

VIVIR EN GRANADA

EL DÍA
POR
DELANTE

Envíanos tus convocatorias a:
cultura@granadahoy.com

Fotografía y poesía se
unen en una exposición

Coleccionando amaneceres es la muestra
fotográfica sobre la obra del poeta José
Salento que se expone en la Casa de Porras.

► Casa de Porras. Hasta el 19 de abril.

Aires de fado en el
Isabel la Católica

Melodías portuguesas llenarán el teatro el
próximo día 11 de la mano del grupo Minha
Lua presentando *Fado y otras emociones*.

► Jueves 11 de abril. A las 21.30 horas.

CONVOCATORIAS

GRANADA

EXPOSICIONES

'Música en la
Amazonia Boliviana'

HASTA EL 28 DE ABRIL

La exposición fotográfica 'Música en la Amazonia Boliviana' de Nahyane Bakkali, llega a Granada en una gira por Andalucía que ha sido organizada por Canal Sur con la colaboración de la Oficina de Cooperación al Desarrollo de la Universidad de Sevilla. La muestra se compone de 22 fotografías, seleccionadas entre 9.000, que retratan momentos concretos del proyecto Desarrollo Social a través de la Música, llevado a cabo en 2012 por el Grupo de Cooperación de la Universidad de Sevilla (US) con nombre homólogo al proyecto, junto con el Sistema de Coros y Orquestas (SICOR-Bolivia) en la Chiquitanía Boliviana. Se puede visitar de 11:00 a 14:00 y de 16:00 a 21:00 horas de lunes a viernes, así como los sábados, domingos y festivos de 11:00 a 14:00 horas.

'Viaje al interior del
cerebro'

HASTA EL 1 DE SEPTIEMBRE

Cerebro. Viaje al interior es una exposición que nos invita a descubrir cómo funciona este órgano que controla nuestros procesos inconscientes, la mayoría de los movimientos voluntarios, la memoria, la actividad intelectual, la consciencia, los sentidos, los pensamientos y el lenguaje. Nos presenta las diversas áreas y funciones del cerebro y aprenderemos cómo procesa idiomas, organiza el mundo visual y almacena los recuerdos. El cerebro es un órgano en constante cambio a lo largo de la vida y posee una extraordinaria plasticidad que le permite recuperar capacidades que se han perdido a causa de alguna lesión. Es un órgano lleno de misterio que la ciencia trata de desvelar utilizando sofisticadas técnicas de visualización computerizada.

Guadix a través de la
mirada de Paco
Garrido Photographer

HASTA EL 21 DE ABRIL

La muestra de fotografías de rincones de la ciudad acitana, podrá contemplarse en la galería de arte del Café Bar Diwan. La exposición de fotogra-

fía Guadix a través de la mirada de Paco Garrido Photographer. Se trata de una serie de instantáneas de rincones monumentales de la comarca de Guadix como las Cuevas, la Catedral, el Palacio de Peñaflores o el Barrio Latino.

Sancta Fides

PERMANENTE

El Centro Damián Bayón de Santa Fe alberga una exposición en la que el tema principal es la propia localidad. Se trata de una muestra que recorre la historia de la ciudad a través de documentos bibliográficos y vestigios arqueológicos, patrimoniales, urbanísticos y culturales para acercar al público la realidad actual del municipio y a la vez tomar conciencia histórica. La muestra no cuenta por ahora con fecha de clausura y se puede visitar en la Sala B del Centro Damián Bayón de Santa Fe de miércoles a domingo desde las 17.00 a las 21.00 horas.

Pintura al pastel de
'Guerrini'

HASTA EL 19 DE ABRIL

Exposición de pintura al pastel de Antonio López 'Guerrini', en la Facultad de Medicina. Abierta al público en horario de 12:00 a 14:00 horas de 19.30 a 21.30 horas de lunes a viernes.

