

Periódico mensual fundado en 1912 por don Rafael Ponce de León

Lo más destacado de febrero



3 de febrero - San Blas
Patrón de Dúrcal



28 de febrero - Día de Andalucía



15 de febrero - Vuelta de Andalucía - Salida de Otura

NUEVO GALEÓN

"NUEVO GALEÓN"
Nueva Dirección, Nuevos sabores.
Buen servicio, calidad y ambiente,
tanto para disfrutar la soledad que en
algunos momentos necesitas,
como la buena compañía tan necesaria
en estos tiempos.

Especialidades en carnes de vacuno mayor y arroces

"Una imagen vale más que mil palabras. y mil palabras no son mejor que un buen sabor en boca"

C/ Comandante Lázaro, 54
18650 DÚRCAL (Granada)

Reservas: 958 782 141 // 696 121 097
Email: nuevogaleondurcal@gmail.com

Facebook: Nuevo Galeón
Twitter: @NuevoGaleón
Instagram: @nuevogaleon

ABACO Legal

Dúrcal 958 781 789
C/Comandante Lázaro, 1-1A

abogados internacionales desde 1993

NettValley.com 958 781 789
Dúrcal
C/Comandante Lázaro, 1-1A

¿quiere vender su casa?
¿quiere vender su finca?

Publicamos su propiedad hasta
en 29 portales internacionales.

BerMar Ink

TATTOO & PIERCING

CAN'T KEEP CALM
I WANT ANOTHER TATTOO

Regala tu tatuaje
a la persona que quieras
con nuestro
BONO REGALO

ESTUDIO DE TATUAJE Y PIERCING
C/ DIAS, BLOQUE 2 - Nº 4
ESQUINA CON PASAJE PLAZA DE LOS MAGNOLIOS
(junto a Mesón La Buhardilla)
18650 DÚRCAL (GRANADA)
TLF. CITA PREVIA: 674 163 660
e-mail: barmarink@gmail.com

Síguenos en

ALVIDUR

Aluminio y Cristales

- Aluminio
- Cristales
- Mamparas de baño
- Cortinas
- Persianas
- PVC
- Puertas de calle y garaje

EMPRESA COLABORADORA PROGRAMA IMPULSO
JUNTA DE ANDALUCÍA
info@alvidur.com

Avda. del Sur, s/n. - Plgno. Ind. San Blas
18650 DÚRCAL (Granada)
Tlf.: 958 781 265 - Fax: 958 797 390
Móvil: 607 702 856

COMICS PARA "PURETAS"



Contrato con Dios

(Will Eisner, 1979)

El término novela gráfica ya había aparecido antes para referirse a distintas obras, pero fue con esta con la que Will Eisner acuñó la acepción como la conocemos hoy: una aventura compacta y autocontenida, y dirigida al público adulto, diseñada en viñetas. Eisner, conocido entre el gran público por su *The Spirit*, se acerca en esta historia autobiográfica al Bronx de su niñez, el de los años treinta, a través de cuatro lúgubres historias interconectadas. Ese Nueva York tras el crack del 29 gris y sombrío hizo viajar al cómic hasta una nueva dimensión.

TANATORIO SAN BLAS

Servicio Permanente 24 horas

En caso que le digan que las salas están ocupadas, por favor llamen a los teléfonos siguientes, e inmediatamente le resolveremos su problema:

Tlf.: 958 16 00 15
958 77 60 10
647 92 59 15
654 31 22 64

Camino del Picón, s/n.
18650 DÚRCAL (Granada)



FUNERARIA

Las Recetas del Chef



Czeilio

Restaurante
Loma del Valle
- Cozvíjar -

Bocaditos de masa philo con cebolla y calabacín

1 rollo de masa philo - 2 calabacines - 1 cebolla blanca - Hummus de garbanzos - Chili en polvo - 1 cda. de semillas de calabaza tostadas - Aceite de Oliva Virgen Extra - Sal - Pimienta - Semillas de sésamo

Preparar el hummus de garbanzo. Cortar la cebolla y los calabacines en trozos pequeños y saltearlos con un chorrito de aceite. Sazonar con sal y pimienta, retirar las verduras del fuego y agregar las semillas de calabaza tostadas y el chile en polvo. Cuando la preparación esté fría, amalgamar con el humus de garbanzo.

Cortar tiras de masa philo, colocar una cucharadita de relleno en un extremo y comenzar a doblar en triángulo, envolviendo toda la tira. Armar de la misma manera el resto de los paquetitos. Acomodar los paquetitos sobre una bandeja para hornear. Pincelarlos apenas con aceite y espolvorear con las semillas de sésamo; hornear a 180° C durante 10 minutos.



CENTRO DE SALUD

Dúrcal y comarca.....958 779 553
958 779 554
Urgencias902 505 061
Cita previa902 505 060
Padul958 790 025

CRUZ ROJA

Dúrcal958 780 167

FARMACIAS

Albuñuelas.....958 776 016
Cozvíjar958 780 260
Dúrcal958 780 094
Lanjarón958 770 033
Lecrín958 795 027
Nigüelas958 777 630
Padul958 790 203
Pinos del Valle.....958 793 203
Restábal958 793 376

RADIO DÚRCAL.....958 781 384

DURCATEL T.V......958 780 825

T.V. LANJARÓN.....958 953 000

PARAVISA T.V......958 773 808

958 003 310

RADIO PADUL958 790 501

R GRUPO RECESTUR, S.L.

MÁS DE 200 ARTÍCULOS
EN REBAJAS



FERRETERÍA DÚRCAL



C/. Pilarillo, 5 · 18650 DÚRCAL (Granada) · Tlfno. Oficina: 958 78 02 43 · Fax: 958 78 21 54

TAXI PARA TODA LA COMARCA
7 PLAZAS
677 411 095

FUNERARIA VALLE DE LECRIN NATALIO
Servicio de atención al cliente 24 h.
LECRÍN Tlfno.: 958 79 52 41
Tlf. móvil: 667 79 52 41

Un periodismo infumable

Ramón Sánchez es autor de varios libros y fue uno de los fundadores del diario deportivo *As*, que, tras cuatro números cero, salió a la venta el 6 de diciembre de 1967. Acaba de celebrarse su cincuentenario con una fiesta a la que asistieron los Reyes de España.

En aquella redacción fundacional, también estaban, entre otros, los desaparecidos Luis González de Linares (director), Rafael Rienzi (subdirector), Manuel Sarmiento Birba (redactor jefe), Carlos Jiménez, José María Ruiz, Fernando Vadillo, Sergio Pérez Torres y Antonio Daza, además de Gerardo García, Miguel Vidal, Luis Arnaiz, Emilio Gorgojo, Martín Tello, Andrés García y Manuel Pascual.



Ramón Sánchez

Es más que probable que, tras leer estas líneas, crean ustedes que soy de aquellos que piensan que cualquier tiempo pasado fue mejor. Pues que quieren que les diga, la verdad es que hay cosas que sí y otras que no. Lo que tengo muy claro es que el periodismo que se hace ahora es muy inferior al que hacíamos antes. Y eso vale tanto para la prensa escrita como para la radio y la televisión.

No sé de quién es la culpa, pero lo cierto es que el lenguaje actual de los periodistas ha llegado a unos niveles tan bajos que da auténtica pena. Proliferan los errores, los lugares comunes y las frases manidas. Ahí van unos ejemplos.

En la actualidad, no hay más que recorrer un par de líneas, o esperar un par de minutos en radio y televisión,

para encontrarse estas frases a las que, modestamente, agrego entre paréntesis una equivalencia: "a día de hoy" (en la actualidad, ahora), "no queda otra" (no hay otro remedio), "como no podía ser de otra manera" (como era inevitable, como era de prever), punto y seguido (no existe: es punto seguido o punto y aparte), franquicia (en lugar de franquicia), etcétera, etcétera.

No hace mucho, oí decir al jefe de deportes de RTVE "a día de hoy", "a día de ayer" y "a día de mañana", ¡en menos de cinco minutos!

Cataluña nos ha dado cosas buenas y otras no tan buenas, como por ejemplo la falta de concordancia de sujeto y verbo, que se ha extendido de forma increíble en el periodismo actual. Así, no es difícil oír, por ejemplo, "hubieron tres muertos", "No te duelen ver esas imágenes" y cosas por el estilo. En estos momentos, lo raro es ver que

algún locutor o 'plumilla' lo empleen correctamente. Eso por no hablar del cambio de género como "la hambre", que se escucha más de una vez.

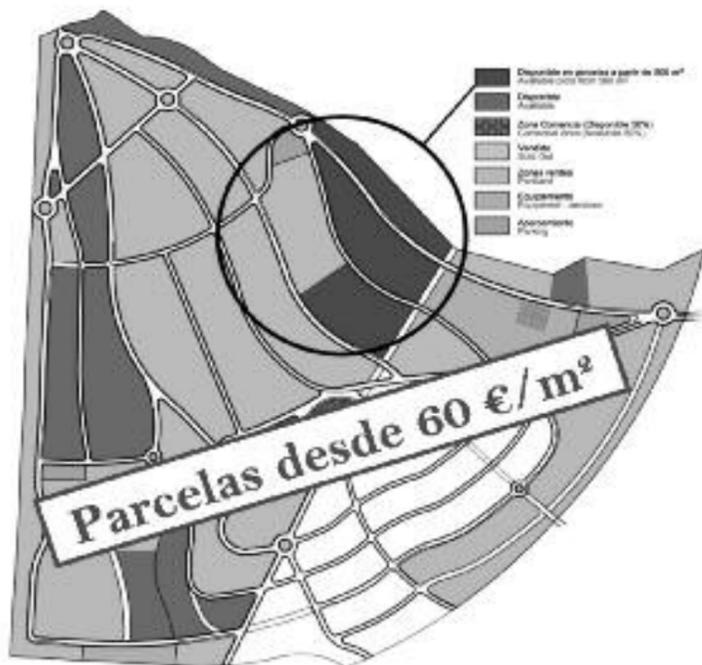
Una pobreza de lenguaje que se ha hecho viral (otra palabreja que, como 'empoderamiento' y 'transversal', causa furor en nuestros días) y que se impone de forma descarada en la información deportiva. Tanto es así, que, particularmente, en las retransmisiones televisivas siempre opto por quitar voz y limitarme a las imágenes.

Por todo ello, me he atrevido, en el título, a calificar el periodismo actual de 'infumable' ("inaceptable, de mala calidad, sin aprovechamiento posible", según la Real Academia Española de la Lengua.

Y es que, queridos lectores, desde el punto de vista del periodismo, cualquier tiempo pasado Sí fue mejor.

CAÑADAS DEL PARQUE

COMPLEJO RESIDENCIAL



Construya su vivienda en un lugar privilegiado, dentro de un entorno natural, con maravillosas vistas a Sierra Nevada y amplias zonas verdes y deportivas donde disfrutar de su tiempo libre



- Excelente ubicación, a 10 minutos de Granada y a medio camino entre la Costa Tropical y Sierra Nevada
- Acceso inmediato a autovía A-44
- Junto a Centro de Educación Bilingüe
- Más de 120.000 m² de zonas verdes
- Amplias zonas de aparcamiento
- Campo de fútbol de césped natural
- Pistas de tenis

INFORMACIÓN Y VENTA:

649 811 999 / 958 790 201

www.residencialcanadasdelparque.com

info@residencialcanadasdelparque.com



RINCÓN DE LA POESÍA

POEMA A SAN BLAS

Fina López

Érase una vez un valle
Y dentro de este Valle un sueño,
Con una historia de amor
Entre San Blas y su pueblo.
No sé quién escogió a quién
Pues las crónicas nos hablan,
De la protección de un santo
Hacia Dúrcal hacia su alma.
San Blas en su ermita blanca
Protector de la garganta,
Recibe ofrendas y flores
Todos vamos a pedirle,
Que alivia nuestros dolores.
Porque duele el cuerpo, el alma,
De problemas y sinsabores
Hoy pedimos con pasión.
A este santo milagrero
Con promesas y con rezos,
Que ayude a llevar mi cruz
Como Simón Cirineo,
Ayudó en su día Jesús
Todos los años el pueblo,
Celebra fiesta de invierno
Congelados por el frío.
Pero el corazón ardiendo
Fe que se va transmitiendo,
De padres a hijos y nietos
De luz amor y esperanza.
Por San Blas patrón del pueblo.

Reflexiones de un caminante

Eduardo Ortega

La vida se hace y bebe a sorbos no a tragos, sino que se saborea paso a paso en el silencio.

El mundo no es sólo tu pequeña parcela de vida, sino todo el horizonte que abarca a los cuatro puntos cardinales, y a los otros seres vivos, animados o inanimados.

La risa es la radiografía del alma de cada persona, que siente la paz y plenitud de un corazón henchido de gozo.

La felicidad, es la paz interior del deber cumplido, y una honda gratitud a la vida.

La amistad, es la conversación y el intercambio de pareceres y sentimientos de dos almas hermanas.

El tiempo, es la vida que se escapa en segundos y minutos, y se regenera a cada instante en forma de energía.

