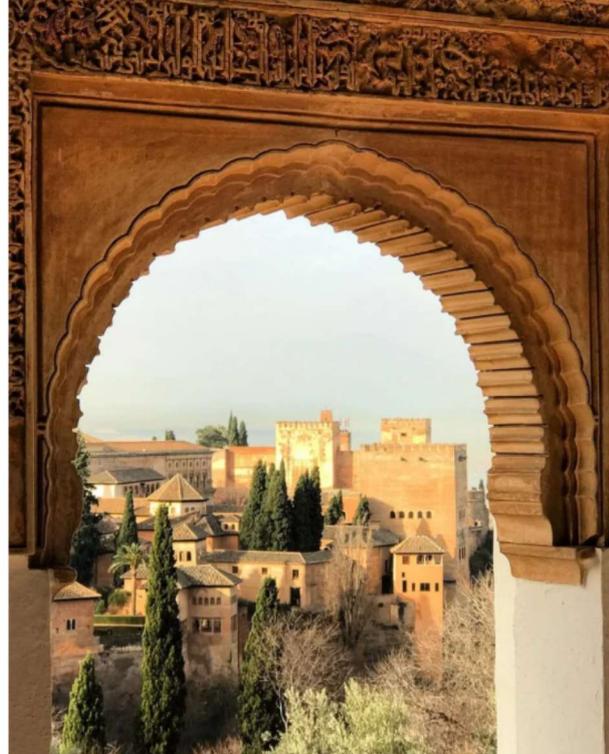
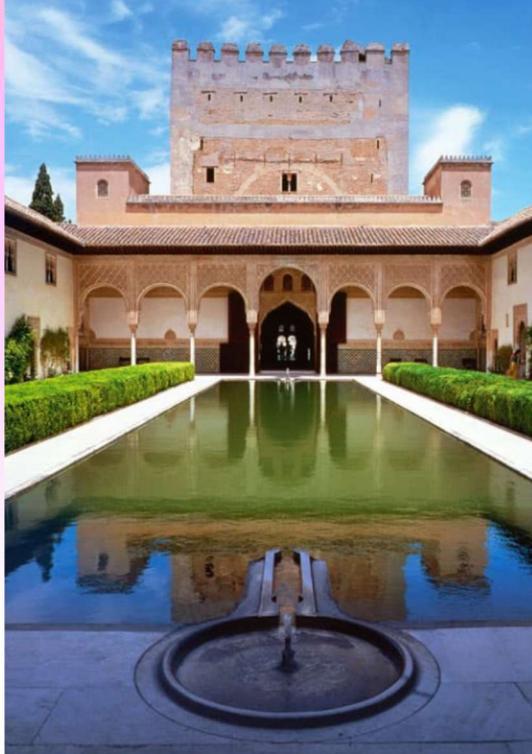


**CASA ANDALUCÍA "JUAN RAMÓN JIMÉNEZ"**

**ALICANTE**



# Granada



REVISTA CULTURAL TRIMESTRAL NUM. 2

# 1/4 de la Casa



# GRANADA



**ALICANTE EN FIESTAS – FOGUERES DE SANT JOAN**



**GRANADA EN FIESTAS – CORPUS CHRISTI**

DIRECTORA  
**Beatriz Oliva Huerta**

SUPERVISORA DE CONTENIDOS  
**Rosalía Mayor Rodríguez**

ADMINISTRACIÓN Y MARKETING  
**Miguel Beano González**

COORDINACIÓN EDITORIAL, DISEÑO y  
MAQUETACIÓN  
**Beatriz Oliva Huerta**

IMPRESIÓN  
**Grafibel 2010 S.L.**

DEPÓSITO LEGAL  
**A 577 - 2022**

ISSN  
**2952-5799**  
**Ejemplar nº 2**

EDITA  
**Casa de Andalucía “Juan Ramón Jiménez”  
de Alicante**  
C/ Agustín Santonja,1- 03005 Alicante  
c.andalusialicante@hotmail.com

COLABORA  
**Instituto Alicantino de Cultura Juan Gil-  
Albert, Organismo Autónomo de la  
Diputación de Alicante**

## SUMARIO

### CARTA DEL PRESIDENTE

- 4 Miguel Beano: "Orgullosos de Granada"

### GRANADA, NUESTRA PROTAGONISTA

- 5 Neolítico y Edad de los Metales. *De las culturas de "Los Millares" a la era de "El Argar"*. Gregorio del Barco.
- 10 Granada pasea su nombre por el mundo. *El más bello atardecer*. Rosalía Mayor.
- 12 Un viaje sin fin: Federico García Lorca. *Granada no sería sin él*. Beatriz Oliva.
- 15 FLAMENCO se escribe con mayúsculas. *...de los palos de flamenco, la Toná*. Javier Serrano.
- 17 El Flamenco de Granada. Luis López.
- 19 Entrevista a Encarni Motos. *Granaína de corazón*. Beatriz Oliva.
- 24 Qué hacer en Granada. *Fiestas, ocio y tradiciones*. Ana Gomis.
- 28 La cocina de Granada. *Entrevista a Paco*. Juan Jacinto Camps.
- 35 Granada, el sentimiento. *Mi bello recuerdo*. Luis Payá.

### ACTIVIDADES DE LA CASA

- 38 La voz de los niños: ¿Qué es para ti la Casa de Andalucía JRJ de Alicante? Loly Escudero.
- 40 Presentación del primer número de la revista cultural de nuestra Casa de Andalucía "**1/4 de la Casa**". Beatriz Oliva.
- 43 Actividades del primer trimestre 2023. Miguel Beano.

### DEJA QUE TE CUENTE

- 52 Cuento "Las lecturas de Triana en Soñilandia". Beatriz Oliva.

### ¿SABÍAS QUÉ?

- 55 ALGAS: La naturaleza marina. Rosa Irasuzte.
- 59 El Miso y sus beneficios en el sistema inmunológico. Rosa Irasuzte.
- 62 Inteligencia Artificial. Eduardo Abenza.
- 65 Alicante Himno de Alicante. Ana Gomis.

### AGRADECIMIENTO DE LA DIRECTORA

- 66 Beatriz Oliva: "Compartiendo ilusiones".



## PRESENTACIÓN

### ORGULLOSOS DE GRANADA

#### **Miguel Beano González**

Seguimos haciendo Camino para llegar a Granada, la de Federico García Lorca, la de Enrique Morente, Eugenia de Montijo, Francisco Ayala, Alonso Cano, la que lloró Boabdil.

Ya en Granada, es obligatorio perderse por los barrios del Albaicín y Sacromonte, sus Cuevas y sus Zambras, dónde, según se dice, el duende del Flamenco se quedó a vivir para siempre.

Para darle regocijo a nuestros ojos, iremos a la Alhambra con su Generalife, huella Nazarí, en competencia con la Catedral de Granada, para gloria de los Reyes Católicos. **Tanta era su pasión por Granada, que decidieron permanecer eternamente, para yacer en la Capilla Real de la Catedral.**

Han pasado las horas y el visitante siente la necesidad de hacer un alto en el camino, para reponer energías, toca ir a la Calle Elvira, Zona de Bares y Tabernas, donde no faltan las tapas que siempre vienen acompañando a la bebida; convirtiéndose en un ritual tanto para los granainos como para los visitantes.

A lo largo de las siguientes páginas, iremos desgranando a través de los artículos, las singularidades de una ciudad única, **GRANADA**, admirada por su patrimonio, historia, y cultura. Esperamos que la disfruten y les transmita el deseo de conocerla; esa será nuestra recompensa al trabajo y el esfuerzo realizado por todos los que hemos participado en este número.



PRESIDENTE

Casa de Andalucía "Juan Ramón Jiménez" de Alicante



# HISTORIA ANDALUZA – YACIMIENTOS ARQUEOLÓGICOS

## NEOLÍTICO Y EDAD DE LOS METALES

**Gregorio Barco Alonso**

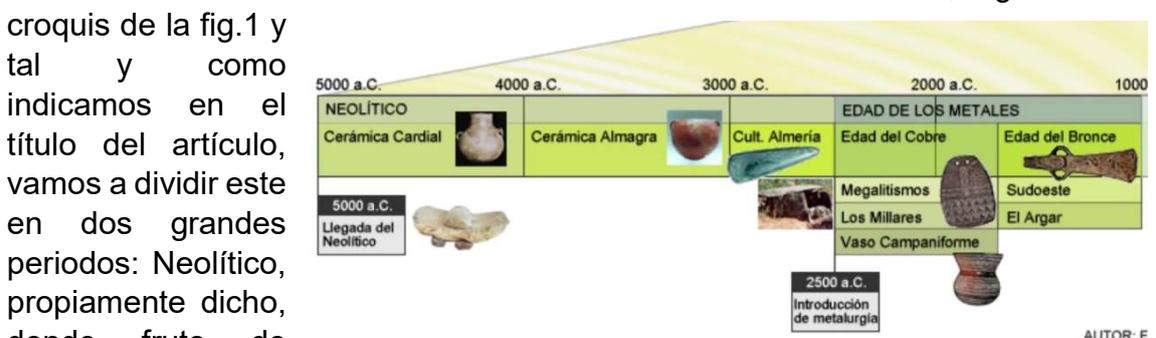
### De las culturas de “Los Millares” a la era de “El Argar”

En el capítulo anterior, dedicado a la prehistoria, hicimos un breve repaso del Paleolítico en la CC.AA. Andaluza.

Terminábamos este apartado con el desarrollo del hombre de Cromagnon, nuestro más recientes antepasado, y cómo se había ido asentando en el territorio de la Comunidad Autónoma. Con ello nos situábamos cronológicamente en el final de la última glaciación, la Würm, dando paso al Holoceno, el periodo de clima templado en el que nos encontramos en la actualidad.

Este paso dará lugar al llamado Neolítico, periodo de grandes transformaciones, dando lugar a un tipo nuevo de sociedad; desde la anterior, basada en una economía depredadora, dedicada a la caza y la recolección de frutos; a la economía productora, con desarrollo de técnicas de agricultura y ganadería, así como el desarrollo del comercio, el transporte fluvial y terrestre y la elaboración de cerámicas y tejidos.

Centrándonos en el ámbito terrestre de la Comunidad andaluza, siguiendo el croquis de la fig.1 y tal y como indicamos en el título del artículo, vamos a dividir este en dos grandes periodos: Neolítico, propiamente dicho, donde fruto de



influencias orientalizantes y basándonos en la cerámica, lo dividiremos en 3 periodos, Cardial, Almagra y Cultura de Almería. Y el siguiente periodo, el de la Edad de los Metales, Edad de Cobre o Calcolítico, también con tres fases distintas cronológicamente, es decir, Megalitismo, Los Millares y Vaso Campaniforme. Y la Edad del Bronce; con las Culturas de El Argar y del sudoeste andaluz.

### 1.- El Neolítico 8000-3000 a.C.

Hoy se tiende a reconocer al Neolítico como el periodo del desarrollo de la agricultura y la ganadería. En el caso de Andalucía, la difusión del Neolítico llegó con el retraso lógico que las expansiones culturales daban lugar a tiempos de



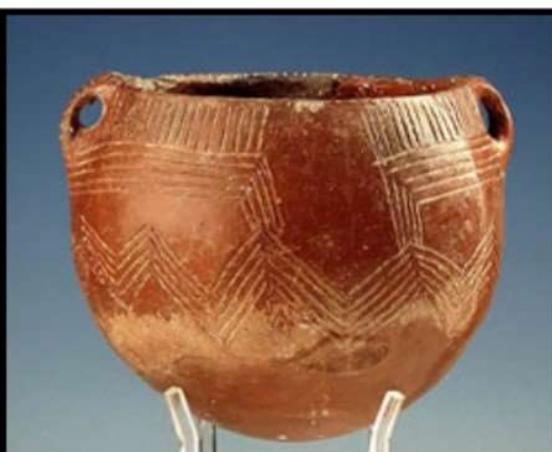
**Cerámica  
Cardial**

desplazamiento muy largos, con casi 3 milenios de diferencia con respecto al Próximo Oriente, donde se inició sobre el año 8000 a.C., y llegaría a la Península Ibérica en torno al año 5000 a.C.

1a) *La Cerámica Cardial*. - A mediados del IV milenio a.C., se produce en la zona de Almería, zona más cercana, la llegada de pueblos venidos del Mediterráneo oriental que trajeron la economía productora (agricultura y ganadería), así como nuevas técnicas de trabajo y, sobre todo, la cerámica. Esta cerámica se caracteriza por ser pequeñas vasijas hechas a mano (el torno no se utiliza hasta bien entrada la Edad de los metales) y están decoradas con incisiones realizadas con conchas marinas cuando el barro aún estaba húmedo. Después se las introducía en el horno donde eran cocidas. Fig.2. La situaremos en la Cueva de la Carigüela en Píñar (Granada).

1b) *La Cerámica Almagra*. - Durante el IV milenio a.C., se extiende por Andalucía otro tipo de cerámica de un color rojo más brillante, elaborada a partir de incisiones acanaladas y cuerdas. La denominación de Almagra se debe al colorante obtenido del óxido de hierro. Fig.3. Tenemos ejemplos de ella en los yacimientos de las Cuevas de Los Murciélagos (Córdoba), de la Mujer y la Carigüela (Granada), y en el Tesoro y Nerja (Málaga). Destacan como actividades económicas una gran actividad agrícola y ganadera (ovejas, cabras y ganado bovino). Vivían en cuevas y en ellas realizaban también los enterramientos.

1c) *La Cultura de Almería*. - Característica importante de este periodo (3000 -2500 a.C.), es el abandono de las cuevas y el establecimiento de



^ Cerámica Almagra, de la Cueva de los Murciélagos de Zuheros (Córdoba). Su datación es entre el 4300 al 3900 a.C.. Museo Arqueológico y Etnológico de Córdoba

**<- Cerámica Almagra.  
Museo de Cádiz**

poblados en exterior y cerca de los cauces fluviales. Estos asentamientos denotan una mayor sedentarización, y se darán en el área de Almería y la zona del Bajo Guadalquivir. Se trata de agrupaciones de cabañas de planta circular, muros levantados en un zócalo de piedra en adobe y con la techumbre en madera.

## 2.- La Edad de los Metales 3000-1000 a.C.

2a) Edad del Cobre 2500-1700 a.C.: El Calcolítico se inició en la Península Ibérica con dos culturas enraizadas respectivamente en la tradición megalítica portuguesa y en la neolítica cultura de Almería, donde son características sus poblaciones fortificadas (Los Millares).

- La Cultura Megalítica: Los primeros ejemplos de Megalitismo en el sur peninsular se remontan a 4.500-5.000 a.C., no teniendo funciones funerarias. Se encuentran en el área de Sierra Morena (norte de las provincias de Huelva, Sevilla y Córdoba).



*“Con el final del V milenio llegarán las primeras construcciones megalíticas con el objeto de ser lugares de enterramiento” (1).*

- Cultura de Los Millares (fig.4): Esta cultura recibe el nombre del poblado de los Millares en Gádor (Almería). El poblado *está* situado próximo a las minas de cobre de la sierra de Gádor, entre el río Andarax y la rambla de Huéchar.