'Las últimas rosas'

HASTA EL 30 DE ABRIL

La Galería de arte Cartel (Calle Pedro Antonio de Alarcón, nº 15) presenta 'Las últimas Rosas' de Pedro Garcías, inspirada en un poema del mismo título de la poetisa cubana, Premio Cervantes, Dulce María Loynaz, cuyo texto se leerá en la inauguración, mañana 4 de abril a partir de las 20:00 horas. Textos de poetas contemporáneos acompañarán las pinturas: Eliot, Rilke, Celan, Juan Ramón Jiménez, el poeta belga Guido Gezelle, Brines, y los granadinos Acuyo, Carvajal, y Soriano. Los cubanos Lezama, Loynaz y Martí cierran este canon de poetas entre las rosas.

Exposición 'Humor
gráfico matemático'

HASTA EL 20 DE ABRIL (MARACENA)

La Sala de exposiciones de la Casa de la Cultura de Maracena, ofrece la exposición 'Humor gráfico matemático' en la que se pueden observar unas 50 reproducciones de diseños

LA RECOMENDACIÓN

Ana Calí presenta 'De cobre y
lunares' en Flamenco Viene del Sur

Flamenco Viene del Sur presenta esta noche, en el Teatro Alhambra, *De cobre y lunares*, el último espectáculo de la compañía de la artista Ana Calí. Se trata de una representación que pretende transportar al espectador a las primeras décadas del siglo pasado, un momento en que el flamenco granadino se define y adquiere características que le hacen diferente respecto al de otras zonas de Andalucía. Un flamenco que en la actualidad ha caído en desuso, y casi se ha extinguido, en pro de los convencionalismos que han sido importados y han acabado imponiéndose a la propia tradición y al estilo de aquel flamenco originado en los primitivos asentamientos gitanos de Granada.

► Teatro Alhambra. A las 21.00 horas.



¿QUÉ COMEMOS HOY?

por LAURA VICHERA lvichera@gruposjoly.com

Albóndigas estofadas con judías verdes

Para cuatro personas:

750 grs de judías verdes • 2 tomates maduros • 2 vasos de caldo de carne • un vaso de vino blanco seco • una rebanada de pan • una docena de almendras crudas • 2 hojas de laurel • 3 dientes de ajo • unas ramitas de perejil fresco • sal y unos granos de pimienta

Para las albóndigas:

300 grs de carne picada de ternera y cerdo • miga de pan mojada en leche • una clara de huevo • sal, pimienta y nuez moscada • harina • aceite

► Media hora antes de preparar el guiso, mezclamos en un cuenco todos los ingredientes de las

albóndigas, tapar con film y dejamos en el frigorífico para que quede más consistente.

► En una cazuela con una pizca de aceite de oliva, freímos los ajos pelados y enteros con las almendras, la rebanada de pan y unas ramitas de perejil. Doramos bien y se sacan bien escurrido al mortero, añadimos una pizca de sal y majamos.

► Luego, en la misma cazuela ponemos las judías verdes limpias y troceadas, los tomates rallados y el majado de almendras desleído con el vino blanco, el laurel y unos granos de pimienta. Bañamos con el caldo de carne, tapa-

mos y cocemos a fuego suave una media hora.

► Mientras, formamos bolitas de carne, no muy grandes. Las pasamos brevemente por harina y se fríen un par de minutos, lo justo para que tomen color. Se sacan a escurrir sobre papel absorbente y cuando las judías estén casi hechas, se incorporan al guiso.

► Suavemente, sacudimos la cazuela para que se mezclen con las verduras, añadir algo más de caldo o de agua si fuera necesario, rectificar de sal y dejar al fuego unos diez minutos más para que se haga todo junto.

¡Vive experiencias gastronómicas únicas!
Y además, obtén beneficios en nuestros
establecimientos amigos.

Infórmate en:
T. 958 523 444 • 659 741 821 • 610 699 543
ilbiragastronomica@gmail.com
@ilbiraGastro
www.ilbiragastronomica.es

ilbiraGASTRONÓMICA

consigue tu tarjeta **ilbiraPLUS**

Cocina en la blogosfera blogs.gruposjoly.com/que-comemos-hoy