



Envíanos tu factura de electricidad a info@bioloxa.es y descubre cuánto te ahorrarías con nosotros.

LOJA

Ferran Adrià participa en una mesa redonda en El Mirador

Considera importante inculcar espíritu de gestión de negocio



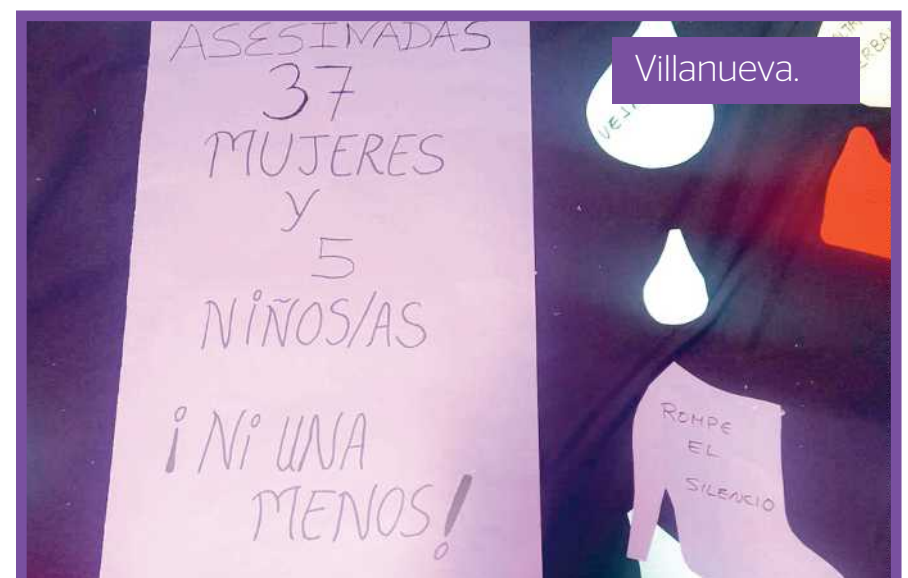
HUÉTOR TÁJAR

El turismo regresa a Huétor Tájar tras el parón provocado por la pandemia con visitas al Torreón, el Cerro Beylar y el Belén



La comarca se movilizó ayer en el Día Internacional de la Eliminación de la Violencia contra la Mujer

Todo el Poniente se irradia de la repulsa a la violencia de género con multitud de gestos dirigidos a todas las edades para buscar la concienciación de los vecinos para erradicar esta lacra



Gafas PROGRESIVAS

2^a gafa progresiva de regalo

(Consulte condiciones en nuestros establecimientos)

www.mayorvision.es

Loja. Avda. de los Ángeles, 12
☎ 958 32 08 15

Huétor Tájar. C/. Ancha, 26
☎ 958 33 27 41

Granada. Carril del Picón, 22
☎ 958 27 48 13

ÓPTICAS mayorvisión

OPINIÓN

EL RINCÓN DE LOS IDIOMAS



eoiloja.es



Día de Acción de Gracias



Cada noviembre hay una celebración que indudablemente destaca por encima de las demás: el Día de Acción de Gracias. Sin duda alguna, estamos familiarizados con esta fiesta debido

a la influencia de la cultura norteamericana, pero ¿qué sabemos de este día tan señalado en EE.UU aparte del papel fundamental que juegan los pavos?

Tenemos que remontarnos al año 1621, cuando los apenas 50 peregrinos supervivientes llegados un año antes al actual Massachusetts abordo del Mayflower invitaron a unos 90 indios Wampanoag a un festín de varios días para agradecer su primera cosecha. Y es que de justos es ser agradecidos, ya que habían sido precisamente los nativos quienes les habían enseñado a trabajar la tierra para no perecer en el nuevo mundo. Sin duda alguna, la figura de Samoset, el primer indio en establecer contacto, debería ser venerada en EE.UU, pues sin su gesto la historia habría sido muy distinta.

Otra figura importante pero poco conocida es Sarah Josepha Hale, quien se pasó la friolera de 17 años escribiendo cartas para que fuese declarada fiesta nacional, lo cual ocurrió el 3 de octubre de 1963. No sabemos si por convicción o por desgaste, pero ese día Lincoln consagró el cuarto jueves de noviembre como la mayor celebración familiar en EE.UU; con la salvedad del año 1939, cuando Roosevelt adelantó la fecha una semana para favorecer el consumo en tiempos de crisis. Aquello no caló en la sociedad americana, que rápidamente volvió a sus orígenes. Tanto es así que en la actualidad los días de mayor movimiento, tráfico y atascos son el miércoles y el domingo de este puente festivo.

Y aunque parece ser que el pavo no formó parte de aquel primer festín, hoy si podemos afirmar que es el rey de la fiesta. Las familias americanas se reúnen a la mesa para dar las gracias por lo que tienen y lo que son, en el 80% de los casos junto a un hermoso pavo, puré de patatas, relleno, salsa de arándanos, zanahorias glaseadas y tarta de calabaza.

Dado que no es un menú cerrado, otras viandas también son bienvenidas para acompañar a los casi 46 millones de pavos consumidos.

Afortunadamente para los ánades, no todos los pavos son sacrificados. Cada año el Presidente indulta un pavo, que pasa a vivir en un zoológico por el resto de sus días. Curiosamente, Trump decidió que serían dos; suponemos que por eso de ser algo más que los demás.

En cualquier caso, este día no se reduce a comer con la familia. La cultura del entretenimiento es básica en EE.UU y por ello siempre tienen lugar tres partidos de fútbol americano, el deporte rey. Esta tradición, que es casi tan importante como el propio pavo sobre la mesa, data de 1876.

Sin embargo, lo más importante de este día es el ejemplo de integración de los emigrantes a la cultura norteamericana, ya que todo el mundo lo celebra siguiendo los pasos de quienes crearon el primer desfile de los almacenes Macy's en Nueva York en 1924.



Chaque mois de novembre, il y a une célébration qui se démarque sans aucun doute des autres : Thanksgiving. Nous connaissons probablement cette fête en raison de l'influence de la culture

nord-américaine, mais que sait-on de cette journée si importante aux États-Unis à part le rôle fondamental joué par les dindes ?

Nous devons remonter à l'année 1621, lorsque les à peine 50 pèlerins survivants arrivés un an plus tôt dans le Massachusetts actuel sur le Mayflower ont invité quelque 90 Indiens Wampanoag à un festin de plusieurs jours pour les remercier après leur première récolte. En effet, ils leur étaient profondément reconnaissants, puisque c'étaient précisément les indigènes qui leur avaient appris à travailler la terre pour ne pas périr dans le nouveau monde. Sans aucun doute, la figure de Samoset, le premier Indien qui s'est décidé à entrer en contact avec eux, devrait être vénérée aux États-Unis, car sans son geste l'histoire aurait été bien différente.

Une autre figure importante mais peu connue est Sarah Josepha Hale, qui a passé 17 ans à écrire des lettres pour qu'elle soit déclarée fête nationale, ce qui a eu lieu le 3 octobre 1963. Nous ne savons pas si par conviction ou par usure, mais ce jour-là Lincoln a consacré le quatrième jeudi de novembre comme la plus grande fête familiale des États-Unis ; à l'exception de l'année 1939, lorsque Roosevelt a avancé la date d'une semaine pour favoriser la consommation en temps de crise. Cela n'a pas plu à la société américaine, qui est rapidement revenue à ses origines. A tel point qu'à l'heure actuelle les jours de plus grande circulation, déplacements ou embouteillages sont les mercredi et dimanche de ce pont férié. Et bien qu'il semble que la dinde ne faisait pas partie de ce premier festin, on peut aujourd'hui affirmer qu'elle est le roi de la fête. Des familles américaines se réunissent à table pour rendre grâce pour ce qu'elles ont et ce qu'elles sont, dans 80% des cas aux côtés d'une belle dinde, de purée de pommes de terre, de farce, de sauce aux airelles, de carottes glacées et de tarte au potiron. Puisqu'il ne s'agit pas d'un

menu établi, d'autres viandes sont également les bienvenues pour accompagner les près de 46 millions de dindes consommées.

Heureusement pour les galliformes, toutes les dindes ne sont pas sacrifiées. Chaque année, le président sauve une dinde, qui vivra dans un zoo pour le reste de ses jours. Fait intéressant, Trump a décidé qu'il y en sauverait deux ; peut-être pour surpasser les autres. Qui sait ?

Dans tous les cas, cette journée ne se limite pas à manger en famille. La culture du divertissement est fondamentale aux États-Unis et c'est pourquoi sont toujours programmés trois matchs de football américain, le sport roi. Cette tradition, qui est presque aussi importante que la dinde sur la table, remonte à 1876.

Cependant, le plus important de cette journée est l'exemple de l'intégration des immigrants dans la culture nord-américaine, puisque tout le monde célèbre ce jour en suivant les traces de ceux qui ont créé le premier défilé des magasins Macy's à New York en 1924.



Each November one celebration stands out over the rest: Thanksgiving Day. It probably sounds quite familiar to us due to the strong influence of North American culture, but what do

we really know about this special day in USA apart from the key role played by turkeys?

We must go back in time to the year 1621, when the last 50 surviving pilgrims, who had arrived in current Massachusetts aboard the Mayflower one year before, invited some 90 Wampanoag Indians to a 3-day feast to give thanks for their first harvest. Definitely, it was fair to do it, since it had been precisely the natives who had taught them to cultivate the land and, therefore, not perish in the "New World". Without any shadow of a doubt, the figure of Samoset, the first Indian to make contact, should be venerated in USA, simply because history would have been very different without his gesture.

Another lesser known, though equally important figure is Sarah Josepha Hale, who spent some 17 years writing letters to demand this day's recognition as a public holiday, which took place on October 3rd 1863. Out of conviction or exhaustion - we'll never know - that day Lincoln established the fourth Thursday of November as the main family celebration in USA; with the only exception of the year 1939, when Roosevelt moved the date one week before to boost consumption in times of crisis. This idea didn't succeed among the American society, who rapidly came back to its origin. Such was the case that currently the days with more trips and traffic jams are Wednesday and Sunday in this long weekend off.

Even though it seems that turkey was not present in that first feast, today we can affirm that it is the King of the party. American families gather around the table to say thank you for what they have and what they are, in 80% of cases by a lovely turkey, mashed potatoes, stuffing, cranberry sauce, glazed car-

rots and pumpkin pie. Since it is not a fixed menu, other meals are more than welcome to accompany the nearly 46 million turkeys eaten. Luckily for the birds, not all the turkeys are sacrificed. Every year, the President pardons a turkey, which spends the rest of its life in a zoo. Oddly enough, Trump decided that he would pardon two of them; maybe to be more than the rest? Who knows?

Anyway, this day does not consist in just having lunch or dinner with the family. Entertainment culture is basic in USA and that's why three football games, the principal sport, are always broadcast. This tradition, which is almost as important as the turkey on the table, dates back to 1876.

All in all, the most remarkable aspect of this day is the example of immigrants' integration into American culture, since everybody celebrates it following the steps of those pioneers who marched in the first parade organised by the famous department store Macy's in New York, back in 1924.

La autocritica de las gordas

LAURA DAZA



Adolfo está en su casa terminando de recoger la mesa. Ha encendido el ordenador para terminar algunas tareas que tiene pendientes para entregar. No quiere demorarse mucho porque Lara, su novia, ha ido a su casa a pasar el fin de semana, y quiere dedicarle el mayor tiempo posible.

De nuevo, en la tertulia post-cena aparece ese gran tema convencional del siglo XXI: la dieta. Podríamos hablar del boom de la filosofía new age o de la gente que se cuida. Es algo natural, pero en nuestros días se ha convertido en una especie de dogma u obligación moral. Hay un rechazo a la gente gorda, especialmente cuando hablamos de mujeres gordas. Las revistas de moda intentan atenuar o poner parches creando una tendencia de fagocitación de los cuerpos que no atienden a la belleza marcada por la heteronormatividad. Esto es una estrategia totalmente neoliberal o capitalista. Se fagocita y se pone de moda lo underground para que no se convierta en una contracultura peligrosa. Hoy día todo pasa por el filtro de la filosofía new age y de unicornios rosas que lo único que hacen es mutilar las grasas de las mujeres para denominarlas curvis, y así hacer una clasificación o un catálogo de gordas, porque la gorda tradicional está mal vista. Todo atiende a los gustos marcados por el macho, que hoy día se disfraza de jovencito redomado y abierto de mente. No sabéis, mujeres, lo que estos hombres esconden con tanta idea falsa de modernidad.

Volviendo a esa escena de recogimiento tras la cena, Adolfo y Lara pasan un buen rato hablando de qué alimentos son más sanos y cuáles no, cuáles tienen gluten, son transgénicos y mil etiquetas más. Hastiada, Lara pronuncia esa frase femenina que tanto odio yo personalmente: “creo que he engordado”. Las mujeres pasan horas frente al espejo revisando sus cuerpos y esperando que sean aceptados por la norma, por lo que dicen los medios de comunicación. En esta ocasión, algún hombre resentido me preguntaría “¿y es que los hombres no somos susceptibles a la estética?” Claro que sí. No pretendo que el feminismo sea una guerra de sexos. Los hombres también sufren las taras del machismo. Los hombres incluso caen en problemas más agudos debido al patriarcado imperante, pero la cuestión es que las mujeres se angustian más en grupo y hablan abiertamente acerca de sus arrugas, cartucheras, rollitos, flotadores o como queramos llamarlo, por no hablar del vello, el color de la piel y un largo etcétera.

Ante la observación de Lara acerca de su cuerpo, Adolfo la mira y exclama “¿pero tú que vas a estar gorda, mujer!?”. Lara respiró tranquila, y es que aunque a las mujeres les haya dado por decir en la nueva ola feminista que su aspecto físico solo les importa a ellas, me temo que es una gran falacia. Si el aspecto físico solo les importase a ellas, las empresas de estética ya habrían quebrado, y aunque una mujer diga que se arregla para verse mejor y contribuir a subirse la autoestima, ¿por qué entonces tanta obsesión con verse bonitas y entrar dentro de un peso, un color de pelo, de piel y una determinada ropa? ¿Por qué los hombres no suelen hablar de esto entre ellos? ¿O es que alguno de ustedes ha oído alguna vez en los bares decir a un hombre “qué preocupado me siento por mi subida de peso, qué culo más gordo que tengo?” Puede que lo digan, pero fíjense, las mujeres en los bares hablan de cómo llegar a ser más guapas y los hombres suelen hablar de fútbol y temas relacionados con la evasión de las mentes. ¿Acaso querían hacer de los hombres, máquinas sin cerebro, soportes de familia, elementos no pensantes que quieren controlar todo y que es mejor mantenerlos aislados de la reflexión profunda para sumirlos en el caos de lo mundano, de la pelea incesante del gol temprano en la portería del contrario?

