



EMPRESAS GRANADINAS

Rebeca Alcántara

TURISMO

Granada en internet

El número de búsquedas en internet de Granada como destino turístico ha crecido este año un 209%, con lo que la capital ocupa el undécimo destino elegido por turistas.



UNIVERSIDAD DE GRANADA

Un nuevo Centro de Transferencia Tecnológica

La Universidad de Granada mejorará los resultados en transferencia del conocimiento con un nuevo Centro de Transferencia Tecnológica, enmarcado en el proyecto Integra por el que recibirá 14 millones de euros y que se pretende construir en el PTS.

GASTROTUR

Feria de turismo gastronómico

La Feria de Muestras de Granada acogerá desde el miércoles la primera feria de gastronomía y turismo gastronómico, Gastrotur, en la que hasta el día 20 habrá encuentros, jornadas técnicas y premios.

MARISCAL DELICATESSEN



Rosa, Fernando y Delia Mariscal junto a su padre José Mariscal Díaz.

cuando mueren los predecesores, por eso nosotros aún no sabemos cómo se hace, es una tradición y una forma de que siga siendo única", apuntan los hermanos.

Delia, Rosa y Fernando vivieron entre jamones y carnes desde muy pequeños y aseguran que conocían perfectamente la cara y la cruz del negocio, lo que los llevó a interesarse por otros campos laborales, pero finalmente volvieron a 'casa' para continuar con una empresa que han hecho suya poco a poco. Una nueva imagen y la incorporación de cafeterías en el mismo local de la carnicería han logrado que a la vez que conservan a su público de siempre hayan logrado atraer a nuevos clientes que pueden degustar en el bar los mismos productos que podrán comprar en el mostrador. Su padre, José Mariscal Díaz, continúa, no obstante, a su lado como ya hizo en su momento su abuelo José Mariscal Jaldo; "es nuestro mejor consejero", aseguran.

NEGOCIOS

Mariscal tiene cuatro tiendas en Granada: Avenida Constitución, Melchor Almagro, Plaza Menorca y Carrera del Genil

Más de un siglo guardando el secreto del mejor sabor

La cuarta generación de la familia está ahora al frente del negocio granadino

Más de un siglo ha pasado desde que "Papatito" y "Mamachón", los bisabuelos de la actual generación que se encuentra al frente de Mariscal, decidieran colgar en la puerta de su carbonería algunos embutidos para que se secaran. Los vecinos que pasaban por la puerta preguntaron si podían comprarlos y descubrieron así el sabor único de sus chacinas, un secreto que aún continúa guardándose con mucho mimo en el seno de esta familia.

Rosa, Fernando y Delia son la cuarta generación de esta familia que ha sabido ir adaptándose a los cambios del mercado y dar todos los giros necesarios a su negocio para ir esquivando los problemas de la competencia, pero todo ello sin perder lo que ha hecho que Mariscal se haya convertido en Granada en sinónimo de calidad y tradición, carnes de la provincia, que se seleccionan con el ganado vivo y una receta para morcillas o queso de cerdo, que ni siquiera ellos conocen aún. "El testamento, que así se llaman a las especias que se utilizan en la elaboración de estos productos, se pasa a la siguiente generación



La empresa tiene una plantilla de más de 40 trabajadores.

Pero aunque el apellido y la marca de esta empresa tan afincada en la ciudad, haga referencia a la parte masculina de la familia, Rosa, la hermana mayor, recuerda el importante papel que han tenido las mujeres en la puesta en marcha de la empresa. "Mamachón era la matancera y la que comenzó a vender, al igual que mi abuela Rosa que también era la que atendía a los clientes o mi tía que es la que guarda los testamentos. Nuestra madre estuvo más alejada del negocio, pero sin ella cuidando de nosotros hubiera sido imposible. Mariscal tiene un lado femenino muy relevante".

De cara al futuro la idea es mantener el negocio familiar, y al igual que los hermanos hicieron en su día, ahora sus hijos mayores trabajan en el negocio los periodos vacacionales. "Es la forma de que sepan cómo funciona y aprendan a quererlo".

