

ALMERÍA**La Universidad presenta los Cursos de Verano que se celebran este mes**

Este año se incorpora un monográfico dedicado al mundo de los toros como principal novedad de la programación en Vera. El Aula de Cultura ha sido escenario de la presentación de los dos Cursos de Verano que impartirá del 24 al 28 de julio en Vera la Universidad de Almería, en colaboración con la Concejalía de Cultura y Educación del Ayuntamiento veratense, dedicados a la gastronomía y la tauromaquia. En el acto han participado el alcalde, Félix López; el rector de la UAL, Alfredo Martínez; y el coordinador de los cursos, José Miguel Martínez.

Como no podía ser de otra forma, el alcalde de Vera destacó la llegada del curso sobre tauromaquia como "la gran novedad de este año", así como la presencia de grandes especialistas en la materia, entre los que citó al periodista jefe de la sección taurina de la Agencia EFE, Juan Miguel Núñez; al torero Joaquín Bernadó; al ganadero José A. Hernández Tabernilla; al empresario de la Plaza de Sevilla, Ramón Valencia; y al presidente de la Plaza de Las Ventas de Madrid, Juan Lamarca, entre otros relevantes participantes.

Por otro lado el regidor veratense subrayó la amplia tradición taurina existente en el municipio, donde se encuentra la Plaza más antigua de la provincia y un Museo monográfico sobre los Toros que ha sido incluido en las guías oficiales de museos andaluces elaboradas por la Diputación y la Junta de Andalucía. Además, sendas instalaciones "son dos de los espacios museísticos más visitados cada año de toda la provincia", añadió.

En los mismos términos se expresó el rector al señalar los motivos fundamentales para traer este nuevo curso a Vera. Sin embargo, afirmó que "hemos ido más allá, porque estará dirigido por la máxima autoridad en España hablando de toros; el catedrático de la Teoría de la Literatura Española en la Complutense, Andrés Amorós, una persona muy respetada por los presidentes de las plazas, ganaderos y matadoras, a la que conocí precisamente pronunciando el pregón de la Maestranza de Sevilla, lo que demuestra el nivel de este personaje", apuntó el responsable académico sobre el director del curso, quien "lo ha estructurado para hablar de todos los estamentos de la fiesta, contando para ello con destacados, empresarios, ganadores o matadores de plata", indicó.

Alfredo Martínez continuó hablando de la evolución experimentada por los Cursos de Verano de la UAL, "pasando de 300 a 1500 alumnos y de ocho cursos en tres sedes iniciales, a once sedes y treinta cursos actualmente", a los que habrá que unir a partir del próximo año un nuevo curso sobre la industria del mármol en Macael, a raíz de una petición de los propios empresarios del sector, anunció el rector antes de concluir destacando la "implicación y el apoyo incondicional de los ayuntamientos y colegios oficiales para poder llevar a cabo esta evolución sin parangón a nivel nacional". En este sentido recordó que en estos momentos 12 municipios y 7 colegios oficiales "están colaborando codo con codo con la Universidad y en este contexto, hay que decir que el Ayuntamiento de Vera tomó pronto conciencia y apostó por la UAL desde el comienzo, por eso, siempre estamos dispuestos a colaborar y de ese vínculo tan especial ha nacido este segundo Curso de Verano".

A por un nuevo récord Guinness

Si el año pasado el Curso de Verano de Gastronomía consiguió entrar en el libro Guinness de los Récords con el mayor número de platos distintos elaborados para una cena, con más de 270, en esta oportunidad se intentará batir el récord Guinness de números de cestas elaboradas con productos y "gurrumancias" característicos del "Día de la Vieja", festividad típica del Levante almeriense. El reto tendrá lugar el miércoles día 26 de julio, a partir de las 19 horas, en el Parque Recinto Ferial de El Palmeral.

Paco Lobatón y Manuel Marín hablarán sobre gastronomía

Paco Lobatón, Manuel Marín, Isaías Pérez , Hannibal Laguna... son solo algunos de los ilustres nombres que pasarán este año por el Curso de Verano de Gastronomía que se celebrará por tercer año consecutivo en la sede de Vera, durante la última semana del presente mes de julio, bajo el título de "Comer bien para convivir mejor".

Así lo ha dado a conocer el director y coordinador del Curso, José Miguel Martínez, durante la comparecencia informativa llevada a cabo en el Aula Municipal de Cultura con motivo de la presentación de la programación prevista por la Universidad de Almería y el Ayuntamiento veratense.

Martínez fue el encargado de presentar el contenido de este curso que se imparte de nuevo en la localidad, una vez hubo puesto el acento en el hecho de que "se repita año tras año, algo inhabitual en los ciclos de Verano". Si en las dos primeras ediciones los objetivos del curso gastronómico se centraron en recuperar la tradición e innovar, "ahora tenemos que avanzar un poco más al encontrarnos en un municipio que por un lado, tiene la mejor programación cultural de la provincia y posee el ciclo de tradiciones y fiestas más importante de la provincia", y por el otro, cuenta con un patrimonio histórico de gran interés y mucha tradición culinaria", afirmó José Miguel Martínez. El reto para esta edición será por tanto, "la promoción internacional de Vera como primer municipio de interés turístico y gastronómico de Andalucía".

Para ello se ha organizado un atractivo ciclo de ponencias, mesas redondas, conferencias y talleres que, bajo la dirección nuevamente de Manuel Rincón García, cocinero-presentador de Canal Sur Televisión y José Oneto, comentarista gastronómico de la Cadena COPE, juntamente con el propio José Miguel Martínez, contarán con verdaderas autoridades en diferentes ámbitos, pero que mantienen una estrecha relación con el tema del curso, como por ejemplo, Manuel Marín, presidente del Congreso de los Diputados; Paco Lobatón, periodista; Isaías Pérez Saldaña, consejero de Agricultura y Pesca; Abdelkhlik Atrari, cónsul de Marruecos; Salvador Gallego, propietario del Restaurante Cenador de Salvador, de Madrid, reconocido con Dos Estrellas Michelin; Antoni Acosta, presidente de Paradores de Turismo; Hannibal Laguna, diseñador de moda; Alejandro Bonetti, presidente de La Buena Mesa; y José Román, director de Desarrollo Rural de la Consejería de Agricultura y Pesca, entre otros destacados invitados.

Por otro lado los organizadores del Curso van a rendir un homenaje a los restauradores andaluces con estrellas Michelin: Calima (Marbella), Tragabuches (Ronda), La Costa (El Ejido), El Bulli-La Hacienda (Sevilla), Café París (Málaga) y El Lago (Marbella). Será el viernes 28 de julio, día de clausura, en el Cine Teatro Municipal Regio, donde estarán presentes por primera vez reunidos en un mismo acto, los responsables de los seis restaurantes andaluces que poseen en la actualidad estrellas Michelin.

03/07/2006