

Granada

Memoria Histórica pedirá a Cultura excavar la fosa de Lorca en septiembre

La asociación entregará la solitud a la Consejería a mediados de este mes

Elena Llompart / GRANADA

Un dossier muy amplio en el que queda contemplado hasta el más mínimo detalle. Así es la documentación que durante estos días prepara la Asociación para la Recuperación de la Memoria Histórica (ARMH) de Granada y que entregará a la Consejería de Cultura en un par de semanas con el objetivo de que la administración autorice una intervención arqueológica en la fosa de Lorca.

El dossier, según explicó el vicepresidente del colectivo, Rafael Gil Bracero, se compone del estudio con georradars, el proyecto de excavación arqueológica —con los plazos correspondientes, el equipo, las tareas— así como todas las garantías de privacidad, para lo que la asociación ha pedido la colaboración de la Comandancia de la Guardia Civil.

Miembros de la Universidad de Granada (UGR) y voluntarios de la ARMH llevarían a cabo los trabajos, que arrancarían en septiembre si la Junta autoriza la intervención. El equipo científico está preparado para acometer la excavación de la fosa común desde hace meses. El director del Laboratorio de Antropología Física de la Universidad, Miguel Botella, dirigiría la exhumación, cuyos trabajos du-

rarían un par de meses. Unos quince profesionales expertos trabajarían en la recuperación e identificación de los restos, que costaría más de 6.000 euros por cada víctima.

Pero a pesar de que todo está bien atado, la apertura de la fosa no será tarea sencilla si se tiene en cuenta que fuentes de la Consejería de Cultura ya han advertido que lo idóneo es esperar a que la vía judicial arroje luz sobre la exhumación, dado que no quiere convertirse en un "subterfugio".

Además, consideraron que la Consejería de Justicia tendría que autorizar la intervención. Sin embargo, la vía administrativa es una opción paralela a la penal del todo legítima.

De momento, el procedimiento judicial se encuentra varado en el Tribunal Supremo, que deberá decidir sobre la cuestión de competencia planteada por el Juez de la Audiencia Nacional Baltasar Garzón sobre qué instancia judicial —la propia Audiencia o el Juzgado de Instrucción 3 de Granada— es la competente para autorizar o no la exhumación solicitada por Nieves Galindo, la nieta del maestro republicano Dióscoro Galindo, fusilado y enterrado junto al poeta de Fuente Vaqueros y los banderilleros Francisco Galadí y Joaquín Arcollas.



Flores en el barranco de Viznar.

PATRI DIEZ

LOS ANTECEDENTES

El 'no' de la juez de Granada

La asociación decidió recurrir a la vía administrativa después de que la titular del Juzgado de Instrucción 3 de Granada rechazó en mayo la apertura de la fosa de Lorca por no verse competente.

El caso está en el Supremo

El caso volvió a la Audiencia Nacional y hace unos días Garzón planteó al Supremo un conflicto de competencia para que decida quién debe autorizar la exhumación

El Consultivo avala el decreto que permitirá recetar a los enfermeros

La orden de enfermería sólo sería válida si se emite por el sistema de receta electrónica

Redacción / GRANADA

La Comisión Permanente del Consejo Consultivo de Andalucía ha emitido un dictamen favorable al proyecto de decreto por el que se define la actuación de los enfermeros en el ámbito de la prestación farmacéutica del sistema sanitario público de Andalucía.

En su resolución, el órgano de asesoramiento de la Junta mantiene que la comunidad tiene competencia para aprobar este proyecto de decreto y que, en términos generales, el procedimiento de elaboración de la norma se ajusta a las disposiciones aplicables.

Dictamina a favor del proyecto aunque formula observaciones de técnica legislativa encaminadas a mejorar la comprensión y estructura normativa de las disposiciones.

El proyecto de decreto sometido a dictamen regula la "orden de enfermería" en soporte papel o informático, como el documento oficial del sistema sanitario público andaluz que autoriza la dispensación a los enfermeros, con cargo a la prestación farmacéutica, de los productos sanitarios y medicamentos no sujetos a prescripción médica.

El consejo detalla que la orden de enfermería en soporte informático sólo será válida si ha sido cumplimentada y emitida a través de su sistema informático de receta electrónica.