La muerte, es el paso hacia

el silencio, la unidad en el retorno a la casa del Padre.

La soledad, es encontrarte contigo mismo, sin nada ni nadie, que perturbe la paz interior.

El silencio, es la espera callada del paso del tiempo y sus horas, es la calma que te hace escuchar tu aliento, es el reloj y la clepsidra interminable que mata las horas, y te hace más humilde.

La huida, todos alguna vez olvidamos quien somos o fuimos, o desconocemos por qué reaccionamos de una forma u otra, o simplemente una vía de escape de nuestra manera de ser o sentir, quizás algunos siempre estamos huyendo hacia el infinito.

La esperanza, llamó a la puerta y no estabas, y digo que te has ido, surgió de repente y estaba soñando a medias, luego me desperté llorando.

La Navidad, para muchos

cristianos es la puerta por la que se nos coló Jesús, para otros es una fiesta pagana de mucha bebida, comida y canto. Me gustan los villancicos y los cantes flamencos, la vida es grande y sencilla cuando me abrazo a ella, como un niño.

El futuro, lo percibimos al trasluz de nuestro horizonte, como una saeta, una sombra que avanza y es luz en el confín infinito. Siento que todo cambia, y nada permanece, pero yo sigo soñando tu mano de la tarde y todo volverá a reencontrarse, en el instante en que tú viniste a mí, sencilla, limpia, y me diste un beso, entonces deshojé la flor de la belleza, ese nenúfar blanco que abrió la puerta a un nuevo mundo, había entonces un deseo inconmensurable de dicha, cuando todo como un fuego ígneo inacabable, ardía en mi interior.





DAVID
JAMONES

CARNICERÍA
DAVID
CHARCUTERÍA





C/. Coronel Orbe, 1 - Telf.: 958 793 116
PINOS DEL VALLE (Granada)



**IMPRENTA
LECRIN**

Avda. Europa, s/n.
Tlf.: 958 795 349
MONDÚJAR - LECRÍN
(Granada)
info@imprentalecrin.es
www.imprentalecrin.es



PAPELERIA-LIBRERIA
DUENDE

REGALOS • TEXTOS • PRENSA • REVISTAS
PRIMITIVA • QUINIELAS • FOTOCOPIAS
Pérez Carrillo, 6 • Dúrcal (Granada) Telf.: 958 781 448



Eduardo Ortega Martín

Es propio de los pueblos mediterráneos y de su cultura vivir la muerte como una fiesta desde muy antiguo. Si nos asomásemos a otros pueblos semíticos y orientales, tal vez en el caso de las creencias que mantienen dirían que es un crimen. Pero pasando a las tradiciones que nos traen a la memoria estamos ya en Enero, y se acerca Febrero, en pleno invierno, ya el mosto se ha asentado, la chimenea caliente, y el tiempo y algunos de nuestros pueblos del Valle celebran la fiesta de San Antón y de la Candelaria, fiestas que en el caso de la última nos transfieren contrastes telúricos que nos hacen comprender que el ser humano, el vecino del Valle se encuentra unido a la tierra, al aire, al agua y al fuego como elementos indispensables de nuestro mundo y que nosotros en diversos sonidos, y colores, en nuestras tradiciones los recreamos y evocamos. Evocar, llamar con ternura la matanza del cerdo, se hace para algunas almas sensibles como la mía, un poco cuesta arriba, si bien si dejamos a un lado pensamientos fatalistas, y comprendemos que todo lo que gira a nuestro alrededor es nuestro, podemos comprender en parte ese señorío del hombre y esa necesi-

Historia de la vida cotidiana del Valle XIII: *La matanza del cerdo*

dad de la fiesta en forma como hemos dicho muchas veces de comida o ágape que nos invita a compartir la mesa con nuestros vecinos. Todos los que estamos aquí conocemos el rito, la costumbre, y cómo se comparte el vino, las especies, viandas y demás derivados del cerdo. Si bien últimamente en muchos casos ya no se hace la matanza en las casas, sino que directamente se usan los mataderos o las carnicerías destinadas a ello. "En habiendo vino, aceite y manteca de cerdo, media botica tenemos", dice el refrán popular. Sin embargo este animal se parece en cuanto a mamífero y a su constitución bastante al ser humano, aparte de ser omnívoro, tiene una gran voracidad, como también le ocurre a bas-

tantes personas de nuestra especie. Ahora todavía escucho los pasos silenciosos que van a la pocilga en el corral, donde el matarife y varios hombres más se dirigen a por el marrano con cuchillo en ristre, y luego viene todo lo demás el grito, la muerte del cerdo y tras ello la matanza, que una vez troceada y separada convenientemente se convierte en pitanza para todo el año. Escucho todavía los ecos de ese último suspiro, y la limpieza después y el despiece, y los chorizos y embutidos, y tantos deleites con colesterol en parte incluido. Antes se hacía ayuno en determinadas épocas del año, y a su vez en otras se comía carne, en otras no, y viceversa, y la vida en torno a la dieta

mediterránea estaba enfocada como un rito tradicional en los que en nuestros pueblos rurales, el cerdo era la base de parte de las proteínas y grasas que se consumían, libres por supuesto en mayor parte de tantos conservantes y aditivos adulterados, que son los que en muchos de los casos nos retuercen el estómago, a la larga. Ahora visualizo al abuelo, o al gañán, que tras una ruda y agotadora faena, se toma un vaso de mosto tranquilo en la fogata, al lado sus perros le hacen compañía, y junto a ello una tapa de unos humildes y crujientes chicharrones, y es como el cerdo somos un animal de costumbres, que repetimos nuestras vivencias y nuestras formas de vida, de manera humilde. La

tarde en duermevela transcurre tranquila y bulliciosa a la vez, la chimenea apura y se traga el último tronco, las ascuas chispean en la penumbra, el labrador tranquilo bebe paso a paso y poco a poco un sorbo de vino, a lo lejos se escucha un cante flamenco, el perro se despereza al humor de la lumbre, el gato lo acecha debajo de una silla, el cerdo ya se marchó de este mundo hostil y cochino, y ahora a modo de sacrificio y de entrega en obediencia, queda cada día como comida en la mesa. La noche llega silenciosa y ya el labrador tomó de la cosecha del marrano y comió algo más de pitanza y una ensalada, en la duermevela apaga su cigarro, la noche se acerca y es hora de poner el cuerpo en brazos de

Morfeo, y las caballerizas también relinchan y rebuznan por doquier, el aire del invierno cala todos los huesos y los tuétanos, sin embargo nuestro labrador amigo, se ha proveído con alegre desparpajo de un poco de grasa, y proteínas que le harán combatir el frío y descansar tranquilo en la memoria de los días. La lumbre ardiente se va apagando ahogando en medio del silencio estertórico nocturno, sólo queda encendida y muda la farola chispeante de las callejas, y a lo lejos en el eco de la mañana se oye el grito inmisericorde, un cochino chillando al infinito, un gruñido eterno que se hace uno en el tiempo, un lamento, y un Ay. Mañana pronto dice entre dientes Juan el labrador, pensativo rumia las palabras y se apresura a decir a su mujer: "¡Sí Encarna, a la madrugada mataremos el cerdo!"



El Enigma del Gran Maestro
Eruditos y Custodios

El mejor relato de intriga histórica del s. XXI

No te quedes sin leerlo



Clínica Dental

ODONTOLOGÍA INTEGRAL
INFANTIL Y ADULTOS
ORTODONCIA
IMPLANTES

Gloria Villena Reinoso

Colegiada nº 18/00-2064

C/. Granada, 22 - Portal 1-1º C
Teléfono 958 78 80 08
TALARÁ - LECRÍN
(Granada)

Jornadas contra el acoso escolar

Carmelo Espinosa

Estas jornadas se celebrarán el próximo día 16 de febrero a partir de las 18:30 horas en el Centro de Día.

La iniciativa está promovida por el Colegio La Cruz y cuenta con la colaboración del colectivo "Equipo Amigo", el Ayuntamiento de Dúrcal, la Biblioteca Municipal, Durcatel y la Casa de la Juventud.

La puesta en marcha de esta actividad obedece a tres objetivos fundamentales:

Definir claramente el concepto del acoso escolar.

Aprender a como detectar casos de acoso.

Facilitar herramientas

para prevenir este problema.

Las ponencias correrán a cargo de profesionales pertenecientes al Gabinete Provincial de Asesoramiento a la Convivencia Escolar e Igualdad de la Consejería de Educación en Granada. Están destinadas a cualquier persona interesada en el tema y especialmente se quiere contar con la presencia de madres y padres. Igualmente se invitará a participar a toda la comunidad educativa.

Cartel realizado por el alumnado del Colegio de la Cruz de Dúrcal



Nuevo Galeón

Fina López

Preguntamos al matrimonio formado por Juan y Loli, por qué escogen Dúrcal para montar su negocio de hostelería, nos comentan el motivo de escoger para su negocio el pueblo de Dúrcal. Loli nos dice que fue Miguel compañero de Juan, cocinero de Bío Dúrcal el que le habló a mi marido sobre el pueblo, los dos trabajaban juntos en la hostelería, Juan vino un día a conocerlo, más tarde vio un local por internet en Dúrcal, el sábado lo vimos y el lunes nos embarcamos en esta aventura. Juan nos cuenta que el comenzó fregando vasos con 7 años, después en barra y más tarde en la cocina, nos dice que estuvo de cocinero en Cantabria, León, Linares y Granada, en la hostelería es la primera vez que lo hace como jefe, trabaja la cocina por vocación, la cocina tradicional y las carnes las aprendió muy bien, porque estuvo en Cantabria. Me quie-

ro diferenciar en la cocina por su calidad en la materia prima, compramos en pequeño stock, preferimos decir a un cliente no tenemos y que la próxima vez, cuando lo pida y tengamos se lo coma todo fresco y bueno, los precios son asequibles para nuestros clientes, porque las cosas que son buenas hay que pagarlas, el servicio estupendo, cercano, profesional, calidad-precio y servicio es lo que ofrecemos. Juan cuenta con la ayuda de su mujer Loli que es nueva en el mundo de la hostelería, el secreto es el cariño que se le pone a todo lo que se hace, pues nos sentimos contentos cuando nos dicen que todo está perfecto, empezamos de cero porque somos de Belicena, los clientes que tenemos han sido del boca a boca, dependemos del pueblo y queremos colaborar en todo, ahora no han dicho de participar en la ruta de la tapa y por supuesto que lo vamos a hacer, queremos atraer a

gente de fuera, no tenemos prisa, pensamos que podemos jubilarnos aquí. Loli lleva la administración de la empresa, nos cuenta que cuando vio el local sintió muy buenas vibraciones, así que con el tiempo

nos gustaría vivir aquí. Invitamos al pueblo de Dúrcal a que se acerquen al Nuevo Galeón para que puedan comprobar la calidad precio, las buenas tapas, el excelente menú, raciones, el buen café y

el cariño con el que atendemos a la clientela.

Felices fiestas de San Blas a todos nuestros clientes y al pueblo de Dúrcal esperamos que nos visiten y nos conozcan en estas fiestas.





Citroën DS3



Citroën Cactus



FERRETE E HIJOS
SERVICIO OFICIAL CITROËN
VENTA DE VEHICULOS NUEVOS Y USADOS
CHAPA Y MECANICA EN GENERAL

Ctra. Bailén-Motril, km. 158 • 18650 Dúrcal (Granada)
Tel.: 958 780 077 • Fax: 958 797 021 • ferreteehijos@soc.redcitroen.com



Comprometidos con el Progreso de Andalucía

Cl. Aguadero, s/n.
Telf 958 79 01 26
Fax 958 79 60 30
18640 EL PADUL (Granada)
www.loslinos.es
aridos@loslinos.es

**Pedro González**

Hace cuestión de varias semanas estábamos celebrando las navidades y disfrutando de una bonita Cabalgata de Reyes.

Ahora nos preparamos para unos días muy importantes para todos los durqueños y durqueñas, nuestras fiestas patronales en honor a San Blas bendito. Dichas fiestas serán los días 2, 3 y 4, en las cuales se harán diferentes actividades

tanto lúdicas como religiosas. Algunas de las actividades de estos días son:

El viernes 2 de febrero destacamos las actividades infantiles a las 11:00 en la Plaza, la feria de día desde las 12:00 en la Antigua Escuela Taller con la actuación de "Luz del Sur"; a las 17:30 en las Escuelas de Balina la inauguración de la exposición fotográfica "La Acequia de los Hechos, Fuente de vida"; a las 19:00 la bajada de San Blas desde la ermita

Fiestas de San Blas

hasta la iglesia y a partir de las 22:30 "La noche joven" con la actuación de Chaman y el DJ Rubén Iglesias.

El sábado 3 de febrero resaltamos el concierto de la Banda "Amigos de la Música" en la Plaza; la Gran Paella que tendrá lugar a las 14:30 en la Antigua Escuela Taller acompañado de la actuación de "Compás Canalla"; a las 18:45 aproximadamente, desde la iglesia la procesión con la venerada imagen de San Blas; al finalizar la procesión el castillo de fuegos artificiales en las Eras y a partir de las 22:30 verbena con "Los Diablos Negros" y "Nuevo Ayer".