¿No será alienación? ¿No será que a las mujeres nos educaron a ser un objeto complaciente, sumiso, obediente, bonito y perfecto? ¿No será que muchas veces solo somos el saco de frustraciones de los hombres? ¿El desahogo, la escucha, el cuerpo complaciente sobre el que descargar tensión, la mano que te pone la comida en la mesa, la que llora y sufre los ataques de ira masculinos y esa furia incontrolable del hombre? ¿Por qué los hombres no lloran en público? ¿Por qué siempre tienen que tirar de todo y hacerse cargo de la parte económica? ¿Y esto no les cansa? ¿Y esto no los agota a ellos?

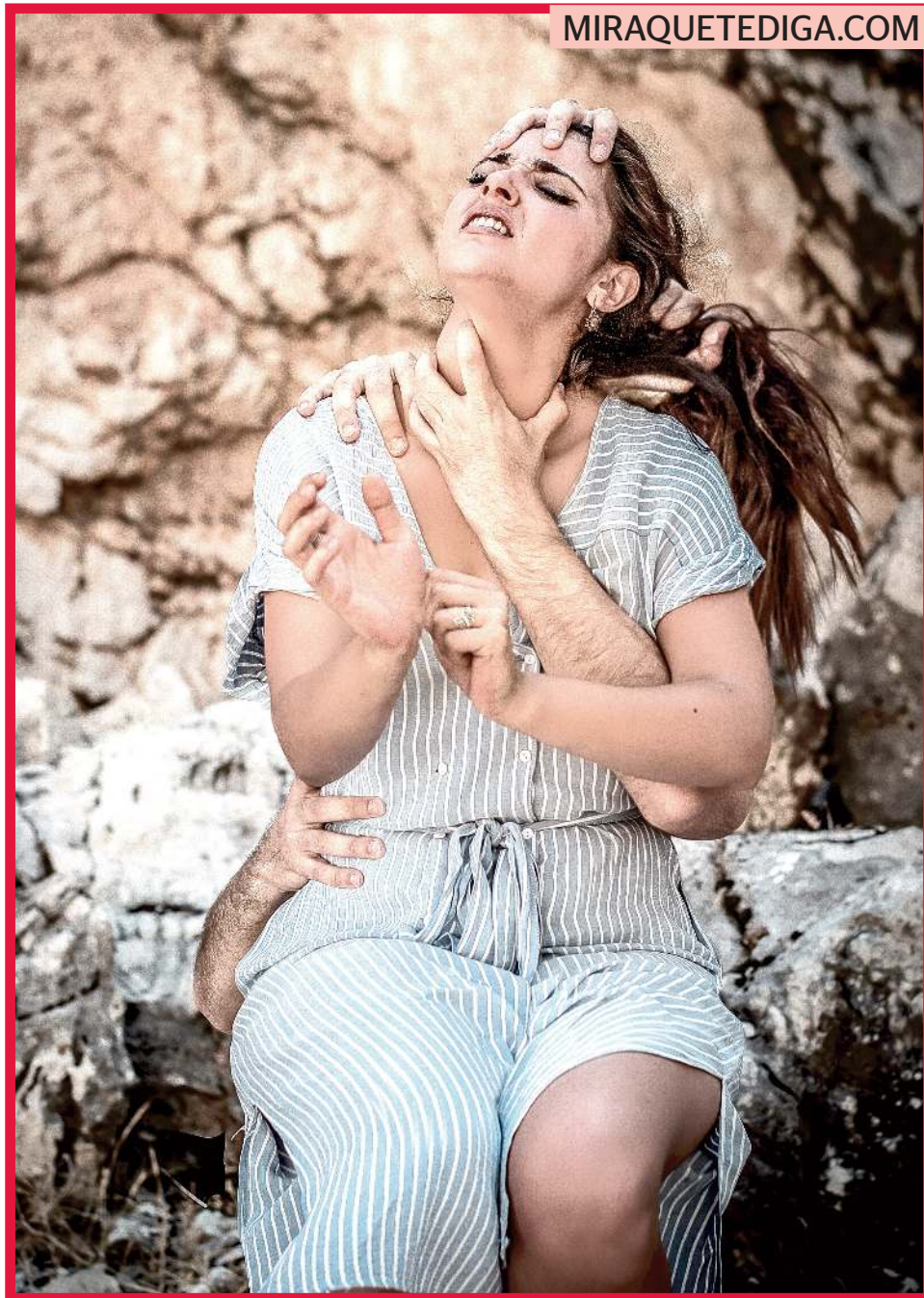
La sociedad los obliga a salvarnos de la miseria y el hambre, y a nosotras a ser el colchón de su desgaste, la complacencia, la sonrisa y la pasividad, y no digo que todas las relaciones establezcan estos roles, pero digamos que es como la plantilla de base, lo que se da por hecho, o se ha dado por hecho durante muchos años.

“La que si está gorda es mi hermana”, le comenta Adolfo a Lara, pero ella le dice que no está gorda, que los cuerpos cuando están en la fase de la menopausia se ensanchan, y Adolfo le refuta que su hermana no hace dieta, que come lo que le apetece, que tiene impulsos incontrolables hacia la comida.

¿Acaso no es hermoso que una mujer coma lo que quiera comer sin tener que cuestionarse qué le ocurrirán a sus caderas o a su vientre? “¿Es que ya no soy deseable?”, pensarán miles de mujeres.

Parece ser que para Adolfo y para la heteronorma, o gusto masculino masivo, el cuerpo no es bello a una determinada edad y se ensancha. Tampoco parece ser bonito cuando se da a luz. Cuando se da a luz, cuántos hombres no se quejan de la holgura de los genitales y la observación compulsiva de las estrías de sus compañeras de vida, y lo comentan sin ningún tipo de tacto, como si eso fuera algo que pudiese cambiarse así como así sin entender la historia que hay detrás, porque el cuerpo tan solo es un reflejo de lo que nos ocurre en la vida.

¿No será que la gran industria televisiva, pornográfica y capitalista está tratando de dividirnos a hombres y mujeres en sectores diferentes para que no avancemos impulsando un ideal de belleza irreal que es perseguido por cualquier elemento del sistema?



MIRAQUETEDIGA.COM

Rompe tus cadenas

No aguantes, no te resignes, no te humilles, no te doblegues, no normalices, no pienses que algún día cambiará, no justifiques lo injustificable, no seas participe tu debacle, no te arrastres al lodo, no creas que no tienes salida, no visualices una vida de martirio, no estás sola... Rompe las cadenas que te atan y no consientas ser la víctima.

¿No será que han tuneado el cerebro de millones y millones de hombres para distorsionar la belleza real, e instaurar un deseo falso y ficticio de mujeres siliconadas, casi robóticas, sin alma y con sonrisa falsa, sin atisbo de humanidad? Y nadie se pregunta por lo que hay dentro de ellas. De hecho, hoy se da por hecho que es normal que una mujer se entregue a la prostitución. Hemos llegado a la cosificación de los cuerpos. Un hombre se acuesta con una mujer y le entrega una cantidad de dinero, ¿y de verdad no se cuestiona ni quién es esa mujer ni cual es su historia? ¿No es ser quizás un poco autómatas? ¿No se parece a comprarse un coche y darle uso? El consumismo impera en nuestra sociedad, y hoy día se consume todo, hasta los cuerpos. Se hace mercado con seres humanos.

Lara se angustia y pregunta a Adolfo que si cuando cambie su cuerpo debido a la menopausia la seguirá queriendo, y Adolfo ríe y le asegura que sí, pero ella sabe en el fondo que nada es seguro en un mundo donde se nos hiere silenciosamente a nivel global, y que ninguna respuesta podría calmar su angustia ni la de miles de mujeres. Estamos sujetas a las leyes del mercado, a la moda, a la norma, al estereotipo, a lo que dicta la televisión, el porno e Inditex.

A modo de reflexión, Platón decía que el ideal de belleza estaba compuesto por armonía y bondad. A la bondad se la mutila hoy día, se le dispara en la cabeza. Creo que los magnates que inventaron este ridículo sistema nos deshumanizaron demasiado. La mafia se ríe de Platón. Aniquilan el concepto y la estética del arte.

Adolfo y Lara saben que hay algo que no anda bien, y no solo ellos. Todos nosotros sabemos que hay algo que no termina de encajar en términos de igualdad.

¿No habría que empezar por cuestionar la raíz de la raíz? Para poder hablar de precariedad laboral y techos de cristal, hay que empezar por la raíz del asunto, y es que me parece necesario lograr revertir la pasividad de la mujer a un sujeto activo. Las mujeres estamos cansadas de ser objetos de contemplación, pero la mayoría no lo saben porque han asimilado su rol de complacencia y esclavitud atendiendo al famoso binomio de santa o puta.

Adolfo y Lara ponen la radio para poder quedarse dormidos. La radio habla de violaciones en masa...De nuevo ¿Y qué esperaban?

REPORTAJE

“Solo por el Rosco de Loja merece la pena venir aquí, es uno de los mejores dulces típicos que he probado”

Ferran Adrià. El prestigioso chef catalán participó en el segundo foro de GranadaConectada, dedicado al turismo y la gastronomía de Granada Conectada celebrado en el Hotel El Mirador de Loja



loja merece la pena venir aquí, es uno de los mejores dulces tradicionales que he probado en mi vida”.

Por su parte, Julián Martín ha comenzado alabando la iniciativa sostenible creada por el sector empresarial de la hostelería granadina llamada ‘La huella verde’ con los empresarios de Granada. Además, ha manifestado que “hoy día los nuevos negocios deben ir por la línea del confort y la eficiencia”, a la vez que ha solicitado mejores infraestructuras de comunicaciones y también ha apostado por “promocionar la profesión del sector servicios, porque el sector está muy criminalizado”.

Loli Marín cree que “apostar por la calidad no es apostar por el lujo. Puede haber un menú del día de calidad y no ser caro”. En su calidad de empresaria también ha pedido “ayudas al sector para poder ir actualizándose, con necesidad de préstamos con bajos intereses para que nuestros restaurante y hoteles estén a la última. También ayudas en sistemas informáticos”. Se ha mostrado en la misma línea de sus compañeros de “mejorar las condiciones de trabajo de los trabajadores para mejorar su cualificación”.

Otras intervenciones

Por su parte, el presidente de la Cámara de Comercio y la Confederación Granadina de Empresarios, Gerardo Cuerva, ha dado la bienvenida por vídeo a todos los participantes y ha destacado que “creamos GranadaConectada por responsabilidad, porque creemos que debemos aportar ideas para montar esa estrategia del futuro de nuestra tierra. Estamos en un momento de cambio y buscamos nuevos sectores que aporten valor, pero yo soy de los que piensan que nunca le



MANOLO ÉCIJA

El segundo foro de GranadaConectada, la iniciativa promovida por la Cámara de Comercio, la Confederación Granadina de Empresarios y CaixaBank, ha estado dedicado a dos de los sectores más importantes para Granada y su provincia: turismo y gastronomía. Se ha celebrado en uno de los establecimientos hoteleros más importantes de la provincia, el Hotel El Mirador de Loja, y ha contado con la presencia de uno de los chefs más conocidos del mundo, Ferran Adrià.

Junto al innovador propietario del mítico elBulli han estado el máximo responsable del Grupo Abades, Julián Martín, y la chef

y propietaria de Damasqueros Restaurante, Loli Marín, en una mesa de expertos que ha estado moderada por la presentadora de Antena 3 Televisión Rocío Martínez. Durante el transcurso del foro han ofrecido sus opiniones y consejos tanto a los más de 200 personas invitadas presentes en el acto como a los que han seguido la retransmisión online a través de las redes sociales de GranadaConectada, al igual que también han opinado, a través de una intervención audiovisual, otros importantes personajes del mundo del turismo y la gastronomía.

Ideas de Ferran Adrià

Durante sus diversas intervenciones, Ferran Adrià ha dado varias ideas interesantes para implementar en Granada. Así, ha explicado que “montar un

El prestigioso chef defendió la importancia de los restaurantes y hoteles para traer turismo

restaurante es uno de los negocios más difíciles del mundo. El 50 por ciento no dura cinco años y el 22 por ciento ni dos años. Por eso hay que inculcar un espíritu de gestión. Si se quiere convertir Granada en un lugar de negocios hay que crear una escuela de negocios de restauración. Saber hacer presupuestos, balance, plan de negocio o cómo funcionan los impuestos. Un restaurante triunfa por su calidad, pero también por una buena gestión”.

El reconocido chef también ha comentado que “el primer mo-

tivo por el que la gente va a un restaurante es por el recibimiento y cariño que recibe; después por el ambiente, la decoración y el servicio y, en quinto lugar, por la cocina. Hay que apostar por un buen servicio”. En este sentido ha apostillado que faltan buenos profesionales y “hay que apostar por ello”.

Y, entre otras ideas, también considera importante “hacer un inventario de los establecimientos que hay en Granada. Saber qué tenemos y hacia dónde tenemos que ir. Cuántos son de tapas, de lujo o de cocina tradicional, o cuántos de cinco estrellas de lujo. Para saber qué falta y por qué apostar”.

Antes de comenzar el debate, y en declaraciones a los medios, el chef destacó el Rosco de Loja, “solo por el roscó de



PLAN OPERATIVO DE EMPLEO JUVENIL

REPORTAJE



Algunos de los participantes en las jornadas, entre ellos el chef Ferran Adrià posan junto al diputado de Turismo, Enrique Medina y varios de las empresas patrocinadoras justo después de la mesa redonda. Foto: Redacción.

podremos dar la espalda al sector del turismo. Contribuyen al incremento del PIB y a la generación de empleo. Tendremos que buscar un turismo innovador, excelente y que respete el medioambiente. Para ello necesitaremos mejores infraestructuras y mejores conexiones”.