Hallan los restos de un miliciano más en la exhumación de Melegís

Al clasificar todos los restos, los expertos determinan que son 19 los republicanos fusilados

Elena Llompart / GRANADA

Aunque los trabajos continúan, la investigación ya ha aportado una novedad importante. En la fosa de Melegís, municipio del Valle de Lecrín, fueron asesinados y enterrados en febrero de 1937 un total de 19 soldados republicanos huidos de Málaga y no 18; tal y como se pensaba en un principio.

Así lo confirmó ayer el vicepresidente de la Asociación para la Recuperación de la Memoria His-

tórica (ARMH) de Granada y alcalde de Pulianas, Rafael Gil Bracero, al apuntar que el hallazgo ha tenido lugar durante los trabajos de clasificación de los restos, que se encuentran custodiados.

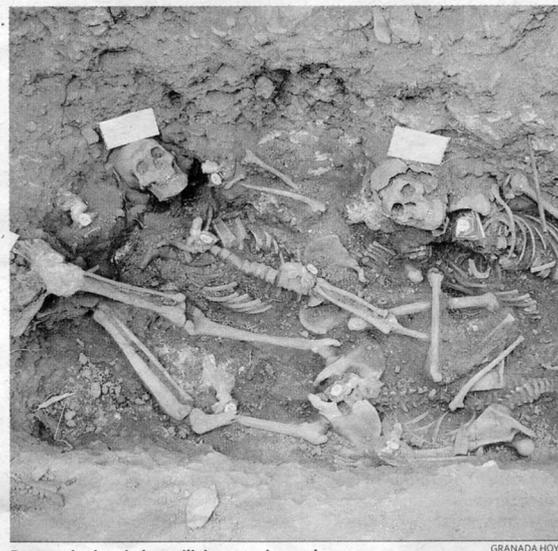
Los restos aún no han sido identificados al no haber sido reclamados por sus familiares, aunque sí se han terminado de individualizar y en el futuro se realizará un banco de datos en el municipio para ponerlos a disposición de quien los reclame. Además, el Ayuntamiento tiene previsto habilitar una zona en el cementerio para dignificarlos.

Los primeros resultados de la exhumación de los cuerpos de

estos jóvenes republicanos, casi todos menores de 30 años, fueron aportados por la asociación el pasado mes.

Estaban hacinados y enterrados en una zanja —de 10,5 metros de longitud y una profundidad de entre 1,50 y 1,75 metros cuadrados— situada en terrenos de una finca privada. Buena parte de ellos recibieron el tiro de gracia ya en la fosa común.

Según los relatos orales recabados por la asociación, llegaron en desbandada al Valle de Lecrín después de caminar durante unos diez días desde Málaga, ciudad de la que huyeron al ser tomada por fuerzas franquistas.



Restos de dos de los milicianos exhumados.

GRANADA HOY

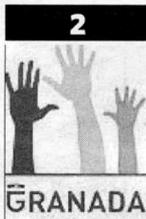
→
PISTAS
PARA
HOY



1

Congreso Mujeres en el Mediterráneo

La Fundación Euroárabe será la sede del III Congreso Internacional de Mujeres en el Mediterráneo, que inaugura hoy Soledad Pérez a las 9:00 horas.



2

Seminario Arranca Granadaempleo

El vicepresidente de la Diputación de Granada, Julio Bernardo, inaugura el seminario Granadaempleo en la Casa de la Cultura de Cúllar Vega.

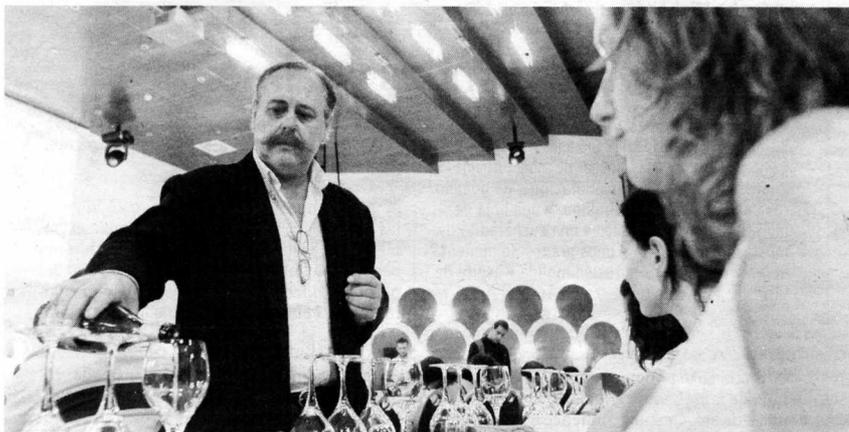


3

Candidatura Presentación de la editorial Tleo

El hotel Ladrón de Agua, situado en la Carrera del Darro, acoge esta mañana, a partir de las 12:00 horas, la presentación de la nueva editorial Tleo.