A pesar del carácter familiar, Delia explica que el contacto con los trabajadores es imprescindible. "Ellos conocen otra parte del negocio, les pedimos consejo, llevan con nosotros años, muchos se jubilan aquí y su opinión es importante".

El secreto para mantener la buena relación aunque trabajen juntos es que cada uno de los hermanos se haya centrado en una parcela, y las ganas de evolucionar. Acaban de renovar algunas de sus tiendas-cafetería en una época complicada y ya están pensando en un nuevo proyecto relacionado con el turismo sostenible, no hay un punto y final.

www.camaragranada.org
Tel: 902 400 472

Somos parte de tu empresa



Cámara
Granada

Formación | Internacionalización | Asesoría estratégica | Innovación | Creación de empresas

Vivir en Granada



LO MÁS
DESTACADO

Continúa el Fantasmagoria en el Teatro de CajaGranada

Hoy continúa la Semana de Terror y Cine Fantástico Fantasmagoria en el Teatro Isidoro Máiquez, tras el paréntesis del domingo, con la proyección a las 17:00 y a las 23:15 *Red nights*. A las 19:00 *Rubber*, a las 21:00, la Palma de Oro en Cannes *Uncle Boonmee* y a las 23:00 horas *Lo siento, te quiero*.

CINE

● En El Apeadero ciclo Oscar a la mejor película extranjera en la década de 2000 con 'Tigre y dragon', de Ang Lee (Taiwan, 2000) a las 21:45 horas.



Inauguración del ciclo 'África en la encrucijada'

Inauguración de las Jornadas *África en la encrucijada: 50 años de independencias y retos de futuro* con una conferencia del profesor Mbuyi Kabunda a las 19 en la Fundación Euroárabe. Organiza: Alliance Française de Granada, Biblioteca de Andalucía, y CICODE.

El día por delante

15

lunes

Envíanos tus convocatorias a cultura@granadahoy.com

Convocatorias

GRANADA

Exposiciones

'Matisse y la Alhambra'

Matisse y la Alhambra (1910-2010) reconstruye en el Museo de Bellas Artes el viaje que hizo a España el pintor francés en diciembre de 1910 y su fascinación por el arte musulmán, por las formas decorativas y la luz filtrada a través de celosías. Un total de 35 obras de Matisse y más de un centenar de piezas conforman esta singular exposición, ubicada en el recinto de la Alhambra, comisariada por María del Mar Villafranca, directora del Patronato de la Alhambra y Generalife y por el catedrático de Filosofía de la Universidad de Murcia, Francisco Jarauta. Junto al Patronato, la Sociedad Estatal de Conmemoraciones Culturales (SECC) en colaboración con Fundación la Caixa han organizado esta muestra que estará abierta hasta el 28 de febrero de 2011.

● Museo de Bellas Artes de la Alhambra.

'Dibujos de hierro'

Diego Canogar, muestra en esta exposición una amplia selección de piezas pertenecientes a diversas series en las que ha trabajado desde el año 2002, en las que predomina el concepto de escultura dibujada, con varillas y tubos de hierro. En estas obras la materia queda suspendida en el espacio, separándose de las paredes blancas de la sala que ejercen la función del papel, necesario en todo dibujo. Hasta el 25 de noviembre.

● Sala Zaida de Caja Rural.

'Las casas de Federico'

Rosa María Unda Souki nos invita a un recorrido poético por los espacios íntimos de Federico García Lorca en Fuente Vaqueros, Valdeirrubio y la Huerta de San Vicente para entender mejor los espacios vitales del poeta y la puesta en valor del concepto del territorio lorquiano. La muestra se podrá ver hasta el 12 de diciembre en Fuente Vaqueros.

● Fuente Vaqueros.

Manuel Beltrán

La Galería de Caja Rural de Granada de Avenida Don Bosco acoge hasta el 30 de noviembre la exposición de Manuel Beltrán 'Paisajes en la Memoria', formada por 34 cuadros de paisajes realizados a lo largo de los años, que reflejan en gran medida la trayectoria de este pintor onubense enamorado de Granada. Puede visitarse de lunes a sábados de 19 a 21 horas.

