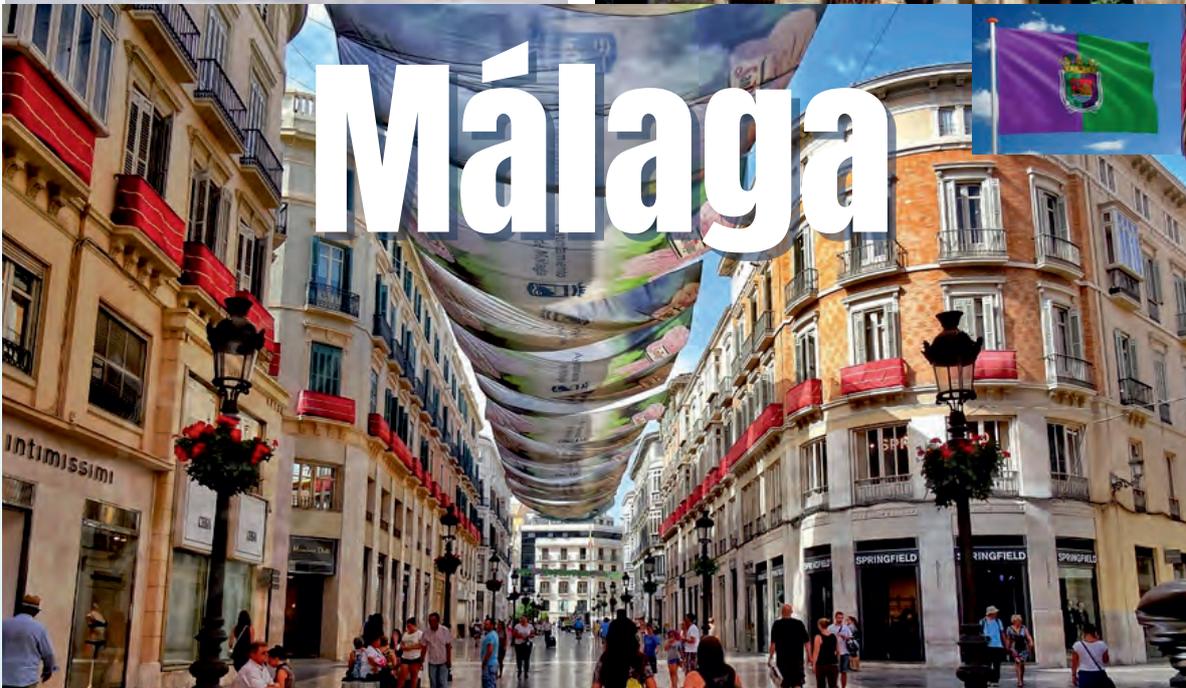


CASA ANDALUCÍA "JUAN RAMÓN JIMÉNEZ"

ALICANTE



Málaga

REVISTA CULTURAL TRIMESTRAL NÚM. 3

1/4 de la Casa



**GENERALITAT
VALENCIANA**
Conselleria de Participació,
Transparència, Cooperació
i Qualitat Democràtica



MÁLAGA



PUERTO ALICANTE NOCHE



PUERTO MÁLAGA NOCHE



DIRECTORA
Beatriz Oliva Huerta

SUPERVISORA DE CONTENIDOS
Rosalía Mayor Rodríguez

ADMINISTRACIÓN
Miguel Beano González

COORDINACIÓN EDITORIAL, DISEÑO y
MAQUETACIÓN
Beatriz Oliva Huerta

IMPRESIÓN
Grafibel 2010 S.L.

DEPÓSITO LEGAL
A 577 - 2022

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:** "Málaga: ciudad de luz y color"

MÁLAGA, NUESTRA CIUDAD EN ESCENA

9 Historia del primer milenio anterior a nuestra era. "Las Colonias, Tartessos; poblaciones Íberas". **Gregorio del Barco.**

14 Málaga moderna y milenaria. **Rosalía Mayor.**

16 Málaga, tierra donde nació y la que con 20 años salí. **Carmen Robles.**

19 Devenir del Flamenco. *Su expansión.* **Javier Serrano.**

21 El Flamenco de Málaga. **Luis López.**

25 Qué hacer en Málaga. *Fiestas, ocio y tradiciones.* El Arte y sus malagueños escogidos. **Ana Gomis.**

32 Gastronomía andaluza de Málaga. "El espeto de Antonio". **Juan Jacinto Camps.**

36 Málaga, sentimientos. *Paseo por Monumentos y Cultura. Recuerdos y curiosidades.* **Luis Payá.**

ACTIVIDADES DE LA CASA

38 La voz de los niños: recuerdos de Málaga. *Cuatro museos para visitar con niños.* **Loly Escudero.**

41 Presentación del segundo número de la revista cultural de nuestra Casa de Andalucía "1/4 de la Casa". **Beatriz Oliva.**

45 Galería de fotos del SEGUNDO trimestre 2023. *Actividad señalada: Grupo de Teatro "Los Quintero".* **Beatriz Oliva.**

DEJA QUE TE CUENTE

60 Cuento "La obra de teatro con Mauro". **Beatriz Oliva.**

¿SABÍAS QUÉ?

62 El aceite de oliva: *Beneficios en el ser humano.* **Rosa Irasuzte.**

63 La dieta mediterránea. *Un escudo natural contra el Alzheimer.* **Marina Beano.**

VIVIR EN ALICANTE

65 La Tierra que me abraza: *Himno de Hogueras de San Juan.*
Un valenciano ilustre: Joaquín Sorolla. **Ana Gomis.**

71 Alicante acoge el Cante de las Minas. *Festival-agenda cultural.* **Lydia Martín.**

74 VIII Festival Flamenco Mediterráneo. *Bases concurso fotografía.* **Javier Serrano.**

AGRADECIMIENTO DE LA DIRECTORA

78 Beatriz Oliva: "Compartiendo ilusiones"



SOBRE LOS DERECHOS CULTURALES. PRESENTACIÓN DE MÁLAGA

Miguel Beano González // Presidente Casa de Andalucía J.R.J. de Alicante.

*En la “*Declaración sobre los derechos culturales*”, elaborada por el Grupo de Friburgo, constituido por expertos de diversos continentes y nacionalidades y a instancias de la UNESCO y del Consejo de Europa, se determina la “**identidad cultural**” como el conjunto de las referencias culturales por el que un pueblo, y las personas pertenecientes a él, se definen, manifiestan y desean ser reconocidos.

Los pueblos son **comunidades culturales** y, por ello, sus miembros se caracterizan por compartir referentes culturales (valores, creencias, formas de entender el mundo y las cosas, actitudes, prácticas sociales y expresiones) sobre los que se cimenta su identidad cultural. Dicha identidad se refleja



en un sentimiento de pertenencia que puede desembocar en diversos grados de conciencia. El reconocimiento de las **identidades culturales de los pueblos**, y cuanto ello conlleva, es ya hoy un derecho humano reconocido de igual rango a otros derechos humanos “clásicos”.

Compartimos plenamente el ideal de Juan Ramón Jiménez, cuando soñaba con “**raíces que vuelen y alas que arraiguen**”. Plasmación más precisa no cabe de la constante reafirmación del poeta en su ser andaluz y en su aspiración universal: dos referentes para él ineludibles y en modo alguno incompatibles.

*Texto extraído de: **LA IDENTIDAD CULTURAL ANDALUZA** (Isidoro Moreno)

APUNTES SOBRE MÁLAGA

Hoy nos toca conocer la capital de la Costa del Sol, “Málaga”, donde el clima y el entorno, junto con su historia, la convierten en el lugar ideal para visitar. A lo largo de las páginas siguientes iremos descubriendo una cantidad de lugares, secretos y curiosidades que te enamorarán. Su riqueza en lo que respecta al patrimonio cultural y natural, las costumbres de la población, unido a sus paisajes costeros y su oferta de ocio, han hecho que sea una de las ciudades con una singularidad y un encanto especial. Voy a nombrar algunas de las cosas de Málaga que harán que tus días en este municipio sean inolvidables.

Santa Iglesia Catedral Basílica de la Encarnación, popularmente conocida como “**La Manquita**”. Se empezó a construir en el siglo XV y sus obras se alargaron alrededor de 250

años. No obstante, el edificio de la catedral quedó inacabado, siendo lo más significativo la carencia de la torre sur.

El “Puente de los Alemanes”. La historia se remonta a principios del siglo XX cuando un temporal hace naufragar al *Gneisenau*, una embarcación de origen alemán. Muchos malagueños socorrieron a los marineros, incluso algunos rescatadores perdieron la vida en este acto. Esta acción le valió a Málaga el título de “Muy Hospitalaria” que hoy luce en su escudo. Años más tarde, en 1907, el río Guadalmedina se desbordó, llevándose consigo los puentes existentes. Al conocer esta noticia Alemania decidió devolver el favor e iniciaron recogidas de dinero para la construcción del “Puente de los Alemanes”.

El cenachero. No es un lugar ni un monumento, pero es uno de los mayores símbolos de Málaga. Referencia un oficio que ya no existe en la ciudad, y es el de los pescadores que iban vendiendo su producto por la ciudad con un cenacho, especie de bandeja de esparto colgada de sus hombros y que ha dado lugar al nombre de esta profesión.

Lorca y el Paisaje de Chinitas. Si eres amante de la buena escritura no deberías dejar pasar la oportunidad de visitar uno de los lugares al que más cariño tienen los ‘boquerones’ (Así se conoce a los “malagueños”). Pues en esta ciudad se ubicó el famoso “Café de Chinitas”, un afamado teatro de variedades -cerrado en diversas ocasiones por escándalo público- al que inmortalizó Lorca en sus conocidos versos: “En el Café de Chinitas, dijo Paquiro a su hermano: Soy más valiente que tú, más torero y más gitano” ... En la actualidad este café se ubica en Madrid, situado en la calle Torija, 7, siendo propiedad de la familia Verdasco.

Málaga y su Teatro Romano al pie de la Alcazaba. También en esto es Málaga única en el mundo y es que, tan rica es en vestigios históricos la capital malacitana que las tres culturas más importantes -judía, árabe y romana-, han dejado en ella una fenomenal impronta.

La Plaza de la Constitución. Es uno de los lugares por excelencia de Málaga. Se encuentra en una zona peatonal, muy cerca de la calle más emblemática de la ciudad: la calle Larios, que termina su recorrido en esta plaza, que aún sigue albergando actos y eventos de diversa índole como la Semana Santa malagueña y la feria, además de ser el lugar donde desembocan cuatro de las calles más concurridas del centro tradicional. Sin duda, uno de los lugares con más vida de toda la ciudad.

El Escudo de Armas de la Ciudad. Fue otorgado por los Reyes Católicos tras la conquista de la ciudad el 30 de agosto de 1494. Se encuentran grabadas las iniciales: TM, que significa “*Tanto Monta*”, abreviatura de “*Tanta monta cortar como desatar*”, frase famosa que pronunció el Rey Fernando el Católico. Además, destacan en la parte superior los santos y mártires malagueños, Ciriaco y Paula, en actitud de oración.

Málaga libera un preso cada año por Semana Santa. Otro hecho curioso de Málaga es que tras una gran epidemia que padeció la ciudad, ésta no afectó ni a la cárcel ni a sus presos. Viendo que la imagen de **Jesús El Rico** no iba a poder procesionar, pidieron al alcaide de la cárcel que los dejasen salir, pero no aceptó. Los presos se amotinaron y terminaron sacando la imagen en estado de penitencia para luego regresar a la cárcel, todos a excepción de uno. Este preso llevó la cabeza de San Bautista Degollado, que era una de las reliquias de los Jesuitas a la cárcel al día siguiente de la procesión para pedirle que curase a un compañero suyo que estaba enfermo. **Carlos III**, enterado de este hecho,

promulgó un Real Privilegio, durante la procesión de “El Rico” por el que se le concedía la libertad a un preso en recuerdo de ese gesto.

Curiosidades gastronómicas

Estrellas Michelin. La provincia de Málaga atesora muchas maravillas, entre las que hay que destacar su calidad culinaria. En Málaga hoy en día existen varias estrellas Michelin, que convierten a la provincia de Málaga en un destino gastronómico muy apreciado.

El Pimpi. Uno de los lugares más especiales de la capital. En sus orígenes fue la primera sala de fiestas de la Costa del Sol, aunque antes fue también un convento y actualmente es un magnífico restaurante, donde podrás degustar la mejor gastronomía y vinos locales. Además, puedes conocer parte de la historia del local y de la bella Málaga. El nombre referencia a un lugareño muy popular que ayudaba a los marineros y pasajeros de los barcos que atracaban en el puerto.



¿Por qué a los malagueños se les llama “boquerones”? Esta curiosidad es un clásico, pero no por ello queremos dejarla fuera. Ya que no todo el mundo conoce que este apodo se debe a que el ‘pescaíto frito’ típico en la ciudad es el boquerón. Toda una especialidad gastronómica, al igual que la sardina espetada, imprescindibles vayas donde vayas dentro del territorio malagueño.

Los espetos de sardina son el máximo exponente de la mesa malagueña. Es un manjar muy apreciado tanto por visitantes como por autóctonos. Las sardinas se ensartan en una caña y se hacen a la brasa. No por nada es prácticamente la seña de identidad cultural de la provincia. Hay que destacar el monumento al espetero que se localiza en la Playa de la Misericordia.

Un récord Guinness Flamenco. En 2018, 3.920 personas se dieron cita en calle Larios para bailar por bulerías durante diez minutos. Una multitudinaria coreografía que valió para que entrara en el libro Guinness de los récords.

Museos. No hablamos de uno, ni de dos, ni tan si quiera de tres o cuatro... Si unimos las palabras Málaga y museo, tenemos que mencionar los 37 museos que se localizan en la capital. Y aunque los más famosos son el Picasso o el Pompidou, también están el Thyssen

(espectacular) o el Ruso (uno de los más curiosos); además, existen multitud de centros culturales muy interesantes, como el Museo del Vidrio o el del vino.

Calle Larios, la calle más bonita de Europa. El origen de calle Larios está en la idea de comunicar el Puerto de Málaga con el centro. Es la quinta calle comercial más cara de España y normalmente se cree que la entrada empieza en la unión con la Alameda Principal, y no es así, ya que el inicio es exactamente en la Plaza de la Constitución. Mide 300 metros de longitud y 16 metros de ancho y su nombre se debe a Manuel Domingo Larios, segundo Marqués de Larios.

Celebración del 4 de julio. En esta fecha se conmemora en la Plaza del Obispo la Independencia de los Estados Unidos. España apoyó su independencia desde su inicio y mediante la figura del militar de Bernardo de Gálvez, malagueño que luchó junto a los Estados Unidos contra los ingleses en Pensacola. Al ser considerado un héroe, en su honor, en el país norteamericano se fundó una ciudad con su nombre, Galveston, en el Estado de Texas.

El Pompidou de Málaga, primera sede fuera de Francia. Un orgullo poder decir que se han superado más de 100.000 visitas por este vanguardista museo, y no es para menos pues "El Cubo" alberga una colección tan ambiciosa como variada, desde Magritte, Leger y Frida Kahlo hasta Giacometti, Brancusi, Miró o Tàpies.

La feria de Málaga. La fiesta grande de la ciudad se celebra en verano debido a la conmemoración de la incorporación de la ciudad a la corona de Castilla por los Reyes Católicos, que reconquistaron para el cristianismo la ciudad el 19 de agosto de 1487. Imprescindible para los amantes del bullicio y el baile.

La Biznaga. Otro de los símbolos de la ciudad. La Biznaga une la belleza y el perfume en un único y bello elemento. Consiste en poner un ramillete de jazmines en el tallo de un cardo seco, todo un arte. Los biznagueros venden biznagas en las noches de verano.

Picasso en el libro de los Récorde. No se puede hablar de Málaga sin nombrar al maestro de maestros; por ello y para darle un toque distinto a tu visita, seguro que te interesará saber que antes de conocer su museo y casa, el prolífico pintor figuró sin pretenderlo en el Libro Guinness de los Récorde, ya que su colección cuenta con 13.500 pinturas, 100.000 impresiones, 34.000 ilustraciones y 300 esculturas.

Los Verdiales. Es el más antiguo de los cantes malagueños. Consiste en un particular fandango cantado y bailado. Se acompaña de una orquestina formada por dos o más pares de platillos, un violín, un pandero, de dos a cuatro guitarras, varias castañuelas y, en algunos de sus estilos, un laúd o bandurria. Con este baile, los hombres cortejaban a las mujeres durante la recogida de la aceituna tipo verdial.

El Poder del Vino Malagueño. ¿Quién podría resistirse a acompañar una tapa del Pimpi con un buen vino de Málaga? Esto pasa porque en Málaga existen **45 bodegas y 265 denominaciones**. Como comúnmente se sabe, en Málaga es típico salir a una terracita y reunirse alrededor de un buen plato de pescaíto frito con amigos o familia, por lo que en esta provincia el vino cumple casi una función social.

