

CASA ANDALUCÍA "JUAN RAMÓN JIMÉNEZ"

ALICANTE



SEVILLA

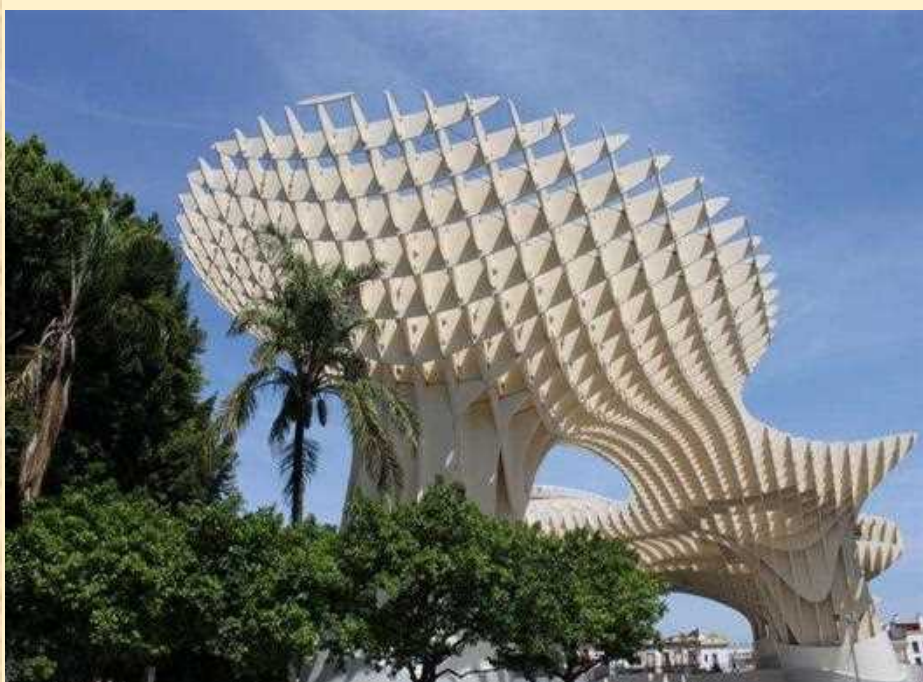
REVISTA CULTURAL TRIMESTRAL NÚM. 6

1/4 de la Casa





SEVILLA



CIUDAD DE SEVILLA



CIUDAD DE ALICANTE



DIRECTORA

Beatriz Oliva Huerta

SUPERVISORA DE CONTENIDOS

Rosalía Mayor Rodríguez

ADMINISTRACIÓN

Miguel Beano González

COORDINACIÓN EDITORIAL, DISEÑO y
MAQUETACIÓN

Beatriz Oliva Huerta

PUBLICACIÓN: **Revista Cultural**

TÍTULO: **1/4 de la Casa**

EDICIÓN: **noviembre 2024**

Ejemplar nº 6 – Sevilla

IMPRESIÓN:

Grafibel 2010 S.L. (Alicante)

DEPÓSITO LEGAL: **A 577 – 2022**

ISSN: **2952-5799**

EDITA: **Casa de Andalucía “Juan
Ramón Jiménez” de Alicante.**

C/ Agustín Santonja,1- 03005 Alicante.

c.andalusialicante@hotmail.com

SUMARIO

CARTA DE LA PRESIDENTA

4 Pepi Cuenca: "la Casa, un equipo para el éxito".

DESCUBRIENDO SEVILLA

6 Sevilla en fiestas – tradiciones. **Ana Gómis.**

16 Sevilla sabe a maravilla. **Juan Jacinto Camps.**

CULTURA ANDALUZA

27 Las Casas Regionales y subvenciones: conciencia y cultura andaluza. **Miguel Beano.**

LA VOZ DEL SOCIO

39 Nuevas actividades lúdicas. **Ángel Planelles.**

43 Entrevista desde dentro con Loreto Valverde. **Juan Jacinto Camps.**

47 Entrevista desde dentro con "Alegría Pura". **Juan Jacinto Camps.**

SECCIÓN INFANTIL

60 Hablan nuestros niños: Sevilla protagonista. Escriben: Paula Giménez y Alma Moñino .
Loly Escudero.

LA CASA, FOTOS PARA EL RECUERDO

64 Galería de fotos. Momentos felices de enero a diciembre 2025.

SEVILLA DESDE LA DISTANCIA

86 Sevilla desde la distancia y primeros años de la transición. **Ramón Gómez.**

¿SABÍAS QUÉ?

93 "Cuando la inspiración germina en casa". **Beatriz Oliva.**

95 Un espacio de encuentro con el arte. **Loles Guardiola.**

97 La importancia de escuchar. **Rosa Irasuzte.**

VIVIR EN ALICANTE

99 La bandera de la "millor terreta del món". **Ana Gomis.**



LA CASA DE ANDALUCÍA EN ALICANTE

SALUDO DE LA PRESIDENTA: UN NUEVO HORIZONTE DE PASIÓN Y COMPROMISO

Pepi Cuenca Morón // Presidenta

Casa de Andalucía J.R.J. de Alicante

Es para mí un honor inmenso, y a la vez un reto que asumo con la mayor de las ilusiones, dirigirme a todos vosotros por primera vez desde las páginas de nuestra querida revista cultural " **1/4 de la Casa**". Lo hago en un momento muy especial, no solo por la reciente renovación de nuestra Junta Directiva tras las elecciones de mayo, sino porque este número nos invita a viajar a una tierra que es emblema de elegancia, historia y duende: Sevilla.

Escribir estas líneas me obliga, inevitablemente, a mirar hacia atrás para entender cómo he llegado hasta aquí. Mi historia es, quizás, la de muchos de vosotros. Nací en 1962 en Puente Genil, ese rincón cordobés de luz y membrillo que sigo visitando varias veces al año para recargar el alma. Soy la cuarta de siete hermanos, una familia donde aprendí el valor del esfuerzo y la importancia de los lazos compartidos. Hace ya 43 años que, recién casada, el destino y la vida me trajeron a esta luminosa ciudad de Alicante. Aquí he echado mis raíces, aquí han crecido mis cuatro hijos — Víctor, Miguel Ángel, Jaime y Marina— y aquí he descubierto que se puede ser profundamente andaluza amando con la misma intensidad el salitre y las tradiciones de "**la millor terreta del món**".

Mi vinculación con la Casa de Andalucía Juan Ramón Jiménez no es nueva. He tenido el privilegio de trabajar desde dentro, asumiendo responsabilidades en áreas tan vitales como la logística, los viajes y nuestra rica gastronomía. Esa experiencia me ha permitido conocer cada rincón de nuestra sede, escuchar vuestras inquietudes y, sobre todo, comprender que nuestra entidad es mucho más que un club social: es el latido de Andalucía en el corazón de Alicante.

Un proyecto de futuro: Sentir y vivir con pasión el alma de Andalucía

Asumo la presidencia con una visión clara: evolucionar sin perder nuestra esencia. Vivimos tiempos de cambio para las entidades culturales, y mi compromiso es encauzar y resolver los desafíos actuales con profesionalidad y determinación. Queremos una Casa abierta, moderna y vibrante. Para ello, nos hemos marcado objetivos ambiciosos:

Fomento de la participación: Vamos a incrementar nuestra oferta de actividades artísticas, espectáculos y talleres. Queremos que la Casa sea un hervidero de vida donde cada socio encuentre su lugar.

Apertura institucional: Es fundamental renovar y fortalecer nuestros lazos con entidades amigas, federaciones y autoridades de la Comunidad Andaluza, de Alicante y de la Comunidad Valenciana. La colaboración mutua es la clave del crecimiento.

El relevo generacional: Quizás este sea el punto que más me emociona. Mi mayor empeño será abrir las puertas de par en par a la infancia y la juventud. Ellos son el futuro de nuestras señas de identidad. Necesitamos que nuestros niños y jóvenes sientan el orgullo de sus raíces, que aprendan nuestro folclore y que se conviertan en los guardianes de nuestro legado. Bajo el lema "Sentir y vivir con pasión el alma de Andalucía", trabajaremos para que la llama de nuestras tradiciones no se apague nunca.

Un equipo para el éxito

No emprendo este viaje sola. Tengo la fortuna de contar con la que considero la mejor Junta Directiva posible. Me rodea un equipo de hombres y mujeres excepcionalmente preparados para sus cargos, pero, por encima de todo, dotados de una capacidad de trabajo, un entusiasmo y una ilusión que me contagian cada día. Juntos, tenemos la firme voluntad de implantar mejoras que redunden en beneficio directo de todos los socios y de la entidad.

Sevilla, Alicante y nuestra Casa: Un triángulo de cultura

En este número de la revista, dedicado a la majestuosa Sevilla, recorreremos sus monumentos, su historia y su folclore, pero también seguiremos poniendo en valor nuestra realidad alicantina. Es un ejemplo perfecto de lo que somos: una simbiosis cultural donde la arqueología sevillana convive con las efemérides alicantinas; donde el flamenco se abraza con nuestras fiestas locales.

A nuestras autoridades, entidades amigas, socios y simpatizantes: os invito a sumaros a esta nueva etapa. Mi puerta estará siempre abierta para vuestras sugerencias y vuestro apoyo. Empezamos este camino con la seguridad de quien sabe de dónde viene y la firmeza de quien sabe a dónde quiere llegar.

Con todo mi cariño y compromiso,

Pepi Cuenca Morón, presidenta de la Asociación Cultural Andaluza "Casa de Andalucía en Alicante Juan Ramón Jiménez"



LAS FIESTAS DE SEVILLA

Ana Gomis Sánchez // Profesora de Enseñanza Primaria y pedagoga

En este artículo no vamos a seguir el guión habitual de presentarlas ordenadas por fechas, sino que vamos directamente a la fiesta más relevante de toda Andalucía:

Feria de Abril de Sevilla: tradición, cultura y fiesta en primavera

Este artículo tiene un color especial como la misma Sevilla, porque hablar de feria e intentar resumir tantas emociones, fiesta, baile, caballos, etc., en un artículo de revista es muy complicado, pero a ver si consigo llevarte por un ratito a ese magnífico lugar. ¡Vente ¡¡Vamos a disfrutar de la fiesta!

La Feria de Abril de Sevilla es una de las celebraciones más representativa y emblemáticas de la cultura andaluza y por supuesto de España. Conocida a nivel mundial por su proyección nacional e internacional, que ha llevado a esta tierra y a toda España a ser reconocida por sus manifestaciones populares tan diversas ya la vez tan personales. Considerada Fiesta de Interés Turístico Internacional desde 1965, la Feria de Abril es un imán para visitantes de todo el mundo. Su impacto social y económico es notable, al tiempo que representa una expresión cultural viva donde tradición y modernidad se mezclan en un ambiente festivo único.

La feria se celebra cada primavera, concretamente, dos semanas después de la Semana Santa por lo que las fechas van a variar con el calendario litúrgico. Durante una semana se transforma la ciudad en un gran espacio de encuentro social donde confluyen tradición, identidad cultural, música, gastronomía y formas de sociabilidad propias del sur de España.

Orígenes e historia

La Feria nace en el siglo XIX, concretamente tras la propuesta de dos concejales sevillanos que iniciaron un evento de carácter mercantil y ganadero, aprobado por la Reina Isabel II en 1847. La primera edición tuvo lugar en el Prado de San

Sebastián con apenas 19 casetas y con un marcado carácter comercial. Pronto, la vertiente festiva superó la comercial y la feria se consolidó como fiesta popular.

Con el paso del tiempo, la Feria de Abril cambió de ubicación y se instaló en el barrio de Los Remedios, donde se extiende sobre una gran explanada conocida como el Real de la Feria. Hoy día ocupa más de un millón de metros cuadrados y cuenta con más de 1.000 casetas, así como con una amplia “Calle del Infierno” repleta de atracciones efímeras.

Estructura y elementos principales

El recinto ferial se organiza como una ciudad efímera: calles que llevan nombres de figuras taurinas de Sevilla, una portada monumental iluminada y miles de farolillos que crean una atmósfera mágica tanto de día como de noche.

La Portada: Entrada principal, monumental y temática cada año; su encendido a medianoche marca el inicio oficial con la ceremonia conocida como “El Alumbrado”. La noche anterior se celebra la tradicional “Noche del Pescaíto”, una cena inaugural en la que familiares y amigos se reúnen para consumir pescado frito y bebidas típicas como la manzanilla o el rebujito.

Casetas: Espacios privados o públicos donde se come, se bebe, se socializa y se baila. La mayoría son de acceso restringido (familiares o de asociaciones), pero existen casetas abiertas al público.

Calle del Infierno: Zona de parque de atracciones con juegos, norias, espectáculos y ambiente festivo para todas las edades.

Tradiciones y vivencias

La Feria de Abril combina varios elementos culturales andaluces que le confieren su carácter distintivo:

- **Traje de flamenca y traje corto:** La vestimenta tradicional es protagonista —mujeres con vestidos de volantes y hombres con traje corto—, resaltando la identidad regional.
- **Sevillanas y baile:** Músicas y bailes típicos que animan tanto las casetas como las calles.
- **Gastronomía:** Platos típicos como el pescaito frito, tortillas, jamón ibérico y el rebujito acompañan las jornadas de fiesta.
- **Paseos de enganches y caballos:** Desfiles de coches de caballos y jinetes que recorren el Real son también parte esencial del espectáculo.

Ahora vamos a presentar las fiestas más importantes de la provincia ordenadas cronológicamente organizadas a lo largo del año natural. Se incluyen las celebraciones de carácter religioso tan representativas de estas tierras, así como las festividades de carácter histórico, cultural y popular que reflejan la identidad social de sus municipios.

ENERO

Cabalgatas de Reyes Magos (5 de enero)

Prácticamente todos los municipios de la provincia celebran cabalgatas, pero destaca de forma singular la de **Alcalá de Guadaíra, Dos Hermanas y Utrera** por su antigüedad y participación ciudadana. Constituyen un acontecimiento intergeneracional donde confluyen tradición, artesanía local y organización vecinal.

Fiestas de San Sebastián

Se celebran en muchas localidades, pero vamos a destacar las que se celebran en **La Puebla de los Infantes** o **Lora del Río**, combinan actos religiosos con actividades lúdicas y gastronómicas, marcando el cierre simbólico del ciclo navideño.

FEBRERO

Carnavales

Aunque el carnaval en Sevilla no posee la dimensión de otras provincias andaluzas, ha experimentado un resurgimiento. Destacan:

- **Carnaval de Fuentes de Andalucía**
- **Carnaval de La Algaba**
Con presencia de agrupaciones, pasacalles y concursos de disfraces, se consolidan como espacios de expresión satírica y participación juvenil.

MARZO – ABRIL (según calendario litúrgico)

La Semana Santa de Sevilla

La Semana Santa de Sevilla constituye una de las manifestaciones religiosas, artísticas y culturales más complejas del mundo. Dentro de su vasto patrimonio, sus famosos **pasos procesionales** han alcanzado una proyección extraordinaria por su valor histórico, calidad escultórica, devoción popular y simbolismo dentro de la ciudad. Vamos a conocer los **pasos más famosos**, organizados según su tipología y la iconografía que representan, pero los pasos más famosos de la Semana Santa sevillana no son únicamente piezas artísticas, sino **símbolos cívicos** que condensan siglos de tradición, sensibilidad estética y cohesión social, constituyendo un patrimonio inmaterial en constante renovación, nutriendo la ciudad de devoción.

I. PASOS DE CRISTO

1. Jesús del Gran Poder

Hermandad del Gran Poder (Madrugada)

Obra de **Juan de Mesa (1620)**, cumbre del realismo barroco andaluz. Representa a

Cristo con la cruz al hombro en actitud de avance solemne. Su fama no se fundamenta solo en la calidad artística, sino en su condición de **imagen de mayor devoción popular de Sevilla**, conocida como “El Señor de Sevilla”. El silencio que acompaña su tránsito por calles estrechas configura una experiencia colectiva de recogimiento casi institucional.

2. Santísimo Cristo de la Expiración “El Cachorro”

Hermandad del Cachorro (Viernes Santo)

Esculpido por Francisco Antonio Ruiz Gijón (1682). Representa el instante de la muerte de Cristo con un naturalismo extremo. La tradición atribuye al escultor la inspiración en un moribundo real, lo que ha contribuido a su aura legendaria. Es considerado uno de los crucificados más logrados de la imaginería barroca universal.

3. Jesús del Silencio en el Desprecio de Herodes

Hermandad del Silencio (Madrugada)

Imagen atribuida a **Francisco de Ocampo (inicios s. XVII)**. Destaca por su sobriedad iconográfica y por encabezar la cofradía más antigua que procesiona en la noche sevillana, símbolo de austeridad histórica.

4. Jesús de la Salud (Los Gitanos)

Hermandad de los Gitanos (Madrugada)

Obra de **José Rodríguez y Fernández-Andes (1938)**, heredera de una talla anterior destruida. Su fuerte vínculo con la comunidad gitana sevillana y su expresividad dramática lo han convertido en una de las imágenes más queridas.

5. Jesús de las Tres Caídas (Esperanza de Triana)

Hermandad de la Esperanza de Triana (Madrugada)

Cristo de gran dinamismo, asociado al barrio trianero. Su puesta en escena, acompañada de banda de cornetas y tambores, ha marcado estética y musicalmente a numerosas cofradías contemporáneas.

II. PASOS DE MISTERIO DE GRAN FAMA

6. La Sentencia (Hermandad de la Macarena)

Escena completa del juicio ante Pilato. Destaca por la riqueza de figuras secundarias y por formar parte del cortejo de una de las hermandades más multitudinarias.

7. La Sagrada Entrada en Jerusalén “La Borriquita”

Iconografía triunfal que abre la Semana Santa del Domingo de Ramos. Representa el inicio simbólico de la Pasión.

8. La Exaltación

Conjunto escultórico barroco de gran complejidad compositiva que representa el momento de alzar la cruz.

III. PASOS DE PALIO (VÍRGENES MÁS FAMOSAS)

9. María Santísima de la Esperanza Macarena

Hermandad de la Macarena (Madrugada)

Anónima del siglo XVII, profundamente restaurada a lo largo del tiempo. Es la dolorosa con mayor proyección devocional de Sevilla. Su palio, riquísimo en bordados y orfebrería, se convierte en icono visual de la ciudad.

10. María Santísima de la Esperanza de Triana

Hermandad de la Esperanza de Triana (Madrugada)

Imagen de fuerte carácter expresivo, vinculada al barrio de Triana. El contraste entre su mirada luminosa y el dramatismo de la noche genera uno de los momentos más celebrados de la Madrugada.

11. Nuestra Señora de los Dolores (El Cerro)

Ejemplo de devoción contemporánea consolidada. Su paso de palio ha adquirido enorme popularidad en pocas décadas.

12. Nuestra Señora del Mayor Dolor y Traspaso (Gran Poder)

Acompaña al Señor del Gran Poder. Destaca por su elegancia sobria y clasicista.

13. Virgen de los Dolores (Servitas)

Pequeña talla del siglo XVIII atribuida a **La Roldana**. Su reducido tamaño y carácter intimista contrastan con la monumentalidad habitual sevillana.

IV. PASOS EMBLEMÁTICOS POR SU ESCENOGRAFÍA

14. El Cristo de la Buena Muerte (Los Estudiantes)

Obra de **Juan de Mesa (1620)**. Procesa acompañado por el ámbito universitario y un ceremonial de marcado carácter académico.