A continuación, Juan Ignacio Zafra, director territorial de CaixaBank en Andalucía Oriental ha destacado que “la gastronomía y el turismo son trascendentales para la economía y el desarrollo de la provincia de Granada. En CaixaBank tuvimos claro que debía estar con nosotros Ferran Adrià, una de las personas más innovadoras del mundo, para compartir junto a nuestros empresarios por dónde deben ir las vías de desarrollo e innovación del sector para ser más eficientes y generar más riqueza y empleo”.

Sostenibilidad y turismo

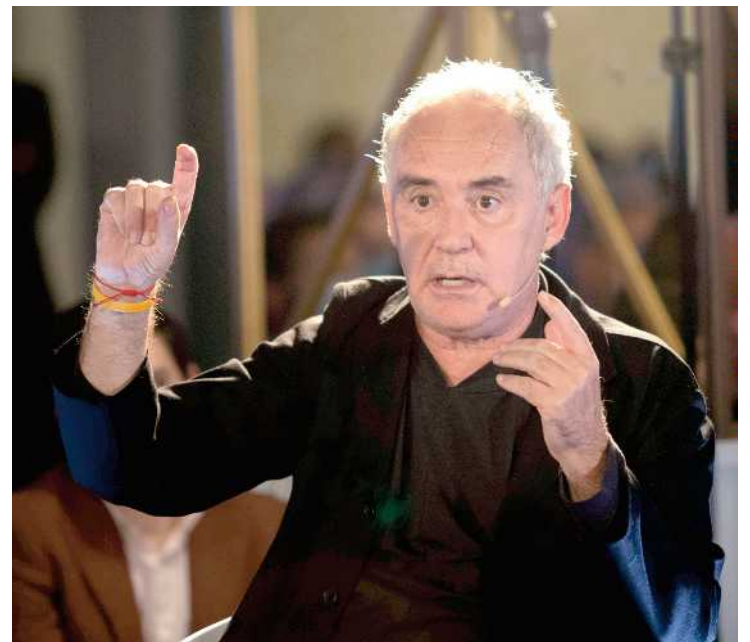
El foro ha transcurrido por bloques en el que han opinado los presentes en la mesa y también expertos en intervenciones audiovisuales. En el primero, sobre sostenibilidad y turismo inteligente, ha hablado Marichu García Trejo, socia fundadora y directora de Innovación de Hammam Al Ándalus y presidenta de la comisión de Sostenibilidad de la Cámara de Comercio de Gra-

nada, quien ha explicado que “la sostenibilidad requiere tender una mirada hacia el mundo, hacia los demás y hacia el propio sentido de uno mismo. Es un movimiento que va desde una actitud personal hasta las grandes macroestructuras económicas y sociales, pasando muy especialmente por las pymes y por autónomos. En el futuro del turismo, viajar se convierte en una manera de vivir. Estamos ante un cambio de mentalidad que requiere un cambio de modelo profundo. Si viajar es vivir, qué hacemos para vivir cada vez mejor. La sostenibilidad puede ser el comienzo y la condición necesaria para estar saludables”.

También ha expresado su opinión José Luis Yzuel, presidente de Hostelería de España, quien, en el bloque de innovación, renovación y financiación ha recordado la situación “absolutamente dramática y con graves pérdidas” que ha atravesado el sector y ha insistido en que “hay que salir adelante a través de la digitalización. Esta es una oportunidad para digitalizar un sector en el que necesitamos ser más líderes, más conectados y apostar por la modernidad. Es verdad que tenemos muchos deberes por delante en los temas laborales, de financiación, pero Granada es un sitio privilegiado con muchas oportunidades y tenéis que crecer mucho en el sector de even-

Los participantes apostaron por la calidad de los establecimientos para atraer clientes

tos y de congresos”. Sobre formación y emprendimiento ha opinado José Luis Lizancos, director de la Escuela de Hostelería de Granada, quien cree que “la formación profesional es clave. Nuestro centro cuenta con una amplia oferta formativa que se adapta a las nuevas necesidades del mercado turístico. Estamos preparados para formar a profesionales que atiendan a un cliente cada vez más experimentado que exige un servicio de calidad” y ha destacado como aspectos muy importantes la formación bilingüe, que el alumnado se forme en un entorno real, el fomento del emprendimiento, los programas Erasmus, la participación en proyectos de innovación e investigación y la formación del profesorado. En cuanto a la estacionalidad, conexiones y grandes eventos, el catedrático de la Universidad de Granada Ángel Gil ha puesto como ejemplo que el congreso mundial de Nutrición que reunió en Granada en 2013 más de 5.300 personas para resaltar que “Granada es una ciudad de congresos.



Ferran Adrià ha apostillado que faltan buenos profesionales y “hay que apostar por ello”. Foto: Manolo Écija.

Tiene un atractivo turístico y cultural importante y una infraestructura excelente para la organización tanto de congresos grandes como pequeños, especialmente por todo el apoyo y soporte que le da la Universidad de Granada, aunque hay algunas limitaciones como las comunicaciones”. De gastronomía y turismo de calidad ha dicho Ignacio Durán, director de Ventas & Marketing Hotel Alhambra Palace, que “si nuestro deseo es que la industria turística sea sostenible y estratégica a largo plazo no tenemos otro remedio que apostar por la calidad y por el conocimiento absoluto de nuestro cliente. Tenemos que huir de la masificación y centrarnos en nuestra cultura patrimonial y gastronómica y

en todos aquellos aspectos que nos hacen ser únicos, productos exclusivos, singulares y que colmen de satisfacción a nuestros clientes. La apuesta tiene que ser por la calidad. Ese es el futuro del sector turístico”.

Rocío Martínez ha cerrado el segundo foro de GranadaConectada con el agradecimiento a Cámara de Comercio de Granada, Confederación Granadina de Empresarios y CaixaBank, como impulsores de la iniciativa; a Rosellimac, Grupo Abades y Hammam Al Ándalus, como patrocinadores del evento; a la Junta de Andalucía, la Diputación de Granada y el Ayuntamiento de Granada por su colaboración a los dos proveedores oficiales del evento: Prodisa y Mercedes – Benz Granada Premium.



Julián Martín, de Grupo Abades, también participó en la mesa redonda. Foto: ME.



LOJA

El Ayuntamiento acondicionará siete solares de la ciudad para aparcamientos públicos gratuitos

Se ubicarán en la calle Espinosa, en la “explanada de Bonilla”, en las calles Maestro Morales, Tamayo, Real, Posadilla y La Fuente

REDACCIÓN

LOJA

El Ayuntamiento de Loja lleva varios meses trabajando para conseguir más espacios públicos en diferentes zonas de la ciudad donde puedan aparcarse los vehículos. A los aparcamientos en plena calle se les va añadiendo progresivamente más plazas en solares que van a ser acondicionados para este fin. El Consistorio ha puesto en marcha un ‘Plan integral de parkings públicos’ que contempla hasta siete espacios, repartidos en diferentes puntos, tanto en el casco histórico como en la entrada de la ciudad por el este.

Antes de final de año se prevé que estén disponibles los dos primeros espacios. Gracias a unos 100.000 euros procedentes del remanente positivo de tesorería, se están acondicionando dos solares, uno al lado de la calle Espinosa y la gran superficie que hay junto al edificio de la Notaría, el conocido como “solar de Bonilla”. A estos se unirán a principios de 2022 dos más, en la calle Maes-



El concejal de Obras y Servicios, José Antonio Gallego, y el alcalde, Joaquín Camacho, presentaron las nuevas zonas de aparcamiento que se habilitarán. Foto: Redacción.

tro Morales del barrio Alto y en la calle Tamayo, en el solar del antiguo ‘Parque Novedades’. Para ambos espacios ya se ha firmado un acuerdo con sus

propietarios. Además, antes de que termine este 2021 el consistorio prevé comprar un pequeño terreno en la Cuesta de la Posadilla.

A final de año se prevé que estén disponibles los dos primeros espacios. Gracias a unos 100.000 euros procedentes del remanente

También en el centro histórico se prevé acondicionar otro solar para aparcamiento en la calle Real, justo enfrente del Espacio Joven. Esta actuación irá aparejada a la reforma integral del vial que se pretende realizar el año que viene y que tiene un presupuesto total de 1,2 millones de euros. Y, por último, se prevé llegar a un acuerdo con los propietarios de un solar situado en la calle La Fuente para construir allí un parking disuasorio también a la entrada de la ciudad.

El aparcamiento de la calle Espinosa, de unas 30 plazas, ocupa el antiguo patio de la conocida como ‘Casa del Marqués’. Se ha eliminado la vegetación y se ha allanado el terreno. Ahora se están colocando tapiales para después

cubrir la superficie con hormigón y colocar la iluminación y señalización necesarias. Una actuación que cuenta con una inversión de unos 50.000 euros y que está ejecutando la empresa local Ramos Castilla, tal y como ha señalado el concejal de Obras y Servicios, José Antonio Gallego. El edil espera que esté en funcionamiento en unos 20 días.

Más aparcamientos

Este aparcamiento se complementa con las plazas del parking municipal situado en los bajos del mercado de Abastos. En el “solar de Bonilla” se ha empezado a acondicionar el terreno. Próximamente comenzará su asfaltado, para que puedan aparcarse unos 100 vehículos. Es una parcela privada, por lo que el Ayuntamiento ha llegado a un acuerdo con sus propietarios para usarlo como parking por un periodo de dos años. La actuación va a tener un coste de unos 50.000 euros, tal y como ha indicado el alcalde Joaquín Camacho.

Para el regidor lojeño, este ‘Plan de parkings’ está enmarcado en la agenda urbana con la que conseguir hacer de Loja “una ciudad más accesible y habitable, en la que los peatones ganen espacio”.

Camacho ha dejado claro que todas estas plazas de parking que se creen gracias a este plan serán gratuitas. “Pretendemos garantizar el aparcamiento en cualquier zona de la ciudad, y no se va a cobrar por ello”, ha asegurado Camacho.

Comienza un Plan de Empleo Local con 23 contrataciones



Momento de la firma del Plan de Empleo que dará trabajo a 23 lojeños. Foto: Red.

Un nuevo grupo de 23 lojeños han comenzado a trabajar como peones municipales de usos múltiples, en el marco del segundo Plan de Empleo Local que ha puesto en marcha el Ayuntamiento de Loja. Se trata del segundo de los cuatro turnos previstos en un programa del que se beneficiarán un total de 93 vecinos, tanto del casco urbano como de las pedanías. Los nuevos beneficiarios firmaron las aceptaciones de sus puestos de trabajo en presencia del alcalde Joaquín Camacho y la concejala de Desarrollo, Paloma Gallego. El plan de empleo contempla una partida de 100.000 euros que

se destinará a cubrir los costes salariales de estos vecinos desempleados, que trabajarán 15 días con un sueldo que superará los 700 euros.

Este programa se estableció el año pasado con el objetivo de paliar los efectos de la crisis sanitaria entre la población. Según la concejala, se trata de un dinero “muy bien invertido por el Consistorio porque va destinado al empleo y el desarrollo de nuestra ciudad”, por lo que será una iniciativa que se mantenga cada año “con la partida económica que haya disponible”.

Esta vez, como novedad, se ha exigido el título de graduado

escolar, con el fin de dar una oportunidad a los lojeños que estén formados. Y otro requisito era no haber trabajado para la administración local en el último año.

En similares términos se pronunciaba el alcalde, Joaquín Camacho, quien calificaba de “decisión justa” el hecho de que no repitan las mismas personas que el año pasado. En este sentido afirmó que “lo poco o lo mucho que pueda ofrecer el Ayuntamiento, se hace en igualdad de condiciones”. Además, explicó que algunos beneficiarios van a trabajar en el refuerzo de la limpieza de los colegios.

DEJA DE PENSARLO, EL MOMENTO HA LLEGADO.

Cambia de asesoría y asegura tu planificación fiscal y laboral.

HA LLEGADO LA HORA DE PREPARAR EL CAMBIO DE ASESORÍA SIN OCASIONAR PROBLEMAS A TU NEGOCIO.

ASESORÍA

FRANCISCO UREÑA

Cuenta con profesionales que se preocupan por ti

Cumplir con los requisitos y establecer una estrategia fiscal evita problemas, dificultades y permite resolver el problema de forma más fácil.

Te ayudamos con el asesoramiento y la planificación fiscal y laboral, apoyándote a optimizar y reducir los riesgos fiscales y laborales.

Avda. Rafael Pérez del Álamo 1 Bj, Loja - www.asesoriafranciscoureña.com
T. 605 17 42 36

REDACCIÓN

LOJA

La carretera de Loja a Ventorros de San José (A-4154) ha reabierto al tráfico después de que haya permanecido cerrada a la circulación para ejecutar las obras de ensanche y rehabilitación del firme en 14 kilómetros. Las obras, que se han ejecutado en un 75 por ciento, se seguirán desarrollando, pero ya no será necesario el corte de vía porque los trabajos ya no comprometen la seguridad de los conductores. Hasta ahora, este corte ha facilitado que los trabajos se realicen de forma más segura, con mayor calidad y recortando del plazo de ejecución dos meses. La UTE formada por Ferrovial y UC-10, empresa adjudicataria, prevé que la obra concluya a principios de año.

El director general de Infraestructuras, Enrique Catalina, acompañado por el delegado territorial de Fomento, Antonio Granados, ha comprobado en persona el buen funcionamiento de la reapertura al tráfico de la vía, así como el buen ritmo de los trabajos, que ya han concluido la fase de aglomerado. Catalina ha agradecido la paciencia de los vecinos con el corte de una vía "que ha sido fundamental para el buen desarrollo de las obras y que ahora ya estén encarando la fase final". Esta intervención afectaba a la plataforma y suponía una merma considerable de la seguridad vial para los vehículos que circulaban coincidiendo con la maquinaria de obra.