Se debe su descubrimiento a los hermanos e ingenieros belgas Siret, contratados para la construcción del ferrocarril en la década de los 80 del siglo XIX, y a ellos se debe también la exploración de El Argar (Antas,

Almería). Se trata de una ciudadela interior amurallada provista de defensas exteriores. Podría contar con una población de unas 1.500 personas y la necrópolis ocupa unas dos hectáreas. Las viviendas eran de planta circular, con muros de adobe y zócalos de piedra. La cerámica se ha relacionado con la del Vaso Campaniforme, por el tipo de decoración en bandas de zigzag. La economía se basaba en la agricultura del cereal de secano y de leguminosas, y la ganadería (cerdos, ovejas y cabras). La necesidad de cobre hizo que también se fomentase la minería y el comercio.

- Cultura del Vaso Campaniforme: *“La distribución y la difusión de la cerámica Campaniforme está relacionada con la de los*

monumentos megalíticos. El hecho de una mayor concentración de estos restos en el Grupo de Andalucía y de Portugal, hace pensar que fue aquí donde se originó este tipo de cerámica, para después extenderse por la Península y luego por toda Europa" (2). Esta cerámica se relaciona con un proceso de jerarquización social y como elemento distintivo de clase social. Los enterramientos pasan de ser colectivos a individuales en los Millares. fig.52b) Edad del Bronce 1700-1000 a.C.:

- Cultura de El Argar: Esta

Ejemplos de Cerámica Campaniforme



**Vaso Campaniforme**  
Cerámica.  
12 x 5 cm.  
Edad del Cobre.

Los Millares, S<sup>a</sup> Fe de Mondújar, Almería.

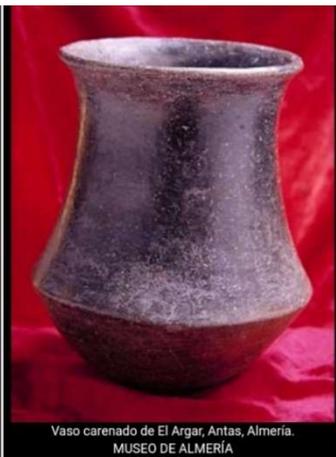
Además de las típicas cerámicas con forma de campana invertida, también se han encontrado otras tipologías, como la de este cuenco, cuya decoración incisa sigue el modelo de la cerámica campaniforme. En este caso se ha encontrado en un ajuar funerario dentro de la cultura de Los Millares, lo que indica la influencia que estas vasijas tuvieron en todo el sur peninsular.

MUSEO DE ALMERÍA

**Vaso Campaniforme**  
Cerámica realizada a mano.  
Altura, 12 cm; anchura, 14,3 cm  
2200-1700 a.C.  
Écija, Sevilla.  
Es el primer vaso conocido dentro de su tipología. Fue hallado en 1888 y se ha asociado a un contexto funerario, aunque las circunstancias concretas del hallazgo son desconocidas. La cerámica campaniforme debe su denominación a la forma acampanada de algunos de sus vasos, siendo lo más característico su profusa decoración puntillada, realizada mediante un relleno de pasta blanca. Es un tipo cerámico que se difunde rápidamente por toda Europa occidental a finales de la Edad del Cobre.  
MUSEO ARQUEOLÓGICO DE SEVILLA

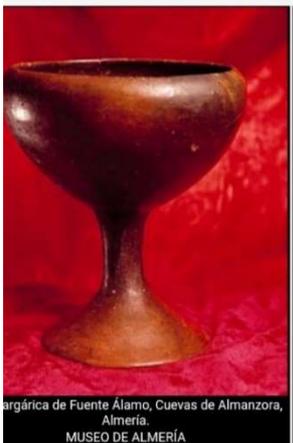


Olla de El Argar, Antas, Almería. MUSEO DE ALMERÍA



Vaso carenado de El Argar, Antas, Almería. MUSEO DE ALMERÍA

En los enterramientos aparece con frecuencia una forma muy característica, la llamada copa argárica.



Copa argárica de Fuente Álamo, Cuevas de Almazora, Almería. MUSEO DE ALMERÍA



Copa argárica, Cerro de la Encina, Monachil, Granada. MUSEO ARQUEOLÓGICO Y ETNOGRÁFICO DE GRANADA

cultura introduce el bronce en la Península Ibérica. Se desarrolló por el sudeste peninsular, en las actuales provincias de Almería, Alicante, Murcia, Granada y parte de la costa de Málaga, hasta llegar al Guadalquivir, con restos encontrados incluso en Montilla (Córdoba).

Se van a producir unos cambios muy significativos en la tradición funeraria, pasando de enterramientos colectivos a individuales, lo que hace pensar en unos pueblos que se asentaron en esta zona. "Las posibles causas del final de la Cultura de El Argar, pueden estar en la falta de estaño en la zona, necesario para la aleación del bronce" (3). La economía argárica

está basada en la ganadería (cabra, cerdo, oveja, vacuno y caballos). También la agricultura de cereales y el lino. La cerámica destaca por la ausencia de decoración, fig. 6. Los poblados se asentaban en lo alto de cerros para una mejor defensa.



- El Bronce en la provincia de Huelva fig. 7.: Los yacimientos más conocidos en Huelva son necrópolis de cistas. Lo más destacado es el cambio del ritual funerario, pasando también a enterramientos individuales. Las necrópolis, sobre todo las de Sierra Morena se encuentran próximas a yacimientos de pirita. En estos yacimientos no han aparecido restos óseos ni indicios de incineración.

(1), (2) y (3) *Los primeros okupas de Andalucía.* <http://agrega.juntadeandalucia.es>



## REVERENCIA A LA PROVINCIA

### GRANADA PASEA SU NOMBRE POR EL MUNDO

**“El más bello atardecer”**

**Rosalía Mayor Rodríguez**



Que la ciudad y provincia de Granada son una joya se sabe en la península ibérica y también allende los mares. Pasean su nombre y el de España por todo el mundo, denominando ciudades, países o antiguos virreinos. Hasta 37 lugares fuera de nuestro país ostentan el nombre de Granada, aunque ninguno de ellos puede presumir de la historia que atesora nuestra Granada original, ni de lugares como la Alhambra, el Albaicín o el Sacromonte, visitas obligadas para cualquier viajero como (entre muchos) el presidente norteamericano Bill Clinton que describió la puesta de sol granadina desde el **mirador de San Nicolás en el Albaicín** como “el más bello atardecer del mundo”.



Las raíces de la ciudad se remontan al séptimo siglo antes de nuestra era, cuando los íberos forjaron los primeros asentamientos campando a sus anchas hasta que cinco siglos



después los romanos conquistaron el lugar y le dieron categoría de municipio reconocido por el César (180 A.C.).

Llegado el siglo V, tras la caída del Imperio, los visigodos tomaron el relevo dando a la ciudad mayor importancia, sobre todo en el terreno militar, ampliando fortificaciones y guarniciones, lo que no fue óbice para que 300 años más tarde les desalojaran

los musulmanes venidos en tromba a través del estrecho de Gibraltar. Los tres siglos que siguieron fueron escenario de guerras civiles entre los propios árabes: ziríes, almorávides

y almohades se turnaron en el poder controlando la ciudad cada vez que conseguían destronar al rival.

En el siglo XIII comenzó la etapa nazarí que, con la construcción de la fortaleza roja o Alhambra, alcanzó todo su esplendor. Fueron 200 años de grandeza comercial, artística y cultural. Finalizando el siglo XV, el reino nazarí de Granada era el último territorio musulmán de la península. Los Reyes Católicos lo integraron en la naciente España tras la capitulación de Boabdil en la conocida Toma de Granada.



En aquel mismo año de 1492, el descubrimiento del continente americano inició el imperio español con la llegada de la civilización europea a aquellas tierras. Se dio nombre a los lugares descubiertos y el de Granada ocupa un puesto de honor entre todos ellos, pues así se denominan 37 lugares en el planeta, la mayoría de ellos en América, pero también en Asia.

Con la colonización española se crearon virreynatos en las vastas tierras americanas. Uno de ellos, el de Nueva Granada, también llamado Nuevo Reino de Granada. En 1538 el conquistador Gonzalo Jiménez de Quesada dio ese nombre a un territorio situado al norte de Sudamérica, entre los actuales países de Venezuela y (sobre todo) Colombia. Su capital era Santafé de Bogotá que hoy día conforma el distrito centro de la capital colombiana. Cerca, en pleno Caribe, se sitúa el pequeño país de Granada que saltó a la fama en 1983 al ser invadido por Estados Unidos bajo la presidencia de Ronald Reagan.

En Asia, las islas Filipinas acogen 4 ciudades con el nombre de Granada, y en América, desde Brasil a los USA pasando, entre otros, por México, Perú Guatemala o Venezuela muchas ciudades y pueblos llevan su nombre. Quizá para nosotros lo más exótico sean "las granadas" norteamericanas, ubicadas en Kansas, Colorado, Missouri, Georgia y Minnesota, ya en la remota frontera con Canadá.

Granada pasea su nombre por el mundo, pero para admirar la puesta de sol de Bill Clinton o la historia que atesoran sus calles y monumentos hay que visitar Andalucía, otra joya española.

**25 de noviembre de 1491**

**“Llora como mujer lo que no supiste defender como hombre”: Aixa, madre de Boabdil**

El 25 de noviembre de 1491 supuso un cambio para España pues, después de casi 800 años, el último emir musulmán de Granada, Muhamed Abú Abdallah (Boabdil «el chico») se reunió con los Reyes Católicos para rendir este reino, en las conocidas "Capitulaciones de Granada".

Los acuerdos acabarían con las sangrientas campañas españolas que pretendieron tomar la ciudad mediante las armas y que dieron comienzo en 1482. La entrega de Granada puso fin a la Reconquista, de más de siete siglos. No todo fue sencillo para los monarcas, pues, a pesar de que Boabdil pretendía ceder la ciudad, impuso condiciones. "Las Capitulaciones de Granada entre los Reyes eran generosas con los vencidos, y en eso influyó el deseo de Isabel y Fernando de acabar con una guerra de diez años y suponía una sangría económica".

El Emir estableció la tolerancia hacia la religión de los musulmanes que vivían en Granada, para abandonar su



resistencia militar. "A Boabdil, le fue entregado un Señorío en las Alpujarras que disfrutó durante poco tiempo, antes de abandonar la península y marchar a Fez, donde pasaría el resto de su vida".

Los Reyes Católicos tomaron medidas para asegurarse de que Boabdil no les traicionaba. «En garantía del cumplimiento de las Capitulaciones, los Reyes Católicos exigieron la entrega como rehenes de 600 nazaries, hijos de



gente principal entre los musulmanes granadinos». Se pactó que Granada sería rendida el 6 de enero de 1492. Sin embargo, la entrega de llaves de la ciudad se adelantaría hasta el 2 por diferentes motivos. Así, la ciudad y las posiciones defensivas pasaron a dominio cristiano.



Beatriz Oliva Huerta

## RETRATO LITERARIO

*Verde que te quiero verde.*

*Verde viento. Verdes ramas.*

*El barco sobre la mar*

*y el caballo en la montaña.*

## UN VIAJE SIN FIN: FEDERICO GARCÍA LORCA

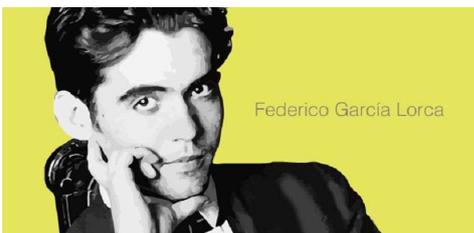
Federico García Lorca es uno de los genios de la literatura del siglo XX. Hablar de Lorca es hablar de Granada, Lorca es Granada y Granada es Lorca. Esas tierras impregnan su vida, su obra y hasta su muerte y por donde pasa el poeta va alumbrando su relación con cada uno de los lugares y rincones más emblemáticos de la ciudad. Él está íntimamente unido al espíritu de la ciudad y su entorno. Hace de la vida su tierra y de la tierra su obra; y la literatura la convierte en sentimientos, biografía y emociones.

Hacer un paseo interminable por Lorca y Granada, por su tierra y sus metáforas, es evocar la infancia del escritor en la Vega de Granada, las visitas a la Alhambra con su compañero Manuel de Falla, las tertulias celebradas en sus cafés y tabernas preferidos. Es disfrutar del Albaicín recreado en su poesía y las cuevas del Sacromonte que inspiraron el Romancero gitano. Es recorrer las costumbres, coplas o leyendas que Lorca trasladó de la tradición granadina a su creación tanto lírica como teatral. Su huella es múltiple y permanente, un viaje sin fin.



Lorca y Manuel de Falla, junto con otros artistas lograron rescatar el cante primitivo andaluz, vivo solo en la memoria de los viejos cantaores.

Nació el 5 de junio de 1898 en Fuente Vaqueros, Granada, en el seno de una familia acomodada, pero el estallido de la Guerra Civil española en 1936 acabó con la vida del poeta que murió asesinado. Fue el mayor de cinco hermanos, sufrió una enfermedad y problemas físicos que le impedían correr o jugar con amigos, se dice que hasta los cuatro años no aprendió a andar. Estudió las carreras de Filosofía y Letras, Derecho y Música en su ciudad natal. Se unió en esta época a otros jóvenes intelectuales en un centro de tertulias llamado



El Rinconcillo. Entre 1919 y 1928, vivió en la Residencia de Estudiantes de Madrid donde conoció al pintor Salvador Dalí, al cineasta Luis Buñuel y al poeta Rafael Alberti, entre otros. Allí fue donde se le despertó su vocación de escritor, surgiendo su primer libro en prosa **“Impresiones y Paisajes”** publicado en 1918 y estrenó su primer drama **“El maleficio de la mariposa”**.

Poeta, dramaturgo y director de teatro español. Las obras de Lorca se caracterizan por el uso de símbolos y metáforas, así como por la exploración de los temas de amor, la muerte y la violencia. **“Como no me he preocupado de nacer, no me preocupo de morir”** -Federico García Lorca.



Adscrito a uno de los grupos más influyentes en la literatura española: **la generación del 27**, grupo formado en su mayoría por poetas que introdujeron los postulados de los movimientos europeos, se ha llamado también Edad de Plata de las letras españolas.

Sus primeros poemas aparecen en 1921 con su **Libro de poemas**, un año después organizó con el compositor Manuel de Falla, el primer festival de cante jondo, escribiendo también **Poema del cante jondo**. En 1928 escribió el **Primer romancero gitano** y posteriormente **Poeta en Nueva York, Tierra y Luna, Seis poemas galegos**, elegía que mostraba su llanto por la muerte del torero Ignacio Sánchez Megías.

En Teatro destacaron sus farsas, escritas de 1921 al 1928: **Tragicomedia de don Cristóbal** y **Retablillo de don Cristóbal**, piezas de guiñol, y **La zapatera prodigiosa**, obra de ambiente andaluz. También, **Amor de don Perlimplín con Belisa en su jardín**. Dramas como **El público** y **Así que pasen cinco años**, **El maleficio de la mariposa** y **Mariana Pineda**, estos últimos escritos fueron al comienzo de su carrera, de tintes modernistas. Dos tragedias rurales, **Bodas de sangre** y **Yerma**. En **Doña Rosita la soltera** aborda el problema de la solterona, que así mismo aparece en **La casa de Bernarda Alba**.

Lorca fue viajero nato, recorriendo lugares de España y viajando a otros países como Nueva York, que le marcó profundamente; Argentina, donde en Buenos Aires dirigió representaciones de sus obras; México, donde publicó **“Oda a Walt Whitman”**. En España fue director del teatro universitario La Barraca. Su obra es inmensa, además escribió numerosas narraciones e impartió gran cantidad de conferencias, charlas y homenajes.