La primera ciudad industrial de España. La provincia de Málaga fue, durante la Revolución Industrial, una de las regiones españolas más avanzadas; destacaba sobre todo en el sector de la fundición. Ejemplo de esto es la famosa saga familiar de los Larios. Málaga durante

esta época tuvo decenas de fábricas por lo que llegó a ser la primera ciudad industrial de la Península Ibérica.

¿Qué no te puedes perder de Málaga?

Málaga cuenta con 103 municipios en toda su provincia, que engrandecen el patrimonio cultural y natural de la ciudad. Esta provincia no sólo es conocida por el turismo de costa, sino por la riqueza natural que posee. Son muchos los turistas que buscan la tranquilidad y alejarse del bullicio de la ciudad y encuentran en el interior de Málaga el paraíso perfecto para disfrutar del aire puro y la naturaleza.

Descubre la Málaga interior

Si damos un paseo por el interior, por ejemplo, nos encontramos en Campillos con el “**Caminito del Rey**”. Es uno de los mayores atractivos de la provincia y son muchos los que disfrutan de la flora, la fauna y del paisaje tan emblemático que dibuja este Caminito.

“**Las lagunas de Fuente Piedra**” son otra de las curiosidades que nos encontramos en la provincia malagueña. Estas lagunas son el lugar de descanso y de paso de infinidad de especies de aves. Además de avistar desde los observatorios algunas de estas especies, el enclave natural es idóneo para caminar y disfrutar de la naturaleza.

Otro de los pueblos con más encanto del interior es “**Frigiliana**”. Sus calles empedradas y sus casas blancas lo encajan en la ruta de los pueblos blancos de Málaga. La belleza de este pueblo atrae a miles de turistas que comienzan su ruta por Frigiliana en la calle Real y disfrutan a lo largo de su recorrido de numerosas tiendas de cerámica y tradiciones, y de restaurantes donde saborear los mejores platos de la gastronomía malagueña.



Otras recomendaciones...

Las playas de la Costa del Sol; Cueva de Nerja, las entrañas de Málaga; El Torcal de Antequera; Puerto Banús, todo un lujo; Ronda, la ciudad más bella; Sierra de las Nieves.

Para finalizar este paseo, los que hemos colaborado en este ejemplar número 3, les deseamos que disfruten de su contenido, especialmente del que les mostramos sobre el patrimonio histórico y cultural de Málaga, provincia que, en esta ocasión, dedicamos toda nuestra atención.

Nota: Parte de esta documentación ha sido recopilada de FUERTE HOTELES.



Primer milenio

Las Colonias; Tartessos; poblaciones íberas

Gregorio J. Barco Alonso // Licenciado Geografía e Historia. Especialidad: Historia Antigua.

Antes de dar comienzo a este paseo por la Andalucía del primer milenio anterior a nuestra era y que culminaremos con la llegada y posterior control de la Roma republicana, me gustaría tener en cuenta **varias consideraciones** que, aunque puedan parecer bastante evidentes, no por eso son menos importantes y en algunas ocasiones nos suelen pasar desapercibidas.

La primera es la cuestión temporal. Según nuestros artículos van avanzando en el tiempo, los periodos históricos que tratamos se van acortando. En el primer artículo hablábamos de millones de años. A continuación, nos situamos en el comienzo del Neolítico, es decir, hace unos 11.000 años. Y en este que nos toca, no llegaremos a los mil años. Esto quiere decir que el ser humano va teniendo cada vez más conciencia de su estatus y lo va plasmando en sus obras y, a partir de ahora, en sus escritos. Ya conoceremos los nombres de algunos personajes, aunque, a decir verdad, con ciertos tintes mitológicos. Y esto nos lleva a **la segunda consideración**; hasta ahora nos limitamos a recoger restos arqueológicos, ahora casi entramos de lleno en **la verdadera historia de estos pueblos**. Por lo que vamos a ello.

1º Las Colonias: Fundación de Gadir

El periodo que corresponde al primer milenio anterior a nuestra era es el que abarca la fundación de las primeras colonias y posterior asentamiento de las dos potencias colonizadoras del Mediterráneo: fenicios y griegos.

A lo largo de la costa mediterránea andaluza, los fenicios primero y los griegos posteriormente, fueron asentándose y creando enclaves propicios para sus intereses comerciales.

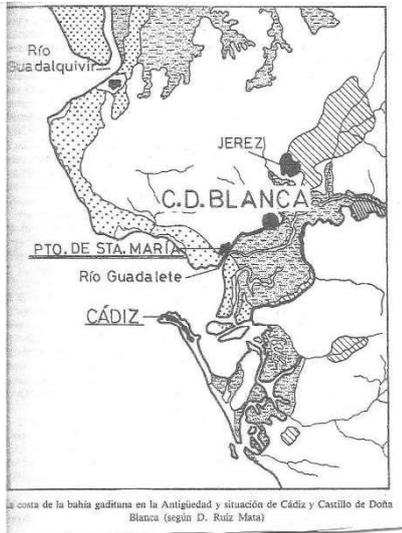
La ciudad andaluza más antigua es Cádiz fundada en 1104, la Gadir fenicia. Fundada por mercaderes tirios, según nos ha transmitido Veleyo Patérculo, historiador latino del s. I d.C., recogiendo datos de Posidonio, s. I a.C., que los obtuvo de sacerdotes del templo de Melkart (divinidad principal del panteón fenicio) y transmitidos por Estrabón (III,5,5), geógrafo e historiador griego del s. I a.C. Fundada después de 2 intentos previos en Sexi (Almuñécar) y Onuba (Huelva).

Gadir es el nombre que los fenicios daban a un “recinto cerrado”. Los tirios llegaron a este lugar de occidente remoto para ellos en busca de los metales más demandados en Próximo Oriente (plata y también oro y estaño). Gadir seguía el patrón de los asentamientos fenicios,

que buscaban lugares que reunieran buenas condiciones defensivas y Gadir, próxima a ríos (Guadalete o el Iro), seguía este modelo.

La fecha de fundación de Gadir que nos dan los textos antiguos es más mítica que real, pero cobra cierta veracidad a tenor de recientes hallazgos arqueológicos en Cádiz, donde han aparecido estructuras urbanas datadas al menos en el s. IX a.C.

Gadir era una urbe de geográfica muy especial. Se trataba de un archipiélago formado por 3 islas y un doble puerto natural entre las islas de Eritheia y Kothinoussa. Y habría contado con murallas, torres y puertas monumentales, que permitirían guarecerse en caso de ataques. Su economía se sustentaba en el comercio, destacando la pesca de atún y la exportación del garum.



La necrópolis púnica permite conocer diferentes aspectos de la vida cotidiana: ajuars funerarios que incluían desde cerámicas domésticas a objetos de lujo (alabastos, escarabeos y joyas, pendientes, anillos y cuentas de collar de pasta vítrea). Lo más destacable del mundo funerario gaditano son dos sarcófagos antropomorfos conservados en el museo de Cádiz.

2º Colonización fenicia y griega

De la colonización fenicia, aparte de Gadir, tenemos también Sexi (Almuñécar), Abdera (Adra), Malaka (Málaga) y otros enclaves comerciales que darían lugar a ciudades como Salambina (Salobreña), Carteia (San Roque) o la propia Onuba (Huelva). Todas ellas entre los siglos VIII y VII a.C.

Los fenicios centraron su producción en la industria pesquera con las almadrabas de atún; posiblemente introdujeron las salinas a gran escala y la implantación importantísima del cultivo del olivo.

Los griegos también llegaron a nuestras costas, pero con una influencia menor que la fenicia. No hay que olvidar que Tartessos mantuvo una estrecha relación comercial y cultural con los griegos y éstos establecieron colonias como Mainake (entre Málaga y Granada; aún por determinar su localización) y posiblemente Portus Menestheus (Puerto de Santamaría).

Entre los restos del patrimonio cultural que nos han dejado, tanto fenicios como griegos, podemos enumerar Los Hornos púnicos de



Turismo de la provincia de Cádiz

¿Conocéis los sarcófagos fenicios del Museo de Cádiz? ¡Son únicos en el mundo! 😊 Más información: www.museosdeandalucia.es/web/museodecadiz
#CádizQuiereVerde #MagicCádiz #Cádiz Turismo Cádiz #Cultura #Historia Vive Andalucía #Intensamente Diputación de Cádiz

Torre Alta (San Fernando, Cádiz), la factoría de salazones de El Majuelo (Almuñécar, Granada) y la zona arqueológica de Setefilla (Lora del Río, Sevilla).

3º Tartessos

El tema de Tartessos ha estado de actualidad desde hace más de 50 años. Sobre este fabuloso reino se han sucedido los estudios de A. Schulten, A. García y Bellido, J. Maluquer, J.M. Blázquez, F. Presedo, M. Bendala, J. Alvar y C. González Wagner.

La cultura tartésica es diferente a la turdetana, que siguió como una evolución de la primera, a partir del s. VI a.C., en todo el sur de la Península Ibérica, en la región llamada Turdetania primero, provincia Ulterior después, con la conquista romana, y Bética a partir de la reorganización de Augusto para Hispania.

Las fuentes sobre Tartessos se agrupan en tres categorías bíblicas (*Libro de los Reyes I, 10, 22; 22, 49*, La Tarsis bíblica), griegas (*Avieno Ora Marítima*, cuya fuente principal sea fenicia, muy arcaica, s. VI a.C.) y latinas (*Pausanias, Polibio*) y sobre todo *Estrabón (3, 148)*, que, aunque griego, escribió en el s. I durante la época de Augusto: “*Al parecer en tiempos anteriores llamóse al betis Tartessos y a Gádir y sus vecinas islas Erytheia*”.

Esta cultura se basaba en la explotación del oro, plata y cobre. Sobre su organización social y política poco se conoce. La monarquía fue la forma de gobierno. Su monarca más famoso fue Argantonio, nombre que alude a la riqueza en plata de su pueblo. Se conocen los nombres y los hechos de otros personajes, la mayor parte de las veces con un aura mitológico, como los casos de Gerión, rey que luchó con Hércules; su padre era Crisaor, el de la espada de oro; también Macrobio (1, 20, 12), menciona otro rey tartésico: Therón.

El lujo que rodeaba a estos reyezuelos tartésico era grande, como lo indica la riqueza de los túmulos de Carmona, los tesoros de El Carambolo o del Cortijo de Évora, o de la Aliseda.

De la leyenda de Gerión se deduce la riqueza en ganado bovino (*Estrabón 3, 2, 4; 5, 4*). En el mito de Habis, el cultivo de agricultura trabajada por bueyes (*Estrabón 3, 2, 6*). Pero sobre todo la economía tartésica estaba basada en la riqueza minera de la región que proporcionaban a los fenicios y a los griegos grandes cantidades de metales que ellos exportaban a Oriente (zonas mineras de Huelva y de Sierra Morena). Por lo tanto, agricultura, ganadería, pesca y minas eran los ejes de la economía tartésica.

En cuanto a la religión estaba muy influenciada por la fenicia. Una tumba en Cástulo, fechada en el s. VI a.C., ha dado un gran caldero de bronce con tres figuras de Astarté, divinidad

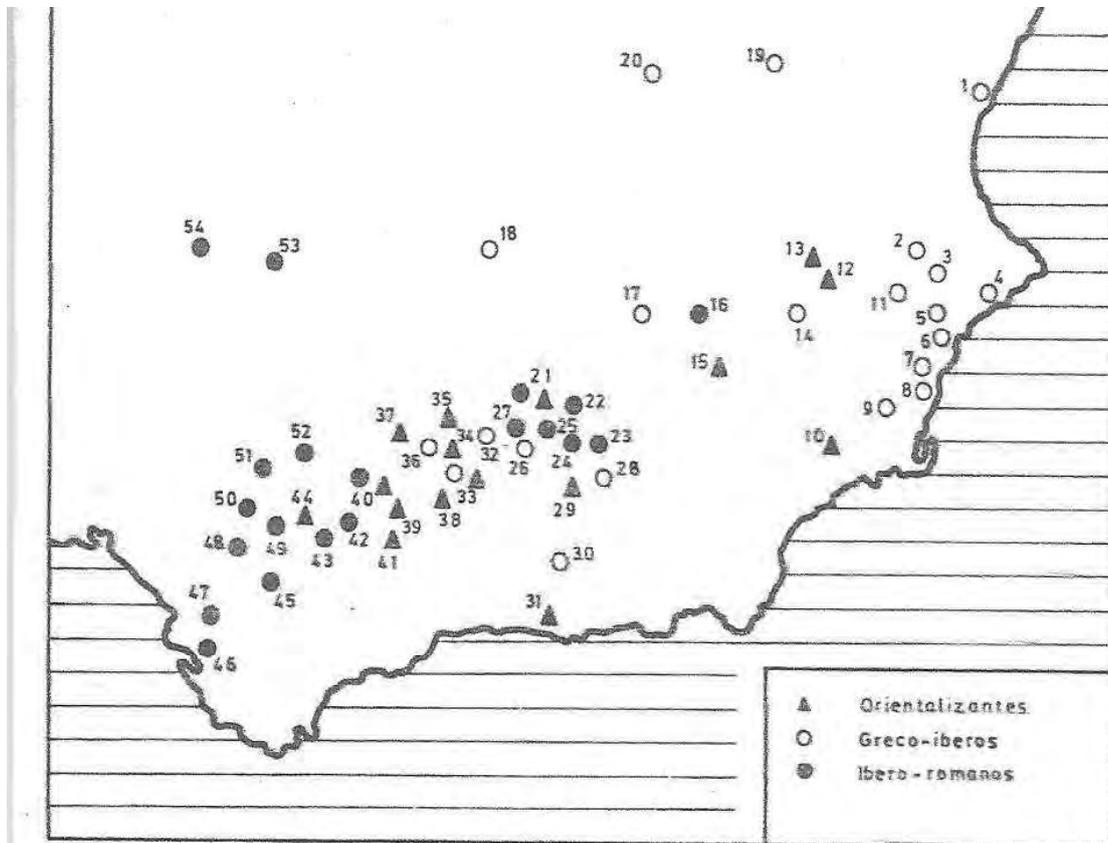
fenicia venerada por los tartesios. Se conocen varios santuarios, pero el más destacable es el del Cerro del Carambolo, las joyas halladas en él debieron ser ornamentos del santuario. También Cástulo, s. VIII-VII a.C., y los de Despeñaperros.

Hay que destacar la orfebrería que, siguiendo modas traídas por los fenicios, se realizaron en talleres peninsulares y debieron ser regalos para los jefecillos locales, y en nuestra región el más importante es el de El Carambolo (66-550 a.C.).



4º Turdetanos y pueblos prerromanos

Los otros pueblos que ocuparon el territorio andaluz hasta la llegada de los romanos fueron los íberos (Túrdulos, turdetanos, oretanos y bastetanos), pueblos que mantuvieron las estructuras sociales y políticas de los anteriores tartésicos. Eran descendientes de las



Hallazgos de esculturas ibéricas de leones (según T. Chapa)

- 1. Sagunto (V). — 2. Corral de Saus (V). — 3. Bocairente (V). — 4. Benidorm (AL). — 5. Elche (AL). — 6. La Alcudia de Elche (AL). — 7. La Escuera (AL). — 8. El Molar (AL). — 9. Cabecico del Tesoro (MU). — 10. Coy (MU). — 11. Villena (AL). — 12. Pozo Moro (ALB). — 13. Pozo Cañada (ALB). — 14. Liétor (ALB). — 15. El Macalón (ALB). — 16. Bienservida (ALB). — 17. Castellar de Santiesteban (J). — 18. Alarcos (CR). — 19. Reillo (CU). — 20. Segóbriga (CU). — 21. Cástulo (J). — 22. Úbeda la Vieja (J). — 23. Albánchez de Úbeda (J). — 24. Cerro Alcalá (J). — 25. Torres (J). — 26. Villadonpardo (J). — 27. Torre-donjimeno (J). — 28. Huelma (J). — 29. La Guardia (J). — 30. Trasmulas (GR). — 31. Almuñécar (GR). — 32. Porcuna (J). — 33. Baena (CO). — 34. Castro del Río (CO). — 35. Manga Granada (CO). — 36. Fernán Núñez (CO). — 37. Pradana (CO). — 38. Nueva Carteya (CO). — 39. La Rambla (CO). — 40. Santae-lla (CO). — 41. Herrera (SE). — 42. Estepa (SE). — 43. Osuna (SE). — 44. Marchena (SE). — 45. Bornos (CA). — 46. Jerez de la Frontera (CA). — 47. Hastaregia (CA). — 48. Las Cabezas de San Juan (SE). — 49. El Coronil (SE). — 50. Utrera (SE). — 51. Alcolea del Río (SE). — 52. Peñaflores (SE). — 53. Magacela (BA). — 54. Mérida (BA).

comunidades prehistóricas establecidas en Andalucía y en la fachada mediterránea, y que vivieron bajo la influencia de los pobladores colonizadores.