● Galería Caja Rural.

'Macedonia'

Con el título 'Macedonia' la Sala Aljibe del Carmen de la Victoria acoge una exposición de pinturas de Eduardo Barahona. Permanecerá abierta al público hasta el próximo 3 de diciembre, en horarios de lunes a viernes, de 17 a 20 horas (los fines de semana, cerrado).

● Carmen de la Victoria.

'FotoCityOn'

El Parque de las Ciencias expone en el Pabellón de Espacios Naturales *FotoCityOn*, una muestra que reúne la obra de 63 fotógrafos unidos bajo el mismo lema: surrealismo y poesía visual. Se podrá visitar hasta el próximo 30 de noviembre.

● Parque de las Ciencias.

'Township portraits'

Stephanus Meyer exhibe en la Fundación Euroárabe de Altos Estudios una colección de fotografías sobre las huellas del Apartheid en Sudáfrica. El legado del Apartheid dejó como herencia los townships, especies de ghettos de marginados sociales habitados por gente de color que aprendió a vivir, convivir y sobrevivir en las peores condiciones imaginables. Hasta finales de noviembre.

● Fundación Euroárabe.

'Leones, la restauración de un símbolo'

Los Leones del Patio más emble-

¿QUÉ COMEMOS HOY?

por Laura Vichera lvichera@gruposjoly.com



Hinojo con verduras y panceta

Para cuatro personas:

4 bulbos grandes de hinojo ■ 100 grs de panceta ahumada en un solo trozo ■ 2 zanahorias ■ 2 cebolletas ■ un trozo de calabaza ■ un trozo de pan del día anterior ■ caldo de verduras desgrasado ■ unas semillas de hinojo ■ unos granos de pimienta rosa ■ unas ramitas de tomillo ■ sal y pimienta negra molida ■ aceite de oliva

● Limpiar los bulbos de hinojo, retirar las hojas externas y la parte leñosa del tronco. Los cortamos en dos, a lo largo, y se cuecen al vapor unos veinte minutos, hasta que queden tiernos pero no demasiado blandos. Los sacamos y se dejan escurrir.

● Mientras, retirar la corteza a la panceta, y cortamos, primero en tiras finas y luego en daditos muy pequeños. Se saltean en una sartén, sin nada de aceite hasta que queden crujientes. Se sacan luego bien escurridos a un plato cubierto con papel absorbente.

● Luego, limpiar la sartén y agregar una pizca de aceite de oliva. Rallar el pan con un

rallador grueso y doramos las migas, a fuego fuerte, hasta que se doren. Se sacan también a escurrir sobre papel de cocina.

● En la misma sartén, preparamos un sofrito con las zanahorias y las cebolletas muy picadas. Pasados unos diez minutos, añadimos la calabaza cortada del mismo modo y rehogamos todo junto. Precalentar el horno a 180 grados.

● Volcar el sofrito de verduras sobre una fuente honda y encima colocar el hinojo. Añadir una pizca de sal y pimienta molida, los granos de pimienta rosa, las semillas de hinojo y el tomillo desmenuzados. Cubrir con caldo y hornear durante veinte minutos.

● Pasado este tiempo, mezclar las migas de pan con la panceta y repartimos por encima. Gratinar un par de minutos más y servir enseguida.

Cocina en la blogosfera www.quecomemosahoy.blogspot.com



1.000 prendas al 50%

C/ Mesones, 29 C/ Recogidas, 51

LA RECOMENDACIÓN

Congreso en Filosofía y Letras



El genio de las letras rusas.

Tolstói en el mundo contemporáneo

Hoy se inaugura en la Facultad de Filosofía y Letras el congreso *Lev Tostói en el mundo contemporáneo*, que pretenden rendir un homenaje al genio de las letras rusas. La inauguración será a partir de las 17:00 horas en el Aula García Lorca de Filo-

sofía y Letras con la presentación de los organizadores, la conferencia *Los clásicos rusos en la literatura española*, impartida por Juan Carlos Rodríguez, y la presentación del museo-hacienda de Lev Tolstói *Yasnaya Polyana*.

