

INÍJAR

Mañana sábado tendrá lugar el I Concurso de Disfraces

J. N. NIJAR

El Ayuntamiento de Níjar, a través de su Área de Festejos, organizará este próximo sábado, 9 de febrero, el I Concurso de Disfraces de la Comarca de Níjar, que se convertirá en una gran fiesta de carnaval.

El desfile de disfraces contará con el pasacalles llamado 'Pisando al aire' y una gran estructura móvil formada por un caballo de 4,5 metros que se elevará en el aire hasta los 6,5 metros.

El caballo de doma jerezano es de tal realismo que incluso moverá sus orejas. También formará parte de este espectáculo un cuerpo de baile ataviado con traje andaluz. Todo ello irá acompañado de un equipo técnico de iluminación y sonido.

El recorrido de este desfile de disfraces comenzará en la plaza de la Iglesia de Campohermoso para concluir en el recinto ferrial. Una vez finalizado el pasacalles, se procederá en este mismo lugar al tradicional Entierro de la Sardina.

Una sardina de 3,5 metros de altura será enterrada por los vecinos más jóvenes de la localidad.

Tras el desfile comenzará la fiesta-concurso de disfraces en la Sala Space de Campohermoso. En ella, el Ayuntamiento del municipio ofrecerá un 'piscolabis', y después de reponer fuerzas, comenzará el concurso.

Viaje para dos

El elegido por el jurado como el mejor y más original de los disfraces obtendrá como premio un fin de semana gratis para dos personas en Puerto de Santa María, Cádiz.

Los agradecidos disfrutarán del alojamiento en un hotel de cuatro estrellas, en régimen de media pensión.

Alboloduy celebrará sus II Jornadas Gastronómicas

La cita ofrecerá una exhibición de la matanza del cerdo y el plato estrella serán las migas, los días 16 y 17 de febrero

JAVIER NAVARRO ALMERÍA

La próxima semana, los días 16 y 17 de febrero, se celebrarán las II Jornadas Gastronómicas de la Alpujarra Almeriense 'Cocina Tradicional de Alboloduy'. La primera jornada, la del sábado 16 de febrero, se dirigirá a un total de 120 personas que podrán disfrutar de un menú tradicional del municipio, en el Restaurante Luis Peña.

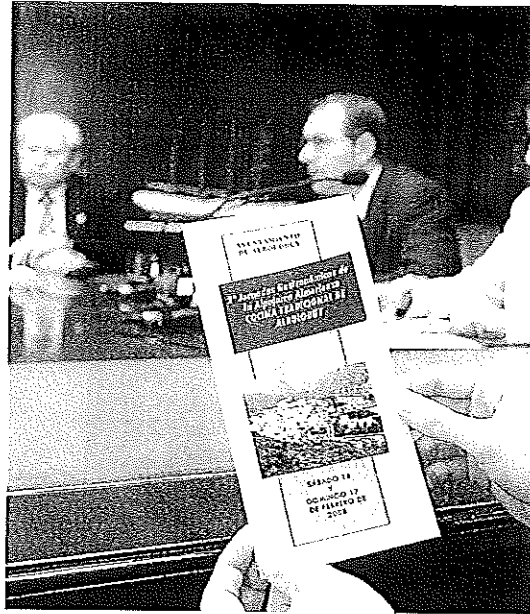
La siguiente, la del domingo 17 de febrero, será una jornada gastronómica popular, en el Área Recreativa del Salto de Caballo de Alboloduy.

Estas jornadas gastronómicas fueron presentadas ayer por el vicepresidente y diputado de Coordinación y Relaciones Institucionales, Luis Pérez Montoya; la teniente de alcalde de Alboloduy, Sonia Guill; la enóloga de las bodegas del municipio, Cristina Calvache; y el restaurador del restaurante de Las Eras, Antonio Gázquez.

Este último explicó que en la jornada del sábado se «explicará algo tan sencillo y primario como la elaboración de una matanza, para darlo a conocer, sobre todo entre la gente más joven», además de explicar «cada una de las partes del cerdo y qué se va a elaborar con ellas».

El despiece del cerdo y la muestra de embutidos tendrá lugar a las 12.30 horas, mientras que a las 13.00 horas, se ofrecerá a los asistentes un aperitivo a base de embutidos derivados de la matanza y fritura de matanza.

En cuanto al menú, que se ofrecerá más tarde, a las 14.00 horas, Gázquez ha indicado que será a base de «migas, cómo las hacían los habitantes de La Alpujarra, acompañadas con remojón alpujarreño» y el postre, «una ensalada de naranjas, en gajo limpio, con aceite de oliva y azúcar». Las



PRESENTACIÓN. Luis Pérez durante el acto. AMULLOR

migas serán elaboradas por el maestro Antonio Gázquez y por la cocinera Encarna María Guill.

Vino

También este día se presentarán los vinos cosecha 2007 de la Bodega de Alboloduy, además de ofrecer una cata. Cristina Calvache, la enóloga de la Bodega de Alboloduy, indicó que la novedad de esta cosecha «será el vino de crianza Syrah».

Respecto, a la jornada gastronómica popular del 17 de febrero, la teniente de alcalde de Alboloduy, explicó que con ésta se pretende recordar la tradición del 'Jueves Lardero', en la que «se celebraba un banquete de cara a las restric-

ciones de la Cuaresma y de la Semana Santa». El Ayuntamiento facilitará a los vecinos del municipio harina, aceite, agua y leña, con el objetivo de que puedan elaborar y disfrutar de unas tradicionales migas alpujarreñas.