El domingo 4 de febrero enfatizamos el Día del niño donde todos los columpios tendrán un precio especial; a las 13:00 el concierto de la Banda de música "El Carmen", Feria de Día y la actuación de la charanga "Apaches" en la Antigua Escuela Taller; a las 18.45 aproximadamente, desde la iglesia la procesión con la imagen de la Virgen y al finalizar ésta, el castillo de fuegos artificiales en las Eras.

Desde el Ayuntamiento de Dúrcal os deseamos unas felices fiestas de San Blas 2018 e

invitamos al resto de municipios a disfrutar de las mismas.

Homenaje a Nuestros Mayores

El día 28 de febrero de 2018 se va a celebrar un homenaje a nuestros mayores,

en la antigua escuela taller a las 17:00 h, donde habrá una excelente chocolatada con churros, naos van a amenizar con su música la rondalla de Dúrcal y después podremos disfrutar de la música en directo de Sergio (zapatero).



Talleres Ibañez Melguizo, S.L.

servicio oficial

Vía de servicio, 250 - DÚRCAL (Granada)
Teléfono: 958 78 11 11 - 636 96 66 29
forddurcal@yahoo.es



Mecánica



Vehículos de ocasión



Seguros automóvil



Chapa y pintura



Neumáticos

REPARACIONES FINANCIADAS EN 6 MESES 0%

MONTADO NEUMÁTICOS PRECIO INCLUIDO

FINANCIACIÓN VEHÍCULOS OCASIÓN

OFERTAS ESPECIALES EN MANTENIMIENTO

REPARACIÓN DE CHAPA Y PINTURA



FORD FIESTA

Vehículos nuevos y vehículos en Km. 0
Incluye: paquete tecno - climatizador
V2C USB + Trend 15

OPINIÓN

En defensa de los políticos: ¿Son los políticos el problema o forman parte de la solución?

Sé que hoy en día no es popular defender a los políticos, la gente está cabreada con la crisis, enfadada con la exigua subida de las pensiones, con la supuesta recuperación económica que afecta de manera tan pobre a trabajadores que se sitúan en el umbral de la pobreza, etc., pero siendo todo esto en gran parte culpa del Gobierno y de su gestión ¿Es excusa para detestar por entero a la clase política? Creo que debemos pedir responsabilidades por un mal Gobierno, pero lo que deberíamos tener claro es que necesitamos buenos políticos para la solución.

En cuanto a la cantidad ¿Hay demasiados políticos? Recordemos cuando el único

político del pueblo era el alcalde, este solía ser el cacique que disponía del cargo para sus antojos, recordar también cómo los Diputados en Madrid eran señores que se dedicaban a legislar para mantener sus negocios en alza, puestos a dedo por el dictador. Actualmente se difunde el mensaje de que hay muchos políticos y que ni los necesitamos ni se merecen el sueldo que cobran. ¿Nos olvidamos de tantos concejales que trabajan por su pueblo sin cobrar? ¿Deberíamos renunciar a elegir a quienes nos representen? ¿Si alguien dedica su tiempo al bienestar de todos, tendría que hacerlo gratis? ¿Encontraríamos a alguien que lo hiciera y en

caso que no, nos bastaríamos solos? Esas son las preguntas que honestamente debemos plantearnos.

Y no, es necesario hacer un llamamiento para que todos y especialmente la gente joven vea la política de otra forma, como una actividad necesaria para mejorar su vida y hacerles protagonistas de la misma. Es preocupante que un mensaje tan negativo cale en los jóvenes, porque sin ellos dirigiendo el país no habrá futuro, o peor aún, nos dirigirán otros y no serán los que necesitamos. Los jóvenes, ellas y ellos tendrían que acercarse a la vida pública para poder trabajar por su pueblo. La política es útil para los ciudadanos. Los políticos no son sinónimo de corruptos, hay que crear un futuro de esperanza y prosperidad y por supuesto controlar la actividad de quienes nos representan, puesto que esto también es política.

La existencia de políticos y su ejercicio ha sido necesario desde que la humanidad se organizó en sociedades. Aristóteles ya definió a las personas como "animales políticos" puesto que lo que nos diferencia del resto de animales es la capacidad de relacionarnos, crear sociedades y organizar la vida en comunidad. Administrar los bienes escasos y dirigirlos hacia que-



nes no tienen acceso a ellos es una actividad necesaria para alcanzar objetivos de equidad. Y sí, claro que hay diversas formas de ver y tratar las soluciones, diferentes teorías e ideologías políticas, que pueden resumirse en dos grandes grupos: las políticas de izquierda como el socialismo, relacionadas principalmente con la igualdad social, y las políticas de derecha, liberales y conservadores, que defienden el derecho a la propiedad privada y el libre mercado.

La política está y debe estar presente en nuestra vida, y no es algo que se pueda dejar sólo y exclusivamente en manos de la llamada "clase política". Todos y cada uno de nosotros y nosotras, tenemos una responsabilidad pública, pero no todos podemos ejercerla de manera directa a través de órganos como gobiernos, parlamentos, etc., por ello delegamos en los que sí se dedican profesionalmente a esta tarea, sometiéndose a

una intervención total de sus vidas, pero solo delegamos. Además, cada periodo electoral se someten de nuevo a la confianza de quienes se la prestaron en su momento, o cesan en la misma y cuando llega el caso no hay pagas vitalicias para ellos, no es cierto.

Por tanto, es necesario hacer un llamamiento para que la ciudadanía comprometida desde la igualdad, la honestidad y la solidaridad, trabaje por tener un medio social más justo, tomando parte desde su propia ideología, diferenciando entre el carácter social o uno meramente economicista, el que cada uno tengamos. Es indispensable e ineludible más que nunca, la implicación de todos y todas para poder defender y mejorar la vida, y podemos empezar por nuestro pueblo.

José A. Puerta Alarcón
Secretario General
Municipal del PSOE de
Dúrcal



HOSTAL-BAR-RESTAURANTE
EL Zahor

Menú para llevar

Ctra. de Motril, s/n. (Cruce con Dúrcal)
18650 DÚRCAL (Granada)
Telf.: 958 780 101 - Fax: 958 797 165

EL HUMOR DE ERNESTO



La etapa reina de la Vuelta Ciclista Andalucía saldrá de Otura el 15 de febrero

Enrique - Ayuntamiento Otura

Deporinter, empresa organizadora de la Vuelta Ciclista Andalucía, ha dado a conocer el recorrido de la 64ª Ruta del Sol, que se disputará del 14 al 18 de febrero de 2018. La cita andaluza que se establece como 2HC Hors Categorie desde 2017 contará con novedades en esta edición y, lo más importante, llevará el nombre de Otura a todos los lugares ya que la segunda jornada, la de la etapa reina, saldrá de nuestro municipio hasta adentrarse en territorio jienense para finalizar en uno de los puertos emblemáticos

del ciclismo sureño, el Alto de Allanadas en La Guardia de Jaén.

De esta manera, la serpiente multicolor y toda la organización de esta gran prueba ciclista harán de nuevo escala en un pueblo de tradición ciclista como Otura, que el próximo 15 de febrero vivirá un día de fiesta viendo de cerca a las principales figuras de las dos ruedas. La participación deportiva volverá a ser muy alta en calidad y cantidad. Una media de 22 equipos profesionales de todas las nacionalidades acudirán a la 64ª Ruta del Sol dispuestos a incluir Andalucía en



Paso de la Vuelta a Andalucía de 2017 por el pueblo de Otura.



el arranque de sus temporadas, por sus recorridos técnicos y equilibrados, bellos paisajes y su climatología cálida y estable.

Mikel Landa y Romain Bardet, ciclistas de Movistar y Ag2r respectivamente, han sido los primeros en confirmar su presencia en la ronda andaluza. El vasco hará su

debut con Movistar en Andalucía mientras que el corredor francés vuelve a la Ruta del Sol, tras hacer podio en las dos últimas ediciones del Tour de Francia en 2016 y 2017, por tan sólo un segundo de diferencia respecto al español Mikel Landa.

La difusión televisiva en directo seguirá siendo uno de

los puntos más importantes del evento y garantía de repercusión y difusión de la imagen de Andalucía en el exterior. En esta edición volveremos a contar con la cobertura diaria a través del Grupo Eurosport, llegando a más 100 países y con la televisión pública andaluza a través de Canal Sur.

EL HUMOR DE ERNESTO



www.elvalledelecrin.com



También puedes leer El Valle de Lecrín a través de ISSUU
Búscala en www.issuu.com

Más de 2.000 personas celebran la XVIII Fiesta del Vino Mosto

La XVIII Fiesta del Vino Mosto congregó el pasado 6 de enero a más de 2.000 personas en el Pabellón Deyre. Esta feria, con mucho arraigo en el municipio y que atrae a muchos visitantes de pueblos cercanos, ha vuelto a configurarse como el gran evento gastronómico de Otura. Los asistentes celebraron el Día de Reyes probando los vinos tintos, rosados y blancos de los 22 vinicultores que participaron en esta edición. Los mostos se

acompañaron de sartenadas de migas y arroces, y de tapas matanceras típicas de la tierra, en un ambiente festivo de cierre de la Navidad.

Los enólogos de la Asociación Vitivinícola El Padul conformaron un jurado que seleccionó los tres mejores vinos de las tres categorías propuestas (blanco, rosado y tinto) bajo un formato de cata a ciegas. De esta manera, los ganadores de esta edición fueron Raimundo Guerrero con

497 puntos en los vinos blancos, Joaquín Benítez con 433 puntos en los rosados e Ignacio Jiménez con 542 puntos en los tintos. Los primeros premios de cada categoría recibieron un jamón, los segundos una paletilla y los terceros un queso. Asimismo, a todos los galardonados se les obsequió con un porrón de vino conmemorativo de la XVII Feria del Mosto de Otura.



Público a la Feria del Vino

El alcalde de Otura, Nazario Montes, mostró su satisfacción por un evento que arrastró a mucha gente al Pabellón en un día de nieve y que sirvió "como la guinda perfecta para cerrar unas fiestas de Navidad increíbles con multitud de personas en las calles durante las cabalgatas de Reyes y Mamá Noel, y con gran participación de todo el pueblo en las actividades

que ha organizado el Ayuntamiento".

Por su parte, el concejal de Fiestas, Ángel García Gamarra, agradeció el trabajo de todas las asociaciones que han colaborado estrechamente con el Ayuntamiento en los actos de Navidad, así como el esfuerzo de la Concejalía de Obras y Servicios en la coordinación de todo el programa.



Brindis.



El Alcalde de Otura y uno de sus concejales brindando.



Los ganadores.

¡ NOVEDAD PARA LA CONSTRUCCIÓN !

BOVEDILLAS DE POLIESTIRENO EXPANDIDO

ISOMOS FABRICANTES!

VENTAJAS DEL SISTEMA

- Reducción del peso del forjado.
- Aumento de los rendimientos.
- Mayor seguridad en la obra.
- Adaptable a cualquier forma del forjado.
- Mejora el fraguado del hormigón.
- Fácil aplicación del yeso.
- Gran poder aislante.
- Material autoextinguible.

Prefabricados LECRIN

Ctra. GRANADA - MOTRIL km:149
18540 PADUL (GRANADA) www.prefabricados-lecrin.com
Tel: 958 790 201 Fax: 958 773 230 lecrin@prefabricados-lecrin.com

TALLERES CASARES

MECÁNICA EN GENERAL • CARGA DE AIRE ACONDICIONADO
Barriada de Marchena, s/n (Frente a la Mezquita) • Telf.: 958 781 228

NEUMÁTICOS DÚRCAL, S.L.

Pilarillo, 21 • Telf.: 958 780 998
Ctra. Granada-Motril • Telf.: 958 780 009
Dúrcal (Granada)

Autoescuela La Estación propone unos consejos para circular en invierno con su automóvil

Ha empezado la época invernal, en la que las condiciones climatológicas hacen más complicados los desplazamientos. Si vamos a viajar, o solo por el día a día, deberemos tener nuestro vehículo en las mejores condiciones.

En invierno, la situación climatológica hace que la conducción sea más "delicada" la temperatura del asfalto reduce la adherencia de los neumáticos, y más cuando llueve o nieva.

El hielo también hace su aparición, y se mantiene prácticamente todo el día en las zonas de umbría que podemos encontrar en algunos lugares, incluso aunque haga sol si la temperatura es muy baja.

Otra dificultad añadida que se produce en el invierno es la reducción de la visibilidad. Además de menos horas de luz, la lluvia y la nieve afectan a la visión del conductor y empañan los cristales del vehículo.

Por ello, es fundamental tener el vehículo a punto. Es muy recomendable, revisar ciertas cosas esenciales del vehículo para no llevarnos sorpresas desagradables. Nosotros mismos podemos comprobar que algunos de esos elementos están en condiciones óptimas, pero es recomendable para por el taller pasar más seguridad.