### **RECAPITULACIÓN:**

\* Adscrito a la generación del 27; popular por el famoso Romancero Gitano, compuesto por una colección de poemas reconocido por su lenguaje y lirismo; fundador, director y músico de la compañía teatral La Barraca; considerado el

poeta español de mayor influencia y popularidad del siglo XX; su trilogía dramática compuesta por Bodas de sangre, Yerma y La casa de Bernarda Alba es la más conocida de sus obras; fue asesinado al comienzo de la Guerra Civil Española.

## **ROMANCERO GITANO (1924-1927)**

### **ROMANCE DE LA LUNA LUNA**

La luna vino a la fragua  
con su polisón de nardos.  
El niño la mira, mira.  
El niño la está mirando.

En el aire conmovido  
mueve la luna sus brazos  
y enseña, lúbrica y pura,  
sus senos de duro  
estaño.

Huye luna, luna, luna.  
Si vinieran los gitanos,  
harían con tu corazón  
collares y anillos blancos.

Niño déjame que baile.  
Cuando vengan los  
gitanos,  
te encontrarán sobre el  
yunque  
con los ojillos cerrados.

Huye luna, luna, luna,  
que ya siento sus  
caballos.  
Niño déjame, no pises,  
mi blancor almidonado.

El jinete se acercaba  
tocando el tambor del llano.  
Dentro de la fragua el niño,  
tiene los ojos cerrados.

Por el olivar venían,  
bronce y sueño, los gitanos.  
Las cabezas levantadas  
y los ojos entornados.

¡Cómo canta la zumaya,  
ay como canta en el árbol!  
Por el cielo va la luna  
con el niño de la mano.

Dentro de la fragua lloran,  
dando gritos, los gitanos.  
El aire la vela, vela.  
el aire la está velando.

(Federico García Lorca)



Javier Serrano Sánchez

## FLAMENCO: PALOS, CANTE, BAILE, PERCUSIÓN Y FOTOGRAFÍA

**FLAMENCO se escribe con  
mayúsculas**

**... de los palos del flamenco, la Toná.**

Sí, en un principio fue el "grito", el "quejío".



El grito desnudo y de desespero, aquel que está "escondido", lleno de espanto y de soleá.

Los primeros cantos eran huérfanos de acompañamiento... el silencio roto por ese grito atávico. **Las saetas, romances, nanas, alboreás, tonás** ... son quizá, los estilos flamencos más antiguos.

El romance es anterior y hay una forma de cantar romance que es el flamenco con sus giros y quejíos; y de ahí, de esos romances fragmentados nacen la alboreá, las tonás, y posteriormente carceleras, martinetes, deblas...



Y ya la alboreá podemos decir que es un canto coral de los gitanos, un canto a la novia gitana que va de matrimonio y que se ha conservado en lo íntimo de los rituales gitano-andaluces. Tal es así que los gitanos lo tienen como cosa propia ya que casi se decía que los no gitanos ni debían oírlos ni

asistir a los espacios donde se cantara. Esto ha cambiado en los tiempos actuales, aunque exista aun cierto recelo.

Es en la "toná" donde quizás se manifiesta el **flamenco en su pureza**: desgarró, tragedia, pena, soledad...con una construcción de cuatro versos en asonante.

**"Cuando corren los cerrojos,  
al aba del nuevo día,  
a uno le daban martirios dobles,  
a otro le estaban quitando la vía"**



Y ya en la saeta, algunos autores lo sitúan cuando los judíos se convierten al catolicismo, cantaban en público para que no hubiera dudas.

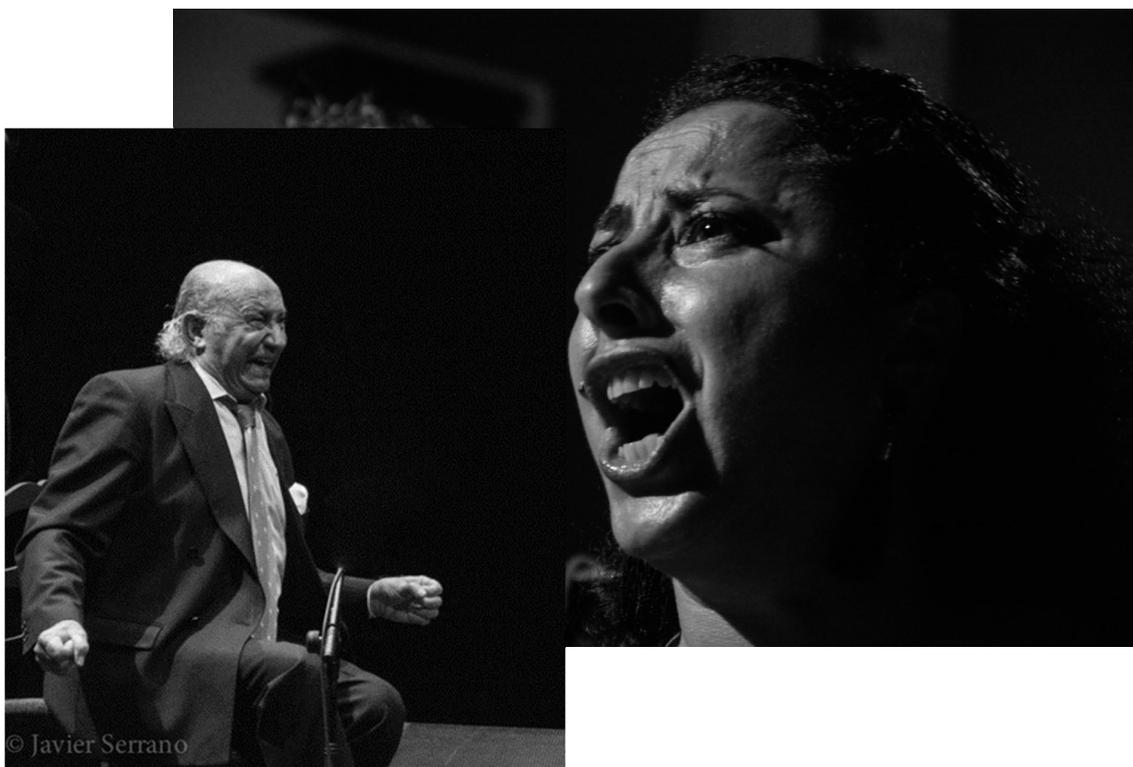
En Alicante, con motivo del **VI FESTIVAL FLAMENCO MEDITERRANEO 2021**, uno de los conciertos memorables fue el de **Doña Carmen Linares**, que para comenzar cantó una "toná" muy especial y que nos introdujo en el mundo de su flamenco, los sentimientos de su voz quedaron entre nosotros....

**y en su "toná" es donde se eleva por lugares en los que Carmen cruza por esas veredas que pasea entre jazmines flamencos... y en la noche se escucha un ¡ole!**



*Javier Serrano director del Festival Flamenco Mediterráneo*

<https://losfarosdelsur.blogspot.com/>



## EL FLAMENCO LOCAL DE LA PROVINCIA

### EL FLAMENCO DE GRANADA

Cuando hablamos de **FLAMENCO** en Andalucía, nos viene a la mente Jerez, Cádiz, Sevilla, Lebrija, etc., pero **ante esta expresión no puede faltar nunca Granada.**



*Luis López Sánchez*



**El flamenco en Granada** es de máxima relevancia dentro de este arte, y especialmente, y según mi entender, **está en El Sacromonte y en el Albaicín.**

Si el flamenco, y **cuando decimos flamenco nos referimos a él dentro de sus tres facetas, cante, baile y guitarra**, tenemos entendido que arrancó en el Siglo XVIII, extendiéndose a parte de Andalucía y, en otras regiones como Levante y Extremadura, éste tuvo una influencia innegable de otras culturas como la del



pueblo árabe, judío, gitano y cómo no, el de los mismos cristianos españoles, siendo Granada igualmente afectada por esta mezcla de culturas que también tienen que ver en la influencia del Flamenco.

Si estamos citando a Granada como una de las provincias andaluzas de importante influencia flamenca, bien es cierto que el lugar en el que se concentra la mayor parte de este arte es en el **Sacromonte**, lugar emblemático donde el flamenco queda expuesto y expresado en las cuevas, lugar en que se dan los espectáculos flamencos más variados. Pero si nos remontamos a los orígenes del flamenco en Granada, estos estuvieron representados por un movimiento flamenco que fue **"La Zambra"**. La Zambra, la bailaban los gitanos de las cuevas de la época (digo época, porque hoy ya no se da este arte), y solían bailar en las calles,



**Zambra en Granada**

descalzos, con acompañamiento de palmas y castañuelas, siendo este tipo de baile de origen "granaíno". Hoy en día, sigue habiendo zambra en algunos tablaos del Albaicín, pero nada que ver con la Zambra de tiempos pasados.

Entre otros lugares "granaínos", son lugares emblemáticos la **Cueva de Curro Albaicín**, la **Cueva "Los Tarantos"**, la **Cueva de la Rocío** (regentada por la familia Maya), la **Zambra de María la Canastera**, que lleva el nombre de la cantaora y bailaora María Cortés, la cual, al llegar visitantes, hacía un espectáculo flamenco en el salón de la casa, quedando la misma como cueva tablaos.



Peña "La Platería"

Así mismo y dentro del entorno del **Albaicín** nos encontramos con la **Peña "La Platería"**, la cual **está considerada la Peña Flamenca más antigua del mundo**.

Queda claro que, para cualquier aficionado que desee disfrutar del arte flamenco en Granada, solo tiene que dirigirse al Sacromonte o al Albaicín. (Ahí encontrareis multitud de ofertas interesantes y menos interesantes).

Si nos referimos a tiempos pasados, el flamenco en Granada ha tenido aficionados ilustres, además muy emblemáticos, como podían ser **D. Manuel de Falla** o **D. Federico García Lorca**.

Pero hasta ahora hemos hablado del Flamenco en Granada, pero también nombraremos a algunos de los grandes artistas que Granada ha dado a este arte. Entre otros, podemos citar a **Curro Albaicín**, **El niño de las Almendras**, **Jaime el Parrondo**, **La Coneja**, **La Cuqui**, **La Golondrina**, **La Mona**, **La Porróna**, **La Salvaora**, **Manolete**, **Raimundo Heredia**, **Niño de Osuna**, **Juan Habichuela**, **Pepe Habichuela** y cómo no, **Enrique Morente**.

Nombres actuales de hoy en día podrían ser, entre otros muchos: **Estrella Morente**, **Kiki Morente**, **Marina Heredia**, **Pedro el granaíno**, **Antonio Carmona** y otros más. La lista sería larguísima, prueba evidente de la riqueza artística del lugar.

#### **Letra de Zambra:**

*Por to' lo mal que conmigo te habías portao  
hasta del Santo de tu nombre me había  
olvidao*

*¡Ay, pero no pue ser!, todo será igual si te vuelvo a ver.*

*Gitana, tu zambra la Alhambra la viene a contar  
porque aquel rey moro al dejarla se puso a llorar.  
No hay nada en Granada que pueda tu zambra olvidar  
cristianos y moros la hicieron del mismo cantar.*

#### **Letra de Tangos de Granada:**

*Fatiguillas dobles pasaría  
aquel  
que tiene el agua en los labios  
y no la puede beber.* Estrella  
Morente, Granada 1980

## **ENTREVISTA A LA SOCIA GRANADINA DE LA CASA DE ANDALUCÍA "JUAN RAMÓN JIMÉNEZ" DE ALICANTE**

### **ENCARNI MOTOS**

**ENTREVISTADORA:** Beatriz Oliva



Nos acompaña Encarni Motos, socia de esta Casa de Andalucía nacida en Puebla de Don Fadrique y afincada en Alicante desde hace 50 años, viuda de un alicantino criado en La Mancha desde hace 5 años y que continuamente tiene presente. Mujer amable, correcta, dedicada por completo a esta Casa, siempre al servicio de todos y dando lo mejor de ella misma

con serenidad y orgullo, de perenne simpatía y vitalidad, todo humanidad. Al igual que el paralelismo de Lorca y Granada, de ella también se podría decir que hablar de Encarni es hablar de la Casa de Andalucía de Alicante, Encarni es esta Casa y esta Casa es Encarni.

Encarni, buenas tardes, gracias por haber aceptado que te haga unas preguntas.

- ¿Cuánto tiempo llevas como socia de esta Casa y que motivos te empujaron a hacerlo?

- *Hace 21 años. Yo tenía a mi madre y a mi tía que es la que me ha criado, mi madre con demencia senil y mi tía paralizada medio cuerpo y la única manera de escaparme un poco era cuando las acostaba, ellas se quedaban con una señora que me ayudaba y mientras me distraía un poco aquí en la Casa. Yo siempre he vivido cerca de la Casa, está tan solo al cruzar la calle. La Casa de Andalucía es como mi segunda casa y mi marido también compartía la misma opinión. Yo siento la Casa de Andalucía como mía y peleo mucho por verla crecer.*

Eres miembro del coro y también vocal, del teatro, participas en casi todas las actividades de la Casa con una diligencia ejemplar, compites en juegos de mesa y petanca, te desvives por la Casa y por su gente y no te faltan nunca fuerzas ni ilusión y ese apego que tienes se ha convertido en una rutina y, por si fuera poco, te apuntas a casi todos los actos en los que interviene la Casa, además de viajes, excursiones, convivencias. Sin ir más lejos, hace apenas unos días realizaste un crucero de 10 días por Egipto

**con compañeros de la Casa ¿En qué afecta esta dedicación a tu vida familiar?**

- *Absolutamente en nada. Mis hijos cuando llegan a casa y no estoy, saben que tienen que cruzar la calle y venir aquí a buscarme, es mi chalet. Mis hijos no paran de animarme para que vaya a todos los viajes que organiza la Casa.*

- **¿Cuál es el motivo por el que te trasladas a Alicante a vivir y con qué edad?**

- *Con 23 años me trasladé a Alicante. Yo salí de la Puebla con 3 años y me fui a Huéscar que es donde estaba mi tío el cura destinado y allí he vivido toda mi juventud, hasta los 20 años.*

*A de la Puebla, aunque me fui muy joven, íbamos a menudo. Toda la familia paterna era de allí y nos gustaba visitar su cortijo, sobre todo en verano ya que la casa era mucho más fresca que la de Huéscar. Los viajes a la Puebla se redujeron cuando se vendió el cortijo, por eso tengo muchos recuerdos de este lugar a pesar de que salí con 3 añitos.*

*Pero cuando yo tenía 18 años mi padre tuvo un accidente de tráfico, lo ingresaron en el hospital de Alicante y me vine aquí a cuidarlo; por la noche lo cuidaba mi madre y yo lo hacía por el día. Estuvimos así 4 meses, que fue la época en que conocí a mi marido, me hice novia de él. Sucedió que una criada que cuidaba a mis abuelos y tíos se vino a vivir aquí y visitaba mucho a mi padre dado la relación que esta familia tenía con ellos. Esta mujer tenía unos mellizos y uno de ellos estuvo mamando de mi madre al mismo tiempo que yo, y eso hizo aún más sólida la amistad.*

*En Alicante, empezamos a salir en pandilla y coincidió que mi marido era amigo de estos mellizos y esas fueron las circunstancias que me llevaron a conocerlo y después casarme con él. Me vine aquí porque mi familia materna se fue a Murcia y era más fácil venir aquí que ir al pueblo. Me casó mi tío el cura en la iglesia de San Blas y desde entonces vivo aquí en la misma casa.*

