



Vista panorámica del Puerto de la Ragua. :: IDEAL

La Junta ofrece «ayuda técnica» a la Diputación en el proyecto de La Ragua para la Universiada

Insta a la corporación provincial a presentar «a la mayor brevedad» los proyectos que le competen para la celebración deportiva

:: R. I.

GRANADA. La Junta de Andalucía le ha pedido formalmente a la Diputación provincial que presente «a la mayor brevedad posible» los proyectos que concreten las iniciativas que competen a la institución provincial para la celebración de la Universiada 2015 y le ha ofrecido ayuda técnica para abordar la situación del Puerto de la Ragua.

El escrito, firmado por el secretario general de la Delegación de Medio Ambiente con fecha de registro del 6 de junio, argumenta que la Junta ha tenido conocimiento a través de los medios de

comunicación «de la constitución de una unidad especial para desarrollar proyectos previstos en La Ragua» y le recuerda a la Diputación provincial que «no ha presentado los proyectos necesarios para que puedan pronunciarse sobre ellos las autoridades competentes de la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente».

Financiación

Hace unos días, la delegada del Gobierno, María José Sánchez Rubio, le pidió al presidente de la Diputación «que sea claro y explique realmente lo que pretende hacer respecto a la Universiada, en vez de echar balones fuera y buscar excusas irrisorias». «Lo que debe hacer la Diputación de Granada es presentar definitivamente un proyecto sobre el que se pueda trabajar y concretar la financiación para las actuaciones que le corresponden ejecutar a la institución provincial en vez de dar tantas eva-

sivas», dijo la representante del Gobierno andaluz.

Sánchez Rubio recordó también que la Junta «ha hecho sus deberes respecto a la Universiada». Cetursa ha cumplido sus obligaciones en cuanto a la celebración de disciplinas deportivas en la estación: esquí alpino, snowboard y freestyle. Para poder celebrar estas pruebas, Cetursa incluyó una serie de obras y actuaciones en su programa de inversiones de los últimos años y todas ellas están concluidas y homologadas.

«Para Granada y para la Junta es importante esta competición internacional y esperamos que la Diputación esté a la altura, no se pierda en evasivas y no rompa el consenso institucional que ha habido hasta ahora al respecto», señaló. «La Universiada ha concitado hasta el momento la cooperación y el consenso de todos y así debe seguir siendo por el bien de la provincia, concluyó.

Sebastián Pérez formaliza las operaciones de crédito para pagar a proveedores

:: EUROPA PRESS

GRANADA. La Diputación Provincial de Granada ha formalizado pólizas de crédito con CajaGranada, Caja Rural, BBVA, Bankinter, y Banco Sabadell-CAM con el objetivo de hacer frente al pago a empresas con deudas vencidas, líquidas y exigibles en virtud del Real Decreto Ley 4/2012 para el pago a proveedores de las administraciones locales.

«La firma de estas pólizas va a propiciar que todas las personas que tienen algún tipo de deuda con algún ayuntamiento de la provincia de Granada puedan cobrarlas de manera inmediata», aseveró el presidente de la Diputación Provincial de Granada, Sebastián Pérez, quien firmó las operaciones crediticias con los representantes de estas entidades financieras, las cuales son esenciales para la puesta en marcha en la provincia del Real Decreto-Ley 4/2012 impulsado por el Gobierno para el pago de 34 mil millones de euros por parte de las instituciones públicas a sus proveedores, principalmente pequeñas y medianas empresas de toda España. En concreto, la Diputación de Granada va a hacer frente al pago de un total de 8.876.000 euros por facturas atrasadas desde el año 2001.

«Me comprometí a que como, presidente de la Diputación, agilizaría los trámites al máximo y,

en un tiempo récord, hemos permitido que esas pequeñas y medianas empresas de la provincia de Granada puedan empezar a cobrar, sanear sus cuentas, tener líneas de crédito con los bancos y así poder empezar a generar riqueza y empleo», explicó Sebastián Pérez tras finalizar esta ronda de firmas.

Para el presidente, el principal objetivo es «crear empleo» por lo que, según afirmó, «espero y deseo que esta firma de los convenios y contratos que hemos formalizado propicien el caldo de cultivo más adecuado para sacar adelante a la provincia de Granada».

El Real Decreto-Ley «por el que se determinan obligaciones de información y procedimientos necesarios para establecer un mecanismo de financiación para el pago a los proveedores de las entidades locales», tiene como objetivo abonar durante este año las deudas vencidas, líquidas y exigibles cuyo pago haya sido solicitado antes del 1 de enero de 2012, y que afecten a contratos de obras, servicios y suministros.

Para ello, uno de los pasos previos es la firma de estas pólizas de crédito que han culminado ahora. La Diputación comenzó esta ronda de firmas con entidades financieras con un acto a finales del mes de mayo con responsables en Granada de Banco Popular, La Caixa y Banesto.



Pérez, en una de las firmas con entidades financieras. :: IDEAL



Recicla el aceite usado de cocina depositándolo aquí, en botellas de plástico cerradas.

Recuerda que tirar un litro de aceite por el fregadero contamina 1000 litros de agua.

te lo dice: **Aceitina**
el contenedor naranja

TALLERES de reciclaje de aceite para los niños:

Sábado, 9 de junio en la Chana, en la plaza Virgen de la Cabeza.

Sábado, 16 de junio en zona Norte, en plaza 28 de Febrero.

