y frente a la Torre del Oro.

Estructura acristalada con increíbles vistas - Restaurante a la Carta y Salón para Eventos - Amplias Terrazas

www.abadestriana.com

C/Betis, 69A, 41010 Sevilla • Tel. 954 28 64 59

E-mail: reservatriana@abades.com

Disfruta de los establecimientos de **GRUPO ABADES**. Estamos presentes en toda Andalucía.

HOTELES - RESTAURANTES
ÁREAS DE SERVICIO
CATERING SERVICES
TIENDAS - AEROPUERTOS
PALACIOS DE CONGRESOS

www.abades.com

El vicepresidente primero de CajaGRANADA, Luis González Ruiz; la presidenta de la Asociación de la Prensa de Granada, Encarna Ximénez de Cisneros y el comisario Rafael García Manzano, presentaron el pasado 13 de septiembre una de las grandes exposiciones de Obra Social CajaGRANADA para la nueva temporada: **'100 años de la Asociación de la Prensa de Granada'**.

La exposición cuenta con diversos objetos que sirven para conocer estos cien años de la vida de una asociación dinámica y activa, testigo y sujeto activo de la transformación de la prensa y del mundo del periodismo.

Revistas, periódicos y publicaciones de toda la provincia; distintas máquinas fotográficas, desde las más clásicas y antiguas hasta las más nuevas y vanguardistas y diferentes equipos de radio sirven para hacer un recorrido entre lo histórico y lo sociológico de cien años de periodismo y para analizar la evolución de una profesión que siempre ha sabido cómo aprovechar y sacar el mejor partido de los avances técnicos en cada época.

En los diferentes espacios expositivos de la muestra se pueden ver documentos gráficos sobre las distintas asociaciones profesionales que existieron en Granada desde el inicio del siglo XX, sus objetivos, primeras juntas directivas, constitución en Santander de la Federación de Asociaciones de la Prensa, la galería de presidentes de la entidad granadina, etcétera. Todo ello conforma esa intrahistoria de cualquier colectivo que sirve para, día a día, desarrollar un buen trabajo, serio y profesional.

Además, la exhibición también dedica un amplio espacio a los periódicos más emblemáticos editados en Granada. Se inicia el recorrido por la prensa local en 1706 y llega hasta nuestros días.

En la exposición se podrá apreciar cómo se hacían los periódicos de antaño y lo artesanal de procesos que ahora son casi instantáneos, como el del revelado fotográfico y la incrustación de información gráfica en las publicaciones. Igualmente, hay material que nos permite reflexionar sobre la globalización y la inmediatez de la transmisión de la información, hoy día, que hay que conjugar con las necesarias herramientas que los ciudadanos necesitan para la reflexión y la comprensión de una actualidad que avanza a un ritmo vertiginoso.

Junto a todo ello, a los objetos y a los documentos, esta muestra también apela a la importancia capital del factor humano a la hora de construir una sociedad de la información libre y comprometida, por lo que la misma hace un repaso muy pormenorizado de la actividad de los diversos Cronistas de la ciudad de Granada, quienes dejan testimonio del día a día y de los avatares de una población activa y dinámica.

La muestra estará hasta el 15 de noviembre en la sala de exposiciones CajaGranada en Puerta Real.

100 AÑOS POR LA PRENSA /



PROMOCIÓN DE SEVILLA/

En la rueda de prensa con motivo de la celebración del **Día Mundial del Turismo**, el presidente de la Diputación, Fernando Rodríguez Villalobos, acompañado por los presidentes de las asociaciones empresariales turísticas, ha manifestado la voluntad de la institución provincial de continuar "a pesar de las dificultades presupuestarias" con las actividades de promoción turística, así como también con la creación de productos turísticos que sean un reclamo más para los que visitan la provincia.

El presidente de la Diputación afirmó que este objetivo sería posible gracias a la colaboración de los empresarios del sector así como, en ese marco de consenso y participación, con el apoyo de la Consejería de Turismo "con la que seguiremos haciendo promoción bajo la marca Andalucía y colaborando en la organización de viajes de familiarización a nuestro territorio".

