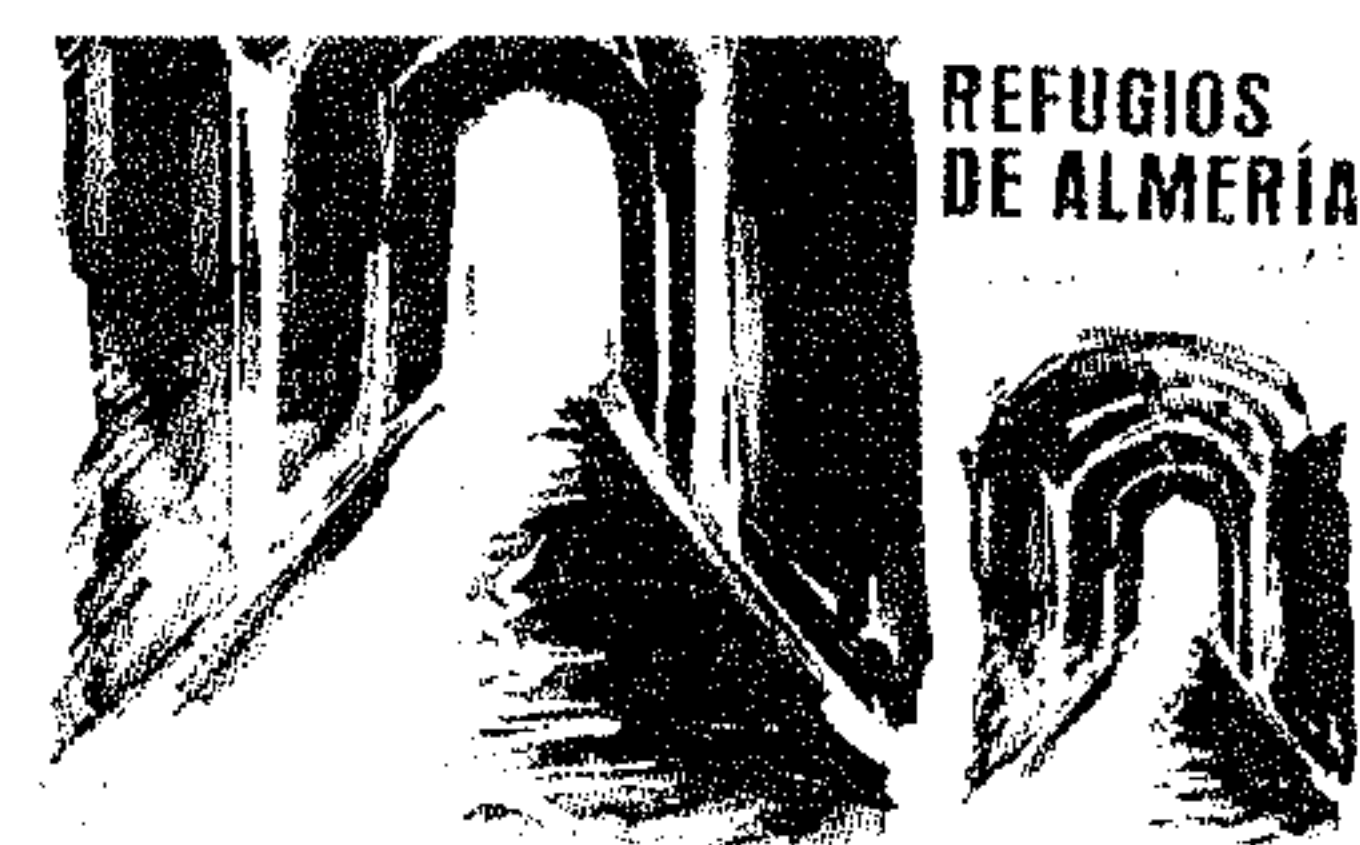


## ALMERÍA Y EL MAR

## Un viaje a nuestra historia: Faluca Almaríya

La musealización de un espacio privilegiado, una embarcación que nos transporta a la época califal. / En el Puerto deportivo de Almería, junto al Club de mar.



