

Fiestas en Honor a la

Virgen del Carmen


11 al 16 de Julio

2013




Ayuntamiento de
Salobreña
CONCEJALIA DE FIESTAS

La Caleta · La Guardia

Síguenos en

 Sunem Salobreña





Gastronomía y Copas
 Playa del Peñón, s/n
 18680 Salobreña · Tel. 958 82 88 07
www.sunem.es





ABYLA
 Papelería · Librería · Copistería



Servicio imprenta rápida y reparto a empresas en la provincia
 Libros de texto y material escolar

Tfno/Fax 958 612 016

C/ Al Ándalus, 7 bajo - papeleria@abyla.es



Edita: Ayuntamiento de Salobreña
 Dirección: Ana Sánchez (Salobreña Digital)
 Diseño: Target Creativo
 Fotos cedidas por: Fco. Javier González Pereira y Loli Escribano Bustos
 Impresión: Gráficas Andalusi

Saluda del **Alcalde de Salobreña**

Gonzalo Fernández Pulido



Queridos vecinos y vecinas:

Aprovenchando la ocasión que me brinda la celebración de las Fiestas del Carmen, es un placer transmitir mis mejores deseos para estos días tan especiales que, como cada año, convierten a La Caleta y La Guardia en protagonistas indiscutibles de los Festejos que recorren nuestras costas.

Y es que hay pocos actos festivos que guarden de manera tan profunda la tradición y la devoción como la Procesión Marinera de la Virgen. Una estampa que unida a la belleza del enclave, nos hace trasladarnos a nuestra niñez. Por eso para mucho de nosotros las fiestas del Carmen significan momentos inolvidables entre amigos y familia, momentos de reunión y de alegría compartida.

Debemos esforzarnos en tener momentos

para el encuentro y la diversión, que nos ayuden a despejar la mente y alegrar el espíritu. Y también, sin duda, es nuestra obligación preservar la esencia de las tradiciones, de ese patrimonio inmaterial que es reflejo de nuestra identidad.

Desde el Ayuntamiento estamos trabajando para modernizar y adecuar la imagen de La Caleta mediante una actuación integral en sus principales arterias, por lo que pedimos disculpas por los inconvenientes que podamos causar, pero el resultado final seguro que merecerá la pena.

Aprovechemos estos momentos para disfrutar junto a los que nos visitan de las actividades y tradiciones de estos días festivos.

¡Felices fiestas!

Academia Salobreña

centro de estudios e idiomas

La academia del pueblo

NOVEDAD

Taller de escritura creativa 2.0. y Ludoteca de Verano

Cursos de Verano

Primaria

ESO

Bachiller

Ciclos formativos

Graduado en ESO

Selectividad

958 617 231

**¡Prepárate por profesores
licenciados y titulados!**

Avda. del Mediterráneo, 9 bajo
Salobreña

Saluda de la **Concejal de Fiestas**

Irene Justo Martín



Estimados vecinos y vecinas:

Un año más, es para mi un privilegio poder dirigirme a todos vosotros para anunciar las Fiestas del Carmen, muy arraigadas y llenas de entrega por parte de todos vosotros y que tal y como mencioné el pasado año, vienen a poner de manifiesto nuestra manera de ser y nuestra señal de identidad como pueblo alegre y afable que permite al visitante sentirse como en su propia casa.

Somos conscientes por las dificultades que muchos de vosotros estáis atravesando en estos tiempos tan difíciles para el tejido empresarial de nuestra Villa, pero aún así, seguimos fieles y mostramos nuestro convencimiento, de que nuestro Patrimonio Histórico y Cultural, debe formar parte del desarrollo económico de nuestro pueblo. Es por lo que en nombre del Gobierno de la Villa y en el mio propio, como responsable del Área de La Caleta - La Guardia, invito a todos

los vecinos/as, así como a los que nos visitan durante estos días, a participar de todos los actos conmemorativos y tradicionales que se celebran, como son: la Sardinada, las actividades infantiles (con la tradicional fiesta de la espuma, que viene siendo un gran aliciente para los más pequeños), el Concurso de Gazpacho, que tras el gran éxito y acogida del pasado año, esta será su Segunda Edición, así como todas las actividades que tienen lugar durante estas fechas, sin olvidar que duda cabe, la Procesión Marítimo-Terreste de la Virgen del Carmen el 16 de Julio.