En este sentido, como en años anteriores el Patio de la Diputación de Sevilla estará al servicio de la Muestra de la Provincia que se desarrollará entre los meses de noviembre y diciembre. En esta ocasión se centrará en la promoción de los productos gastronómicos y de forma particular de los vinos y licores sevillanos, así como en la riqueza del entorno natural de la provincia de Sevilla.

Además, el programa de presentaciones del destino continuará hasta finales de año. Durante el mes de octubre las actuaciones se centrarán en el mercado andaluz, con visitas a las provincias de Huelva (10 de octubre), Córdoba (17 de octubre) y Cádiz (24 de octubre).

Ya en noviembre, se acudirá de nuevo a uno de los principales mercados de la provincia fuera del ámbito andaluz, Barcelona (8 de noviembre); y, después, a Madrid (del 15 al 18 de noviembre), otro mercado fundamental para el territorio sevillano.



Pensiones

Tu pensión toma el mando

Si domicilias tu pensión en CajaGRANADA-BMN, te llevas esta Samsung Smart TV 32 con la que tendrás acceso a todo un mundo de entretenimiento para disfrutar con los tuyos.



Contratación sujeta a las normas de concesión establecidas por la entidad. Extracto de las bases: oferta exclusiva para clientes que domicilien por primera vez en una de las Direcciones Territoriales de BMN (CajaGRANADA, Cajamarra, Caja Peredes, SA NOSTRA) una pensión de importe mensual superior o igual a 800 €, dos recibos básicos (luz, agua, teléfono) y sean titulares de una tarjeta de la entidad o una pensión de un importe mensual superior o igual a 600 €, dos recibos, sean titulares de una tarjeta y cuenten un producto de la entidad (depósito a plazo fijo o estornado superior a 3.000 €, o seguro de hogar o de coche), o que domicilien una nómina de un importe mensual superior o igual a 1.000 € junto con dos recibos básicos (luz, agua, teléfono) y realicen pagos en concepto de su tarjeta de la misma entidad por importe mínimo de 100 € al trimestre, entre el 1/10/2012 y el 29/10/2012. Plazo mínimo de permanencia 30 meses consecutivos. En caso de incumplimiento del plazo de permanencia, se cargará en la cuenta del cliente una penalización de acuerdo con las bases que rigen esta promoción. El artículo se entregará al cliente una vez que se haya recibido en cuenta el primer abono de pensión/vivienda y tiene la consideración de retribución en especie sujeta a la legislación fiscal vigente. IRC (7,5/08 €) a cargo del cliente. Para acceder a esta promoción el cliente deberá solicitar expresamente participar en la misma y solo podrá hacerlo hasta el 29/10/2012. Solo se admitirán reclamaciones por defectos imputables a transporte en un plazo de siete días tras la recogida del artículo por parte del cliente. La garantía del artículo será la establecida por el fabricante del producto, debiendo ser ejercitada por el cliente directamente ante dicho fabricante o su representante o concesionario oficial más conveniente, quedando CajaGRANADA-BMN exenta de cualquier responsabilidad o intervención en ese ámbito. Máximo de televisores por domiciliación de pensión/vivienda y/o cliente. En caso de agotarse las existencias de este artículo (limitadas a 15.000 unidades), podrá ser sustituido por otro de similares características, advirtiéndolo previamente al cliente de esta circunstancia. Consulta condiciones en tu oficina CajaGRANADA-BMN.



902 100 095 www.cajagranada.es

EL TURISMO



DE BELLOTA IBESA LOS PEDROCHES

EN LA SIERRA norte de Córdoba se encuentra la comarca de Los Pedroches, integrada por 17 pueblos. A sus monumentos y 400.000 hectáreas de encinas se une su producto estrella: el jamón de bellota

texto **Martina Brum**



Al norte de Córdoba se extiende un espacio de suaves colinas y encinar: Los Pedroches. La comarca limita con las comunidades de Extremadura y Castilla-La Mancha, un espacio donde predomina la ganadería de cerdo ibérico y el cultivo de aceite de oliva. Los Pedroches ha apostado por el turismo de bellota, a través de una ruta que discurre entre las localidades de Villanueva de Córdoba y Cardena gracias a la que es fácil adentrarse en el apasionante mundo del jamón. Desde la crianza del cerdo ibérico hasta la elaboración de los embutidos, pasando por hermosos pueblos de tradición milenaria, almazaras donde se elaboran aceite de oliva virgen ecológico y cortijos convertidos en hoteles y casas rurales, sin olvidarnos del Parque Natural de Cardena-Montoro y hasta un observatorio gastronómico.