Puntos que podemos revisar de nuestro vehículo, para movernos con más tranquilidad en los meses más fríos del año:

- **LIMPIAPARABRISAS:** Hay que revisar el estado de los limpiaparabrisas, aunque se hayan cambiado recientemente, y asegurarnos de que barren en condiciones toda la superficie del cristal.

- **LIQUIDOS Y ANTICONGELANTE:** El nivel de todos los líquidos del vehículo debe ser el que indique el fabricante, y no puede faltar el anticongelante que asegure que el motor soporta sin problema las bajas temperaturas.

- **FRENOS:** Con bajas temperaturas se alarga la distancia de frenado. Por ello, es importante asegurarnos del perfecto funcionamiento y eficacia de los frenos y del tacto del pedal. Los latiguillos, discos y pastillas (especialmente estas últimas) están sometidos a desgaste y hay que comprobar su estado. El líquido del circuito de frenos debe estar al nivel



que marca el depósito para que la presión sea la adecuada.

- **SISTEMA DE CLIMATIZACIÓN:** El sistema de climatización del vehículo debe funcionar correctamente para que cumpla con efectividad su función. La calefacción mantendrá una temperatura adecuada en el habitáculo, pero también eliminará el empañado de los cristales. Si los filtros están sucios hay que cambiarlos.

- **LUCES:** La mayoría de los vehículos de última generación están equipados de luces diurnas. Si no dispone de ellas, es recomendable encender las de cruce. El correcto funcionamiento de todas las luces es siempre imprescindible, en todas sus posiciones.

Y también hay que revisar la regulación de la altura del alumbrado, para aprovechar al máximo la parábola luminosa que crean, y que iluminen con eficacia sin deslumbrar al resto de conductores.

También hay que comprobar el resto de las luces, incluyendo los antiniebla, importantes para ver y ser vistos.

- **LOS NEUMÁTICOS:** Son el punto de unión entre el vehículo y el suelo sobre el que circulamos, de ahí la importancia de su buen estado. La Ley establece que la profundidad del dibujo debe ser de al menos 1,6 mm, aunque teniendo en cuenta nuestra seguridad es recomendable que los canales para desalojar el agua o la nieve alcancen los 3 mm.

Además debemos comprobar los flancos y la superficie de contacto del neumático no muestren cortes ni deforma-

importante y más en invierno cuando el frío reduce su capacidad.

Hay que revisarla regularmente. Para comprobar su estado nos fijaremos en sus bornes, y observar que no estén sulfatados. También comprobaremos el nivel de las celdas donde se almacena el electrolito que hace posible su funcionamiento. Si bien las baterías actuales en su mayoría no requieren mantenimiento, disponiendo de un pequeño cristal que, dependiendo del color, permitirá conocer su correcto estado.

Si necesitamos cambiar la batería se deben desconectar los bornes con mucho cuidado. Por ello, para evitar que el

contacto produzca masa, quitaremos primero el borne negativo. Y al conectarlos de nuevo, lo haremos al revés: primero el polo positivo.

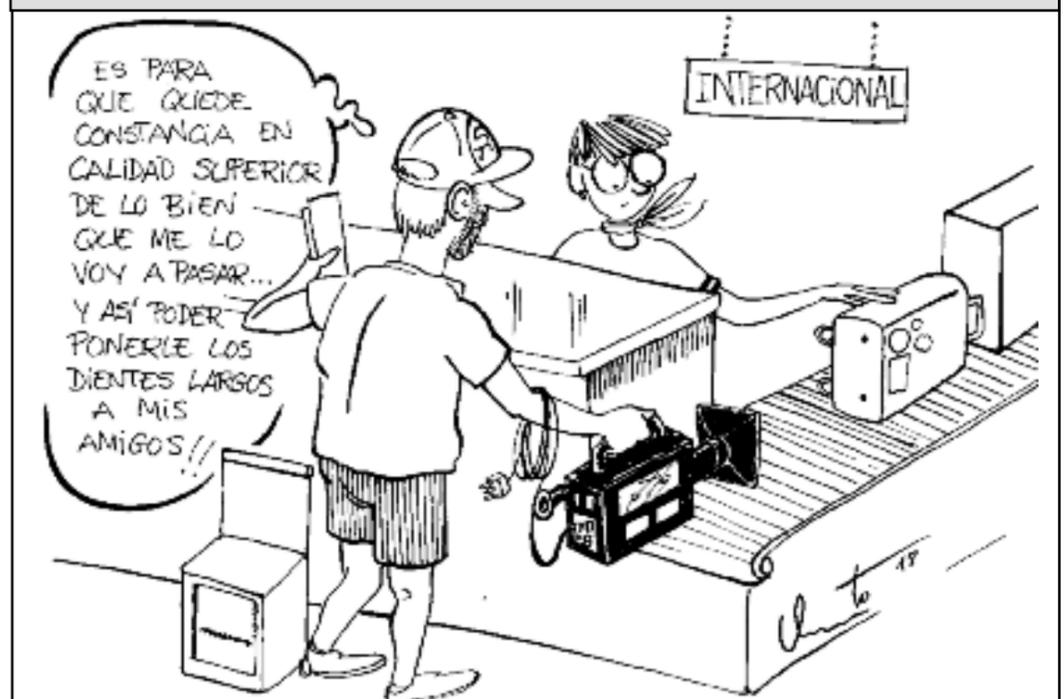
SI VA A VIAJAR, QUE NO SE LE OLVIDEN...

En invierno, las cadenas de nieve deben ir siempre en nuestro maletero. Aunque no vayamos a subir ningún puerto, en un viaje nos puede sorprender una tormenta y dejarnos bloqueados. Es importante saber instalarlas, sobre todo las metálicas.

Tampoco sobra llevar en nuestro coche una serie de elementos, que nos ayudaran en caso de avería. Así, no pueden faltar los obligatorios como el chaleco reflectante, los triángulos de emergencia, la rueda de repuesto, las herramientas y el gato para colocarla (si no se utiliza kit antipinchazos o neumáticos runflat).



EL HUMOR DE ERNESTO





Por José Antonio Morales

La cocina de Diego Morales en palabras de Fernando Santiago - Entrevista

Fernando Santiago Ortega es un paduleño comprometido con la cultura culinaria de nuestro pueblo. Gracias a él y a nuestro famoso paisano Diego Morales contamos con el libro "Cocina con Diego Morales" del que se ha agotado toda la edición en sólo unas semanas. Diego Morales lo conocemos por dirigir numerosos cursos de cocina y por su generosidad participando en los actos benéficos de una forma totalmente altruista y desinteresada, motivado solamente por transmitir sus grandes conocimientos culinarios. A Fernando lo conocemos ya por su ayuda para realizar los ricos platos de Diego. Ambos paduleños, cocinero y escritor, han mostrado su generosidad, en esta ocasión dedicando los beneficios obtenidos por el libro a la lucha contra la diabetes, una enfermedad grave que afecta a muchos vecinos del Valle de Lecrín.

José Antonio: Fernando es un amante de la pesca y del mar, que aporta tantos alimentos a los mejores platos. ¿Tienes alguna formación gastronómica o se trata sólo de una afición?

Fernando: Se trata de una afición, ya que en mi juventud cursé los estudios de técnico especialista en mecánica y electricidad del automóvil en el Instituto Politécnico "Hermenegildo Lanz" de Granada y una década después decidí realizar los estudios de técnico especialista en electricidad y electrónica en el instituto

politécnico "Luis Bueno Crespo" de Armilla, que era mi gran inquietud. Actualmente soy personal laboral de la Junta de Andalucía y trabajo en el Patronato de la Alhambra y Generalife de Granada en la vigilancia y control de accesos del monumento.

J.A.: ¿Cómo surge para una persona como tú, ajeno en teoría a la cultura culinaria la posibilidad de escribir un libro como este?

F.: Todo surgió a raíz de la asistencia a unos cursos de cocina organizados por el Ayuntamiento de Padul e impartidos por el prestigioso cocinero de Padul Diego Morales, genio en la elaboración de platos con bacalao. En el transcurso de estos cursos, comencé a tomar unos apuntes de las recetas y fotografías de los platos elaborados, así como otras salsas necesarias o ingredientes complementarios de las principales recetas. En el afán de tenerlas bien presentadas y poder disponer de ellas de una forma rápida y desde cualquier lugar que fuese necesario, con la ayuda de mi hija María Victoria, comenzamos a digitalizarlas y redactarlas de una forma clara y sencilla para que nos guiara fácilmente en la correcta ejecución de las recetas, incluso a todo aquel que no sepa nada de cocina.

J.A.: ¿Y la idea de compartir ese trabajo mediante un libro, cómo se te ocurrió?

F.: Tras recopilar unas cuantas recetas y utilizando las redes sociales, las envié al grupo de alumnos del curso de cocina y por supuesto a nues-



Diego Morales.

tro gran Chef. Tal fue el agrado de todos, que surgió la idea de hacer un libro con todos esos apuntes y fotos, por lo cual continué asistiendo a los sucesivos cursos de cocina que se iban impartiendo durante los dos años precedentes, hasta conseguir un número suficiente de recetas para poder editar el libro.

J.A.: ¿Qué tipos de recetas recoge tu libro?

F.: Se han recopilado recetas de todo tipo, unas más tradicionales y otras más modernas, todas elaboradas por los alumnos de los cursos, desde una tortilla de patatas hasta el plato más selecto de un gran restaurante. Se pueden ver ensaladas elaboradas por alumnos del instituto "La Laguna" y también unas reco-

mendaciones y menús básicos para la diabetes.

J.A.: El libro es obra tuya y Diego Morales, pero he visto que también han colaborado varias instituciones y personas conocidas.

F.: El prólogo es de Paco Juárez y la biografía la ha realizado Antonio J. Medina. La fotografía de la portada es de Francisco Fernández Sánchez, profesor de la Facultad de Bellas Artes de Granada. La imprenta Gráficas Padul, con su diseñador Ramiro, ha hecho un gran trabajo en la composición de las páginas y en la combinación de su colorido, impregnando una sensación agradable de frescura y alegría. La realización de este libro ha sido posible gracias a la aportación económica del Ayuntamiento de El

Padul.

J.A.: ¿Qué te ha aportado personalmente esta experiencia culinaria y literaria?

Con anterioridad a los cursos de cocina, cocinaba muy poco en la casa y además cosas muy simples. Desde la realización de los cursos y escritura del libro, prácticamente el cincuenta por ciento de las ocasiones soy el que cocina en la casa y sobre todo a la hora de hacer algún postre. Desde aquí, animo a todos a cocinar, solos o con los amigos, pues siguiendo las recomendaciones y teniendo un poco de iniciativa, seguro que se culminan con éxito todas las recetas, sorprendiéndose uno mismo con sus resultados, siendo un gran aliciente para continuar aprendiendo. ¡Vamos, animate!

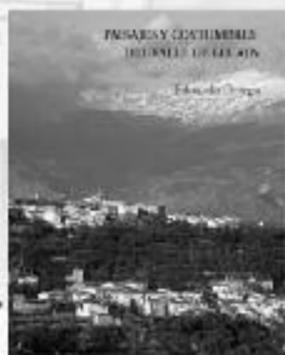
También puedes leer El Valle de Lecrín
a través de ISSUU
Búscala en www.issuu.com



VENTA DEL LIBRO
PAISAJES Y COSTUMBRES
DEL VALLE DE LECRIN

DE NUESTRO
AMIGO Y COLABORADOR
EDUARDO

Se vende en LIBRERÍA Povedano
Plaza de España 2 - DÚRCAL (Granada)
(punto de venta del periódico Valle de Lecrín)
958 780264



PREFABRICADOS SAN BLAS

TUBOS DE HUECO
ACORONES
GALVALLOS
DORSILLOS
OCIOSAS
TUBOS TORNILLOS
30x100x100
VIGAS
HERRAJES

San Blas 80 • 18650 DÚRCAL (Granada)
Tels.: 958 780 304 - 958 781 072 • Fax: 958 780 304
E-mail: info@prefabricadosanblas.com • www.prefabricadosanblas.com

Desde la Casa Grande del Padul por Isidoro



Así fue, así pasó

Fueron pasando los días y nos presentamos a las puertas de la Navidad, pero antes tuvimos actividades como conciertos y el Navimamut que fue una idea que en su día desarrollo el concejal de Juventud, Miguel Ángel, y que iba muy bien orientado ya que las dos ideas principales se cumplían, divertir a los niños y recoger alimentos para el banco municipal.

También nos fijamos, en su día, en el cambio de decorado, ya que se instalaron los alumbrados típicos de la época y resultaron cambiados y muy bonitos. Yo veo que todas estas cosas hacen que nos sintamos por estas fechas en esa fiesta tan entrañable y singular como es nuestra Navidad, para los creyentes y no. Esto es un esfuerzo para que unas navidades tengan algo diferente a las anteriores y no se parezcan a las próximas. También llegamos a la Noche Buena, mucho se ha escrito sobre ella a lo

largo de los años, pero hoy en día tiene un matiz claramente de fiesta hogareña en la que reunidos con los familiares vamos sacando a relucir viejas costumbres de unos años preciosos y que pertenecen a los que en otra época fuimos jóvenes.