## VISITA AL PASADO

## Los Refugios de la guerra

Con 4,5 Km de galería subterránea, 67 accesos y capacidad para albergar a 41.000 personas. Un recuerdo de la época más difícil de nuestra ciudad. / Junto a Puerta Purchena, tlf.: 950 26 86 96



## PARQUE OASIS

## Ven y disfruta de un día en el lejano Oeste

Un original parque temático donde se revive el ambiente y la actividad diaria del Oeste Americano. / Abierto todos los días excepto lunes y festivos. Tlf: 950 36 52 36

**EL CURSO** –organizado por la UAL junto al Ayuntamiento de Almería y la asociación Indaliana Jazz Band– celebra su segunda edición con interesantes conferencias, talleres y conciertos

## El mejor 'Jazz para todos' los gustos y públicos

**DIEGO MARTÍNEZ**  
ALMERÍA.— La Universidad de Almería junto al Ayuntamiento de Roquetas de Mar y la Asociación Cultural Indaliana Jazz Band han programado la segunda edición del curso *Jazz para todos* que tendrá lugar entre el 23 de abril y el 26 de mayo. El vicerrector de Extensión Universitaria, Carlos Asensio señala ayer que «es un curso con un formato que ya se conoce porque mantiene la línea del año pasado. Se van a hacer conferencias, talleres y conciertos».

El principal objetivo del curso es posibilitar el contacto con este género musical, tanto de los integrantes de la comunidad universitaria, como de cualquier persona interesada por la música, en especial los jóvenes. La matrícula

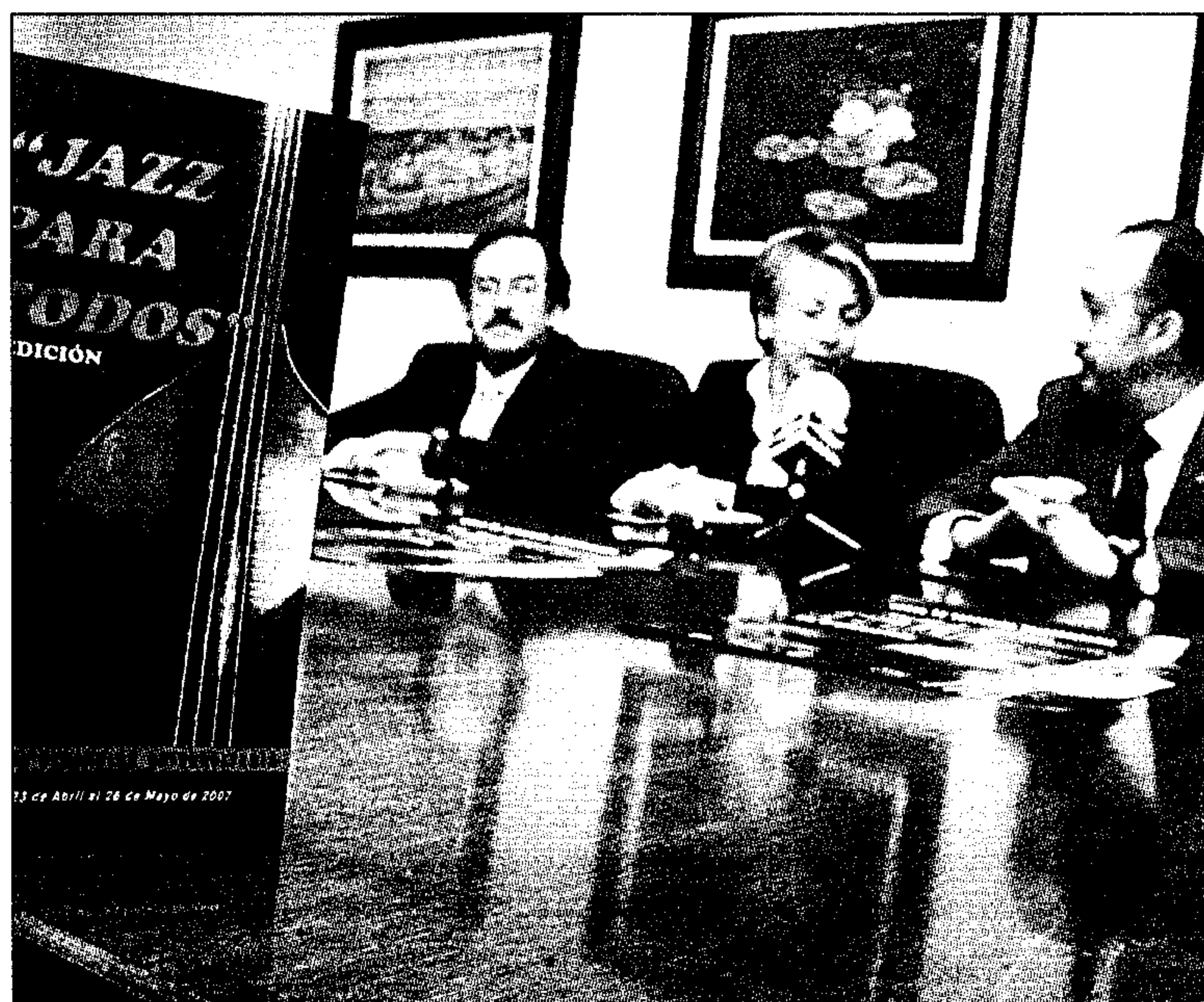
para este curso es de 50 euros para alumnos, 75 euros para los que participen en los talleres y habrá un 10 por ciento de becas. Los alumnos de la Escuela de Música de Roquetas tendrán un 50 por ciento de descuento en la matriculación.