La comarca de Los Pedroches está integrada por 17 municipios: Alcaracejos, Añora, Belalcázar, Cardena, Conquista, Dos Torres, Puente La Lancha, El Guijo, Hinojosa del Duque, Pedroche, Pozoblanco, Santa Eufemina, Torrecampo, Villanueva del Duque, Villaralto, El Viso y Villanueva de Córdoba. A sus hermosas muestras de arquitectura, estos pueblos suman la dehesa de Los Pedroches, la más extensa y mejor conservada de Europa (400.000 hectáreas que se han mantenido prácticamente intactas), que se ha convertido en el epicentro de la zona y en el *leit motiv* de su economía. No en vano, Los Pedroches es el único lugar de España que ha conseguido una Denominación de Origen por su jamón ibérico de bellota, distinción que ahora comparte con Jabugo y Guijuelo. Su actividad turística se centra actualmente en poner en marcha una serie de iniciativas no sólo orientadas a la venta del ibérico, sino también a conseguir que el consumidor aprenda a reconocer la calidad del producto.

La comarca desarrolla una serie de iniciativas no sólo orientadas a la venta del ibérico, sino también a conseguir que el consumidor aprenda a reconocer la calidad del producto



Catas, visitas guiadas y talleres de corte/

Una de las mejores maneras de profundizar en el conocimiento del arte del jamón es apuntarse a un taller de corte, a una cata de jamón o una visita guiada por el ecosistema donde crecen los cerdos. **IBESA** realiza jornadas turísticas de acercamiento a la producción del ibérico de un día de duración y en grupos reducidos, a lo largo de las cuales los ganaderos socios de la empresa enseñan sus propias fincas para mostrar el lugar de crianza de los cerdos, pasando posteriormente a conocer los secaderos, donde se les muestra el proceso de curación, culminando finalmente la jornada con parrilladas de ibéricos entre encinas o almuerzos en restaurantes y hoteles rurales de la zona. Estas visitas guiadas se gestionan directamente con **IBESA** (info@ibesa.es 957 12 20 00), que tiene en los turistas extranjeros sus principales visitantes.

Al mismo tiempo, han puesto en marcha una serie de talleres de corte para grupos reducidos de 15 personas, donde se observa el aspecto de la loncha, el color del magro, la intensidad del color rojo, el tono rosado de la grasa, su infiltración y brillo. Después, se pasa al olor: intenso y persistente, más acentuado cuanto mayor sea la alimentación, a base de bellota. En la textura se valora desde la untuosidad de la grasa a la fibrosidad del magro. La jugosidad se mide evaluando la cantidad de jugos liberados durante la masticación. La facilidad de masticación también puntúa: debe ser tierno y nunca correoso. El punto de sal es un parámetro clave: debe existir un equilibrio entre lo dulce y lo salado. El jamón cortado se les envasa al vacío para que los participantes se lo puedan llevar. A estos talleres de corte se suman catas diferenciadas de un jamón de bellota de otro que no lo es, al objeto de que los participantes sepan diferenciar entre ambos. Este año, volverá a tener lugar el Concurso '**La bellota más grande, gana**', que el año pasado tuvo un gran seguimiento y repercusión mediática.

Tradición Artesana. Sabor y Variedad

Para la elaboración de los embutidos de cerdo ibérico, **IBESA** emplea las carnes seleccionadas de sus propios cerdos, adobadas con especias naturales y mezcladas según las recetas transmitidas de generación en generación y al más puro estilo artesanal. Esto, unido a un proceso de curación natural, hace posible que la gama de embutidos **IBESA** sea idónea para satisfacer al paladar más exigente. La gama de productos loncheados es de máxima calidad, gracias a la aplicación de las últimas técnicas de corte y envasado, lo que garantiza idéntico sabor y características organolépticas que la pieza de origen.