Apertura al tráfico

Para esta apertura se ha dispuesto en la vía de señalización de obra, pintura amarilla, limitaciones de velocidad, eje de la carretera continuo para evitar adelantamientos, barreras de seguridad y colocación de New Jersey en puntos de la obra. El delegado de Fomento, Infraestructuras y Ordenación del Territorio, Antonio Granados, recalca el gran compromiso de la titular de la Consejería, Marifrán Carazo, con esta obra y los vecinos de Loja, en el cumplimiento de los plazos. Con la carretera en servicio, estas obras encaran una

La carretera Loja-Ventorros de San José reabre al tráfico y las obras superan el 75% ejecutado

Los trabajos, con un presupuesto de 6,2 millones de euros, avanzan a buen ritmo y finalizarán, previsiblemente, a principios de año pero ya pueden circular vehículos



El delegado y el alcalde, en el centro, junto al alcalde de Ventorros, el técnico y el concejal de Urbanismo. Foto: Junta de Andalucía.

nueva fase, con la continuación de los trabajos de: drenaje longitudinal, finalización de servicios afectados, señalización vertical y horizontal definitiva y el acondicionamiento de los accesos de las fincas colindantes. "Esta obra ha supuesto un gran esfuerzo para la Junta de Andalucía ya que el anterior Gobierno dejó un proyecto que

como hemos visto estaba mucho de lo que es hoy en día, aún faltan algunos trabajos para terminar con esta gran reivindicación de los vecinos y su alcalde, Joaquín Camacho, al que le he agradecido su disposición y paciencia con este proyecto" afirma Granados.

La Consejería de Fomento adjudicó en el mes de febrero por

6.198.600 euros la mejora de la seguridad vial de la carretera Loja-Ventorros, con lo que se retomaba una actuación que tuvo que replantearse porque se tuvo que rescindir el contrato anterior, hacer un proyecto ejecutable corrigiendo las deficiencias del primero y licitar de nuevo las obras, dado los graves errores detectados en el

proyecto constructivo que imposibilitaban su ejecución cuando ya se habían invertido dos millones de euros.

La obra en la carretera A-4154 incluye el ensanche de la carretera y la rehabilitación integral del firme entre los kilómetros 3+700 y 16+300, además de obras de drenaje, señalización y balizamiento. También se proyecta un mirador a la entrada de Ventorros de San José, con cerramiento y vallado, además de elementos de juego infantil y gimnasia biosaludables. En el nuevo proyecto constructivo se resolvieron las deficiencias detectadas en el anterior proyecto. Así, se han incluido correcciones al documento como un encaje perfecto de la rasante para adaptarla a la realidad existente.

Carretera muy transitada

La carretera A-4154 conecta el municipio de Loja con los de Zagra y Algarinejo hasta llegar a Priego de Córdoba pasando por la localidad de Ventorros de San José y da servicio a la zona norte de la comarca de Poniente de Granada. Por esta vía circulan a diario 1.337 vehículos al día, con un cuatro por ciento de vehículos pesados.

Dado que la carretera sigue en obras, la Dirección General de Infraestructuras recomienda a los conductores mantener y respetar, más si cabe, las medidas de seguridad vial en el tránsito por la carretera.

De la actuación se beneficiarán, además de los vecinos, las cooperativas Cerro Gordo y Los Gallombares, que se dedican a la elaboración de aceite de oliva virgen extra de alta calidad y a la manipulación del espárrago verde, respectivamente y, una vez finalicen las obras en la A-4154, gozarán de mejores conexiones de cara a la distribución de sus productos.



BONACHERA®

ROSCOS DE LOJA

PASTELERÍA - HELADERÍA - PANADERÍA

958 320 658 650 577 041

Avda. Pérez del Álamo 18, BJ
Loja (Granada) ESPAÑA
obradorbonachera@gmail.com

ELABORACIÓN PROPIA
Productos Artesanos

ABIERTO TODOS
LOS DÍAS

De 8 a 22 horas
(Horario ininterrumpido)

LOJA

Loja recuperará el Campo de Fútbol de San Francisco y el entorno del Puente Gran Capitán

REDACCIÓN

LOJA

La pasada semana tuvo lugar un pleno extraordinario de la corporación municipal con un único punto en el orden del día. Se trató una modificación de crédito dentro de transferencias para inversiones. El Gobierno Local presentaba la propuesta de invertir los 2.981.671,34 euros contemplados en el presupuesto para el Recinto Ferial, dentro de una operación de préstamo, en otras seis actuaciones en tanto en cuanto se espera la aprobación de la innovación urbanística de los terrenos donde se quiere ubicar el espacio para la feria.

Concretamente la moción contempla como novedad la inversión para la recuperación integral del Campo de Fútbol San Francisco y la puesta en valor del entorno del Puente Gran Capitán. Además, se les suma la financiación de proyectos ya avanzados como la reforma de la Calle Real, la reformulación del Centro de Interpretación Histórico del Área de Turismo y la creación de un Parque de Aventuras en el paraje de los Pinos. Por último, se contempla una partida concreta para un plan de embellecimiento de la ciudad, que se centrará principalmente en el Casco Histórico.

El regidor enumeró cada uno de los proyectos propuestos reseñando en primer lugar su apuesta por el Casco Histórico. Camacho insistió en que la solución al mismo es una prioridad de su Gobierno pero que

debe de implicar a todas las administraciones y ciudadanos en general. En esa mejora reiteró la inversión de 1.300.000 euros en la reforma integral de la Calle Real. Este proyecto entiende que es clave al ser una arteria principal de la ciudad que conectará la futura Estación de Autobuses con el centro. En concreto adelantó que se mejorará su accesibilidad y se actuará también en solares aledaños contándose con espacios para aparcamientos y de recreo.

Dentro de la mejora de la zona histórica de la ciudad, Camacho habló de la inversión de 875.000 euros para poner en valor el entorno del Puente Gran Capitán. Se trata de la recuperación de la plaza de hormigón creada para el cuarto ojo del puente dentro del encauzamiento del Río Genil a su paso por Loja. Se contempla la mejora de la unión de este espacio con el Parque de Narváez y la mejora del propio puente que contará con su limpieza e iluminación.

“También Loja volverá a mirar hacia su sierra” en palabras del alcalde que avanzó la inversión de 242.000 euros para la creación de un parque de aventuras en el paraje de Los Pinos. Para Camacho se trata de la tercera fase de puesta en valor de este espacio después de la recuperación de la Casilla del Guardamontes y el Parque Periurbano. Seguir por la senda del turismo activo valorando las potenciales naturales de Loja, es un objetivo que opina se cumple con este proyecto. El mismo contará con tres niveles de dificultad.

Dentro de la potenciación del

turismo, se comprometió partida para la remodelación del Centro de Interpretación de Turismo de la Plaza de la Constitución. Con una partida de 120.000 euros se pretende contar con un edificio accesible y adaptado a las nuevas tecnologías. Para el mismo se ha pedido una subvención pero de no conseguirse se destina esta partida para su materialización. Camacho entiende que la promoción turística está dando sus frutos con más visitantes y que ahora toca acondicionar los servicios que se les presta. En esa línea avanzó que en el presupuesto de 2022 se contemplará partida para que los monumentos y espacios estén siempre abiertos y que incluso haya los fines de semana visitas guiadas fijas.

“Apostamos por la mejora del templo del fútbol lojeño”, afirmó Camacho para referirse a la remodelación integral y recuperación del Campo de Fútbol de San Francisco. Concretamente se prevé para ello una inversión de 368.000 euros. La instalación deportiva recuperará su funcionalidad para fútbol 11 con nuevo césped artificial, riego, iluminación, nuevo graderío, zona de bar y vestuarios.

Para el regidor se debe de invertir según las necesidades de la población y en este momento entiende se vive una saturación en el uso del Estadio Medina Laxa y esta inversión conseguirá dar más opciones deportivas. También aclaró que el espacio seguirá siendo utilizado por el Colegio de San Francisco, contando con unas instalaciones inmejorables. “Hay mucha afición al deporte y demandan servicios”, comentó el regidor.

Se aprueba la inversión de cerca de 3 millones de euros en seis actuaciones de ciudad

La instalación deportiva del San Francisco recuperará su funcionalidad para fútbol 11 con nuevo césped artificial, riego, iluminación, nuevo graderío, zona de bar y vestuarios. Foto: Redacción.

Joaquín Camacho es nombrado vicesecretario del PP andaluz



El conclave del Partido Popular andaluz en Granada ha dado para muchos titulares e incluso en clave más local. El actual alcalde de Loja y presidente de los ‘populares’ lojeños, Joaquín Camacho, ha sido nombrado como uno de los 8 vicesecretarios de áreas del partido a nivel andaluz. Consigue así el lojeño ser uno de los políticos locales, sino el que más, que llega a ocupar un rango tan elevado en el organigrama de su partido, ya que será uno de los 12 miembros más cercanos al actual presidente de Andalucía, Juanma Moreno.

Camacho entra dentro de la estrategia de renovación de la cúpula del PP andaluz. Las crónicas políticas afirman que Moreno ha buscado contar con grandes referentes municipalistas de su partido, contando además de con el primer edil lojeño con el alcalde de Almería, Ramón Fernández, que será el nuevo portavoz. Todo ello en un año electoral y con el debate de un adelanto de cita con las urnas que tras el congreso sigue en boca de todos.

El nombramiento de Joaquín Camacho ha sido valorado de forma muy positiva por el partido a nivel provincial. El secretario general del PP de Granada, Jorge Saavedra ha celebrado este nombramiento que entiende supone un impulso a Granada por parte del PP-A con la elección de “una figura muy querida por nuestra organización para ocupar un puesto de enorme trascendencia para Granada”. En este sentido, Saavedra también ha mostrado “nuestro agradecimiento porque Juanma Moreno y el PP Andaluz hayan elegido

Granada para celebrar este congreso histórico; nuestra consejera de Fomento, Marifrán Carazo sea la presidenta del mismo a lo que se suma ahora el nombramiento de este alcalde dentro de la dirección regional. “Granada ha recuperado el peso que siempre ha debido tener en el Consejo de Dirección del PP-A” ha remarcado Saavedra.

Por su parte, el alcalde de Loja, Joaquín Camacho ha mostrado su agradecimiento a la dirección provincial del PP de Granada y a la dirección regional por este ilusionante nombramiento para que Granada vuelva a contar con un miembro en la dirección del partido a nivel regional. Asimismo, ha asegurado que se trata de “un grandísimo honor y una inmensa responsabilidad”. “Como representante de esta provincia procuraré dejar el listón lo más alto posible que es lo que merece esta dirección con perspectiva de futuro para toda la provincia de Granada” comentó en la nota de prensa facilitada por el PP de Granada.

En la resaca de este congreso y seguro después de digerir ese nombramiento, Joaquín Camacho, manifestó sus impresiones en el informativo diario de Onda Loja Radio. El primer edil lojeño afirmó que es un espaldarazo de Moreno al modelo de trabajo que se lleva realizando durante más de 10 años en Loja y que demuestra la necesidad de “cambiar la política desde centro para estar cercanos a la realidad de los ciudadanos desde la humildad”. El regidor lojeño cree que se valora el trabajo realizado con “humildad, honestidad y honradez”.



MANOLO ÉCIJA

LOJA

“Acoger, proteger y preparar para dejar marchar”, este es el slogan que ha servido como elemento vertebrador para la nueva cara del Hogar San Ramón y San Fernando de Loja, que hace unos días presentaba en sociedad la que será su nueva imagen corporativa. Los estudios malagueños de diseño gráfico Saly Pepper y Wiro Estudio han sido los encargados de transformar totalmente su logotipo para dotarlo de un aire más novedoso y atractivo. Como apuntaba la responsable de la empresa gráfica, Sara Gómez, hasta la fecha, el Patronato “no disponía de una imagen de marca coherente y flexible, pues únicamente contaban con un logotipo, ni tampoco había un estilo comunicativo muy definido para llegar al público”. Por eso, dijo que “nuestro objetivo era diseñar una identidad visual que transmitiese sus valores, filosofía y visión y lograr una coherencia entre lo que se hace en el centro y lo que se cuenta”. Precisamente, esta empresa también se encontró con la necesidad de poder transmitir este mensaje y todas las actividades que realizaban a través de una página web (que se ha creado también para la ocasión) y la creación de perfiles

El Hogar San Ramón y San Fernando presenta su nueva imagen corporativa

“Acoger, proteger y preparar para dejar marchar”, este es el slogan que ha servido como elemento vertebrador para la nueva imagen



Momento de la presentación de la nueva imagen corporativa del Hogar San Ramón y San Fernando. Foto: Manolo Écija.

de redes sociales. Por otro lado, Raquel Ortega fue la encargada de esta presentación de medios digitales y señaló que “era todo un reto plasmar ese concepto nido, de calidad y cercanía a una página web, ya

que a través de una pantalla es más difícil transmitir cualquier sentimiento, pero creo que lo hemos conseguido y que todas las personas que visiten la página sientan que están visitando el propio hogar”, señaló.

Según explicó, “la página web se ha diseñado para que se pueda entrar desde todos los dispositivos y se ha adaptado a la identidad corporativa de la marca, con los mismos colores, estructuras y gráficos que per-

mitan mantener la misma esencia”. Además, las imágenes son todas reales del propio hogar.

El presidente del Hogar San Ramón y San Fernando, José Antonio Soto, agradecía la profesionalidad de estas empresas y como han sabido captar la esencia del centro permitiendo transmitir su mensaje y filosofía a todo el mundo. Según destacó “para nosotros es muy importante darnos a conocer, porque siempre hemos sentido como muy importante esa sinergia con el pueblo de Loja para que conozcan nuestra realidad con toda normalidad, ya que apenas se conoce”. Y es que, según añadió “estos 24 menores que están con nosotros en el Hogar merecen que se les conozca y lo que se hace con ellos, tras una infancia muy desafortunada”.

Por último, el alcalde de Loja y presidente de la Fundación, Joaquín Camacho, tras agradecer el trabajo realizado por los dos estudios de diseño, destacó que “este Patronato tiene más de cien años de recorrido y con los mismos valores de entonces seguimos procurando que se mantenga esa esencia con valores como generosidad, altruismo y solidaridad y especialmente pensando en la infancia, que son quienes sufren las consecuencias sociales de las crisis o la desestructuración familiar”.

NUNCA HAS VISTO NADA IGUAL

Compra en los
comercios de
Loja aquí



DESCARGA LA APP

vdveloz
envíos a domicilio

Y PARA NUESTROS MAYORES,
servicio especial **vdRecados**
RECOGEMOS Y TE LLEVAMOS A CASA
TUS MANDADOS.