15. El Nazareno de Pasión

Esculpido por **Martínez Montañés (1615)**, considerado el “dios de la madera”. Destaca por su serenidad clásica, opuesta al dramatismo barroco posterior.

- **Equilibrio entre arte y devoción:** Estos pasos son simultáneamente obras maestras de la escultura barroca y centros vivos de religiosidad popular.
- **Dimensión identitaria:** Cada imagen se asocia a un barrio, una historia social y una memoria colectiva.

- **Influencia estética:** Han definido modelos iconográficos replicados en toda Andalucía y América Latina.
- **Escenografía urbana:** Su tránsito por espacios como la Campana, la Catedral o el Puente de Triana amplifica su impacto simbólico.

Otras manifestaciones de Semana Santa importantes en la provincia de Sevilla

Es el acontecimiento religioso y cultural de mayor trascendencia en la provincia tras la capital. Sobresalen:

- **Écija:** conocida por la riqueza artística de sus pasos.
- **Osuna:** de gran valor histórico y patrimonial.
- **Utrera:** notable por su tradición cofrade.
- **Marchena:** solemnidad y estética barroca de sus imágenes.

Estas celebraciones trascienden el ámbito devocional, generando un impacto económico y turístico relevante.

ABRIL

Feria de Mairena del Alcor

Considerada la **feria más antigua de Andalucía** (siglo XV), mantiene elementos tradicionales ecuestres y ganaderos.

Romería de Nuestra Señora de Consolación (Utrera, abril–mayo)



Peregrinación histórica con fuerte arraigo comarcal.



MAYO

Mes especialmente denso en celebraciones de carácter romero y primaveral.

Cruces de Mayo

Presentes en numerosos pueblos como **Lebrija**, **Arahal** y **Estepa**, con concursos de cruces, música y convivencia vecinal.

Romería de Valme (Dos Hermanas)

Aunque su fecha principal es en octubre, en mayo se celebran actos preparatorios y cultos.

Romería de San Diego (San Nicolás del Puerto)

Ejemplo de romería serrana en entorno natural.

JUNIO

Corpus Christi

Especial relevancia en:

- **Écija**
- **Marchena**
- **Carmona**

Las calles se engalanan con altares y elementos ornamentales efímeros, manteniendo una tradición de gran riqueza estética.

Ferias de Primavera

Comienzan a proliferar:

- **Feria de Alcalá de Guadaíra**
- **Feria de Dos Hermanas**

JULIO – AGOSTO

Período de ferias estivales y fiestas patronales.

Velá de Santiago y Santa Ana (Sevilla capital, julio)

Influye culturalmente en la provincia por su carácter histórico y popular.

Feria de Carmona

Destaca por su ubicación junto al casco histórico.

Feria de Écija

Celebración con fuerte componente ecuestre.

Fiestas de la Virgen de las Nieves (Los Palacios y Villafranca, agosto)

Romerías serranas

En la Sierra Norte, municipios como **Constantina** o **Cazalla de la Sierra** celebran fiestas ligadas al entorno natural.

SEPTIEMBRE

Fiestas de Consolación (Utrera)

Feria y cultos en honor a la patrona, con notable asistencia comarcal.

Velá de San Mateo (Villanueva del Río y Minas)

OCTUBRE

Romería de Valme (Dos Hermanas)

Una de las romerías más multitudinarias de la provincia. Conmemora un episodio histórico vinculado a la Reconquista y combina religiosidad, tradición y peregrinación campestre.

San Lucas (El Viso del Alcor)

NOVIEMBRE

Fiestas de Todos los Santos

En pueblos como **Estepa**, ligadas también a la campaña del mantecado, que posee dimensión festiva y económica.

DICIEMBRE

Fiestas de la Inmaculada y preparativos navideños

Incluyen:

- mercados, belenes y actividades culturales.

Navidad y belenes vivientes

Especial mención merecen:

- Belenes vivientes de Santiponce
- Los Palacios
- Lebrija

ROMERÍA DE SAN DIEGO (SAN NICOLÁS DEL PUERTO)

Romería serrana en entorno natural





GASTRONOMÍA ANDALUZA

SEVILLA

“SABE DE MARAVILLA”

Juan Jacinto Camps // Comidista



Entre las estribaciones de Sierra Morena al norte y la Sierra Sur, fluye el Guadalquivir, el viejo Betis, regando un rico y fértil valle. En su curso bajo, a 70 kilómetros del mar se asienta la milenaria ciudad de Sevilla, capital de la Comunidad Autónoma y de la provincia más extensa y poblada de Andalucía.

Los pueblos y ciudades ribereños son vivo testimonio de su pasado histórico y cultural. Sevilla ciudad emblemática de fama universal, árabe, judía y romana, al igual que su río y su puerto fluvial, destino privilegiado del comercio de las Indias occidentales. Sus manifestaciones artísticas y folclóricas unidas a una gastronomía de escándalo, la convierten en un privilegiado destino turístico.

La gran cuenca fluvial del Guadalquivir, Sierra Morena y las marismas del Parque Natural de Doñana, permiten ofrecer al visitante un mapa paisajístico de grandes humedales, refugio de una variada avifauna; recorrer senderos serranos de exuberante vegetación mediterránea; contemplar al toro bravo pastando en dehesas de centenarias encinas, o perderse en tierras llanas de suaves alcores donde se asientan pueblos acogedores y ciudades monumentales que son vivo testimonio de un esplendoroso pasado histórico.

La historia gastronómica de Sevilla es un reflejo de su variado pasado. Desde los tiempos de los fenicios y romanos, pasando por la dominación árabe, hasta la Reconquista cristiana, cada civilización ha dejado su huella en la cocina local. Su rica gastronomía ha sido fuente de inspiración y placer para locales y



visitantes durante siglos, mezcla única de influencias históricas y culturales que han dejado huella en la cocina sevillana evolucionando hasta convertirse hoy en una de las más apreciadas de España.

Las influencias romanas y árabes son notables; de la época romana, Sevilla (Hispalis) se destacó por su producción de aceite de oliva y vino, productos que siguen siendo pilares de la dieta andaluza. La llegada de los árabes en el

siglo VIII introdujo especias exóticas, frutas cítricas y el uso extensivo de almendras y miel. Estos ingredientes se integraron en la cocina local, dando lugar a una fusión de sabores y técnicas culinarias que aún perviven.

Con la Reconquista, muchos de los alimentos y platos árabes fueron adaptados y modificados por los cristianos. Se incrementó el consumo de carnes, especialmente cerdo, y se mantuvieron las técnicas de guisos y asados. En esta época surgieron platos emblemáticos como el cocido andaluz.

El descubrimiento de América en el siglo XV trajo consigo una revolución en la gastronomía europea. Sevilla, como puerto principal, fue el punto de entrada para muchos productos del Nuevo Mundo. Ingredientes como el tomate, la patata, el cacao y el maíz comenzaron a incorporarse en las recetas locales, enriqueciendo aún más la cocina sevillana.

Ya en los Siglos XIX y XX, a medida que Sevilla crecía y se modernizaba, su cocina también evolucionaba. En el siglo XIX, la ciudad experimentó una ola de innovaciones culinarias que incluyeron la creación de nuevas recetas y la mejora de las técnicas tradicionales. Los mercados locales, como el de la Encarnación y el de Triana, se convirtieron en centros neurálgicos donde se podían encontrar los ingredientes más frescos y variados.



En la actualidad, la gastronomía sevillana sigue siendo una mezcla de tradición e innovación. Los chefs modernos respetan las recetas clásicas mientras experimentan con nuevos ingredientes y técnicas. La ciudad ha visto el surgimiento de numerosos restaurantes de alta cocina que ofrecen una reinterpretación de los platos tradicionales.



Como platos emblemáticos de la cocina sevillana tenemos el Gazpacho, el Salmorejo, ambos comunes a otras provincias andaluzas, el famoso “pescaito

frito” imprescindible en cualquier “feria” que se precie, la carrillada de cerdo, el cocido andaluz, espinacas con garbanzos, etc.

Como tapas más populares podemos destacar la tortilla de papas, los montaditos, el jamón ibérico, los boquerones en vinagre, los soldaditos de Pavía o el montadito de “pringá”, entre otras dentro de un variado abanico.

Los barrios de Triana, Santa Cruz, El Arenal, Alameda de Hércules, Nervión, son cita obligada para los amantes del buen tapeo.

¡¡¡DON GAZPACHO!!!

Alguien digo que puede considerarse el mascarón de proa de la cocina en Andalucía, una de las joyas de la gastronomía andaluza, la sopa fría reina de la



cocina del sur. La Academia del Gazpacho Andaluz (AGA), creada en Sevilla hace unos años, pone en valor las cualidades de este plato que mantiene su esencia en los productos que lo han popularizado: las hortalizas de la huerta andaluza y, sobre todo, el Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE).

El gazpacho andaluz tiene sus orígenes en la antigua Al-Ándalus (siglo VIII), con una receta primitiva de agua, pan, aceite, vinagre y ajo. Su versión moderna, que

incluye tomate y pimiento, se popularizó en el siglo XVI tras la llegada de estos productos de América, y se hizo especialmente conocida entre los jornaleros andaluces.

El gazpacho es ideal para llevar una dieta equilibrada. Es hidratante gracias a su alto contenido de agua e ideal para reponer líquidos y sales minerales, especialmente en climas cálidos; bajo en calorías es una opción ligera para mantener un peso saludable; rico en vitaminas A, C y E y antioxidantes como el licopeno, que ayudan a proteger las células del cuerpo y a prevenir el envejecimiento prematuro. Además, mejora la digestión puesto que la fibra presente en las verduras crudas contribuye a una buena función digestiva y a prevenir el estreñimiento. También es un protector cardiovascular, ya que los antioxidantes y ácidos grasos insaturados del AOVE en el gazpacho ayudan a proteger el corazón y a prevenir enfermedades cardiovasculares”.

Vamos pues a la receta, aunque seguro que muchos de vosotros introducís alguna variante o toque “mágico” que sobre todo en verano deleitan a vuestras familias y amigos. Esta sopa fría de tomate es un plato muy fácil de preparar, y muy refrescante, a base de verduras de temporada: tomate, pimiento verde y pepino.

Ingredientes para el gazpacho

1.200 gr de tomates pera ½ cebolleta
½ pepino ½ pimiento verde



1 diente de ajo 30 gramos de miga de pan
 Aceite de oliva virgen extra Vinagre, sal y
 perejil

Ingredientes para guarnición: 3 rebanadas pan
 - ½ pepino - ½ pimiento verde

Preparación paso a paso:

Primero picamos las verduras después de lavarlas bien lavadas; luego cortamos en trozos pequeños el tomate el pimiento verde el pepino y la cebolleta y reservamos en el vaso de la batidora junto al diente de ajo.

Picamos la miga de pan, mejor de ayer, y la incorporamos, sazonamos, vertemos un chorrito de vinagre y un buen “chorrazo” de aceite de oliva, del “top”, da igual que sea de Córdoba, Jaén o Sevilla.

Seguidamente trituramos todos los ingredientes con la batidora eléctrica al gusto de textura, se cuele y se vierte en un cuenco, una soperera o una cazuela. Se deja enfriar durante al menos dos horas en el frigorífico.

Preparamos la guarnición cortando el pan en daditos y friéndolos en una sartén con aceite. Una vez dorados se reservan en un plato forrado con papel absorbente de cocina para que suelten el aceite. Picamos finamente pimiento verde y pepino en trocitos pequeños.

Servimos el gazpacho en tazas individuales acompañado con una guarnición de dados de pan frito, de pepino, de cebolla y de tomate. Decoramos con perejil, incluso con huevo duro picado o taquitos de jamón, el jamón cuantas más “J’s” tenga, mejor que mejor.

Consejos útiles: La base de un buen gazpacho reside en la frescura y calidad de los vegetales, aconsejando utilizar, sobre todo en Andalucía, productos de cercanía; y sobre todo utilizar AVOE, cayendo en pecado mortal y riesgo de excomunión en caso de utilizar aceite de girasol o similares.

Para que tu gazpacho casero quede más rojo, usa la mitad de tomates de ensalada y la otra mitad tipo pera, ambos muy maduros; también puedes añadir un cacho de pimiento rojo para resaltar el color y utilizar pan del día anterior.

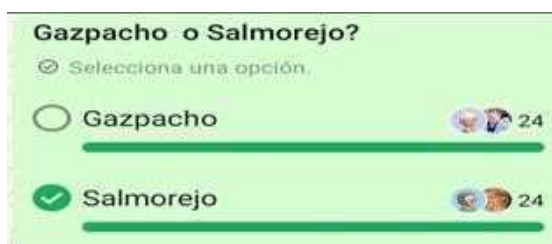
Tomar siempre bien frío recién sacado de la nevera y consumir al momento. Prohibido enfriarlo con cubitos de hielo, se queda aguado y pierde sabor.

También lo puedes dejar preparado de un día para otro y conservarlo en el frigorífico en un recipiente hermético para evitar que se oxide.

Como curiosidad diremos que existe una gran rivalidad, muy similar a la existente entre la tortilla “con” o “sin” cebolla, con el salmorejo cordobés. En una reciente encuesta celebrada entre los socios de la Casa sobre la predilección por



uno u otro manjar, el resultado fue de empate técnico según se puede comprobar en el gráfico adjunto.



Alicia Hernández nació en Sevilla. Recuerda su infancia como muy divertida jugando con sus primos. A los 25 años se casó con Gabriel y por motivos laborales se trasladaron a Alicante en 2004, donde reside desde entonces llevando siempre a su Sevilla en el corazón y a su familia en el alma.



Nos presenta una receta típica de origen sefardí. Se suele servir en cualquier bar de Sevilla como tapa, aunque ella siempre lo ha comido como plato único.

<ESPINACAS CON GARBANZOS>

INGREDIENTES (para 6 personas):

Dos manojos de Espinacas del tiempo (o congeladas).

1/2 kilo de garbanzos. Cuatro dientes de ajos.

Dos rebanadas de pan. Una cucharada de pimentón dulce.

Aceite de Oliva. Una cucharadita de comino en grano.

Vinagre de Vino. Guindilla al gusto. Sal.

ELABORACIÓN:

Poner los Garbanzos en remojo en la víspera (se puede utilizar garbanzos de bote ya cocidos).

Las espinacas si son frescas del tiempo deben enjuagarse muy bien para eliminar la tierra que puedan traer; las congeladas también valen.

En primer lugar, debemos cocer las espinacas cubriéndolas de agua, a fuego lento durante unos diez minutos.



Aparte en una sartén añadir aceite y refreír unos ajos enteros y pelados con unas rebanadas de pan. Apartar el pan cuando este dorado y el aceite del fuego cuando estén los ajos.



Se maja en un mortero las rebanadas de pan frito, con vinagre, los ajos fritos, comino y guindilla al gusto.

Una vez que el aceite se haya templado añadir el pimentón para refreírlo ligeramente, el majado y por último las espinacas cocidas que hemos troceado previamente para que se refrían en la sartén a fuego lento, junto con los garbanzos ya tiernos, durante unos 10 minutos.

Sazonar al gusto y servir en cazuela de barro.

Mis padres me las solían servir con un huevo cuajado encima, que recuerdo.

En Marchena, situada en el corazón de la provincia de Sevilla, nació hace ya casi 65 años Moisés López García, el mayor de 5 hermanos. En 1966, cuando tenía 6 añitos, su padre se desplazó con toda la familia a Cartagena por motivos de trabajo, residiendo luego en Lorca y La Manga del Mar Menor, lugares a los que les debe gratitud, pero en los que nunca ha tenido un profundo sentimiento de arraigo; no así en Alicante, donde reside desde 2020 y parece que la “terreta” tira más.

Con amplia familia materna residiendo en Marchena, su apego no es del todo profundo, aunque el sentimiento de pertenencia a esa tierra se hace más hondo y patente cuando se encuentra entre los suyos, pisa sus calles y habla con sus gentes, huele las macetas de sus patios, percibe el olor a azahar viendo las procesiones de su Semana Santa, palpa el ambiente de su Feria con sus coches de caballos y sus guapas flamencas con sus vestidos de lunares y volantes, y siente que sí, que son cosas suyas.

Padre y abuelo, comparte su vida con Rita, también socia de la Casa, disfrutando en ella de su amor por el flamenco, la amistad y la fiesta.

Nos presenta un postre típico que desde el siglo XIX se consumía preferentemente en Semana Santa, siendo en la actualidad un referente de la repostería artesanal de Marchena presente todo el año.

<BIZCOCHO MARCHENERO>

Ingredientes:

6 huevos de gallina feliz
500 g de harina 500 g de azúcar



Raspadura de limón 1 cucharadita canela molida

Preparación: Batir bien los huevos con el azúcar y calentar a fuego bajo sin superar 37 grados, hasta que adquiera consistencia líquida (en Marchena se llama hacer el "Caliente"). Se añade la ralladura de limón y la canela. Dejar enfriar y agregar poco a poco, la harina (cantidad que admita) y continuar batiendo hasta que todo esté bien mezclado y homogéneo.

Se pone papel de horno en las bandejas y se coloca la masa en montoncitos bien separados entre sí.

Se precalienta el horno a 200° y, al meter los bizcochos en él, se baja a 160°. Hornear hasta que se doren un poquito y estén los bordes casi a punto de quemarse, unos 10/12 minutos, dependiendo del horno. Se presentan espolvoreados con una mezcla de azúcar glas y canela.



!!!GASTROCURIOSIDADES!!!

“Sevilla, gastronomía y tablaos; sabor, arte y tradición”

La cocina sevillana es el alma sabrosa de Andalucía. Llena de aromas intensos, recetas transmitidas por generaciones y una herencia que combina influencias árabes, cristianas y judías, esta gastronomía es mucho más que una forma de alimentarse, es una celebración. Y en ningún lugar se manifiesta esa fusión de arte, sabor y emoción de manera más vibrante que en los tablaos flamencos de Sevilla.



La capital andaluza ha sabido preservar sus raíces sin dejar de evolucionar, y tanto el flamenco como la gastronomía son dos de sus grandes patrimonios vivos, que en

los tablaos se funden cada noche bajo la luz cálida de farolillos, entre castañuelas, copas de vino y platos que saben a historia.

Los tablaos flamencos nacen en el siglo XX como evolución de los antiguos cafés cantantes, y desde entonces han sido templos del duende, donde confluyen el cante jondo, la guitarra y el zapateado.



Pero en Sevilla, los tablaos no solo se escuchan y se miran, también se degustan.

En estos espacios íntimos, pensados para vivir el flamenco de cerca, la comida



se convierte en un componente esencial de la experiencia. La cocina sevillana acompaña cada actuación como un ritual compartido. Platos típicos como las tapas de jamón ibérico, las tortillas al whisky, el rabo de toro, y las croquetas caseras se sirven junto a copas de vino, creando una atmósfera sensorial que une lo culinario con lo emocional.

Asistir a un tablao en Sevilla es sumergirse en un espectáculo total; la voz rasgada del cantaor, la pasión de la bailaora, el compás de las palmas, todo ello maridado con el sabor potente y sincero de la cocina andaluza. No se trata solo de cenar mientras se disfruta de una actuación, es una vivencia que funde tradición, identidad y arte.

En definitiva, la cocina sevillana y el flamenco no son solo orgullos culturales: son lenguajes universales que se entienden con el alma, se saborean con el cuerpo y se recuerdan con emoción.