Después de la salazón con sal marina, los jamones pasan a secaderos naturales donde se aprecia un lagrimeo constante de las piezas, como consecuencia de la fusión progresiva de la grasa, indicador del inicio de la curación. Al final del verano descienden a la bodega, donde el tiempo se detiene y donde la acción de la microflora y el microclima existentes, naturales del Valle de los Pedroches, contribuirán a obtener un producto final único tras un período mínimo de 24 meses. Su grasa entreverada y su tocino brillante y rosado nos indican que estamos ante un verdadero jamón ibérico en su punto exacto de curación y con una riqueza de matices sensoriales únicos e inigualables.



Y es que los cerdos de la región ofrecen piezas alargadas, con una magro que presenta unas tonalidades que van del color rosa al rojo púrpura, con la grasa bien infiltrada y un sabor poco salado, casi dulce, de gran jugosidad y exquisita persistencia retronasal. Su grasa, además, es brillante, aromática y de grato sabor.

Ibérico de Bellota, **IBESA**

Una de las empresas más implicadas en esta política turística es Ibérico de Bellota, S.A. (**IBESA**), fundadora de la Denominación de Origen de Los Pedroches y localizada en Villanueva de Córdoba. Mantiene intacta la tradición heredada de sus antepasados en la crianza del cerdo ibérico puro y aglutina la producción de sus ocho socios ganaderos, que entregan toda la producción íntegramente. La sociedad es concedora de la gran importancia que tiene preservar la pureza racial del cerdo ibérico y su carta de presentación es ser una empresa dedicada única y exclusivamente a la producción de ibérico puro de bellota. Así, sus ganaderos crían exclusivamente cerdos ibéricos puros, seleccionando desde los reproductores hasta el producto final.

Los cerdos ibéricos puros de **IBESA** se alimentan fundamentalmente de los frutos de encinas, quejigos y alcornocques: la bellota. Sus cualidades nutricionales aportan al jamón ibérico de bellota **IBESA** un veteado de aspecto marmóreo característico, así como un sabor y aroma inconfundibles. Gracias a su sistema de trazabilidad, aplicada desde el origen hasta la elaboración artesanal de los jamones, la empresa ofrece productos de alta calidad con una total garantía de seguridad alimentaria. Los jamones disponen de un aval histórico indicador de las características raciales, alimentación, edad, fecha de sacrificio. Esto, unido al microclima existente en la zona les permite ofrecer unos jamones y paletas de inigualable sabor y reconocido prestigio.

RESTAURANTE Oleum



UN PLACER PARA EL PALADAR

EL RESTAURANTE GASTROBAR Oleum nace como un nuevo concepto de innovación culinaria. Con una decidida apuesta por el sabor mediterráneo, este lugar se ha convertido en todo un referente del buen comer en Granada. Su estilo cuidado y su decoración diferente hacen que el cliente entre en un lugar exquisito donde la premisa es el cuidado del paladar. Fusión y equilibrio con un toque de distinción que aparece en cada uno de sus detalles. Tapas excelentes, almuerzos de primera y cenas con glamour. ¡Oleum el reino de los sentidos!

texto **Rita M. Marín**

Situado en pleno centro de la capital granadina, el Restaurante Gastrobar Oleum se ha convertido en todo un referente del buen hacer en el mundo de la cocina. Un lugar diferente en el que prima la innovación culinaria basada en la cocina mediterránea, donde la fusión y el equilibrio han logrado un toque de distinción en el tratamiento de todos sus platos. Cualquier momento es bueno para entrar y deleitar el paladar con la cuidada selección de exquisiteces que se ofrecen, tanto en barra, con las pintorescas y tradicionales tapas, como en comedor, en los almuerzos y cenas.

El chef Gregorio García se encuentra al frente de este proyecto, que ha surgido en Granada para marcar una pauta con respecto al resto de ofertas gastronómicas. La historia de su origen es muy entrañable, y está ligada estrechamente a la infancia y recuerdos de García. “Tras una vida dedicada al mundo de la gastronomía tenía esta asignatura pendiente, ofrecer a amigos y clientes este lugar de encuentro, que gira en torno a una pasión: la comida”.

