

AMANDA MARTÍNEZ



LO CONTÓ IDEAL

Los 50 años del Club Náutico

Motril quería ostentar con dignidad la capitalidad de la Costa del Sol granadina y uno de los proyectos que contó con más apoyos fue la construcción del Club Náutico de la localidad. La idea nació en el verano de 1960, a raíz del ambicioso 'Plan Turístico Triangular'. Un grupo de aficionados a los deportes de mar de la provincia sufragaron, por un total de un millón de pesetas, la base de la primera fase de la obra. Carlos Pfeiffer fue el arquitecto encargado del proyecto y el alcalde y procurador en Cortes, Juan Antonio Escribano Castilla, uno de sus impulsores. En 1963 el flamante edificio estaba terminado y el 10 de junio de 1964 se aprovechó una visita del ministro de Información y Turismo, Manuel Fraga, a la provincia (el mismo viaje en el que se inauguró la emisora de la Sierra de Lújar) para realizar la puesta de largo oficial. En un viaje a bordo de un Land Rover de Obras Públicas, el ministro y su séquito llegaron a Motril. Fraga firmó en el libro de honor del Club, se le entregó el nombramiento de primer patrón del puerto y almor-



REAL CLUB La Reina Sofía saluda tras una cena de la Familia Real en las instalaciones del Náutico con Balduino y Fabiola, en una imagen del verano de 1981. Peña

zó en el hotel Costa Nevada antes de seguir el camino hacia Almuñécar donde inauguró el modernísimo hotel Caribe. Desde entonces hasta ahora, las instalaciones sociales del Club han recibido la visita de numerosas personalidades, entre ellas los reyes de España que solían frecuentarlo en el transcurso de sus visitas veraniegas a los monarcas Balduino y Fabiola de Bélgica.



Publicado en IDEAL el 10 de junio de 1989

Se buscan

Desde hace muchos años, desde siempre, para ser exactos, venimos asistiendo a la fuga de cerebros y a la llegada de pies. Nuestros científicos se van fuera, buscando laboratorios adecuados, y los futbolistas de cualquier nacionalidad vienen, buscando estadios. Últimamente, la emigración española ha sido de mano de obra y la inmigración de piernas, pero por cada Schuster hemos tenido que enviar una legión de peones. La moda había remitido y ya era más infrecuente que los españoles tuvieran que salir de España para poder ganarse la vida y el derecho a volver a vivir aquí, de viejos, con los ahorros de extramuros. Debieran de dejar tan buen recuerdo laboral nuestros emigrantes de aquellos años de

diáspora que ahora han venido representantes de empresas alemanas de hostelería y construcción con el fin de contratar ochocientos trabajadores especializados en estos sectores. Se buscan albañiles y camareros hispanos para que trabajen fuera de su áspera patria. La búsqueda coincide con la tumultuosa campaña electoral. ¿A quién tendríamos que votar para que nuestros compatriotas encontraran trabajo más cerca, a ser posible en la ciudad donde viven? Por su mano de obra los conoceréis. Una de nuestras especialidades históricas ha sido la expulsión de nativos: judíos, moriscos, jesuitas [...] Para contrarrestarla sólo se nos ha ocurrido importar centrocampistas. En cuanto a los cerebros fugados ya se sabe que también vuelven, pero cuando tienen arteriosclerosis cerebral.

Vuelta de Hoja. Manuel Alcántara. Publicado el 13 de junio de 1989

14 DE JUNIO DE 1999

Un tripartito para el Ayuntamiento

El PP perdió la mayoría en las municipales del 13J en Granada y dio paso a un gobierno formado por PSOE, IU y PA. El socialista José Moratalla fue elegido alcalde, flanqueado por Jesús Valenzuela y Baltasar Garzón.



Crece un 150% en ocho años la cifra de investigadores de carrera

EFE
GRANADA. La cifra de investigadores de carrera en centros públicos andaluces ha aumentado un 150 % en los últimos ocho años al pasar de los 78 de 2006 a los 190 actuales, según la consejera de Salud, María José Sánchez, que resaltó el «sólido sistema andaluz de conocimiento»

construido en los últimos años. También han pasado de seis a 80 el número de profesionales que se beneficia de los programas de fomento de la actividad investigadora en los centros sanitarios impulsados por la Junta, según Sánchez, que inauguró ayer en Granada las jornadas 'Investigación Biosanitaria: una

apuesta estratégica de la Consejería de Igualdad, Salud y Políticas Sociales'.