Casi seguro que nuestros descendientes pensarán que rancios y añejos somos ya, sí, pero nos lo pasábamos muy bien, también es verdad, por eso decimos que como van cambiando y pasando los tiempos y nosotros nos vamos haciendo mayores y vamos disfrutando de esas descendencias que llegan a las casas de nuestros hijos y a nosotros se nos cae la "baba". Esto nunca puede ser considerado como cambio generacional, los jóvenes aún guardan antiguas costumbres y que a posteriori serán también viejas y rancias.

Por estas fechas nos anunciaron lluvias y que llegaron a



Grupo de participantes en la carrera de los Inocentes.

caer midiendo una cantidad de 25, bien, ahí va, lo que hace falta es que cuando se presente sea de una forma tranquila y serena sin causar ruinas en algunos lugares, al que le toque. Así, de esta forma llegamos al día de los Santos Inocentes, el 28 de Diciembre y aquí teníamos preparada la Carrera de los Inocentes y que en otros lugares es llama la carrera de la

Suerte. Todo esto viene a cuento de que cuando Herodes el Grande ordenó buscar a Jesús y ejecutarlo, cayeron muchos niños, entre uno y seis días, todos ellos inocentes o que también tuvieron "La Suerte" de librarse de esa matanza, es por ello que aparecen los dos nombres. Con el nombre de los Santos Inocentes celebramos en Padul la carrera que lleva su nombre y que en ocasiones llegó a tener 700 participantes, pero este año pasado fue bastante reducido gracias a la lluvia y se limitó a un paseo por los jardines de la Estación y después a sortear los regalos que siempre se preparan.

En año nuevo no se ve a nadie por la calle hasta el medio día porque las resacas se dejan sentir. Al medio día a almorzar en los restaurantes o al cortijo o bien en las casas para dar cuenta de las sobras de la noche.

Y volvió la lluvia, en principio se pensaba para la cabalgata, pero espero un poquito hasta el día 6 que nos encontramos con 25 litros en los aparatos para medir la lluvia, o sea, el pluvió-

metro. Y Pasadas las fiestas el agua nos amenazó. Pero es que en el pueblo vamos de fiesta en fiesta y ahora nos llega San Antón, después San Sebastián, luego la Candelaria, el Carnaval, el día de los enamorados y a la Semana Santa. Creo que vivimos mejor que queremos.

A propósito y por estas fechas suelen existir muchos refranes. "Enero es el mes de refranero". Como los días van alargando su horas de luz, así dicen los refranes: Por los Reyes lo nota los bueyes". Por San Sebastián lo nota el Gañan" y "por San Blas, el día tiene hora y media más". Aparte de los que ya existen como típicos de cada zona y así tenemos otro: Por San Sebastián, saca el perdigón a cruzar".

Si no fuera por nuestros antepasados...todo el mundo sería un lugar sin historia

En la foto que se acompaña tenemos a sus Majestades los Reyes Magos con Paco, el encargado de todos los eventos culturales. Feliz año nuevo a todo el mundo.

Isidoro Villena



Sus majestades los Reyes Magos.



Ecotienda El Candil

Ecotienda El Candil

Consultas de Restauración Bioenergética (Acupuntura sin agujas) para tratamientos de:
Dolores músculo-esqueléticos, trastornos gastrointestinales, intolerancias, parásitos, alergias, medio ambiente, sobrepeso, ansiedad, depresión, insomnio, fobias... Sesiones de Reiki.

Para más información y citas:
958 77 08 22 - 625 358 654
Cristina C. Arias - Naturópata

Alimentación ecológica: semillas, cereales, harinas, legumbres, bebidas vegetales...
 cosmética natural, complementos alimenticios, alimentos sin gluten, semillas para cultivo ecológico...




Ecotienda El Candil: Avda. de las Alpujarras, 2 · 18420 LANJARÓN (Granada)

Paco Cuenca, alcalde de Granada habla para El Valle de Lecrín

Isidoro Villena

D. Francisco Cuenca, actual alcalde de Granada nos cuenta comprometido con la política lleva desde muy joven y que a los 15 años ya estaba comprometido con la Asociación de Vecinos del barrio y dentro de su ámbito social y cercano no ha dejado de hacerlo nunca y que en lo referente a los cargos políticos institucionales lleva 12 años y comenzó en la Junta de Andalucía ocupando diferentes puestos, Coordinación de gobierno y después por los Negociados de Obras Públicas y Fomento y ya de ahí llegó al Ayuntamiento.

Piensa que de estar en la oposición a estar en el gobierno de la Alcaldía de Granada hay una gran diferencia basada en

la responsabilidad que se asume, que por cierto, es muy grande y requiere una disponibilidad de tiempo total. Personalmente yo siempre he sido rebelde con causa estando o no en la oposición. Aquí cambia mucho esa responsabilidad de cuando se trabaja haciendo control que cuando se gobierna, se acepta la obligación y necesidad de darle la vuelta a la política y tratar de aplicar nuestro programa de gobierno.

Todo esto ha sido un trabajo duro porque Granada había sido vapuleada por unos gobiernos del Partido Popular que nosotros teníamos la obligación de cambiar y esto es lo que estamos intentando y haciendo. Así, de esta manera estamos intentando llevar ilusión, de generar ambición para

esta ciudad, mientras que en la oposición lo que hacemos es labor de control y poco más. Hablando de mi rebeldía eso supone no conformarse y yo no soy nada conformista.

Referente a las jornadas gastronómicas en los diferentes restaurantes de la capital yo lo veo muy positivo ya que se van dando a conocer los productos de Granada y lo que nuestros chefs pueden hacer con ellos. También se valora el hecho de introducir recetas de otros lugares. Todas estas cosas las valora la ciudadanía muy positivamente y eso significa que se están dando pasos firmes, se valora también la



Los alcaldes de Granada y Padul.

transparencia y con ese cara a cara que damos desde el Ayuntamiento es agradecido nuevamente.

A otros les gustaría que fuéramos más rápidos pero nada puede ir todo lo rápido como a otros les gustaría, pero en dos años que llevamos no se pueden cambiar tantos años de desánimo sembrados por el

Partido Popular.

Sobre el impuesto de transmisiones yo pienso que debe de existir para las grandes fortunas, pero a los demás que no las tenemos no nos afecta, porque la ciudadanía tiene que vivir y existir.

Le damos las gracias a D. Francisco Cuenca, Alcalde de Granada.

Abre en Padul "La tienda del Gourmet"

El Joven Ernesto García Arias se hace empresario probando a la suerte

Isidoro Villena

Tras cursar los estudios de cocina y haber trabajado en distintos restaurantes, descubrí que quería comenzar mi andadura por cuenta propia, eso sí, dedicándome a lo que es mi pasión: el mundo de la hostelería y todo lo que le circunda. Después de barajar distintas posibilidades de negocio, pensamos en aunar tienda con bar de tapeo, tan de moda en la actualidad. TIENDA-BAR. Llegamos a la conclusión de que lo más viable en estos momentos era comenzar por tienda con miras a futura ampliación. De esta manera contemplamos en nuestra

oferta al público, un día por semana la posibilidad de realizar una cata de vinos y tapeo con grupo reducido. Así nace BELLIDO en homenaje a mi abuelo Salvador.

BELLIDO abre sus puertas con una gama de productos cuidadosamente seleccionados, pudiendo ofrecer al cliente calidad y buen precio. Desde jamón ibérico de cebo 50%, paleta ibérica de cebo 50%, jamón graso selección, anchoas de Santoña, variedad de quesos, patés, legumbres, frutos secos, repostería, miel, chocolate, vinos, aceite, licores, una buena fuente para hornear y servir, una jarra, etc; todo para que su mesa sea

digna de un buen banquete. Entre nuestras prioridades está la de poder ofrecer al visitante los productos de nuestro pueblo que gozan de gran prestigio en distintos lugares de la geografía.

Pensamos que Padul era un lugar idóneo para este negocio ya que es amante de la buena gastronomía y no existía ningún establecimiento con características similares en nuestra localidad. Nuestra ilusión esta puesta en ver crecer la tienda en función de la demanda de nuestros futuros clientes, y de esta manera conseguir en



Inauguración con Sr. Alcalde, Ernesto y Diego.

ella un ambiente cosmopolita, hospitalario y con productos de calidad. Y poco a poco que BELLIDO llegue a ser una extensión de nuestro hogar rico en olores y sabores de antaño y de actualidad, donde el aroma de las especias nos deleite al llegar.

El Sr Alcalde nos comenta que entrando en la "Tienda del Gourmet" y al ver tantas cosas tan buenísimas no sabría qué llevarse. Después nos comenta que desde el Ayuntamiento tienen la obligación de ayudarle a los jóvenes emprendedores y que muchos paduleños deberían hacer lo mismo que Ernesto, lanzarse adelante con

valentía y por supuesto le recomienda que se informe de todas las ayudas que tiene la Junta de Andalucía para los jóvenes emprendedores con él.

Diego Morales, nuestro gran Chef lo felicita porque ha llenado la tienda de buenos productos y con el detalle de que son poco conocidos entre los visitantes. También le aconseja poner unos toneles para hacer catas de vinos y de otros productos. Poco a poco tiene que llegar lejos.

Enhorabuena y que tengas mucha suerte, esto es lo que te deseamos desde nuestro periódico.



Tienda.

Jonathan Arias, premio a la mejor tesis doctoral de España en Geografía



Entrega del Premio.

Isidoro Villena

Jonathan Arias García es Licenciado y Doctor en Geografía por la Universidad de Granada. Finalizó sus estudios en 2009, obteniendo el Premio "Mejores Expedientes" de la Universidad de Granada en el curso académico 2008/2009. Posteriormente, realizó el Máster Universitario

"El análisis geográfico en la Ordenación del Territorio. Tecnologías de la Información Geográfica". Su trabajo fin de máster, titulado: "Identificación y caracterización de los paisajes de la Depresión y Laguna de Padul" obtuvo la calificación de 10. En 2011 comenzó sus estudios de doctorado, que finalizaron en 2015 con la defensa de la tesis doctoral:

"Identificación, caracterización y cualificación de los paisajes de las grandes cuencas endorreicas de Andalucía: ensayo metodológico para la implementación del Convenio Europeo del Paisaje en sistemas lacustre-palustres". La tesis, defendida el 2 de octubre de 2015 en la propia Laguna de Padul obtuvo la calificación de Sobresaliente Cum Laude por unanimidad y recientemente ha obtenido el premio a la mejor tesis doctoral de España en Geografía que concede la Asociación de Geógrafos Españoles.

Por qué elegí estudiar Geografía, desde siempre me ha llamado la atención esta disciplina, fue durante el Bachillerato cuando finalmente decidí que mis estudios universitarios deberían que tener alguna relación con la ordenación y gestión del territorio. Además, tuve la suerte de tener a una gran profesora (Marieta Poyatos) que, al finalizar 2º de bachillerato, me animó a matricularme en la Universidad en la Licenciatura en Geografía. Conforme iba avanzando en mis estudios pude obtener una serie de becas de iniciación a la investigación, colaboración y, finalmente, una beca de investigación del Ministerio de Educación para realizar la tesis doctoral.

Cuando finalicé la tesis (en 2015), hubo un pequeño período en que no sabía muy bien hacia donde orientar mi futuro profesional, aunque la investigación me gusta bastante, mi vocación siempre ha sido la docencia. Afortunadamente,

ese período de incertidumbre duró poco tiempo ya que conseguí una plaza de profesor sustituto interino en el Departamento de Análisis Geográfico Regional y Geografía Física de la Universidad de Granada, en el que trabajo en la actualidad. Por lo tanto, puedo decir que desde que inicié mis estudios, me siento muy afortunado de poder dedicarme a esta disciplina desde el punto de vista docente e investigador. Recientemente he obtenido el premio a la mejor tesis doctoral.

En primer lugar, quiero aprovechar esta ocasión para agradecer una vez más a la Asociación de Geógrafos Españoles la concesión de este premio. Aunque se me notificó su concesión el 15 de septiembre y posteriormente me lo entregaron en el Centro de Ciencias Humanas y Sociales del CSIC (Madrid), aún ni me lo creo.