Servicio disponible en este N° de teléfono

T / 698 96 60 18



Facebook Instagram @vdveloz

www.vdveloz.store

HUÉTOR TÁJAR

Se pone en marcha una Escuela de Naturaleza en el Cerro Beylar para escolares de entre 6 y 12 años

El objetivo, que contempla actividades todos los fines de semana, es fomentar el contacto de los niños con el medio ambiente y crear hábitos de vida saludable

REDACCIÓN

HUÉTOR TÁJAR

El Ayuntamiento de Huétor Tájjar ha puesto en marcha por primera vez una Escuela de Naturaleza, dirigida a escolares del municipio de entre 6 y 12 años, cuyo objetivo es fomentar el contacto de los niños y niñas con el medio ambiente y crear hábitos de vida saludable.

Esta Escuela, que organiza la concejalía de Medio Ambiente, tendrá como escenario el Parque Medioambiental Cerro Beylar. Iba a empezar a funcionar antes de la pandemia, pero tuvo que ser cancelada debido al confinamiento.

Este fin de semana, el Ayuntamiento hueiteño ha retomado esta iniciativa, que funcionará durante todos los sábados del curso 2021/2022 en horario de 10,30 a 13,30 horas, y gracias a la que los alumnos podrán practicar tiro con arco, aprender primeros auxilios o iniciarse en la orientación en la naturaleza.

Conocer el entorno

“La nueva Escuela de Naturaleza pretende también que nuestros escolares conozcan el entorno en el que viven y sus parajes naturales, para lo que haremos excursiones durante todo el año”, destaca el concejal de Medio Ambiente hueiteño, Juan Jesús Gómez.

Los escolares de Huétor Tájjar también plantarán un huerto ecológico; construirán casas nido para pájaros y murciélagos y hoteles de insectos, o cultivarán su propio vivero de plantas.

Además, a todos los participantes se les ha proporcionado su primer ‘cuaderno de campo’, donde podrán anotar curiosidades de las actividades y di-



Los escolares de Huétor Tájjar también plantarán un huerto ecológico; construirán casas nido para pájaros y murciélagos y hoteles de insectos, o cultivarán su propio vivero de plantas. Foto: Redacción.



bujarán rastros y huellas que observen durante las excursiones que realicen.

El edil destaca “la excelente acogida que ha tenido esta iniciativa, para la que se han cubierto prácticamente todas las

plazas disponibles en el primer fin de semana”, y apunta que los interesados en obtener más información sobre la Escuela de Naturaleza de Huétor Tájjar pueden dirigirse a la Piscina Municipal o escribir al correo info@animaeduca.com.

Habrán también una pequeña piscina para que los niños se puedan refrescar

Reabre el cine de Huétor

El cine de Huétor Tájjar ha vuelto a abrir sus puertas tras permanecer cerrado desde que comenzara la pandemia en marzo de 2020, y está proyectando películas todos los fines de semana, extremando todas las medidas de distanciamiento social y desinfección frente a la COVID-19. Así lo ha anunciado el concejal de Cultura del Ayuntamiento de Huétor Tájjar, Francisco Muñoz, quien destaca que el cine cumple con todos los protocolos establecidos por el Ministerio de Cultura y la Federación de Entidades de Empresarios de Cine de España (FECE) para garantizar la seguridad de los usuarios.

El cine hueiteño cerró sus puertas a mediados de marzo, cuando se decretó el estado de alarma, y desde entonces ha permanecido cerrado. En junio de 2020, el Ayuntamiento hueiteño (de quien depende la instalación) hizo un intento de volver a abrirlo, pero la baja afluencia de público debido a la situación sanitaria de entonces hizo que volviera a cerrar. Para asistir al cine hueiteño, es obligatorio el uso de mascarilla para todo el mundo, “y las venderemos también en la taquilla para aquellas personas que no la traigan de casa”, explica Muñoz.

“Recomendamos que la compra de entradas sea por Internet a través de www.huetorcinema.com y la app Ayuntamiento de Huétor Tájjar”, señala el edil, quien califica como “una extraordinaria noticia para la cultura” la reapertura del cine hueiteño, que es “un paso más hacia la ansiada normalidad”.



POLICLÍNICA Guzmán



Reconocimientos Médicos
Analíticas
Nutrición y Dietética
Ginecología
Logopedia
Psicología
Psicología infantil
Pediatria
Cardiología

Medicina de Familia
Fisioterapia
Enfermería
Dermatología
Depilación Láser
Podología
Traumatología
Psicotécnico
CONDUCTORES Y CAZADORES

www.policlinicaguzman.es
info@policlinicaguzman.es

PIDE TU CITA

☎ 958 332 798
☎ 958 333 640

Calle Eras Bajas, 58 | Primera Planta
18360 Huétor Tájjar · Granada

HUÉTOR TÁJAR

REDACCIÓN
HUÉTOR

El Belén utilizará más de 10.000 mascarillas recicladas este año

El Consistorio quiere concienciar a los vecinos de la necesidad de cuidar el medio ambiente y simbolizar el fin de la pandemia

El Ayuntamiento de Huétor Tájar (Granada) inaugurará el próximo 3 de diciembre, coincidiendo con el inicio del Puente de la Constitución, el que será el primer belén del mundo confeccionado con una pasta de escayola hecha a partir de mascarillas.

Mayka Gómez, la artesana que cada año confecciona el Belén, ha utilizado más de 10.000 mascarillas usadas que los vecinos de este municipio han depositado en una urna instalada por el Ayuntamiento en la Casa de la Cultura el pasado mes de agosto, cuando empezó la confección del Belén.

“Desde entonces, hemos recibido bolsas y bolsas de mascarillas, no solo de vecinos de Huétor Tájar, sino también de otros municipios vecinos, como Montefrío o Loja, e incluso desde Granada capital”, explica la artesana belenista, quien destaca “la extraordinaria respuesta” que la iniciativa ha tenido.

De este modo, el Ayuntamiento de Huétor Tájar ha dado una segunda vida a estos elementos de protección, que han sido claves en la pandemia, y contribuido a conservar el medio ambiente, reciclando las mas-



El Ayuntamiento inaugurará el 3 de diciembre el que será el primer Belén del mundo confeccionado con una pasta de escayola hecha a partir de mascarillas. Foto: Red.

carillas, que han sido desinfectadas adecuadamente para después fabricar con ellas una pasta de escayola que, a su vez, ha servido para confeccionar algunos de los paisajes y monumentos de la instalación.

“Con este gesto, hemos querido aportar nuestro granito de arena y hacer que nuestro belén sea más sostenible y, al mismo tiempo simbolizar, que el fin de la pandemia está cada vez más cerca”, señala la arte-

sana belenista, quien apunta que el Belén Monumental de este año “será el primer belén del mundo confeccionado con mascarillas recicladas”.

“Con este Belén Monumental sostenible, queremos concienciar a los vecinos de la necesidad de que las mascarillas que nos hemos visto obligados a emplear durante esta pandemia acaben en la basura, y no en el suelo o en cualquier lugar donde puedan contaminar el medio ambiente”, indica la autora el Belén.

Ya el año pasado, Huétor Tájar incluyó en su Belén Monumental numerosos símbolos dedicados a la pandemia, como que los Reyes Magos le trajeran al niño la vacuna contra la COVID-19 en lugar de oro, incienso, oro y mirra; que las costureras tejieran mascarillas para proteger al resto de personajes del virus, o que todas las figuras del Belén guardaran escrupulosamente la distancia social de seguridad para evitar los contagios.

El Belén Monumental, que este año volverá a abrir coincidiendo con el Puente de la Constitución, tendrá más de 100 metros cuadrados, y para su confección la artesana huetense ha contado con la ayuda de dos maestros belenistas más.

Como ya ocurriera en los últimos años, el Belén Monumental de Huétor Tájar volverá a recrear este año casi un centenar de rincones pintorescos y monumentos de toda la geografía española, como el Santuario de Covadonga, la Alpujarra granadina, la catedral de Santiago o la plaza de Chinchón (Madrid), además de algunas otras sorpresas. Todos estos espacios serán el escenario de diversos pasajes bíblicos en el Belén huetense, como la Anunciación, la Ofrenda de los Reyes Magos o la Matanza de los Inocentes. Mayka Gómez dedicará más de 2.000 horas de trabajo a preparar esta instalación, que cada año visita gente llegada desde todos los puntos de la geografía española.

El concejal de Cultura del Ayuntamiento de Huétor Tájar, Francisco Muñoz, confía en que el Belén de este año, fabricado con pasta de mascarillas, “sirva para que mucha gente tome conciencia de la necesidad de cuidar el medio ambiente y la naturaleza”.

Fibra óptica
100Mbps



1 línea móvil voz ilimitada 14GB

29'90
€/mes

Y amplía los datos móviles a **19GB** por sólo 1 euro más

Fibra óptica
600Mbps



3 líneas voz ilimitada 24GB para compartir

44'90
€/mes



LOJA
Cuesta Campos, 6
T 958 19 20 21

HUÉTOR TÁJAR
Plaza Pósito, 1
T 958 19 85 00

ALHAMA DE GRANADA
San Matías, 1
T 958 19 85 01

HUÉTOR TÁJAR

El turismo regresa tras el parón provocado por la pandemia

El Ayuntamiento organiza actividades para grupos familiares, que incluyen visitas al Centro de Interpretación Torre de la Alquería, el Belén Monumental o el Centro Cerro Beylar



En las visitas al Centro Medioambiental Cerro Beylar, donde han fabricado bolsitas aromáticas con romero recogido por ellos mismos allí, en plena naturaleza. Foto: Redacción.

REDACCIÓN
HUÉTOR TÁJAR

El turismo está regresando poco a poco a Huétor Tájar, tras el parón provocado por la pandemia, y cada vez son más los autobuses con grupos de turistas que llegan al municipio del Poniente. Así lo ha destacado el concejal de Turismo y Medio Ambiente del Ayuntamiento hueteño, Juan Jesús Gómez Reinoso, quien señala que son varias las iniciativas privadas que están fomentando excursiones en familia a la localidad, con el apoyo del Ayuntamiento.

“Nuestra intención es potenciar la combinación de turismo, cultura, patrimonio y medio ambiente, ofreciendo a los visitantes actividades para toda la familia, algo que está funcionando muy bien y que confiamos en que siga creciendo en los próximos meses”, apunta el edil. Así, esta semana han llegado hasta Huétor Tájar dos grupos de turistas, procedentes de

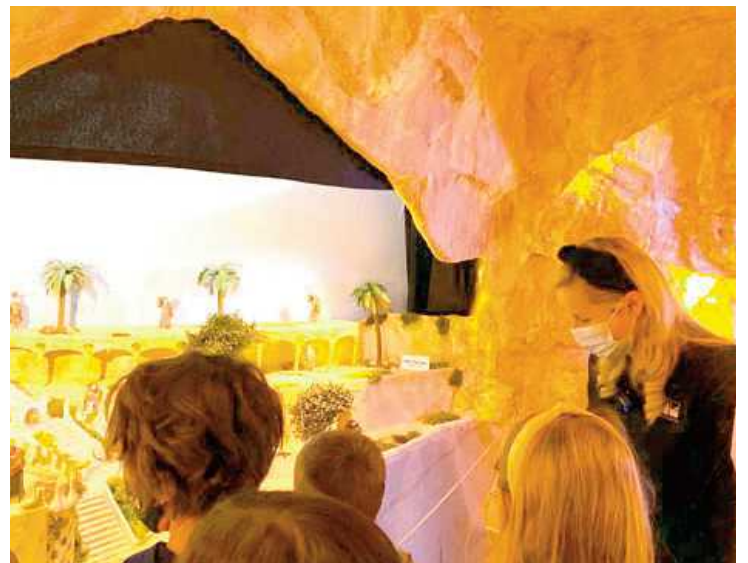
Granada capital y de Málaga, que han conocido el Centro de Interpretación Torre de la Alquería, donde los más pequeños pudieron completar, con la ayuda de sus padres, un cuadernillo didáctico sobre la historia del Torreón, y hacer juegos tradicionales.

Cómo fabricar tu propia palmera para el belén

“También hemos organizado visitas al Belén Monumental, que se está instalando actual-

mente y abrirá sus puertas en el puente de la Inmaculada, donde las familias han participado en un taller sobre cómo fabricar tu propia palmera para el belén, y también visitas al Centro Medioambiental Cerro Beylar, donde han fabricado bolsitas aromáticas con romero recogido por ellos mismos allí, en plena naturaleza”, indica el edil de Turismo y Medio Ambiente.

Gómez Reinoso se muestra “muy satisfecho por la vuelta paulatina de turistas a nuestro



Los turistas han conocido el Centro de Interpretación Torre de la Alquería y el Belén Monumental donde se realizan actividades para los más jóvenes. Foto: Redacción.



municipio tras estos casi dos años de pandemia tan difíciles para todos”, y destaca que desde el Ayuntamiento de Huétor Tájar “seguiremos trabajando en esta línea, y promocionando las visitas a nuestra localidad, combinadas con otros municipios del Poniente como Loja, Alhama,

Montefrío o Salar, que sirvan también para reactivar la economía de nuestros negocios”.

Combina turismo, cultura, patrimonio y medio ambiente



atración

CONTIGO DESDE
1999

atracon.es

LOJA 958 323 517 | HUÉTOR TÁJAR 958 332 957



Tus descuentos más cercanos.

BLACK FRIDAY

CON ACEM

ESTE BLACK FRIDAY
COMPRANDO EN
TU PUEBLO

SALDRÁS GANANDO...

Organiza



25N

La comarca muestra su rechazo a la violencia contra la mujer con multitud de actividades

En este zoom fotográfico te mostramos algunas de las concentraciones y muestras reivindicativas que se han desarrollado entre la jornada de ayer y los días previos en varios pueblos del Poniente



Estas Navidades,
el placer del mar,
aún más cerca de ti

Elige saborear la vida con Apolo,
elige productos únicos que saben a mar.

www.mariscosapolo.com






llano piña
 hotel rural

SU

SOBREMESA

HOTEL RURAL LLANO PIÑA

Ctra. A-328 KM. 23,5.
 18312 LOJA (GRANADA)
 T 958 327 480
www.llanopina.com
info@llanopina.com





REPORTAJE

Esa comida ya no puede esperar

Celebra TUS NAVIDADES PENDIENTES con nosotros
 Infórmate de NUESTROS MENÚS para estas fechas y ha



Una comida con amigos, una celebración, una cena íntima... Disfruta del universo Q especialmente creado para que vivas experiencias con calidad.