- **¿Qué echas de menos de tu tierra?**

- *Muchas cosas. A mi pueblo voy todos los años, voy a arreglar el cementerio, me traigo el jamón, el aceite, el embutido... o sea, que sigo a dos bandas entre Alicante y mi pueblo.*

- **¿Puedes contarme alguna anécdota de tu niñez?**

- *No acabaríamos, pero te diré que yo era un marimacho. Yo iba a un colegio de monjas y, tanto como me gusta ahora coser, entonces era un desastre para eso, siempre perdiendo la aguja y era un torbellino. Recuerdo que, a una de las monjas, la madre Rosalía, le gustaba que fuera con ella al jardín para cortar las flores y arreglar la capilla, y no se me ocurrió otra cosa que coger unas matas de ortigas y esconderlas para hacer una de las mías, así que me escondí detrás de una puerta y cuando las chicas jóvenes salían de costura de hacerse el ajuar, les iba dando a cada una con las ortigas en el pie. Me castigaron.*

*Otro día, en la casa sacerdotal que yo vivía, éramos tres familias, me vio muy seria uno de los curas y me dijo: Encarnita, te veo muy seria, ¿qué te pasa? – Pues que no me ha castigado hoy ni mi tía me ha pegado y estoy triste, porque todos los días me castigaban en el colegio o mi tía me soltaba un zapatillazo, eso seguro. Con decirte que al chiquillo más malo del pueblo lo aporreé y le tuvieron que dar tres puntos...yo no tenía miedo a nada. Me gustaban también mucho las muñecas, pero estaba siempre rodeada de niños. El cura vivía frente a nosotros, en una casa que era como andaluza con un patio central con acceso*



*a los salones y despachos y otra puerta que entraba al huerto y de allí salía una escalera imperial que subías 15 escalones y luego se abría y se ramificaba en dos. El patio estaba acristalado, nosotros vivíamos en el lado derecho y en el lado izquierdo vivía D. Faustino, el párroco, éste tenía 4 sobrinos, así que yo jugaba con esos niños. Yo siempre llevaba en los bolsillos del uniforme mi tajuela, mis santos, también cromos para jugar con las niñas.... Mi tía era bordadora y tenía su taller y como coser no me gustaba, pero bordar me encantaba, en cuanto veía una máquina allí iba con el bastidor y casi siempre rompía la aguja y me escondía, por eso siempre me llevaba la bronca. Era muy traviesa, pero lo he pasado muy bien y ese tiempo lo recuerdo con mucho cariño.*

***“Era muy traviesa, pero lo he pasado muy bien y ese tiempo lo recuerdo con mucho cariño”***

*Y también recuerdo con mucho, pero con mucho cariño mis primeros tacones que eran de charol con una cintita y el talón descubierto y detrás del talón un lazo; me los trajo mi tío de Granada porque se fue de ejercicios espirituales.*

**- ¿Cuándo eras pequeña que querías ser de mayor?**

*- Yo quería ser bordadora como mi tía, pero luego quería casarme en la Casa Parroquial y luego me casé en casa de mis padres con un sombrero sin tul porque no se llevaba y eso es todo.*

*Llevé mucha desilusión cuando hice la primera comunión porque las monjas me hicieron la túnica igual que ellas.*

*Mi tío era el capellán de uno de los conventos, había 4 y yo quería ir de princesa como mis amigas, con esos vestidos tan vistosos y de tanto volumen. Yo vestí de dominica, hábito blanco y toca negra. A pesar de todo, me hicieron una misa muy bonita, cantada por las monjas y eso me emocionó. Esto es lo único que*

*recuerdo con algo de disgusto, pero también lo llevé bien, no puedo decir que me causara frustración alguna.*

***“...quería casarme en la Casa Parroquial. Al tener una escalera imperial soñaba que iba a bajar con mucha cola...”***

- ¿Si te hicieras un tatuaje, ¿De qué se trataría?

- *No me gustan los tatuajes.*

**Todos tenemos nuestras virtudes y nuestros defectos, a veces deseamos cosas que no podemos alcanzar ¿Qué talento desearías tener, qué te gustaría saber hacer?**

- *Me gustaría tener un poco más de cultura de la que tengo, aunque sé estar en cualquier sitio, porque me dieron una educación bastante asequible. Es un defecto mío, cuando hay alguna discusión, en lugar de discutir doy media vuelta y me voy y dejo con la palabra en la boca a la que quiere ofenderme. Me educaron de una manera que me dijeron que hay que poner la otra mejilla y casi siempre lo hago y me sale bien. Sí que mi tía quería darme estudios y mi tío dijo que tres carreras no podían pagar, y eligieron darle estudios a mis hermanos. Hice la EGB, pero ya después paré. En mi época había que hacer ingreso, que lo hice, pero a primero ya no pudo ser.*

**Dime un sitio de Granada al que irías a relajarte unos días.**



- *A mi pueblo, a Huéscar. Yo allí me siento la mar de feliz, además hay cosas muy bonitas para ver, como los árboles centenarios que son preciosos, y que en mi pueblo se llaman María Antonias, secuoyas que tan solo hay en mi pueblo y en La Coruña. Son unos árboles que para rodear el tronco necesitan a 7 u 8 personas, imagínate lo grandes que son. Hay varios grupos que pertenecían a la casa del sr. Baró; luego la compró el Cordobés, y ahora como reclamo turístico lo tiene el Ayuntamiento, pero allí son María Antonias y eso está por la carretera de Nerpio que es preciosa, con mucho bosque; ¡y allí hace mucho frío!*

*De Huéscar me acuerdo mucho también de los terremotos; una noche de verano empezaron a repicar las campanas mientras dormíamos y la gente se creía que era un aviso de fuego y era que las campanas las movía el terremoto. En Orce, a 14 km. de Huéscar, había un torreón que se quedó como la torre de Pisa y fue del terremoto.*

***“De Huéscar me acuerdo mucho también de los terremotos”***

**Las personas desarrollamos un temor a algo relativamente inofensivo sin saber muy bien por qué ¿Cuál es tu miedo irracional?**

- *No tengo miedo a nada, quizá a los ratones, pero no lo califico como miedo, más bien repelús.*

**- ¿Puedes explicarme la receta de uno de los platos típicos de Huéscar?**

- *Los hojaldres en Navidad que se hace en triángulo y los polvorones de chocolate, manteca y almendra y la receta de éstos es:*

*½ Kg. de manteca, ¼ de Harina, 2 tabletas de chocolate valor grueso rallado y azúcar. Se pasaba por la máquina de picar carne y en el rodillo sin cuchillas se amasaban los polvorones. Lo llevabas al horno y cuando salían, con papel de seda en cuadrados le cortábamos como unos flecos y los envolvíamos cuidadosamente.*

**Y siendo andaluza, ¿cuál es el secreto de tus inigualables Miguelitos de la Roda?**

- *Yo hago los miguelitos a mi estilo, cocino el hojaldre típico de Huéscar que es el pastel típico de allí en Navidad, pero como yo al casarme iba mucho a Almansa que era el pueblo donde mi marido pasó su infancia, fue donde yo conocí los miguelitos y entonces fue cuando empecé a hacerlos, mezclando el hojaldre de mi pueblo y la crema de allí.*

**- ¿Qué es lo que te ha dado Alicante que no te lo ha dado tu tierra natal?**

- *Mis hijos y mis nietos, que son todos una maravilla y mi felicidad. Anoche, por ejemplo, me reí mucho con uno de mis nietos. Yo los he criado a todos y les consiento como su abuela que soy. Cuando eran pequeños estuve 5 años sin quitar ni la cuna ni el parque porque cuando no tenía a uno tenía a otro o a dos a la vez.*

**Eres una mujer que sabe disfrutar del presente y sabes el verdadero significado de la vida, por eso dejas pocas cosas pendientes. Mujer que entiende la libertad como el proceso interno de autonomía y no el concepto típico de “poder hacer lo que a cada uno se le antoje”. Mujer que sabe invertir cada segundo del día en conseguir lo mejor para ella y para la gente que le rodea y que ama.**



**Muchas gracias, Encarni, por tu tiempo y tu sinceridad; esto nos ha servido para conocerte un poquito más y me ha encantado pasar este ratito contigo, espero que tú también lo hayas disfrutado.**

## COSTUMBRES, FIESTAS Y TRADICIONES

### EFEMÉRIDES DE GRANADA

Con la famosa frase de Aixa, madre de **Boabdil el chico**: “llora como mujer lo que no supiste defender como hombre”, iniciamos las Fiestas y Efemérides de Granada.

#### ENERO:

El día 2 de enero se conmemora la **Toma de Granada por los Reyes Católicos** en 1492, último reducto musulmán de la península. En este día se celebran actos oficiales en la Capilla Real y el Ayuntamiento, donde se realiza la tradicional **Tremolación del Pendón**.



*Ana Gomis Sánchez*



#### Hogueras de San Antón o fiesta de “Los Chiscos”: Cada 16 de enero, muchos de los pueblos de la

provincia de Granada, se reúnen por la noche en torno a las **hogueras y los productos de la matanza, festejando el día de San Antón**. Alrededor de las **fogatas** se canta, se baila, y se consumen los productos del cerdo (panceta, careta, lomo, etc.) asados al fuego. El origen de la festividad es pagana, y tiene que ver con la renovación anual. Algunas de las localidades granadinas trasladan estas fiestas al fin de semana más cercano.

#### FEBRERO:

Romería de San Cecilio:  
El primer domingo de febrero miles de granadinos suben al Sacromonte para celebrar la romería de San Cecilio, patrón de Granada. La procesión se inicia en **El Realejo**.



El día 28 de febrero se conmemora en toda Andalucía el referéndum

que en 1980 dio lugar a la **autonomía de esta comunidad**. En Granada tienen lugar algunos actos oficiales de homenaje a personajes ilustres y abren la mayoría museos y algunos monumentos de forma gratuita.



### MARZO/ ABRIL:

**Semana Santa en Granada.** En esta semana especial el aire huele a incienso y azahar. Las procesiones discurren por lugares emblemáticos, una gran ocasión para disfrutar del ambiente en sus calles.



### MAYO:

**Fiesta de la Cruz:** Una de las fiestas con más arraigo popular de Granada. Se engalanan las calles, plazas y patios con cruces de flores decoradas con bonitos objetos tradicionales.



**Día de Mariana Pineda:** El tercer domingo de mayo se conmemora que Mariana Pineda, la rebelde contraria a Fernando VII acabó ajusticiada por garrote vil el 26 de mayo de 1831 por no querer delatar a sus compañeros liberales que luchaban contra el gobierno absolutista de Fernando VII. Tras su ejecución, Mariana se convertiría en una mártir por la libertad.



**MARIANA PINEDA POR LAS CALLES DE GRANADA**

## JUNIO

**Día del Corpus:** El Corpus Christi es quizá la mayor fiesta de la ciudad. Durante una semana se vive el ambiente de feria con los divertidos **chacolines** y **carocas**, y la tradicional procesión del Corpus.



## SEPTIEMBRE:

**Virgen de las Angustias.** La Basílica se llena de flores para la ofrenda floral y una procesión sale el último domingo del mes.

**Virgen de las Angustias:** Granada dedica septiembre a su patrona, la



**San Miguel:** Alrededor del 29 de septiembre se celebran las fiestas del barrio del Albaicín para honrar a su patrón, San Miguel. En esos días tiene lugar la tradicional romería al Cerro del Aceituno hasta la ermita de San Miguel Alto.



## GASTRONOMÍA ANDALUZA



**Juan Jacinto Camps Ortiz**

### LA COCINA DE GRANADA

“Dale limosna mujer, que no hay en la vida nada como la pena de ser ciego en Granada”. A esta famosa frase que nos sirve de prólogo bien se le podría añadir una coletilla: y visitarla “desganao”. **Granada**, mundialmente conocida por sus monumentos, testigos mudos de una época llena de esplendor, también lo es por su famosa gastronomía, sus deliciosas tapas, sus dulces y su buena cerveza. **Granada** es también, a mi juicio, claro ejemplo de un curioso cambio cultural que resalta la importancia de la gastronomía a la hora de programar unas vacaciones, ya que muchos de nosotros pensamos antes el qué o dónde vamos a comer, que en la lista de lugares o monumentos a visitar.

Y sin más preámbulos damos paso a nuestras socias colaboradoras en este número, que ya puestas de delantal nos van a deleitar con unas succulentas recetas, muy sencillas, para que intentéis hacerlas en vuestras casas.



### Entrante



**Raquel Muñoz**, nacida en Alicante tiene profundas raíces granadinas ya que sus padres son de Baza, bonita localidad a la que está muy arraigada, y donde por cierto se come muy bien. Nos delita con un sencillo plato:

### EL REMOJÓN GRANADINO

#### Ingredientes para 4 personas:

250 gr bacalao de Bilbao desalado y desmigado  
2 huevos de gallinas (de su tío Manolo)  
Aceite de sus olivos  
2 naranjas grandes (del campo de su tete Rubén)

Aceitunas negras sin hueso  
Sal, y pimienta al gusto  
Media cebolla pequeña

#### Preparación (más sencilla no puede ser):

Cocer los huevos, según los puristas 10 min. Una vez cocidos sumergir en agua fría y reservar.

Saltear las migas de bacalao con un poco de aceite. Reservar.

Pelar las naranjas procurando no dejar parte blanca y cortarlas en rodajas y quitar las pepitas.

Trocear la cebolla en juliana, cortar las aceitunas por la mitad y cortar los huevos en cuatro trozos.

Repartimos los trozos de naranja en una plato o fuente de cerámica, colocamos encima las migas de bacalao, la cebolla, las aceitunas y el huevo troceado. Sazonamos al gusto con sal y pimienta y por último el toque mágico, un buen chorretón de "oro" líquido andaluz.



**Raquel** se atreve a reinventar este plato con un toque alicantino introduciendo dos productos típicos, la "**pericana**" que sustituye al bacalao y los **dátiles** que le dan un toque especial, y os puedo asegurar que el resultado es "espectacular" como se ve en la foto.

## De Primero



**Pilar Cid**, es natural de CHIMENEAS bonito pueblo de la comarca de Alhama a 30 km de Granada al que nos aconseja ir con

"la calor", porque sombra no abunda. Lleva 40 años en Alicante y nos ofrece una receta típica....



### CAZUELA DE HABAS

#### Ingredientes:

1 kilo de habas  
 3 ajos  
 3 huevos  
 Vinagre, azafrán, colorante al gusto

4 tostadas de pan frito  
 1 docena de almendras  
 1ramita de hierbabuena  
 Pimienta negra y cominos

**Preparación:**

Las habas verdes tiernas se rehogan, piel incluida, en una sartén con aceite. Se tuestan cuatro rebanadas de pan, tres ajos fritos y todo se machaca en el mortero con unos granos de pimienta negra y cominos, se ponen en una cazuela junto con las habas y se añade agua hasta cubrir las, se rectifica de sal y se deja hervir hasta que las habas estén tiernas.

Una vez estén bien cocidas se escalfan 3 huevos (mi madre los batía) y se le ponen por encima hasta que se cuajen con una ramita de hierbabuena y vinagre al gusto, azafrán y colorante. Se dejan reposar un par de minutos y ya las tienes listas para dar buena cuenta de ellas.