“Sevilla, puerto de Indias”

Es posible que ni los propios sevillanos contemporáneos sean conscientes de



que hace 5 siglos su ciudad era el centro del Mundo conocido, una metrópoli como las antiguas Babilonia, Roma, Cartago o Nueva York, Paris o Londres en la actualidad. Sevilla era la ciudad donde todo podía suceder.

Una de las mayores revoluciones alimenticias de la Historia tuvo lugar

en la edad moderna como resultado del intercambio de productos entre el Viejo y el Nuevo Mundo y en ese magno viaje en una y otra dirección Andalucía ocupó un lugar privilegiado. De tierras andaluzas partió Colón rumbo a América en 1492 y ya en su primer viaje descubrió muchos de los alimentos destinados a cambiar la cocina andaluza y europea en las siguientes décadas. Sevilla, como sede de la Casa de Contratación, era el puente entre España y América y a Sevilla llegaron en las flotas de Indias no solo los deseados metales preciosos, sino lo que seguramente fue un tesoro mayor, los nuevos alimentos americanos.

Estos nuevos productos despertaron la curiosidad y el interés de todos, también de los científicos, entre ellos muy particularmente de los médicos y botánicos, Muy representativo fue el caso del médico sevillano Nicolás Monardes. De todos los productos que comenta Monardes en su obra "Historia medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales", (Sevilla, 1565-1574), la planta que tuvo el máximo impacto en la alimentación española fue el pimiento y su derivado, el pimentón. Transformó de manera muy notable el sabor y el color de multitud de platos, usado en todos los guisados y potajes para darles mejor gusto, que la pimienta común. "Hecho tajadas, y echadas en caldo, es salsa excelentísima. Usan de ellos en todo aquello que sirven las especias".



Si la difusión del pimiento y el pimentón fue muy rápida, más tiempo tardó en triunfar otro de los productos estrella, el tomate. Comenzó a consumirse como ensalada y poco a poco se fue abriendo paso la salsa de tomate, esencial en la cocina azteca y que los españoles copiaron y adaptaron.

Paradójico fue que mientras triunfaban los pimientos y los tomates, otro producto de gran valor alimenticio, como era la patata tardara mucho más en incorporarse a la alimentación. En Andalucía la patata se cultivaba ya en el siglo XVII. Pero su extensión se produjo en el siglo XVIII, hasta el punto de que según el canónigo malagueño Medina Conde, la patata era uno de los alimentos más comunes de los pobres.

Paradójico fue que mientras triunfaban los pimientos y los tomates, otro producto de gran valor alimenticio, como era la patata tardara mucho más en incorporarse a la alimentación. En Andalucía la patata se cultivaba ya en el siglo XVII. Pero su extensión se produjo en el siglo XVIII, hasta el punto de que según el canónigo malagueño Medina Conde, la patata era uno de los alimentos más comunes de los pobres.

Pero la mayor pasión la desencadenó el chocolate. Ya en el siglo XVII uno de los primeros tratados escritos en España fue el de un médico andaluz, Antonio Colmenero de Ledesma, con el título "Curioso tratado de la naturaleza y calidad del chocolate", publicado en Madrid, el año 1631. La receta que Colmenero consideraba mejor contenía: "A cada cien cacaos se le mezclan dos chiles grandes que se llaman Chilpatlagua, y en lugar de estos de las Indias, se pueden procurar los más anchos y menos calientes pimientos de España. De anís un puño, orejuelas, que llaman Vinacaxtlidos, y otros dos que llaman Mecasuchil, y en lugar



del chocolate", publicado en Madrid, el año 1631. La receta que Colmenero consideraba mejor contenía: "A cada cien cacaos se le mezclan dos chiles grandes que se llaman Chilpatlagua, y en lugar de estos de las Indias, se pueden procurar los más anchos y menos calientes pimientos de España. De anís un puño, orejuelas, que llaman Vinacaxtlidos, y otros dos que llaman Mecasuchil, y en lugar

de este en España seis rosas de Alexandria en polvos. Vainilla de Campeche una, canela dos adarmes, almendras y avellanas de cada cosa una docena, açucar media libra. Achiote la cantidad que bastare para teñirlo todo. Y si no se hallaren algunas cosas de las Indias se hará con lo demás.”

En el siglo XVIII el chocolate se convirtió en centro de agasajos y refrescos, bebida de sociabilidad por excelencia, aunque ya empezaba a competir con un nuevo y enigmático rival, el café, que ya desde finales del siglo XVII había empezado a entrar en España.



“CERVANTES y SEVILLA”

La vinculación de Cervantes con Sevilla es profunda y se manifiesta en su estancia en la ciudad como Comisario Real de Abastos entre 1586 y 1601, su



encarcelamiento en 1597 en la Cárcel Real de Sevilla, por ciertos asuntos turbios, y la inspiración que Sevilla le proporcionó para obras como “*Rinconete y Cortadillo*” y “*El coloquio de los perros*”. Sevilla fue clave en su biografía, siendo una etapa de dificultades económicas y legales, pero también de intensa producción literaria y contacto con otros artistas. Algunos estudiosos aseguran que en la Cárcel Real de Sevilla escribió Cervantes las primeras páginas del Quijote, y cabe la posibilidad que en alguna taberna o posada sevillana oyera alguna de las frases que don Quijote le espetaba a Sancho Panza, frases tales como estas:

«Come poco y cena más poco que la salud de todo el cuerpo se fragua en la oficina del estómago».

«Sé templado en el beber, considerando que el vino demasiado no guarda secreto ni cumple palabra».

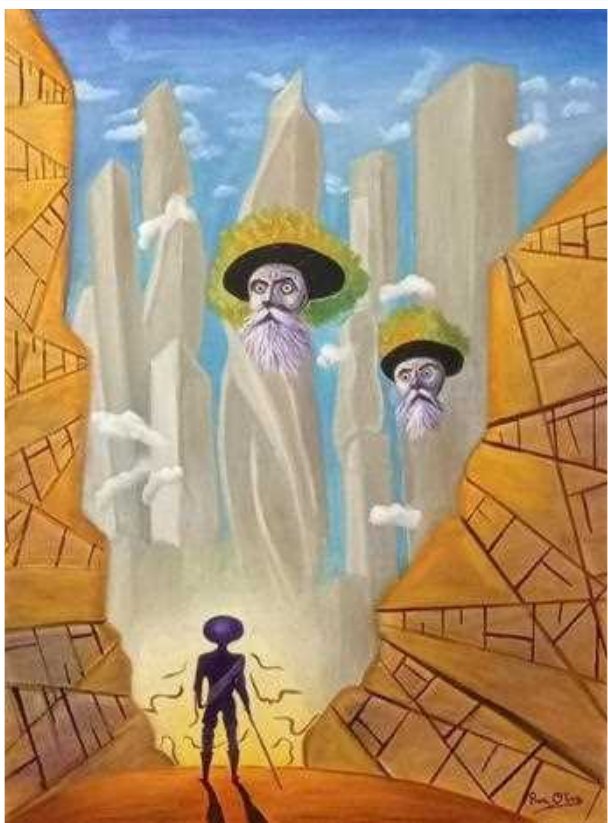
«...ten en cuenta Sancho, de no mascar a dos carrillos, ni de eructar delante de nadie».

Sancho oía con humildad y paciencia a don Quijote, pero también tenía su opinión sobre la conducta en la mesa. Así pudo expresarla en el capítulo IX de la primera parte, el de los cabreros, cuando dijo:

“Mucho mejor me sabe lo que como en mi rincón sin melindres ni respetos, aunque sea pan y cebolla, que los gallipavos de otras mesas donde me sea forzoso mascar despacio, beber poco, limpiarme a menudo, no estornudar ni toser si me viene en gana, ni hacer otras cosas que la soledad y la libertad traen consigo”.



Como manual de urbanidad, pues, el Quijote contiene toda clase de consejos. Encuentre cada quien lo que le gusta o conviene, y quedemos todos en paz y con buen provecho.



QUIJOTESCO

Obra simbólica del Quijote entrando en nuestros tiempos, enmarcada dentro un concepto de ficción y literatura.

Pintora: **Beatriz Oliva**



LAS CASAS REGIONALES:

Un faro en la distancia

Un hogar lejos del hogar

Miguel Beano González // Vocal de apoyo a la presidencia.

Casa de Andalucía J.R.J. de Alicante

Donde las Raíces se mantiene vivas, la cultura se comparte, y un lugar donde un pedazo de España se siente como en su Casa.

Las Casas Regionales son entidad cultural que representa y promueve las tradiciones, costumbres, y patrimonio de una región específica en un contexto geográfico diferente al de origen. Estas entidades sirven como un punto de encuentro y de referencia para las personas de dicha región, así como para aquellos interesados en conocer y disfrutar de su cultura. Las Casas Regionales tienen como objetivo preservar y difundir las manifestaciones culturales propias de su lugar de origen, contribuyendo así a la diversidad cultural y al entendimiento intercultural en el lugar donde se establecen.

TRES OBJETIVOS PRINCIPALES DE UNA CASA REGIONAL

1. PRESERVACIÓN Y PROMOCIÓN DE LA CULTURA REGIONAL:

Extensa y justificada: Una Casa Regional se dedica a conservar las tradiciones, costumbres, y prácticas culturales de la región que representa. Esto incluye la organización de eventos como festivales, exposiciones, y talleres que muestran el folclore, la música, la danza, la gastronomía, y otras manifestaciones culturales típicas. La preservación de la cultura es crucial para mantener viva la identidad regional y transmitirla a las nuevas generaciones, asegurando que no se pierdan los elementos distintivos que conforman el patrimonio cultural de la región.

2. FOMENTO DE LA COHESIÓN Y EL SENTIDO DE COMUNIDAD:

Extensa y justificada: Las Casas Regionales sirven como un espacio de encuentro para personas originarias de la misma región o con un interés común en su cultura. A través de diversas actividades y eventos, estas entidades facilitan la creación de redes sociales y el fortalecimiento de lazos comunitarios. Esto es especialmente importante para aquellos que han emigrado, ya que les ofrece un sentido de pertenencia y un lugar donde pueden compartir sus experiencias y mantener vivas sus raíces culturales. La cohesión y el sentido de comunidad son fundamentales para el bienestar social y emocional de sus miembros.

3. EDUCACIÓN Y DIFUSIÓN CULTURAL:

Extensa y justificada: Una de las misiones centrales de una Casa Regional es educar tanto a sus miembros como al público en general sobre la riqueza cultural de la región que representan. Esto se logra mediante la organización de cursos, conferencias, y actividades educativas que aborden distintos aspectos culturales, históricos y sociales. Además, las Casas Regionales colaboran con instituciones educativas y culturales para promover la interculturalidad y el respeto por la diversidad. La educación y difusión cultural no solo enriquecen el conocimiento de los individuos, sino que también fomentan el entendimiento y la apreciación entre diferentes culturas.

Estas características y objetivos resaltan la importancia de las Casas Regionales como pilares de la diversidad cultural y el fortalecimiento de las identidades regionales en un mundo cada vez más globalizado.

DEFINICIÓN DE UNA FEDERACIÓN DE CASAS REGIONALES

Una Federación de Casas Regionales es una entidad que agrupa y coordina a diversas Casas Regionales que representan diferentes regiones dentro de un territorio más amplio, ya sea un país o una comunidad autónoma. Su objetivo principal es proporcionar una estructura organizativa y un marco de colaboración para apoyar y fortalecer las actividades y los objetivos comunes de las Casas Regionales. La Federación actúa como un órgano de representación y de gestión, facilitando la cooperación entre las Casas Regionales y promoviendo la cultura y tradiciones de las distintas regiones de manera integrada y efectiva.

TRES OBJETIVOS PRINCIPALES DE UNA FEDERACIÓN DE CASAS REGIONALES

1. COORDINACIÓN Y APOYO A LAS CASAS REGIONALES:

Objetivo: Proporcionar un marco organizativo y de recursos que permita a las Casas Regionales operar de manera eficiente y eficaz.

Cómo llevarlo a cabo:

§ Creación de plataformas de comunicación y colaboración: Establecer canales de comunicación regulares (reuniones, conferencias virtuales, boletines informativos) para compartir experiencias, recursos y buenas prácticas entre las Casas Regionales.

§ Asistencia técnica y financiera: Ofrecer soporte técnico en áreas como la gestión administrativa, la captación de fondos y la organización de eventos. Esto puede incluir la creación de un fondo común para apoyar proyectos específicos de las Casas Regionales.

§ Capacitación y formación: Organizar talleres y programas de formación para el personal y los voluntarios de las Casas Regionales en temas como gestión cultural, marketing y relaciones públicas.

2. PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN DE LA DIVERSIDAD CULTURAL:

Objetivo: Promover la riqueza y diversidad cultural de las distintas regiones representadas, tanto a nivel nacional como internacional.

Cómo llevarlo a cabo:

§ Organización de eventos conjuntos: Planificar y llevar a cabo eventos culturales de gran escala, como festivales multiculturales, ferias gastronómicas y exposiciones artísticas, que celebren la diversidad de las tradiciones regionales.

§ Colaboración con medios de comunicación: Trabajar con medios de comunicación locales y nacionales para difundir información sobre las actividades de las Casas Regionales y la importancia de la diversidad cultural.

§ Campañas de sensibilización y educación: Desarrollar campañas educativas que promuevan el respeto y la apreciación de las diferentes culturas regionales, utilizando herramientas como las redes sociales, los medios digitales y materiales impresos.

3. REPRESENTACIÓN Y DEFENSA DE LOS INTERESES DE LAS CASAS REGIONALES:

Objetivo: Actuar como un portavoz y defensor de las Casas Regionales ante las autoridades gubernamentales y otras organizaciones, asegurando que sus intereses y necesidades sean escuchados y atendidos.

Cómo llevarlo a cabo:

§ Lobbying y abogacía: Mantener una relación estrecha con las autoridades locales, regionales y nacionales para influir en la formulación de políticas que beneficien a las Casas Regionales y sus actividades.

§ Alianzas estratégicas: Establecer alianzas con otras organizaciones culturales, educativas y sociales para fortalecer la posición y visibilidad de las Casas Regionales.

§ Investigación y documentación: Recopilar datos y realizar investigaciones sobre el impacto social y cultural de las Casas Regionales, utilizando esta información para apoyar sus reivindicaciones y mejorar su estrategia de comunicación.

Estas estrategias aseguran que una Federación de Casas Regionales no solo coordine y apoye a sus miembros, sino que también promueva de manera efectiva la diversidad cultural y defienda los intereses de las Casas Regionales en un ámbito más amplio.

CINCO ACTIVIDADES PARA LLEVAR A CABO LOS OBJETIVOS QUE TIENEN COMO ENTES CULTURALES DE CARÁCTER IDENTITARIO

CINCO ACTIVIDADES PARA LAS CASAS REGIONALES

1. ORGANIZACIÓN DE FESTIVALES CULTURALES Y EVENTOS TRADICIONALES:

Descripción: Celebrar festivales y eventos que incluyan música, danza, gastronomía y otras tradiciones típicas de la región.

Objetivo: Preservar y promover la cultura regional.

Ejemplo: Realizar un festival anual con actuaciones de grupos folclóricos, degustaciones de platos típicos y exposiciones de artesanía local.

2. TALLERES Y CURSOS SOBRE LA CULTURA REGIONAL:

Descripción: Ofrecer talleres de danza, música, cocina, artesanía y lengua regional.

Objetivo: Educar y difundir la cultura regional.

Ejemplo: Organizar un curso de cocina tradicional donde los participantes aprendan a preparar platos emblemáticos de la región.

3. CREACIÓN DE UNA BIBLIOTECA O CENTRO DE DOCUMENTACIÓN REGIONAL:

Descripción: Establecer una colección de libros, documentos, y materiales audiovisuales sobre la historia y cultura de la región.

Objetivo: Preservar y promover el conocimiento cultural.

Ejemplo: Abrir una biblioteca con una sección dedicada a la literatura, historia y estudios etnográficos de la región.

4. ORGANIZACIÓN DE VIAJES Y EXCURSIONES CULTURALES:

Descripción: Planificar visitas a la región de origen para que los miembros puedan conocer o reencontrarse con su patrimonio cultural.

Objetivo: Fortalecer el sentido de comunidad y pertenencia.

Ejemplo: Organizar una excursión anual a la región para visitar sitios históricos, participar en festividades locales y conocer a la comunidad local.

5. COLABORACIÓN CON ESCUELAS Y UNIVERSIDADES:

Descripción: Ofrecer charlas, seminarios y proyectos conjuntos con instituciones educativas.

Objetivo: Educar y sensibilizar a las nuevas generaciones sobre la cultura regional.

Ejemplo: Realizar una serie de charlas en escuelas locales sobre la historia y las tradiciones de la región, acompañadas de demostraciones prácticas.

CINCO ACTIVIDADES PARA LA FEDERACION DE CASAS REGIONALES.

1. COORDINACIÓN DE UN FESTIVAL INTERREGIONAL:

Descripción: Organizar un evento que reúna a las diferentes Casas Regionales para celebrar la diversidad cultural de todas las regiones representadas.

Objetivo: Promover y difundir la diversidad cultural.

Ejemplo: Un festival anual con pabellones de cada región, exhibiciones de música y danza, y una feria gastronómica.

2. DESARROLLO DE PROGRAMAS DE FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN:

Descripción: Ofrecer talleres y cursos sobre gestión cultural, administración, captación de fondos y marketing a los miembros de las Casas Regionales.

Objetivo: Apoyar y fortalecer a las Casas Regionales.

Ejemplo: Organizar un curso de formación sobre gestión de eventos culturales y estrategias de comunicación para los líderes de las Casas Regionales.

3. CREACIÓN DE UNA PLATAFORMA DIGITAL DE RECURSOS:

Descripción: Desarrollar un sitio web o una aplicación que sirva como repositorio de información, recursos y herramientas para las Casas Regionales.

Objetivo: Facilitar la comunicación y el intercambio de recursos.

Ejemplo: Lanzar una plataforma en línea donde las Casas Regionales puedan compartir calendarios de eventos, materiales educativos y noticias relevantes.

4. REALIZACIÓN DE CAMPAÑAS DE SENSIBILIZACIÓN Y PROMOCIÓN:

Descripción: Implementar campañas en medios de comunicación y redes sociales para promover el valor de la diversidad cultural y el trabajo de las Casas Regionales.

Objetivo: Difundir la diversidad cultural y sensibilizar al público en la promoción de la cultura y el patrimonio de España para acercar la realidad de una forma más directa y a menudo más concreta que las instituciones oficiales.

Ejemplo: Iniciar una campaña en redes sociales con videos y testimonios que muestren la importancia de las tradiciones regionales y el impacto positivo de las Casas Regionales en la comunidad.

5. REPRESENTACIÓN ANTE INSTITUCIONES GUBERNAMENTALES:

Descripción: Actuar como intermediario entre las Casas Regionales y las autoridades para defender sus intereses y obtener apoyo.

Objetivo: Representar y defender los intereses de las Casas Regionales.

Ejemplo: Organizar reuniones periódicas con representantes gubernamentales para discutir políticas culturales y solicitar subvenciones o apoyo logístico para las actividades de las Casas Regionales.

Estas actividades ayudan a las Casas Regionales y a sus Federaciones a cumplir con sus objetivos, promoviendo la cultura, fortaleciendo la comunidad y asegurando el apoyo necesario para mantener y desarrollar sus proyectos.