Las piezas y los elementos patrimoniales que conservamos de ellos tienen una íntima relación con las formas y estéticas colonizadoras y tartésicas. Y dentro de ellos tenemos que resaltar el arquitectónico y el escultórico.

La **Dama de Baza** es una **escultura ibera** del **siglo IV a. C.**, labrada en **piedra caliza** policromada por los **bastetanos**. Se encuentra expuesta en el **Museo Arqueológico Nacional de España**, en **Madrid**

Dama de Baza



Figura sedente antropomorfa

Material Piedra arenisca policromada

Altura 133.5 cm

En arquitectura hay que destacar en la provincia de Jaén, Cástulo, a unos 5 kms. de Linares, con los restos de la muralla íbera y algunas tumbas entre los s. VI a.C. y I d.C. También en Jaén en la Sierra de Cazorla, la Cámara sepulcral de Toya s. V a.C. y Porcuna, también en Jaén, y próxima a la provincia de Córdoba, posee los restos de una muralla íbera.

En escultura tenemos ejemplos muy destacables de arte íbero; así, las esculturas de Porcuna, halladas en Cerrillo Blanco, Jaén, s. V a.C., con dos figuras (**El Guerrero Íbero** y **el Oso de Porcuna**). En Osuna (Sevilla) dos tipos de figuras; las zoomorfas (el Prótomo -con forma de carnero-, y el Toro). Y las antropomorfas, procedentes posiblemente de algún monumento funerario en forma de torres y datadas en los s. II y I a.C., destacando las figuras de “La mujer flautista”, conocida como **El Sillar de Osuna** y la del **Soldado soplando un cuerno**.

Y la pieza más importante, **La Dama de Baza**, pieza que, además de escultura, es una urna cineraria de casi metro y medio de altura encontrada en 1971 en la localidad granadina de Baza.

La Dama aparece sentada en un trono alado y vestida con tres túnicas, un manto que cubre la cabeza y adornada con diferentes joyas: collares, pendientes y gargantilla.



Málaga, moderna y milenaria

Rosalía Mayor Rodríguez// Presidenta de la Asociación de Periodistas de la Provincia de Alicante (APPA).

Málaga es una moderna ciudad que, paradójicamente, tiene casi 3000 años de Historia. Siempre ha sido moderna porque ha sabido adoptar, asimilar y convertir en suyas culturas y



civilizaciones de diverso y variado origen. Aunque los poblamientos humanos en la zona son muy anteriores, se considera a los comerciantes fenicios como fundadores de la ciudad (Malaka) allá por el siglo VIII A.C.

Desde la otra orilla del Mediterráneo los fenicios tejieron amplias rutas comerciales con sus barcos, llegaron al sur de la península ibérica y sentaron sus reales en varios lugares de nuestra

geografía, entre ellos nuestra actual Málaga donde construyeron un muelle para fondear sus naves (embrión del actual puerto), introdujeron productos como el aceite de oliva o los salazones y técnicas para la fundición de metales, convirtiendo la incipiente ciudad en un centro comercial del occidente mediterráneo. Hicieron todo ello a los pies del actual cerro de la Alcazaba.

En siglos posteriores llegaron los cartagineses, también de origen fenicio, que dominaron hasta la llegada de los romanos en el 206 A.C. A partir de entonces Málaga desarrolló una administración más compleja para hacer frente a los retos que trajo el Imperio: la expansión de la urbe, su puerto y su comercio. Aceite y vino eran los productos estrella junto con el *garum*, la mítica salsa a base de pescado salado y fermentado que alcanzaba gran cotización en todo el Mare Nostrum.

Con la caída de Roma llegaron los “bárbaros del norte”, los visigodos, que establecieron un modelo agrícola con nula aportación de obras públicas y un comercio basado en el trueque que dejaba de lado la moneda. Se perdió un esplendor que no se recuperaría hasta la llegada y asentamiento de los árabes, quienes aportaron nuevas construcciones (murallas y barrios), una administración más dinámica, una artesanía floreciente y un comercio pujante. Málaga volvía a ser importante.

Es a partir de 1487 cuando la ciudad entra en la edad moderna con la reconquista cristiana por los Reyes Católicos, lo que aportó nuevas construcciones en forma de edificios civiles,

iglesias y conventos. Desde entonces las aportaciones de los diferentes reyes fueron conformando la actual ciudad. El trazado urbano y el puerto se ampliaban con los años. Los siglos XVIII y XIX le dieron nuevo brillo a una ciudad que se convirtió, ya desde entonces, en una de las más importantes de España.

Hoy Málaga es conocida como capital turística (lo es de la Costa del Sol) y cultural, de museos. No podemos perdernos el Centro Pompidou, la Fundación y museo Picasso (el malagueño más universal), el Carmen Thyssen o el Centro de Arte Contemporáneo (CAC),

entre los casi 40 espacios expositivos con los que cuenta la ciudad para admirar cualquier tipo de arte.

Estamos hablando de “la primera en el peligro de la Libertad, la muy Noble, muy Leal, muy Hospitalaria, muy Benéfica y siempre Denodada ciudad de Málaga”, que son los lemas y títulos otorgados a lo largo de los años.

Cuando vayan por allí deben darse el gustazo de un paseo por la calle Marqués de Larios con un ramillete de jazmines, las populares biznagas malacitanas que le dan a la ciudad un eterno aire primaveral. Vale la pena.





Málaga, tierra donde nací y de la que con 20 años salí

“... y en recuerdo te canto a ti”

Carmen Robles // Presidenta Honorífica

Casa de Andalucía J.R.J. de Alicante.

El 14 de agosto de 1945 vine al mundo en ciudad de Málaga. Soy la tercera hija de Vicente y Ana María, malagueño y sevillana, y muy deseada después de dos hijos varones de 9 y 6 años. La niña, lo que mi madre quería desde el primer embarazo, llegó... ¡A la tercera fue la vencida!

No sé qué puedo contar de mi Málaga que tanto quiero y tanto sigo echando de menos a pesar de llevar en Alicante 57 años.

Esta ciudad, que fue fundada por los fenicios en el siglo VIII antes de Cristo, vivió su época de mayor progreso a finales de la Edad Media bajo dominio musulmán, periodo en el que se construyeron numerosas mezquitas, como **La Alcazaba y Las Atarazanas**.



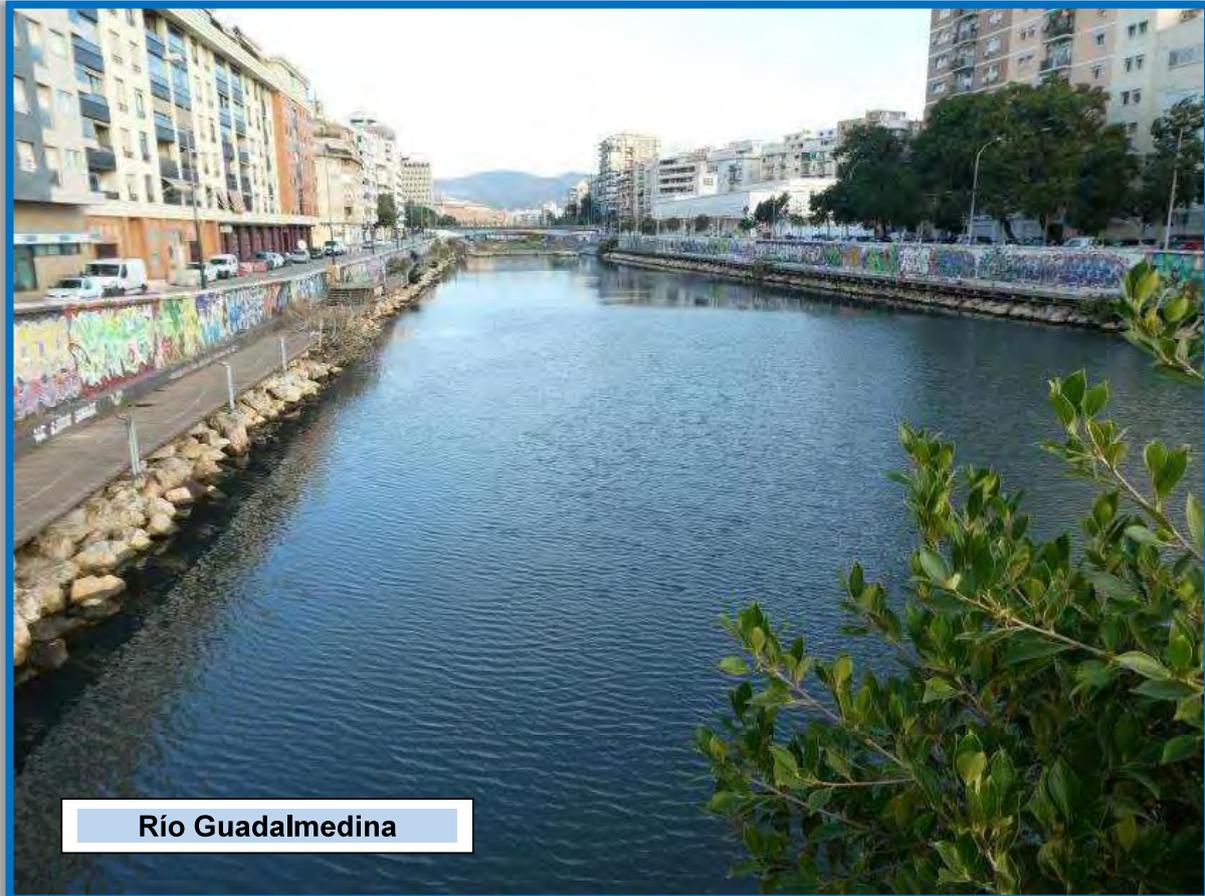
En 1487 Málaga es conquistada por los Reyes Católicos y las principales mezquitas se transformaron en parroquias, se crearon numerosos conventos y se comenzó la construcción de la Catedral. Málaga es una de las ciudades más antiguas de Europa. Fue primero un municipio federado, luego, de derecho latino del imperio romano y una próspera medina andalusí, cuatro veces capital de su propio reino y, como he comentado antes, incorporada a la corona de Aragón en 1487.

Durante el siglo XIX experimentó una destacable actividad industrial que la situó como la primera ciudad

industrial de España y merecedora de los títulos “Siempre Denodada” y “Primera en el peligro y la libertad”.

Una ciudad que hoy en día tiene casi 600.000 habitantes, la segunda más poblada de Andalucía y con una costa y una zona montañosa que la hacen el destino más apreciado por infinidad de personas de otros países.

Bañada por dos ríos, el **Guadalmedina** y el **Guadalhorce**, está delimitada con la Costa del Sol por un lado y la Axarquía, con sus 31 municipios de costa y de montaña, por otro.



Río Guadalmedina

A pesar del tiempo transcurrido, cuando entro por carretera a Málaga y empiezo a bajar hacia ella siento que el corazón me golpea muy aceleradamente.

Cuántos recuerdos de esa ciudad que me vio nacer y en la que viví durante 20 años y de la que salí ya casada para instalarme en la sin igual Sevilla, donde mi madre y toda su familia nacieron. Sólo viví un año en la capital de Andalucía, pero te cautiva también, como todas las ciudades andaluzas, diría yo.

Pero es Málaga la que no deja de estar en mi memoria. Podría hacerlos un diario de los años pasados allí y empezaría así: vivía muy cerca del Paseo Marítimo y de la Plaza de Toros “**La Malagueta**”, lo que ya imprime carácter. Detrás de mi casa, el **Castillo de Gibralfaro**, fortaleza que domina toda la ciudad y situada a 132 metros sobre el nivel del mar. La fortificación está encerrada dentro de una barbacana que se abre para formar la coracha, el camino murado que desciende de modo abrupto para unirse con la alcazaba, su único punto de comunicación con el exterior. La alcazaba de Málaga cuenta con 15.000 metros cuadrados, aunque en época musulmana el tamaño era muy superior. Está considerada como una de las alcazabas más bonitas de España. Muy cerca de la entrada a la alcazaba se encuentra ahora el **Teatro Romano**, que fue descubierto en 1951 después de tener encima la Casa de la Cultura, un edificio que hubo que derribar. Qué gran casualidad, pues

es uno de los teatros mejor conservados de los que hay en España en la actualidad, declarado BIC.



Cuevas de Nerja

Cómo no recordar enfrente de mi casa el Hotel Miramar “el de los toreros”, que hace unos años fue Palacio de Justicia y en el 2017 reinaugurado bajo el nombre de **Gran Hotel Miramar**, gran hotel referente en la ciudad de Málaga.

Si caminamos a la izquierda llegamos a la carretera que nos lleva al Colegio del Palo, al que asistieron mis hermanos, perteneciente a los Jesuitas. El barrio del Palo es donde empieza la Axarquía por la costa y que llega hasta Maro, un pueblo en la montaña en donde están las **Cuevas de Nerja**. Nerja, otra joya de la ciudad muy conocida por la serie “Chanquete”. Esta carretera atraviesa pueblos de mar y montaña y llega a Almería.

Málaga, hacia Cádiz, la Costa del Sol. ¿Qué puedo poner en mi diario después de pasar la Semana Santa y Navidad en Málaga e ir en verano hacia ese lado de la costa? Torremolinos, Marbella, no sé qué contar de mis años pasados por esos maravillosos entornos. ¿Vamos a Ronda? ¿Vemos ese Tajo tan escabroso y misterioso o el Caminito del Rey? Tengo tantas cosas en la memoria que necesitaría mucho tiempo para traer a mis recuerdos todo lo vivido en los 20 años de estancia en mi tierra.



Barrio mariner playa de El Palo

Solo sé que “Málaga, hermosa de mis amores, cuajada de rosas de mil colores” como dice una canción

o La Malagueña del maestro Lecuona “**Málaga ciudad del mar yo ya nunca te podré olvidar, en tu playa yo fui feliz y en recuerdo te canto a ti**” ...

¿Seguimos recordando el desarrollo tan extraordinario de esta ciudad de Málaga? Sus museos (**El Picasso, el Carmen Thyssen, Centre Pompidou y el CAC de Málaga**), su gastronomía (**gazpachuelo, espetos y el plato de los montes**) y su gente. Por favor visitad Málaga y seguro os encontrareis en el séptimo cielo.



DEVENIR DEL FLAMENCO

Su expansión

Javier Serrano Sánchez // Director.

Festival Flamenco Mediterráneo y Fotógrafo.

El Flamenco, a partir de los años cincuenta, inicia su renacimiento. Ya no se escucha solo

en unos pocos patios de vecinos y en escasas tabernas, como en su etapa primitiva. Ya no invade únicamente Andalucía y algunas capitales del resto del país como al final del siglo XIX. Ahora existe en todas sus formas, es respetado y muchas veces comprendido en toda la complejidad de su intimidad y su historicidad. Es investigado desde todos los ángulos. Se desborda de las fronteras y se derrama por varios continentes, existen espacios flamencos



Javier Serrano

en París, Roma, Londres, Atenas, Ankara, Nueva York, Tokio, Teherán, Alejandría y en casi todas las repúblicas latinoamericanas y en la mayoría de las grandes ciudades del sur de Francia.

En su aspecto formal, tal vez nunca ha sido más rico. Por de pronto, no hay duda de que la guitarra andaluza jamás fue tan compleja y variada.

Si en un tiempo los públicos del flamenco fueron los familiares del cantaor, unos pocos vecinos, algunos taberneros y los compañeros de calabozo; más tarde, los visitantes de las ferias y de las romerías, los labradores de pan y gazpacho y los huéspedes de las ventas; después todo el tinglado, tan positivo como negativo, de los cafés cantantes, etcétera..., hoy el público potencial del flamenco se encuentra en todo el mundo.



Si en un tiempo Demófilo llevaba prácticamente en solitario el fervor de la investigación, hoy estudian este fenómeno musical gentes en distintos idiomas. Este casi geométrico crecimiento de la atención, con toda su secuela de intereses, ¿será favorable al flamenco? Sobre la encrucijada en que se encuentra, quien tendrá que hablar es el tiempo. ¿Va a conservar sus formas originarias? ¿Va a sufrir transformaciones radicales? ¿Se vitalizará al contacto con otras músicas o se amortiguará con los posibles cruces? Puede ocurrirle lo que al jazz: ¿puede advenir en el flamenco una dialéctica que le lleve a formas semejantes a las del más frenético free-jazz? Las peculiaridades étnicas, la intimidad personal y la cultura de la marginación, elementos que han servido al flamenco para sobrevivir en un mundo vertiginoso, que ayudarán a conservar sus raíces melódicas y expresivas o le empujarán a una carrera de transformaciones.

Veremos

Del Artículo de Memoria del Flamenco, Félix Grande



EL FLAMENCO EN MÁLAGA

Luis López Sánchez // Experto en flamenco.

“Málaga tiene una importancia capital en la historia del Flamenco y su aportación a la misma es tanta que, a la luz de las investigaciones más recientes, ha llegado la hora de darle el sitio que verdaderamente le pertenece. Si esta obra da una visión general de lo que fue y lo que es el flamenco en Málaga, su exhaustividad debiera satisfacer tanto la mera curiosidad del lector interesado como ayudar al estudioso o investigador.