**De Segundo**



**Marisol Henry** cuenta con la bendición de haber nacido en la misma Granada, sobran palabras. Lleva en Alicante casi 40 años y nos va a preparar la comida preferida de El Algarrobo que tantas veces compartió con su inseparable Curro Jimenez por esas sierras, el famoso...

### PLATO ALPUJARREÑO

**Ingredientes para cuatro personas:**

1 kilo y medio de patatas	1 cebolleta
4 huevos	1 ó 2 morcillas de cebolla
1 ó 2 chorizos	4 lonchas de jamón serrano
4 pimientos verdes, mejor clase "italiano"	

**Preparación:**

Trocea las patatas peladas en rodajas no muy finas, y la cebolleta en trozos más pequeños, añadiéndolos a una sartén con abundante aceite caliente, reservándolas cuando estén en su punto, más bien cocidas.

Se fríen los pimientos cortados a trozos medianos. Se reservan y se repite la operación friendo los chorizos y las morcillas en la misma sartén.

Se presenta en forma de plato combinado, primero se ponen las patatas alrededor de los pimientos, el chorizo y la morcilla, luego en el centro los huevos fritos y las lonchas de jamón serrano y listo para comer y chuparse los dedos. Importante acompañar con un buen pan de pueblo.



**Pa Postre**



**Lola Tripiana**, natural de Orce, precioso pueblo de la comarca de Huéscar, mundialmente conocido por sus importantes yacimientos paleontológicos, limita con bonitos pueblos como Cúllar, Galera o Huéscar, que merecen la pena visitar y están a un tiro de piedra. Hace 40 años Alicante la “conquistó” y hasta hoy, momento en que es la encargada de endulzarnos la comida con sus:

**HUEVOS NEVADOS**

**Ingredientes:**

750 ml de leche  
 4 huevos (de sus gallinas)  
 4 galletas María o similares  
 Canela en rama y en polvo

6 cucharadas de azúcar  
 1 cucharadita de maicena  
 6 cucharadas azúcar  
 Cáscara de limón

**Preparación:**

Poner la leche a calentar con la canela en rama, la corteza de limón y el azúcar durante cinco minutos, retirando a continuación la canela y el limón. Separar las claras de las yemas, montar las claras y pasarlas por la leche. Colocar las galletas en la fuente, sacar las claras de la leche y ponerlas encima de las galletas.

Con el resto de leche que queda se baten las yemas junto a la maicena y un poco de leche fría, incorporándolo luego a la leche que nos queda hasta obtener una crema ligera.

La crema se vierte en la fuente repartiéndola entre las galletas hasta que casi queden cubiertas. Para finalizar se espolvorean al gusto con canela molida (sin pasarse que dicen que es afrodisíaca). Y están para chuparse los “deos”.



## GASTROCURIOSIDADES

La **gastronomía de Granada** es sabrosa, variada y sencilla, y está basada en la variedad y riqueza de los productos que la naturaleza ofrece. La comida típica de Granada se compone de platos compuestos principalmente por productos frescos como verduras de su vega, carnes de Sierra Nevada para los platos de cuchara y los guisos con pescado de la costa de Motril.



Destacamos algunos de los más típicos: **Tortilla Sacromonte, Olla de San Antón, Salaillas, Papas a lo pobre, Migas de sémola, Quisquilla de Motril, Gurupina y Moraga de Sardinas**, entre otros.

En **Granada** se “baja a la calle” para dedicarse al noble arte de “tapear” recorriendo calles como San Matías, Elvira, Varela o la Plaza Nueva. Os dejamos aquí algunos nombres de lugares ilustres que tienes que visitar:

La Bella Kurva, Bodegas Castañeda, El Rincón de Fede, La Auténtica Carmela, Los Diamantes, La Botillería, Casa Encarna o Los Barriles, entre muchos otros. “**Pecado mortal**” sería no acompañar estas tapas con una “Alhambra”, cerveza que al correr por el gaznate nos transmite el embrujo de los atardeceres de primavera en el mirador de San Nicolás.

Su origen se remonta a la calle Jardines en el año 1884, bajo el nombre de Cervezas Alhambra. La marca se reflota en 1925 bajo el paraguas de la empresa Cerveza Granada y otras posteriores hasta que en 2007 Mahou San Miguel se hizo con ella siendo muy sensible con Granada y su histórica marca, manteniendo el nombre y el logo del famoso monumento en sus botellas, lo que nos permite seguir degustándola, por supuesto, bien fresquita, a punto de escarcha.



No te puedes ir sin probar los famosos **Piononos de Santa Fe**, uno de los pasteles más ancestrales de



España, compuesto por una fina lámina de bizcocho enrollado en forma de cilindro y una deliciosa crema tostada en la parte superior. Dice la leyenda que el nombre le fue dado alrededor de 1879 por su creador, Ceferino Isla, maestro pastelero con obrador en Santa Fe en honor al papa Pío IX, en italiano Pio nono, rindiéndole homenaje por haber proclamado el dogma de la Inmaculada Concepción de María. Además del nombre, la forma del pastelito también recordaba a la del homenajeado, parece ser no demasiado agraciado, algo bajito y rechoncho.

## NOTAS DE SOCIEDAD

### “Hui toca cremaet amb el nostre soci Paco Pérez”

Hola Paco, bon día, gracias por compartir este esmorzaret en el Restaurante Pantanet, aquí en San Vicente del Raspeig, como dicen los lugareños “sequet pero sanet”.

Juanja: Sin más preámbulos vamos al lío y a saco: ¿Paella valenciana o arroset alacantí?

Paco: Sin discusión, y no es porque la tierra me tire, donde se ponga un buen arroset alacantí en cualquiera de sus variantes, que se quite la paella valenciana.

J: Te acabas de ganar algún que otro enemigo pero lo comparto al 100%. Paco, ¿avalarías proponer el esmorzaret alacantí como patrimonio gastronómico de la humanidad?

P: Indudablemente, es una costumbre muy arraigada en Alicante, Castellón y Valencia, santo y seña de nuestra cultura y hay que potenciarla.

J: Si el cremaet no existiera, ¿habría que inventarlo?

P: Por supuesto, ante un buen esmorzaret o un buen arroz, no puede haber mejor colofón que un cremaet ben fet.

J: ¿Dónde te has tomado el mejor cremaet de tu vida?

P: Espera que haga memoria, es que han sido varios, pero destacaría el Estanquet en Verdegás, lo bordan, te lo recomiendo.

J: Me lo anoto. Tú eres de los que lo deja todo si un amigo te dice “no hi ha c..... per a anar demà a esmorzar a Alcoi”, por poner un ejemplo.

P: Jo el primer, i mes ara que estic jubilat. Tengo mucho tiempo libre, cualquier excusa es buena para almorzar con los amigos. “On va la corda va el poal”

J: Ahí va la última. Recomiéndanos un sitio para tapear en Granada.

P: Los Barriles, un clásico, sus caracoles y el rabo de toro están para chuparse los dedos.

J: ¿Que te ha parecido el cremaet de hoy?

P: ¡Xé, qué bo! Només falten els piononos de Santa Fe.

**Paco**, muchas gracias por compartir este cremaet y a **Jacín** que ha hecho las funciones de reportero gráfico. Hemos “echao” un buen rato.



Piononos de Santa Fe

## Algo de Humor

### Palabras que debes conocer si visitas Granada:

<b>NO NI NÁ:</b>	<b>Abreviatura de "No ni nada", equivale a "anda que no"</b>
<b>CIPOLLO:</b>	Atontado, es el insulto "granaino" por excelencia
<b>BOCANÁ:</b>	<b>Tontería o comentario inapropiado (qué bocaná es esa?)</b>
<b>CHUMINÁ:</b>	Una estupidez o gilipollez
<b>APOLLARDAO:</b>	<b>Estar atontado, no enterarse de nada(a puños)</b>
<b>CHAVEA:</b>	Un muchacho o persona joven (ha sido ese chavea)
<b>BULLA:</b>	<b>Tener mucha prisa</b>
<b>ENCARTAR:</b>	Algo que viene bien, o no (saldremos si se encarta)
<b>ENMALLAO:</b>	<b>Estar muerto de hambre (estoy enmallao)</b>
<b>MIHILLA:</b>	Un poco de algo (dame una mihilla de pan)
<b>LA VIN:</b>	<b>Expresión de asombro fruto de abreviar "La Virgen"</b>
<b>MANDAILLO:</b>	Recado
<b>ENGURRUÑO:</b>	<b>Persona tacaña, uraña</b>
<b>ENHORTAO:</b>	Estar despistado (despierta que estas enhortao)



### Historia de una frase en tono de humor:

***"Lora como mujer lo que no supiste defender como un hombre"***

Lectura recomendada: **EL MANUSCRITO CARMESÍ** (de Antonio Gala)

“Lora como mujer lo que no supiste defender como hombre” es la famosa frase que se le atribuye a la sultana Aixa, madre del último rey islámico de Granada, Boabdil el Chico. Cuenta la historia que se la dijo a su hijo cuando éste salió de la Alhambra tras entregar las llaves a los Reyes Católicos, el dos de enero de 1492. Pero según los historiadores parece ser que la frase fue escrita siglos después por el padre Echevarría en la obra “Los Paseos de Granada”.



## ESPACIO DEL SOCIO

### GRANADA, EL SENTIMIENTO

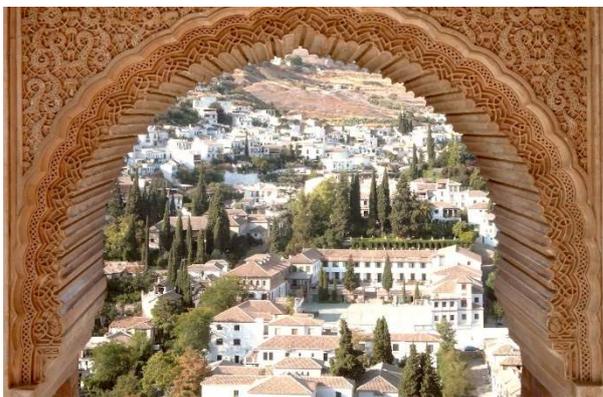
*Luis Payá Moreno*

#### MI BELLO RECUERDO

Desde la edad de la pubertad, quedó grabado en mis idas y venidas, mi pedacito de tierra andaluza, Jaén.

Cuando pasaba a tu vera, Granada, me ofrecía la frescura de tu Sierra Nevada y el verdor de tu Vega.

En mis viajes de ida, desde esta ciudad de acogida, Alicante, subiendo el puerto **La Mora**, quedaba atrás o, mejor dicho, se pasaba por la puerta de la tradicional **venta del Molinillo**, y ya coronado el puerto y entrando a la ciudad, había que parar en el mirador donde se contemplaba Granada, mostrada a nuestros pies,



con el **Albaicín** a un lado (foto izq.) y el **Sacromonte** a otro (foto dcha.). La autovía hoy en día evita ese encanto, pero nos alivia de un tortuoso puerto, que en invierno la mayoría de las veces era intransitable por la nieve.

Recuerdo en los viajes de retorno hacia Alicante, ¿Quién se resistía a no pasar por **Purullena** para ver sus cuevas llenas de cobre y bronce, en las que siempre se compraba alguna pieza de las expuestas allí?

Pasado el tiempo, ¡Qué decir! Bajando de Sierra Nevada, desviarte para esa **Vega del Genil** y en **Huejar Sierra**, a la vera del río, estar comiendo choto al ajillo (muy tradicional por estos lares) con los pies refrescándolos en el agua de su río **Genil**, frondoso y nada profundo. ¿Quién se puede perder una subida a la comarca de la Alpujarra para disfrutar de sus pueblos pintorescos?, refugio de sus antiguos moradores ya vencidos en la Reconquista.

**Lanjarón, Bubión, Pampaneira, Trevélez** son parte de esos lugares de la **Alpujarra** granaína, que embellecen la comarca, ya famosa por la maravilla de su recorrido.

**¡Ay, Granada!** de ti se puede escribir mucho, porque por donde uno vaya haciendo ruta, a la vez se nos va invitando a volver.

Y así, volviendo una y otra vez, no se puede dejar de visitar la ciudad, o, mejor dicho, la capital, cetro imperial de toda su provincia, rodeada ella de tantos pueblos bonitos que son balcones llenos de geranios, que hace que Granada se mire en las estrellas, en noches de luna llena.

Los sentimientos y emociones, que me nacen de mi tierra andaluza, se han ido forjando en la distancia que pueda haber, entre Andalucía y la ciudad de Alicante, tierra ésta muy acogedora y abierta como su mar Mediterráneo.

Mis idas y venidas se han ido dilatando en el tiempo por la lógica de ir haciéndose uno mayor.

En Alicante como tierra de acogida, está la **Casa de Andalucía "Juan Ramón Jiménez"**, muy bien dirigida por su presidente D. Miguel Beano con su buen equipo de colaboradores, bien implicados ellos. Tiempo atrás nos hicimos socios mi mujer y yo, encontrando en la misma ese vínculo de seguir conectado con mi tierra natal a través de sus actividades, socios de origen con su buena convivencia, por lo que la llama de andalucismo continúa viva.

He de aclarar que, como socios, los hay de otras provincias no andaluzas, amantes de las costumbres y tradiciones de Andalucía que, atraídos por ese embrujo andaluz, comparten por igual su alegría.

¡GRACIAS ALICANTE POR TU ACOGIDA SIN IGUAL!

### GLOSA A LA ROSA

De la Alhambra de Graná  
eres Rosa soberana  
porque reina fuiste nombrá.

Los jardines Nazaríes así lo hicieron saber,  
que de la Alhambra su rojo atardecer,  
es el sol reflejado en mantos de rosas  
que se muestran a sus pies.

A la Rosa en Graná le dicen:  
del Rocío eres la flor  
y de los ruiseñores su amor.

¡Levántate Graná y abre tus ventanales!  
para escuchar de los ruiseñores  
sus cánticos celestiales  
y el aroma que se percibe  
de sus ROSAS IMPERIALES.



**¡GRANADA!**

**¡Ay, Granada!** Alfombra de luces y rosas  
y verde color de esperanza  
que te muestras a los pies de tu altiva Alhambra.

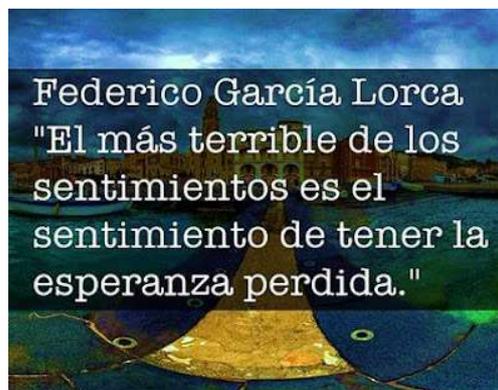
Donde la historia llenó tus calles de conquistadores  
para rendirse ante su figura, en rojos atardeceres  
que preceden al anochecer de tu verde vega.

Quedando dormida la Alhambra, para despertar con la nieve  
En su alcoba que, bajando de la sierra, refresca su cara  
enrojecida por el sol del ocaso y así, poder mostrarse  
con aires de sultana.

**¡Ay, Granada!** Si tu Señora la Alhambra hablara,  
te diría que eres una rosa más bonita que ninguna,  
que tienes la bondad de sonreír  
a los que les abres las puertas de tus jardines llenos de flores,  
abiertas en patios de olores y donde guardas el embrujo  
de todo aquel que se siente atraído por ti.