Mi tesis doctoral consiste en una propuesta metodológica que permita implementar el Convenio Europeo del Paisaje en sistemas lacustre-palustres. De alguna manera, este convenio viene impulsando desde el año 2000 la necesidad de gestionar y proteger nuestros paisajes, tanto los más "sobresalientes" como aquellos con menos valor o "más cotidianos". En este sentido, y dado que la Laguna de Padul ha experimentado cambios muy drásticos en sus paisajes en los últimos años, creí que era una buena oportunidad llevar a cabo una investigación de este tipo. Por tanto, en mi tesis

doctoral realizo un análisis biofísico o ecológico, histórico y perceptivo-visual tanto de la Laguna de Padul y su cuenca hidrológica asociada como de la Laguna de Fuente de Piedra (Málaga). Sobre la Laguna de Padul, La tesis doctoral solo ha sido el punto de partida para seguir investigando sobre nuestra Laguna. De hecho, tengo varias comunicaciones

en congresos nacionales e internacionales sobre nuestro humedal. Además, en la actualidad colaboro con del Dpto. de Historia Medieval y Ciencias y Técnicas Historiográficas de la Universidad de Granada en un proyecto de investigación titulado: Utilización y ocupación de las zonas húmedas en la Andalucía Medieval. En este proyecto, la Laguna de Padul es uno de los ámbitos de estudio, donde se están llevando a cabo prospecciones arqueológicas de las que posiblemente se obtendrán resultados muy interesantes.

Por otra parte, en breve se publicará un libro del que soy su editor que se titula: "Historia, territorio y paisaje en los humedales de Andalucía: enfoques y perspectivas multidisciplinares". También tengo previsto publicar a lo largo de 2018 un libro sobre la Laguna de Padul desde la perspectiva de la Geografía del Paisaje.

Con este amplio bagaje de estudios y experiencias no nos cabe la menor duda de que en Jonatán tenemos a un gran estudioso-investigado del medio en que vivimos y nos rodea. Mucha suerte te deseamos desde nuestro periódico El Valle.

Crisis, tecnología y trabajo

Eduardo Ortega

La crisis actual de la cuál en parte estamos saliendo no se debe a las nuevas tecnologías, porque las nuevas tecnologías pueden y deben aumentar la productividad y dejar más tiempo para el ocio, se debe que duda cabe, a los errores cometidos sin piedad, por la sociedad humana, en especial en cuanto al consumo exacerbado, y a la ambición desmedida sin límites y escrúpulos de algunos, eso nos ha llevado a unos puntos de tensión insostenibles y de los cuales ahora estamos pagando el precio. Pero los

de abajo, ni las clase medias, pueden ser víctimas de este desaguado, el error ha estado en la falsa perspectiva para intentar mejorar la sociedad. La sociedad no puede cambiar o crecer sólo por la dura y cruda ambición, ha de buscar un equilibrio razonable y razonado. Por desgracia muchas acciones políticas, no han estudiado revertir en manos de la mayoría social los beneficios que se obtienen del capital y del trabajo. También por el contrario la educación y la sociedad humana olvidan que el consumo por el consumo nos lleva en especial a nuestros jóve-

nes, a la pérdida, y que también deberían de ser educados en el hábito del trabajo. Hoy las nuevas tecnologías permiten tener una nueva visión del trabajo y de las cosas, pero no siempre la sociedad disfruta de tales beneficios que entre todos hemos sembrado. Hace falta pues

revertir esos beneficios hacia la colectividad, ¿Y si las nuevas tecnologías nos permiten

poder trabajar menos, por qué ahora se quiere imponer el trabajar más?





El Barranco Porras: entre la leyenda y la ciencia

David Ríos

Aquella mañana llovía a cántaros sobre Dúrcal, parecía como si el mismísimo San Pedro hubiera abierto las compuertas del cielo para descargar semejante tromba de agua.

Era invierno y el intenso frío reinante unido a la lluvia había dejado las calles de Dúrcal prácticamente desiertas.

Durante las horas centrales del mediodía, a eso de la una o las dos de la tarde, la oscuridad del cielo había dejado al pueblo en tinieblas, como si de plena noche se tratara.

Por el visillo de sus ventanas, los durqueños miraban atemorizados hacia la sierra.

Allí arriba, por encima de la Cruz del Zahor, en torno al Peñón de Granada, la tormenta caía con especial virulencia sobre la cabecera del Barranco

Barranco.

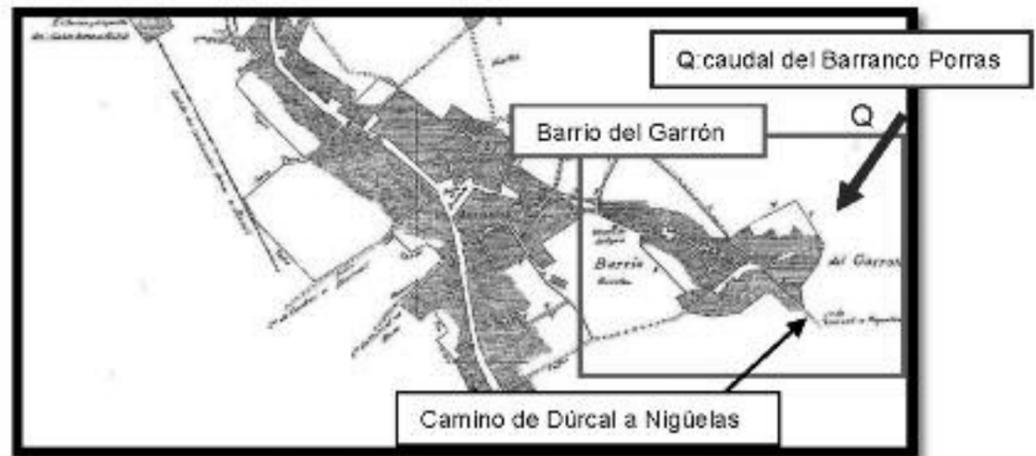
Algunos llegaron a intuirle una vestimenta de obispo.

Cuál sería la sorpresa de aquellos valientes paisanos de Dúrcal cuando, al llegar al Barranco Porras, comprobaron que su caudal ya había sido desviado.

Aquel personaje enigmático con el que instantes antes se cruzaron había construido un azud para darle salida a las aguas del Barranco hacia otra dirección, guiándolas lejos de la población de Dúrcal.

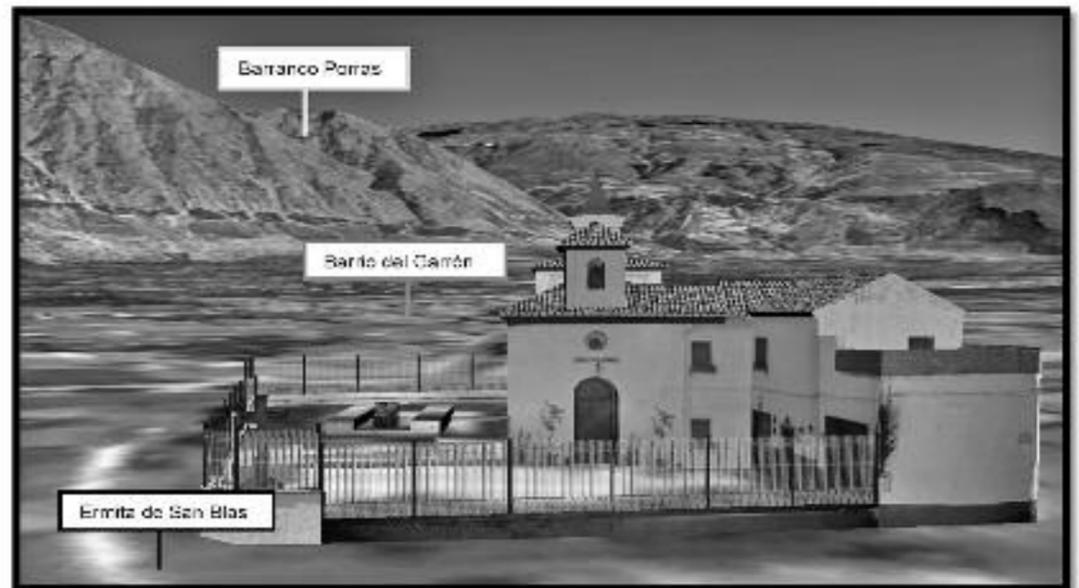
Agradecidos a Dios por el feliz desenlace, regresaron al pueblo para acudir a la ermita de San Blas a orar.

Y allí estaba el patrón de todos los durqueños subido en su altar, todavía con las ropas empapadas como prueba fehaciente de la autoría del milagro.



Barrio del Garrón en el año 1930

Según se supo en los días siguientes, varios vecinos aseguraron incluso haberle visto entrar en la ermita chorreando de agua y sin su cetro en las manos...



Porras.

Sabedores de que las aguas allí descargadas llegarían al poco tiempo a las casas del pueblo, un puñado de paisanos se armó de valor y decidieron pasar a la acción.

Armados de picos, palas y azadas, encararon decididos el camino que desde Dúrcal va a Nigüelas. Todo un barrio, el del Darrón, corría grave peligro de ser arrasado por las embravecidas aguas.

Una vez en el camino de Nigüelas, en las inmediaciones de una de las múltiples eras que entonces había por el pago del Romeral del Zahor, se cruzaron a distancia con un personaje misterioso.

Parecía llevar en sus manos una azada y aunque la visibilidad era reducida, se le adivinaba un semblante sereno, calmado y descansado en contraste con las sobresaltadas almas que subían apresuradas hacia el cauce del



La Rifa de los Santos Inocentes de Chite



M. Eva Ruiz Ruiz
- Concejal de Cultura del Ayto. de Lecrín

El día 30 de diciembre de 2017 se celebró con total normalidad la fiesta de la Rifa de los Santos Inocentes de Chite, una fiesta en la que se rifaron productos de la tierra, vinos, jamones y juguetes entre todos los asistentes en un clima de cordialidad y armonía. Sin embargo, días antes, en concreto desde el día 26 de diciembre con la presentación en Diputación de la fiesta se formó una polémica que ha recorrido todos los medios de comunicación incluyendo no sólo prensa, televisión y radio sino también las redes sociales las cuales hicieron que esta historia se convirtiera en un polvorín. Una contienda sensacionalista por parte de algunos medios de comunicación que solo vendían que en Lecrín somos machistas.

A veces es el cómo lo dices y no realmente lo que estás diciendo lo que tiene más impacto en quiénes te escuchan y es que la polémica de Lecrín en torno a los Santos Inocentes surgió por cómo explicó Salvador Ramírez, alcalde de Lecrín en qué consistía un baile de puja que se hacía antiguamente y que desde hace bastantes años no se realizaba. Su único error, fue no decir en rueda de prensa que en los tiempos que vivimos y ya desde hace muchos años esas pujas las podían realizar cualquier persona "niños, mujeres, hombres, abuelos" los cuales le dicen a los alguaciles en secreto su aportación económica para que uno o una de los asistentes haga algún reto, que puede ser desde bailar hasta cortarse

el pelo, el bigote, dar un paseo por el recinto con la chaqueta del revés o cualquier cosa graciosa que se le ocurriera al retante y que la persona retada podía aceptar o no libremente o pagar un poco más para evitarla. Todo dentro del contexto de que se hace entre gente conocida y sin atentar contra la dignidad de nadie. No se trababa en ningún caso de "subastar mujeres" como se entendió literalmente como si estas fuesen ganado en una feria ganadera como se han llegado a decir en las redes sociales y demás en las que se han tratado a un pueblo no solo de retrógrado sino también de machista por querer recuperar o tener la intención de hacerlo de una parte de la fiesta que aunque nos hemos puesto las manos en la cabeza desde todos los ámbitos, se celebran en otros pueblos de la provincia y en parte del sudeste de España (Almería, Murcia, Alicante, Castellón, Valencia). Una fiesta cuyo

objetivo principal es recaudar dinero para la Hermandad de las Ánimas o comisión de fiestas para sufragar con él parte de las fiestas patronales del siguiente año. Por eso los miembros de esta Hermandad se dedican desde días previos a la Rifa a recoger los productos entre los vecinos del pueblo y de pueblos colindantes

así como de los comercios que querían participar y donar algo para la Rifa. Una fiesta que siempre se hacía el día 28 de diciembre día de los Santos Inocentes pero que cuando no cae en fin de semana se pasa al sábado más próximo. Una fiesta popular de carácter lúdico y de divertimento entre los asistentes y en la que en nin-

gún momento ha tratado de vejar ni atentar contra la dignidad ni la libertad de ninguna persona.

Podéis encontrar más información sobre lo que era en la página siguiente:

http://www.adurcal.com/enlaces/mancomunidad/guia/lecrin/chite/la_rifa_de_los_santos_inocentes.htm



m á r m o l e s
EsturStone
Todo en piedra

Realizamos cualquier trabajo en piedra:
ENCIMERAS DE COCINA Y BAÑO, SOLERÍAS, VIERTEGUAS,
ESCALERAS, APLACADOS DE PARED, LÁPIDAS Y TODO EN
ACCESORIOS DE CEMENTERIO

MÁRMOL, GRANITOS Y COMPACTOS (SILESTONE, COMPAQ, QUARTZ...)

