

GRANADA

Un sello de calidad distinguirá el pan tradicional que se hace en Granada

● Las cinco mejores panaderías de la provincia son premiadas por su trabajo artesano

B. Rico GRANADA

La Diputación de Granada acogió ayer la entrega del certificado de la norma de calidad 'pan tradicional granadino', a las primeras empresas certificadas: la panadería La Ermita, de Dúrcal; Soria, en Alfacar; Gerardo C.B., en Orgiva; Santa Isabel, en Pedro Martínez y La Gracia de Dios, en Granada. Los encargados de entregar las distinciones fueron la delegada de Agricultura, Inmaculada Oria, así como el delegado provincial

de SGS Pedro Saéz de Tejada.

Se trata de las primeras empresas que obtienen un premio como mejores panaderías granadinas en referencia a los criterios del nuevo Referencial o Norma de Calidad, que ha sido elaborado por la Asociación Profesional de Fabricantes y Expendedores de Pan de Granada y Provincia, AGRAPAN, en colaboración con los técnicos en calidad Fátima Orihuela Contreras y Jose Manuel Morales Molina.

El objetivo de este proyecto es diferenciar la panadería tradicional de la provincia, destacando un grupo de panaderos de Granada que apuestan por diferenciarse y elaborar un pan de calidad, cada vez más demandado por el consumidor.

Esta nueva norma de calidad determina las características del Pan Tradicional Granadino, aquel que se elabora utilizando las tecnologías actuales unidas a una gran



Las distinciones se entregaron ayer en la Diputación de Granada.

parte manual del buen hacer diario del maestro panadero. Aquel que también supone la recuperación del pan de antaño, con todo su aroma y sabor.

Desde Agrapan se apuesta por una alimentación saludable, "ya que una de las características más importantes del pan es la total ausencia de aditivos, y ningún ingrediente que provenga de O.M.G. lo que garantiza que las materias primas son de alta calidad". "La masa madre está elaborada con harina ecológica certificada", señalan so-

bre un pan que "se elabora y se cuece a diario de forma tradicional". "Ninguno de los panes se ha sometido a ningún proceso de precocción ni congelación", destacan.

La idea surgió para ofrecer "una garantía del buen hacer" y que la empresa tenga implantado un sistema de Servicio al Cliente. También que elabora "un buen pan, de lo que se sienten orgullosos de ello". "La certificación es la guinda que adorna nuestro pan tradicional Granadino", destacan los organizadores.

Los científicos demuestran qué partes del huevo evitan la salmonelosis

R. G. GRANADA

Investigadores de la Universidad de Granada han determinado que la composición química de la cutícula del huevo de gallina es un factor "determinante" contra la contaminación de este alimento por salmonella, una bacteria que contamina los alimentos y produce trastornos intestinales. En concreto, una mayor proporción de proteínas aumenta la protección del huevo frente a la infección bacteriana, según informó ayer la Fundación Descubre. Además, la madurez de la cutícula, capa formada por proteínas, lípidos y otros componentes que rodea la cáscara, la edad de las gallinas o la fecha de la puesta de huevos son otros aspectos que influyen en el proceso infeccioso. Según los expertos del departamento de Mineralogía y Petrología, los resultados de este estudio pueden tener aplicaciones relevantes en la industria avícola para empresas del sector.



Apartmentos Turísticos

Al Sur Apartamentos Turísticos

Zonas verdes, piscinas para adultos y niños, pista de pádel, jacuzzi, habitaciones dobles, apartamentos de 1 y 2 dormitorios y mucho más a 100 metros de la playa.

¡Reserva directa!

956 003 990

Apartamentos Turísticos
4 Llaves Lujo

TARIFA DE JUNIO*

Habitación Doble: **90 €**

Apto. 1 dormitorio (3 pax): **120 €**

Apto. 2 dormitorios (5 pax): **150 €**

Los mejores apartamentos turísticos en la playa de la Barrosa y con una gran oferta en campos de golf.