La Consejería ha invertido desde 2006 más de seis millones de euros en los programas específicos que garantizan la sustitución de los profesionales en el caso de que desarrollen labor científica. Sánchez se refirió al marco normativo «atrevido e inteligente» impulsado por la Junta en esta materia, que continuará creciendo, ha dicho, con el marco estratégico de planificación hasta 2018.

La nueva Estrategia de I+D+i en Salud 2014-2018 de Andalucía destinará este año 66,6 millones de euros a la investigación sanitaria en la comunidad, procedentes del presupuesto de la consejería, de retornos, búsqueda activa de fondos y convocatorias competitivas a nivel autonómico, nacional e internacional.

La estrategia, que da continuidad a la desarrollada entre 2006 y 2013, permitirá consolidar la mayor red adscrita al Sistema Nacional de Salud de España, con cinco centros de biomedicina, cuatro institutos de

investigación sanitaria, un biobanco en red, diez laboratorios públicos donde se fabrican medicamentos de terapias avanzada y una red de fundaciones gestoras de la investigación.

A estos recursos, dijo, se suma la red de centros sanitarios con 47 hospitales y más de 1.500 centros de salud. Andalucía ha triplicado además su producción científica en salud y el número de trabajos publicados en revistas de prestigio, que ha pasado de cerca de 600 en 2006 a las 1.932 publicaciones de 2013.

Nº1 en 57 países de todo el mundo



Original USA



100% NATURAL

MAXXES®

SUPLEMENTO ALIMENTICIO MÁXIMO RENDIMIENTO SIN RECETA MÉDICA

MEJORE SU VIDA SEXUAL CON MAXXES

POTENCIA TU JUEGO

Producto 100% natural a base de extractos de hierbas, sin contraindicaciones ni efectos secundarios, a diferencia de productos farmacológicos similares.

DE VENTA EN FARMACIAS, ESTABLECIMIENTOS ESPECIALIZADOS EN PRODUCTOS NATURALES Y EN WWW.MAXXES.ES





Eugenio Domínguez, María del Mar Villafranca, Montserrat Reyes, Francisco González Lodeiro y Román Fernández-Baca, ayer. :: GERMÁN NEGRILLO

La Escuela de la Alhambra ofrecerá estudios e investigación «únicos»

UGR, Patronato, Consejería de Educación, Universidad Internacional de Andalucía y el Instituto de Patrimonio firman el convenio de colaboración

:: ANDREA G. PARRA

GRANADA. El monumento de la Alhambra es único y los impulsores de la Escuela de la Alhambra quieren que también sea única. Hace dos años era un sueño, hace menos de uno se dio el primer paso formal y ayer se presentó un interesante programa de actividades. La viceconsejera de Educación, Cultura y Deporte de la Jun-

ta de Andalucía, Montserrat Reyes, firmó el convenio de colaboración, por el que se regula jurídicamente la institución, junto a los rectores de la Universidad de Granada, Francisco González Lodeiro, y de la Universidad Internacional de Andalucía, Eugenio Domínguez Vilches; la directora del Patronato de la Alhambra y Generalife, María del Mar Villafranca; y el director del Instituto Andaluz de Patrimonio Histórico (IAPH), Román Fernández-Baca.

«Lo que queremos es ser única –escuela– y formar a los mejores profesores». La reflexión fue de María del Mar Villafranca. Destacó que el patrimonio ofrece posibilidades de empleo y añadió, eso sí, que «para

trabajar hay que estar bien formados». En la escuela se pondrá a disposición de los futuros ‘alumnos’ experiencias y vivencias.

Todos los firmantes del convenio convocados en el Palacio de Carlos V se felicitaron porque el dinero público apueste por escuelas como la de la Alhambra e incluso de señaló que tras el «agravio» –lo dijo Fernández-Baca–

Convocará dos becas de 18.000 euros anuales, una para investigación y otra para formación

de que el Instituto Andaluz de Patrimonio Histórico se quedara en Sevilla con esta iniciativa se desarrolla un trabajo de calidad y con una importante proyección internacional.

A los firmantes de ayer se sumará también el Ministerio de Educación y Cultura y el de Exteriores; según se anunció también podría entrar a participar en alguna beca o convocatoria. El presupuesto anual es 450.000 euros y a esta cantidad se debería sumar las de las universidades, por ejemplo.