El estudio del siglo XIX nos mete en el amplio mundo de los cafés cantantes malagueños, principio del flamenco como música y espectáculo; aunque se revisa su importancia. También, la de una figura capital nacida de ellos: la del afamado cantaor Juan Breva, santo y seña del flamenco en Málaga. Y, junto a él, una significativa selección de cantaores y cantaoras y toda la saga de estilos que son referencia obligada en la historia flamenca malagueña.

El análisis del siglo XX, el siglo de las luces para el arte jondo nos trae otras claves: peñas, concursos, festivales, tablaos y artistas tienen cabida junto al estudio de la malagueña, cante por antonomasia de Málaga, de sus creadores y de aquellos que sentaron su paradigma de este cante. Finalmente se ofrece una actualidad del flamenco en Málaga con un amplio panorama de jóvenes intérpretes que ya están protagonizando el siglo XXI.” Francisco Valero Vargas

La cuna de las figuras del flamenco malagueño

Málaga es la cuna de varios de los mejores artistas flamencos. Podemos hablar de Juan Breva, La Cañeta, La Repompa, La Pirula, Antonio de Canillas, El Canario, Carrete de Málaga, El Cojo de Málaga, El Tiriri, o Cancanilla de Málaga (en sus inicios Cancanilla de Marbella).

En el barrio del Perchel han nacido artistas tan conocidos como *La Pirula* y su hija *La Cañeta*, Pepito Vargas y José Manuel Ruiz Rosa, *El Chino*. Pero, además, allí nació en 1830 una de las malagueñas más singulares del siglo XIX: Pepita Durán, bailarina gitana de gran belleza que cautivó a los espectadores de los principales teatros de Europa, además de protagonizar un apasionado romance con un aristócrata inglés, el barón Sackville.

Según Heredia, sus padres fueron unos modestos habitantes asentados en la calle de la Puente -su padre regentaba una barbería en la misma calle- y era medio gitana por parte de su madre. Los hijos de la pareja se criaron como aristócratas en Inglaterra, y una de sus

nietas, Vita Sackville-West (1892-1962), escribió su biografía y recorrió estas calles de El Perchel a la búsqueda de las huellas de Pepita Durán.

En el entorno de la calle de la Puente, nació también en 1915 Dolores Campos Heredia, gitana que adoptó el nombre artístico de La Pirula y que fue una cantaora de bulerías, soleares, tangos y fandangos. A ella se debe la creación de los denominados tangos de Málaga, que divulgaría su discípula La Repompa. Falleció en 1948, con sólo 33 años y cuando estaba en su mejor momento artístico.

Málaga y su flamenco

Al considerar a Málaga como zona geográfica y referirnos a sus cantes, tratamos de comprender al conjunto de estilos o palos flamencos que son naturales de dicho entorno. Se ha considerado por los expertos como cantes de Málaga los verdiales, las malagueñas, las rondeñas y las jaberas. Incluso se ha llegado a incluir como cante malagueño la bandola.



Los cantes de Málaga nacen del tronco común del fandango malagueño, considerándose los estilos citados como diversas variedades del fandango de aquella tierra. Los verdiales son cantes nacidos en determinados puntos geográficos de los montes de Málaga, y aún conservan su genuino carácter folklórico de que lo revisten los conjuntos instrumentales que le sirven de acompañamiento. Según Hipólito Rossy, los verdiales constituyen la más primitiva forma del fandango andaluz ("Teoría del Cante Jondo". Credsa, Barcelona, 1998) y el mismo autor cita como variante de los verdiales a los Lagares, cantes que aluden a la vendimia y al mosto y que es difícil distinguir del verdial, salvo por el contenido de las coplas. Se considera por los

expertos que, tomando como base los verdiales, el cantaor "Juan Breva" (Antonio Ortega Escalona) creó su famosa malagueña, una de las primeras conocidas, que quedó en la historia del flamenco con el nombre de "Cantes de Juan Breva".

Cantes de Málaga

Se entiende por **cantes de Málaga** la totalidad de estilos o palos flamencos que son originarios de Málaga y su provincia. Málaga es una zona geográfica del cante flamenco y cuna de este arte junto con otras zonas como Cádiz y los Puertos, Jerez o Almería. La totalidad de las zonas referidas, más otras de la geografía andaluza, comprenden la "Geografía del Cante". Como zonas claves para el desarrollo y creación de estos cantes se destacan barrios populares como El Perchel, La Trinidad, Capuchinos, El Molinillo, La Goleta, La Cruz



Verde, Pedregalejo o El Palo en la ciudad de Málaga y todas las comarcas de la provincia, que tienen alta tradición flamenca, como el Valle del Guadalhorce, la Axarquía, la Serranía de Ronda o la Comarca de Antequera y entre sus pueblos Álora, Ronda, Coín, Antequera, Ojén, Vélez-Málaga, Alhaurín de la Torre, Casarabonela, Estepona o Casabermeja por citar algunos y que en su mayoría tienen consolidados e importantes festivales de flamenco.

Palos

Los flamencólogos clasifican los diferentes estilos malagueños en verdiales, malagueñas, rondeña, jaberas, jabegotes, serranas, caña y polo. A veces los expertos mencionan como cante malagueño la bandolá. La totalidad de los palos mencionados tiene su origen en el fandango malagueño. En Málaga asimismo se desarrollarían diversos palos como los tangos y los tientos junto a otros puertos andaluces como Sevilla y Cádiz.



El origen: Los verdiales

Los verdiales son cantes que, a pesar de que gozan de buena salud en nuestros tiempos, fueron creados en los Montes de Málaga hace cientos de años y aun así conservan su particular característica festera, y los adornan instrumentos como los violines y las panderetas. Los verdiales son la más antigua concepción del fandango andaluz. Cogiendo como base los verdiales, el cantaor Juan Brevia (Antonio Ortega Escalona) inventó los fandangos "abandolaos", uno de los fandangos primerizos, que los expertos en flamenco denominan "Cantes de Juan Brevia" y que serían el origen de la actual Malagueña. Juan Brevia es, según los expertos, una de las grandes figuras de la historia del flamenco. La malagueña, además, será origen de la Granaína y de los Cantes de Levante. Sin embargo, la Malagueña nació como tal de la creación de Juan de la Cruz Reyes Osuna, "El Canario", originario de Álora. De ahí que a esta localidad se la conozca como "Cuna de la Malagueña".

La malagueña

La malagueña es el estilo de cante que más destaca en Málaga y está fuertemente asociada con el pueblo de Álora, ya que se lo considera como "cuna de las malagueñas". Sobre la base de ello, y con toda lógica, se ha dicho que si a las malagueñas primitivas se las llamó perotas es en razón a que a los naturales de Álora se les llama perotes. Es un estilo que cuenta con una variadísima gama de variantes personales, en la que su creador dejó el sello con su nombre con el que se le conoce en la historia del cante flamenco, y así tenemos malagueñas de El Canario, de La Trini, de Enrique el Mellizo, de Fosforito el Viejo, de Antonio Chacón, entre las que marcaron estilos definidos a pesar de la infinidad de los mismos para interpretarlas.

La rondeña

La rondeña tiene esta denominación porque se creó en la Serranía de Ronda, aunque otros entendidos en la materia piensan que el topónimo proviene de ser recitada en las rondas de la noche. Aunque no haya total consenso, lo que sí es cierto es que es uno de los fandangos malagueños más viejos. Hay flamencólogos que la clasifican como bandolá, pariente posterior de los verdiales, y en este sentido, con muchos detalles a pesar de que las primeras eran un poco más pausadas.

La jaberera

La jaberera se refiere a un fandango malagueño muy especial debido a su acompañamiento y sus notas ligadas. Siempre se ha pensado que se debía esta palabra a dos hermanas del barrio de La Trinidad de Málaga que, a principios del siglo XIX, tenían una carreta de habas y cantaban por este palo pregonando su producto. Esto degeneró en la palabra "jabera" debido al acento andaluz. También se piensa que "jabera" es procedente de jábega, que es el nombre que se da en Málaga a una embarcación de pesca tradicional.

Los jabegotes

Esto llega al cante por jabegotes, que es un cante de los marineros de estos barcos para coordinarse a repasar las redes de pesca, en momentos de sosiego en la playa, especialmente en los barrios de Pedregalejo y El Palo. Este último cante es posible que sea la bandolá más antigua, es la más lenta y denominada también como cante de los marengos.

Cantes de El Piyayo

Son unos peculiares tangos creados por Rafael Flores Nieto, "El Piyayo". Debido al personal estilo de ejecución se merecen denominación propia. Se diferencia de las características de

tangos por sus guiños a guajiras. Resultan un cante genuino, agradable y pegadizo. Las letras normalmente hablan de situaciones divertidas y jocosas, a veces motivos carcelarios, hambre y, en definitiva, vivencias en las que estuvo este gitano malagueño.





Fiestas en Málaga

Feria de Málaga

Ana Gomis Sánchez // Maestra.

Cada Feria es diferente en Andalucía y rinde homenaje a un aspecto de la historia o cultura de su ciudad y, por supuesto, la Feria de Málaga... ¡no iba a ser menos! Esta feria se celebra en agosto como conmemoración de la incorporación de la ciudad a la Corona de Castilla por los Reyes Católicos, que entraron en la ciudad el 19 de agosto de 1487. De esta forma, desde el siglo XIX, la Feria de Agosto de Málaga brilla con todo su esplendor y recibe visitantes de toda Andalucía, España y ¡el mundo! Estas fiestas tienen un sentido abierto y cosmopolita que atraen al turismo internacional.

Durante 10 días la ciudad se viste de fiesta y diversión, con actuaciones de artistas nacionales en las casetas durante la noche y paseos de caballos, concursos de doma vaquera, tapas y vinos durante el día en el centro de la ciudad. Una oportunidad única de ver y vivir el folclore más auténtico de la ciudad y conocer el jolgorio que llevan en la sangre los malagueños. ¡Seguro que lo pasas divinamente!



Se inaugura con el encendido del «alumbrao» (las luces de la portada) y con un espectáculo de fuegos artificiales. Durante esta semana tiene lugar una romería con carruajes, y los malagueños acompañan al abanderado de la feria hasta el Santuario de la Victoria. En el centro de la ciudad, la música, las tapas y el vino conforman el ambiente más festivo. En el Real de la Feria, las casetas están abiertas para todo el mundo y podrás bailar y disfrutar de actuaciones en directo.

Carnaval

Si bien el Carnaval más conocido de Andalucía es el de Cádiz, el de Málaga tampoco te decepcionará. El Carnaval se celebra en la ciudad con alegría y entusiasmo y las calles se llenan de color y disfraces. Agrupaciones de todas partes de Andalucía e incluso de otras partes de España vienen a encontrarse al Teatro Cervantes y se enfrentan con su mejor

arma: el canto. Compiten por hacer los mejores cantos, murgas, chirigotas, comparsas, cuartetos y coros en el Concurso Oficial de las Agrupaciones de Canto.

Además, cada barrio de Málaga organiza una degustación popular cocinando sus platos más típicos: arroces, berzas, cazuelas, potajes... Mientras cantan coplas carnavalescas. Estas



fiestas concluyen con el “entierro del boquerón” en la playa de la Malagueta. Cada año se construye un boquerón gigante que es llevado en procesión a la playa donde finalmente se quema. Los malagueños despiden así su querido carnaval con la intención de volver con aún más ganas al siguiente. ¡No te lo puedes perder!

Málaga, ciudad multicultural, tiene tradiciones que se remontan a tiempos remotos, pero que sus habitantes siguen celebrando con devoción.

Tradiciones en Málaga

Semana Santa

La Semana Santa de Málaga es un gran evento. Ha sido declarada de Interés Turístico



Internacional por ser una exhibición de arte barroco, color y majestuosidad. Durante esta semana, las calles de la ciudad se convierten en un espectáculo en el que participan miles de nazarenos y penitentes de las diferentes cofradías de Málaga, y que desfilan por las calles del centro de la ciudad acompañadas por las principales autoridades y entidades, como la Guardia Civil o la Legión. La música

de las bandas, las saetas espontáneas y el aroma a incienso envuelven las procesiones y crean un ambiente de sentimiento y fe conmovedor; todas son dignas de ver y de contemplar la devoción de la población.

Fiesta de la Virgen del Carmen

Málaga, conocida como la capital de la Costa del Sol, rinde homenaje cada año a la Virgen del Carmen, la patrona de los marineros. Esta fiesta sigue una tradición muy peculiar: cada 16 de julio, en la capital y en muchos municipios de la costa, la Virgen del Carmen es llevada al agua por los



marineros donde la colocan en una «jábega», la barca típica malagueña. Los barcos se adornan con flores y se pasea a la virgen por el mar en una procesión preciosa formada por las barquitas de la ciudad. Los hombres que la transportan van vestidos con el traje típico marengo: una camisa blanca, pantalón negro, fajín rojo y unas alpargatas. El domingo siguiente al día 16 de julio tiene lugar una procesión de la Virgen del Carmen por los barrios de Málaga.

Noche de San Juan

Las fiestas de San Juan se celebran en Málaga los días 21, 22 y 23 de junio, siendo el último el día más destacado de la celebración. La noche del 23 de junio, las playas de Málaga se llenan de gente y se encienden las típicas hogueras en las que se queman los muñecos de trapo llamados Júas para ahuyentar la mala suerte. Además, los más valientes se atreven a saltar las hogueras. Las celebraciones duran hasta la madrugada del día siguiente.



Costumbres malagueñas

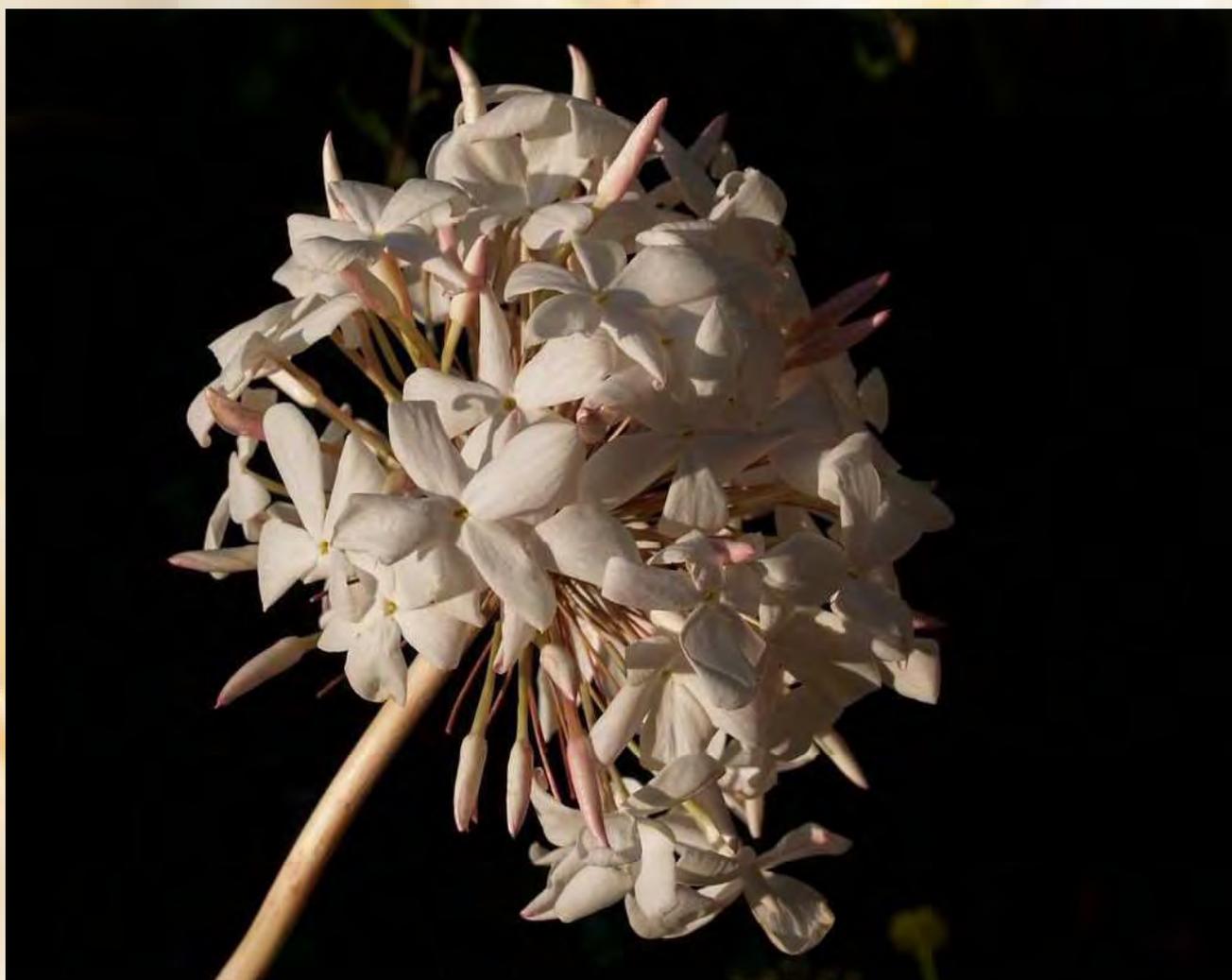
La biznaga, el símbolo de Málaga

La biznaga de Málaga es un ramillete de flores de jazmín y un tallo de nerdo (una especie de cardo que se recolecta antes del verano). El origen de la palabra “biznaga” procede del árabe: “regalo de Dios”.