Vivir en Granada



El director, Pablo Amate, sirve el vino a varios participantes.

FOTOGRAFÍAS: MIGUEL RODRIGUEZ

La mesa vista desde todas las perspectivas

El curso de gastronomía, enología y nutrición que comenzó ayer traerá este año a bodegueros como el marqués de Griñón

Belén Rico / GRANADA

Para muchos de los 90 participantes en el curso de gastronomía, enología y nutrición de la UGR, era la primera vez que metían la nariz en una copa de vino intentando captar aromas cítricos, lácteos o de un pasado en barrica. También la primera que se fijaban en las lágrimas que dejan los caldos descendiendo por el cristal o que intentaban precisar por qué parte de la lengua percibían los sabores dulces, ácidos o amargos. Sin embargo, cuando terminó la cata con la que se inauguró ayer el curso de la UGR, su director, el periodista especializado Pablo Amate, les advirtió que al llegar este viernes el fin del programa académico de esta cita ya olfatearán hasta las copas de agua, que mirarán también al trasluz.

Para muchos jóvenes inscritos en este encuentro, que se celebra todas las tardes de esta semana en el Hotel Nazarías, la de ayer fue su primera cata guiada. La enóloga y directora de relaciones internacionales de Bodegas Torres, Vinyet Almirall, explicó con mimo de cuarenta y cinco y precisión de experta los principios organolépticos de cinco caldos muy diferentes.

Con su voz sinuosa, Almirall los

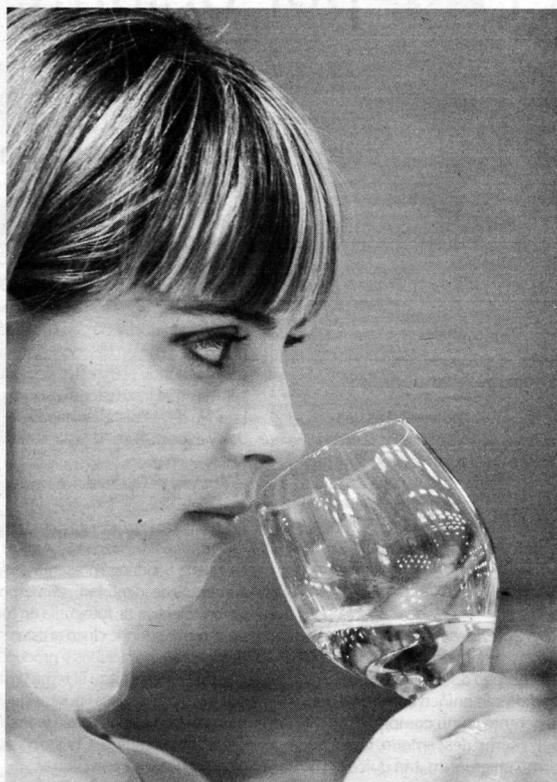
fue guiando por los caminos visuales, olorosos y gustativos por los que se adentraron en las claves de los vinos que había elegido para la ocasión: Atrium chardonnay 2005, Fransola 2007, Santa Digna Sauvignon Blanc Reserve de 2008, Ibéricos 2006 y Atrium 2007. Con ese plantel vitivinícola que incluía dos blancos, un rosado y dos tintos, crianzas y jóvenes o bodegas del viejo y del nuevo mundo, la enóloga les esbozó las principales características de la producción del vino, de los tipos de uva y, sobre todo, como clasificarlo por sus colores, sus aromas —primarios, secundarios y terciarios— y por el sabor que deja en la boca.

Con un silencio de iglesia los jóvenes cataron los cinco vinos. Aunque, cierto es, muchos no alcanzaban a percibir todos esos olores a "piña", "plátano maduro" o "espárragos verdes". Tampoco esos aromas "muy vegetales" o "muy salvajes", incluso algunos con toques pasteleros a "crema de leche". Tampoco les resultaba fácil percatarse del tono azulado que distingue a un tinto joven de uno de más crianza.

"Yo la verdad que sólo percibo el alcohol y el olor a cítrico", comentaba ayer Ignacio García, un estudiante de quinto de Telecomunicaciones al que le hacían fal-

ta los tres créditos del curso y con un especial interés por la enología desde su último viaje a Alemania.