En la sesión se aprovechó, además, para dar a conocer un avance de la programación de la Escuela de la Alhambra para el próximo año y anunciaron la convocatoria de dos

becas, cuyas bases se publicarán próximamente en BOJA y también a través de la página web www.escueladelalahambra.es. Una de ellas estará destinada al fomento de la investigación y, otra, al área de formación, dotadas con 18.000 euros anuales cada una de ellas. Dichas becas están destinadas a doctores y son prorrogables por tres años.

Programa

En cuanto al plano académico está prevista la celebración del Simposium internacional ‘La planta circular en la arquitectura civil del Renacimiento. De la Casa de Mantegna al Palacio de Carlos V’, que tendrá lugar los días 9, 10 y 11 de octubre. Después, los días 11, 12 y 13 de noviembre, se celebrará el Seminario Internacional ‘Documentos y monumentos. La tradición mediterránea’. Las direcciones correrán a cargo de profesionales de varias universidades e instituciones.

En 2015 está programado un taller de fotografía dirigido por el historiador, crítico, escritor, pintor y fotógrafo inglés William Curtis y titulado ‘Abstracciones de la Alhambra’. El listado de seminarios para ese año es importante.

En el ámbito de los másteres de postgrado, la Escuela de la Alhambra y la UGR han sumado esfuerzos para poder ofertar el de Patrimonio, Desarrollo Económico y Sociedad. Igualmente, se prevé el Máster propio de Conservación y Restauración del Patrimonio Hispanomusulmán. Aprovechando los recursos del Centro de Enseñanzas Virtuales de la Universidad granadina se va a ofertar en fechas próximas el curso Moocs (online, masivo y abierto al público) titulado ‘La Alhambra: Historia, Arte y Patrimonio’. Junto a la UNIA se está valorando y trabajando para ofertar el Máster en Gestión del Patrimonio Cultural. Quien los dirigirá y el resto del programa se puede consultar en la web de la Escuela de la Alhambra.

Como fruto de la suma de la experiencia del Patronato y de IAPH la Escuela de la Alhambra acogerá en principio cinco cátedras, que se articularán para su mejor identificación en torno a personajes claves relacionados con las principales líneas de trabajo, y un laboratorio.

Javier Alba-Tercedor gana un premio por un vídeo ‘al interior’ de una cigarra

El trabajo del catedrático se ha llevado a cabo con una novedosa técnica conocida como microtomografía

:: A. G. P.

GRANADA. Nuevo reconocimiento. En este caso ha sido a Javier Alba-Tercedor, catedrático de Zoología de la Universidad de Granada (UGR), que ha sido premiado en el ‘Bruker micro-CT user meeting 2014’, un certamen internacional celebrado

en Ostende (Bélgica), por un vídeo en el que recrea un viaje al interior de un insecto (Homalodiscavitr pennis, conocida comúnmente como ‘cigarrilla de alas cristalinas’). Su trabajo, realizado con una novedosa técnica en 3D conocida como microtomografía, ha recibido el premio al mejor vídeo científico de este año, realizado mediante técnicas microtomográficas. Con un trabajo al interior de una mosca también fue reconocido anteriormente.

Esta especie tiene un gran interés por ser una plaga de los cultivos de vid que produce graves pérdidas

anuales en todo el mundo, al actuar como vector, transmitiendo a las plantas enfermedades causadas por microorganismos.

Javier Alba-Tercedor ha utilizado un microtomógrafo de alta resolución SkyScan 1172, que su departamento adquirió en el año 2007, gracias a una ayuda de infraestructura subvencionada por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (Feder). Desde entonces, el profesor ha aprendido las diferentes técnicas de preparación de las muestras, de uso y manejo, tanto del instrumento como del software, obteniendo resultados muy satisfactorios, que le han llevado a ganar en varias ocasiones el premio a la mejor imagen y vídeo en diferentes ediciones (2010, 2012, 2013 y 2014) de los ahora denominados ‘Bruker-Micro CT Meeting’.

La microtomografía es una técnica no invasiva, muy conocida por la comunidad científica por su am-



Javier Alba-Tercedor. :: IDEAL

plio uso en medicina. En el caso de la micro-CT, permite obtener grandes resoluciones y, al no necesitar-se alterar en modo alguno las muestras, permite estudiar ejemplares valiosos sin producirles ningún daño.