Conoce nuestra oferta gastronómica, diseñada para esa celebración navideña que quedó pendiente.

Reserva: 958 323 182
www.abqrestaurantes.com



Hotel Abades Loja cuenta con diferentes salones adaptados a cada necesidad para la celebración de cualquier evento. Sus amplias posibilidades y su oferta gastronómica, lo convierten en el lugar ideal para esas navidades pendientes.

Reserva: 958 327 200
www.abadeshoteles.es

REPORTAJE

ar más...

z ya tu reserva

TENEMOS UNAS

#Navidades *pendientes*



EL
Mirador
HOTEL & EVENTOS

Ven y descubre el nuevo Hotel El Mirador. Sus instalaciones cuentan con infinitas posibilidades: salones interiores de diferentes capacidades y espacios exteriores con vistas espectaculares.

Para celebrar las Navidades Pendientes ofrece una selección de menús con los que disfrutarás tanto de la gastronomía como del entorno.

Reserva: 958 46 09 70

www.abadeshoteles.es

木蓮
MOKUREN

Esta Navidad, ven y prueba la cocina japonesa de MOKUREN. Sabores orientales en un espacio privilegiado que no te dejarán indiferente... Disfruta de sus vistas, su terraza y mirador voladizo acristalado mientras degustas su gastronomía.

Cocina de Oriente en el Poniente... ¡Haz ya tu reserva!

Reserva: 958 46 09 70

www.restaurantemokuren.com



MONTEFRÍO

El queso de Montefrío gana una nueva medalla de oro en Oviedo



En los World Cheese Awards, celebrado en Oviedo, han participado este año 4.000 quesos de 48 países

REDACCIÓN

MONTEFRÍO

El queso de Montefrío ha ganado una nueva medalla de oro en los famosos World Cheese Awards, el concurso internacional de quesos más importante del mundo, que se acaba de celebrar en Oviedo y que este año ha celebrado su edición número 33.

En el certamen han participado un total de 4.000 quesos procedentes de todos los rincones del planeta (concretamente, de 48 países distintos de los cinco continentes), y el montefriño ha obtenido la medalla de oro

en la categoría de queso curado de cabra.

El jurado de los World Cheese Awards ha estado compuesto por 230 jueces de 30 países, y en el certamen han participado desde grandes productores hasta pequeñas queserías artesanales.

Nieves Zamora, propietaria del Queso Montefriño, señala sentirse "tremendamente feliz" por este nuevo reconocimiento, "que se suma a la larga lista de premios nacionales e internacionales que hemos cosechado en los últimos años y nos anima a seguir trabajando en esta misma línea, en momento tan difíciles como los que hemos vivido".

La responsable de la quesería montefriña señala que la materia prima "es la base de nuestro producto, y todo nuestro esfuerzo se centra en ofrecer un queso de la máxima calidad elaborado con los mejores ingredientes".

"Este año, los quesos españoles han arrasado en este certamen, sobre todo los andaluces, y esto nos llena de satisfacción después de estos casi dos años de pandemia tan duros, en los que no hemos podido innovar apenas, y hemos apostado por lo tradicional", señala Zamora. Zamora afirma que este nuevo premio "es la recompensa a mucho esfuerzo y trabajo por parte de todos aquellos que, de un modo u otro, forman esta gran familia de Queso Montefriño: trabajadores, ganaderos, proveedores, clientes, amigos, familia... por lo que este premio es de todos ellos".

El IES Hiponova organiza dos talleres de emprendimiento

Fomentar el emprendimiento entre los estudiantes, y enseñarles que montar su propio negocio es una alternativa laboral muy interesante para su futuro. Con este objetivo, el

IES Hiponova de Montefrío, dentro de un programa denominado 'Aula de Emprendimiento', ha organizado dos nuevas charlas para sus alumnos. La primera de ellas co-

rrió a cargo de Ismael Teijón, uno de los fundadores de Demium Startups, red de incubadoras que ha ayudado a más de 30 proyectos a convertirse en empresas. Ismael estudió Ingeniería Informática de Gestión y posteriormente trabajó en Rental-Go, DavenPort y AJE. Actualmente es director de Proyectos Global en Demium e inversor a nivel parti-

cular en diversas startups que han participado en Demium. La otra charla la impartió Soledad Gómez Vélchez, antigua alumna del IES Hiponova y experta en redes sociales, quien explicará a los estudiantes montefriños las claves para emplear correctamente las redes como herramienta de marketing. Soledad es historiadora especializada en redes

sociales y nuevas tecnologías aplicadas al ámbito cultural y educativo.

Las charlas y talleres del programa 'Aula de Emprendimiento' del IES Hiponova de Montefrío están financiados con fondos de la UE-NextGeneration EU para fomentar el emprendimiento entre jóvenes estudiantes de Formación Profesional.

GRUPO ASV SERVICIOS FUNERARIOS

www.grupoasvserviciosfunerarios.com

Son muchas las gestiones a realizar durante y después del servicio funerario. Por ello nuestro equipo cualificado le asegura el mejor servicio para que solo tenga que preocuparse por velar a su ser querido y rodearse del calor de los suyos.

Asistencia en
Granada y cualquier
otra localidad

Financiación a
su medida

24h. 958 320 179
902 408 100
Servicio las 24h/365 días

Nos ocupamos de todo

Bueno para ti,
bueno para todos

LLENA TU MESA DE ANDALUCÍA

#ConsumeAndalucía


Junta de Andalucía

COMARCA

Diputación de Granada mejora el firme de la carretera provincial que conecta por la vega Huétor Tájar y Loja

Las obras, ya concluidas, se han desarrollado en más de 6 kilómetros de vía y han supuesto una inversión de más de 230.000 euros en el marco del Plan Provincial de Carreteras

REDACCIÓN
COMARCA

El presidente de la Diputación de Granada, José Entrena, el diputado de Obras Públicas y Vivienda, José María Villegas, y el alcalde de Huétor Tájar, Fernando Delgado, junto a miembros de la Corporación municipal, visitaron la pasada semana la carretera de la red provincial GR-4407, que conecta Huétor Tájar con La Esperanza (Loja).

Las obras, ya concluidas, han consistido en el refuerzo del firme en más de 6 kilómetros y la sustitución de la señalización horizontal, mientras que está prevista la colocación de

nueva señalización vertical. La inversión se ha realizado a través del Plan Provincial de Carreteras y ha ascendido a 231.429 euros.

Paso de agricultores

Esta carretera es muy transitada por los vecinos de ambos municipios y especialmente por los agricultores que usan este vial durante las campañas de la aceituna y el espárrago. En esta zona de vega se encuentran varias explotaciones agrarias y el tránsito de tractores es muy habitual por lo que urgía una mejora del firme que estaba muy deteriorado. Hay que recordar que también es paso obligado para acceder a varias cooperativas.



El presidente de la Diputación de Granada, José Entrena, el diputado de Obras Públicas y Vivienda, José María Villegas, y el alcalde de Huétor Tájar, Fernando Delgado, junto a miembros de la Corporación municipal de Loja. Foto: Redacción.



Dos conjuntos de Huétor Tájar y Montefrío quedan terceros de España en el concurso 'Embrujo flamenco' celebrado en Marbella

Dos grupos de baile del Poniente granadino, pertenecientes a las Escuelas Municipales de Montefrío y Huétor Tájar, han logrado un premio en la final española del concurso "Embrujo flamenco", en el que participaban más de mil bailarines procedentes de todo el país, pertenecientes a 60 escuelas distintas.

En concreto, las alumnas de la Escuela Municipal de Baile de Huétor Tájar, que dirige Silvia Lozano, han logrado el tercer premio en la categoría de adultos, mientras que otro grupo de niñas, pertenecientes a la Escuela Municipal de Montefrío, ha logrado el tercer premio de España en la categoría infantil. La final del concurso "Embrujo Flamenco" se ha cele-

brado en el Palacio de Congresos de Marbella, y se ha dividido en tres galas distintas: infantil, cadete y adultos.

Un motor de la cultura

El concejal de Cultura del Ayuntamiento de Huétor Tájar, Francisco Muñoz, ha felicitado a Silvia Lozano, directora de la Escuela Municipal de Flamenco, por este importante premio, y ha destacado que su centro "es un verdadero motor de la cultura y el flamenco en nuestro municipio desde hace muchos años".

Por su parte, el alcalde en funciones de Montefrío, Agustín García, ha señalado que el Ayuntamiento de esta localidad (al igual que el de Huétor

Tájar y el de Moraleda de Zafayona, que también ha contado con participantes en la Escuela de Huétor) ha colaborado con el evento financiando el autobús para que las jóvenes bailarinas pudieran desplazarse hasta Marbella. El jurado del certamen ha estado representado por Belén López y Juan de Juan, dos figuras destacadas del flamenco.

Silvia Lozano afirma sentirse "muy contenta y agradecida" por esta clasificación, y destaca que "llegar hasta aquí ha sido muy difícil, pues la COVID-19 no nos ha dejado trabajar este año como nos hubiese gustado. Ahora, seguiremos trabajando y disfrutando de todos estos momentos de satisfacción, a pesar de la pandemia".


EL ESCAPARATE DEL PUEBLO ONLINE

www.elscaparatedelpueblo.com
info@elscaparatedelpueblo.com



¡JUNTOS SOMOS MÁS FUERTES!

Jornadas informativas
sobre las posibilidades de
**Uso e Implantación
de Fuentes de Energías
Renovables.**



Europa
invierte en las zonas rurales

30
nov

LOJA

Asociación Lojeña de Comercio e Industria
10:00 h.

1
dic

HUÉTOR TÁJAR

Asoc. de Comerciantes y Empresarios Ribera Baja del Genil
10.00 h.

3
dic

MONTEFRÍO

Restaurante Casablanca
10.00 h.

información e inscripciones: 687 076 826 | 958 325 624 | asociacion@alcei.com

SALAR

Fin de semana romano en las jornadas de puertas abiertas de la Villa de Salar

Un viaje en el tiempo al legendario mundo romano en Salar es lo que han vivido en el municipio este fin de semana tanto vecinos como turistas



visitantes de los recuerdos de la Villa Romana, a través de su pan romano, llaveros, bolígrafos, libretas que escenifican la Villa y, potenciando la gran gastronomía del pueblo.

Aún continuaba el viaje, no se vayan.... Porque la siguiente parada era en el Parque Carolina Trasierra. Allí esperaban un campamento romano con sus legendarios, tanto del Siglo I antes de Cristo como después. Las recreaciones históricas volvían a transmitir escenas en los visitantes, donde tener la posibilidad de adentrarse en lo más profundo de su historia, el viaje se hacía irresistible.

¿Cómo vivían los romanos legendarios en Salar? Empezamos con los legendarios del siglo I antes de Cristo, ellos no cobraban por su trabajo, pero tenían un sueldo muy peculiar,

ANDREA ROMERO



La Villa Romana de Salar es sin duda una de las maravillas más deseadas de visitar. Tras el parón por la pandemia, las jornadas de puertas abiertas volvieron durante el fin de semana del 20 y 21 de Noviembre. Unas jornadas donde la lluvia del Sábado no fue excusa para realizar un viaje a Salar desde diferentes puntos de la provincia, donde además había autobuses para tal fin que, salían de Neptuno rumbo a un viaje por autovía, pero que una vez estacionados en los alrededores de la Villa, esperaba un nuevo mundo con la historia de los romanos en Salar que, dibujaban en las mentes de los visitantes escenas de una época desconocida, ancestral y emocionante.

Realizar un viaje a hace 2000 años es apasionante, conocer los antepasados de una población asentada en Salar, las esculturas de la época, la Villa de un villano romano que después de estar enterrada durante miles de años, ha despertado la curiosidad, el conocimiento arqueológico, la historia, el turismo y todos los elementos de los ancestros de un municipio. Y así fue, después de conocer la Villa Romana de Salar con una visita guiada, los visitantes volvían a retomar el camino, en esta ocasión para hacer una parada en el Centro de Interpretación. Allí les esperaba la recreación más visual, más cercana de como era la Villa Romana de Salar a través de un video.

En el Centro de Interpretación también esperaba "El Rincón de Venus" una asociación impulsada por habitantes de Salar, donde deleitaban a los

Durante el fin de semana se celebró una Ruta de la Tapa Romana en varios bares

¿quieres saber qué era? Es impresionante ver y escuchar la recreación de una historia, además de ser entretenida, lúdica, histórica, consigue llegar a conocer hechos significativos, pero desconocidos que quizás en los libros de historia es difícil de encontrar.

Los legendarios del S.I a.de C. cobraban en sal. Parece que este bien que para la vida actual es básica y accesible, para ellos era importante.

El resto de legendarios después de Cristo, tenían una misión importante, "velar por el Villano". Sus sueldos eran pequeños, pero el jefe les entregaba una parte y el resto lo guardaba.

Estas son algunas de sus historias más peculiares, aunque el campamento romano estacionado en el Parque Carolina Trasierra también sonaba la música. En la época, el villano también escuchaba su música y, los visitantes al campamento tuvieron la ocasión de escuchar los "Sonidos de la Villa" de la mano del grupo Tintinnabulum. ¡La Villa Romana de Salar tiene también sonidos y música!



SALAR

¿Cómo era la farmacia en la época romana de hace 2000 años? Es curioso, porque en la actualidad, muchos de los productos y remedios caseros se siguen utilizando. Tomillo, romero, aloe vera.... Y tenían también sus fórmulas magistrales.

Conocer a la dómina

La sorpresa del viaje fue conocer a la dómina, la señora del villano. ¡Cómo se cuidaba! Tenía personal exclusivo para sus cuidados. La bañaban, peinaban, maquillaban...

Y el viaje no acababa en el campamento romano. Llegaba la hora de retomar fuerzas tras la intensidad y emociones vividas.

Para ello, diferentes restaurantes y bares de Salar tenían preparadas sus tapas romanas. La ruta de la tapa romana era otro escenario donde finalizar el viaje con exquisitos manjares para el paladar.