ESCUDOS DE LAS CASAS REGIONALES QUE COMPONEN LA FEDERACIÓN DE CASAS REGIONALES EN ALICANTE (FACRE)



CONCEPTOS GENERALES SOBRE SUBVENCIONES SOBRE CONCIENCIA Y CULTURA

"ANDALUCÍA: CONCIENCIA Y CULTURA"

Prólogo: La Memoria de la Luz

Abordar la identidad de un pueblo no es un ejercicio de arqueología, sino de anatomía. A menudo se comete el error de observar a Andalucía como un catálogo de tradiciones estáticas, un parque temático de la nostalgia o un reducto de tipismo. Este estudio nace de la urgencia de desmentir esa mirada superficial para adentrarse en la estructura misma de su conciencia: un ADN cultural que ha sabido latir bajo el peso de imperios, credos y fronteras.

En las páginas que siguen, se propone un viaje desde la psicología profunda hasta la realidad tangible de sus provincias. No se busca aquí el aplauso fácil del folclore, sino la comprensión del "yo" colectivo. Exploramos cómo los arquetipos antiguos siguen moldeando la máscara y la sombra del andaluz contemporáneo, y cómo el lenguaje, esa arquitectura del aire, se erige como la última trinchera frente a una globalización que busca la uniformidad del pensamiento.

Andalucía se presenta en esta encrucijada no como una región en declive, sino como una civilización de síntesis que posee las claves de una modernidad más humana. Sus leyes de supervivencia —la porosidad, el sentido del rito y la soberanía del tiempo— no son reliquias, sino herramientas vigentes para navegar un siglo XXI desorientado.

Este texto es, en definitiva, una invitación a la reflexión y una llamada a la responsabilidad individual. Porque una cultura solo permanece viva mientras exista un individuo consciente capaz de reconocer que sus raíces no son algo que le encadena al pasado, sino el suelo firme desde el cual puede mirar, con voz propia, al resto del mundo.

"ANDALUCIA CONCIENCIA Y CULTURA".

Abordar la cultura andaluza requiere entender que no estamos ante un folclore estático, sino ante una de las capas sedimentarias más complejas de Occidente. Andalucía es una "cultura de síntesis" (tartessos, fenicios, romanos, árabes, judíos, castellanos y gitanos) que ha cristalizado en una identidad muy potente.

ESTUDIO ESTRUCTURADO SOBRE ESTA ENCRUCIJADA CULTURAL:

1. El ADN de las Ocho: Aportaciones Provinciales

Andalucía no es uniforme; es una unidad diversa donde cada provincia aporta un "gen" específico al organismo común:

- **Sevilla:** Aporta la institucionalización del rito. Es el centro de la estética barroca y la gestión del patrimonio inmaterial (Semana Santa, Feria). Representa la Andalucía del poder y la proyección exterior.
- **Córdoba:** Es el intelecto y la raíz filosófica. Aporta el legado del humanismo (Séneca, Maimónides, Averroes) y la arquitectura del espacio interior (los Patios).
- **Granada:** Representa la mística y la melancolía (el "duende" lorquiano). Es el nexo con el último aliento de al-Ándalus y la resistencia cultural de la montaña (Alpujarra).
- **Cádiz:** Aporta la vanguardia del ingenio y el liberalismo. Es la conexión atlántica, el constitucionalismo y la capacidad de transformar la tragedia en sátira (Carnaval).
- **Málaga:** Es el motor de la modernidad y el cosmopolitismo. Aporta la apertura al Mediterráneo, el dinamismo económico y la capacidad de integrar lo foráneo sin perder la esencia.
- **Huelva:** La raíz atlántica y el descubrimiento. Aporta la conexión con América y el sustrato más antiguo de la península (Tartessos), además de la espiritualidad de la marisma (El Rocío).
- **Jaén:** La frontera y la austeridad. Es la cultura del olivar (paisaje cultural de la humanidad) y la arquitectura renacentista (Úbeda y Baeza), representando la Andalucía de tierra adentro y esfuerzo.
- **Almería:** La resiliencia y la luz. Aporta la cultura del desierto, la adaptación extrema al medio y la conexión con el Levante, siendo hoy el ejemplo de transformación técnica y agraria.

2. Cualidades para la Evolución y Mantenimiento

Para que una cultura no muera, debe ser útil y viva. Andalucía posee tres cualidades críticas:

- **Antropocentrismo Social:** A diferencia de otras culturas más individualistas, la andaluza pone la relación humana en el centro. El "vivir en la calle" no es ocio vacío, es mantenimiento de redes sociales de apoyo.
- **Sincretismo:** Tiene una capacidad asombrosa para absorber lo nuevo. El flamenco, por ejemplo, es una evolución constante que hoy se mezcla con la electrónica o el jazz sin perder su "raíz".
- **Orgullo de Identidad Revalorizado:** Tras décadas de complejos, la juventud andaluza está viviendo un "renacimiento". Se están recuperando el habla andaluza y los símbolos tradicionales desde una estética moderna.

Conclusión: El Secreto de su Pervivencia

El ADN andaluz sobrevive porque no es una cultura de "sangre", sino de "suelo". Cualquiera que se asiente en Andalucía acaba siendo absorbido por su ritmo, su luz y su forma de entender el tiempo. Para mantenerse, Andalucía no debe mirar solo al pasado (nostalgia), sino usar sus raíces para filtrar la modernidad.

- "Andalucía no tiene que ser moderna, porque es eterna." — Esta frase resume la idea de que su evolución depende de no traicionar su sentido del disfrute compartido y su humanismo radical.

EL PAPEL DEL LENGUAJE ANDALUZ COMO RESISTENCIA CULTURAL

Es un análisis necesario para entender hacia dónde va la identidad andaluza. El lenguaje no es solo una forma de hablar, es una cosmovisión. En Andalucía, el habla es elástica, económica y llena de matices que reflejan una historia de convivencia.

Desglose del impacto de la globalización y el papel del lenguaje provincia a provincia:

1. El Lenguaje como Trinchera

El habla andaluza ha pasado de ser estigmatizada como "castellano mal hablado" a entenderse como una modalidad lingüística con reglas propias (aspiración de eses, ceceo/seseo, apertura de vocales).

- La resistencia: La juventud actual está usando el andaluz en redes sociales y música urbana como un acto de rebeldía contra la norma estándar impuesta por

ESTUDIO PRÁCTICO SOBRE CÓMO UNA TRADICIÓN ESPECÍFICA (POR EJEMPLO, EL CARNAVAL O LA SEMANA SANTA) ESTÁ MUTANDO PARA SOBREVIVIR A ESTA GLOBALIZACIÓN Y EL FLAMENCO COMO CASO DE ÉXITO ROTUNDO

Para entender cómo muta una tradición sin perder su ADN, vamos a analizar dos casos opuestos pero complementarios: El Carnaval de Cádiz (lo profano, la palabra) y la Semana Santa (lo sacro, el rito).

Ambos son ejemplos perfectos de cómo la cultura andaluza utiliza la globalización como un altavoz en lugar de dejarse aplastar por ella.

1. El Carnaval de Cádiz: De la plaza al algoritmo

El Carnaval es, esencialmente, una crítica social cantada. Su ADN es la libertad de expresión y el ingenio.

- El desafío de la globalización: Hace 30 años, una copla de Cádiz solo se entendía en Cádiz. Hoy, gracias a plataformas como YouTube o TikTok, una comparsa se escucha en Argentina o Japón.
- La mutación: Para sobrevivir, los autores han tenido que "abrir" el lenguaje. Siguen usando el habla gaditana, pero los temas ya no son solo locales; critican la política global, el cambio climático o el feminismo.
- El resultado: La globalización ha convertido al Carnaval en una herramienta de resistencia cultural. Los jóvenes de fuera de Andalucía aprenden palabras gaditanas para entender las letras, produciendo una "colonización inversa".

2. La Semana Santa: El barroco en la era digital

Aquí el ADN es el rito, la estética y la emoción colectiva. Es la tradición más resistente porque apela a los sentidos, no solo a la razón.

- El desafío de la globalización: La pérdida de fe religiosa en Occidente podría haber acabado con ella. Sin embargo, en Andalucía ocurre lo contrario: las hermandades crecen.
- La mutación: Se ha producido una estetización extrema. La globalización ha traído cámaras de alta definición y redes sociales que han convertido el rito en un espectáculo visual global. La juventud no se acerca solo por fe, sino por "identidad" y "pertenencia" a un grupo en un mundo cada vez más atomizado y solitario.

3. El Flamenco: El caso de éxito definitivo

El flamenco es quizás el ejemplo más claro de Individuación Junguiana a nivel colectivo.

- Ha pasado de ser una expresión marginal y perseguida (Sombra) a ser Patrimonio de la Humanidad (Persona/Máscara).
- Evolución: Artistas actuales integran el autotune o los ritmos urbanos (globalización) pero mantienen el compás y la estructura del cante jondo (raíz). No es una traición, es una actualización del ADN para que las nuevas neuronas lo reconozcan.

Conclusiones

Tras este recorrido, podemos extraer tres códigos que determinan la supervivencia de la cultura andaluza frente a la globalización:

- Código de la Apertura: Una tradición que no deja entrar aire nuevo, se asfixia y muere (como pasó con algunos oficios antiguos).

- Código del Núcleo: Puedes cambiar la música, pero no el ritmo; puedes cambiar la palabra, pero no el acento. Si tocas el núcleo (el ADN), la cultura desaparece.
- Código del Prestigio: El mayor escudo de Andalucía hoy es haber perdido el miedo. Al reconocer su cultura como algo valioso (y no como algo de lo que avergonzarse frente a lo "moderno"), el pueblo andaluz ha blindado su evolución.

LAS LEYES DE LA PERVIVENCIA INMATERIAL

1. La Ley del Sedimento (El Antídoto a la Amnesia)

Una cultura no sobrevive por lo que recuerda, sino por lo que no puede olvidar. Andalucía no es una línea recta, es una acumulación geológica de saberes.

- El sentimiento intelectual: La supervivencia radica en entender que el andaluz no "es", sino que "está siendo" todas sus capas a la vez. Cuando un joven de Jaén mira un olivo, o uno de Cádiz el mar, no ve un recurso natural; ve una herencia de siglos de sudor y pensamiento.
- La clave: La cultura sobrevive mientras el individuo sienta que su pasado no es una carga, sino un pedestal. El peligro no es la modernidad, es la desmemoria selectiva.

2. La Ley de la Porosidad (La Flexibilidad del Acero)

Hay culturas que intentan ser diamantes: duras, puras e inalterables. Esas son las primeras en romperse ante el martillo de la globalización. Andalucía, en cambio, es como el mimbre: se dobla, pero no se quiebra.

- El sentimiento intelectual: Esta ley dicta que la pureza es un concepto estéril. La verdadera fuerza andaluza ha sido su capacidad de "andaluzar" al invasor. Ha absorbido al romano, al árabe y al castellano, devolviéndolos transformados.
- La clave: Hoy, el reto es "andaluzar" el algoritmo. No se trata de rechazar lo digital o lo global, sino de infundirle ese humanismo trágico y vital que caracteriza nuestra tierra.

3. La Ley del Tiempo Circular (La Resistencia al Cronómetro)

La globalización impone un tiempo lineal, productivo y ansioso. Andalucía sobrevive porque mantiene un tiempo litúrgico y cíclico.

- El sentimiento intelectual: El rito (la fiesta, la reunión, la cosecha) detiene el tiempo del mercado. Esta pausa no es pereza; es una insurrección metafísica. Es afirmar que la vida no es solo una carrera hacia el consumo, sino un espacio para el encuentro.
- La clave: La cultura se mantendrá mientras el andaluz siga priorizando el "estar" sobre el "tener". Ese es el núcleo de su conciencia: la convicción de que el tiempo es para ser habitado, no solo gastado.

4. La Ley de la Palabra Encarnada (La Trinchera Fonética)

El lenguaje es la piel del pensamiento. Si mudamos la piel, cambiamos la mente.

- El sentimiento intelectual: El habla andaluza es una economía del espíritu. Aspira las eses porque busca la esencia; abre las vocales porque necesita aire. No es una deformación del idioma, es una adaptación biológica al entorno y a la sociabilidad.
- La clave: La supervivencia intelectual de Andalucía pasa por despojar al acento de su estigma de clase y entenderlo como una arquitectura del aire. Hablar andaluz es una forma de pensamiento crítico frente a la uniformidad del mundo.

"Andalucía es el lugar donde el pensamiento se hace carne y el sentimiento se hace estructura. No sobrevive por nostalgia, sino por una terca voluntad de seguir siendo humana en un mundo de máquinas."

QUÉ RESPONSABILIDAD TIENE CADA ANDALUZ PARA QUE ESTE ADN NO SE DILUYA.

Para cerrar este círculo de pensamiento en el manifiesto "Andalucía: Conciencia y Cultura", debemos aterrizar la abstracción en la figura del individuo. Una cultura no es un ente abstracto que flota sobre un territorio; es una llama que solo permanece encendida si hay alguien que la alimenta.

El Papel del Individuo: El Custodio del Fuego

En el contexto andaluz, esto significa que el ciudadano no debe ser un receptor pasivo de su cultura, sino un intérprete activo.

La Responsabilidad de la Coherencia: El individuo tiene el papel de filtrar la modernidad. No se trata de rechazar el iPhone, sino de decidir qué se dice a través de él. El individuo consciente es aquel que entiende que su acento, su forma de entender la hospitalidad y su gestión del tiempo son actos políticos de resistencia.

- El Individuo como Puente: La cultura muere cuando los viejos no tienen a quién contarle y los jóvenes no tienen a quién preguntar. El individuo es el eslabón. Su responsabilidad es la "traducción": explicar la raíz en el lenguaje del futuro.
- La Ética del Goce: En Andalucía, el disfrute no es banalidad, es una afirmación de la vida. El individuo que preserva esta capacidad de asombro y de encuentro social frente al aislamiento digital está salvando el ADN de su pueblo.





NUEVAS ACTIVIDADES LUDICAS Y RECREATIVAS EN NUESTRA CASA: PETANCA, FUTBOLIN Y PING-PONG.

Ángel Planelles Lorente // Socio Jubilado



Las actividades lúdicas y recreativas para las personas adultas juegan un papel fundamental en el desarrollo de la salud física, mental y emocional.

La importancia del ejercicio físico para mantener una mente activa y saludable está asociada a múltiples beneficios para la salud de las personas.

Es importante mantener una rutina diaria con actividades físicas y sociales que influya en la prevención de enfermedades y patologías que mejoren tanto la calidad como la esperanza de vida.

La ciencia ha demostrado en los últimos años que la actividad mental y los nuevos aprendizajes se traducen en una mejora de las capacidades cognitivas de las personas.

La salud social es un pilar fundamental del bienestar que influye en nuestra capacidad de crear lazos sólidos y mejorar habilidades como la capacidad de comunicación, la resiliencia y el autocuidado. Nos permite formar parte de un conjunto que nos contagia un sentido de pertenencia al grupo al socializar con otras personas e impedir el aislamiento personal, uno de los objetivos sociales que fundamentan el existir de la Casa.

Existen muchas actividades que promueven y promocionan la salud física, mental, social y emocional como:

- **Al aire libre:** caminar, senderismo, petanca, juegos de raqueta
- **Juegos de mesa:** ajedrez, cartas etc.
- **Baile:** una forma muy divertida de socializar y mantenerse activo, mejorar el equilibrio, coordinación y estado de ánimo. Destacar que los



bailes de salón aumentan la autoestima en los varones por ser uno de los pocos momentos donde “mandan ellos”.

- **Clases de música:** aprender a tocar un instrumento.
- **Agrupaciones musicales:** Coros, grupos musicales, castañuelas.
- **Grupo de teatro:** la participación fomenta la creatividad y las habilidades de comunicación.



Muchas de estas actividades hace años que se vienen realizando en la Casa con una más que notable aceptación de socios y socias; añadiendo recientemente nuevas actividades como la petanca, practicada por gran número de personas mayores principalmente en toda Europa; y otras menos implantadas como es el caso del fútbolín y del ping-pong.

¿Qué es la petanca?

La petanca es un juego muy antiguo que ya practicaban los romanos. El origen moderno del término viene de la expresión

“pe(s) tancats” (pies juntos) en lengua provenzal. Lo pueden practicar todo tipo de personas, independientemente de su sexo, edad o forma física.

Las reglas son muy sencillas, los equipos formados por la misma cantidad de jugadores, consiste en lanzar unas bolas de metal y dejarlas lo más cerca posible del “boliche”. Gana el equipo que más bolas tiene cerca del boliche.

Los beneficios propios de jugar a la petanca son los siguientes:

- Reducido esfuerzo físico
- Hay que estar en constante movimiento para acercarse a la jugada donde están las bolas.
- Previene la atrofia de las manos. Se mueven los dedos de las manos y las muñecas.
- Fortalecimiento de las extremidades superiores e inferiores ya que hay que agacharse para coger y lanzar las bolas. Existe la opción “B” para los menos flexibles mediante la utilización de un imán.
- Agudeza visual, enfocando la vista en el boliche o en la bola del contrario para quitarla.
- También tiene beneficios para la salud por el aporte de vitamina D al jugarse al aire libre.

Y ahora hablaremos del futbolín...

El futbolín es un juego de mesa divertido y recreativo para entretener a personas de todas las edades. Simula el fútbol real y se juega en parejas.



Como principales beneficios destacar.

- Desarrolla habilidades cognitivas, al someter al cerebro a una toma de decisiones rápidas y continuas.
- Mejora la coordinación motora.
- Mejora la agudeza visual, los reflejos y en menor medida la artrosis.

Es más que un pasatiempo y fuente de diversión para todos. Es un ejercicio completo para mente y cuerpo que a muchos nos traslada a nuestra ya tan lejana juventud, descargando adrenalina como si fuéramos quinceañeros por la tensión del juego.

En cuanto al ping-pong

Es un juego de mesa que simula el tenis en reducidas dimensiones que se puede jugar individualmente o por parejas. Es un deporte de intensidad media, excelente para mejorar la condición física de los mayores.



Sus beneficios más notables son:

- Desarrollo y mejora de la coordinación ojo-mano.
- Aumento del grado de agilidad y equilibrio.
- Ejercita el cerebro ayudando a prevenir el deterioro cognitivo y enfermedades como el Alzheimer.

Serían características comunes a todos ellos:

- Mantener la mente activa pensando en la estrategia competitiva, concentrada en el desarrollo del juego.
- Fomenta la interacción social al jugar en grupo y por equipos.
- Motivación y fomento de una deportividad sana, "lo importante no es ganar, es participar", y pasar un rato entretenido con actividades beneficiosas para la mente y el cuerpo.

- “Mens sana in corpore sano”, es la frase dicha entre los siglos I y II d.C. por el famoso poeta romano Decimo Junio Juvenal que resume de manera escueta y sencilla los beneficios de estos juegos.

Estas actividades han tenido un gran éxito en la Casa desde su implantación y son muchos los socios que las practican, y si bien existe una gran competitividad y rivalidad entre ellos, también se ha creado un lazo de hermanamiento que mejora las relaciones a todos los niveles.

Cabe destacar el éxito del futbolín, sobre todo entre las féminas, que han demostrado un gran nivel y unos niveles de competitividad increíbles.



Sabemos que en determinados círculos científicos se están estudiando algunos de los fenómenos paranormales detectados durante la práctica de estas actividades, resultando milagroso ver como algunos se agachan para medir las bolas, corren la banda como gamos o devuelven pelotas increíbles con requiebros fulgurantes de cintura.

¡Todo un espectáculo!