POLÍGONO PEÑABLANCA - C/Tinajuela 36 · Nigüelas (Granada)

Telfs: 958 193 518 - 699 919 956 - 690 080 577

marmolesesturstone@gmail.com

EMPRESAS DE LA COMARCA

Hotel Restaurante Boabdil, tradición, experiencia, pasión y amor por el trabajo bien hecho

El Valle de Lecrín

Esto sucede en EL Hotel Restaurante Boabdil, donde la segunda generación de la familia Ríos -Tamayo, sorprende cada día a sus clientes dando lo mejor de sí mismos, aplicando la experiencia y el saber hacer que dan los años de la empresa familiar y aportando, la formación,

Nada que merezca la pena resulta fácil, requiere no escatimar en horas, esfuerzos o sacrificios, pero si te dedicas a aquello que te apasiona, no te queda otro camino.

energía y la pasión que da la juventud de la nueva generación.

En este afán de prestar el servicio más esmerado y la atención más cuidada para sus visitantes, Hotel

Restaurante Boabdil nos presenta la nueva imagen de sus instalaciones, donde la modernidad, la ergonomía y la calidad están presentes en cada rincón que contemplamos.

Con especial cuidado se trata la selección de las materias primas, poniendo el acento en productos del Valle de Lecrín, que son tratados y elaborados con el máximo cariño

para dar lugar a una gastronomía sana, fresca y de calidad.

En su haber cuentan con los mejores servicios para organización de eventos, con salones y jardines dotados de capacidad de hasta 700 comensales y donde Silvia Ríos junto a su equipo proveerán al salón de la decoración y servicios necesarios para hacer de ese momento tan especial una experiencia inol-

vidable.

Hotel Restaurante Boabdil es de esa clase de establecimientos que está formado por un personal escrupulosamente seleccionado entre los mejores del sector, que aman su trabajo y ofrecen, lo mejor de sí mismos esperando la visita de sus clientes, de 06:30 a 23:00 horas, para degustar su exquisitas carnes a la brasa en horno de leña de encina, o bien disfrutar de la mejor pastelería de la zona.

Sin duda una visita obligada para los amantes de la gastronomía.



FOTO

Canal
Dúrcal

FOTOGRAFÍA DIGITAL
REPORTAJES EN FOTO Y VÍDEO
VENTA DE MATERIAL FOTOGRÁFICO
FOTO CARNET EN EL ACTO

www.fotocanodurcal.es

C/. Pérez Carrillo, 9 · DÚRCAL (Granada)
Telf.: 958 78 05 05 - Fax: 958 79 70 09

ELECTRICIDAD Y TELECOMUNICACIONES

“FRAMEGA”

* ELECTRICIDAD EN GENERAL * CALEFACCION ELECTRICA
* AIRE ACONDICIONADO * ANTENA DIGITAL (TDT)

C/. MOLINOS, 2 - Telf.. 634 604 447 - PADUL

XVI Carrera Popular Campestre de La Naranja

El municipio de El Valle celebra su tradicional prueba deportiva, que ya cumple 16 años, con motivo del Día de Andalucía.



Cartel de la presente edición de la Carrera Campestre.

Un año más, el municipio de El Valle cita a los corredores de 'La Naranja' para participar en la carrera popular campestre que organiza el Ayuntamiento cada 28 de febrero con motivo del Día de Andalucía.

La carrera, que cada año supera los 400 participantes, es una competición ya consolidada a nivel provincial y andaluz en la que suelen participar unos 35 clubes, aproximadamente. Además, se ha convertido en cita ineludible para las grandes figuras del atletismo granadino, andaluz y del territorio marroquí, que han aportado un gran nivel a la carrera.

Así, la competición tendrá lugar el miércoles 28 de febrero y cuenta con un recorrido que discurre entre los caminos rurales de Melegís, Restábal y Saleres.

Durante la carrera, los corredores tienen que salvar

un trazado exigente, dominado por duras subidas y bajadas. El 90% del camino discurre por carriles agrícolas de gran belleza paisajística, lo que hace especial esta prueba. Las zapatillas de los participantes pisarán tierra, cemento y hasta cruzarán un río. A pesar de la dureza, los atletas se encuentran encantados cada año por el entorno natural que se les abre a su paso, repleto de naranjos y limoneros.

Carrera y senderismo

Por tercer año consecutivo, se han trazado dos modalidades de carrera. En la primera de ellas (Carrera con chip) se ha establecido un recorrido corto de 5,9km para las categorías de Benjamín, Alevín e Infantil, y un recorrido largo de 8,6 km para las categorías de Cadete en adelante.

En la segunda modalidad de carrera se incluye el sende-

rismo (sin chip), apto para todos los públicos y con un recorrido de 5,9 km.

Paquete turístico

El Ayuntamiento de El Valle también mantiene el Paquete Turístico de la Naranja, que incluye la inscripción gratuita para todos aquellos corredores que se alojen en los establecimientos hoteleros del municipio.

El objetivo es promocionar el turismo en la zona y dar la oportunidad a los visitantes a disfrutar al máximo de El Valle.

Su peso en naranjas

El final de esta prueba se encuentra en el pueblo de Saleres, donde los corredores se reúnen junto con sus familias y amigos para recibir los premios y disfrutar todos juntos de una gran barbacoa organizada por el Ayuntamiento de El Valle.

Pero la mayor peculiaridad que convierte en única esta prueba, radica en que los ganadores absolutos masculinos y femeninos reciben su peso en naranjas como recompensa principal, con el objetivo de que el municipio de El Valle pueda dar a conocer sus productos autóctonos al resto de la provincia y de la comunidad.

En general, los premios estarán muy repartidos. Habrá trofeo y medallas para los tres primeros atletas masculino y femenino de cada categoría; premio para los corredores de mayor y de menor edad, y para el primer atleta local masculino y femenino. Además, habrá sorteo de regalos para todos los corredores.

Inscripciones

Las inscripciones se pueden realizar a través de la empresa de cronometraje deportivo Cruzando la Meta (www.cruzandolamenta.es) y en el propio Ayuntamiento de El Valle (958 793 003).

La prueba está patrocinada por la Diputación de Granada y la Junta de Andalucía, y por una veintena de empresas locales, provinciales y nacionales.

COMPARTIENDO DIÁLOGOS CONMIGO MISMO

Víctor Corcoba Herrero

LA HUMILDAD COMO EJERCICIO

“Quiero vivir y morir en el ejército de los humildes, uniendo mis oraciones a las tuyas, con la santa libertad del obediente”. Miguel de Unamuno (1864-1936). Filósofo y escritor español.

En ese soplo en el que vivo y muero cada día, al tiempo que me afano y me desvelo en caminar, nada deseo más que hallarme y desvivirme, por los que no son y quieren ser.

Confieso que nada sé sobre mí, a pesar de lo vivido hasta ahora, y de lo que me ha quedado sin vivir, pues para vivir hay que saber amar, hasta reconocerse en el análogo.

Por más que abro los ojos y miro, a veces me sorprende la fortaleza, no sé de donde viene pero ahí está, restándome el dolor que me apedrea.

En proporción a la carga me reanimo, recuento las andanzas soñadas entre el pasado que se fue sin más, y el futuro que nos pertenece, por el mero hecho de ser lo que soy.

Sí, soy la memoria de una esperanza, siempre defendiéndose, siempre viva, sosteniéndome en sus alas poéticas, pues uno camina por lo que espera, y espera el balanceo dulce del tiempo.

Aguardemos ese aliento purificador, que hace del barro un vidrio de luz, donde verse, mirarse, y recordarse; pues si recordar es aprender a verse, por la mirada orientamos el alma.

Sólo así podremos descubrir la verdad; con el retorno al amor, si amor siembro; con el regreso a la vida, si vida injerto; pues no hay espejo que mejor refleje la efigie del yo, que nuestras acciones.

NUESTROS MAYORES

“Juan el de Florinda”



Fina López

Nació el 20 de septiembre del 35, a su padre le apodaron Paco el feo, por el abuelo que nació guapísimo y la madre decía en broma qué niño tan feo tengo, mi padre murió cuando yo tenía un año, así que cuando fui pequeño le eché mucho de menos, mi madre Florentina (Florinda) trabajaba junto a mi padre como panaderos, pero un día mi padre bajó de la Sierra muy enfermo y aunque estuvimos 2 años cuidándole al final murió, dejando a mi madre sola cargada de hijos, fueron 12 partos de los que tuvo que enterrar a tres hijos pequeños, de 8 y 2 años, la tercera nació muerta. Siempre he tenido la suerte de estar rodeado por mujeres increíbles (mi madre, mi mujer, mis hijas y mis nietas), por lo que le estoy muy agradecido a Dios y a la vida, en la que todos mis sueños se han cumplido, en los 44 años que he estado casado con Carmen, mi mujer han sido una bendición para mí, ya que formamos una preciosa familia con tres hijos estupendos: Mari Carmen, Conchi, Juan Cándido y cuatro nietos maravillosos, Beatriz y Carmen de mi hija Conchi, Blanca y Marina de mi hijo Cándido.

Pero seguimos con la infancia, hablando de mi madre que fue un pilar muy importante en mi vida, trabajadora, buena, creyente, mi madre tuvo que sufrir la pérdida de un hijo, Cándido padre de familia y otra hija casada que dejó dos hijas a las que cuidamos. Estamos en tiempos de guerra y mis hermanos: Paco y Cándido fueron a la guerra hasta que finalizó.

Fue mi madre ama de leche de los Rodríguez Acosta y de don Rafael Castillo, siempre nos contó que estando en casa de Los Rodríguez Acosta conoció al rey Alfonso XIII, pero de lo que mi madre podía estar orgullosa es que nunca faltó en su mesa un plato de comida para sus hijos y un trozo de pan para los más necesitados, aunque los tiempos que nos tocó vivir fueran malos para todos, tuvimos que vender la casa y nos fuimos a vivir a la calle los Mateos, la casa era más fea pero más grande y pudimos criar galli-

nas, conejos, cerdos, etc.. Mi madre con la panadería nos sacó a todos adelante, yo estuve dando clase con Doña Carmen, suegra de Mari Luz la farmacéutica, ya que daba clases particulares y tenía tres grupos de niños, un día me dijo que estaba dispuesta a darme clases gratuitas si quería estudiar, ya que era inteligente para hacerlo. Así mi madre con 12 años me mandó a Córdoba con los carmelitas. Pero antes de ir a Córdoba recuerdo que con 5 años en la calle de los Mateos donde vivíamos me dijeron, ¡corre Juan a la plaza que está allí tu padre! Yo corrí como un loco porque creía que iba a encontrarme a mi padre vivo, pero no fue así, era una foto que mi madre encargó al fotógrafo y las exponían en la plaza, así que aún recuerdo como llore sin entender porque mi padre no estaba.

Otro hecho que me marco mucho, fue un día en el que mi hermano José me prometió que si le ayudaba en la almendra, me llevaba con él y con mi prima Dorotea y su hijos a Granada, a ver los reyes, yo me arregle y nos fuimos al tranvía, cuando me dispongo a subir, mi hermano me dice que no está dispuesto a pagarme el billete, me engañó para que le ayudara y luego no cumplió su promesa, fue una mala noche, llore y llore sin consuelo, pero me fui haciendo mayor y el colegio de Córdoba no me gustaba, así que otra vez en Dúrcal. Mi madre me mandaba a recoger aceituna con mis hermanas al campo, teniendo en cuenta que tenía 12 años y los fríos que hacían más la ropa que no era la adecuada, a mí no me gustó para nada este trabajo, yo le dije a mi madre que quería trabajar en la panadería, mi carácter era tímido pero siem-

pre he tratado a todo el mundo con mucho cariño y respeto, tenía 13 años y el panadero que ayudaba a mi madre se puso enfermo, fue mi oportunidad aunque el primer año lo pasé muy mal, acabe entendiendo el negocio, había mucho que aprender y al final lo llevábamos mi madre y yo. En esta época el horno era de leña y había hombres que la traían desde las sierras de Dúrcal y de las Albuñuelas por lo que pagábamos dos duros la carga de Piornos, ulagas y juagarzos, recuerdo a un Candela que no tenía burra y hacía a pie 18 kilómetros para recoger la leña y otros 18 kilómetros de vuelta con las ula-

nes.

Yo estaba acomplejado porque me veía muy delgado, así que me decidí a tomar unas vitaminas naturales con las que engorde 8 kg y me quedé tan contento.

Conocí a mi mujer Carmen un día que vino al horno para hacer dulces, a mí me gustó por su desparpajo, simpatía y por lo bonita que era, así que la invité a un café, hablamos y comprendí que era una persona especial y muy buena, la noche vieja nos vimos otra vez con su prima para tomar una sidra, yo la había conocido en diciembre y en San Blas ya éramos novios, todo fue muy rápido en poco tiempo nos casamos en la parroquia de Dúrcal, con Don Eugenio como párroco, íbamos los dos muy elegantes, mi mujer de blanco que iba preciosa, yo con un traje gris, lo celebramos en la casa de Carmen y el viaje de novios fue a Madrid. Montamos la casa encima del horno y compramos la casa de al lado, trabajábamos mi mujer y yo, pero era muy pesado porque no se descansaba nunca, así por mediación de un señor que conocíamos muy bien, me ayudó a que me colocara en el Hospital Militar, nos trasladamos a vivir a Granada donde estuve como celador 8 años y 8 años en la portería, siempre estuve muy contento y fui muy apreciado por mis compañeros y mis jefes.