Ventajas

El profesor Alba-Tercedor explica que la microtomografía presenta muchísimas ventajas respecto a otras técnicas similares, como la microscopía electrónica de barrido. «Una vez escaneados, los ejemplares pueden examinarse en el ordenador desde cualquier ángulo. Además, también se les pueden practicar cortes virtuales, similares a los aplicados en estudios clásicos con microtomo, pero sin necesidad de destruirlos».

El catedrático de la UGR destaca que esta técnica tiene «innumerables aplicaciones interesantes en disciplinas muy diferentes».

LA MIRILLA



INMA G. LEYVA



Antonio León, Mario Delgado, Elena González-Rey y María José Sánchez. :: ALFREDO AGUILAR



Presentadores de 'Con-ciencia', junto a Lodeiro. :: A. AGUILAR



Jesús Quero (2º dcha.), junto a los representantes de las empresas del PTS galardonadas. :: A. A.



Integrantes de la productora Tres Pasos. :: A. AGUILAR

Diez años de apuesta por la Ciencia

El auditorio de Caja Rural acoge la entrega de los premios de la Salud

Caja Rural de Granada apuesta por la investigación y el desarrollo del Parque Tecnológico Ciencias de la Salud (PTS) como dinamizadores de la economía provincial, y muestra de ello son los premios que desde su Fundación, junto con la del Parque Tecnológico de la Salud de Granada, convoca desde hace diez años, en colaboración con la Universidad de Granada, los colegios oficiales de Médicos y Farmacéuticos y la Consejería de Igualdad, Salud y Políticas Sociales de la Junta de Andalucía. Unos premios que anoche se entregaron en un acto celebrado en el auditorio de la entidad granadina y al que asistieron numerosas caras conocidas, entre las que se

encontraban el delegado de Salud de la Junta de Andalucía en Granada, **Higinio Almagro**, el presidente provincial de la Asociación Española contra el Cáncer, **Juan de Dios Martínez Soriano**, y los concejales del Ayuntamiento de Granada **Juan Antonio Mérida**, **Francisco Cuenca** y **Raquel Ruz**, así como el director General de Caja Rural, **Dimas Rodríguez**, el vicepresidente del Consejo Rector, **José Carrillo Santos**, y el resto de miembros del Consejo y equipo directivo de la entidad.

No faltaron tampoco a esta entrega **Manuela Martínez**, de UGT, el decano de la Facultad de Medicina, **Indalecio Sánchez-Montesinos**, el gerente del hospital Virgen de las Nieves, **Manuel Bayona**, y, cómo no, los galardonados de la noche. En la modalidad de Investigación, dotado con 20.000 euros, premio para los investigadores del Instituto de Parasitología y Biomedicina López-Neyra, CSIC, **Mario Delgado Mora** y **Elena González-Rey** por un trabajo, como reconoció el jurado, que descubre las aplicaciones terapéuticas de la proteína neuropéptido cortistatina en la prevención y tratamiento de multitud

de enfermedades como aterosclerosis, tumores, patologías del sistema inmunológico, cardiovascular y nervioso. Entregaron el galardón la consejera de Salud de la Junta de Andalucía, **María José Sánchez**, y el presidente de Caja Rural, **Antonio León**.

Divulgación

En la modalidad de Divulgación, el jurado decidió que en esta ocasión compartieran el premio, dotado con 6.000 euros, los reportajes y entrevistas del programa de Canal Sur TV 'Con-ciencia', presentado por **José Luis Mendoza** y **Fátima Ruiz**, por su capacidad de transmitir de forma sencilla contenidos complejos, sin perder el rigor científico, y el documental de la productora Tres Pasos films, 'Fragil Camino de Cristal', presentado por el productor **Alberto de la Cruz**, donde se retrata la dureza de la ostogénesis imperfecta, una enfermedad de tipo genético conocida como huesos de cristal, y la forma en la que tres personas distintas y sus familias afrontan el día a día con la enfermedad, con una fuerza, unas ganas de superación y un espíritu de lucha envidiables. El rector de

la Universidad de Granada, **Francisco González Lodeiro**, entregó el galardón a la directora Territorial de la RTVA en Granada y presentadora del programa, **Fátima Ruiz**, que anunció que el premio será donado «a una buena causa», mientras que los presidentes de los colegios de Médicos y Farmacéuticos de Granada, **Javier de Teresa** y **Manuel Fuentes**, respectivamente, hicieron lo propio con el equipo de la productora 'Tres pasos', **Jesús Toral**, **Alberto de la Cruz** y **Alberto Prados**.