“UN RATITO DE CHÁCHARA CON LORETO”

Conversamos en nuestro patio andaluz con Loreto Bernabé, una de las pocas socias sevillanas de cuna. Loreto imparte los talleres de baile flamenco y dirige nuestro Cuerpo de Baile “Alegría Pura”. Es de esas personas a la que todos quieren, pero que a la vez es una gran desconocida para la mayoría. Hoy nos contará que hay detrás de ese taconeo que todos admiramos y aplaudimos.

Naciste en Sevilla, cuéntanos cómo fue, porque tus padres no son andaluces, ¿verdad?

Fue por una casualidad del destino, mi padre, militar de aviación, fue destinado a la base aérea de Constantina. Soy la mayor de cinco hermanas, allí nacimos las dos primeras. Con dos años destinaron a mi padre a la base aérea de San Javier y residimos en Santiago de la Ribera hasta que con ocho añitos nos trasladamos definitivamente a Alicante.



¿Qué recuerdas de tu infancia, fuiste una niña traviesa?

Tuve una infancia muy feliz rodeada del cariño de mis padres y hermanas, y también de mucho barullo, imagina, 5 niñas juntas revoloteando todo el día. Era algo traviesa y muy inquieta, siempre estaba inventando, aunque por ser la mayor, también era bastante responsable para la edad que tenía. Por cierto, en aquella época todavía no me atraía el baile.

¿Ser sevillana de cuna y respirar de “chica” el aire sevillano crees que pudo impregnarte del arte que se respira allí para que bailes tan bien?

Creo que no, quizás me influyeron más los aires granadinos de mi juventud, cuando en Granada, estudiando Geología con 18 años, me aficioné al flamenco y a las sevillanas. Fueron años muy bonitos que recuerdo con mucho cariño.

¿Con el duende se nace?

Creo que sobre todo se nace, creo que existe un vínculo interior que corre por la sangre de la gente que lo vive desde la niñez.

¿Cómo fueron tus comienzos en el baile?

Comencé a formarme a nivel profesional como bailarina, que es lo que yo soñaba, en Granada cuando tenía 18 años, compaginándolo con mis estudios universitarios, y luego en Alicante con una profesora a la que le guardo gran cariño, Carmen Lucena. Posteriormente, cuando ya había adquirido cierto nivel, realicé cursos de perfeccionamiento con diferentes maestros tanto en Madrid como en Sevilla.



¿Te has dedicado alguna vez profesionalmente a bailar flamenco?

Sí, una vez formada y viéndome con un nivel aceptable actué tanto en Alemania como en Hong Kong, aún bajo soberanía inglesa, donde impartí clases durante 6 meses en diferentes escuelas de baile y en la "Academy for Performing Arts" (Academia de las Artes Escénicas).

De vuelta a España, abandoné mi carrera profesional y docente para dedicarme en cuerpo y alma a mis dos hijas; retomándola años más tarde y hasta hoy.

¿Cuál es tu principal virtud como bailaora?

Creo que tengo un baile tranquilo y reposado desde el principio.

¿Como profesora de flamenco?

La paciencia y el amor y la pasión que pongo en mi trabajo.

¿Y cómo persona?

La honestidad

¿Has tenido alguna vez miedo escénico?

Sí, y lo sigo teniendo, siempre que salgo a bailar, soy muy tímida.

¿Cuándo estas actuando en el escenario ves al público?

No, me pasa totalmente desapercibido, hasta que oigo sus aplausos al final.

¿Cuál ha sido el momento más emotivo que has vivido en un escenario?

Creo que cuando logro bailar tranquila, escuchando el cante y la guitarra, sintiendo como todo fluye, obtengo una sensación de plenitud que cuesta olvidar y creo que eso también se la transmito al público.



¿Qué es para ti el baile flamenco?

Una forma de expresión y canalización de emociones y sentimientos tristes y alegres como la vida misma.



¿Qué le dirías a una persona que quiere aprender a bailar flamenco para que se decida?

Que no lo dude, tenga la edad que tenga. Es beneficioso tanto para el cuerpo, manteniendo una buena forma física a nivel general y facilitando la recuperación de algunas enfermedades neurológicas; y mentalmente, a la vez que sirve para socializar, mejora la coordinación, concentración y lo más importante, la alegría de vivir.

¿Si el flamenco fuera una persona, ¿quién sería tu referente?

Hay varias, destacaría a Manuela Carrasco, Eva Yerbabuena y Pastora Galván, entre otras, hay muchas, el mundo del flamenco tiene un gran plantel de buenas bailaoras.

¿Desde cuándo estás al frente del cuerpo de baile?

Desde el año 2018, y muy a gusto, por cierto.

¿Son muchos años, en ese tiempo los vínculos con tus chicas han ido más allá del simple trato profesora alumna?

Si, nos hemos tomado cariño, hay mucho roce y respeto entre nosotras y eso hace que congeniemos, lo cual facilita el trabajo.

¿Es fácil trabajar con ellas?

Tenemos nuestros momentos, no te vayas a creer, pero si, es muy fácil trabajar con ellas, son muy aplicadas.

¿Qué destacarías del cuerpo de baile?

La unión entre ellas y la pasión que tienen por el baile flamenco.

¿Cuándo miras atrás, ¿qué escena de tu vida volverías a bailar sin cambiar ni un paso?

La de haber luchado por dedicarme a lo que realmente me gustaba hacer sin miedo al futuro.

¿Si pudieras dejarle un último mensaje a la niña que empezó a bailar hace tantos años, qué le dirías?

Que no tenga miedo y luche por sus sueños.



¿Loreto, para finalizar la entrevista, quieres añadir alguna cosa más?

Solo decir que estoy muy contenta en la Casa, que el trato siempre ha sido estupendo por parte de todos, y eso me hace desarrollar mi labor muy a gusto.

Loreto, ha sido un placer entrevistarte y coincido plenamente en los adjetivos que tus “chicas” me han hecho llegar sobre lo que piensan de ti, como profesora y como persona. Cada una te ha definido con una palabra, pero tendrás que vivir con la duda de cual le corresponde a cada una, aunque me han confesado que los comparten todos y que se han dejado muchos más en el tintero, y todos buenos.

CALMADA

MARAVILLOSA

PERSEVERANTE

ADMIRABLE

PACIENTE



Esta entrañable entrevista es el nexo perfecto para que las chicas del Cuerpo de Baile nos regalen, entre ensayo y ensayo, un bonito artículo sobre su vinculación con “Alegría Pura”, el baile flamenco y la Casa.

¡¡ELLAS!!, “ALEGRÍA PURA”

ASI SIENTEN EL FLAMENCO...



Alegría Pura comienza su andadura allá por el año 2012. Se crea por la iniciativa de tres socias, Vicenta, Vero y Bea, que con mucho trabajo, ganas e ilusión llevan el proyecto a buen puerto poniéndole nombre, eligiendo vestuario y lo más importante, completando el elenco de bailadoras. Fue muy emocionante. A día de hoy Bea y Vero siguen al pie del “tacón”.

El grupo viene amenizando las fiestas en la Casa, en especial en fechas señaladas como la Presentación de las Reinas, en las casetas de las ferias de abril de San Blas y Muchamiel, y

más recientemente en nuestra Feria Cultural Andaluza, de la que son parte imprescindible. Han actuado representando a la Casa para la Federación FECA CV, que integra a más de 45 entidades culturales andaluzas de la Comunidad Andaluza, asistiendo varias veces en Valencia a los actos en homenaje al Día de Andalucía; también en los organizados por la Federación de Casas Regionales de Alicante con motivo del Día del Alicante de Adopción; y en muchos otros, algunos de ellos benéficos.

Durante estos últimos años ha habido varias incorporaciones aportando cada una de ellas su granito de arena enriqueciéndolo. A día de hoy, de la mano de su directora Loreto Bernabé, nuestro Cuerpo de Baile sigue en activo, sigue triunfando y dejando huella allá por donde baila, y sigue siendo un orgullo para la Casa y sus socios.



Verónica Romero Parra



Nací en Madrid, de padres y familia extremeña. Nos trasladamos a Alicante cuando yo tenía un añito, pero nunca perdí mis raíces.

Mi pasión por el baile viene desde pequeña, viendo siempre a mi familia cantando, bailando y tocando por flamenco. Comencé mi formación en la escuela de danza Pilar Ocaña siendo infantil, y estuve durante un tiempo recibiendo clases.



Retomé la danza con más fuerza y amor desde hace más de diecisiete años, siguiendo con el aprendizaje con las más grandes de cada momento en Alicante, Guillermina Castro y Maima Gea, actuando con ellas en distintos lugares y eventos.



Enseñé la magia del baile a los mayores del Centro Social Divina Pastora.





A su vez tuve el privilegio de ser una de las profesoras de la casa de Andalucía de Alicante, enseñando a bailar a los grupos de socios que acudían a mis clases, tanto niños como mayores. Aprendí mucho de ello.

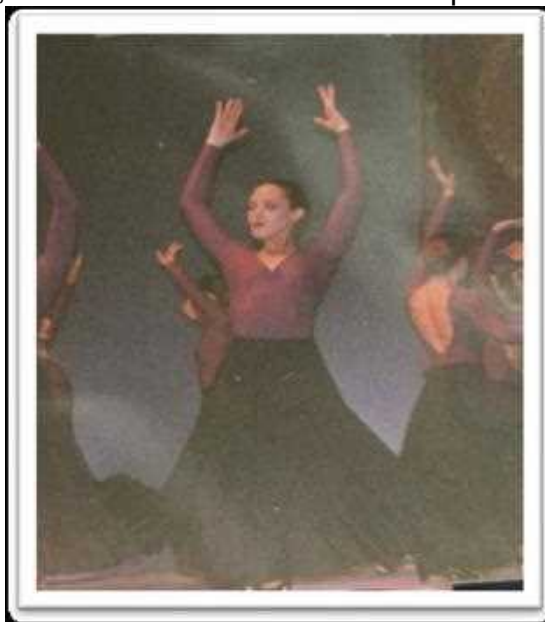
Y en esa misma época, se me dio la oportunidad de crear un grupo de baile que representara a la Casa de Andalucía en Alicante, "Alegoría Pura", el cual, es mi pasión y alegría en el que a día de hoy sigo formándome con Loreto Bernabé.





Beatriz Ros López

Nací en Alicante con raíces murcianas, mis abuelos eran de la Unión y Calasparra. De siempre me ha gustado el flamenco ya que mi abuelo me ponía música y me cantaba fandangos. Desde pequeña aprendí a bailar sevillanas por mi cuenta con mis primas y mis amigas, incluso hacíamos actuaciones para la familia y amigos.



A los 16 años empecé a bailar en la escuela de flamenco de San Vicente con Verónica Lara durante unos años.

Más adelante, cuando mi hija Claudia empezó con 2 años a bailar en la escuela de baile de Guillermina Castro retomé mi formación, hace ya 17 años, donde conocí a amigas con las que comencé a ser socia en la casa de Andalucía Juan Ramón Jiménez de Alicante.

Más tarde, continúe mi formación con Maima Gea actuando junto a Félix Amador en varios eventos.



Hace 14 años tuve la oportunidad de formar el grupo de baile Alegría Pura junto a mis amigas en la Casa de Andalucía.



Hoy por hoy sigue siendo mi ilusión, mi alegría y mi pasión, seguir formándome con Loreto Bernabé y disfrutando con mis compañeras y amigas.





María Victoria García Fernández

Nací en Alicante de padres murcianos pero afincados en Alicante desde pequeños. Abuelos maternos de Jumilla y paternos de Moratalla.

Mi familia era y es bastante aficionada al flamenco y a la copla. Escucho flamenco desde que nací. En la familia de mi padre cantaban fandangos y copla y a mi madre le encantaba la copla, siempre andaba canturreando cuando cocinaba.

Los vecinos de al lado en la casa de mis padres eran Cordobeses y Gaditanos y tenían el radiocasete todo el día puesto con flamenco de todo tipo. Y yo, que tengo un sentimiento por el flamenco que no lo puedo explicar, pues de ahí me viene todo.

Comencé a bailar con 8 años en el centro social de mi barrio, Divina Pastora con Agustín Torres (componente del Ballet Nacional) y amigo íntimo de mi familia. Cuando se tuvo que ir por trabajo con el Ballet Nacional y compañías en Baleares y Tenerife, fue Juan Barón quien continuó con las clases del barrio.

Estas clases se suspendieron porque Juan ya no podía venir y nos recomendó la escuela de Nidia y Salvador en el barrio del Plá, donde yo al poco tiempo tuve que dejarlo.

Con 18 años, decidí volver a bailar y me matriculé en la escuela de Guillermina Castro y Carmen Lucena donde estuve formándome y bailando con el grupo durante 6 años.





Aquí se volvió a cerrar otra etapa de mi vida con el baile flamenco, me casé tuve a mis dos hijos y estuve sin recibir clases ni bailar flamenco hasta los 39 años.

Casualmente, mi hermana conocía a Beatriz Ros y le comentó que le gustaría verme disfrutando de lo que me apasionaba, el baile español y flamenco, pero que con esa edad yo no me veía en ninguna escuela con niñas jovencitas.

Pues bien, Beatriz que ya estaba recibiendo formación en la escuela de Maima Gea le recomendó las clases donde ella iba porque eran todas las alumnas ya con una edad, y que seguro que me iba a gustar porque había buen ambiente y no me sentiría la mayor de la clase.

Pues al llegar mis "40" me hicieron una fiesta sorpresa y me habían matriculado en la escuela de Maima Gea donde retomé mis clases y volví a tener un aliciente para hacer algo de ejercicio con lo que más me apasiona, que es bailando flamenco.

Ahí conocí a Beatriz y Vero y participé en festivales y eventos con la escuela.

A través de mis nuevas compañeras de baile, me integré en la Casa de Andalucía y por supuesto, en el grupo de baile "Alegoría Pura" formado por ellas. Después de unos años, tuvimos la suerte de que en la Casa decidieran traer a la que es nuestra profesora actualmente, Loreto Bernabé, la que nos enseña con todo su arte, la que dirige Alegoría Pura y la que nos recomienda siempre a los mejores para que sigamos formándonos

reforzando y reconfortando su enseñanza y así hago siempre que puedo.





2022



Otra de las recomendaciones que sigo de nuestra querida Loreto para afianzar mi formación, es que también soy alumna de la escuela de Fefa Gómez desde hace casi 4 años, donde complemento mi aprendizaje y participo en festivales y eventos. Espero seguir durante muchos años con esta bendita locura que es para mí el flamenco.



Luisa González Barea

Nací en Córdoba, de padre, madre y toda la familia cordobesa, ¡¡Vamos!! ¡¡Cordobesa por los cuatro costaos!! Como buena andaluza, con el flamenco corriéndome por las venas, desde bien pequeñita bailo flamenco y éste era el atuendo que me ponían.

Vine a Alicante bien jovencita y aquí estuve un tiempo sin recibir formación, hasta que, con 24 años, comencé a tomar clases con Amparo Sarri durante 15 años.

Seguidamente, estuve en clases y actuando con Abel Serrano durante 8 años.





A continuación, seguí tomando clases con Juan Sobrino durante 5 años y después con Mari Carmen Sereno durante 2 cursos.

Después de estos años, también estuve recibiendo formación en la escuela de Maima Gea realizando cursos, y una vez que entré en la Casa de Andalucía de Alicante, comencé a participar en varias actividades, de las cuales, sigo actualmente con el baile flamenco impartido por Loreto Bernabé con la que recibo junto a las compañeras, clases y ensayos para actuar con el Cuerpo de Baile Alegría Pura.



Maribel Pueyo Muñoz

Nací en Madrid de padre aragonés y madre extremeña. Empecé a venir a Alicante cuando tenía un año. Mis comienzos en el baile no fueron con el flamenco sino con la zarzuela y jotas en la Mesa de Burgos con 18 años.



Siempre me ha parecido que el flamenco es una forma de vida, raíces de la gente de nuestro pueblo y algo aún más grande como es la Cultura. Por ello, yo no podía dejar de aprender baile flamenco.



Vine a vivir a Alicante a los 23 años, pero fue bastante después, en 2015, cuando comencé a aprender sevillanas con Verónica Romero, actual compañera, en las clases que daba para socios en la Casa de Andalucía de Alicante.

Sentía que necesitaba bailar más, algo como más profundo, y fue entonces cuando empecé a tomar clases en la escuela de flamenco con Fefa Gómez, lo cual, me pareció maravilloso y ya mis actividades se iban forjando de tal modo que amplié mis



horas de aprendizaje con más baile flamenco en la Casa de Andalucía, entrando así más tarde en el Cuerpo de Baile, Alegría Pura.

Y ahí sigo disfrutando de una de mis pasiones como es el baile con las compis realizando cursos para reforzar nuestra formación recibida de parte de nuestra maestra Loreto Bernabé.





Loly Escudero Sempere // Sanitaria



La sección de nuestros niños y niñas



SEVILLA

En este nuevo número de la revista de nuestra casa, dos de nuestras preciosas jovencitas han querido compartir algún aspecto de esta maravillosa ciudad.

Precioso trabajo de PAULA GIMÉNEZ GARCÍA – 13 AÑOS

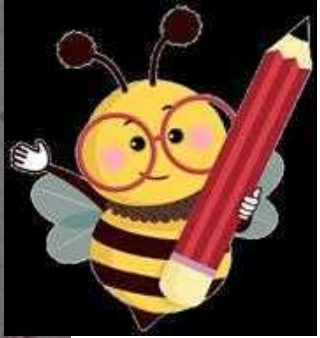
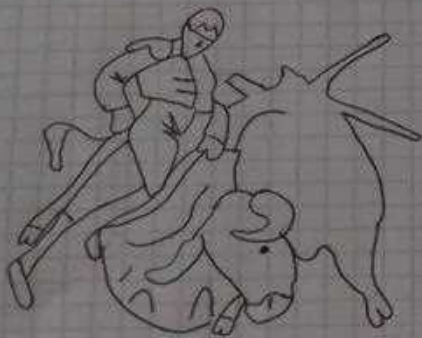


SEVILLA

Sevilla amanecía despacio. Se oían a atar se cocaba por las calles aún vacías mientras el río avanzaba sin prisas. En una plaza, el sol escaldaba las gachabas. En un barcón una maceta alifanaba el calor.

Sevilla no contaba nada pero se decía todo, de quien por sus calles pasa nunca se va todo.

"No hay que ser sevillano pa sentirse SEVILLA"



“LAS SEVILLANAS”

La **historia de las sevillanas** se remonta a siglos atrás, evolucionando a partir de una **danza** popular conocida como **seguidilla**. Originarias de Castilla, las **seguidillas** se transformaron gradualmente en lo que hoy conocemos como **sevillanas**, adquiriendo un carácter distintivo en Sevilla y **Andalucía**. A lo largo de los años, las **sevillanas** han sido influenciadas por diversos estilos **musicales** y culturales, pero siempre han mantenido su esencia y vitalidad.

Las **sevillanas** se caracterizan por su estructura y **compás** únicos. Tradicionalmente, se bailan en parejas y se componen de cuatro partes o «coplas», cada una con su propio ritmo



y coreografía. El **compás** de las **sevillanas** es un elemento clave, marcado generalmente por palmas o castañuelas, y sigue un ritmo 3/4 o 6/8, lo que les confiere una energía y un dinamismo particulares.

Aunque las **sevillanas** y el **flamenco** son distintos, comparten raíces culturales y artísticas. Las **sevillanas flamencas**, una variante de la **danza**, incorporan elementos del **flamenco**, como el uso expresivo de las manos y el cuerpo, y el zapateado característico. Esta fusión ha enriquecido las **sevillanas**, añadiendo profundidad y expresión a su ejecución.