Las jornadas están organizadas por el Ayuntamiento de Alboloduy, los restaurantes Luis Peña y Las Eras y la Bodega de Alboloduy y cuentan con la colaboración de la Diputación de Almería y SAT Ecológicos del Andarax.

El diputado Luis Pérez Montoya y el alcalde de Alboloduy, Antonio Salvador Matarín Guill, inaugurarán las jornadas el próximo sábado 16, a partir de las 12.00 horas.

Reunión de voluntarios contra el cáncer de la comarca de Levante

J. N. VERA

Este mes, durante los días 12 y 19 de febrero se celebran en Vera las I Jornadas de Voluntariado de las Juntas Locales de la Asociación Española contra el Cáncer, que se iniciaron el pasado martes.

La actividad va a reunir a los voluntarios de las Juntas Locales de Pulpí, Vélez Blanco, Vélez Rubio, Albox, Carboneras, Los Gallardos, Mojácar, Sorbas, Huércal-Overa, Topares, Arboleas y Vera.

Entre los objetivos de las jornadas están los de dar a conocer los contenidos de los nuevos programas, actividades y campañas de la asociación.

En las Jornadas de Caza cocinó la Escuela Hurtado Mendoza

J. N. VERA

La Escuela de Hostelería Hurtado Mendoza fue la encargada de elaborar el menú de las XIV Jornadas de la Cocina de Caza y Especialidades, que se celebra en el Restaurante Vera Hotel hasta el próximo domingo. Los profesionales de esta escuela, que cuenta con una larga tradición, prepararon delicias de queso fresco de la Alpujarra con frutos secos e hierbas aromáticas sobre tomate confitado; crema de ave de caza aromatizada con hierbabuena, brote de tomillo y su jullana; lomo de atún mechado con salsa de vino fino y almejas de carril; y jamoncitos de pato silvestre con jugo ligado, setas de chopo y trufa blanca.

La Escuela del Mármol podrá iniciar en breve la reproducción del patio del castillo velezano

E. BENÍTEZ FINES

La consejera de Cultura, Rosa Torres, en su última visita a la comarca del Almanzora, hacía alusión directa a los trabajos que la Escuela del Mármol de Andalucía en Fines (dependiente de la Consejería de Empleo), deberá llevar a cabo para la reproducción del patio de honor del Castillo de Vélez Blanco.

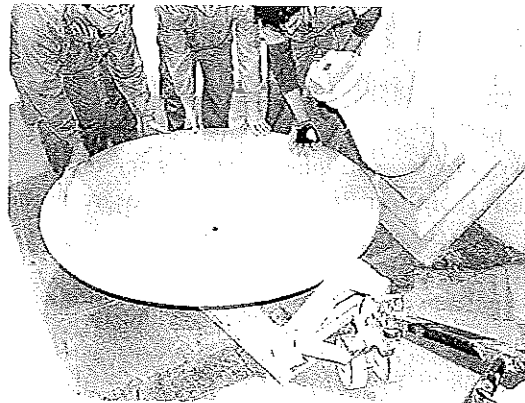
La empresa madrileña DeltaCAD, será la encargada de llevar a cabo los trabajos de digitalización de los elementos de archivo necesarios para que la Escuela realice esta reproducción.

El director del centro, Miguel Morilla apunta que será en el pró-

ximo mes de agosto cuando se inicien estos trabajos de digitalización previos a la reproducción.

Hace ahora un año que la consejería de Cultura de la Junta de Andalucía llegaba a un acuerdo con el museo metropolitano de Nueva York para llevar a cabo la reproducción del patio renacentista, cuyo original está expuesto en dicho museo. Este acuerdo surgió tras una visita a la ciudad estadounidense de representantes de la Escuela del Mármol, de la consejería de Cultura, de la empresa encargada de realizar el escaneado de la obra y del metropolitano.

En esta cita, los representantes del Metropolitano se comprometieron a buscar una fecha de baja



RESTAURACIÓN. Alumnos de la Escuela del Mármol. / E. S.

afluencia de visitantes y en la que no estén previstos actos sociales o culturales en el patio para poder cerrarlo al público durante dos semanas y facilitar así a los técni-

cos de DeltaCAD el escaneado.

La tecnología de última generación que utilizará la empresa permitirá escanear con precisión los más mínimos detalles de los relie-

ves del Patio de Honor sin necesidad de tocar ni realizar marca alguna sobre los originales. El modelo en 3D que resulte de este trabajo permitirá a la Escuela del Mármol de Andalucía (EMA) reproducir en mármol blanco de Macael y con avanzadas máquinas de control numérico-controladas por ordenador- las diferentes piezas que componen la joya del Castillo de Los Fajardo.

Los representantes del museo neoyorquino mostraron su interés por establecer una línea de colaboración con la Consejería de Cultura que vaya más allá del proyecto de reproducción del patio y que permita realizar una mayor difusión sobre el palacio fortaleza de Los Fajardo y su importancia tanto en Andalucía como en Nueva York. Así, manifestaron que están dispuestos a aportar la documentación que esté en su poder sobre el patio para la redacción del Plan Director del Castillo de Vélez Blanco.