No me gustaría terminar, sin agradecer de antemano la encomiable labor de todas las personas que hacen posible estas fiestas: Policía Local, Protección Civil, Operarios del Ayuntamiento y a todos aquellos que a buen seguro van participar de estos días de fiesta, haciéndolas memorables y unas fiestas por todo lo alto. Que disfrutéis!!

Steakhaus Tropical

Carne a la Piedra

El Original



Más de una década
ofreciendole las **mejores carnes a la piedra**

Restaurante de carne a la piedra con magníficas vistas al mar,
para disfrutar de una buena carne preparada a la piedra



STEAKS
VOM
HEISSEN
STEIN

www.carnealapiedra.com

Urb. Mare Nostrum, 16
Salobreña (Granada)
Tel. 958 612 584

Calle Castilla Pérez, 21
Nerja (Málaga)
Tel. 952 520 661

Próximamente en Jaén

Alejandro El Municipal

José Antonio Domínguez · Periodista



Todo el mundo en La Caleta lo conoce como Alejandro El Municipal, pero también podría ser Alejandro el de la Virgen del Carmen, ya que su pasión por la imagen marinera no tiene límites. "Nuestra Virgen del Carmen es preciosa, está hecha a mano, nada de tecnologías, a mano!", me cuenta con emoción mientras recuerda el gran esfuerzo que año a año hacen desde la Hermandad para que el día 16 de julio vuelva a ser uno de los más grandes de los caleteros y habitantes de La Guardia. Hablar de la Virgen del Carmen con Alejandro es hablar de su vida. Me cuenta que cuando era niño la Virgen salía desde una capilla que había en la fábrica Ntra. Sra. del Rosario, hasta que en 1959 se construyó la Iglesia de La Caleta. Precisamente ayudante químico de la fábrica era Don Francisco Torres López. A lo largo de nuestra conversación Alejandro menciona constantemente el nombre de "Francisco El Calafate". Era maravilloso -apunta. Él fue el que lo movió todo para poner en marcha la Hermandad de

la Virgen del Carmen en 1990. Trabajó mucho por la virgen, -insiste una y otra vez-. Formó una junta directiva y yo con él he sido tesorero y secretario. Antes de Don Francisco se reunían un pequeño grupo de personas en torno al día de la virgen para organizar la procesión. Una procesión que se viene celebrando desde el año mil ochocientos sesenta y pico, me dice. Y a pesar de tanto tiempo, la devoción sigue siendo igual de intensa. Son muchos los que cada año regresan expresamente para ver su procesión marítimo-terrestre. Mis hijos y nietos siempre están aquí para las fiestas. Y lo vivimos todo como algo muy especial. La espinita clavada de Alejandro "El municipal" es que en la hermandad no hay hombres. Dice que algunos se acercan puntualmente para prestar ayuda en las proximidades del día de la patrona. Pero aún así, Alejandro está satisfecho, porque cuenta con un equipo que se las ve y se las desea para recaudar algo de dinero. Y lo consigue! vaya que si lo consigue! "Vendemos abanicos, escapularios y hasta

camisetas para sacar lo que se pueda para que a la virgen no le falte de nada". Este año, como todos, Alejandro acompañará a su virgen caminando hasta el embarcadero y esperará paciente las dos horas largas que dura la procesión marítima para volverla a tener cerca. "Yo no voy en los barcos porque no cojo, y prefiero que vaya otro en mi lugar mientras que yo la espero en La Guardia". Nuestra Señora del Carmen se acercará un año más desde La Caleta y La Guardia a saludar también a los Salobreñeros que la aguardan impacientes. Es el día en el que todos también nos sentimos caleteros. Al desembarco en La Guardia, y después de ese castillo de fuegos artificiales que todos hemos visto alguna vez, cientos de personas la acompañarán nuevamente hasta su iglesia, para terminar la procesión con el canto de la salve marinera. "Ahí es cuando yo digo, se acabó!, hasta el año que viene!, y me da mucho sentimiento de que termine todo, pero al mismo tiempo me siento muy satisfecho de