La Feria de Abril en Sevilla es, sin duda, el evento más emblemático donde las sevillanas son protagonistas. Durante esta feria, la ciudad se transforma en un espectáculo de color, música y danza, con las sevillanas en el centro de las celebraciones. La feria no solo es una oportunidad para disfrutar de las sevillanas, sino también un momento para reunirse, compartir y celebrar la vida.



La música es un componente esencial de las sevillanas, con la guitarra siendo el instrumento principal. Las melodías y acordes de la guitarra acompañan y guían a los bailarines, creando una armonía perfecta entre música y movimiento. Las letras de las sevillanas a menudo narran historias de amor, alegría y la vida cotidiana, resonando con el espíritu del pueblo andaluz.

Precioso trabajo de ALMA MOÑINO ESCUDERO – 14 AÑOS

ALMA MOÑINO ESCUDERO, 14 años, ha querido compartir con nosotros su trabajo sobre el popular baile de las Sevillanas.

¿QUÉ HACER CON NIÑOS EN SEVILLA?



Sevilla es una ciudad que se vive en la calle, con un clima que invita a pasear y una oferta de ocio que combina tradición, historia y propuestas modernas. Los planes con niños en Sevilla pueden llevarte desde un recorrido en familia por sus monumentos más emblemáticos hasta una tarde de juegos en sus parques, pasando por museos interactivos, espectáculos y rutas al aire libre. Tanto si vives en la ciudad como si la visitas en vacaciones, siempre hay opciones para que los más pequeños se diviertan mientras descubren nuevos lugares.

Propuestas para disfrutar. Planes con niños en SEVILLA

- **Patrimonio y visitas culturales**

La Catedral y la Giralda, el Real Alcázar o el barrio de Santa Cruz son imprescindibles. Algunas visitas guiadas incluyen actividades adaptadas para niños.

- **Parques y espacios verdes**

El Parque de María Luisa, los Jardines de Murillo o el Parque del Alamillo son perfectos para correr, jugar y disfrutar de la naturaleza sin salir de la ciudad.

- **Museos interactivos**

El Museo de la Ciencia y el Planetario del Pabellón de la Navegación ofrecen experiencias educativas que fascinan al público infantil.

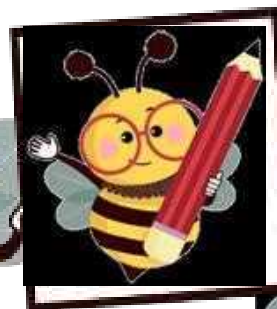


- Fiestas y eventos familiares

Semana Santa, Feria de Abril y Navidad cuentan con actividades específicas para niños, desde talleres hasta espectáculos.

- Planes cerca de Sevilla

Excursiones a Itálica, Doñana o la Sierra Norte permiten combinar naturaleza y aprendizaje a pocos kilómetros de la capital de habla hispana.





ENERO



COMPLEMENTOS

7º SHOWROOM

YO SUEÑO EN LUNARES
EXPOSICIÓN Y VENTA
TEMPORADA 2025
Alicante 1 y 2 de Febrero

LUGAR: CASA DE ANDALUCÍA
JUAN RAMON JIMENEZ

Sábado 1, A PARTIR 12:00h
DESFILE MODA FLAMENCA

*Los socios de la Casa de Andalucía invitan a todos los Alicantinos a esta jornada de puertas abiertas
*Entrada libre y gratuita.
*No se aceptan pagos con tarjeta
*Descuentos especiales para socios de la casa de Andalucía.
Solicitar descuento en la casa.

Síguenos en:

HORARIO
SÁBADO 1: 12:00h A 20:30h*
DOMINGO 2: 11:00h A 14:00h*



CASA DE ANDALUCÍA EN ALICANTE
"JUAN RAMÓN JIMÉNEZ"

Reserva tu
Cena de enamorados
14 de febrero de 2025 a las 21:30h

LA CENA

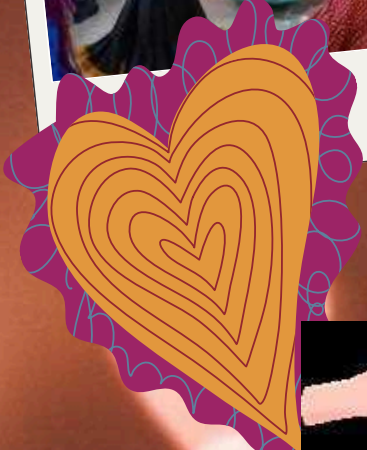
APERITIVOS: - JAMÓN AL CORTE
- FRITURA VARIADA
- GAMBÓN PLANCHA

PLATO A ELEGIR: - SOLOMILLO AL PEDRO JIMÉNEZ
- MERLUZA A LA MARINERA (PREVIA PETICIÓN)

- BEBIDA INCLUIDA DURANTE LA CENA
- POSTRE SAN VALENTÍN Y CAFÉ

San Valentín
APUNTARSE POR EL PATIO
O PEPI TEL: 649662263 **PRECIO: 35 €**

Casa de Andalucía Juan Ramón Jiménez
C/Alfonso Martínez, 1, Alicante (18011)
Tel: 965 604120 / 965 604121
Tel: 965 604122 / 965 604123



FEBRERO



CASA DE ANDALUCÍA
JUAN RAMÓN JIMÉNEZ
ALICANTE

DÍA 09 DE FEBRERO DE 2025
DE 18 A 20 HORAS

**PROCLAMACIÓN
DE CARGOS
2025-2027**

COLEGIO MARÍA AUXILIADORA
(SALESIANAS)



Proclamación Cargos Entrantes



Cargos Salientes



Coro Rociero Azahares



FEBRERO



Sábado 22 de FEBRERO MISA ROCIERA

Iglesia San Luis Beltrán de Valencia
17:30 h OFRENDA SOLIDARIA DE PRODUCTOS NO PERECEDEROS. ENTRADA LIBRE



18:00 h SOLEMNE MISA ROCIERA a Ntra. Sra. la Virgen del Rocío, cantada por el Coro Rociero Azahares de la Casa de Andalucía en Alicante Juan Ramón Jiménez y oficiada por el Reverendísimo señor D. Vicente Pastor Banvuls.



La comunidad andaluza de Alicante "Casa de Andalucía Juan Ramón Jiménez" Presenta:
LA GALA DEL SOCIO 2025 con su gran

ACTO INSTITUCIONAL VINO EN HONOR DEL DÍA DE ANDALUCÍA Imposición de Insignias a los nuevos socios



FEBRERO





MISA EN LA CATEDRAL
Y COMIDA DE GALA
DÍA DE ANDALUCÍA



MARZO



ABRIL



CASA DE ANDALUCÍA DE ALICANTE
CRUZ DE MAYO
BARRIO DE SANTA CRUZ



DÍA 1, A LAS 6 DE LA TARDE
CURSOS Y CONFERENCIAS



MAIJO



1ª COPA DE LA REINA DE FÚTBOLÍN

MASCULINO

ESTADIO DE LA CASA DE ANDALUCÍA
MIÉRCOLES, 28 DE MAYO DE 2025

20:30

¡TE ESPERAMOS!

Entrada libre | Buen ambiente - Premios para los ganadores





Luis Fernando Caballero Jurado



Luis Fernando Caballero Jurado



CICLO "MÚSICOS OLVIDADOS" de la Provincia Alicante
MARIO ESCUDERO VALERO
A cargo de Mario Escudero hijo

SÁBADO
31 de MAYO
19:00 h
Casa de Andalucía
Alicante



MAYO





COMIDA DE HERMANDAD
CASA DE ANDALUCIA DE ALICANTE
¡TE ESPERAMOS
 APERITIVO
 GAZPACHOS
 POSTRE
 +1 bebida

DOMINGO, 1 DE JUNIO, 14 HORAS
 SOCIOS 12 € - INVITADOS 16 €
 ACTUACIÓN: JUAN RAMÓN Y TO
 Contactarse Pafio o Pepi 649 861







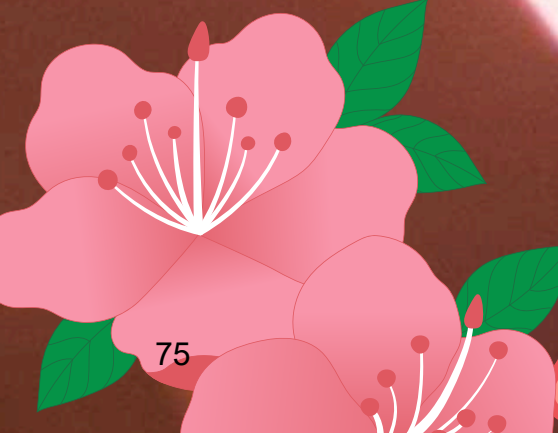
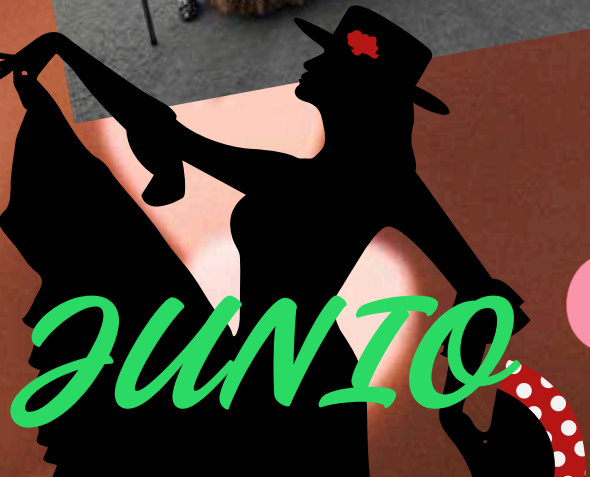
FESTIVAL
TALLERES
CURSO 24/25
 CASA DE ANDALUCÍA
 ALICANTE JRJ
 VIERNES 20 DE JUNIO
 18 h.
 CENTRO SOCIAL
 FELICIDAD SÁNCHEZ
 (La Florida)

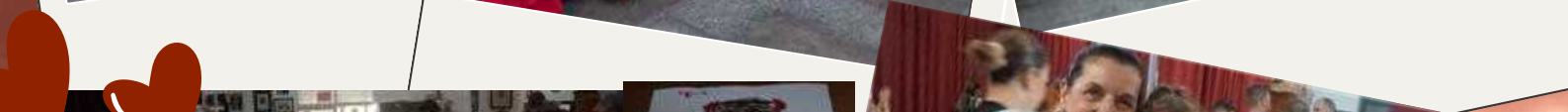


No podeis faltar, llevamos todo el año trabajando para ofrecer un espectáculo de nivel internacional 🍷

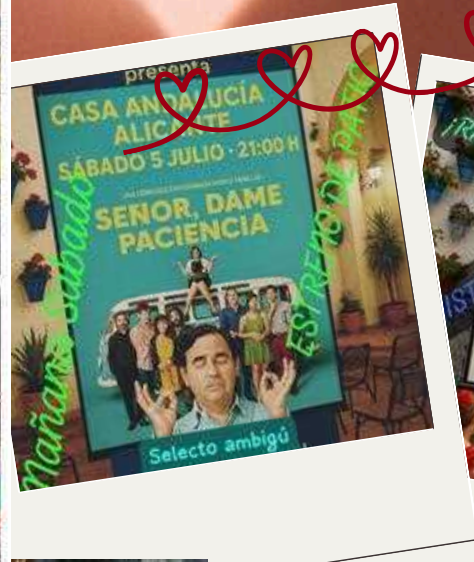
Flamenco, costañuelas, cajón, latinos, sevillanas 🍷

A LAS 21 h. CENA DE PLANTÁ, COCA BREVAS PICOTEO
Y MUCHA MARCHA Djs Mor Loren DJS





JUNIO



JULIO - AGOSTO





Casa de Andalucía
Juan Ramon Jiménez

ALICANTE 2025

DEL 18 AL 21 DE SEPTIEMBRE

ENTRADA ABIERTA AL PÚBLICO

RECINTO FERIAL
Avenida Bulevar-Teniente
C/ Agustín Santonja

Jueves 18
viernes 19
sábado 20
domingo 21

¡OPORTUNIDAD ÚNICA!
Mesa con 8 sillas. Precio por los 4 días de feria: 100 €. Incluye 50 € en vales de consumo. Reserva al tel. 672355919 (línea)

PATROCINIO:



SEPTIEMBRE



SEPTIEMBRE



OCTUBRE



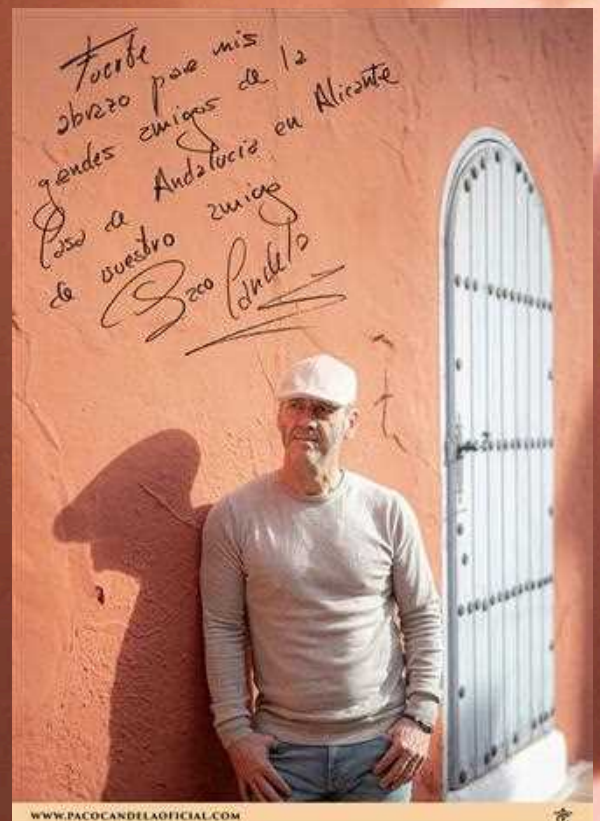
OCTUBRE



Championslin 2025

Yippeee!

EQUIPOS	Championslin 2025	
MELLIS (Bea&Raquel)		
FLAMENKITAS (Pilar&María)		
ROKERAS (Eva&Angela)		
SIBARITAS (Mamen&Juani)		
FOLKLORICAS (Divina&Fini)		
CLASIFICACION	JDOS	PTOS
MELLIS (Bea&Raquel)	4	4
ROKERAS (Eva&Angela)	4	3
FLAMENKITAS (Pilar&María)	4	2
SIBARITAS (Mamen&Juani)	4	1
FOLKLORICAS (Divina&Fini)	4	0



WWW.PACOCANDELAOFICIAL.COM

NOVIEMBRE

CASA ANDALUCIA ALICARTE J.R.J.
 Sábado 20 diciembre 20:30 h.
 TRADICIONAL
CENA DEL POBRE
 &
**ZAMBOMBA
 FLAMENCA
 PATA NEGRA**
 con
Iván Chaskio
 (22:00 h.)
 Menús 13
 Entradas 17
 Reservar y pedir 989 666 263 y
 en el Patio N.º completar el



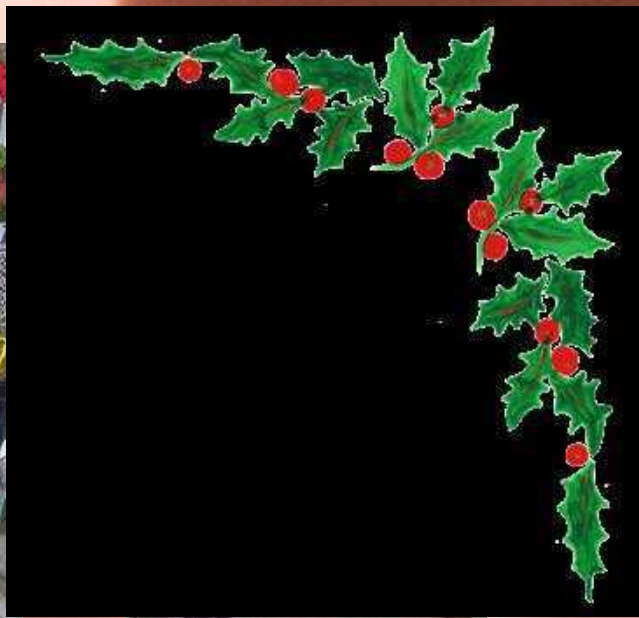
DICIEMBRE

**RECOGIDA ALIMENTOS 2025
A FAVOR DE CARITAS PARROQUIAL
CONCATEDRAL ALICANTE**

Casa Andalucía Alicante
Juan Ramón Jiménez

★ *Comparte Solidaridad
Comparte Navidad* ★

**DEL 15 AL 20 EN LA CASA
DICIEMBRE DE 18 A 20 H**



CASA ANDALUCIA ALICANTE 270

**SAN SILVESTRE
EN LA CASA**

**COMIDA HERMANDAD 14 H.
ARROZ + 1 BEBIDA 7 EUR**

PETANCA 10:30
Ping Pong 12:00
Futbolín 17:00
Cartas y



DICIEMBRE





¡Modo
NAVIDAD ON!



DICIEMBRE





SEVILLA DESDE LA DISTANCIA Y PRIMEROS AÑOS DE LA TRANSICIÓN

Autor: Ramón Gómez Carrión //

Periodista, ex director de *El Correo de Andalucía* y 'Premio a la Libertad de Expresión' de la Asociación de Periodistas de la Provincia de Alicante.



Me piden que escriba sobre Sevilla y lo hacen desde la Casa de Andalucía en Alicante, una de las más activas de todas las que componen la Federación de Casas Regionales, cuyos dirigentes conocen mi cariño por 'La tierra de María Santísima' y muy especialmente por la

ciudad de la Macarena, la Esperanza de Triana y la Virgen de los Reyes, entre otras advocaciones marianas que, en ocasiones, dan nombre a cofradías admirables, esas que contribuyen, junto con otras muchas, a hacer grande, fabulosa, la Semana Santa sevillana. Y la Feria de Abril, al otro lado del Guadalquivir, en el gran barrio Virgen del Remedio que compite con el vecino más famoso, el de Triana, que tiene una placita al otro lado del hermoso Puente de Isabel II, al que casi todo el mundo conoce como Puente de Triana, plaza que consagra para la posteridad a un monstruo del toreo del siglo pasado, el XX, Juan Belmonte, apodado por los periodistas taurinos como 'El pasmo de Triana'.

Para más pasmarse hay que acercarse a la figura que esculpió, en 1972, el genio de Venancio Blanco, quien abrió en hueco en el bronce del pecho, a la altura del corazón, ventana por la que te asomas y ves al fondo la plaza de toros 'La Maestranza' y, detrás, la Giralda, los dos grandes amores de Belmonte: los toros y esa Sevilla aún más presente en la torre catedralicia que simboliza la unión de la cultura árabe y del cristianismo que devolvió a Sevilla aquel gran rey, Fernando III el Santo, el que llevaba siempre a caballo, en las batallas y fuera de ellas, una imagen de la Virgen de los Reyes, esa Virgen patrona de la capital y de la archidiócesis, la que tiene una capilla de ensueño en la catedral gótica más grande del mundo y en la que reposan los restos de aquel gran rey de Castilla, rey que envió parte de sus ejércitos a conquistar Alicante, ciudad musulmana que se le rindió el 4 de diciembre de 1248, con su hijo el príncipe Alfonso al frente de las tropas. Ambos tienen calles céntricas en la capital alicantina, como también la tiene Sevilla.