La biznaga se elabora insertando las flores del jazmín en forma de bola en este tallo cuando aún están cerradas, de forma que al llegar la noche se abren desprendiendo su característico olor.

Hay muchos tipos de jazmines que se usan para hacer las biznagas, pero el más común es el Jazmín Real, blanco y de aroma dulce. Se conoce como “biznaguero” al vendedor ambulante de biznagas, que se viste con un traje popular y suele portar las biznagas en una penca (hoja de chumbera).

Durante el verano, especialmente en la Feria de Málaga y en el Festival de Málaga de Cine Español, los biznagueros se colocan en las calles del centro de Málaga para vender las biznagas confeccionadas por ellos mismos. La Calle Larios se convierte en un auténtico mercado de biznagas con un aroma delicioso.



Cómo pedir un café en Málaga

Los malagueños tienen una curiosa costumbre para pedir café que desconcierta a los visitantes. Hay **hasta 8 formas de consumirlo**, dependiendo de la cantidad de leche y café que lleven. Algunos nombres son fáciles de entender pero otros te chocarán. Puedes pedirte un café largo, mitad, entrecorto, corto, sombra y nube. ¡Te dejamos una foto a continuación para que seas capaz de pedir un café como un verdadero malagueño!



Comer pescaito en Pedregalejo

La vida mediterránea de Málaga se aprecia sobre todo en sus playas y sus paseos marítimos. El Barrio de Pedregalejo es conocido por atraer a locales y visitantes con su oferta gastronómica y sus coquetas playas. A partir de mayo, malagueños y turistas se reúnen en este barrio para darse los primeros baños de la temporada y comer pescaito en los chiringuitos del paseo. El plato más típico es el espeto de sardinas. Desde primavera, el aire en el Paseo Marítimo huele a espeto y el sol te invita a disfrutar de este rico pescado.



LAS ARTES Y SUS MALAGUEÑOS ESCOGIDOS

Hace miles de años en tiempos antiguos la humanidad encandilada por las obras de sus congéneres decidió dar la importancias de bellas artes grandes obras realizadas en [pintura](#), [escultura](#), [arquitectura](#), [música](#), [danza](#) y [poesía](#) o [literatura](#).

Actualmente y por la evolución del ser humano se clasifican en 7 las artes modernas añadiendo el cine como arte.

Vamos a descubrir los malagueños que han destacado en estas artes



PINTURA: PABLO PICASSO.
"La mujer que llora"



FIGURA MUNDIAL



ESCULTURA: JAIME FERNÁNDEZ PIMENTEL. "Estatua del Ceñachero"



ARQUITECTURA: RAFAEL MITJANA Y ARDISON.
"Monumento a Torrijos"

La *Estatua del Cenachero* Escultor: *Jaime Fernández Pimentel* 1968

Está situada en la *Plaza de la Marina* y es un símbolo de Málaga que representa a un personaje muy popular como es el antiguo vendedor de pescado que portaba un cenacho en cada brazo y que vestía con fajín y sombrero, figura desaparecida hoy en día. Está inspirada en Manolo «El Petaca», un antiguo cenachero de Málaga.

Rafael Mitjana y Ardison (1795-1849) El monumento a Torrijos es un [obelisco](#) erigido en honor de [José María de Torrijos y Uriarte](#) en la [Plaza de la Merced](#) de la ciudad de

Málaga, España. Diseñado por el arquitecto municipal [Rafael Mitjana y Ardison](#), está considerado como el monumento civil urbano más importante y característico de Málaga del [siglo XIX](#).



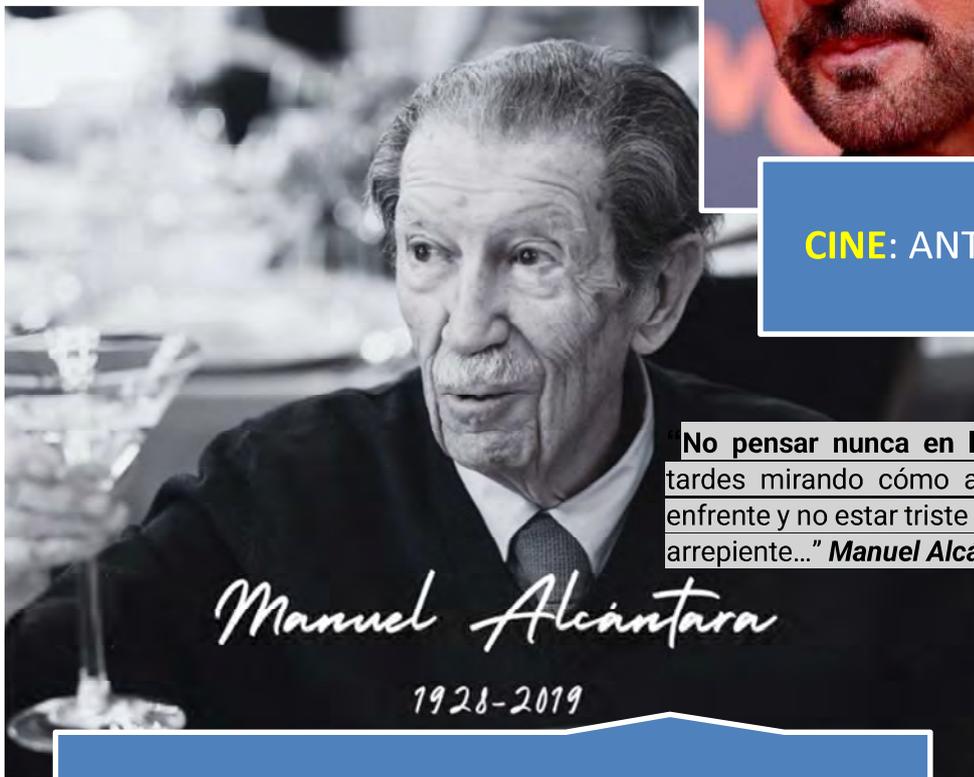
MÚSICA: PABLO ALBORÁN



DANZA: Anita Delgado, la malagueña convertida en majaraní de Kapurthala



CINE: ANTONIO BANDERAS



No pensar nunca en la muerte y dejar irse las tardes mirando cómo atardece. Ver toda la mar enfrente y no estar triste por nada mientras el sol se arrepiente..." *Manuel Alcántara*

Manuel Alcántara

1928-2019

LITERATURA, POESÍA Y PERIODISMO

GASTRONOMIA ANDALUZA DE MÁLAGA



“TAN COMODITA Y COQUETA QUE TIENE POR FALDA EL MAR Y LA SIERRA POR PEINETA” (Juan Quesada)

Juan Jacinto Camps // Comidista.

Andalucía es depositaria de una rica tradición gastronómica en la que conviven materias primas de gran calidad con los ecos de antiguas culturas. El milenar y sabroso arte de comer tiene parada obligatoria en Málaga, provincia andaluza con una gastronomía variopinta y sencilla que con su exquisita calidad convierte en un lujo sentarse en las mesas de los restaurantes, chiringuitos o ventas que salpican su geografía. Un placer para los paladares más exigentes que pueden disfrutar una cocina tradicional, muy sencilla en sus ingredientes, rica en variedad de platos que armoniosamente conjugados, hacen las delicias de propios y extraños. Verduras del Valle del Guadalhorce, frutas de La Axarquía, carnes de la Serranía de Ronda y, sobre todo, el “pescaito” de la Bahía de Málaga hacen posible que la gastronomía malagueña alcance gran fama, y todo ello, como no podía ser de otra manera, regado con un buen aceite de oliva andaluz.

Comenzamos nuestro viaje gastronómico con su buque insignia:

EL ESPETO



Hablar de espeto de sardinas es hablar de Málaga y de la Costa del Sol, siendo santo y seña de su cocina desde el boom turístico de los años 70. Comerse un espeto de sardinas asadas por los “amoragadores” en brasas sobre una barca en la playa es parada obligada.

Según cuentan esta tradición se remonta al siglo XIX cuando en 1882 “Migué el de las sardinas” abrió el primer chiringuito en la playa del barrio malagueño de El Palo y empezó a asar sardinas pinchándolas en una caña y clavándolas en la arena (lo de hacerlo en las barcas vino luego), aunque realmente se trata de una tradición marinera mucho más antigua. Fue tal el éxito

entre propios y extraños que hasta en el Rey Alfonso XII en 1985 asentó sus reales posaderos en el chiringuito, y cuando iba a meterles “mano” con tenedor y chuchillo alguien le dijo: “Maestá, con los deos”

Antonio Ortega, “boquerón” de pies a cabeza y uno de los socios más queridos de nuestra Casa, aunque nunca nos diera “El Gordo” como encargado de la venta de lotería a beneficio de la Casa, es de los que mejor “espetan” en Alicante y nos cuenta los detalles para hacerlo.

Nació hace ya unos cuantos años en un pequeño pueblo marinero de Málaga, El Faro de Torrox, hoy Torrox Costa, en el seno de una familia de pescadores que, con una pequeña embarcación de 8 metros, faenaban a vela y remo por la costa malagueña donde el boquerón y la sardina abundaban.

Lleva comiendo sardinas en espeto desde que tiene uso de razón pues era práctica habitual de los pescadores hacer los espetos en las playas para comer durante las largas jornadas que dedicaban a reparar las artes en la playa. A título de curiosidad utilizaban un arte de cerco llamado "Sardinal" entre cuyas redes metían las sardinas la cabeza sin poder librarse.



Antonio, con 20 años tomo el relevo de su padre y comenzó su andadura como "espetero" en las comidas familiares, deleitando a todos los que han tenido ocasión de probarlos. Tiene su récord en unas 500 sardinas de una tacada.

PARA HACER UN BUEN ESPETO SE NECESITA:

Sardinas, las mejores las que se pescan en los meses sin "R"

Sal gorda

Madera para la lumbre (si puede ser de olivo)

Espetos de caña o de acero inoxidable (más prácticos y fáciles de conseguir). Es importante que tengan un tope en la parte inferior para que las sardinas no se "escurran", y si es posible y quieres quedar como un señor, una barca para clavar los espetos. Sino el suelo o un montoncito de arena valen.

PREPARACION:

Salar las sardinas al menos una hora antes

Espetar las sardinas en las cañas. Esto tiene su intrínquilis. Se ensartan en la caña pinchándolas por el centro del lomo pegadito a la raspa, y por supuesto, todas en el mismo sentido, según se aprecia en las fotos. Cada "maestrillo" tiene su técnica, Antonio me explico la suya, pero soy incapaz de plasmar con palabras en estas líneas los gestos que me hizo.



Clavar los espetos con el lado de la raspa contra el fuego, importante para que la carne no se desprenda; asarlas durante unos 10 min., darles la vuelta y otros 10 min. por el otro lado. Estos tiempos son relativos ya que dependerán de la vivacidad del fuego y del tamaño de la sardina, así que un poco "a ojo" y a gusto del consumidor y atentos que hay que ir arrimando las ascuas para que el calor sea uniforme (de ahí la famosa frase "arrimar la ascua a su sardina"). Muy importante

sea uniforme (de ahí la famosa frase "arrimar la ascua a su sardina"). Muy importante

clavarlos siempre a favor del aire delante de la lumbre. "Si colocamos los espetos en la dirección contraria a la que sopla el viento se queman las sardinas, se quema Antonio y se queman las cañas".

Los espetos suelen ser siempre de sardinas, pero también se pueden hacer de calamar, sepia, dorada o cualquier otro pescado que sea fácil de espetar.

Gracias Antonio por compartir tus vivencias y tus secretos a la hora de espetar. Habrá que buscar un hueco para llevarlo a la práctica y darnos un homenaje con tan rico y sencillo manjar.



GASTROCURIOSIDADES



Seguimos nuestro recorrido con la descripción a vuela pluma de algunos de los platos más típicos de Málaga:

El **Pescadito Frito** es uno de los platos, junto al **espeto**, más solicitados en los bares y chiringuitos malagueños, **boquerones fritos al limón**, **la jibia**, **los calamares**, **los calamaritos** son los más demandados. Si eres, más de marisco, unas **coquinas**, unas **navajas** o unas **conchas** finas abiertas pueden ser un el complemento ideal para tomarse una cerveza "Victoria" bien fresquita.

El **campero malagueño** no es mala opción, lleva pollo, lechuga, tomate y mayonesa y en

Málaga hacerlos es todo un arte.

Si prefieres platos de cuchara destacan el famoso **Gazpacho**, que todos conocemos, la **Porra Antequerana**, muy similar al salmorejo, que lleva tomate, pan, ajo y aceite aderezándolo con pimiento verde y vinagre, o el **Ajoblanco**, sopa fría con uvas de origen árabe. Similar, pero en caliente, nos topamos con el **Gazpachuelo**, un guiso típico de pescadores a base de patata, cebolla, zanahoria y pescado que se remata mezclándolo con una mezcla de mahonesa y "fino".

En los preciosos pueblos de interior que tiene Málaga, que deslumbran al viajero con su blanco andaluz, podemos encontrar platos típicos como las **Migas**, plato de origen árabe y

común a otras provincias que según cuentan hay que tomar los días de frío o lluvia; o el Plato **Típico de los Montes** compuesto por lomo, chorizo, morcilla, huevo y migas, vamos que te puedas dar una “pechá” a comer que quita el sentido.

Dulces típicos como las famosas **Tortas Locas Malagueñas**, elaboradas con aceite, pasas, almendras y un remojo de vino moscatel, o los **Bienmesabe**, hechos a base de almendras, huevos y cabello de ángel, pueden ser el colofón ideal de una buena comida.

El “Pimpi” es parada obligada en Málaga capital; tomarse un vino y visitar sus salones admirando los barriles y las fotos firmadas por famosos, constituye una grata experiencia. Su nombre hace referencia a los “pimpis”, personajes famosos que ayudaban a los viajeros que arribaban a puerto y les recomendaban sitios y lugares donde comer y descansar a cambio de una propina.



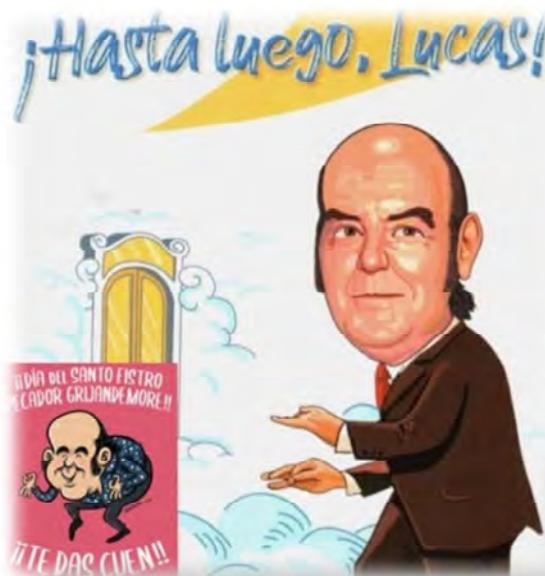
También es buena opción tomarse un cóctel con vistas a la catedral desde la llamada **Terraza Chinitas** o desde la del **Sallés Hotel**, desde donde se divisa toda la ciudad.

HOMENAJE A UN MALAGUEÑO ILUSTRE



Desde Julio de 2022 es visita obligada en Málaga acercarse al barrio de Huelin y visitar la escultura de bronce y el semáforo que rinden homenaje al genial humorista, Gregorio Sánchez, alias “CHIQUITO DE LA CALZADA”, que algo tuvo que ver con la gastronomía, porque: “COMO” nos reíamos con sus gracias.

Según cuenta el autor de la estatua, esta no salió del todo bien porque Chiquito no paraba de moverse. Genio y figura.





Este número trimestral de la revista, **1/4 de la Casa** que tan dignamente dirigen sus mentores, se dedica a Málaga. Como en los anteriores trimestres se dedicaron a Almería y Granada.

Conocí Málaga desde Alicante, ya que mis padres se vinieron de Andalucía a finales de los cincuenta.

Excepto mis padres, los demás hermanos y hermanas se quedaron en lugares varios de la tierra de María Santísima, como Málaga, Córdoba o Jaén, que es de donde procedemos, concretamente de Alcaudete.

Mi familia de Málaga es la que me ha permitido o propiciado conocer la que hoy en día es la perla de Andalucía para mí.

¡Cómo ha cambiado la ciudad desde la primera vez que la visité, allá por los primeros sesenta! Supongo y se puede comprobar que Andalucía ha cambiado notablemente, ¡gracias a Dios!