Eloísa Cabrera, concejal de Cultura de Roqueta de Mar agrade

**El principal objetivo de esta iniciativa es acercar este género musical a cualquier aficionado**

ció a la Universidad de formar parte de este curso y señaló que «las relaciones entre la Universidad y el Ayuntamiento de Roquetas son

magníficas, puesto que son ya muchas las actividades que hemos realizado conjuntamente. Roquetas ha hecho una gran apuesta por la música y este curso viene de alguna manera a complementar la oferta para los alumnos de la Escuela de Música».



La concejal de Cultura de Roquetas, Eloísa Cabrera, en la presentación. / JUAN MARFIL

Por su parte, Pablo Mazuecos, componente de la UAL Jazz Band, explicó en la presentación el contenido del seminario que se

inicia el 23 de abril a las 17 horas con la presentación del curso en la Asociación Cultural Clasi-jazz. El 27 de abril, a las 20.30 horas en la sala bioclimática de la UAL, tendrá lugar una conferencia a cargo de Javier Domínguez del programa El Bulevard del Jazz de Canal Sur Radio. Ese mismo día, a las 21.130 horas tendrá lugar un concierto a cargo de Pepe Viciano Quartet.

Aparte de las clases teóricas que se desarrollarán a finales de abril y principios de mayo, el 14 de mayo tendrá lugar a las 21.30

**Pedro Cortejosa Quartet es una de las actuaciones más esperadas del programa**

horas un concierto de la UAL Jazz Band en la Sala Bioclimática de la UAL. El 18 de mayo en la Escuela de Música de Roquetas se celebrará un concierto de Pedro Cortejosa Quartet. La clausura del curso será el 26 de mayo en Roquetas de Mar con un concierto de Juan Ull Quintet en la Escuela de Música y finalizará a las 24 horas con una jam session, a cargo de los alumnos del curso.

## Roquetas celebra el XIV Certamen Nacional de Tunas de Derecho

**D. M.**  
ROQUETAS.— Roquetas de Mar acoge este fin de semana el XIV Certamen Nacional de Tunas de Derecho. Curiosamente, todos los años se celebra un certamen de Tunas en Roquetas, aunque en esta ocasión es la primera vez que se trata de un certamen solo de tunas de la licenciatura de Derecho. El certamen fue presentado ayer por Gabriel Amat, la concejal de Cultura, Eloísa Cabrera y Diego Reboloso, representante de la Tuna de Derecho de Almería.

El programa de este concurso comenzará este próximo viernes a las 18 horas con una recepción por parte del Ayuntamiento de Roquetas a las tunas participantes. A las 21 horas en la Escuela de Teatro, Música y Danza actuarán las Tunas de Derecho de Córdoba, Granada, Jerez, Málaga y Murcia.