Síguenos en:

www.alsurvaciones.com

Información y contacto

✉ reservas@alsurvaciones.com

☎ +34 956 003 990

📍 Ctra. La Barrosa s/n Esquina C/Bonito Chiclana de la Frontera (Cádiz)

*Tarifa sujeta a cambios y disponibilidad. Precios por noche - IVA incluido

VIVIR EN GRANADA

EL DÍA
POR
DELANTE

Envíanos tus convocatorias a:
cultura@granadahoy.com

India Martínez en concierto,
en el Palacio de Congresos

Esta cordobesa presenta su sexto trabajo discográfico, titulado 'Dual', en el que recoge colaboraciones con otros artistas.
► **Palacio de Congresos a las 22.00 horas.**

'El agua, espejo de
sueños' en CajaGranada

La Fundación AguaGranada expone 'Granada: el agua, espejo de sueños' con un centenar de fotografías.
► **Sala de exposiciones temporales.**

CONVOCATORIAS

GRANADA

EXPOSICIONES

'Vida en el Cuarto Real', del pintor Juan Vida

HASTA EL 30 DE SEPTIEMBRE
La muestra de Juan Vida que estrena los espacios expositivos de la planta superior reúne 15 obras de gran formato de distintas etapas de la carrera del artista, sobre todo aquellas más figurativas con las referencias más reconocibles en su imaginario, incluyendo un autorretrato. El Cuarto Real se puede visitar de lunes a domingo de 10.00 a 20.00 horas, incluyendo la muestra.

Colección Brazam:
'Diálogos Íntimos'

HASTA EL 30 DE JUNIO
La exposición de Juan Manuel Brazam enlaza el concienzudo trabajo como pintor con su labor de coleccionista, la otra gran vertiente que le ha ocupado durante toda su vida, de la fusión de ambos campos surge esta espléndida exposición. Admirables son las numerosas piezas cerámicas griegas de calidad excepcional y dignas de cualquier museo, al igual que las romanas e ibéricas y una inigualable colección de piezas africanas. Se puede ver los martes y miércoles de 12:00 a 14:00 horas, de jueves a sábado de 12:00 a 14:00 y de 16:00 a 19:00 y los domingos y festivos de 11:00 a 15:00 horas en la Sala de Exposiciones Temporales del Museo CajaGranada.

'Variaciones de una línea 1966-1986', de Soledad Sevilla

HASTA EL 27 DE SEPTIEMBRE
Esta exposición, organizada y producida por el Centro José Guerrero de la Diputación de Granada y el Patronato de la Alhambra y Generalife, y con la colaboración del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, revisa monográficamente la primera obra de Soledad Sevilla, de finales de los 70 a principios de los 80: desde sus inicios hasta el cruce de polaridades que progresivamente irían ganando terreno en su trabajo, del rigor del método a la improvisación, las luces y las sombras, el día y la noche, etc. El recorrido incluye obras nunca vistas, per-

tenecientes a la colección de la artista, junto con obras procedentes de colecciones privadas y de museos nacionales, y se ha planificado en dos espacios complementarios: la Casa Horno de Oro y las salas del Centro José Guerrero. Horario Centro José Guerrero de martes a sábado y festivos de 10:30 a 14:00 horas y de 16:30 a 21:00 horas. Domingos de 10:30 a 14:00 horas. Casa del Horno de Oro: de lunes a domingo de 10:00 a 20:00 horas.

'Momias. Testigos del pasado'

HASTA SEPTIEMBRE DE 2015
Con esta producción, el Parque de las Ciencias muestra el valor de las momias como elementos históricos y también como objeto de estudio científico para conocer el pasado. Casi medio centenar de momias originales de todas las culturas y más de 150 elementos relacionados con ellas como sarcófagos, amuletos, esculturas, etc., se reúnen por primera vez en este montaje expositivo en el que han colaborado más de 25 entidades y museos. Se puede visitar de martes a sábado y los lunes víspera de festivo de 10:00 a 19:00 horas y los domingos y festivos de 10:00 a 15:00 horas.

'El poder del ingenio'

HASTA EL 30 DE JUNIO
Con motivo de la conmemoración del Año Europeo del Patrimonio Industrial (2015), la Fundación CajaGranada organiza esta muestra que aúna una variada temática en sus contenidos con el eje común de la ingeniería como motor de transformación de la sociedad. Al mismo tiempo la exposición quiere ser también una reflexión sobre la historia reciente de Granada y su provincia y, un homenaje a aquellas personas que han contribuido a preservar una parte de ese patrimonio. Se podrá visitar en el Centro de Exposiciones CajaGranada de Puerta Real de martes a viernes de 18:30 a 20:30 horas, sábados de 12:00 a 14:00 horas y de 18:30 a 20:30 horas y domingos y festivos de 11:00 a 15:00 horas.