Pero Málaga es la gran beneficiada, por hacer del turismo su valedor para el cambio y sus dirigentes lo entendieron muy bien; tanto su costa como su interior es una buena muestra de ello.

Recuerdo aquellos años mozos con mis primos por las calles de aquella Málaga donde todo era más reducido en cuanto a las distancias; a veces creía estar en Alicante por el paralelismo de ciudad, puerto, playa.

La malagueta, esa plaza de toros llamaba la atención, verla aislada al principio o, mejor dicho, antes del puerto, hoy en día ni desde la Alcazaba se vislumbra.

Haciendo un símil comparativo de plaza de toros, a la de Alicante le pasa otro tanto, desde el Tossal de San Fernando (castillo) se veía y hoy se difumina.



MONUMENTOS Y CULTURA

Málaga hoy en día no sólo es atractiva por su clima, ya que este no deja de ser adecuado para el turismo de interior y extranjero, ya que suele tener 300 días de sol año, por ello la llaman “La Costa del Sol”.

Málaga tiene mucho que ver. Un ejemplo claro es su catedral, lugar este imprescindible visitar. Su nombre completo es Santa Iglesia Catedral Basílica de la Encarnación, pero se conoce como “**La Manquita**” porque el edificio quedó inacabado, siendo lo más significativo, o, mejor dicho, que llama la atención, la carencia de la torre sur.

Me llamó la atención el **punto de los alemanes**; me dijeron que forma parte de un intercambio de agradecimientos, ya que los malagueños acudieron al rescate del naufragio del “Gneisenau”, embarcación de origen alemán, y este acto le valió a Málaga el título de muy hospitalaria, que hoy luce.

Málaga conserva las tres culturas más importantes, romana, árabe y judía, que han dejado en ella su fenomenal impronta.

Termino esta andadura por la ciudad con su **Plaza de la Constitución**, que ha tenido varios nombres hasta el actual; en ella estaba ubicado el Ayuntamiento, la cárcel, un convento y numerosos edificios de interés, que han cambiado de dirección. La también famosa **calle Larios**, llena de comercios y restauración, termina su recorrido en esta plaza.

RECUERDOS Y CURIOSIDADES

Durante mis visitas a esta ciudad, me llama la atención el monumento al “**cenachero**”, un símbolo muy de agradecer para mí, de la ciudad, el cual hace un justo y nostálgico reconocimiento al oficio de muchos pescadores que, por supuesto ya no existe, los que vendían sus productos por la ciudad, con un cenacho de esparto colgado de sus hombros.

Un reconocimiento especial se merece el famoso “**Café de Chinitas**”, uno de los lugares al que más cariño tienen los “boquerones”. Este cariñoso apelativo le viene al malagueño, por sus estupendos platos típicos de boquerones. Aquí el pescaíto frito es precisamente uno de esos platos típicos.

El “Café de Chinitas” consistía en un pequeño teatro de variedades que cerraban de vez en cuando por escándalo público. **García Lorca lo inmortalizó en sus conocidos versos**: “En el Café de Chinitas, dijo Paquiro a su hermano, soy más valiente que tú, más torero y gitano... y sacando Paquiro el reloj dijo: Ese toro ha de morir antes de las cuatro y media”.

Hay que añadir que se rodó una película en el café, protagonizada por Antonio Molina y Rafael Farissa. Fue titulada “Café de Chinitas”, un repaso a lo que fue la historia de este establecimiento.

Quiero resaltar que el poeta granadino amaba a la ciudad de Málaga, dejando muestra de ello y cuando hizo su glosa a las distintas provincias, expresó “**Málaga de mis amores, cómo me acuerdo de ti**”. Era un andaluz auténtico, un ruiseñor que no cesó de cantar.



MÁLAGA



Loly Escudero Sempere // Sanitaria.

Me hace mucha ilusión que nuestra sección infantil esté dedicada a una ciudad tan especial para mí como es Málaga. Soy alicantina de nacimiento y malagueña de corazón. Algunas de nuestras niñas han querido compartir con todos nosotros su cariño por esta preciosa provincia andaluza.

Alma Moñino Escudero (12 años)

Me llamo Alma. Llevo visitando Málaga desde que estaba en la barriga de mi madre. Quiero compartir un collage de fotos de la primera feria de Málaga que recuerdo, de las ferias de antes no me acuerdo mucho porque era muy pequeña. Me encanta ir en cualquier época del año porque allí viven nuestros amigos y lo pasamos muy bien.



Adriana Griehl Ros

(10 años)



Me llamo Adriana y he hecho un dibujo de una flamenca que es como me visto yo cuando voy a la Feria de Málaga. Allí tenemos muchos amigos a los que quiero un montón y me encanta ir porque lo pasamos genial.

Paula Giménez Díaz

(10 años)

Nuestra Paula ha querido compartir con nosotros un dibujo de un precioso paisaje de la ciudad de Málaga, en el que podemos ver la Alcazaba y un espectacular sol tan característico de la provincia de Málaga.





LOS CUATRO MEJORES MUSEOS PARA VISITAR CON NIÑOS EN MÁLAGA

Museo Picasso Málaga

Uno de los museos que, sin duda, hay que visitar es el Museo Picasso Málaga. Tiene actividades pensadas para los más pequeños, donde descubrirán la obra del ilustre pintor malagueño mientras hacen la suya propia. Haz una visita guiada en familia y conoce las obras del genial pintor malagueño.

Museo Alborania. Aula del Mar

Otro lugar con el que poder disfrutar en familia es el Centro de Interpretación y divulgación medioambiental Alborania. Se encuentra en el puerto de Málaga y ahí los más pequeños conocerán, a través de una exposición, la cultura malagueña de la pesca y navegación.

El museo cuenta con restos de animales marinos de más de 1000 especies y también tiene 12 acuarios, 500 ejemplares marinos y más de 50 especies distintas. Un lugar sin duda imprescindible para visitar en familia.



Museo de la Imaginación



Este es un lugar para niños y adultos, un lugar lleno de ilusión. En el Museo de la Imaginación de Málaga se combinan lo educativo con lo científico. Un lugar para aprender y llevarte un agradable recuerdo de un día especial. Con unos trabajadores simpáticos y divertidos conseguiremos un plan diferente con niños en Málaga.

Centro de Ciencia Principia

Los niños son curiosos por naturaleza y qué mejor que llevarlos a un lugar donde puedan experimentar e investigar por sí mismos los fundamentos científicos de los fenómenos naturales.

Un espacio donde divertirse interactuando, siendo acompañados por monitores que responderán a todas sus preguntas. Dispone de tres salas tematizadas y además organizan observaciones astronómicas.



PRESENTACIÓN REVISTA CULTURAL 1/4 de la Casa

El día 16 de abril marca la continuidad de un proyecto importante para nuestra Casa, sale a la luz el segundo ejemplar de nuestra Revista Cultural de edición trimestral **1/4 de la Casa** con la presentación oficial en la Sede Social de la Casa de Andalucía de Alicante, lugar que esta revista representa.



Fue un acto verdaderamente cordial, en el que tuvimos la oportunidad de disfrutar abiertamente en el lugar donde se cuece

principalmente el contenido de nuestra revista. Tras el acto de presentación degustamos un riquísimo rebujito para seguir recreando nuestros sentidos con un maravilloso arroz alicantino cocinado en el patio cordobés por socios que nos suelen deleitar con estos placeres en eventos organizados por nuestra Asociación, simplemente viendo como quedaron los platos, podemos deducir lo rico que estaba.

Llegando a los postres ya afloraba el sentimiento andaluz y, sin pausa, comenzamos con los cantos, bailes flamencos, sevillanas, rifas... ¡¡Nos sobran razones para estar alegres y divertidos en este día de convivencia!! Y con estas experiencias intentamos expresar claramente nuestro espíritu a todos sus lectores.





Se encargaron de la ponencia los socios y miembros dirigentes del equipo editorial de la revista: D. Miguel Beano , Dña. Beatriz Oliva, Dña. Rosalía Mayor .

En el acto nos acompañó Dña. Carmen Robles (Presidenta Honorífica de esta Casa de Andalucía). También fue un placer contar con la presencia de representantes destacados de la APPA (Asociación premiada por esta Casa de Andalucía como ente cultural 2023) No faltaron nuestros cargos: Reina, Rociera y socia de Honor, así como la Reina infantil, nuestra querida Jade.

Tras la exposición del ejemplar, subieron al escenario los colaboradores de la revista, tanto adultos como niños, recibiendo su merecida ovación. Más de cien socios asistieron a la presentación, aportando su ilusión y ánimo para acompañarnos felizmente en este periplo.





DESATANDO EL ARTE ANDALUZ



NO FALTARON LAS COPAS EN NUESTRA BODEGUITA

LA MESONERA



EL MESONERO



Bienvenido:
gran artista
de la
naturaleza

CONVIVENCIA, SUS MOMENTOS



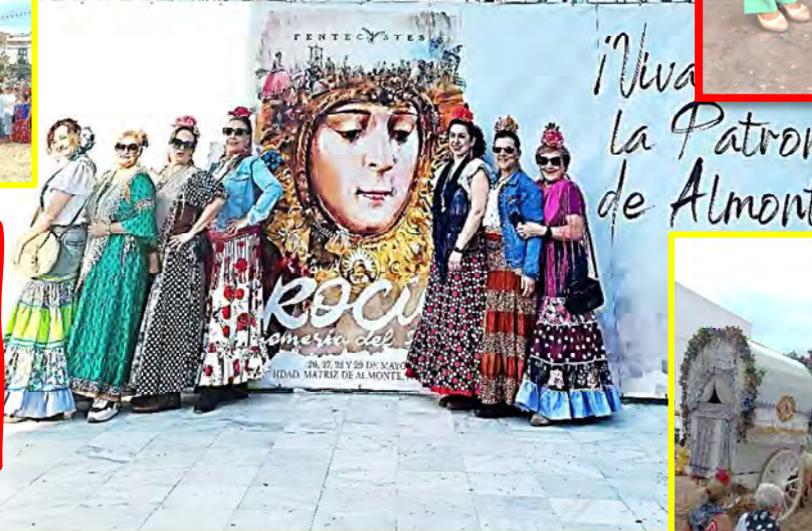
FIN DE FIESTA
"EL PATIO DE MI
CASA, ES
PARTICULAR"

Beatriz Oliva Huerta.



























CULTURA ACTIVA: COMPAÑÍA DE TEATRO “LOS QUINTERO” DE LA CASA DE ANDALUCÍA J.R.J. DE ALICANTE.

Grandes profesionales de las artes escénicas:

Un grupo de socios capitaneados por Mari Paz, transformados en verdaderos artistas, que, en su afán de deleitarnos, siempre consiguen conectar con el público y arrancarnos grandes carcajadas con ese toque andaluz que les hace especiales. ¡Felicidades por vuestro esfuerzo y tesón!





FIN DE LA OBRA

Beatriz Oliva



CUENTOS CON ENSEÑANZA DE VALORES

LA OBRA DE TEATRO CON MAURO

Autora: Beatriz Oliva Huerta // Secretaria

Casa de Andalucía J.R.J. de Alicante.

Mauro era un niño feliz, aplicado en sus estudios de primaria, además apreciaba mucho a los animales y se dedicaba a ensayar obras que tenían lugar en el aula de teatro de su escuela. En la mayoría de estas funciones se representaban escenas sobre diferentes deportes y Mauro, que era un gran amante del teatro, se esforzaba por aprender la actividad elegida poniendo muchísimo interés en hacerlo perfecto ya que era el personaje principal y encargado del grupo de teatro de su colegio. De esta forma conocía y practicaba varios deportes que los llevaba a escena con ilusión y convencido de ilusionar a su público.

Un día, el director de su cole le propuso realizar una obra basada en el patinaje sobre hielo

y, afortunadamente, Mauro aceptó encantado, pero con la condición de poder abandonar si tenía muchas caídas ya que era un deporte nuevo para él e imaginaba lo difícil que le resultaría mantenerse en pie dentro de la pista. A la vez, sentía mucho miedo de sufrir una lesión que le impidiera seguir actuando para su querido público.

Cuando llegó el momento de comenzar con las prácticas

en la pista de hielo del polideportivo de su ciudad, todos los miembros del grupo teatral hicieron tranquilamente lo que el instructor les indicó, se equiparon reglamentariamente con cascos y guantes para protegerse de los posibles golpes.

- ¡Adelante! –ordenó Mauro-, ¡todos a pista!, ¡yo iré primero!

Pero nada más entrar se pegó un porrazo contra el suelo que lo dejó tirado en el hielo, boquiabierto y desanimado. Su compañero Luis le tendió la mano para ayudarlo, pero desafortunadamente cayeron los dos. Eran cinco en el grupo y tan sólo Elena consiguió permanecer en pie.



Aburridos de estar más en el suelo que patinando, salieron de la pista para darse un respiro y, mientras tanto, hablaron, acordando poner fin a esta actividad.

- ¡Estamos perdiendo el tiempo, no aprenderemos jamás! -indicó Paloma desanimada.

- ¡No conseguiremos alcanzar nuestro objetivo! deberíamos comunicárselo al director para que nos deje hacer otra obra más sencilla! -añadió Pablo.

Pero Mauro, que era un chico ambicioso, no quería renunciar a ese proyecto tan fácilmente, necesitaba intentarlo una y otra vez para llegar a patinar como lo hacía Elena.

-Chicos, debemos seguir intentándolo -indicó el chico-, a veces las cosas se ven muy complicadas, ¡pero con tiempo y empeño se consiguen!, ¡venga, todos a pista!

Los primeros días continuaron decepcionados, incluso algunos intentaron abandonar de nuevo, por eso Mauro no dejaba de darles ánimos empujándoles a seguir con esa lucha porque en su interior pensaba que, pese a las dificultades, al final llegarían a dominar ese deporte y sería beneficioso para todos.

A Mauro le motivaba Elena por su paciencia que, aunque con frecuencia se caía, ella siempre estaba dispuesta a seguir intentándolo y cada vez patinaba con más destreza. Era un ejemplo para los demás miembros del grupo.



Pasaron los días y los progresos se podían apreciar claramente, hasta que consiguieron estar en condiciones de llevar a cabo la representación de la obra que, a pesar de su retraso, la pusieron en escena con gran satisfacción. Los chicos estaban tremendamente orgullosos de haberlo conseguido y de haber aprendido, gracias a Mauro, que les enseñó que con actitud de esfuerzo y constancia puedes alcanzar todo lo que te propongas.

Y al final llegó la recompensa para el gran equipo teatral porque fue la función que más disfrutaron, y que más aplausos recibieron. Todos estaban muy contentos de su éxito que nunca olvidarían.





Rosa Irasuzte Roso // Naturópata.

Nutrición energética y Salud natural.

Beneficios del aceite de oliva en el ser humano

Ningún otro zumo de fruta ofrece tantas posibilidades ni es tan interesante como el líquido que se obtiene al prensar aceitunas: el aceite. Asociado a la cocina y a la tradición gastronómica de los países mediterráneos, en los últimos 20 años la ciencia ha demostrado sus beneficios, sobre todo para la salud cardiovascular.

Los olivos son árboles milenarios en el Mediterráneo. Existen casi 2.000 variedades de olivo, 411 en España, pero no todas se utilizan para conseguir aceite. Las más habituales para ello son la picual, arbequina, picudo, hojiblanca, empeltre, verdial, cornicabra, manzanilla, Farga, lechín o verdeja, con un abanico de sabores que ofrecen distintos usos. "Gracias a su alto contenido en ácidos grasos monoinsaturados (ácido oleico) y poliinsaturados (ácido linoleico), el aceite de oliva aporta importantes beneficios a la salud", indica la Fundación Española del Corazón.

Se ha comprobado que los ácidos grasos monoinsaturados, también conocidos como omega-9, pueden contribuir a disminuir el riesgo de enfermedades cardiovasculares y accidentes cerebrovasculares. Se ha comprobado que aumentan el nivel de colesterol HDL ("bueno") y disminuyen el nivel de colesterol LDL ("malo"); por lo tanto, facilitan la eliminación de la acumulación de placas en las paredes arteriales, que pueden ser la causa de un ataque cardíaco o accidente cardiovascular.

Los aceites de oliva son únicos por su alto contenido de grasas monoinsaturadas (omega-9), por su bajo contenido de grasas saturadas y, además, por ser libres de grasas trans.

Nuestro organismo es una máquina perfecta, que se agencia sus esencias, transformándolo todo a través de los alimentos que ingerimos, pero, debemos ayudarle a que funcione armónicamente. Es por ello que la falta de algún elemento nos puede traer complicaciones en nuestra salud.

En el caso que nos ocupa, los síntomas más comunes de la falta de ácidos grasos esenciales son la sequedad del cuero cabelludo, problemas de hígado o de vesícula biliar, retraso en el crecimiento, varices, infecciones, infertilidad, irritabilidad, nerviosismo, sequedad de piel, entre otros. Siempre bajo diagnóstico y supervisión médica, será recomendable aumentar la ingesta de fuentes de ácidos grasos esenciales.