Caja Rural de Granada, a través de su Fundación, ha querido conmemorar la décima edición de estos premios, que han sobrevivido a la crisis gracias al empeño de los responsables de la entidad, «convencidos de que el futuro de esta tierra pasa por fomentar la investigación», como reconoció su presidente, con la creación de un premio de carácter extraordinario, con una dotación global de 10.000 euros, en el que se reconoce a empresas del PTS. Así, en la modalidad 'Crecimiento de empleo', se distinguió a Neuron Biopharma S. A., dedicada a la Biosoluciones de aplicación en la industria farmacéutica y

agroalimentaria, y a Master Diagnóstica S. L., dedicada al desarrollo, fabricación y comercialización de productos para diagnóstico in vitro.

En la modalidad 'Presencia internacional', se galardonó a Rekom Biotech, dedicada a la producción de materias primas para la industria de diagnóstico in vitro, y a los laboratorios farmacéuticos ROVI, de investigación, desarrollo y comercialización de productos. Recogieron el premio de manos del presidente de la entidad granadina y el director gerente del PTS, **Jesús Quero**, **José Eduardo González**, director de Relaciones Institucionales y adjunto a Dirección de ROVI, **Javier Burgos Muñoz**, director General de Neuron, **Asunción Olmo**, directora de Máster Diagnóstica, y **Ana Camacho Páez**, directora general de Rekom.

Al acto, que fue presentado por el compañero de Canal Sur TV **Fernando Díaz de la Guardia**, también asistieron, además de **Alejandro Zubeldia** y **Javier Aragón**, **Vicente Valero**, **Antonia Reyes**, **Francisco Martínez Recuerda** y **Enrique Hernández**, entre otros muchos. ¡Enhorabuena a los premiados! Y mucha salud a unos premios que, año tras año, resalta el tradicional peso en materia de Salud que siempre ha tenido nuestra ciudad.

Curso de Gastronomía, Enología y Nutrición en Granada

Las fechas de esta edición son del 30 de junio al 5 de julio en el Hotel Nazaries

Un año más se celebra la XXVIII edición del curso especializado en las materias que le dan título. Organizado por el Centro Mediterráneo de la Universidad de Granada, cuenta con cuatro créditos universitarios. Este año se va a realizar un interesante estudio de los aceites de oliva virgen extra y talleres de cata y valoración sensorial con el ilustre profesor Marino Uceda, ingeniero agrónomo por la Universidad Politécnica de Madrid y doctor por la Universidad de Jaén. Investigador Titular de IFAPA, de la Consejería de Agricultura de la Junta de Andalucía y autor de 25 publicaciones internacionales, 54 publicaciones en revistas técnicas y de divulgación y 33 libros o capítulos de libros. Con el gran profesor yo disertaré y daré las normas para realizar el análisis sensorial de los aceites de oliva.

Otro de los temas candentes de este año será la importancia y nueva legislación del jamón en España y posterior clase de corte y degustación a cargo del campeón de España de corte de jamón, José Ángel



La alimentación es la que hace posible la vida y hasta el placer. :: P. AMATE

Muñoz, propietario de las tiendas especializadas en jamones como Corte a cuchillo o Taberna Jam.

De los pucheros a la cocina molecular: análisis de la evolución cibaria mundial, otra de las materias con demostraciones prácticas de cocineros estrellas Michelin y Soles Guía Repsol. Se realizará una activa mesa redonda sobre 'Los medios de comuni-

cación y la información gastronómica y enológica', con la asistencia de la directora de Guía Michelin, entre otros destacados periodistas.

Dentro de los talleres se harán visita a cocinas e instalaciones del hotel Nazaries. Ya en el módulo de enología se impartirá sobre la iniciación al análisis organoléptico. Prácticas y catas de distintas denominaciones

de origen. Las 'otras' denominaciones de origen. Análisis y catas con el periodista Andrés Proensa. Vinos de autor. Análisis y cata por José Hidalgo. La ginebra: el triunfo de Hendrick's Marco Calaza Brand Embassador de ginebra Hendrick's. Cata y degustación. Del apartado de nutrición ya les contaré más adelante. Información y matrículas: 958 242 922.