Deportes

BALONCESTO • Primera Nacional femenina

El 'Uni' alcanza su equilibrio

Logra su tercer triunfo ante el Candray y se asienta en la mitad de la tabla

Univ. Granada **77**
20+15+17+25

Candray **57**
19+15+12+11

Miranda	13	Belzón	14
Del Castillo	14	Jiménez	5
España	7	Mellado	2
Murillo	2	Ortega	2
Bea Fernández	12	Sánchez	10
Lupiáñez	3	Olarte	16
Pekarsta	5	Peña	2
De Prado	3	Correa	4
Belda	5	Aparicio	2
Hudakova	2		
Fernández	11		

Árbitros: Gutiérrez y Sánchez (andaluces). Eliminaron por cinco faltas personales a la visitante Peña.

Incidencias: Encuentro jugado en el Pabellón Universitario de Fuentenueva ante 80 personas.

Redacción / GRANADA

El Universidad de Granada femenino logró ayer su tercer triunfo del campeonato e iguala el número de derrotas que lleva



El 'Uni' venció con claridad. ARCHIVO

ba hasta el momento (77-57 frente al Candray). Una clasificación equilibrada que le asienta en la mitad de la clasificación y con ganas de mirar para los puestos altos que dan acceso a la promoción de ascenso a Liga Femenina 2.

El equipo de Antonio Martín salió algo desconcentrado en los primeros minutos, ya que el rival que tenía enfrente no le suscitaba demasiado respeto. Esto, unido a un porcentaje anotador muy alto por parte de las visitantes desconcertó a las granadinas. Hasta el descanso, las alternativas en el marcador se sucedieron, aunque estas no fueron nunca superiores a seis puntos para ambas escuadras.

Todo se recondujo en la segunda mitad, en la que las chicas del Universidad de Granada estuvieron más concentradas en la defensa individual. Esto provocó que el Candray no encontrara situaciones de tiro fáciles, con lo que su fluidez anotadora fue en decadencia con el paso de los minutos.

Al contraataque, las de Antonio Martín fueron letales y, en un último cuarto primoroso, terminaron por machacar al Candray con ventajas que llegaron a superar los veinte puntos.

El próximo fin de semana el Universidad de Granada visita la cancha del Adeba.

TENIS DE MESA

El Villa de La Zubia vuelve a caer por la mínima (3-4)

Cede en división de honor masculina ante el Almendralejo por un resultado ya habitual

Redacción / GRANADA

De nuevo la fortuna no estuvo del lado del club de tenis de mesa Villa La Zubia, pues su equipo emblema de división de honor masculina volvió a perder por 4-3, un marcador que, desgraciadamente, va siendo habitual en sus enfrentamientos durante esta liga. En las filas extremeñas militan dos jugadores granadinos, Antonio García y Mateo Cebantos.

El otro partido interesante de la jornada enfrentó al Villa La Zubia y Casa Fernando de Monachil en la liga Superdivisión andaluza. El equipo zubiese formado por Juan Carlos Cubero, Manuel Mérida y Miguel Porcel logró vencer por 5-3 en un partido muy interesante.

En corto

RUGBY

Derrotas para el Universidad B y el Granada 2004

Mala jornada para los granadinos en la Segunda Regional andaluza. El filial del CD Universidad perdió con claridad ante El Ejido RC por 29-0, que hizo valer su experiencia frente a la juventud de los universitarios. El otro representante de la provincia, el Sinestar Granada 2004 cayó por la mínima en su visita al Costa Almería (16-15), en un partido en el que la diferencia la marcaron los tres tiros a palos errados por los granadinos.



LUCÍA RIVAS

DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE. 17°

TALENTO

Crema Caballero

¿QUIERES PROTAGONIZAR JUNTO A CHENOA EL PRÓXIMO ANUNCIO DE CREMA CABALLERO Y ADEMÁS GANAR 6.000 €?

Participa subiéndolo un video con tu versión de la canción de Crema Caballero y podrás conseguir grandes premios.

Participa en:

WWW.TALENTOCREMACABALLERO.ES