Al cruzar las magníficas puertas de cristal de este lugar, todos los sentidos despiertan, su cuidada decoración es tan sólo la antesala de todo lo que espera al comensal. Descubrir nuevos sabores, olores y texturas es el principal objetivo que Gregorio García se ha marcado con esta iniciativa. Para ello, es fundamental la cuidada selección de productos de primera calidad que se elaboran con las técnicas más avanzadas y vanguardistas del momento.

El restaurante ofrece dos alternativas gastronómicas muy interesantes. El servicio de bar, para disfrutar de la selecta gastronomía de una forma más rápida, compartiendo la más típica de las tradiciones: salir de tapas. Y es éste el momento preciso para degustar la famosa ‘Pizarra Oleum’, compuesta por un san jacobito de berenjena, croqueta casera, huevos rotos y lomo en orza. Un plato que no dejará indiferente a nadie. Las cervezas o el vino pueden dar paso a un riquísimo foie a la parrilla, bizcocho de aceite de aberquina, crema de pera y germinados; o tal vez a unas mollejas de cordero con pasas y piñones; o si es algo más ligero, quizás unas verduras a la brasa.



El ambiente, la calidad de sus alimentos, el trato profesional de sus trabajadores y la situación privilegiada de Gastrobar Oleum hacen de este restaurante el sitio ideal para compartir el amor por la comida con amigos y familiares

Pero siempre dejando hueco para las tapitas dulces: una isla con crema inglesa, arroz al aroma de aceite picual, galletas fritas de chocolate o helado de torta del casar con carne de membrillo.

La otra opción es un almuerzo o cena en su maravilloso comedor, decorado con un exquisito gusto, donde prima el amor de García por los caldos selectos y el aceite de oliva. Atendidos por un gran equipo de profesionales, puede que Oleum convierta su velada en un acontecimiento maravilloso.

Se puede empezar con un pulpo de la casa, o un salteado de alcachofas y gambas, tomate raf o kumoto con ventresca, aliñado con sal gris de Guerande y aceite de aberquina; continuar con un arroz con bogavante o un arroz meloso, un bacalao, o una exquisita carne en su punto.

El ambiente, la calidad de sus alimentos, el trato profesional de sus trabajadores y la situación privilegiada de Gastrobar Oleum hacen de este restaurante el sitio ideal para compartir el amor por la comida con amigos y familiares. Todo esto acompañado por la gran selección de vinos, cavas y champagne de su bodega, uno de los rincones más emblemáticos de Oleum.

Gregorio García es uno de los cocineros más conocidos en el panorama culinario de Andalucía. Lleva una vida dedicada al mundo de la gastronomía con **Catering Ibarar**, una empresa dedicada a la restauración para grandes eventos, donde prima un esmerado servicio y cuidada puesta en escena. Eventos de todos los tipos han disfrutado de la completa organización que Ibarar ha creado para ellos, ya que con el paso del tiempo esta empresa ha ampliado sus servicios para crear un acto completo, que abarca desde los más pequeños detalles como decoración y ambientación, puesta en escena, hasta el plato fuerte que es la comida. Trabajando siempre con materias primas de primera calidad y utilizando las más novedosas técnicas en su elaboración, **Catering Ibarar** se ha convertido en todo un referente para cualquier gran evento de Andalucía.



“Recuerdo de niño, en Huéscar, que acompañaba a mi abuela, ‘la Madre Nati’, a llevarle la capaza con la merienda a mi abuelo, ‘el Padre Julián,’ que trabajaba en la almazara. Y en la chimenea donde se calentaba el agua para la limpieza natural del aceite, mi abuela hacía unas tostadas que empapaba en los pozuelos, de las cuales siempre me comía alguna. Eran tiempos difíciles, y el aceite de oliva era un producto muy caro. Ese recuerdo está grabado en mi memoria, y por eso... el aceite de oliva forma parte de mi vida. Mi pasión por la comida me ha llevado a reflexionar sobre la alimentación, que hoy tanto nos preocupa, y a aunar los dos conceptos. El resultado es Oleum”.