Volvieron la jornadas de puertas abiertas de la Villa Romana de Salar, donde el alcalde del municipio Armando Moya destacó que éstas jornadas suponen "una gran oportunidad cultural y turística, un complemento diferenciador en la oferta del Poniente granadino". Las jornadas se han realizado con la colaboración de la Delegación de Turismo de la Junta de Andalucía, donde en el acto

de presentación de las mismas, el Delegado Gustavo Rodríguez puso en valor el turismo cultural y arqueológico como "un revulsivo" que despierta el interés del viajero por conocer municipios, como Salar.

Aquí llegamos al final de un viaje cercano, pero lejos en la historia. La arqueología, la historia, la gastronomía, etc. son puntos en valor de un municipio que, parada a parada va llegando a destinos para despertar el interés por el municipio de Salar.

En las imágenes algunos de los momentos de las recreaciones de las Jornadas de Puertas Abiertas. Foto: Turismo Salar.



V SEMINARIO DE ESTUDIOS HISTÓRICOS DE SALAR

Salón de Usos Múltiples, 27 noviembre 2021

"Mujeres, historia y arqueología: construyendo Ciencia desde una perspectiva de género"

10:00 h. Presentación del V Seminario de Estudios Históricos de Salar

10:30 h. "Las mujeres en la Prehistoria. Una historia de olvidos"

Margarita Sánchez Romero (Catedrática de Arqueología, Departamento de Prehistoria y Arqueología, UGR)

11:15 h. "Como soy mujer, ejerzo todos los cuidados: Mujeres, paz e intervención pública en el mundo romano."

Carmen Ruiz Vivas (Contratada FPU, Departamento Historia Antigua, UGR)

12:00 h. "Las mujeres en la Antigüedad Tardía a través del estudio de los espacios funerarios de la Península Ibérica"

Elena Vallejo Casas (Contratada FPU, Departamento Prehistoria y Arqueología, UGR)

12:45 h. "Ausentes, pero muy presentes. Las mujeres en la villa romana de Salar"

Elena Correa Jiménez y Celia López Medina (Equipo Investigación "PGI Villa romana de Salar")

Inscripción gratuita: pgsalar@gmail.com



UNIVERSIDAD DE GRANADA

MEMOLab. Laboratorio de Arqueología Biocultural



Imagen de fondo: Carmen Ruiz Vivas

PROGRAMA

VILLANUEVA MESÍA

Una veintena de vecinas participan en las jornadas “Mujeres que se cuidan, mujeres que se quieren”

Este proyecto de Diputación se enfoca en mejorar el bienestar de la mujer en la provincia con dos partes, una de conocimiento de ámbitos de salud de la mujer y otra consistente en la biodanza

MANOLO ÉCIJA
VILLANUEVA

La Diputación de Granada ha vuelto a poner en marcha, a través de la delegación de Igualdad, Juventud y Administración Electrónica, el proyecto “Mujeres que se cuidan, mujeres que se quieren”, que empezó su andadura el pasado 2020 con el objetivo de mejorar la salud integral de las mujeres de la provincia. En esta ocasión, este programa se ha desarrollado, además de en otros pueblos, en Villanueva Mesía.

La concejala de Igualdad del Ayuntamiento de Villanueva, Sandra Rosales, destacaba la importancia de tratar la salud de la mujer desde todos los aspectos, “tanto físico como emocional”. Este es un proyecto que abarca “desde la creatividad hasta el afecto y como la salud femenina puede influir en el día a día de la mujer”, apuntaba Rosales.

El taller consta de dos partes una de conocimiento donde se habla de ámbitos de salud de la mujer y otra que es la biodanza que permite expresar a través del cuerpo todas las emociones.

Estos talleres comenzaron en octubre y se desarrollan todos los martes hasta el mes de diciembre. “Está teniendo una gran aceptación con una presencia de casi 20 mujeres que acuden a cada sesión”, explicaba la edil. La intención es continuarlo el año próximo con la segunda parte del curso, “para lo que el Ayuntamiento de Villanueva, ya estamos buscando los fondos para poder desarrollarla”.

Como parte de este proyecto, el área de Igualdad ha ofrecido un curso, que tendrá un total de

doce sesiones, para potenciar la salud y el bienestar de las mujeres participantes. Durante la presentación de estas jornadas por parte de Diputación, se ha señalado que el bienestar y la salud de las mujeres “no puede dissociarse” de las circunstancias de su vida cotidiana y del papel que desempeñan en la sociedad. Las mujeres tienen problemas de salud específicos y, además, otros generales, tanto de hombres como de mujeres, que pueden afectar a estas últimas de manera diferente.

Además, teniendo en cuenta las circunstancias excepcionales vividas a raíz de la Covid-19, las mujeres se encuentran en una situación de “especial vulnerabilidad” en lo que a salud y bienestar se refiere, ya que muchas de ellas sufren “en carne propia” las consecuencias derivadas de esta crisis sanitaria, según ha subrayado la diputada. De hecho, Garzón ha recordado que hay mujeres solas que deben hacerse cargo del cuidado de mayores, menores o personas dependientes; mujeres con sobrecarga de responsabilidades familiares, y mujeres que pierden su empleo o que desempeñan empleos en condiciones de precariedad importante, entre otras.

El objetivo del proyecto es visibilizar y potenciar la labor que las mujeres han desarrollado en relación a la salud a lo largo de la historia. Desde el principio de los tiempos, han estado y están ligadas a la vida y a la muerte por la capacidad de dar a luz y alimento. Antes, el espacio dedicado a la salud femenina en las sociedades era fundamental porque la salud se vinculaba a los cuidados básicos que transmitían las mujeres, como la alimentación, la higiene, el ejercicio físico y el modo en que se relacionaban.



Mujeres que participan en estos talleres, que comenzaron en octubre y se desarrollan todos los martes hasta el mes de diciembre con una gran aceptación de las asistentes, que ya reclaman una segunda edición el año que viene. Foto: Redacción.

Sin embargo, esta iniciativa apuesta por restablecer el sentido original de la salud asociado a los cuidados y la prevención, ligado más a la vida que a la enfermedad, al disfrute que al dolor, a la alegría que a la preocupación, recuperando así el espacio social fundamental dedicado a la salud específica de las mujeres como pilar fundamental en la salud global del planeta.

Sesiones y metodología

El proyecto se desarrollará a lo largo de doce sesiones, que seguirán una metodología activa-participativa y vivencial, en las que se tratarán aspectos fundamentales necesarios para potenciar un estado de salud general y de bienestar en las participantes, atendiendo al cuidado de la alimentación, el ejercicio físico, el descanso y la

salud emocional en relación a las distintas fases de la vida de la mujer.

También se tendrán en cuenta aspectos más existenciales que no pueden separarse de un estado de bienestar general, como la creatividad, el disfrute y el sentido dado a la propia vida, teniendo siempre presente la fisiología femenina y los cuidados fundamentales para mantener la salud, desde una perspectiva integral y de género.

En cada sesión habrá dos partes diferenciadas: la primera estará enfocada a compartir saberes y exponer los contenidos de forma dinámica, dialogando con las participantes, por lo que será la parte expositiva y de reconocimiento; la segunda, en cambio, se centrará en realizar el trabajo corporal ligero y adaptado a las condiciones físicas del grupo parti-

El proyecto se desarrolla a lo largo de doce sesiones, que seguirán una metodología activa-participativa y vivencial

cipante para potenciar la mejora de la salud de forma integral a través del movimiento, la relación y la música.

Se pretende en todo momento crear un clima de participación y confianza donde se compartan tanto saberes como experiencias en torno a la salud para poder dar a las participantes su reconocimiento y que tomen conciencia de que son realmente agentes imprescindibles de salud en la sociedad.



- Toldos en lona de PVC y acrílico
PVC and acrylic canvas awnings
- Lonas de camión y piscinas
Tarpaulins and truck pools
- Tapicería náutica y del automóvil
Nautical and automobile upholstery
- Tapicería general
General upholstery

654 72 37 29

Polígono Ind. Frontil. C/. Neblín s/n. Loja (Gr)
toldosramirez@yahoo.com

VILLANUEVA MESÍA

El presidente de Diputación inaugura el nuevo campo de fútbol de Villanueva

José Entrena, que hizo el saque de honor, estuvo acompañado por el alcalde de la localidad, José Antonio Durán y el diputado de Deportes, Manuel Guirado



En la previa del partido tanto el alcalde de Villanueva como el presidente de Diputación se dirigieron al numeroso público que ocupaba la grada para reseñar la importancia de contar con esta infraestructura en el municipio. Foto: Manolo Écija.

MANOLO ÉCIJA
VILLANUEVA MESÍA

El presidente de la Diputación de Granada, José Entrena, ha inaugurado el nuevo Campo de

Fútbol de Villanueva Mesía, en el espacio polideportivo municipal. El presidente, que ha hecho el saque de honor de uno de los partidos que se han disputado en la inauguración, ha estado acompañado por el alcalde, José Antonio Durán, y

el diputado de Deportes, Manuel Guirado. También ha tenido ocasión de saludar a los integrantes de las antiguas juntas directivas del CF Villanueva y a vecinos y vecinas del municipio. El alcalde ha apuntado que la

construcción de este espacio deportivo ha supuesto una inversión de 307.000 euros por parte del Ayuntamiento, que ha empleado para este fin el superávit del año 2017. Por su parte, la Diputación ha contribuido con la iluminación del campo, a través de los remanentes de la institución.

El tapete de césped artificial es de última generación y está impecable para los entrenamientos y partidos del equipo local, que este año ha comenzado de nuevo a competir de manera oficial. Como ponía en valor el propio Durán "esta ha sido una

apuesta importante del Ayuntamiento, que hemos acometido gracias a un superávit en 2017 que destinamos a este proyecto con un montante de 314.000 euros que se podía gastar en inversiones sostenibles", como el campo de fútbol. Por tanto, no ha sido ninguna carga financiera para el consistorio, "ya que era dinero no gastado en 2017 y que estaba presupuestado".

Peña de Veteranos de Villanueva Mesía

Durante la inauguración del campo, fue muy destacada la presencia de la Peña de Veteranos de fútbol de la localidad. De hecho, antes del partido oficial, tuvieron oportunidad de disputar un partido amistoso que contó con la presencia de numeroso público en las gradas. Tanto los integrantes de esta peña, como el público en general, tuvieron oportunidad de disfrutar de un chocolate caliente para entrar en una fría tarde.



Representantes de la Peña de Villanueva y de Granada. Foto: Redacción.



Miembros de las antiguas directivas del Villanueva. Foto: Manolo Écija.



eny
EVENTOS NON STOP

RIOFRÍO KIDS

695 162 371
651 839 518






ASEGURADORA.COM

AGENCIA JOSE LUIS SANCHEZ



2x1

CONTRATA AHORA TU SEGURO Y LLÉVATE DE REGALO EL SEGURO DE DECESOS





Nos adaptamos a sus necesidades.

Ofrecemos estancias temporales, de fines de semana,
diurnas o nocturnas.



INFÓRMESE EN: Avenida San Francisco nº 20. 18300 LOJA (Granada)
958 32 00 63 - centromisericordia20@gmail.com

COMARCA

Cruz Roja del Poniente pone en marcha un itinerario lúdico educativo para jóvenes voluntarios de entre 14 a 25 años

Desde este mes de noviembre, se ha puesto en marcha en la Asamblea Comarcal el Proyecto NEO, que se lleva a cabo por Cruz Roja Juventud gracias a la colaboración del Instituto Andaluz de la Juventud



Este proyecto pretende ser la puerta de entrada a nuevos voluntarios/as a Cruz Roja Juventud, puesto que próximamente se contará con un centro de formación. Fotos: Cruz Roja.



Además de esta formación de índole educativa, se han programado actividades al aire libre que refuercen los conocimientos de las formaciones teóricas. Fotos: Cruz Roja.

CRUZ ROJA COMARCA

Desde este mes de noviembre, se ha puesto en marcha en nuestra Asamblea Comarcal el Proyecto NEO, el cual se lleva a cabo por Cruz Roja Juventud gracias a la colaboración del Instituto Andaluz de la Juventud. En proyecto consiste en un itinerario lúdico-educativo con el fin de motivar la participación y el voluntariado entre jóvenes de 14 a 25 años en su sede. Con ello, se pretende fomentar

la educación en valores y la promoción de actitudes positivas, creando un espacio lúdico-formativo que sea una alternativa de ocio para adolescentes y jóvenes que forman parte y toman parte.

El objetivo principal de esta formación es crear un espacio de participación que implementen procesos educativos y de acción dirigidos al desarrollo integral de la persona, trabajando aspectos concretos tales como:

- Promover la interculturalidad
- Crear redes sociales con otros iguales
- Planificar y desarrollar activi-

dades de ocio y tiempo libre

- Conocer herramientas para mejorar las habilidades sociales
- Facilitar las condiciones para que pueda ejercerse los valores democráticos

- Conseguir que los/las jóvenes desarrollen su autonomía de decisión
- Promover la educación en la cultura de la paz, la tolerancia y el respeto de los derechos humanos

- Educar en la igualdad de género a través de la coeducación, así como la prevención de la violencia de género

Además de esta formación de

índole educativa, se han programado actividades al aire libre que refuercen los conocimientos aportados en las formaciones teóricas.

Conociendo mejor el entorno de la localidad de Loja mientras que adhieren los conocimientos aprendidos de una forma práctica. A parte de estas actividades realizadas en el entorno de Loja, se encuentra programada una excursión al Parque de las Ciencias en Granada.

Este proyecto pretende ser la puerta de entrada a nuevos voluntarios/as a Cruz Roja Juventud, puesto que próximamente

se contará con un centro de formación donde habrá un espacio para gestionar nuevos proyectos y recursos en esta localidad.

Estas actividades se están llevando a cabo en la sede de la Asamblea comarcal de la Cruz Roja en Loja-Poniente Granadino en el Camino de los Molinillos s/n, en horario de tarde por el equipo técnico y aquellos voluntarios que se quieran involucrar en cada dinámica. El itinerario estará compuesto por aproximadamente 15 jóvenes hasta finales del mes de diciembre.