**¡Ay, Granada!** Llorada y anhelada por vencidos,  
orgullo de tus conquistadores, amada por tus gentes  
y por todos envidiada por tu Alhambra,  
palacios y jardines de sultanes nazaríes.  
Y a ti te digo Granada, con la letra de un cante  
por MEDIA granaína:

***Aunque su vida fue corta  
él quedó en la historia  
guardado en tu memoria,  
recuerdos de GARCÍA LORCA.  
El poeta que escribió con el corazón  
y tantos cantaron en coplas.***



**SECCIÓN INFANTIL DE NUESTRA CASA**



**Loly Escudero Serrano**

**Esta es una sección por y para nuestros niños y niñas. Aquí sólo hay una pequeña representación.**



En esta ocasión les he hecho la siguiente pregunta:

**¿QUÉ ES PARA TI LA CASA DE ANDALUCÍA "JUAN RAMÓN JIMÉNEZ" DE ALICANTE?**

Y así se han expresado al respecto:

**JADE ARGENTE MOLERO (9 años)**

**Jade** nos dice que no se le da bien dibujar y que por eso prefiere decirnos con palabras lo siguiente:

*"Me encanta la Casa porque me vuelve loca bailar y cantar y el teatro que hacía también, y aunque pasaba un poco de vergüenza, cada vez me iba soltando más. Ser reina me ha encantado, me he sentido muy querida por todos. Este año al repetir de reina, que no me lo esperaba, lo estoy disfrutando aún más que el año pasado".*

**PAULA PALMER ROMERO (4 años)**

**Paula** nos ha mandado un elaborado dibujo en el que está Adriana, vestida de azul, representando a las niñas mayores. Su hermano Ricardo cantando y bailando en el escenario, con ropa color marrón, ella es la que va de rosa y su mami Vero la más grande. Todos vestidos de flamencos.



**EVA GARCÍA MUÑOZ** (11 AÑOS)

*“La casa de Andalucía para mí, es un lugar donde voy a vestirme de flamenca, a bailar, a jugar con mis amigas y sobre todo a pasármelo muy bien. El tiempo que pasó allí es como si me teletransportara a la tierra de mis orígenes, aunque soy alicantina de nacimiento por mis venas corre sangre andaluza. **La casa de Andalucía es mi tierra y siempre lo será.**”*

**RICARDO PALMER ROMERO** (4 años)

**Ricardo** también ha querido expresar lo que significa para él la casa de Andalucía haciéndonos un dibujo muy especial. Él es el que va vestido de flamenco de negro y su hermana Paula la que va vestida también de flamenca en rojo, los dos están cantando y bailando en el escenario y los triángulos son las banderas.

**PAULA GIMÉNEZ GARCÍA** (10 años)

**Paula** ha preferido hacernos un precioso dibujo en el hay varios signos muy significativos. Por un lado, está ella vestida de flamenca. La casa le evoca recuerdos de cariño, de ahí los corazones y unas manos abiertas al mundo, ella siente que nuestra Casa es un sitio en el que todos son bienvenidos.

**ALMA MOÑINO ESCUDERO** (11 años)

*“La casa de Andalucía ‘Juan Ramón Jiménez’ en Alicante es un sitio donde me encuentro con mis amigas y nos lo pasamos muy bien. Allí aprendí a bailar sevillanas con la seño Vero cuando tenía 4 años y he formado parte del grupo infantil de teatro “La Karaba” durante varios años. **En 2017 tuve la suerte de representar a la Casa siendo su reina infantil, fue un año inolvidable.**”*

## PRESENTACIÓN REVISTA CULTURAL 1/4 de la Casa

El día 10 de enero marca una fecha importante para nuestra Casa, nace nuestra Revista Cultural **1/4 de la Casa** con la presentación oficial en la Sede Universitaria de la Ciudad de Alicante.



Un acto entrañable en el que se anunció el objetivo de este proyecto, que vio la luz ese día con la intención de llevar el sentimiento de Andalucía, tanto para los andaluces

afincados en Alicante, como para aquellos que se sienten identificados con su cultura y tradiciones, intentando ser una expresión clara del alma de todos sus lectores.



Tras el acto de presentación se ofreció un vino de honor en la sede de la Asociación de Periodistas de la Provincia de Alicante, que nos cedió sus instalaciones, donde celebramos el éxito de la presentación y pusimos cierre al evento.



## VIDEOS DE APOYO Y COLABORACIÓN PROYECTADOS EN LA PRESENTACIÓN DE NUESTRA REVISTA CULTURAL



**D. Luis Barcala y esposa**  
Alcalde de Alicante



**D. Miguel Beano** – Presidente Casa Andalucía JRJ - Alicante  
**Dña. Loli Herrera** – Socia Honor 2022 Casa Andalucía JRJ



**D. Antonio Manresa** – Concejal de Cultura Ayuntamiento Alicante



**Dña. Puri Torres** - Presidenta de FECA CV



**D Javier Serrano –**  
Andaluz del año 2022 de  
la Casa Andalucía  
Alicante

**D. Francisco Javier González**  
Presidente Casa Andalucía  
de Leganés (Madrid)



**D. Antonio Manuel Ramírez**  
– FECAE – Leganés  
(Madrid)

**Dña. Magdalena Rigual**  
Directora de la Fundación  
Mediterráneo en Alicante



**-Beatriz Oliva Huerta-**



**Miguel Beano González**

## **ACTIVIDADES DEL PRIMER TRIMESTRE 2023**

### **NUESTROS RECUERDOS**

**C**ada año esta Casa se renueva, preparando actividades y eventos que nos trasladen a nuestros orígenes, siempre con aires de renovación y buscando nuevos retos, procurando dar mayor lucidez a todos nuestros actos y eventos, y siempre buscando la participación de todos. En 2021 se unieron más de 70 socios y en 2022 fueron más de 50. En la actualidad formamos un colectivo que supera los 250 socios.

El mes de **enero** tiene de especial la participación de los niños, donde ponemos todo nuestro empeño en satisfacer toda la ilusión que tienen acumulada; como preludeo, una obra de teatro infantil cuyos personajes son los más pequeños de la Casa. Con la visita de sus majestades, los **Reyes Magos**, y la entrega de regalos, damos por concluida la jornada festiva, no sin antes degustar una sabrosa taza de chocolate con bollos.

El día **10 de enero** marca una fecha importante para la Casa; nace nuestra Revista Cultural **1/4 de la Casa**, con la presentación oficial en la Sede Universitaria de la Ciudad de Alicante. Un acto entrañable en el que se anunció el objetivo de este proyecto, que vio la luz ese día con la intención de llevar el sentimiento de Andalucía, tanto para los andaluces afincados en Alicante, como para aquellos que se sienten identificados con su cultura y tradiciones, intentando ser una expresión clara del alma de todos sus lectores.

Tras el acto de presentación se ofreció un vino de honor en la sede de la **Asociación de Periodistas de la Provincia de Alicante**, que nos cedió sus instalaciones, donde celebramos el éxito de la presentación y pusimos cierre al evento.

**Febrero** viene cargado de actividades y eventos. Comenzamos con el ya consolidado **"Desfile y Exposición de Ropa Flamenca"** a cargo de la firma malagueña "Yo Sueño Lunares", un escaparate ideal para mostrar la imagen de nuestra Casa y el sentido de hospitalidad de nuestros socios. Durante un fin de semana le cedemos nuestro Salón de Eventos; son unas jornadas de puertas abiertas, para que tengan la oportunidad de visitarnos las amantes de nuestros atuendos flamencos, venidas de toda la provincia de Alicante; el desfile termina con una exhibición de baile flamenco.

La **"Proclamación de Cargos 2023"** Reinas, Rociera, Abanderado, Socia de Honor, Ente Cultural, Andaluz del año; un acto con una simbología muy especial, ya que, en él, vamos combinando despedidas y presentaciones, con una muestra folclórica andaluza, donde no falta la presencia del folclore alicantino. Destacamos una compañía muy especial, la de nuestro alcalde de Alicante D. Luis Barcala que, junto con otras autoridades, vienen a darle la trascendencia y relevancia a este evento para todos los andaluces que vivimos en la capital; a ellos, se unen invitados de asociaciones y federaciones amigas. Quiero destacar la participación de las **"Jóvenes Promesas del Flamenco"**, una entidad que lleva por bandera este arte, y que ha supuesto un descubrimiento de lo que es sentirlo y expresarlo en su más auténtica pureza; imágenes y movimientos que se repiten en nuestro recuerdo sin cesar. Enhorabuena a su directora Dña. Noelia.

Toca hablar del día a día en la Casa. De lunes a viernes, los talleres artísticos imparten cursos de **Sevillanas, Flamenco, Castañuelas, Latinos, Cajón o Guitarra Flamenca**. Estas jornadas están compartidas con los ensayos de nuestros grupos artísticos, **Coro Rociero Azahares, Zambomba Cendalí, Compañía de Teatro Los Quintero, Cuerpo de Baile Flamenco Alegría Pura y Taller de Costura para vestuario Flamenco "Hilo, Lunares y Volantes"**.

Pero sigamos con las actividades y eventos del primer trimestre 2023.

Nos aproximamos a finales de febrero, el **28 es nuestro día grande** y, sentimos cómo nos late nuestra tierra en el corazón. **Vino de Honor por el día de Andalucía** al que acompaña un ágape para todos los socios, seguido de la imposición de insignias, y la entrega de carné, foto de familia, para cerrar con dos himnos, Alicante y Andalucía. Dejamos paso al más puro ambiente flamenco a través del cante y del baile.

Entramos en **marzo**, día 5, domingo del primer fin de semana, **Concatedral de Alicante "San Nicolás de Bari"**, 12:00h. Misa Rociera, **en honor al día de Andalucía**, como dice el dicho, repleto de fieles hasta tal punto, que "no cogía un alma más". Desde la puerta principal, Fini Camuñas, con "elegancia y garbo" portando la Bandera Verde y Blanca, al compás del Himno de Andalucía, desfila por el pasillo central, y con paso lento se aproxima al altar donde tras una muestra de respeto entrega la bandera al presidente de la Casa, que es llevada a la peana donde descansa junto a la bandera de España, dando paso a la Celebración Eucarística. Hablamos de la Misa Rociera, el silencio es absoluto en el templo, para sentir de manera solemne, los **Cantos del Nuestro Coro Azahares**; ahí la Salve Rociera pone el broche de oro a un acto religioso sin parangón. Finalizada la misa y en la plaza de la Concatedral, nuestros socios a modo de celebración hacen exhibición del Baile por Sevillanas al compás del Coro Azahares y los acordes de unas guitarras muy flamencas. Terminado el acto, ahora la cita es en los **Salones de Juan XXIII**, donde nos espera una Comida de Gala, que reúne a más de 120 comensales entre socios, amigos, familiares e invitados. Nos aproximamos a las 19:00h, cuando sólo quedan las

señales de lo acontecido, pues tras la comida ha sido más de hora y media de música para que todos los asistentes pudieran disfrutar una enorme variedad de bailes, sevillanas, rumbas, pasodobles, etc.

Van pasando los días de este marzo, y aunque la puerta principal de la Casa que da acceso a la tabernita permanece cerrada; discretamente, en su interior continúan latiendo todas las actividades y los ensayos, los que participamos sabemos que es a través del patio por donde llegamos al Salón de Eventos y Actividades. Esto nos permite descubrir el milagro que día a día se está produciendo en el **Patio Cordobés**, vemos cómo el verde se adueña de las paredes, cediendo el protagonismo a un sinfín de colores, son mayormente **geranios y gitanillas**, que acostumbran a jugar con la luz para que el contraste de colores sea incesante. La semana pasada, nuestra Casa y nuestro Patio Cordobés, recibieron la visita de dos amigos, **Luis Barcala y José M<sup>a</sup> Bonilla**, alcaldes de Alicante y de Córdoba; había mucho interés y curiosidad por conocer un auténtico Patio Cordobés, ¿en Alicante?, cuidado por un cordobés, Bienvenido Nieto, y ver hasta qué punto era real. Esta visita tiene un enorme significado para nuestra entidad, nos ha permitido sentir el aprecio y cariño que se nos tiene en Alicante, mostrándonos una cercanía y un apego que sólo se tiene entre personas que se profesan una gran lealtad.

Como decía, discretamente en el interior de la Casa siguen los ensayos de los grupos artísticos. Se ruega silencio, pues nuestra compañía de Teatro "Los Quintero" está dedicada en cuerpo y alma a los últimos ensayos para poner en escena el **25 de marzo dos sainetes**, "**Secretitos de Confesión**" de los hermanos Quintero y "**El Margarito está muy malito**" de José Cedena. ¡Nervios de la directora!

No podemos olvidarnos de otros grandes momentos que nuestra entidad ha vivido en este trimestre. El **22 de enero**, nuestros cargos Dña. Cristina Ferré, Reina, y Dña. Ana María Molero, Rociera, acompañadas por Dña. María Victoria García, vicepresidenta, cursaron **visita a FECA CV** para asistir al acto protocolario de la Proclamación de Reina y Dama de la Federación. El **26 de febrero**, viaje a Valencia con motivo de nuestra participación en el **Festival Folclórico Andalúz** con motivo del día de Andalucía organizado por FECA CV, Federación a la que pertenecemos.



## La Casa de Andalucía Juan Ramón Jiménez de Alicante nombra a la APPA Ente Cultural 2023

*(Hoja del Lunes)*

## Collage de imágenes del primer trimestre 2023













Luis\_Fernandé Cabalero@Julia

## CUENTOS INFANTILES CON ENSEÑANZA DE VALORES

*Autora: Beatriz Oliva Huerta*

### LAS LECTURAS DE TRIANA EN SOÑILANDIA



**H**abía una vez una preciosa niña llamada TRIANA, de grandes ojos y modales muy refinados, que vivía en una pequeña isla conocida como SOÑILANDIA. Sus habitantes la adoraban ya que era una apasionada de las historias de aventuras y por eso no cesaba de leer cuentos y novelas que luego les contaba a todos.

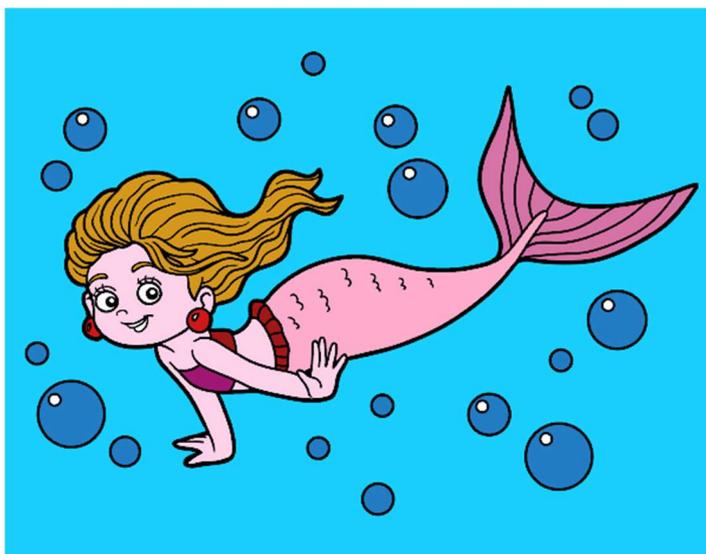


En aquella isla existía una escuela con infinidad de novelas y cuentos, que no eran apreciados por sus alumnos porque preferían jugar en sus horas libres, abandonando la lectura por completo. Pero TRIANA, que era tan aplicada, se organizaba su tiempo para poder disfrutar de estas dos actividades.