La Sibila, una taberna-bar en la calle de moda culinaria

El nombre que le han puesto a este actual bar, La Sibila, es un personaje de la mitología griega y romana. Una profetisa capaz de conocer el futuro. Seguro que esto es cosa del padre de Jorge Fernández, que regenta este agradable bar nada esotérico. Sus tapas y sus raciones son muy terrenales, habiéndose convertido ya en un punto de encuentro de muchos que han descubierto esta calle como un grato paseo, antes aburrida y ahora plena de sabores. Ponen tapa con la bebida y tienen variadas ensaladas, tablas surtidas, croquetas, huevos rotos, etc.

FICHA

Lugar: Bar La Sibila.
Dirección: C/ Ángel Ganivet, 8 (bajos edificio Cervantes). Granada.
Cierre: Domingos.
Teléfonos: 628 479 904.
Especialidades: Dispone de alguna mesa en el exterior y un grato interior con animada barra y un mostrador para compartir tertulias y viandas. Destacar sus carnes, a las que dan buen punto, como el buey o ternera. Hay puntas de solomillo, medallones de cerdo ibérico al P.X. y hasta codillo de cerdo braseado.



Vista interior de esta nueva, animada y moderna taberna :: J. M. F.

Dos andaluces, entre los triunfadores del premio Millesime

El lunes se realizó la cena de gala, donde se hizo entrega a los seis ganadores del premio Millesime by Cruzcampo de 2014. Los triunfadores de esta edición han sido Ricard Camarena, de Valencia; Fernando Canales, de Bilbao; Julio Fernández Quintero, de Sevilla; José Carlos Gar-



Julio (5º izq) y J. C. García (7º izq) brindan entre compañeros. :: IDEAL



PABLO AMATE

EN BREVE

El placer de tomar un vino con Pepe Mariscal

CALIDAD

Fue un goce encontrarme a José Mariscal, propietario de la cadena de supermercados gourmet, en la barra de su negocio de la Carrera de la Virgen. Con el decorado natural de sus prestigiosa gama de chacinas, embutidos y jamones de su propia curación, siempre un tinto y unos minutos de tertulia son reconfortantes. Enhorabuena por la calidad.

22 países celebran el año mundial del Jerez

CELEBRACIÓN

Del 2 al 8 de junio la fiebre del Jerez se extiende por más de una veintena de países a través de la iniciativa de bodegas, enotecas, bares, sherrybars, restaurantes, tiendas, universidades, hoteles, profesionales y aficionados de todo el mundo que organizan actividades en torno al Sherry. Catas, menús maridaje, charlas, fiestas, conferencias, cócteles y tapeos... ¡Salud!

HOREQ 2015 hace coincidir con FITUR

ALIANZA

La feria de equipamiento para hostelería adelanta sus fechas, haciéndola coincidir con los días del ámbito profesional de FITUR, del 28 al 30 de enero. El pabellón 2 de Ifema será '2TheHub', que concentrará el encuentro comercial, intercambio e innovación de proveedores y soluciones al sector servicios HORECA.

La televisión lo descubre casi todo

EL PICANTE

Con motivo de la final de fútbol de Lisboa se hizo un reportaje sobre la hostelería en Badajoz, de los grandes ingresos que iban a obtener con el paso de los aficionados. El reportaje se emitió el jueves y el partido era el sábado y ya enseñaban orgullosos las montañas de bocadillos ya terminados que tenían preparados para vender dentro de dos días.

cia, de Málaga; Pepe Solla, de Galicia; y Ramón Freixa, con su restaurante de Madrid. Son los chefs más destacados del año y entre todos suman 7 estrellas Michelin y 14 soles Repsol.

Nuestros dos andaluces triunfadores fueron José Carlos García, de Málaga, que elaboró concha fina Margarita, galleta de algas acompañada de nuestro muro vertical comestible y polvorón de pipas de girasol. Y el sevillano Julio Fernández Quintero, que se hizo cocinero de forma completamente vocacional, sin antecedentes culinarios y con unos estudios que iban por la senda

de la electrónica y el deporte. Se tropezó con la restauración para conseguir un dinero extra y en pocos años, tras aplicarse en la cocina de la Escuela de Hostelería, inauguraba Abantal en el año 2004. Su nombre empezó a despuntar en 2005, cuando ganó el concurso al Mejor Cocinero Andaluz, y en 2009 llamó a su puerta la primera estrella de la Guía Michelin. En este concurso elaboró huevo con cremoso de chorizo y espuma de patata, tártar de pulpo con gazpacho de verduras asadas y carpaccio de brevas con ventresca de atún curado en sal y queso de cabra. Todo un festín palatal.