¡Bienvenidos a un nuevo concepto con el que disfrutar de nuevas sensaciones culinarias!
¡Bienvenidos a la tierra del Oleum!

Gastrobar Oleum

C/ San Antón, 81. 18005. GRANADA
Teléfono: 958 29 53 57

TRIPPLANNING

VIAJAR ANTES DE VIAJAR

EN **TRIPPLANNING.COM** PLANIFICA tu viaje (transporte, alojamiento, gastronomía, ocio) de forma cómoda y divertida, pues en esta plataforma web encontramos todos los elementos para decidir dónde ir, cómo llegar, dónde alojarnos y qué hacer en el destino elegido

texto PVA

Puedes organizar tu viaje solo o en grupo, gracias al foro privado en el que poder debatir todas las opciones de viaje



Triplanning es una plataforma web, cien por cien andaluza, con la que podrás gestionar íntegramente todos tus viajes. Escapadas románticas, en familia o con tus compañeros de clase, en este portal tendrás acceso a todos los recursos imprescindibles para la planificación de un viaje (transporte, alojamiento, ocio, gastronomía) junto a las herramientas propias de la experiencia 2.0. De esta forma, Triplanning deja atrás el concepto de buscador, y se convierte en un cuaderno de viajes *on line*, personalizado, en el que poder realizar tus reservas y guardar presupuestos, planes, rutas, referencias y recuerdos viajeros. Toda la información de cada Triplan perfectamente ordenada y siempre disponible para compartir con los amigos, imprimir, llevártelos en el móvil o servirte de base para futuros viajes. Puedes organizar tu viaje solo o en grupo, gracias al foro privado en el que poder debatir todas las opciones de viaje. Y para los que buscan inspiración, en 'Triplanes para inspirarte' y en el 'Blog de Triplanning' encontrarán propuestas de viajes, destinos, rutas, actividades y, en 'Destacados', los relatos de otros viajeros. Todo sin salir del sitio.

Triplanning no busca competir con la diversidad de buscadores de vuelos, hoteles, comparadores de



precios, web y blog especializados, sino todo lo contrario: aglutinar todas estas buenas experiencias que ya existen y ponerlas al alcance de cada viajero.

Fácil y divertido

Otra de las novedades de esta plataforma es su concepción del viaje. Y es que en Triplanning están convencidos de que no sólo se disfruta viajando, también organizando los preparativos. Por eso, nada más acceder a la web, nos encontramos con el tablero de un juego de mesa, en el que cada casilla nos permite avanzar un poco más en la organización de nuestro ansiado viaje. De una forma divertida y cómoda, encontramos los mejores buscadores y enlaces para elegir cómo ir, dónde alojarnos y qué hacer en el destino elegido, además de todos los elementos para componer nuestro viaje y calcular sus costes.

Todos pueden planificar su viaje en Triplanning, pero sobre todo esta plataforma está pensada para viajeros apasionados. Para aquellas personas a las que, antes de salir de casa, les gusta idear rutas, recopilar información sobre el destino, comprobar la experiencia de otros viajeros. En definitiva, viajar antes de viajar.



La Liga Endesa la hacemos entre todos

Somos capaces de sacar lo mejor de nosotros cuando nos unimos, cuando un "yo" se convierte en un "NOSOTROS". Por eso queremos que este gran EQUIPO que formamos entre todos siga creciendo, motivado por el talento y el afán de superación.

*JUNTOS podemos alcanzar cualquier meta que nos propongamos, porque quienes creen que las cosas pueden hacerse, son quienes logran hacerlas. Esto es **Actitud Azul**.*

actitudazul.com



luz · gas · personas



René Magritte (1898-1967). *La bella sociedad*, 1965-1966. Óleo sobre lienzo, 81 x 65 cm. Colección Telefónica. © René Magritte, VEGAP, Málaga 2012.

museo**PICASSO**málaga

EL FACTOR GROTESCO

22 octubre 2012 - 10 febrero 2013

www.museopicassomalaga.org