Tampoco le resultaba fácil notar esos matices a otra alumna con más experiencia en el mundo de la gastronomía. Para Amina Alani, una médica que realiza un máster en neurociencia y que trabaja como nutricionista, era su segunda cata y afirmaba: "Yo no noto nada de eso". Más suelta se encontraba Susana García, cocinera del SAS y profesora de hostelería. Pero seguro que cuando llegue el viernes los tres percibirán muchos más matices. Tienen una semana por delante repleta de cita con bodegueros como Carlos Falcó, propietario de las Bodegas Marqués de Griñón. También con cocineros como Juan Francisco Castro, chef del Parador de Granada, que ofrecerá una demostración culinaria. Con catedráticos de Nutrición como Gregorio Varela, que reflexionará sobre cuestiones nutricionales tan importantes como las fortalezas y las debilidades de la dieta española. Incluso podrán encontrarse con algunos de los responsables de la temida y reverenciada *Guía Michelin* como Ángel Pardo. Quizás algún participante en un futuro no muy lejano consiga una de las codiciadas estrellas de esta obra.



Una de las alumnas del curso aspira los aromas del vino.



Varios jóvenes aprecian el color de los caldos.



Vinyet Almirall fue la enóloga que guió la cata inaugural.

Vivir en Granada



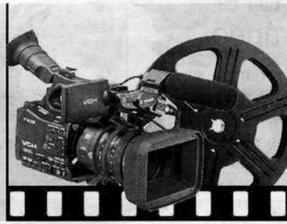
LO MÁS
DESTACADO

La inspectora Carmen Martín, en Cruz Roja

La nueva sede de Cruz Roja Española en Granada acoge esta tarde la conferencia *Nuestro reto: el derecho a la vida* sobre la detección de la violencia de género y los recursos de denuncia a cargo de Carmen Martín, inspectora de policía y jefa de la sección técnica de la Policía Judicial. A las 10.00 horas.

CONFERENCIA

● Nicolás Fernández Carvelo habla en la Escuela de Arte (calle Gracia) sobre 'Creación de proyectos audiovisuales'.



J. J. Merelo Cuervos presenta 'Lujoyglamour.net'

J. J. Merelo Cuervos presenta su novela *Lujoyglamour.net*. La novela ganó el primer premio Bubok de creación literaria que tuvo como parte del jurado a los escritores Lorenzo Silva y Rosa Regàs. En la Universidad de Ingenierías Informática y de Telecomunicación a las 13 horas.

El día por delante

07 martes
Envíanos tus convocatorias a cultura@granadahoy.com

Convocatorias

GRANADA

Exposiciones

'Espacios Abandonados'

'Espacios Abandonados' es una muestra de fotografías de la artista libanesa Dalia Khamissy. Su obra puede visitarse en la Biblioteca de Andalucía hasta el próximo 5 de julio. Organiza el Festival de Cines del Sur.

- Biblioteca de Andalucía

'Espejismos'

Redi Pérez descubre en las canciones de Lapido un mundo asombroso de *Espejismos*. Un mundo tan onírico como real, tan sugerente como complejo, tan bello como descarnado, tan lúcido como enigmático, tan dulce como terrible. Un mundo de espacios evocadores y abiertos, fruto de la sobrecogedora sensibilidad y el poder expresivo de la pintora. Hasta el 2 de agosto.

- Casa de los Tiros.

'Pasos'

La galería de Arte y Anticuario Ruiz Linares acoge la exposición *Pasos*, con dibujos de Javier González Alcantud, una serie de interesantes dibujos en las que el autor recrea los movimientos de la danza, que ve la luz en el marco del Festival de Música y Danza.

- Galería Ruiz Linares.

Wanda Landowska

El Hotel El Ladrón de Agua acoge la muestra 'Manuel de Falla y Wanda Landowska: encrucijadas sobre un teclado', que se realiza en colaboración con el Archivo Manuel de Falla y el Festival de Música Española de Cádiz. Wanda Landowska, reconocida intérprete polaca de clave de la primera mitad del S.XX fue una gran inspiración para el compositor gaditano Manuel de Falla.

- Hotel Ladrón de Agua.

Alumnos de Ruanco

Selección de obras de 25 alumnos del pintor granadino José Ruanco.

Este artista intenta, ante todo ayudar a sus alumnos a encontrar su propio camino. Se trata en palabras de Ruanco "de un taller de pintura abierto, donde el maestro debe de ser más que instructor al uso, guía, lazarillo de las distintas capacidades y expectativas". Hasta el 17 de julio.