El Correo', los sindicatos, 'Isidoro' y Saborido

Durante seis años, de **1978 a 1983**, fui director de **El Correo de Andalucía**, el periódico decano, fundado por el cardenal Marcelo Spínola en 1899 y que en 1978 seguía siendo del arzobispado de Sevilla, entonces gobernado por un eminente cardenal, el arzobispo Bueno Monreal, admirado y hasta amado por izquierdas y derechas en la última etapa del franquismo, la de la dictablanda, cuando *El Correo* tenía una sección laboral dedicada al mundo del trabajo y a dar voz a movimientos obreros cristianos y no cristianos. Incluso se protegía a conocidos líderes sindicales, como al famoso Eduardo Saborido, fundador, con Marcelino Camacho, de Comisiones Obreras. Ambos, junto con otros ocho compañeros, casi todos miembros también del PCE, fueron detenidos, juzgados y condenados dentro del llamado 'Proceso 1001'. Saborido y Camacho se llevaron la peor parte: 20 años de prisión. Entraron en la cárcel en 1973 y tuvieron la suerte de que muriera Franco el 20 de noviembre de 1975 e inmediatamente fueron indultados por el rey Juan Carlos I. Saborido fue secretario general de CC.OO. de Andalucía muchos años, ocupó diversos cargos y recibió varias distinciones, la última, en 2023, el prestigioso Premio Manuel Clavero, que lleva el nombre del que fuera ministro de Regiones y de Cultura con Adolfo Suárez y pieza fundamental en la conformación del Estado de las Autonomías, defensor de la igualdad entre regiones, algo que Suárez no compartió, por lo que, en defensa de su famosa frase "café para todos", presentó su dimisión. Las autonomías nacieron desiguales constitucionalmente y no parece que esa desigualdad vaya a corregirse de hoy para mañana. El galardón a Saborido hacía el número XI; el primero, en 2012, se concedió al cardenal sevillano Carlos Amigo. El número IV, en 2015, fue para Felipe González. El VII, en 2018, para Soledad Becerril. El XIII, en 2025, para Alfonso Guerra.

En la etapa final del franquismo trabajé en **La Verdad de Alicante** primero; en Elche después como delegado del periódico, y en Murcia **entre 1972 y 1978**, año éste en que me buscaron, desde Sevilla, para dirigir **El Correo de Andalucía**, el gran rotativo regional que cubría informativamente las cuatro provincias de Andalucía Occidental: Sevilla, Córdoba, Cádiz y Huelva. Allí hicimos un periodismo de calidad y de corte progresista acorde con la tradición de este periódico que había vivido, poco antes de llegar yo, momentos de tensión con el Ministerio de Información y Turismo, primero por unas informaciones sobre supuestos movimientos de tropas en la base norteamericana de Rota tras la Revolución de los Claveles, el 25 de abril de 1974, en Portugal. Nada menos que se hablaba en el periódico del desembarco de unos siete mil marines, apuntando que la acción pudiera estar relacionada con una posible intervención americana en la vecina Portugal. El entonces director del periódico, el polémico periodista Federico Villagrán, fue detenido y pasó varios días en prisión. Mediaron el presidente de la Asociación de la Prensa, Celestino Fernández; el presidente del Consejo de Administración de Editorial Sevillana, editora del diario arzobispal, Juan Borrero; y el gerente, Antonio Uceda. Menos mal que el ministro de Información y Turismo, en esos momentos, Pío Cabanillas, tenía en gran estima al cardenal Bueno Monreal.

A finales de ese mismo año, el periódico volvía a tener problemas debido a una entrevista en exclusiva al líder secreto del PSOE salido del 'congreso' de Suresnes (Francia), en octubre de 1974, cuando los veteranos socialistas del exilio, con el alicantino Rodolfo Llopis a la cabeza, fueron vencidos por las nuevas hornadas socialistas encabezadas por Felipe González, apoyados por todos los socialdemócratas europeos, en especial por los alemanes de Willy Brandt. Juan Holgado Mejías, gran figura del periodismo sevillano,

concretamente en *El Correo* como entrevistador, e 'Isidoro', el seudónimo de Felipe, como entrevistado, pasaron toda una noche en la Comisaría de Policía. El periodista pasaba al día siguiente al Tribunal de Orden Público, ante uno de cuyos jueces tuvo que presentarse dos veces al mes hasta la amnistía de 1977. El periódico fue tratado 'benevolentemente' por el Gobierno debido a que era propiedad del Arzobispado y el cardenal Bueno Monreal era una figura excepcional de la Iglesia Católica española, de las que más hicieron por la transición democrática en este país antes de que otros presumieran de supuestos méritos tras la muerte del dictador.

A principios de 1978 comienza mi periplo como **director de *El Correo* sevillano**. Acababa de cumplir 79 años el periódico y lo sentíamos joven y dinámico porque, acabada la dictadura, venían tiempos nuevos, democráticos y autonomistas. Efervescencia en un clima muy movido a nivel nacional con el auge de las preautonomías, antes de que las autonomías se formalizaran del todo con la Constitución, Carta Magna a cuyo texto se le daban los últimos toques en el Congreso de los Diputados y en las reuniones de los representantes de los diferentes partidos, con los llamados 'padres de la Constitución' intentando conseguir la gloria.

La preautonomía andaluza tuvo al frente a un magistrado luchador por la democracia, Plácido Fernández Viagas, que moriría en Madrid, de cáncer de pulmón, en 1982, siendo senador por Sevilla. En 1979 había dejado la presidencia de Andalucía, sucedido por el también socialista Rafael Escuredo. Relaciones escasas y siempre institucionales con ellos, eso sí, ilusionados con los nuevos tiempos democráticos y con el logro de la plena autonomía.

Años ilusionantes y muy satisfactorios hasta que llegó el malvado 23-F del año 1981, el de los Tejero, Armada y Miláns del Boch, con los tanques por las calles de la Comunidad Valenciana. Y en Sevilla, durante unas horas, máxima tensión en los más variados ambientes, a la espera de conocer la respuesta de la Capitanía General y de su cabeza visible y en ciertos medios temido teniente general Pedro Merry Gordon, antiguo combatiente de la División Azul y considerado muy franquista, quien se comportó constitucionalmente tras una conversación telefónica con el rey don Juan Carlos I. Con Merry Gordon había mantenido yo una entrevista de cortesía recién llegado a la dirección de *El Correo* en 1978, una entrevista de la que no destacaría nada más que la frialdad y el interés del alto militar por que el periódico siguiera sirviendo a los valores tradicionales de la región.

Ningún militar apareció por la sede de *El Correo*, ni llegó ninguna consigna. Fuimos nosotros, yo como director y Juan Holgado, subdirector, los que decidimos enviar a la joven redactora Marta Carrasco a la sede de la Capitanía General, en la Plaza de España, para indagar de Merry Gordon su postura ante el golpe de Estado que se acababa de producir en el Parlamento Nacional. Volvió a la redacción con el mensaje de Capitanía de normalidad y de fidelidad a la monarquía y a la Constitución.

El Consejo de Administración de Editorial Sevillana, con su presidente al frente; gerente, director y redactores y demás personal del periódico estuvimos todos con la democracia y así lo reflejaba el editorial de primera página, valiente defensor del orden constitucional frente al delirante golpismo. Juan Borrero y Bueno Monreal formaban un tándem de gran altura moral e intelectual.

Capitanía General de Andalucía ocupaba uno de los edificios de la Plaza de España, la más llamativa, acaso la más famosa de tantas fabulosas como tiene Sevilla, entre las que destacaría la Plaza del Cabildo, un remanso de paz; Plaza Virgen de los Reyes, junto a la

catedral y su Giralda; Plaza del Triunfo, que conecta Catedral, Alcázar y Archivo de Indias; Plaza Nueva, frente al Ayuntamiento, con el monumento escultórico de San Fernando a caballo; la ya citada Plaza del Altozano, lugar de entrada a Triana por el puente de Isabel II, y las plazas del Barrio de Santa Cruz, empezando por la que lleva el nombre del barrio y siguiendo por la de los Venerables y la de doña Elvira, lugares que visitó José Zorrilla para ambientar en ellos su obra más conocida, el Don Juan Tenorio.

Sandro Pertini y el Duque de Alba



PALACIO DE LAS DUEÑAS

Jesús Aguirre, casado con Cayetana de Alba, excompañero mío en la Universidad de Comillas, enamorado de Sevilla, me invitó a comer en 'su' palacio de las Dueñas en dos ocasiones

La dirección de *El Correo* me dio la oportunidad de conocer a un personaje muy singular, que llegó a Sevilla para celebrar la semifinal del Campeonato del Mundo de Fútbol de 1982, en el estadio de Nervión, del Sevilla, un Italia-Argentina con el presidente Sandro Pertini en el palco de honor. En el curso de una previa recepción oficial, con pleno de autoridades civiles y deportivas, pude saludar y charlar brevemente con aquel mito surgido de la II Guerra Mundial, un partisano 'de familia bien' que estuvo condenado a muerte por los fascistas de Mussolini, que fue liberado de la cárcel por sus compañeros de lucha y que, tras la detención y muerte de Mussolini, en una nueva Italia democrática llegaría a la presidencia de la nación. Pertini vio la victoria en Sevilla de Italia, por dos goles a uno, frente a Argentina. Luego, en Madrid, disfrutó del Campeonato del Mundo porque Italia venció (3-1) a Alemania. El Sánchez Pizjuán fue el estadio elegido para esa semifinal, para gozo de sevillistas y enfado de béticos, que, sin embargo, disfrutaron viendo dos partidos previos de la selección brasileña en el Benito Villamarín, un Brasil-Escocia (4-1) y un Brasil-Nueva Zelanda (4-0).

Pertini no habló de política ni de guerras, sólo de fútbol. Hombre de lucha y hombre de suerte, casi tantas -lucha y suerte- como las que protagonizó un exsacerdote que fue admirador de Sevilla y duque consorte de Alba, Jesús Aguirre, casado con Cayetana de Alba, excompañero mío en la Universidad de Comillas. Enamorado de Sevilla, me invitó a comer en 'su' palacio de las Dueñas en dos ocasiones de tantas en que visitó, junto a Cayetana, la ciudad andaluza que a ella tanto entusiasmaba, que ella tanto amaba. Buena memoria tenía Jesús Aguirre porque contactó conmigo, como director, tras casi 20 años de distancia debido a caminos diversos que nuestras vidas siguieron tras años de amistad en Comillas. Nos había unido el deporte y el amor por la música y la literatura.

Recordamos que el padre de Antonio Machado (Manuel) había sido administrador del Palacio de las Dueñas y que vivía en una casa perteneciente al palacio y que allí había

nacido Antonio, el que 'cantaría' así: "Mi infancia son recuerdos de un patio de Sevilla y un huerto claro donde madura el limonero". Por el patio de Machado (mi poeta favorito junto con San Juan de la Cruz) me paseé yo con Jesús Aguirre y se lo agradezco.

Con dos obispos tuve relación antes de regresar de Sevilla a Alicante, a *La Verdad*, a finales de 1983, uno de ellos monseñor Antonio Montero, obispo auxiliar del cardenal Bueno Monreal, luego obispo de Badajoz y, posteriormente, arzobispo de la archidiócesis Mérida-Badajoz, hombre cultísimo y autor, entre otras obras, de un libro muy estimado en medios intelectuales de altura: "Historia de la persecución religiosa en España: 1936-1939". Con el sucesor de Bueno Monreal, monseñor Vicente Amigo, la relación fue corta, pues tomó posesión de la sede sevillana en 1982 y yo regresé a *La Verdad* de Alicante en 1983. Me consta que fue (murió en 2022, ya jubilado tras 27 años de servicio a la archidiócesis sevillana) un gran motor de vida religiosa. Participó en los cónclaves de los que salieron elegidos los papas Benedicto XVI y Francisco.

La Semana Santa



La Madrugá

Hablaba, al principio, de las vírgenes sevillanas y su vinculación con la Semana Santa, de la que son uña y carne, si bien el protagonista principal no puede ser otro que Jesucristo, el hijo de Dios con su pasión, muerte y resurrección. Pero María, de una manera muy cierta, desempeña un papel esencial cual corresponde a una Madre Dolorosa, con el corazón traspasado por una espada, como le profetizó el anciano Simeón a las puertas del templo de Jerusalén cuando María y José acudieron a presentar a Dios Padre al Niño Jesús, pues así estaba prescrito en la Ley de Moisés.

Sevilla respira religiosidad por los cuatro costados y culmina sus esencias sobrenaturales con las procesiones de Semana Santa, cuando desde todos los barrios, desde todas las

iglesias y capillas, imágenes de cristos y vírgenes, sublimemente esculpidas, inundan de piedad y fervor las calles repletas de devotos que rezan y aplauden y vitorean unas veces, mientras otras, las más, guardan silencio y se sorben las lágrimas.

Semana Santa sublima toda ella y que tiene su culminación en 'La Madrugá', esa noche mágica de Jueves Santo que desliza horas y procesiones nocturnas, procesiones eternas que culminan en La Campana y Sierpes para luego romper la mañana de Viernes Santo en calles y más calles de regreso a sus templos y capillas con los devotos penitentes destrozados y felices, rotos los cuerpos y radiantes las almas y sus corazones. Por Sevilla dejan sacrificio y amor cientos y cientos de cofrades de seis hermandades y cofradías inolvidables, que enumero por orden de salida: 'El Silencio', la más antigua, que se distingue por la excepcional sobriedad, un recogimiento que contagia de la pasión de Cristo. 'Jesús del Gran Poder', desfile de profundidad en la fe y en la misericordia de Cristo, en torno a una imagen que encandila a los sevillanos. 'La Macarena', el desbordamiento de la piedad de penitentes y de espectadores, un milagro de belleza espiritual; un contagio de sentimientos profundos, diálogo de amor entre madre e hijos que la contemplan y la adoran con pasión incontenible. 'El Calvario' pone, en la gran noche santa, piedad y silencio profundos que contagian el ambiente. Y la 'Esperanza de Triana', con otra bellísima imagen que entusiasma durante todo el recorrido y que, en su salida en la triana calle Pureza repleta de enamorados, es objeto, tras gritar su nombre en el silencio de la noche, de un piropo ensordecedor: ¡guapa, guapa y guapa! Cierra el sacro espectáculo madrugador 'Los Gitanos', cuyo paso por las calles despierta gran emoción. Es uno de los desfiles más populares de una noche que prolonga su caminar sagrado por toda Sevilla hasta bien entrada la mañana de Viernes Santo.

Edificios señeros en una ciudad con historia

La capital de Andalucía de Andalucía tiene muchos siglos a sus espaldas. Hubo asentamiento tarteso en el siglo VIII antes de Cristo (a.C.) y presencia de fenicios y cartagineses hasta que llegaron los romanos tras derrotar al imperio de Cartago a principios del siglo III a.C. Las legiones romanas fueron ocupando Andalucía, pero fueron las de Julio César las que se impusieron a las de Pompeyo y entraron en la 'cartaginesa' Ispal, a la que César hizo Colonia Romana, consagrando a los hispalenses como ciudadanos romanos, con iguales derechos a los habitantes de Roma y del resto del imperio. Amuralló César la ciudad y la fortaleció con torres. Fue el principio de la gran urbe que se fue conformando con rapidez. Sevilla recuerda a César con una estatua en el ayuntamiento y en una lápida que se encuentra en la esquina de la Puerta de Jerez con la calle de Maese Rodrigo y que populariza una antigua leyenda sobre la urbe: "Hércules me edificó, Julio César me cercó de murallas y torres altas y el Rey Santo me ganó".

A la torre más famosa, la Giralda, le sigue la Torre del Oro, que fue construida en tres fases. La primera por los almohades, a principios del siglo XIII, unos cuantos años antes de que San Fernando la conquistara. Pedro I el Cruel, en el siglo XIV, elevó este edificio singular, al que se le colocó una cúpula en el siglo XVIII. La Torre del Oro alberga el Museo Marítimo desde 1944.

No muy lejos de la Torre del Oro se encuentra el Palacio de San Telmo, joya del barroco del siglo XVII y que fue propiedad de los Duques de Montpensier, en el XIX, emparentados con la casa de Orleans. Allí vivió su infancia, y hasta que cumplió los 18 años, María de las

Mercedes de Orleans, que casó con Alfonso XII en enero de 1878 en Madrid y en el Palacio de Oriente murió seis meses después por fiebres tifoideas y después de un aborto. El palacio sevillano es ahora la sede de la presidencia de la Junta de Andalucía.

Otro monumento arquitectónico notable es la Real Fábrica de Tabacos, edificio del siglo XVIII que albergó la primera industria tabaquera de Europa. Gran arquitectura renacentista con excepcional portada barroca. Construido en piedra, lleva muchos años albergando a la universidad sevillana. Bien de Interés Cultural (BIC) desde 1959, tiene categoría de Monumento Histórico.

‘Las Atarazanas’ fueron un conjunto medieval importante; unos astilleros para construir las galeras de la Corona de Castilla. También se utilizaron como almacén portuario fluvial para las mercancías que llegaban de Indias. Muy deterioradas con el paso del tiempo, recientemente fueron sometidas a una restauración excelente por la Junta de Andalucía y la Fundación la Caixa, dejando un soberbio espacio para promover las relaciones culturales entre Sevilla y el resto de España con Hispanoamérica. El conjunto está ubicado entre la Catedral y el Teatro de la Maestranza, no lejos de la Torre del Oro y de la plaza de toros, en el Barrio del Arenal.

Hay otros muchos monumentos, como el edificio del ayuntamiento y algunas iglesias que sería largo enumerar y describir. Sevilla es toda ella un excepcional conjunto histórico artístico. Sevilla es mucha Sevilla. En mi despacho tengo algunos recuerdos de mi estancia, entre los que destacan dos obritas de arte que me regalaron: la Giralda y la Macarena.



**Las Atarazanas del siglo XXI:
las claves de su reforma en detalle**



UNA MIRADA SOBRE LA HERENCIA ARTÍSTICA DE UNA GENERACIÓN CUANDO LA INSPIRACIÓN GERMINA EN CASA

Autora: Beatriz Oliva Huerta //

Artista plástica. Funcionaria de la Admón. de la G.V. (jubilada)

Se suele decir que “de tal palo, tal astilla”, aunque no siempre la astilla conserva el fulgor de la madera original. El arte, como la vida, no se transmite por decreto, pero sí puede impregnar el aire del hogar. Allí donde un padre traza dibujos, una madre desgrana versos, un abuelo pulsa la guitarra o una abuela cose como si bordara poesía, el niño comprende que la creatividad no es un lujo, sino una manera natural de habitar el mundo.

Esa herencia no es un legado material, sino una semilla intangible. Puede permanecer latente durante años, incluso décadas, hasta que alguien decide nutrirla. A veces germina temprano, en la infancia, cuando un lápiz se transforma en juguete; otras, sorprende en la madurez, cuando parece que el tiempo se ha agotado y, sin embargo, irrumpe con más vigor que nunca.

Son muchos quienes descubren en la madurez lo que llevaba gestándose desde la niñez. No es extraño el caso de quien, tras crecer observando a su padre dibujar guarda esa imagen como un recuerdo silencioso hasta que, con el paso de los años y pese a las prioridades impuestas por la vida, decide adentrarse en una escuela de arte. Lo hallado entonces suele ser tan natural como revelador: un talento que aguardaba paciente a ser despertado. El vivir esa experiencia demuestra que lo ideal es comenzar cuando antes, aunque nunca sea tarde para dar voz a lo que anida en el interior.