Mari Carmen su hija nos cuenta que su padre fue siempre una persona muy limpia, escrupulosa jamás llegó tarde al trabajo y el trato con todos fue excelente.

Juan recuerda con cariño el día que Carmen su mujer le dijo que se presentará a unos exámenes para poder ascender, así lo hice y los aprobé, pase a trabajar en ISFAS, este nuevo empleo fue muy bueno para mí, ya que mi jefe era un general militar, médico urólogo,

muy recto pero muy justo, un día me escucho cantar y me aplaudió, así que las monjas se enteraron y me llevaban con ellas a cantar. Durante la entrevista nos acompañan sus dos hijas, Mari Carmen y Conchi, nos cuentan lo honrados y trabajadores que han sido siempre sus padres, y como todavía hay personas mayores que les dicen; ¡cuánta hambre nos quitó tu padre con la panadería! Nunca nos negó un pan aunque no pudiéramos pagarlo, mi madre fue siempre ejemplar a la hora de ayudar a los demás, nos cuenta Carmen como su padre encontró una cartera en el capó de un coche, cuando abrimos la cartera tenía dinero y cheques al portador una cantidad muy importante de dinero “para comprar un piso”, pero mirando el carnet de identidad que estaba dentro vieron que era de un vecino, así mis padres le devolvieron la cartera con la alegría de mi vecino.

Conchi le dice a su padre que no se olvide de contar como cuando él tenía 15 años, estaba en la plaza con unos amigos sobre las cinco de la tarde y vieron bajar de un coche a Rocío Dúrcal muy joven, había hecho solo una película, comenzaba a ser famosa, nos preguntó si el ayuntamiento estaba cerrado y le contestamos que cerraba por la tarde, después fue a tomar algo al bar de Frasquito Benito, nunca supimos a que había venido a Dúrcal.

Cuando me jubilé nos fuimos a vivir a Dúrcal, en el homenaje que me dieron estuvieron todos mis compañeros y mi jefe. Cuando murió Carmen mi mujer, todos estuvieron acompañándonos. En los 44 años que he vivido junto a Carmen mi mujer, han sido los más felices de mi vida, hoy cuando me acuesto tengo la conciencia tranquila de no haberle hecho daño a nadie, gracias a Dios no me encuentro solo ya que tengo a mis hijos y mis nietos que me cuidan con cariño.

Queremos agradecer a Juan y a sus hijas la amabilidad con la que nos abrieron su casa para contarnos parte de su vida.

Juan y su familia desean a todos los durqueños Felices Fiestas.



Juan Sánchez Padial.

gas cargadas a la espalda y calzado con albarcas.

Conocí a Don Evaristo muy bien, fue un buen médico para todos los durqueños, recuerdo que todos los sábados por la tarde mandaba a sus criadas, para que le llevarán cuatro cubos de agua caliente del horno para bañarse, en agradecimiento no quiso nunca cobrarnos la iguala, fue tiempo de miseria, piojos, sarna y hambre, Don Evaristo nos atendía a todos sin distincio-

CRÓNICAS BERBERISCAS DESDE ARGEL, LA BLANCA



Antonio Gil de Carrasco

El tiempo pasa demasiado rápido y ahora la medición es diferente a la que hacía cuando era más joven. Antes el paso del tiempo me servía para imaginar proyectos, viajes.... Mientras que ahora me hacen ver que cada vez me queda menos tiempo para hacer las cosas que aún tengo pendientes, los viajes que aún no he realizado y la dedicación a la familia que por mi trabajo no he podido darle. Cada vez tengo menos tiempo para disfrutar por mí mismo de todas estas cosas, sin necesidad de ningún tipo de ayuda y por ello cada vez me viene con más frecuencia a la cabeza que debo tomar la decisión de jubilarme.

Septiembre, fecha en que me incorporé a Argel, a diciembre, fecha en que vuelvo a mi casa de Dúrcal por vacaciones de Navidad, se pasó rápidamente en un torbellino de actividades culturales, descubrimiento de un nuevo país, recuperación de idiomas que hacía tiempo que no utilizaba, árabe y francés, y sobretodo conocimiento de un nuevo equipo humano tanto en el Instituto Cervantes como en la Embajada de España en Argel, que he tenido la suerte en ambos casos de que sean realmente formidables.

Las vacaciones pasaron también rápidamente en compañía de mi familia y de mis amigos, y llegada la hora, no quería volver a Argel, era realmente duro para mí, pues quería seguir disfrutando de los míos y de mis cosas. Sin embargo, nada más aterrizar en el aeropuerto Houari Boumediene de la ciudad de Argel, noté que volvía a mi otra casa, que en este país había algo con lo que me identificaba, que la gente era muy similar a la gente de mi tierra, que los frutos que daba la tierra eran iguales a los que crecían en Andalucía, que las fachadas blancas de las casas de Argel, me recordaban a los pueblos blancos de nuestra Andalucía y que en definitiva los 800 años de historia común esta-

ban plasmados en el ambiente. Una de las características del argelino es que es una per-

sona educada, discreta y muy vergonzosa, lo cual me hace pasar momentos realmente

graciosos en mis clases de árabe y francés con mi profesor, Mohamed, un señor de 60 años, más joven que yo, pero mucho más recatado al que cariñosamente le he puesto el apodo de "el semáforo", pues cada vez que le pregunto por la traducción de alguna palabra, se pone más colorado que un tomate, lo cual me hace muchísima gracia. Mohamed es un profesor colaborador del Instituto Cervantes de Argel desde hace muchísimos años y un gran amante de nuestro país. Tiene un español perfecto, además del francés y del árabe. Al igual que los andaluces gesticula mucho durante las clases para que los alumnos lo entiendan mejor, pero si se le saca de contexto, inmediatamente le sube la sangre y yo no puedo evitar la risa.

Pasear por Argel "La Blanca" es un privilegio que nos está tocando vivir a mi esposa y a mí, y que es realmente placentero. La luz, la brisa marina, el ruido del mar, la risa de la gente y la paz que irradia la ciudad, contribuyen a que seamos aquí felices en el que casi sin lugar a dudas será nuestro último destino en el extranjero antes de volver a nuestra querida ciudad de Dúrcal.

El Tiempo Vuela



Antonio Gil con su profesor de árabe y francés Mohamed Kheddouci

**DESCUBRE EL YOGA!
CON KELLY**
Fuerza, Flexibilidad,
Energía y Optimismo

Tel.: 677-208-957
web: www.bienestarkelly.org
DÚRCAL

E.S.P.
**Combustibles
PADUL**

Cortijo Roscas, s/n • PADUL (Granada)
Tels.: 958 774 019 - 958 774 013

Restaurante La Cantina de Manuel

- Tradición e innovación
- Alta Cocina

- Bautizos, Bodas, comuniones, todo tipo de reuniones.
- Tenemos un salón para acontecimientos especiales en privado.
- El buen gusto, la elegancia y el prestigio nos avalan.
- Lo mejor nuestra fiel clientela.



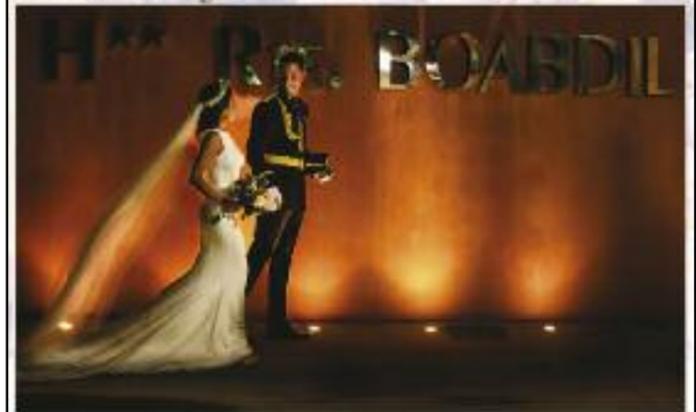
Venga a degustar nuestro delicioso **Plato del Mamut.** Típico de la Cantina de Manuel

Excelente Menú del Día a 10€+IVA

www.lacantinademanuel.com · reservas@lacantinademanuel.com
Tel. 958 796 115 · Avda. Andalucía, s/n · 18640 PADUL (Granada)



Dando forma a tus sueños...



HOTEL RESTAURANTE BOABDIL - AUTOVIA A-44 SALIDA 139, OTURA - 18630 - GRANADA
TEL: 958 555 565 - www.boabdileventos.com - info@boabdileventos.com



H R B

Eventos Boabdil



www.Boabdileventos.com

Carretera de Motril salida 139
(Otura) Granada Tel. 958 555565



El Valle de Lecrín

Periódico mensual fundado en 1912

EL VALLE DE LECRÍN
Librería Povedano
Plaza de España. 18650 DÚRCAL (Granada)
Avda Andalucía 79, Bajo. PADUL

Depósito Legal: GR. 841-1994

IMPRIME:
Imprenta Lecrín
IMPRESO EN PAPEL RECICLADO

ASOCIACIÓN EL VALLE DE LECRÍN
DIRECTOR Y COORDINADOR:: Vitaliano Fortunio
Telf.: 666 647 824 • elvalledelecrin@yahoo.es
www.elvalledelecrin.com

ASESOR DE EDICIÓN: Francisco Terrón
DISEÑO Y MAQUETACIÓN: Miguel L. Hurtado
www.estudiohurtado.es
HUMOR: Ernesto

COLABORADORES:

DÚRCAL: Paco López Martín, Antonio Serrano, Gabriel Padiá y Fina López Martínez
NIGÜELAS: Francisco Rodríguez
GRANADA: Eduardo Ortega
EL VALLE: Mar Vallejo
PADUL: Isidoro Villena / Antonio José Medina
MALLORCA: Miguel Vidal
ARGELIA: Antonio Gil de Carrasco
MADRID: David Ríos, Ramón Sánchez

El Valle de Lecrín no se responsabiliza ni comparte necesariamente las ideas o manifestaciones expresadas por sus colaboradores. La discrepancia y la disparidad de puntos de vista serán siempre bienvenidos mientras no ataquen, amenacen o insulten a una persona, empresa, institución o colectivo, revelen información privada de los mismos, incluyan publicidad comercial o autopromoción y contengan obscenidades u otros contenidos de mal gusto.

MAMUT INFORMATIVO DEL VALLE DE LECRIN n.º de Registro: 2860085-1


Abogad@s
Ciudad de Granada

JUICIOS - HERENCIAS - ESCRITURAS - CATASTRO
LEGALIZACIONES - DIVORCIOS - RECLAMACIÓN DE IMPAGOS
CONCILIACIONES - RECURSOS ADMINISTRATIVOS - TRAFICO
CONTRATOS - CONVEYANCING LAWYERS
RECLAMACIÓN DE CLÁUSULAS SUELO

Calle Cmdte Lazaro, 57. Bajo B Dúrcal (Granada) · T: 958 781869 · www.abogadagranada.com · E: abogadasciudaddegranada@gmail.com

PROMOCIONES
CUESTA DE ENERO



575 €

CONJUNTO DE SOFÁS 2 + 2 P. TAPIZADO EN TELA MUY ACTUAL. DISPONIBLE EN VARIOS COLORES.



129 €

MESA TV. ESTILO NÓRDICO. CON 2 PUERTAS Y 2 BUECOS. 1.52 M. COMBINADO BLANCO-MAYA.



89 €

SITACA ORJERA ACTUAL TAPIZADA EN TEJIDO DE CALIDAD



98 €

APARADOR PARA SALÓN O ENTRADA DE 2 P. MEDIDA 1,50 M. COLORES CAMBIA-BLANCO O CAMBIA GRAPITO



259 €

SOFA CHAISSELONGUE DE 2,00 M. CON MÓDULO REVERSIBLE. DISPONIBLE EN GRIS MARENGO Y COMBINADO C/ BEIG-CHOCOLATE



699 €

SOFA CHAISSELONGUE DE 3,00 M. CON 2 PUFFS. TAPIZADO EN TELA ACTUAL Y CON VARIOS COLORES A ELEGIR.

canohouse

Avda. Andalucía, s/n (junto Shell)

hiperdescanso

Ctra. Motril, km. 148

PADUL (Granada)

Tel. 958 79 61 61

OFERTA VALIDA HASTA EL 31 DE ENERO 2018

Promociones
Inmobiliarias
2000

Compra • Venta • Alquiler
Gestión gratuita de hipotecas



www.inmodosmil.com
E-mail: durcal@inmodosmil.com

C/ Pérez Carrillo, 29
Teléfono 958 782 147
Móvil: 678 502 419 - 678 593 151
18650 DÚRCAL (Granada)

CLINICA DENTAL
DÚRCAL



¡La clínica que
te mereces
muy cerca de ti!



Ldo. Juan Bautista Huertas Medina
ODONTÓLOGO

C/ Comandante Lázaro, nº 57 - 1ºD.
18650 Dúrcal
www.clinicadentaldurcal.es
bautista@clinicadentaldurcal.es

958 782 541