- Auditorio de Caja Rural.

'Documentos de identidad'

La galería Sandunga presenta 'Documentos de identidad', una exposición colectiva de fotografía en torno al retrato donde cinco artistas de diferentes generaciones y procedencias reflexionan sobre el tema creando obras con distintos puntos de vista. Participan Carlos Aires, Joana Cera, Sabine Dehnel, Christopher Makos y Carlos Pérez Siquier.

- Galería Sandunga.

'Ángeles músicos'

El Monasterio de San Jerónimo acoge la exposición 'Los Angeles Músicos de la Catedral de Valencia' dentro del marco del Festival Internacional de Música y Danza de Granada.

- Monasterio de San Jerónimo.

'Luto preventivo'

Luto preventivo es el título de la exposición colectiva con la que se inaugura como espacio artístico este bar del Realejo. Las Cajas Negras del Potemkin son cajas del tamaño de un rostro humano aproximadamente. Bajo la dirección de Marcela Castro, cuenta con la participación de diecisiete artistas que trabajan en Granada: Pepe Ávila, Anna Belén, Gabriel Cabello, Esperanza Campos...

- Potemkin (junto al Centro de Lenguas Modernas).

VIII Concurso de Dibujo

El Centro Cultural Gran Capitán acoge la exposición del VIII Concurso Nacional de Dibujo organizado por la Academia de Bellas Artes y con el patrocinio del Ayuntamiento de Granada y del Gobierno de España.

- Centro Cultural Gran Capitán,

¿QUÉ COMEMOS HOY?

por Laura Vichera lvichera@grupojoly.com

Ensalada de gambas y salmón

Para cuatro personas:

3 endivias ■ un puñado de canónigos ■ 250 grs de gambas grandes ■ unas lonchas de salmón ahumado ■ 2 kiwis en su punto de maduración ■ un pomelo rosa ■ unos tallos de cebollino ■ una hoja de laurel ■ vinagre balsámico ■ una cucharadita de mostaza a la Antigua ■ unos granos de pimienta negra ■ sal y pimienta recién molida ■ aceite de oliva

- En un cazo ponemos agua a calentar con la hoja de laurel, unos granos de pimienta y una pizca de sal. Cuando comience a hervir, echamos las gambas dentro y cocemos unos minutos. Se vuelcan en un escurridor, refrescamos con agua fría y se pelan.

- Para la vinagreta, en un cuenco mezclar la mostaza con una pizca de pimienta molida, ralladura de piel del pomelo, unas cucharadas de vinagre y aceite de oliva. Batir con varillas, tapar con film y dejamos reposar a temperatura ambiente.

● A continuación, enjuagar los canónigos y las endivias y se dejan escurrir. Pelar el pomelo a lo vivo, procurando no dejar ningún resto de piel blanca, y cortamos en dados. Separar las lonchas de salmón y se filetean en tiras finas. Pelar los kiwis y se cortan en rodajas.

- En el momento de montar la ensalada, cubrimos el borde de una fuente con las endivias cortadas a lo largo. Secar bien los canónigos, se colocan en el centro y sobre ellos repartimos las rodajas de kiwi y las gambas enteras.

- Luego, agregar los dados de pomelo, adornamos con las tiras de salmón y justo antes de sacar a la mesa, aderezar con la vinagreta y adornar con unos tallos de cebollino enteros.

LA RECOMENDACIÓN

Muestra

Exposición de collage de Jessica Espinoza en Puppa Tattoo Art Gallery

La artista Jessica Espinoza muestra en la sala Puppa Tattoo Art Gallery su trabajo gráfico realizado inicialmente en Santiago de Chile y terminado en Granada. Envolviendo en su primera fase la temática de la medicina moderna y de como enajena a las personas, de sujeto concreto pasa a ser una caso clínico, un objeto manipulable, interpretado por la mirada médica en términos sistema orgánico. Esto se transforma en negación, en represión de la persona por el privilegio concedido al objeto, quitándole a los individuos enfermos el poder de reflexionar, fuente de la subjetividad, a su vez condición central del sujeto que nos hace seres con voluntad. Posteriormente, el desarrollo de la creación realizada en 2009 retoma el control monopólico de la industria farmacéutica en el costo de las medicinas, jugando con la salud de chilenos. Toda una reflexión de la artista chilena en la sala de exposiciones de la calle Molinos, 15.



Una de las obras.