Chiringuito
Heladería



El Triunfo

*Deguste nuestros
helados artesanos
y la auténtica leche rizada*

*Especialidades
Pescado, Paella, Migas
y Tartas Caseras*

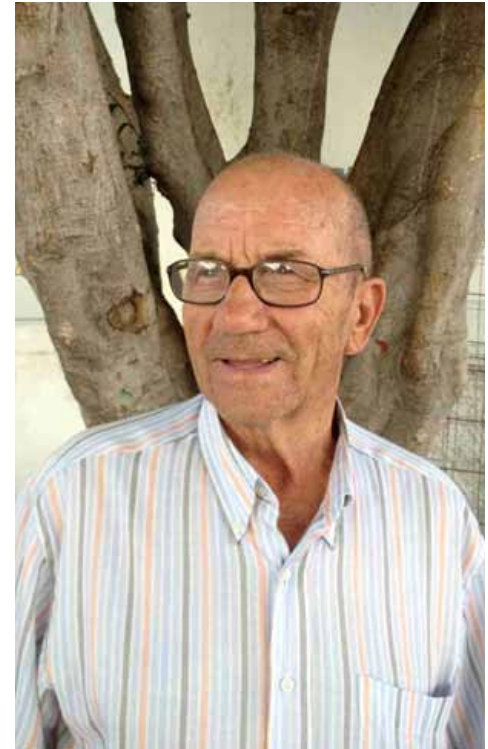


Paseo Marítimo de Salobreña, 5 Tlf. 958 34 94 22 / 638 477 876

Alejandro El Municipal

ver que todo ha salido bien". Alejandro González no le teme al viento, dice que en toda su vida sólo recuerda cuatro o cinco veces que la virgen no haya salido en su barco por la mala mar. También recuerda la primera imagen mariana que procesionaba antiguamente. "Era de Matilde "la parra", apunta. Y es que, a sus 77 años, si hay algo que a Francisco no le pesa es su pasión por

su virgen, la virgen de los marineros (él también lo fue antes de ser municipal). Sí, el 16 de julio también es el día de Alejandro y de todos los que nos acercamos a la orilla de nuestras playas para no perderla de vista. Don Alejandro, que sean muchos años más al frente de la hermandad y que nunca sople el viento el día de nuestra patrona. Viva la Hermandad de la Virgen del Carmen!



El Rey del Boquerón

freiduría

Presenta su nueva Cocina de menús diarios

Comidas y cenas
todos los días del año

Amplia terraza soleada
Comedor interior
climatizado



Podrás elegir entre:

- 5 primeros platos
- 5 segundos platos
- Postres
- Pan

por sólo
9,90€

Los menús son **caseros y artesanos**

Carnes, Pastas, Sopas, Ensaladas,
Rabo de Toro.
Pescados y Mariscos frescos.
Postres caseros...

PRIMERA
CALIDAD

Urb. Salobreña Beach IV - Paseo Marítimo - SALOBREÑA
Tel. 958 61 07 39 www.elreydelboqueron.es

Panadería LA CALETA

Especialidad en:

- Pan de Viena**
- Roscos fritos**
- Bollos de aceite**
- Pasteles**
- Tarta de Piononos**
- Tarta de Queso**
- Milhojas**
- Pan Negro**
- Tartas para LA PRIMERA COMUNIÓN**



C/ Horno, 1 - Tel. 958 61 09 77 · LA CALETA
C/ Antonio Machado - Tel. 958 82 88 11 · SALOBREÑA
C/ Amapola · SALOBREÑA

Rafael Rodríguez Garzón un corazón partido en dos

Carolina Alanzor · Locutora Radio Salobreña



¿Cuál es el mejor momento para hacer balance de toda una vida? Quizá sea cuando sentimos que ha sido plena, que hemos logrado en esta todo lo que nos propusimos. **Rafael Rodríguez Garzón** un Caletero de 89 años, lo hace cada día mientras mira al Mediterráneo, el mar que une los dos puntos de la geografía que marcan a día de hoy su vida; Barcelona y La Caleta.

Cuando Rafael era apenas un niño, observaba como los caleteros apenas tenían dos opciones; una dedicarse a la mar y la otra trabajar en la fábrica de azúcar. Él hizo las dos cosas. Con 12 años se pasaba las noches enteras intentado conseguir una buena pesca. Eran noches en vela, noches de conversaciones con los compañeros de faena con un único testigo el mar. Con 13 años las noches en vela faenando dieron paso a un trabajo

en la fábrica de azúcar. Año tras año y así hasta que se jubiló, Rafael conoció a la infinidad de arrieros venidos de cualquier parte de España y que trabajaban en la monda.

Eran tiempos de cambio, de evolución, para dar paso a una fábrica moderna, con camiones cargados de caña en vez de aquellas enormes carretas tiradas de bestias. Se emociona al recordar aquellos días de intenso trabajo junto al dueño de la fábrica Don Juan, un catalán que trataría a Rafael como a un hermano. Tanto es así que le prometió que le mantendría su puesto en la fábrica mientras Rafael, su esposa y sus hijos pusieron rumbo a Barcelona buscando una buena colocación para ellos.