Un buen día, mientras se encontraba descansando con su perro ARES en la playa medio adormecida contemplando las olas, divisó a lo lejos una sirenita que avanzaba apresuradamente dando saltos en el agua hacia la orilla. La niña pensó que sería fruto de su imaginación, pero cuando vio que su perro se levantó repentinamente ladrando y mirando hacia ese mismo lugar, no dudó que fuera real lo que estaba percibiendo.

A medida que la sirenita se acercaba, la ilusión por verla se hacía más fuerte y cuando ya estaba muy cerca de ellos, la sirena, que lucía una radiante melena rubia, con mirada tierna y suave, le avisó:

-Soy la sirena de SOÑILANDIA, sólo les aparezco a los niños que leen mis historias fantásticas y creen en mí. Entonces las hago realidad y esto sólo es posible hacerlo en SOÑILANDIA -aclaró con delicadeza la sirenita



envuelta en su halo de luz-. Seguidamente, se adentró en sus azules y cristalinas aguas y desapareció.

- ¡Qué maravilla!, ¡es como estar dentro del cuento...!, ¡he cumplido un sueño...! -gritaba TRIANA emocionada-. ¡ARES, corramos a contárselo a todos! -añadió con impaciencia.

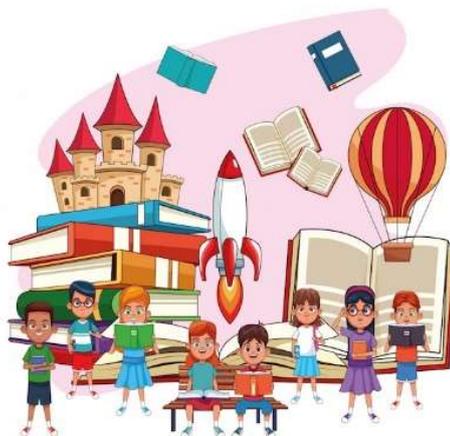
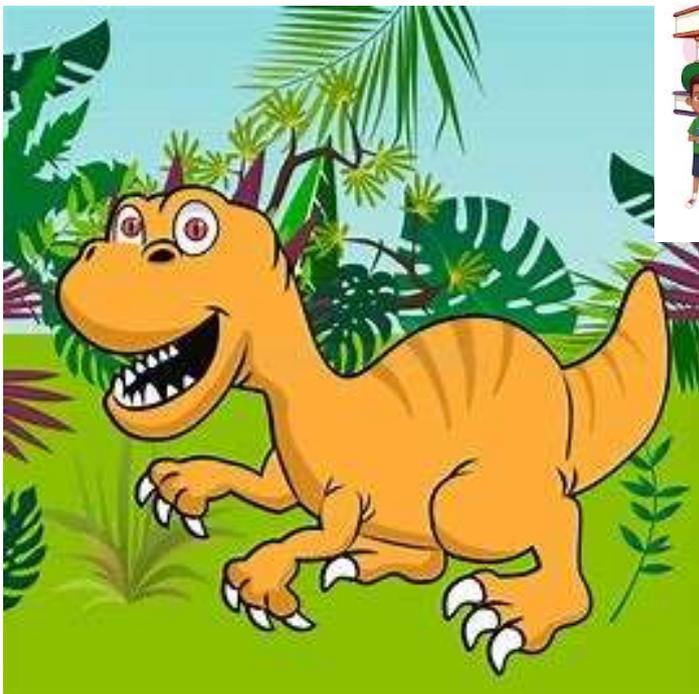
Cuando TRIANA les relató a todos su experiencia, en un principio nadie se lo creyó, pensando que podría haber sido un espejismo. Pero la niña, que tenía un corazón de oro, en su afán de hacer partícipes a sus amigos para que pudieran vivir como ella otro lindo momento de felicidad, insistió:

-Tenéis que acompañarme a ver a la sirenita, ¡pero antes debéis leer mucho para fortalecer la imaginación!, ¡animaos, no os arrepentiréis! -replicó la niña, y continuó hablando para intentar convencerlos:

-Cuando lees un libro de aventuras, ¡te entusiasmas tanto que puedes convertir la historia en realidad!, ¡creedme!, ¡es un privilegio que solo gozamos los habitantes de SOÑILANDIA y debemos aprovecharlo!

Valeria, que era leal amiga de TRIANA, la escuchó con atención sin dudar de sus relatos.

Tanto empeño mostraba la niña que, al día siguiente, al salir de clase, un grupo de niños quedaron en el parque para leer cuentos y comprobar lo que sucedía. TRIANA los acompañó.



-Yo he elegido un cuento de dinosaurios -indicó Rubén.

-Pues el mío es de princesitas -afirmó Valeria muy animada. Así, todos se veían ilusionados haciendo crecer su imaginación y cuanto más leían, más les gustaba.

Pasaba el tiempo y cada vez disfrutaban más de la lectura

y llegó el momento en que, a Rubén, un buen día que se encontraba paseando por el bosque, le salió un simpático dinosaurio y le dijo:

-Hola, soy el personaje de tu cuento y te acompañaré en algunos momentos. ¡Mírame, Rubén, soy como tú me has inventado!



Cuando el niño lo transmitió a su grupo de amigos, Valeria les reveló que aquella misma noche compartió un pastelito con la princesa de su libro que vino a visitarla al jardín de su casa antes de irse a dormir. A los otros niños también se les fueron apareciendo los personajes de los cuentos que ellos leían y TRIANA se sentía muy satisfecha.

Afortunadamente, gracias a TRIANA, todos descubrieron que en esa maravillosa isla cualquier sueño se convertía en realidad si verdaderamente lo deseabas y, para eso, necesitabas leer y creer en el personaje de tu lectura. Por este motivo, ARES siempre acompañaba fielmente a TRIANA y, a su lado, no paraba de descubrir nuevas experiencias junto a los personajes estupendos de los cuentos que la niña le leía.

Desde entonces, los niños de SOÑILANDIA se aficionaron tanto a la lectura y estaban tan entusiasmados que siempre buscaban un ratito para practicar esta actividad después de hacer los deberes de clase.



A TRIANA le encantaba jugar en el campo con sus amigos, corriendo entre los árboles, mientras ARES se lo pasaba genial persiguiéndoles y dando saltos de alegría. Otras veces paseaban en bicicleta o hacían competiciones de carreras entre ellos, pero siempre continuaron disfrutando de la magia que les ofrecía la isla de SOÑILANDIA a través de la lectura de sus cuentos y novelas.

Por suerte, cada vez acudían más alumnos a la biblioteca de su escuela y, en recuerdo de estos grandes acontecimientos, un día al año, los habitantes de la isla dedicaban una memorable fiesta en honor a TRIANA por haber animado a sus vecinos y amigos a ser tan apasionados como ella a la lectura, que les hizo disfrutar tanto.

Al fin, TRIANA, consiguió demostrar el poder fantástico de los libros y que, gracias a ellos, la lectura en SOÑILANDIA es mágica.



## NUTRICIÓN ENERGÉTICA Y SALUD NATURAL



*Rosa Diver Irasuzte Roso*

Nutricionista energética y salud natural

### ALGAS: La naturaleza marina

¡Hola, amigos!

En esta edición vamos a ampliar información sobre las propiedades de las algas en nuestro organismo.



**Son un buen complemento para tu salud y resultan deliciosas en sopas o con verduras y ensaladas. Aportan, además, un toque oriental a la cocina.**

#### Algas Marinas

Cuando observo la Naturaleza, quedo gratamente maravillada.

Las algas son los primeros habitantes del planeta. Aparecieron hace más de dos mil millones de años en el mar, lagos y ríos. Su tamaño es muy variable, desde unas pocas milésimas de milímetros hasta más de 100 metros.

- Son excelentes captadores de la luz solar y por tanto buenas almacenadoras de energía.
- Activan el metabolismo.
- Alrededor del 25% de su composición son minerales y oligoelementos: calcio, magnesio, potasio, cloro, bromo, yodo, sodio y hierro.
- Un 25% de su peso en seco corresponde a proteínas de valor biológico semejantes a las del huevo y de igual absorción.
- Las vitaminas se encuentran en valores muy superiores a los que se dan en las verduras y la carne, prácticamente están presentes todos los grupos: A, B, C, D, E, F, K y son muy ricas en caroteno (provitamina-A). Destacan también por su elevado contenido en vitamina B12, que hasta hace poco se creía que no existía en los vegetales y su contenido en vitamina E supera al del germen de trigo.

- Contribuyen a la formación de glóbulos rojos gracias al magnesio que contiene la clorofila.
- Son ricas en yodo por lo que estimulan las glándulas tiroideas que controlan el metabolismo, el sistema nervioso y ayudan a adelgazar. **(En personas con hipertiroidismo su consumo debe ser controlado por un especialista).**
- Las algas son los únicos vegetales que contienen **ácido algínico**: tienen la propiedad de hacer insolubles los metales radioactivos, por lo que actúan como "descontaminantes", evitando que nuestros órganos vitales se vean afectados por la contaminación ambiental.



Aunque en el mundo occidental no son muy conocidas, en el lejano oriente, Filipinas y en ciertas islas del Pacífico ocupan un puesto de honor en su gastronomía. (Cuando me formé en Salud Natural y Cocina curativa, las algas tenían un lugar muy importante en

la cocina, ya que la Macrobiótica procede de Japón). Al prepararlas hay que tener en cuenta que con una pequeña cantidad es suficiente puesto que al hidratarlas aumentan su volumen de 10 a 20 veces. Las más fáciles de encontrar en dietéticas, herbolarios y de productos japoneses son:

## Agar-Agar



Conjunto de algas hervidas y secadas, que se digieren con facilidad, producen sensación de saciedad, sin engordar y ayudan a regular el tránsito intestinal. Son un buen revitalizante del organismo por su alto contenido en minerales.

*Se emplean en la preparación de gelatinas con frutas y verduras. Puedes*

*encontrarlas en barras y copos para espolvorear sobre ensaladas o verduras. Se disuelven en agua hirviendo y adquieren una consistencia gelatinosa a 35-40°C.*

## Árame



Son de color negro debido al proceso de lavado, hervido y secado que sufren, puesto que en estado natural su color es marrón oscuro. Ricas en yodo, calcio y fósforo, restablecen la circulación sanguínea, evitan el endurecimiento de las arterias y envejecimiento.

*Se toman en ensaladas, o bien hervidas con verduras, cereales o legumbres. Necesitan estar 10 minutos en remojo y otros 20 de cocción.*

## Hijiki

Son de color parduzco cuando están frescas y de color negro cuando han sido hervidas y secadas. Contienen catorce veces más calcio que la leche, yodo, hierro, sodio y provitamina A. Favorecen la dentición, son beneficiosas para el cabello, y en general muy recomendable para niños o madres gestantes. Tienen su sabor característico, un poco fuerte.

*Suelen cocinarse aparte y se toman remojadas en ensaladas o hervidas con otros vegetales. Es conveniente dejarlas en agua durante 5 minutos y cocerlas unos 20 minutos.*



## Kombu

Es el nombre genérico japonés de varios tipos de algas. Ricas en yodo, un gramo de alga kombu proporciona la dosis diaria que necesita una persona. Adecuadas para problemas circulatorios, son además estimulantes y adelgazantes.

*Acompañan cereales y verduras. Pueden añadirse a la sopa Miso, típica japonesa,*

*(buscar en este blog: "propiedades de la sopa miso") y servirse acompañando al pescado. Necesitan 20 minutos de remojo y otros 30 de cocción.*

## Nori



Contienen vitaminas A, C, D, B1, y B2, proteínas y calcio.

*Acompañan bien cereales, verdura y pescado. También se emplean como condimento. Conviene pasarlas en seco sobre fuego unos segundos.*

## Wakame

Por su alto contenido en calcio son ideales para niños y gestantes. Regeneran la sangre, mejoran la función renal y hepática, y estimulan la producción de hormonas.

*Se utilizan en la preparación de la sopa Miso. Se comen crudas, hervidas con arroz, con pollo o pescado, o como condimento. Precisan 10 minutos en remojo y 20 de cocción.*



## Espirulinas/Chlorella



Estas dos algas tienen unas propiedades muy interesantes para nuestro organismo. Os dejo dos enlaces donde podéis ver sus propiedades. Elimina metales pesados del organismo. (La espirulina aconsejo tomarla por la mañana, ya que como activa el metabolismo si se toma después de las 16 horas puede ocasionar insomnio, también personas con hipertiroidismo tener precaución).

**\* Ayudan en la digestión y en el tránsito intestinal si se consumen junto a las legumbres, por su aporte en fibras. Lo mismo ocurre al consumirlas con alimentos fritos, porque las algas permiten una mejor digestión.**

**\* Depuran el intestino: son limpiadores de este órgano debido al ácido algénico.**



## El Miso y sus beneficios en el sistema inmunológico

Este trimestre os voy a comentar las propiedades del **MISO** para el sistema inmunológico y, también, su poder antioxidante, ya que favorece la eliminación de radicales libres. Es especialmente

beneficioso para las personas sometidas a quimioterapia y radiaciones (sus beneficios se notaron en los pacientes que sufrieron las radiaciones nucleares en Hiroshima y Nagasaki).

**El *miso*, utilizado desde hace miles de años en Oriente, tiene unas bondades dignas de compartir. Potencia/aumenta el sistema inmunológico.**

Es un alimento fermentado, a base de arroz integral o soja, muy apreciado en Japón para elaborar una sopa, **-sopa miso-**, muy apreciada por su sabor y propiedades medicinales. (Aconsejo el de arroz en invierno por ser más Yang, y el de soja en verano por ser más Yin).

### ¿Qué es el miso?

La palabra miso significa «fuente del sabor». Mi es «sabor» o «condimento» y So «fuente». Es una especie de pasta a partir de soja fermentada con sal marina y opcionalmente con otros cereales.

Su origen es chino, extendiéndose al Japón en el siglo VII. A partir de los años 70 empieza a ser conocido en Occidente sobre todo gracias a la dieta Macrobiótica.

### Propiedades del miso:

Gracias a sus enzimas y fermentos favorece el equilibrio de la flora intestinal (bacterias prebióticas), siendo por ello aconsejable tanto en caso de diarreas como en estreñimiento. Ideal cuando hay mala digestión (acidez de estómago, reflujo, gases, eructos, etc.) ya que el miso contiene enzimas vivas.

Se utiliza también para las enfermedades cardiovasculares ya que contiene ácido linoleico y lecitina de soja, que disuelven el colesterol en la sangre y evitan el endurecimiento de los vasos sanguíneos. Gracias a sus isoflavonas, que favorecen el equilibrio hormonal de la mujer, el miso es muy adecuado en la menopausia ayudándonos a combatir los síntomas más habituales como sofocos y pérdida de calcio (Osteoporosis). De hecho, las mujeres asiáticas que consumen soja en sus diferentes presentaciones apenas tienen síntomas durante la menopausia.

El miso es un buen alcalinizante ya que nos aporta muchos minerales y favorece la eliminación de la acidez del organismo causada por alimentos acidificantes como el azúcar blanco, los alimentos refinados y las grasas animales. Si unimos ese poder alcalinizante junto a sus glúcidos y minerales de fácil absorción es lógico que muchas personas sientan un mejor nivel de energía. Mejora la piel por su efecto antioxidante y depurativo. (La limpia de impurezas).