'Elegía sin verso'

HASTA EL 30 DE JULIO
La exposición de Irene Gar-

LA LUPA

Salen a la luz nuevos
tratados del **Monte Athos**

● La investigadora Minerva Alganza descubre los textos de la Biblioteca de Iviron

Redacción GRANADA

La profesora Minerva Alganza Rolán, del Departamento de Filología Griega y Filología Eslava de la Universidad de Granada, es la autora de un descubrimiento de gran alcance para la transmisión de la Literatura griega, que ha sido publicado en *Emerita*, la principal revista de Filología Clásica en el ám-

bito hispano y una de las más prestigiosas a nivel internacional.

Se trata del descubrimiento, tras una investigación muy compleja, en la Biblioteca del Monasterio de Iviron, en el Monte Athos, de un nuevo manuscrito de dos tratados de mitografía griega (uno del siglo II d.C. y otro varios siglos posterior), que hasta este hallazgo solo eran conocidos por un código del siglo XIV conservado en la Biblioteca

Es un hallazgo a partir de dos tratados de mitografía griega

Vaticana.

Este trabajo es el primer resultado del Proyecto de Investigación *Transmisión y Tradición de Paléfató y la exégesis racionalista de los mitos*, que ha obtenido financiación del Plan Propio de Investigación de la Universidad de Granada y del Programa Estatal de Fomento de la Investigación Científica y Técnica de Excelencia (Ministerio de Economía y Competitividad, 2014), dirigido por la doctora Alganza Rolán y con participación de investigadores españoles, de Francia y Australia.

Según señala la profesora Minerva Alganza "lo más importante es que el trabajo supone un pequeño, gran descubrimiento para los que

¿QUÉ COMEMOS HOY?

por LAURA VICHERA lvichera@gruposjoly.com

Lomos de salmón con espinacas

Para cuatro personas:

4 trozos hermosos de lomo de salmón ● medio kilo de espinacas baby ● 3 chalotas ● 2 dientes de ajo ● 3 cucharadas de pan rallado ● 2 cucharaditas de salsa Sriracha o salsa de chiles ● una cucharadita de miel ● ralladura de piel de lima ● unas hebras de azafrán ● sal y aceite de oliva

► En primer lugar, retirar la piel al salmón y repasar cuidadosamente para quitar todas las espinas. Enjuagar y secamos con papel de cocina. Precalentar el horno a 200 grados.

► Luego, quitar los tallos más duros de las espinacas, enjuagamos y escurrimos las hojas. En una sartén

calentamos un chorrito de aceite de oliva y dorar los dientes de ajo muy picados, a fuego suave y moviendo para que no se quemen.

► A continuación, incorporar las espinacas y saltear hasta que se ablanden, procurando dejarlas "al dente". Volcar en una fuente y reservar.

► Para preparar la costra con la que recubriremos el pescado, mezclamos en un cuenco las chalotas muy picadas o ralladas, la salsa Sriracha, la miel, ralladura de piel de lima, las hebras de azafrán, sal y pan rallado. Mezclar bien hasta obtener una especie de migas.

► Sobre las espinacas colocamos los

cuatro lomos de salmón y encima repartimos unas cucharadas de migas especiadas, presionando ligeramente para que queden adheridas.

► En el último momento, hornear unos doce minutos, dependiendo del grosor del pescado. Justo antes de sacar del horno, gratinar con el grill a tope para que nos quede una costra tostada y crujiente.

► NOTA: La salsa Sriracha es una salsa tailandesa a base de guindillas, vinagre, azúcar y sal. También se le puede agregar algo de tomate frito para mitigar el picante. Podemos encontrarla en tiendas de alimentación asiática y en muchos hipermercados.

granadahoy.com

Granada Hoy

más y mejor información

El Día, Granada Hoy, Más y Mejor Información

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