Sábado, 23 de junio en Parque Federico García Lorca



Curso de gastronomía, enología y nutrición

Del 2 al 6 de julio se realizará la XXII edición del curso del Centro Mediterráneo de la Universidad de Granada

Son veintidós años los que se lleva celebrando el curso pionero en las universidades españolas. Este año el panel de profesores es de alta calidad docente, como es habitual en el curso. Durante el mismo se contará con el doctor Julio Boza, profesor de Investigación del CSIC, y Yanet Acosta, periodista gastronómica y doctora en Historia de la Comunicación Social, además de directora del curso de experto en la Universidad Complutense de Madrid. Habrá una gran demostración culinaria del restaurante Paladares de Granada.

En el apartado nutricional, imparte también el catedrático de fisiología y profesor del Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos, Mariano Mañas, y M^a Dolores Yago, profesora titular de Fisiología y del Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos. También interviene en este apartado la madrileña Dr. Ana Luzón.

En el mundo del vino, imparte el



Un curso muy completo, donde conocer lo último de la gastronomía, vinos y nutrición. :: P. AMATE

enólogo Miguel Ángel de Gregorio, creador de grandes vinos. La mítica Bodega Barbadillo realizará también una cata degustación de sus grandes vinos andaluces y del Somontano. Se contará también con una clase magistral del periodista especializado en vinos José Peñín. El periodista gastronómico colaborador de 'El País',

Luis Cepeda, disertará sobre el momento actual en los fogones. Otra clase correrá a cargo del famoso cocinero italiano Andrea Tumbarello, junto a las demostraciones de los restaurantes Los Sentidos de Linares, Cantina La Estación de Úbeda y la Ruta del Veleta de Granada.

El aceite de oliva será analizado

por un servidor y Francisco Vañó, de los premiados Aceites Castillo de Canena. La actualidad en las guías correrá a cargo de Fernando Rubiato y Ángel Pardo, de Michelin, siendo el famoso comunicador Josemi Rodríguez Sieiro quien cierre el ciclo. Información e inscripciones en el 958 242 922.

Nueva carta en el restaurante La Moraga de Granada

Con el asesoramiento del notable cocinero Dani García del restaurante Calima de Marbella y la ejecución de Andrés de la Rosa, jefe de cocina en Granada, la propuesta culinaria se refuerza y se mejora aún más en una gama de platos y raciones para poder comer o cenar un menú mediterráneo muy variado y que sale a unos precios muy atractivos. Dani García y Andrés han adecuado los platos a los gustos granadinos, manteniendo, como es lógico, los que han obtenido mayor demanda. Cuentan con un comedor luminoso, barra de tapeo y mesas en su terraza exterior muy agradable.

FICHA

Lugar: Restaurante La Moraga.
Dirección: C/ Rector Morata, 3, esquina C/ Escudo del Carmen. Granada.
Teléfono: 958 221 507.
Propuestas: Mantienen la tapa gratis con la consumición cada día. Ajo blanco de coco y granizado de piña. Sachimi de lubina, yuzo, jengibre, sésamo y huevas de truchas. Presa de ibérico con pesto rojo. Bacalao negro con maceración de mijo. En postres destaca la torrija empapada en leche de coco y chocolate.



Marta Fernández y Andrés de la Rosa en La Moraga. :: P. AMATE

BREVES

Ruta de la tapa en Huétor Vega

JORNADAS

Los próximos días 15, 16 y 17 de junio Huétor Vega deleitará a sus habitantes y visitantes con la ruta de la tapa, la mejor selección de tapas elaboradas por cada uno de los participantes de la ruta. El horario es de 13.00 a 16.30 horas y de 20.00 horas al cierre del establecimiento. El precio de la tapa será de 2 euros acompañada de bebida a elegir entre cerveza, refresco o copa de vino. Participan doce locales, entre ellos La Estrella, Las Perdices II, Monte Vélez, Molina, etc. La votación es popular y se consiguie con una carné de ruta que se entrega en los bares participantes.

Corpus IDEAL, hasta el domingo en el centro

FIESTAS

Son varios los establecimientos que hasta mañana domingo ofrecen sus locales como casetas de feria. El cuartel general son Las Titas, donde se ofrece un surtido de raciones, además de un completo menú a 32 euros.

Arroces en Juan Moreno de Vera

JORNADAS

El restaurante almeriense de Juan Moreno propone una muestra, del 12 al 17 de junio, basada en el arroz. Intervienen también la Escuela de Hostelería de Almería, Antonio Gázquez y el restaurante Torreluz Mediterráneo de la capital. Precio 40, 50 euros con bebida incluida.

Hay que ofrecer la carta siempre al cliente

EL PICANTE

El otro día presencié como un maitre ofrecía los platos de viva voz. Las caras de los clientes eran de incomodidad, pues no sabían que podían cobrarle por cada cosa. Den siempre la carta al comensal y no agobien con las propuestas e informen si lo piden.

**DIFUNDELO
EN TU RED SOCIAL,
¡CORRE LA VOZ!**

13 DE JUNIO FIESTA DEL DONANTE

PALACIO DE CONGRESOS

HORARIO: 10 a 14 y de 16 a 21 h.

Gracias en nombre de tantas personas que han salvado su vida con

TU DONACIÓN.

¡DONA SANGRE!

**CONDICIONES
PARA DONAR**

Tener entre 18 y 65 años
Pesar más de 50 kg.
Gozar de buena salud

**YO SOY
DONANTE
¿Y TU?**