El talento heredado no es un obsequio envuelto, sino un reto. La inspiración recibida en casa alienta, pero no se despliega

sin tesón. Pintar, escribir, interpretar música... exige disciplina, perseverancia y coraje. No todos los hijos de artistas continúan la senda: algunos desvían la mirada, otros la recorren a medias y muchos simplemente no sienten esa llamada.

Ejemplos ilustres abundan. **Pablo Picasso** constituye un paradigma: su padre, **José Ruiz Blasco**, fue pintor y profesor de arte. Aunque no alcanzó notoriedad internacional, transmitió a su hijo la pasión por la pintura, pasión que Picasso metamorfoseó en una de las revoluciones estéticas más influyentes del siglo XX. En la música, **Estrella Morente**

heredó de su padre, **Enrique Morente**, el flamenco, y lo sublimó en una voz singular reconocida mundialmente. En el ámbito plástico, nombres como **Miquel Barceló** (Mallorca), **Jaume Plensa** (Barcelona) o **Esther Ferrer** (San Sebastián) testimonian cómo el entorno familiar y la formación temprana pueden propulsar trayectorias internacionales. El arte, en cualquiera de sus manifestaciones -música, pintura o incluso la cocina creativa- revela que la herencia familiar nunca se transmite intacta: se reinventa.

Quienes recogen ese legado coinciden en algo esencial: “lo que contemplé en casa me marcó para siempre”. Quizá sea la imagen de un padre inclinado sobre un cuaderno, un verso recitado en voz baja, el perfume del óleo o la vibración de un instrumento afinándose. Huellas sutiles que, como nanas antiguas, acompañan toda la vida.

El arte que nace en el hogar es un eco. Puede resonar temprano o demorarse, pero siempre persiste. No asegura un destino, pero abre caminos. Lo crucial es atreverse a recorrerlos. Porque como recuerda el refrán, “nunca es tarde si la dicha es buena”. Y en el arte, la dicha se multiplica:

transforma a quien crea y enriquece a quien contempla. Esa es, en definitiva, la herencia más valiosa que puede legarse entre generaciones: la certeza de que la belleza, cuando se cultiva, nunca se apaga.

Picasso trabajando con su hija Paloma, diseñadora de joyas y actualmente comisaria de exposiciones.





FOMENTO Y PROMOCIÓN DEL ARTE EN LA ASOCIACIÓN DE ARTISTAS ALICANTINOS

DANDO CONTINUIDAD A TU VOZ

Autora: Loles Guardiola //

Presidenta de la Asociación de Artistas Alicantinos



La Asociación de artistas alicantinos es un espacio que muestra creatividad, imaginación, inspiración, originalidad e impulsa el talento de nuestros artistas.

Esta asociación sin ánimo de lucro, que reúne artistas plásticos, pintores, escultores, fotógrafos y otros creadores artísticos, fue creada en 1996, con el propósito de fomentar y promocionar el arte en Alicante, está ubicada en la calle arquitecto Morell 11.

Gracias a sus diversas actividades y su enfoque, contribuimos al enriquecimiento del panorama cultural alicantino, pero no solamente el arte y la cultura local, sino que también, crea espacio para que vengan de otros lugares, este año, por ejemplo, vamos a tener a nivel nacional la exposición de pastelistas. El invierno pasado tuvimos la exposición "Escuchar al Agua", fue una fusión preciosa de fotografías del Dr. Kuo Youg Chin y las pinturas del artista Charles Choi, ésta vino desde Canadá, eligieron nuestra ciudad por el mar y en concreto nuestra galería de arte.

Una de las funciones principales o más significativas de A.A.A. es ofrecer a nuestros socios, tanto sean artistas emergentes como artistas consolidados, que muestren sus obras al público, con lo cual ganan visibilidad y reconocimiento.

También es un punto de encuentro para otros artistas o simplemente para los amantes del arte, que vienen para ver y disfrutar de todas nuestras exposiciones y de todas nuestras actividades, ya que como he dicho anteriormente, fomentamos el arte en general, nuestros socios en particular, he invitamos a otros artistas a que nos muestran sus trabajos, mediante exposiciones, presentaciones de libros...

Es una asociación que está viva, cada quince o veinte días aproximadamente cambiamos las exposiciones, organizamos tertulias cada dos semanas, bien sea algún artista clásico o contemporáneo, siempre nos apoyamos con imágenes para que el público conozca la obra del autor.

Ofrecemos también un ciclo fotográfico, donde los fotógrafos nos explican sus fotografías.

Hay veces que organizamos visitas guiadas para que nos explique el autor su obra.

Tenemos talleres de manga para los más jovencitos.

Todos los miércoles nos reunimos para dibujar y siempre hay un monitor que nos ayuda a mejorar.

Organizamos un concurso infantil y juvenil de pintura, este se hace para que hijos, sobrinos y nietos de nuestros socios participen y así, en cierta manera queremos inculcarles o fomentarles desde pequeño la creatividad e imaginación en el arte, que vayan conociendo este mundo.

De vez en cuando traemos un modelo para que puedan dibujar al natural. También tenemos varios profesores que dan clases de pintura a la semana.

Alguna vez organizamos alguna excursión por la provincia o alrededores, ese día es muy especial porque al final somos como una gran familia que compartimos algo que nos gusta a todos y nos une que es el Arte.

La A.A.A. es una de las entidades culturales más reconocidas dentro del panorama artístico en Alicante, es un referente cultural tanto a nivel de los artistas como, a nivel de las instituciones públicas, Ayuntamiento y Diputación.

Divulgamos a nuestros socios a parte físicamente en nuestra sala con sus obras también lo hacemos en Instagram, Facebook y en nuestro blog.

Al final, lo bonito es ver, como en cada reunión, cada acto que hacemos, los presentes intercambian ideas, colaboran, se apoyan entre ellos, se ve el esfuerzo personal y colectivo..... Y por supuesto como no podía faltar el gran público, es un gozo ver como gente ajena, pero que le gusta el arte, se deleita goza y disfruta viendo las maravillas que hay en nuestra galería.

En definitiva, pasión por la expresión artística, creatividad, inspiración, capacidad y habilidad para crear y técnica para componer.


Espontaneidad emocional y emotiva.... Eso es lo que somos, los artistas, y eso es lo que nos gusta mostrar.

SEDE DE LA ASOCIACIÓN ARTISTAS ALICANTINOS

(ALICANTE)







**Solo una mente
educada puede
entender un
pensamiento
diferente al suyo
sin necesidad de
aceptarlo.**

— Aristóteles.



LA BANDERA DE “LA MILLOR TERRETA DEL MÓN”

Ana Gomis Sánchez // Profesora de Enseñanza Primaria y pedagoga

Alacant és espectacular en la seua orografia, hi ha poques ciutats a Espanya, per no dir cap, que estiguen banyades per la mar fins al mateix centre de la ciutat i fins al mateix Benacantil, una muntanya de 169 metres d'altura coronat per un senyorial castell, sempre guardat per una vigilant cara del moro.

La bandera que oneja al nostre castell de Santa Bàrbara es mescla i combina amb els colors del cel, cal tindre molt bona vista per a distingir-la. La bandera de la ciutat d'Alacant està composta per dos franges verticals blanca i blava, que provenen d'una contrasenya marítima i representen la connexió amb la mar Mediterrània i els orígens històrics de la ciutat. El color blau simbolitza la mar Mediterrània, fonamental per a l'economia i la identitat alacantina. El color blanc representa la puresa i la pau, encara que també evoca la història i la lleialtat de la ciutat.

Centrat entre les dos bandes, està brodat l'escut de la ciutat, on destaca el Castell de Santa Bàrbara brodat en or i banyat per la mar amb ones en blava i les lletres AL/LA fent referència als antics noms que va rebre la ciutat de la a grecs, romans i l'àrabs, *Akra, *Leuka, *Lucentum, Alacant. Tot l'escut envoltat amb el Toisó d'Or i la corona real, simbolitzant lleialtat i reialesa.

Castillo d'or: Este element de l'escut simbolitza la lleialtat d'Alacant cap a la Corona de Castella, la qual cosa li va valdre el títol de "Porta i Clau dels Regnes de Castella".

El rostre del moro: La figura del rostre humà que es forma a la muntanya de Santa Bàrbara és un símbol natural de la ciutat que es va incorporar a l'escut.

Les barres d'Aragó: L'escut de la ciutat també inclou les barres d'Aragó, que reflectixen la pertinença històrica d'Alacant a la Corona d'Aragó, a través del Regne de València.

Descripció heràldica:

En camp de gules, sota les barres d'Aragó, un castell daurat sobre una roca batuda per la mar. Enquadrant el fort, les inicials A.L.L.A. I fora del blasó, servint-li de timbre i orla, respectivament, un coronel obert i el Toisó d'Or.

El camp de gules, roig, significa la valentia, la noblesa, el sacrifici i el venciment amb sang.

Les barres d'Aragó, la pertinença històrica d'Alacant a la Corona d'Aragó, a través del Regne de València, fins a la unificació borbònica dels regnes peninsulars.

El castell daurat, la identitat d'Alacant com a plaça forta defesa pel castell de Santa Bàrbara. El seu color al·ludix a l'or, com el metall més preciós i estimat. Els autors antics diu que els que porten este metall en les seues armeries estan obligats a emparar als pobres i defendre als seus prínceps.

La roca batuda per la mar representa al mont *Benacantil, banyat per la mar en els seus orígens topogràfics. El perfil humà amb què es representa esta roca al·ludix a la forma que, des d'una certa perspectiva, presenta la muntanya que assembla capritxosament un cap humà i que s'ha anomenat el cap del moro, posant en relació els habitants moriscos de la Ciutat durant diversos segles amb el suggeriment del castell sobre el *Benacantil com un turbant. El seu color platejat indica la blancor de la seua naturalesa calcària, que va meréixer als grecs la denominació de punta o promontori blanc (*akra *leuka). La mar, naturalment, es representa en atzur, blau.

Les inicials A.L.L.A. tenen distint significat segons els autors, si bé en qualsevol cas al·ludixen a les de diferents noms de la Ciutat en el curs de la seua història. Per a uns signifiquen Alacant *Lucentum *Lucentum Alacant i, per a uns altres, *Akra *Leuka *Lucentum Alacant.

Fora del blasó, es troba, en la seua part superior, una corona o, en termes d'heràldica, coronel obert, de tipus convencional, i, envoltant-ho, el Collaret de l'Insigne Orde del Toisó d'Or, d'origen borgonyó, de la qual és Maestre *Soberano el rei d'Espanya, i que el va concedir a la Ciutat el rei Carles I en 1524, pels servicis prestats a la Corona.

Bibliografia:

Figueras Pacheco, Francisco, El nou escut de la Ciutat d'Alacant, 1944, Edicions *Saitabi, Universitat de València.

Ortiz *Castrillo, Félix, L'escut heràldic municipal d'Alacant, 1990. Col·lecció La Golfa, Ajuntament d'Alacant.

LA BANDERA DE “LA MILLOR TERRETA DEL MÓN”

Alicante es espectacular en su orografía, hay pocas ciudades en España, por no decir ninguna, que estén bañadas por el mar hasta el mismo centro de la ciudad

y hasta el mismísimo Benacantil, un monte de 169 metros de altura coronado por un señorial castillo, siempre guardado por una vigilante cara del moro.

La bandera que ondea en nuestro castillo de Santa Bárbara se mezcla y combina con los colores del cielo, hay que tener muy buena vista para distinguirla. La bandera de la ciudad de Alicante está compuesta por dos franjas verticales blanca y azul, que provienen de una contraseña marítima y representan la conexión con el mar Mediterráneo y los orígenes históricos de la ciudad. El color azul simboliza el mar Mediterráneo, fundamental para la economía y la identidad alicantina. El color blanco representa la pureza y la paz, aunque también evoca la historia y la lealtad de la ciudad.

Centrado entre las dos bandas, está bordado el escudo de la ciudad, donde destaca el Castillo de Santa Bárbara bordado en oro y bañado por el mar con ondas en azul y las letras AL/LA haciendo referencia a los antiguos nombres que recibió la ciudad de griegos, romanos y árabes, Akra, Leuka, Lucentum, Alicante. Todo el escudo rodeado con el Toisón de Oro y la corona real, simbolizando lealtad y realeza.

- **Castillo de oro:** Este elemento del escudo simboliza la lealtad de Alicante hacia la Corona de Castilla, lo que le valió el título de "Puerta y Llave de los Reinos de Castilla".
- **El rostro del moro:** La figura del rostro humano que se forma en la montaña de Santa Bárbara es un símbolo natural de la ciudad que se incorporó al escudo.
- **Las barras de Aragón:** El escudo de la ciudad también incluye las barras de Aragón, que reflejan la pertenencia histórica de Alicante a la Corona de Aragón, a través del Reino de Valencia.

Descripción heráldica:

En campo de gules, bajo las barras de Aragón, un castillo dorado sobre una roca batida por el mar. Encuadrando el fuerte, las iniciales A.L.L.A. Y fuera del blasón, sirviéndole de timbre y orla, respectivamente, un coronel abierto y el Toisón de Oro.

El campo de gules, rojo, significa la valentía, la nobleza, el sacrificio y el vencimiento con sangre.

Las barras de Aragón, la pertenencia histórica de Alicante a la Corona de Aragón, a través del Reino de Valencia, hasta la unificación borbónica de los reinos peninsulares.

El castillo dorado, la identidad de Alicante como plaza fuerte defendida por el castillo de Santa Bárbara. Su color alude al oro, como el metal más precioso y estimado. Los autores antiguos dicen que los que traen este metal en sus armerías están obligados a amparar a los pobres y defender a sus príncipes.

La roca batida por el mar representa al monte Benacantil, bañado por el mar en sus orígenes topográficos. El perfil humano con que se representa esta roca alude a la forma que, desde cierta perspectiva, presenta el monte que semeja caprichosamente una cabeza humana y que se ha dado en llamar la cabeza del moro, poniendo en relación los habitantes moriscos de la Ciudad durante varios siglos con la sugerencia del castillo sobre el Benacantil como un turbante. Su color plateado indica la blancura de su naturaleza calcárea, que mereció a los griegos la denominación de punta o promontorio blanco (akra leuka). El mar, naturalmente, se representa en azur, azul.

Las iniciales A.L.L.A. tienen distinto significado según los autores, si bien en cualquier caso aluden a las de distintos nombres de la Ciudad en el curso de su historia. Para unos significan Alicante Lucentum Lucentum Alicante y, para otros, Akra Leuka Lucentum Alicante.

Fuera del blasón, se encuentra, en su parte superior, una corona o, en términos de heráldica, coronel abierto, de tipo convencional, y, rodeándolo, el Collar de la Insigne Orden del Toisón de Oro, de origen borgoñón, de la que es Maestre Soberano el rey de España, y que lo concedió a la Ciudad el rey Carlos I en 1524, por los servicios prestados a la Corona.

Bibliografía:

Figueras Pacheco, Francisco, El nuevo escudo de la Ciudad de Alicante, 1944, Ediciones Saitabi, Universidad de Valencia.

Ortiz Castrillo, Félix, El escudo heráldico municipal de Alicante, 1990. Colección El Desván, Ayuntamiento de Alicante.



SEVILLA: Color



**ALICANTE DESDE SU
PUERTO**

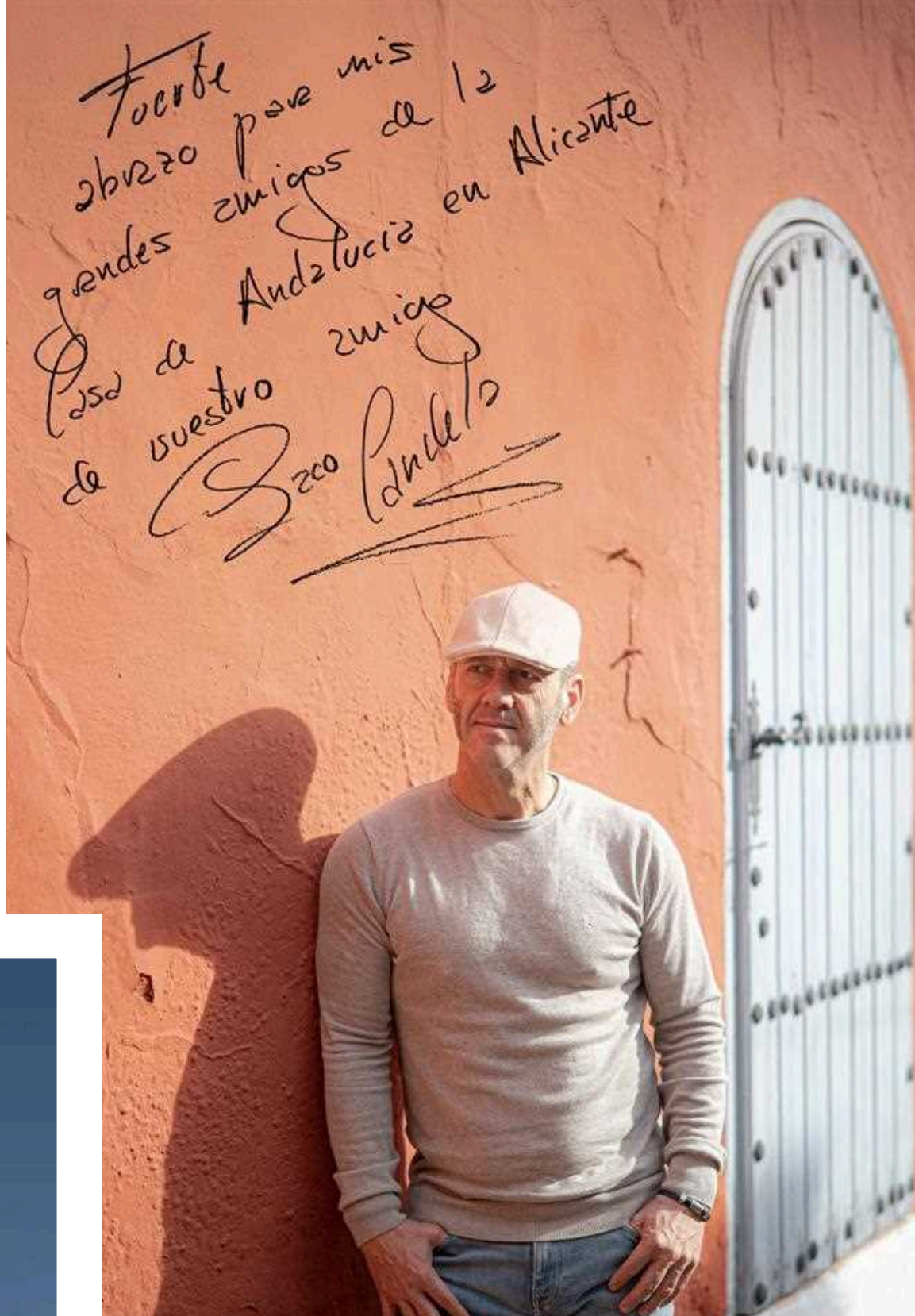


**CORAZÓN DE
ALICANTE**



FERIA DE SEVILLA

Sevilla tiene un color especial



Fuerte
abrazo para mis
grandes amigos de la
Casa de Andalucía en Alicante
de vuestro amigo
Saco Canales



Casa de Andalucía
"Juan Ramón Jiménez"
C/ Agustín Santonja, 1.
03005 Alicante. Tel. 965177044.
E. mail. andalusialicante@hotmail.com