El sábado, 21 de abril, tras realizar un pasacalles a las 12 horas por el centro de Roquetas, actuarán a las 20 horas en la Escuela de Teatro las tunas de Derecho de Castellón, Huelva, Madrid, Salamanca, Valencia, Valladolid y Zaragoza. Sobre la una de la madrugada tendrá lugar la entrega de premios.

## Las recetas de los platos tradicionales se recuperan gracias a la Guía Gastronómica de Antonio Zapata

**D. M.**  
ALMERÍA.— El Instituto de Estudios Almerienses presentó el pasado lunes en el salón de plenos de la Diputación el libro *Gastronomía*, perteneciente a la colección Guías de Almería. Territorio, Cultura y arte. Esta tercera obra de la colección ha sido escrita por Antonio Zapata. Anteriormente se editaron *El litoral Mediterráneo* y *La Alcazaba de Almería* y está en preparación una guía sobre Castillos, Fortalezas y Defensas. Posteriormente verá la luz la guía sobre Arquitectura Tradicional y para finales de año una guía sobre Almería capital.

En esta presentación estuvieron presentes junto al autor, Antonio Zapata; el coordinador de la colección, el historiador Alfonso Ruiz y Santiago Alfonso, director de marketing de la empresa Cosentino, que ha patrocinado la obra. Alfonso Ruiz, coordinador de la obra, destacaba que «con esta colección pretendemos que cualquier almeriense pueda tener esta colección en su ca-

sa, y que sean de esos libros que sean utilizados constantemente».

Antonio Zapata, que ejerce de crítico gastronómico en varias publicaciones, explicó que «desde hace muchos años mi gran lucha es recuperar muchos platos que hoy tristemente están desapareciendo. Por eso este libro pretende ante todo mostrar la riqueza de la gastronomía almeriense a través de unas cuidadas recetas que sin duda, son fáciles de hacer y son asequibles por todo el mundo. No es una guía gastronómica al uso, sino que es una guía donde se puede contemplar el panorama de cómo se ha comido, los productos estrella y las formulas para cocinarlos».

El libro se inicia con una introducción donde el autor sentencia que «para valorar algo lo primero es

conocerlo». El libro hace un recorrido gastronómico por las ocho comarcas almerienses. Del Valle del Almanzora con platos como el Remojón de Nochebuena, la Berza y la Frita de Sufli; la capital y los ampos de Níjar con los gurullos con jibia y los Papaviejos; La Alpujarra almeriense con el remojón y las migas; las Sierras de los Filabres y Alhambra con los caracoles en salsa y las gachas; la costa de Levante con el Ajo Colorado y las pelotas; Los Vélez con Arroz y pavo y Asado de corde-