La salud empieza en cada comida que realizamos, por tal motivo es vital tomar consciencia y programar cada comida para vivir en Salud y Bienestar.



LA DIETA MEDITERRANEA: UN ESCUDO NATURAL CONTRA EL ALZHEIMER

Marina Beano Cuenca // Enfermera.

¿Sabías que nuestra alimentación puede influir no solo en nuestra salud física sino también en nuestra salud cerebral? El Alzheimer es una enfermedad neurodegenerativa asociada principalmente al envejecimiento y que se desarrolla en la mayor parte a las personas de edad avanzada. Actualmente, aunque no existe una cura definitiva, se han realizado investigaciones que han demostrado una relación positiva entre la dieta mediterránea y la protección que ésta ejerce contra el Alzheimer.



¿Qué es la dieta mediterránea? La dieta mediterránea se basa en los hábitos alimentarios de los países que bordean el mar Mediterráneo, como España, Italia y Grecia. Los principales pilares de esta dieta son las frutas y verduras, los cereales integrales, las legumbres, el pescado, el aceite de oliva y las nueces. A su vez, se limita el consumo de carnes rojas, alcohol, productos lácteos altos en grasa y alimentos procesados como son la comida rápida, alimentos fritos, cereales refinados, dulces. La importancia de limitar los productos anteriormente mencionados es que pueden mermar los efectos positivos de la dieta mediterránea.

¿Cómo protege contra el Alzheimer?



**ANTIOXIDANTES QUE
COMBATEN EL ESTRÉS
OXIDATIVO**

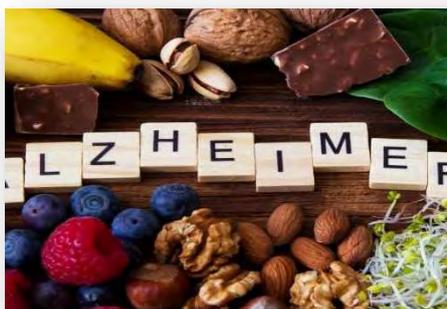
La dieta mediterránea contiene nutrientes y compuestos beneficiosos para el cerebro que pueden ayudar a protegerlo del Alzheimer. Por ejemplo, el consumo regular de pescado, rico en ácidos grasos omega-3, puede reducir la inflamación y promover una mejor salud cerebral. Del mismo modo, el aceite de oliva, rico en grasas saludables, puede contribuir a la reducción de la inflamación y a la protección de las células cerebrales. Además, las frutas y verduras proporcionan antioxidantes que combaten el estrés oxidativo, un proceso relacionado con el desarrollo del Alzheimer.

De hecho, se ha demostrado consistentemente esta relación positiva en diversos estudios a lo largo de los años. Asimismo, un estudio publicado en la revista "Archives of Neurology" encontró que las personas que seguían de cerca la dieta mediterránea tenían un 40% menos de probabilidades de desarrollar la enfermedad en comparación con aquellos que no la seguían. Este porcentaje es equivalente a años de protección de este tipo de enfermedad.

Adoptar la dieta mediterránea no es complicado. Aquí tienes algunos consejos para comenzar:

1. **Aumenta el consumo de frutas y verduras:** Intenta incluir al menos cinco porciones al día. Puedes añadirlas a tus comidas principales o disfrutarlas como tentempié saludable.
2. **Opta por cereales integrales:** Sustituye los cereales refinados por opciones integrales, como el pan integral, el arroz integral y la pasta de trigo integral. Estos alimentos contienen más fibra y nutrientes beneficiosos.
3. **Elige proteínas saludables:** Prioriza el consumo de pescado, especialmente pescado azul como el salmón o las sardinas, que son ricos en ácidos grasos omega-3. También puedes incluir legumbres, como los garbanzos o las lentejas, en tus comidas.

Sin embargo, es importante tener en cuenta que la dieta es solo uno de los factores que influyen en la salud cerebral, por lo que se recomienda adoptar un estilo de vida general saludable, que incluya actividad física regular y una estimulación mental adecuada.





Ana Gomis Sánchez // Maestra.



Himno de las Hogueras de San Juan

Las primeras hogueras se celebraron en 1928 de una forma improvisada, pero fue tan grande la acogida y el éxito que los alicantinos se animaron a volver a celebrar el día de Sant Joan con las famosas hogueras. Uno de esos alicantinos fue el maestro Luis Torregrosa, fundador y director de la banda municipal de Alicante, que compuso un pasodoble propio para las fiestas.

En las Hogueras de 1929 la música fue interpretada por la Banda Municipal, y al ver que la melodía había tenido tan buena acogida popular, Torregrosa propuso que se quedara como himno para los años posteriores. La Comisión Gestora presidida por José María Py y Martínez aceptó dicha propuesta.

El periodista José Ferrándiz le escribió una letra en valenciano. El nuevo Himno de las Hogueras de San Juan se estrenó el 3 agosto de 1929 (día de la Alborada de la Virgen del Remedio, patrona de Alicante) tocado por la Banda Municipal y cantado por el Orfeón Alicante bajo la dirección del maestro Torregrosa en la concha del Paseo de los Mártires (actual Explanada).

Belén Mora Rosado Bellea del Foc 2023

Inés LLavador Castelló Bellea del Foc infantil 2023



<p>Himne de les fogueres d'Alacant</p>	<p>Himno de las hogueras de Alicante</p>
<p>Ja s'alcen les flames, camí del cel i ronquen les traques al seu content: com si foren estrelles del firmament esclaten les bombes formant dosel.</p> <p>En la festa del foc, la més radiant naixcuda del poble, que sap goçar, decidits volen tots, sense dubtar, fer d'Alacant una ciutat triomfant.</p> <p>En la nit de Sant Joan quan se tiren trons i trons, d'eixos ben grossos i bons, de les dotze en avant, i se pinta el cel de roig, el que ronda una fadrina, te que dur-li, s'es galant, la seua coca amb tonyna</p> <p>"Tres pardalets, una moneta, d'eixos que van en bicicleta Xiquets, ploreu,</p> <p>Xiquets, ploreu, que pardalets tindreu...!"</p> <p>Veniu, xiquets, i cantem la fermosura d'Alacant, la qu'es ja com tots sabem, "Millor terra de Llevant".</p> <p>En la mar mansa i lluentosa qu'abaniquen les palmeres, i a la llum de les Fogueres qu'es la festa més fermosa, i en un singular encant diu al vent: ¡Visca Alacant...! ¡¡Visca Alacant!! ¡¡Visca Alacant!!!</p>	<p>Ya se levantan las llamas, camino del cielo y roncan las tracas a su alegría: como si fueran estrellas del firmamento estallan los cohetes formando un dosel.</p> <p>En la fiesta del fuego, la más radiante nacida del pueblo que sabe gozar, decididos quieren todos, sin dudar, hacer de Alicante una ciudad triunfal.</p> <p>En la noche de San Juan cuando se echan tracas y cohetes, de esos muy gordos y buenos, de las doce en adelante, y se pinta el cielo de rojo, el que ronda una soltera, tiene que llevarle, si es galante, su coca con toñina</p> <p>"Tres pajaritos y una monita, de esos que van en bicicleta. Niños llorad,</p> <p>Niños llorad, que pajaritos tendréis...!"</p> <p>Venid, niños, y cantemos la hermosura de Alicante, la que es, como ya todos sabemos, "Mejor tierra de Levante".</p> <p>En la mar mansa y brillante que abanican las palmeras, y a la luz de las Hogueras que es la fiesta más hermosa, y en un singular encanto dice al viento: ¡Viva Alicante...! ¡¡Viva Alicante!! ¡¡¡Viva Alicante!!!</p>
<p>Compositor: Luis Torregrosa García Lletra: José Ferrándiz Torremocha Obra composta en 1929</p>	<p>Compositor: Luis Torregrosa García Letra: José Ferrándiz Torremocha Obra compuesta en 1929</p>

Al transcurrir de los años y por la extensión del himno, se destaca su última estrofa y acabó por cantarse e interpretarse tan solo esta última estrofa.

La frase “a la llum de les fogueres”, fue ganando peso popular, hasta el punto de convertirse en el título con el que la gran mayoría de los alicantinos identifican la canción.

De hecho, cuando la canción es cantada de forma popular, habitualmente los alicantinos sustituyen la primera frase original “En la mar mansa y lluentosa”, por la famosa “A la llum de les fogueres”.

El Himno de las Hogueras es actualmente una melodía muy presente en la fiesta y es de obligada interpretación por las bandas musicales, especialmente en la noche de la cremà.



ALICANTE DA VOZ A SU COMUNIDAD VALENCIANA



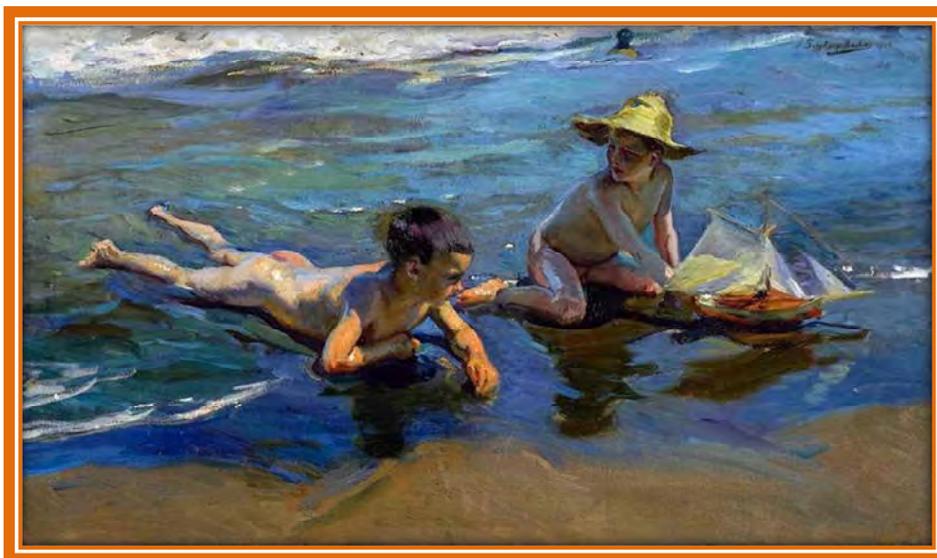
UN VALENCIANO ILUSTRE: JOAQUÍN SOROLLA

El día 20 de enero de 2023, en el decreto 3/2023, la Presidencia de la Generalitat Valenciana declaró el año 2023 año Joaquín Sorolla, pero ¿quién es Joaquín Sorolla para que se le asigne su nombre a un año completo en su recuerdo? Vamos a conocerlo, ¿te apetece?

JOAQUÍN SOROLLA, PINTOR DEL ILUMINISMO Y EL IMPRESIONISMO.

Joaquín Sorolla Bastida	Joaquín Sorolla Bastida
<p>(València, 27 de febrer de 1863 – Cercedilla, 10.08.1923) és el pintor valencià més reconegut de tots els temps. La seua immensa producció és coneguda i econeguda en tot el món i els seus quadres pengen a les sales dels principals museus. La seua enorme qualitat tècnica i el seu personal estil són fàcilment recognoscibles i les imatges que va crear formen part de la cultura visual universal.</p> <p>Joaquín Sorolla va quedar orfe amb tan sols dos anys, i prompte, a partir de 1876, va iniciar la seua educació artística a l'Escola d'Artesans, on es conserven encara algunes de les seues creacions més primerenques. En 1878 va ingressar en l'Escola de Belles Arts de Sant Carles, on es va formar en la tradició acadèmica, encara que es considera que els seus vertaders mestres van ser Francisco Domingo Marqués i Gonzalo Salvá Simbor.</p> <p>En tota la trajectòria de Joaquín Sorolla, però particularment durant els seus primers anys, va ser fonamental la seua relació amb Clotilde García del Castillo, a la qual va conèixer tot just</p>	<p>(València, 27 de febrero de 1863 – Cercedilla, 10.08.1923) es el pintor valenciano más reconocido de todos los tiempos. Su inmensa producción es conocida y reconocida en todo el mundo y sus cuadros cuelgan en las salas de los principales museos. Su enorme calidad técnica y su personal estilo son fácilmente reconocibles y las imágenes que creó forman parte de la cultura visual universal.</p> <p>Joaquín Sorolla quedó huérfano con tan solo dos años, y pronto, a partir de 1876, inició su educación artística en la Escuela de Artesanos, donde se conservan todavía algunas de sus creaciones más tempranas. En 1878 ingresó en la Escuela de Bellas Artes de San Carlos, donde se formó en la tradición académica, aunque se considera que sus verdaderos maestros fueron Francisco Domingo Marqués y Gonzalo Salvá Simbor.</p> <p>En toda la trayectoria de Joaquín Sorolla, pero particularmente durante sus primeros años, fue fundamental su relación con Clotilde García del Castillo, a la que conoció con apenas</p>

<p>als quinze anys. La que més tard es va convertir en la seua esposa, era filla d'Antonio García, el fotògraf més prestigiós de València durant la segona meitat del segle XIX. La proximitat amb els seus sogres justifica en gran manera la modernitat fotogràfica de molts dels enquadraments emprats pel pintor, igual que la seua estreta relació amb Clotilde explica el paper fonamental que ella va exercir en l'ascens i projecció internacional del pintor.</p> <p>Amb uns dots innats, l'obra de Joaquín Sorolla va ser, en la seua maduresa, excel·lent en tots els gèneres, des del realisme social de <i>Triste herencia</i>, o <i>¡... y aún dicen que el pescado es caro!</i>, al costumisme de <i>Grupa valenciana</i> o <i>Fiesta valenciana</i>, els paisatges i les incomptables escenes de platja pintades a València i Xàbia com a <i>Pescadoras valencianas</i> o <i>Paseo a orillas del mar</i>, o els excel·lents retrats de les principals personalitats del moment, des de Benito Pérez Galdós, a Isabel Bru, Lucrecia Arana o Vicente Blasco Ibáñez.</p> <p>El pintor va ser part d'un moment excepcional de la cultura valenciana de finals del segle XIX i principis del XX.</p>	<p>quince años. La que más tarde se convirtió en su esposa, era hija de Antonio García, el fotógrafo más reputado de Valencia durante la segunda mitad del siglo XIX. La cercanía con sus suegros justifica en gran medida la modernidad fotográfica de muchos de los encuadres empleados por el pintor, igual que su estrecha relación con Clotilde explica el papel fundamental que ella ejerció en el ascenso y proyección internacional del pintor.</p> <p>Con unas dotes innatas, la obra de Joaquín Sorolla fue, en su madurez, excelente en todos los géneros, desde el realismo social de <i>Triste herencia</i>, o <i>¡... y aún dicen que el pescado es caro!</i>, al costumbrismo de <i>Grupa valenciana</i> o <i>Fiesta valenciana</i>, los paisajes y las incontables escenas de playa pintadas en València y Jávea como <i>Pescadoras valencianas</i> o <i>Paseo a orillas del mar</i>, o los excelentes retratos de las principales personalidades del momento, desde Benito Pérez Galdós, a Isabel Bru, Lucrecia Arana o Vicente Blasco Ibáñez.</p> <p>El pintor fue parte de un momento excepcional de la cultura valenciana de finales del siglo XIX y principios del XX.</p>
---	---



Así es la falla visitable e inmersiva dedicada a Joaquín Sorolla.

La falla Reina-Paz-San Vicente vuelve a su emplazamiento original, en Plaza de la Reina, con una propuesta del artista Escif para conmemorar el Año Sorolla.

Nada mejor que una falla para celebrar el Año Sorolla. Una de las fallas del centro de Valencia, Reina-Paz-San Vicente (Tío Pep), homenajea al pintor valenciano **Joaquín Sorolla** con una falla inmersiva creada por el artista urbano **Escif**.



Esta es una de las diferentes aportaciones que la sociedad valenciana realiza en 2023 con motivo del **Año Sorolla**, que conmemora los 100 años de su muerte.



Con motivo del centenario del fallecimiento de Joaquín Sorolla y Bastida, la Fábrica Nacional de Moneda y Timbre dedica una colección de monedas conmemorativas al pintor español de mayor proyección internacional de su tiempo y una de las figuras capitales de la historia del arte español en su conjunto.

En el anverso se reproduce en colores la obra titulada “Paseo a la orilla del mar”, realizada por Joaquín Sorolla en 1909.

En el reverso se reproduce la obra titulada “El balandrito”, realizada por Joaquín Sorolla en 1909.

Ambas obras se conservan en el Museo Sorolla, de Madrid.



Alicante abraza el Cante de las Minas y hace sonar su legado

El Festival Internacional suma ya 62 ediciones poniendo en valor los Cantes de Levante, llevándolos a localidades de toda la geografía con sus pruebas selectivas, entre ellas Alicante a través de la Fundación Mediterráneo

Lydia Martín // Jefa de Prensa del Festival

Internacional del Cante de las Minas.