El consumo del miso **no es adecuado en personas con hipertensión arterial** que necesiten evitar el consumo de sal debido a su elevado contenido de sodio (sobre todo en el Hatcho, miso que es más salado, aunque se puede lavar y cambiar el agua varias veces, y se consigue eliminar en parte la sal).

#### **Información nutricional del miso:**

Contiene mucha proteína y vitamina B 12. Hay que admitir que esta vitamina es muy frágil en los alimentos fermentados y así **misos** de pobre calidad o en malas condiciones de transporte o almacenamiento pueden tener poca cantidad de B12. El miso no pasteurizado suele tener mayor número de enzimas y fermentos.

Es rico en aminoácidos esenciales y minerales como el Magnesio, Calcio y Hierro.

También contiene vitaminas del grupo A, B, E y ácido fólico.

#### **Variedades de miso:**

A lo largo de la historia han ido apareciendo diferentes tipos de miso según el clima, las costumbres o la disponibilidad de unos alimentos u otros.

La técnica utilizada consiste en colocar presionados los granos de soja, arroz integral, y algún otro cereal (según el tipo de miso) con sal marina. El tiempo de fermentación también depende del tipo de miso, aunque en general suele ser de aproximadamente **dos/tres años**.

Realmente hay muchos tipos de miso, pero los más conocidos en Occidente son:

\* **Hatcho Miso:** está hecho sólo a base de soja siendo por ello el más proteico (20 %). Es el de sabor más fuerte y sabe más salado. Ideal cuando nos sentimos muy debilitados, refuerza el sistema inmune.

\* **Komé Miso:** a base de soja y arroz blanco. Tiene un sabor muy suave, incluso un poco dulzón. Ideal en verano. Antes era de consumo exclusivo de la aristocracia y de los samuráis.

\* **Genmai Miso:** a base de soja y arroz integral. El hecho de que sea arroz integral mejora su cantidad de nutrientes, pero hace más complejo el proceso de fermentación. De sabor suave y muy agradable.

\* **Mugí Miso:** miso de soja con cebada. Contiene un 13% de proteínas. Es uno de los que tiene más éxito en Occidente ya que su sabor no es ni demasiado fuerte ni demasiado suave.

Estos misos pueden estar pasteurizados o no. Los pasteurizados son más caros y delicados en cuanto a conservación, pero en cambio contienen más fermentos vivos.

### **Cómo se consume el miso:**

El miso suele venderse en envases de plástico o en frascos de cristal. Al ser un condimento salado cuesta mucho de estropearse, pero si vivimos en un sitio cálido es mejor ponerlo en la nevera (refrigerador o heladera). De forma tradicional se toma especialmente como condimento en sopas, patés, legumbres y cereales.

Al ser un fermento no debe hervir a fin de no perder sus cualidades. (Enzimas). Normalmente se añade cuando ya hemos terminado de cocinar un plato y hemos apagado el fuego. Entonces diluimos una cucharadita pequeña por ración (1/2 cucharadita de las de café por persona) en un poco de esa sopa o caldo y lo volvemos a añadir a la olla. Dejamos que repose unos minutos y ya podemos servir.

Tengamos en cuenta que si ponemos miso ya no hay que poner sal porque es un condimento salado.

***PD: En personas que están sometidas a quimio/radioterapia se aconseja tomar entre 4/6 tazas de miso al día; con ello se consigue contrarrestar los efectos acidificantes porque alcaliniza el organismo.***

### **INGREDIENTES PARA PREPARAR SOPA MISO:**

2 litros de agua, 20 cm de alga kombu o wakame, zanahorias, nabos, puerro, chirivía.

Cuando la verdura y el alga kombu o wakame están hechas; poner en una taza un poco de caldo; se le agrega por persona 1/2 cucharadita de las de café de miso. Se regresa a la olla y **sin dejar hervir** —perdería las enzimas— antes de que hierva, se apaga el fuego. De esta manera; se cocina el miso; se digiere mejor. Muchas personas con el aparato digestivo delicado lo repiten, así que al cocinarlo, lo digieren mejor. Preparar una olla grande para varios días; guardar en frigorífico en tarro de cristal.

Skype: rosairazuste

Email: [rosaeste21@gmail.com](mailto:rosaeste21@gmail.com)

<http://www.metamorfosiscelular.amawebs.com/>

## LA INTELIGENCIA ARTIFICIAL

**D. Eduardo Abenza Severá**

Ingeniero en Inteligencia Artificial

¿Alguna vez has utilizado una aplicación de traducción para comunicarte con alguien que habla otro idioma? ¿Has utilizado un asistente virtual para programar un recordatorio o hacer una reserva en un restaurante? Si has hecho cualquiera de estas cosas, es probable que hayas usado la **Inteligencia Artificial (IA)**.



Pero ¿qué es exactamente la IA? En pocas palabras, la IA es la **capacidad de las máquinas** para realizar **tareas** que normalmente requieren de nuestra inteligencia, como el **aprendizaje**, la **toma de decisiones** y la **resolución de problemas**. Esto significa que las máquinas pueden "pensar" y "actuar" de manera similar a como lo hacemos nosotros.

**Inteligencia Artificial: una tecnología cada vez más presente en nuestra vida cotidiana**



**La IA se utiliza en muchos aspectos de nuestra vida cotidiana, y su presencia está sólo destinada a crecer en el futuro. Algunos ejemplos de cómo se utiliza la IA en la sociedad actual incluyen:**

1. **Asistentes virtuales:** Los asistentes virtuales, como Siri o Alexa, utilizan la IA para responder a preguntas y realizar tareas simples. Pueden programar recordatorios, reproducir música y realizar búsquedas en internet, entre otras cosas.

2. **Traducción automática:** Los traductores, que son aplicaciones capaces de traducir frases e incluso párrafos, utilizan la IA para llevar a cabo esta tarea en tiempo real. Esto puede ser muy útil para comunicarse con personas que hablan otro idioma.

3. **Diagnóstico médico:** La IA puede analizar grandes cantidades de datos médicos, como imágenes de rayos X o TAC, y ayudar en el diagnóstico de manera precisa y rápida. Aunque la IA nunca sustituirá a los médicos, sí que puede asistirles para tomar decisiones de tratamiento más informadas.



**IA PARA SALVAR VIDAS**

4. **Recomendaciones de compras:** Cuando compras en línea, es posible que hayas notado que algunas tiendas te

recomiendan productos similares a los que has visto o adquirido previamente. Esto se debe a que las tiendas utilizan la IA para analizar tus compras anteriores y recomendarte productos similares.

5. **Atención al cliente:** Probablemente en alguna ocasión, al entrar en una página web, ha aparecido una pequeña ventana a modo de conversación intentando ayudarte e incluso preguntando qué es lo que deseas hacer en la página web. Algunas empresas utilizan estos servicios impulsados por IA para responder a preguntas y proporcionar información a los clientes. Esto puede ser una forma eficiente de atender a los clientes y liberar tiempo para el personal de atención al cliente de la empresa para manejar problemas más complejos.

6. **Movilidad:** la conocida aplicación Google Maps utiliza la IA de varias maneras para proporcionar una experiencia de navegación más

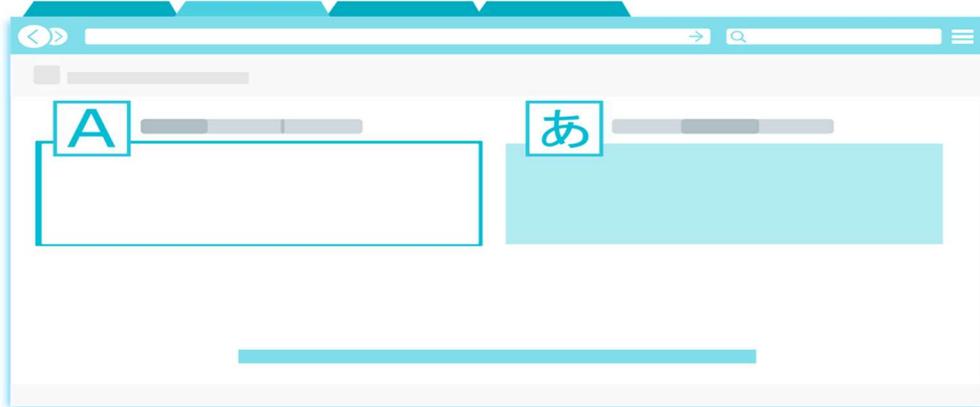


**LA IA HA REVOLUCIONADO EL MERCADO CAMBIANDO LOS HÁBITOS DE COMPRA DEL USUARIO**



**EL RETO DE LA IA, OPTIMIZAR LOS CANALES DE COMUNICACIÓN PARA MEJORAR LA ATENCIÓN AL CLIENTE**

personalizada y precisa a sus usuarios. Esto incluye la predicción del tráfico, la identificación de puntos de interés, la mejora de la búsqueda de lugares y la mejora de la navegación. Al utilizar la IA, Google Maps es capaz de proporcionar a los usuarios información y recomendaciones más relevantes y precisas para ayudarles a llegar a su destino de manera más eficiente.



Como podemos ver, la IA ha demostrado ser una tecnología extremadamente útil y versátil en muchos aspectos de nuestra vida cotidiana. Desde asistentes virtuales que nos ayudan a programar recordatorios y hacer reservas, hasta sistemas de traducción que nos permiten comunicarnos con personas que hablan otro idioma, la IA ha mejorado la eficiencia y productividad en muchas áreas.

Sin embargo, es importante tener en cuenta que la IA también tiene sus **desafíos y preocupaciones éticas**. Algunos temen que la IA pueda reemplazar trabajos humanos, mientras que otros tienen preocupaciones sobre cómo la IA puede perpetuar prejuicios o ser utilizada de manera malintencionada. A modo de ejemplo, hay preocupaciones de que los algoritmos de IA utilizados en procesos de contratación o aprobación de préstamos puedan perpetuar prejuicios contra ciertos grupos de la sociedad. Por lo tanto, es crucial que continuemos reflexionando sobre cómo se aplica la IA y cómo podemos asegurarnos de que se utiliza de manera responsable y beneficiosa para todos.

En conclusión, a medida que la IA sigue evolucionando, es importante que continuemos examinando sus aplicaciones y considerando sus implicaciones éticas. Al hacerlo, podemos aprovechar al máximo su potencial y minimizar sus posibles riesgos, **asegurándonos de que la IA se utilice de manera beneficiosa para todos en nuestra sociedad**. Un ejemplo es este artículo que estás leyendo: la primera versión fue escrita por una IA denominada **ChatGPT** y la primera imagen que aparece en el artículo fue desarrollada por una IA denominada **Midjourney**.



**Inteligencia artificial,  
el aliado estratégico  
en el camino a  
optimizar su calidad  
de vida**



**Ana Gomis Sánchez**



**ALICANTE LA MEJOR TIERRA DEL MUNDO**

**ALACANT LA MILLOR TERRA DEL MÓN**

<b>Himno de Alicante</b>	<b>Himne d'Alacant</b>
<p>Somos hijos del pueblo que tiene las chicas como las palmeras que hay junto al mar. Son muy airosas muy rebonitas Y hacen, cuando quieren, reir y llorar. Somos hijos del pueblo que tiene las chicas como las palmeras que hay junto al mar. Son muy airosas Muy rebonitas Y hacen, cuando quieren reir y llorar, Es la mejor tierra del mundo que así el poeta ya lo dijo. Que del paseo del Malecón no habrá quien pueda competir. Y desde arriba del Castillo mires y dices: ¡qué encanto! No es este el pueblo viejo que es otro Alicante ¡Viva Alicante! ¡Viva Alicante! ¡Viva Alicante! ¡Viva Alicante!</p> <p>Compositores: <b>Francisco Martínez Yagües, Juan Latorre Baeza.</b></p>	<p>Som fills del poble que té les xiques com les palmeres de junt al mar. Son molt airoses Molt reboniques I fan, quant volen Riure y plorar Som fills del poble Que té les xiques Com es palmeres de junt al mar Son molt airoses Molt reboniques I fan, quant volen Riure y plorar Que es la millor terra del món Ya xi el poeta hu va dir Que en el paseich del Malecón No haurá qui puga competir I desde el maxo del Castell Mires y dius: ¡qué encant! No es este el poble vell Que es altre Alacant ¡Visca Alacant! ¡Visca Alacant! ¡Visca Alacant! ¡Visca Alacant!</p> <p>Compositores: <b>Francisco Martínez Yagües, Juan Latorre Baeza.</b></p>

**CARTA DE AGRADECIMIENTO**

Cuando se cumple el primer trimestre desde el nacimiento de la revista, llega la esperada publicación de este **núm. 2** y con ella se cubren de nuevo los objetivos. En esta ocasión, este número ve la luz para poner en escena a la provincia de **Granada**, para que, tanto los socios de la Casa, como seguidores de la revista, continuemos disfrutando de un sentimiento común: nuestro amor por Andalucía.

Gracias a los que nos habéis acompañado a los actos de la revista, al equipo de autores/colaboradores habituales por el tiempo invertido en llevar a cabo vuestras aportaciones. A Rosalía Mayor, Miguel Beano, Javier Serrano, Juan Jacinto Camps, Loly Escudero, Gregorio del Barco, Ana Gomis, Luis López, Luis Payá, Rosa Diver y Eduardo Abenza. También a los socios participantes adultos: Encarni Motos, Raquel Muñoz, Pilar Cid, Marisol Henry, Lola Tripiana y Paco Pérez. Quiero agradecer especialmente a esos niños que han expresado sus sentimientos en la sección infantil: Jade Argente, Paula Palmer, Eva García, Ricardo Palmer, Paula Giménez y Alma Moñino, que, sin duda, con el paso del tiempo verán convertida su pequeña contribución en un gran recuerdo.

Desde aquí os animamos a todos los socios a participar en los contenidos, para seguir divulgando nuestra cultura y exponer los actos, actividades y convivencias de nuestra Casa en cada trimestre.

Gracias a Miguel Beano (Presidente de esta Casa) por asumir la compleja tarea de Administración y Marketing de esta revista, siempre con esmero y diligencia. Gracias a una mujer muy comprometida y querida en la Casa, Rosalía Mayor, (Presidenta de la Asociación de Periodistas de la Provincia de Alicante), por su voluntariosa implicación en este proyecto como Supervisora de Contenidos, ¡no podemos estar más agradecidos de la ayuda que nos prestas, ni más orgullosos de tener a una de las mejores profesionales de la información en el equipo!, siempre dispuesta con su amplia sonrisa.

Y, claro, gracias a los lectores, sin los cuales la revista no tendría razón de ser.

Es justo decir que la edición trimestral de la revista supone una labor incansable. Cuando se acerca la fecha de su publicación no hay respiro, se impone un último empujón para abordar la maquetación y diseño definitivo, un esfuerzo final cargado de altas dosis de ilusión por presentaros lo más bonito posible este ejemplar, para ser compartido con todos vosotros.

Beatriz Oliva.  
Directora de la revista cultural  
**"1/4 de la Casa"**.



**GRANADA SIN FIN**



**DESDE EL CASTILLO DE SANTA  
BÁRBARA EN ALICANTE, "LA  
CARA DEL MORO" MIRA  
HACIA EL SUR.**



P

CA

S

F

Ó

N

*Casa de Andalucía*

*"Juan Ramón Jiménez"*

*C/ Agustín Santonja, 1.*

*03005 Alicante. Tel. 965177044.*

*E. mail. : andalusialicante@hotmail.com*