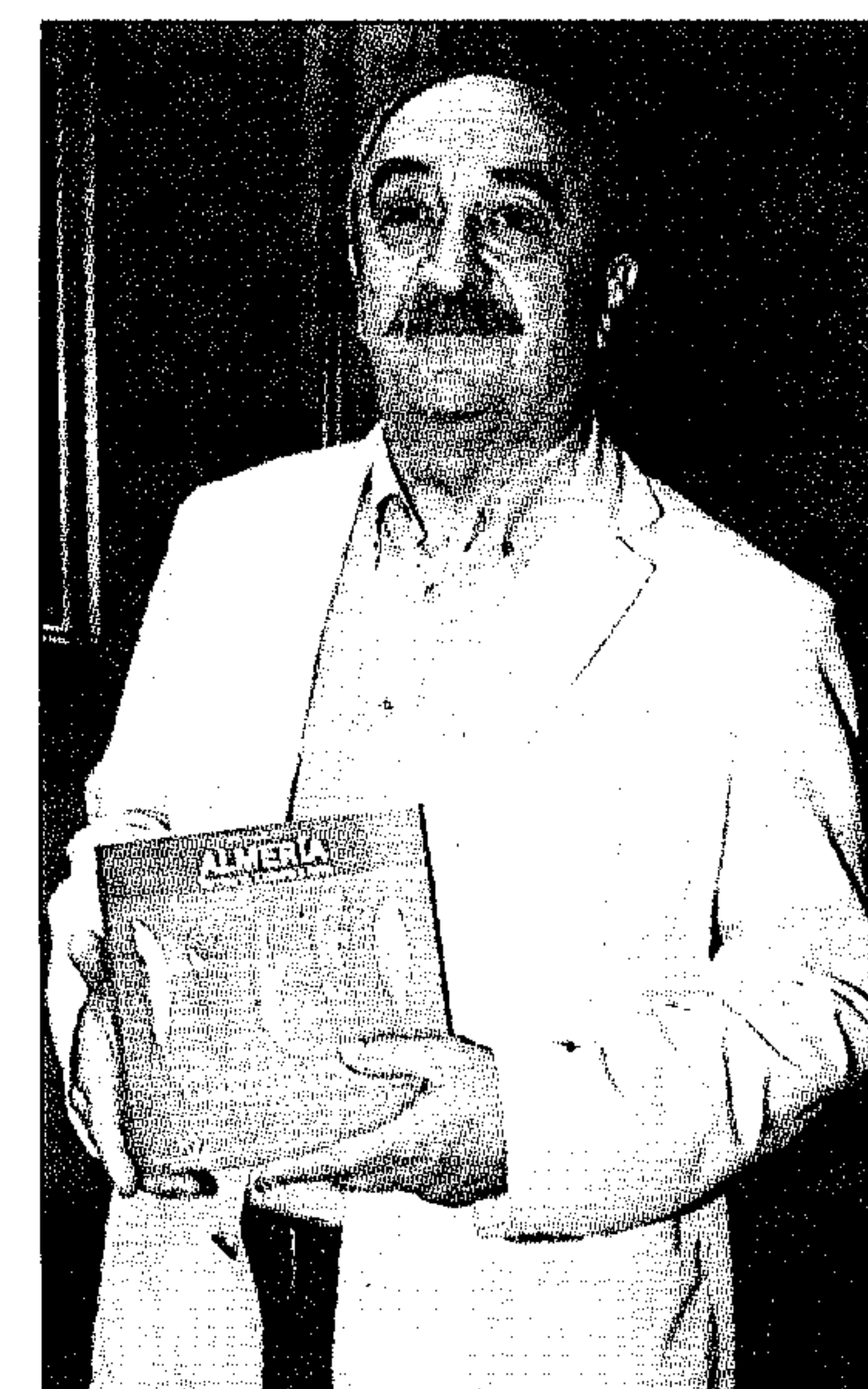
ro; La costa de Poniente con los fideos con pulpo y el arroz aparte y el valle del Río Nacimiento con platos como las acelgas esparragas y las costillas con setas.

El libro también incluye unos apuntes para la historia de la tapa en Almería, donde el autor cuenta la

historia de la tapa y habla de las tapas más tradicionales como las habas con bacalao, salazones, jibia en salsa, cherica, el tabernero, la caracola, el mero, los boladillos, las patatas bravas, migas, asadura en ajillo, trigo, caracoles y patas de cerdo, entre otras. Luego hay un apéndice donde se incluyen las rutas gastronómicas por la provincia, donde se incluyen lugares singulares, productos específicos, tiendas, fabricas de conservas, así como eventos vinculados con la gastronomía. La Guía concluye con un glosario de términos culinarios y productos.

Las fotografías que completan esta guía han sido elaboradas por el fotógrafo Juan José Pascual, aparte de ilustraciones cedidas por Alfonso Ruiz, Antonia Ordoño, J. Antonio Muñoz y Juan Carlos Domínguez. Los platos para realizar las fotografías que ilustran el libro fueron elaborados por Antonio Carmona de Terraza Carmona; Antonio Gázquez de Las Eras de Tabernas y Pedro Berroguí de La Costa en El Ejido.

**Las fotografías que complementan el libro han sido elaboradas por Juan José Pascual**



Antonio Zapata, autor de la guía. / EL MUNDO

La portada es muy simbólica ya que muestra un bodegón minimalista, donde se representa la despensa del presente y del futuro. Así se incluye las sardinas y los pimientos rojos secos, un gambón, un pimiento verde y un salmonete. «Esta fotografía es espectacular y esa foto esta seleccionada en un concurso nacional que realiza una revista de diseño», dijo Zapata.