En 1961, La Unión tuvo una gran cita musical con Juanito Valderrama, uno de los artistas más populares de aquellos tiempos. El público, expectante por oír sus grandes éxitos, como 'El emigrante', se sorprendió cuando el cantaor comenzó a entonar los cantes mineros y a reivindicarlos, haciendo que este reclamo llegara hasta el alcalde de aquel momento, Esteban Bernal Velasco. Lejos de obviar la opinión del cantaor, decidió hacerse eco de la llamada y rodearse de otros apasionados como él por el cante y el flamenco, creando ese mismo año el I Festival Nacional del Cante de las Minas de La Unión durante las fiestas patronales.

Desde entonces, el Festival ha defendido, año tras año, el mejor flamenco de forma seria y rigurosa, consiguiendo que sea considerado como un referente y el "más importante del género". Su objetivo es difundir el legado artístico y cultural de la zona, los cantes mineros y de Levante, cuyo origen se remonta al mestizaje entre los primitivos cantes que trajeron los mineros andaluces y los cantes autóctonos de la Sierra Minera de Cartagena-La Unión, divulgándose principalmente en los cafés cantantes de la época, muy frecuentados por los mineros. Estos reflejaban la dureza del trabajo en las minas, haciendo que el minero contara su realidad, usando el cante como modo de expresión del sufrimiento de un pueblo duramente explotado, víctima de unas condiciones laborales muy duras. Tarantas, mineras, cartageneras, levanticas y murcianas siguen estando muy presentes en el flamenco gracias, en parte, a la preservación del legado que La Unión realiza a través de su festival, que gestiona desde 2011 la Fundación Cante de las Minas.

El Cante de las Minas, consolidado como un Festival Internacional, se ha realizado de forma ininterrumpida desde su creación, incluyendo en 2020 una edición online marcada por la pandemia, y un 60 aniversario que salió de la 'Catedra del Cante', el Antiguo Mercado



Edición digital
año 2020

Público de La Unión, para desplazarse a los pies de la Sierra Minera en Maquinista de Levante, la empresa fundada por Miguel Zapata dedicada a fabricar todo lo relacionado con la minería y que forma parte de la historia más arraigada de La Unión.

Cada año, su cita más esperada es el concurso, considerado un referente en el mundo del flamenco gracias al prestigio ganado a lo largo de su historia. Como muestra el hecho de

que artistas como Miguel Poveda vieran despegar su carrera a raíz de ganar la 'Lámpara Minera' en el año 1993, sin olvidar otros grandes artistas que también han pasado por los concursos como Vicente Amigo, Maite Martín, Israel Galván, Pitingo, Luis de Córdoba, Rosario 'La Tremendita' Javier Latorre, Abdón Alcaraz, Pepe Bao, Carlos Piñana, Rocío Márquez, Juan Habichuela Nieto, David Lagos, Agustín Carbonell 'El Bola', Alba Heredia, Eduardo Guerrero, Ricardo Fernández del Moral o Sergio de Lope.

A este concurso aspiran cada año cientos de artistas del género procedentes de toda España, incluyendo a algunos que vienen de



países más lejanos como China o Japón. Su meta es poder optar a uno de los grandes galardones que entrega cada año el Festival; el 'Bordón Minero' al toque, el 'Desplante' femenino y masculino al baile, el 'Filón' al mejor instrumentista y la afamada 'Lámpara Minera' al cante. Premios que suponen un antes y un después en sus carreras y ayudan a encumbrarlos en el mundo del flamenco.

El Festival abre el plazo a inicios de la primavera para que los interesados puedan optar al concurso, cuyas pruebas selectivas se realizan por toda la geografía española con el fin de promover estos cantes y el flamenco general. Cada año son más de una decena las sedes que acogen este concurso, como **Alicante**,

Álora, Viator, Sagunto o Rojales, entre muchas otras, ya que han ido variando en el transcurso de estos años. Los seleccionados de estas pruebas llegan hasta la semifinal, que tiene lugar en los 10 primeros días de agosto habitualmente, y de ahí se disputa la gran final, que tiene una gran acogida entre el público. El concurso convive con las galas, que reúnen a algunos de los mejores artistas del género, grandes nombres consagrados que acercan sus giras hasta La Unión desde la parte más purista y sentida, dejándose envolver por la 'Catedral del Cante' y convirtiendo al municipio en sede mundial del flamenco.

Agenda cultural

El Festival incluye, de forma paralela, una serie de actos que consolidan la Agenda Cultural. En ella se incluye el 'Cante en la calle', una iniciativa que pretende hacer el espectáculo flamenco accesible, con conciertos gratuitos de grandes artistas, entre ellos los ganadores de los galardones de ediciones anteriores.

Dentro de esta agenda, cada año se entrega un conjunto de premios a personas destacadas en diferentes disciplinas, como las artes, la gastronomía, la difusión del flamenco, siendo el 'Castillete de oro' el máximo galardón que se entrega a personas y entidades que se han vinculado tanto al flamenco como con el Festival Internacional del Cante de las Minas.

En ella también se incluyen degustaciones de productos o muestras de artesanía. La agenda también hace un guiño al arte de la repentinización con el Certamen de Trovo 'Pascual García Mateos', donde expertos y jóvenes promesas compiten para alzarse con el premio 'Ángel Cegarra', a la vez que ponen en valor la improvisación captando la atención del público.

En conclusión, el Festival Internacional del Cante de las Minas supone una puesta en valor de un género que encuentra una raíz distinguida en esta zona del Mediterráneo, donde adquiere su propia personalidad. Los cantes se mantienen vivos gracias al legado que promueve este evento que cada año y que hace que se desplace por todo el mapa nacional, buscando, además, nuevas promesas del flamenco que puedan alzarse con uno de sus trofeos. Un festival que suma 62 años y que mira al futuro sin olvidar el pasado que le vio nacer.



Festival de música en Murcia

El Festival Internacional del Cante de las Minas es un certamen español de flamenco que se celebra cada año en La Unión, Región de Murcia, y cuya primera edición fue realizada el 13 de octubre de 1961.



VII FESTIVAL FLAMENCO MEDITERRÁNEO

ENCARNA ANILLO Y PITUQUETE
26 DE OCTUBRE (20 H.)

MERCEDES DE CÓRDOBA 'SÍ, QUIERO'
4 DE NOVIEMBRE (19:30 H.)

LXII FESTIVAL INTERNACIONAL DEL CANTE DE LAS MINAS 'GALA DE GANADORES'
11 DE NOVIEMBRE (19:30 H.)

MANUEL LIÑÁN 'BAILE DE AUTOR'
18 DE NOVIEMBRE (19:30 H.)

VICENTE SOTO SORDERA 'HERENCIA'
25 DE NOVIEMBRE (19:30 H.)

CONFERENCIA JAVIER SERRANO 'LAS CLAVES DE LA FOTOGRAFÍA FLAMENCA'
26 DE OCTUBRE (19 H.)

MASTER CLASS DE BAILE FLAMENCO MERCEDES DE CÓRDOBA
2 DE NOVIEMBRE (10 H.)

CONFERENCIA BEGOÑA CERVERA 'ZAPATOS DE FLAMENCO'
9 DE NOVIEMBRE (19 H.)

EXPOSICIÓN DE LAS FOTOGRAFÍAS GANADORAS 'CONCURSO DE FOTOGRAFÍA DE FLAMENCO'
DEL 10 DE OCTUBRE AL 31 DE DICIEMBRE

CICLO DE DOCUMENTALES
DEL 23 DE OCTUBRE AL 27 DE NOVIEMBRE

MEDITERRÁNEO

VENTA DE ENTRADAS EN TIQUILLA Y EN WWW.FUNDACIONMEDITERRANEO.ES

FUNDACIÓN MEDITERRÁNEO
DOCTOR GADEA, 1 (ALICANTE)

Actualidad

Bases del Concurso de Fotografía del VII Festival de Flamenco Mediterráneo 2023



BASES DEL CONCURSO DE FOTOGRAFÍA

Fundación Mediterráneo convoca el Concurso de Fotografía sobre Flamenco con motivo de la séptima edición del Festival Flamenco Mediterráneo, que la Fundación organiza en Alicante y en Murcia.

Podrán concurrir al Concurso de Fotografía todos los autores españoles o extranjeros que envíen sus fotografías.

Las FOTOGRAFÍAS, cuyo tema es el FLAMENCO, deberán ser inéditas y no haber sido premiadas en ningún otro concurso, certamen o actividad, no solamente en la fecha de su admisión al concurso, sino en el momento de la proclamación del fallo. Se enviarán dos fotografías por autor en formato digital. La técnica será libre, en blanco y negro o color.

Las fotografías recibidas a este concurso se considerarán concluidas a todos los efectos, no pudiendo sus autores realizar modificaciones con posterioridad a su admisión a concurso.

FORMATO DE LAS FOTOGRAFÍAS A CONCURSO

En formato JPG, 1.920 píxeles de lado mayor. Recomendamos que el espacio de color sea sRGB. Ningún archivo puede superar el tamaño de 1 Mb. En su momento, se solicitará una resolución suficiente para imprimir las obras para la exposición de las 16 fotografías finalistas.

FORMA DE PRESENTACIÓN

Obligatoriamente, las fotografías se presentarán a concurso en el formato descrito anteriormente y bajo lema o seudónimo acompañados de Plica Digital, en formato pdf, tal y como se detalla en el apartado ¿QUÉ ES LA PLICA DIGITAL?

¿QUÉ ES LA PLICA DIGITAL?

Es un archivo en formato pdf en el cual el autor tiene que indicar su seudónimo, nombre, apellidos, domicilio postal, nacionalidad, correo electrónico y teléfono de contacto. La Fundación Mediterráneo aporta un modelo de Plica Digital como Anexo de estas bases.

La Plica Digital con los datos de los premiados no la recibirán los miembros del Jurado hasta después del fallo, quedando éstas bajo la custodia de la Fundación Mediterráneo.

ENVÍO DE LAS OBRAS

Las obras deben enviarse en formato digital a la dirección de correo electrónico concursofotografia@fundacionmediterraneo.es

La forma de envío es la siguiente:

Un correo electrónico con cuatro archivos adjuntos:

- Las dos fotografías formato jpg. La denominación de cada una de las fotografías tiene que ser la del título de la misma y un seudónimo distinto para cada fotografía. Por ejemplo: titulodelaobra_seudonimo.jpg.
- Además, cada correo electrónico tiene que ir acompañado de una plica digital en formato pdf por cada una de las fotografías enviadas. La denominación del pdf tiene que ser de la palabra plica seguida del seudónimo. Por ejemplo: Plica_Sseudónimo.pdf

Cualquier envío en formato físico o a través de cualquier medio distinto al señalado quedará automáticamente anulado por incumplimiento de bases. Cada autor puede enviar sólo dos fotografías.

La Fundación Mediterráneo garantiza la confidencialidad del proceso y la eliminación de obras no ganadoras y de los datos personales de las plicas digitales. Únicamente se mantendrán las direcciones de correo electrónico a efectos de comunicación de nuevas ediciones de estos premios.

COMUNICACIÓN OTROS PREMIOS

Los autores se comprometen a notificar a la Fundación Mediterráneo que su obra ha sido seleccionada o premiada en otro concurso tan pronto como lo conozcan, con objeto de no impedir el acceso a los premios a los demás participantes.

PLAZO DE ENVÍO

El plazo de admisión quedará abierto desde el día de la publicación de estas bases y hasta el 22 de septiembre de 2023 a las 23:59:59 (hora española). Con posterioridad a dicho día no será admitido ningún envío.

JURADO

Será designado por la organización del Concurso y compuesto por personas de reconocido prestigio dentro del ámbito fotográfico. La decisión será inapelable.

DOTACIÓN ECONÓMICA DEL PREMIO

Se concederán los siguientes premios:

- Primer Premio: Seiscientos euros (600 €)
- Segundo Premio: Trescientos euros (300 €)
- 14 Menciones especiales

Los premios se abonarán a través de transferencia bancaria, a favor de la persona física o jurídica que haya efectuado la inscripción como participante en el concurso, estando sujetos a las retenciones que determinan las normas fiscales vigentes.

OBRAS PREMIADAS Y MENCIONES ESPECIALES

Las fotografías premiadas pasarán a formar parte de la Fototeca del FESTIVAL FLAMENCO MEDITERRANEO. Tanto los premiados como aquellos autores que hayan recibido una mención especial, autorizan a la organización del concurso a la reproducción de sus obras en cualquier medio sin abono de derechos, así como a la ampliación de las mismas para su exposición pública. La organización citará siempre el nombre del autor en las posibles reproducciones. Los concursantes se responsabilizarán de la no existencia de derechos a terceros y de toda reclamación por derechos de imagen.

La galería de las obras premiadas y las menciones especiales se podrá consultar en el sitio <https://fundacionmediterraneo.es>

COMUNICACIÓN DEL FALLO

El fallo se hará público a principios del mes de octubre de 2023, a través de los canales habituales de comunicación de la Fundación Mediterráneo al público general y directamente a los ganadores y menciones del concurso.

Exposición de las 16 obras seleccionadas desde 09/10/23 hasta el 31/12/23 en las sedes de FUNDACION MEDITERRANEO en Alicante (Avda. Gadea, 1) y en Murcia (C/Escultor Nicolás Salzillo, 7).

PREMIOS Y FALLO

Los premios con cantidades económicas estarán sujetos a las retenciones fiscales correspondientes según la normativa vigente. La Fundación Mediterráneo establece un máximo de un mes, a partir de la fecha del fallo del Jurado, para la comprobación de que la obra ganadora cumple los requisitos y en un máximo de tres meses se efectúa el abono del premio vía transferencia bancaria, según las indicaciones que la Fundación Mediterráneo hará saber al ganador.

Revista Cultural "1/4 de la Casa"
EJEMPLAR NÚM. 3 – MÁLAGA
Julio 2023

La Directora de esta revista y la Junta Directiva de la Casa de Andalucía "Juan Ramón Jiménez" en Alicante, queremos agradecer la valiosa labor prestada por sus colaboradores y equipo editorial en el mantenimiento de las secciones; así como, la imprescindible y activa contribución en la revisión de sus artículos.

Gracias por el tiempo que habéis dedicado de todo corazón en realizar este trabajo para poder ofrecerlo a nuestros lectores y conseguir, entre todos, garantizar la continuidad de la revista.
¡Felicidades por vuestra dedicación!

Beatriz Oliva Huerta
Directora

HAN COLABORADO EN ESTA REVISTA:

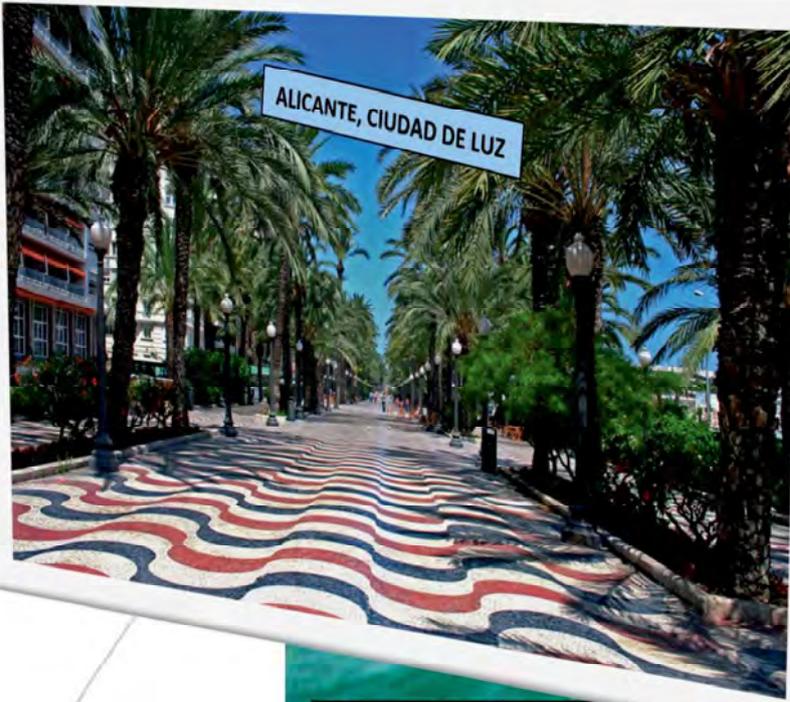
Miguel Beano, Carmen Robles, Rosalía Mayor, Beatriz Oliva, Javier Serrano, Juan Jacinto Camps, Gregorio del Barco, Luis López, Ana Gomis, Loly escudero, Luis Payá, Lydia Martín, Marina Beano y Rosa Irasuzte.

MÁLAGA,
ciudad donde el
sol no se pone

MÁLAGA, CAMINITO DEL REY



ALICANTE, CIUDAD DE LUZ



Si me pierdo,
buscadme en
Málaga

MÁLAGA, CATEDRAL



MÁLAGA

IRRESISTIBLE

ALEGRIA

ARMONA



Casa de Andalucía

"Juan Ramón Jiménez"

C/ Agustín Santonja, 1.

03005 Alicante. Tel. 965177044.

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