

VIVIR EN GRANADA

EL DÍA
POR
DELANTE

Envíanos tus convocatorias a:
cultura@granadahoy.com

Tonino Carotone en
la Sala Planta Baja

El directo de Carotone es su arma más potente, donde convence y divierte, dejándose el alma y el corazón. Hoy actúa con una formación acústica

► 21:00 horas

GPS presenta a Carlos
Sadness en Polaroid Club

Tras el arrollador éxito de su último álbum, llega la nueva propuesta de Carlos Sadness: *Monteperdido*

► 22:00 horas

CONVOCATORIAS

GRANADA

EXPOSICIONES

'Xiala'

HASTA EL 26 DE FEBRERO

Más de 30 dibujos y pinturas de diversos formatos conforman la exposición *Xiala*, de la artista y catedrática de la Universidad Politécnica de Valencia Carmen Lloret. En esta muestra, el color y una luminosa figuración ocupan el protagonismo, junto al movimiento y una delicada estética del equilibrio con que la artista y profesora construye toda su obra. Formas dinámicas que, se diría, se dejan llevar en curiosas piroetas encadenadas, en las que el color y la luz constituyen elementos inherentes a su estilo singular y completan un curioso ciclo, como si se tratara de un cuidadoso ballet cuyos movimientos trascienden el espacio y el tiempo hasta convertirse, en sí mismos, en objeto artístico que evoca a la vez la danza, la acrobacia, el malabarismo o el ballet. En la Sala de Exposiciones de la Madraza. De lunes a viernes, de 11:00 a 14:00 y de 17:30 a 20:30 horas.

La Fundación
Rodríguez Acosta abre
sus puertas al público
DESDE EL 1 DE AGOSTO

Volver a visitar y a redescubrir la Fundación Rodríguez Acosta es ya una realidad. La institución granadina abrió sus puertas al público, ampliando su oferta cultural y, junto al Patronato de la Alhambra y el Generalife, pone en marcha una serie de visitas combinadas con el emblemático monumento nazarí. Los interesados pueden reservar su entrada a través de la página web de la fundación o en la taquilla del Carmen Blanco.

'Aunque et allende.
Obras singulares
de la Navidad en la
Granada Moderna
(siglos XV-XVIII)'

HASTA 23 DE FEBRERO 2014

La muestra contiene una preciosa selección de obras de artistas de la talla de Carlos Maratta, Leandro Bassano, del taller o seguidor de Hans Memling, pintura novohispana, Alonso Cano, Atanasio Bocanegra, Pablo de Rojas, y Juan de Sevilla, entre otros autores y escuelas. En la Sala Alta del Palacio de

los Condes de Gabia en horario de lunes a sábado, de 11:00 a 14:00h. y de 18:00 a 21:00 horas. Domingos y festivos, de 11:00 a 14:00 horas.

La Alhambra rinde
homenaje al escultor
andaluz Juan Cristóbal
HASTA EL 2 DE MARZO

La muestra está compuesta por más de un centenar de piezas y ha sido comisariada por el profesor titular de la Facultad de Bellas Artes de la Universidad de Granada, Eduardo Quesada Dorador. Buena parte las obras pertenecen a la familia del escultor, que las ha cedido, y otras provienen de 55 propietarios diferentes, entre colecciones públicas -como el Museo Nacional de Arte Reina Sofía, el MNAC los Museos de Bellas Artes de Córdoba y Granada, la Real Academia de Bellas Artes de San Fernando, el Ministerio de Defensa, la Universidad Complutense de Madrid, el Instituto Valencia de Don Juan o los Ayuntamientos de Madrid, Granada y Cádiz, entre otros. La exposición pretende dar a conocer al artista que está detrás de este monumento a Ganivet, una obra muy señera, que todo el mundo conoce, y bucear en la memoria de ese momento y de este personaje, que estuvo comprometido con la Cultura de su tiempo y fue amigo personal de Antonio López Sancho, Manuel de Falla, Ismael González de la Serna, Mezquita, Julio Romero de Torres o Ignacio Zuloaga, entre otros".

'Llueve el otoño aún
verde, como entonces.
Homenaje a Luis
Cernuda'

HASTA EL 30 DE MARZO 2014

La Casa Natal Federico García Lorca en Fuente Vaqueros acoge la exposición *Llueve el otoño aún verde, como entonces. Homenaje a Luis Cernuda*. La exposición monográfica es una invitación a entrar en el universo único de Cernuda, ilustrado a través de cartas, manuscritos de poemas, primeras ediciones, fotografías y retratos del escritor con especial atención a los nexos que le unieron a Federico.

'La tentación vive
en Marilyn'

HASTA EL 2 DE MARZO

El artista Javier Poyatos acerca a su particular visión del mito cinematográfico con una

DE INTERÉS



'El régimen del pienso', en el Teatro Alhambra

Con 34 años de trayectoria, La Zaranda conserva intacto su compromiso con el teatro y sigue desarrollando una intensa labor creativa que le ha merecido un gran prestigio internacional. Con el uso simbólico de los objetos, una plástica tan sencilla como poética, textos depurados y efectivos, y un humor demoledor, crea un lenguaje contemporáneo extremadamente vivo. La Zaranda fue galardonada con el Premio Nacional de Teatro en 2010.

► 21:00 horas

¿QUÉ COMEMOS HOY?

por LAURA VICHERA lvichera@grupojoly.com

Garbanzos con espinacas y gambas

Para cuatro personas:

● 350 grs de garbanzos ● 300 grs de gambas hermosas ● kilo de espinacas limpias ● un tomate maduro ● una cebolleta ● 3 dientes de ajo ● una rebanada fina de pan ● 2 hojas de laurel ● unas hebras de azafrán ● unas ramitas de perejil ● unos clavos de olor ● unos granos de pimienta negra ● sal y pimienta recién molida ● aceite de oliva

► Una vez remojados los garbanzos, los pasamos a una olla con la cebolleta y los clavos pinchados, una de las hojas de laurel y unos granos de pimienta. Cubrir con agua templada,

agregar una pizca de sal y cocer hasta que estén tiernos.

► Luego, limpiar las gambas y ponemos las cabezas y las pieles a cocer en una cazuela con agua fría, unos granos de pimienta, la otra hoja de laurel y el tomate entero. Cocer durante veinte minutos, retirando la espuma de la superficie. Colar el caldo y reservar.

► Una vez hechos los garbanzos, se vuelcan en un escurridor y retiramos la cebolleta. Cortar las espinacas en tiras y se saltean en una sartén con unas gotas de aceite y un diente de ajo picado. Incorporar las gambas, subir el fuego y apartar.

► En la misma sartén, calentar algo más de aceite y freír los dientes de ajo enteros con la rebanada de pan. Cuando estén dorados, se sacan al mortero y los machacamos con las hebras de azafrán, unos granos de pimienta y una pizca de sal.

► En la cazuela, volcamos los garbanzos y agregar un vaso pequeño de caldo del que tenemos preparado, añadir el majado, sacudir la cazuela y cocer unos veinte minutos. Incorporar luego el sofrito de gambas y espinacas, mezclar bien y dejamos reposar antes de servir.



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