REDACCIÓN COMARCA

La consejera de Fomento, Infraestructuras y Ordenación del Territorio, Marifrán Carazo, adelantó que han comenzado las obras de reparación de las carreteras A-336 y A-355, entre Íllora y Montefrío, que resultaron gravemente afectadas por las lluvias torrenciales de la DANA de finales del mes de septiembre. La consejera ha mantenido una reunión con el alcalde en funciones de Montefrío, Agustín García, y las alcaldesas pedáneas de Alomartes, María Isabel Pérez; y Tocón, Antonia Castellar, a los que ha informado de una inversión de más de 1,3 millones de euros para restablecer el estado de estas carreteras del Poniente granadino.

Marifrán Carazo ha advertido del fenómeno devastador que supuso la DANA de finales de septiembre no sólo en Granada, sino también en otros

La Junta ha iniciado las obras en las carreteras de la comarca afectadas por la DANA

Marifrán Carazo anuncia una inversión de 1,3 millones de euros para el arreglo de los daños en dos carreteras Íllora y Montefrío

puntos de Andalucía, en los que los servicios de carreteras de la Consejería de Fomento se han esmerado no sólo a la hora de actuar con rapidez en el mismo instante del aguacero, sino después para realizar un diagnóstico preciso de los daños ocasionados y tramitar los contratos para declarar estas obras de emergencia. "En un plazo récord de mes y medio se ha dado respuesta a las necesidades de los vecinos de restablecer las comunicaciones viarias afectadas por las fuertes precipitaciones", ha manifestado la consejera.

La tormenta del pasado 21 de septiembre tuvo especial viru-

lencia en estas carreteras, hasta el punto de que estuvieron cortadas al tráfico durante varias horas hasta que los servicios de conservación de la Consejería de Fomento acometieron una intervención inicial para permitir la circulación de vehículos. Pese a ello, el arrastre de materiales y árboles ocasionaron graves desperfectos en la plataforma de estas vías.

Los tramos más afectados se localizaron entre los kilómetros 0 y 7 de la A-336, en Íllora; y entre los kilómetros 11 y 36 de la carretera A-335, en Montefrío. En ambas carreteras se detectaron, entre otras patolo-

gías, el aterramiento de la plataforma, la destrucción de las cunetas, el aterramiento de las obras de drenaje transversal; o daños en las biondas. Además, se produjeron daños en un terraplén y deslizamientos de taludes en A-336. Mientras, en la carretera A-335, que conecta Alcalá la Real (Jaén) con Moraleda de Zafayona (Granada), se registraron daños en un muro de escollera, bajantes de varias estructuras y deslizamientos en taludes.

Obras de emergencia

Las obras, declaradas de emergencia, se han adjudicado a la empresa Nacimiento por 1.337.522 euros y finalizarán antes de que concluya el año. Además de la limpieza de calzada y cunetas, se efectuarán casi una treintena de obras de fábrica, se sustituirán las biondas dañadas, se construirán muros de escollera, se ejecutará una pantalla de micropilotes para corregir el deslizamiento en el kilómetro 19 de la A-336 y se reconstruirá

las bajantes de las obras de drenaje longitudinal. Además, se repondrá el firme en las nuevas obras de drenaje transversal y se regularizará el firme con zahorra artificial y hormigón bituminoso tras la construcción de muros de escollera y en aquellos tramos más afectados -situados principalmente en la A-335-.

Esta obra de emergencia se va ejecutar gracias a los cerca de 20 millones de euros extra que se aprobaron la pasada semana en el Consejo de Gobierno de la Junta de Andalucía para mejorar la seguridad vial y la conservación de la red de carreteras de titularidad autonómica. La mayoría de esta partida se concentra en 13 obras de emergencias justificadas por el grave deterioro de carreteras que se encontraban en una situación que comprometía la seguridad de los conductores y cuyo estado se ha visto agravado por las lluvias torrenciales de los últimos meses.



ME

VACUNO

PORQUE

te quiero 

Vacúnate contra el COVID
y sigue salvando vidas.

#vamosaportodas



Junta de Andalucía

MONTEFRÍO

Montefrío celebra por primera vez el Día Mundial del Olivo que se celebra hoy con actividades para todos los públicos

El municipio del Poniente, eminentemente olivarero, se convertirá este viernes, 26 de noviembre, en uno de los primeros de Andalucía en conmemorar esta efeméride, establecida por la UNESCO en 2019



Agrupación de Mujeres Agricultoras de Montefrío, unas de las impulsoras de esta actividad. Foto: Redacción.

El año pasado no se pudo celebrar esta efeméride por la pandemia del covid

REDACCIÓN MONTEFRÍO

El municipio del Poniente de Montefrío, uno de los principales productores de aceite de oliva de la provincia de Granada, celebrará mañana por

primera vez viernes, 26 de noviembre, el Día Mundial del Olivo, una efeméride establecida por la UNESCO en 2019 y que el año pasado no se pudo celebrar por la pandemia. Se trata de una iniciativa de la Agrupación de Mujeres Agricultoras de Montefrío (for-

mada por 200 socias de la cooperativa de aceite San Francisco de Asís), el Ayuntamiento de Montefrío, Patrimonio de Montefrío, la DOP del Poniente Granadino y los alumnos del ciclo de FP de Producción Agropecuaria del IES Hiponova.

Durante toda la jornada, la localidad del Poniente acogerá un completo programa de actividades dirigidas a todos los públicos, con el objetivo de acercar la cultura del olivar a todos los montefrieños. Así, en el IES Hiponova habrá stands informativos donde los alumnos podrán conocer las propiedades saludables del aceite; sus aplicaciones en cosmética; la importancia del olivo en la literatura o en la historia o cómo se obtiene el aceite a partir de la aceituna.

Como explica Nieves Fuentes, portavoz de la Agrupación de Mujeres Agricultoras de Montefrío, "por la tarde las actividades de trasladarán al Museo del Olivo, donde se celebrará una jornada sobre control sani-

tario en el olivar a cargo de técnicos del IFAPA".

Exposición fotográfica

Posteriormente, a las 18 horas, se inaugurará una exposición de fotos antiguas y recientes, bajo el título "Olivar tradicional de montaña: fuente de vida en Montefrío", que recoge imágenes relacionadas con el olivar en este municipio.

La jornada se celebrará con una multitudinaria cata de AOVE a cargo de la DOP del Poniente, que tendrá lugar a las 19 horas.

El alcalde en funciones de Montefrío, Agustín García, señala que esta iniciativa ya estaba prevista para el año pasado, pero no pudo celebrarse debido a la pandemia".

"Para Montefrío, es un orgullo convertirse en el primer pueblo de la provincia de Granada que conmemora el Día Mundial del Olivo, y probablemente de toda España, y a partir de ahora celebraremos este día tan señalado para nosotros todos los años", apunta García

Feliz día mundial del olivo
26 de noviembre de 2021

"... No solo canta el vino, también canta el aceite, vive en nosotros con su luz madura y entre los bienes de la tierra.

Aparto aceite, tu inagotable paz, tu esencia verde tu colmado tesoro que desciende desde los manantiales del olivo..."
Pablo Neruda.

Montefrío
En todo los sentidos

PROGRAMA

En **INSTITUTO HPONOVA**

11.00 H.: Dirigido al alumnado,
STANDS

- Beneficios del aceite.
- Aceite en la cosmética.
- Palabras enraizadas al olivar: el olivo en la Literatura.
- Historia e importancia del olivo en el municipio.
- Propagación del olivar.
- Variedades más representativas del olivar en Montefrío.
- Operaciones técnicas agronómicas.
- Obtención del aceite y tipos de aceite.

En la sede del **MUSEO DEL OLIVO** y DOP Poniente de Granada.

16.00 H.: II Jornada especial curso impartido por IFAPA Camino de Purchil, sobre «Control sanitario en el olivar».

18.00 H.: Inauguración exposición de fotografía «Olivar tradicional de montaña, fuente de vida en Montefrío».

19.00 H.: I Cata AOVE desarrollada por la DOP Poniente de Granada.

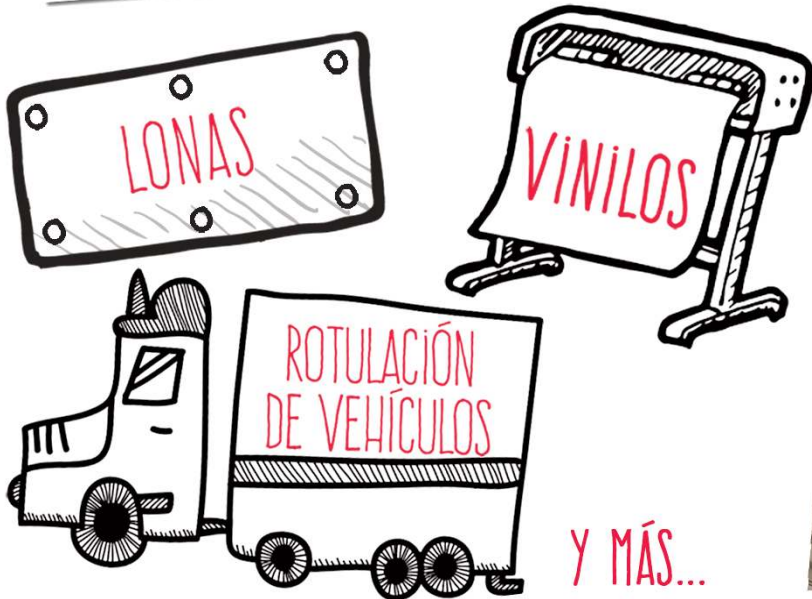
Inscripciones para la Cata:

25 y 26 noviembre.

Teléfono 609 738671



NUESTRA CREATIVIDAD Y TECNOLOGÍA ADAPTADA
AL SERVICIO DE *nuestros clientes*



  Publicidad, Diseño e Impresión

958 19 22 54 | www.vitarcomunicacion.com
Edif. Loja Activa (Frente ITV)

Poniente

Edita y realiza: GRUPO VITAR TOLOMEO SL
Redacción y Administración:
Polígono Ind. Manzanil II. Edificio Loja Activa. LOCAL 1
Contacto: redaccion@poniente.info
Visítanos: www.poniente.info

Director:
Manuel Écija
Gerencia y Departamento Comercial:
Juan Cobos
Publicidad e Imagen:
Rocío Manzano
Logística y distribución: Grupo Vitar y Centro "La Pirámide"
Colaboradores:
Rubén Núñez, Ángel Guzmán, Andrés Ruiz Santos, Mauri Campaña, Miguel Jáimez,
Tere T Rodríguez, Pepe Conde, Antonio Mateos y Brichi González.

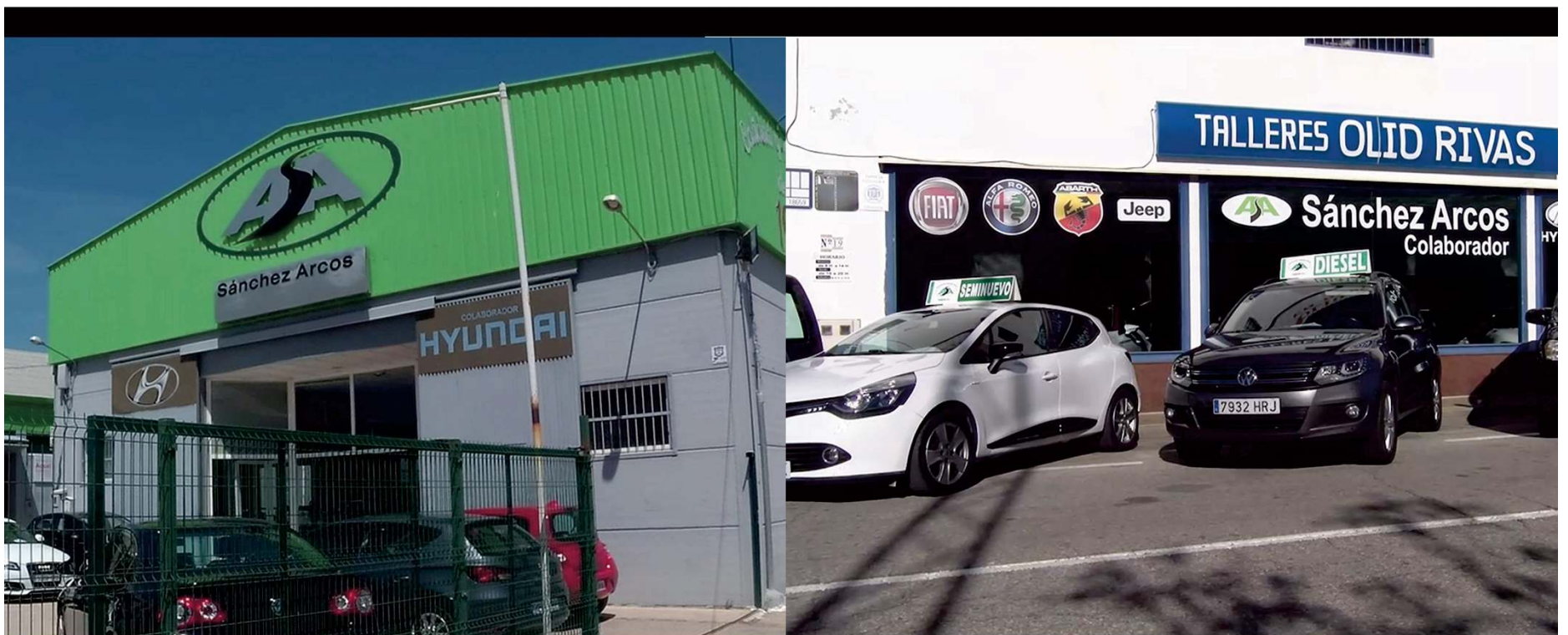
PUBLICIDAD:
publicidad@poniente.info
657 83 34 26
958 19 22 54

DEPÓSITO LEGAL:
GR 847-2015



Automóviles Sánchez Arcos TARESA

COCHES NUEVOS O DE OCASIÓN +200 VEHÍCULOS EN STOCK



POL. LOS BERMEJALES
RONDA NORTE HUÉTOR TÁJAR

POL. FUENTE SANTA
LOJA

www.automovilessanchezarcos.com COLABORADOR
958 333 387 - Huétor Tájar



Jeep