Y cumplió su objetivo; sus hijos encontraron trabajo en Barcelona. Peor suerte tuvo él que por más que lo intentó,

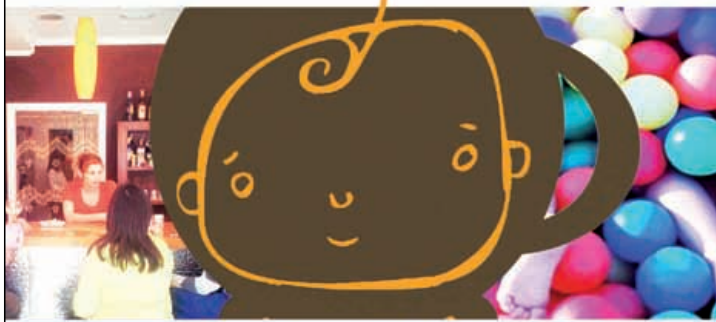
con carta de recomendación incluida, sólo trabajó dos meses en dos años. El jefe de la fábrica, “el catalán” como cariñosamente lo llama siempre Rafael tuvo la culpa de que nuevo pusiera rumbo a La Caleta ya que se enteró de su situación y lo mandó llamar para que volviera a incorporarse cuánto antes a su trabajo. Y así lo hizo, aunque con el corazón ya dividido en dos. Con sus hijos en Badalona y su trabajo y su esposa en La Caleta. Reconoce que si no fuera por el trabajo el y su mujer se hubieran quedado cerca de sus hijos en Barcelona, pero había que comer.

Frente al mar que ha marcado su vida, recuerda aquellos años en los que conoció a su esposa. Cuenta que las caleteras lo tenían fácil a la hora de encontrar novio, ya que como tantos trabajadores venían cada año a la monda, era fácil que éstas



desayunos, tapas, meriendas, talleres, wifi, cumpleaños, zona de juegos, actividades

edory
café



Avda. Mediterráneo, 3 Salobreña (Granada) - Tel. 722 368 158
facebook.com/edorycafe - www.edorycafe.com

Comestibles casi de tó

Jamones cortados a cuchillo, envasados al vacío

- Prensa diaria
- Artículos de playa
- Artículos de pesca



Beneficiate de nuestra **Tarjeta COVIRÁN** y obtén grandes descuentos

Supermercados
COVIRÁN
Estamos ahí

Rafael Rodriguez Garzón un corazón partido en dos

se enamoraran de ellos. Es por eso que por sus venas corre sangre de La Zubia por parte de su abuelo materno y de Otívar ya que el padre de su abuelo paterno era de allí. Pero ¿Qué pasaba con los hombres? ¿Cómo se las arreglaban los caleteros para buscar a la mujer de su vida?. Pues Rafael lo tuvo claro desde siempre. Él se buscó a una caletera, la más guapa, la mejor del mundo, Teresa Ferrer se llamaba, me cuenta mientras seguimos mirando el vaivén de las olas. Se emociona pensando en los días que pasaron en Barcelona juntos mientras él se encontraba haciendo la mili y que fueron los culpables de que tuvieran que casarse “antes de tiempo”. Es lo que tiene pasar un tiempo solos en Barcelona dice mientras su voz se quiebra al recordar los 52 años que pasaron juntos antes de que ella se fuera para siempre.

Ahora Rafael pasa los días entre su casa en La Caleta y la de su hija Susana en Salobreña acompañado de sus nietos y sus bisnietos. Cinco y cinco en total repartidos entre Barcelona y La Villa. Mimándolos y consintiéndolos incluso más que a sus propios hijos, por quienes dejó durante dos años su Caleta natal buscándoles un porvenir aquí incierto.

¿Cuál es el balance de estos 89 años? Una vida plena donde las rosas han podido con las espinas. Donde la lucha diaria ha dado paso a la satisfacción de comprobar como todo lo bueno que Rafael deseaba para los suyos se ha ido cumpliendo y con la ilusión de un año más, disfrutar desde su rincón con vistas a la playa y a la sierra de la procesión del Carmen con una parte del corazón aquí y el otro puesto en Barcelona.





PINTURAS ANTONIO DE LA O

**Les desea
Felices Fiestas**



Teléfono
607 960 214
SALOBREÑA



**Café-Pub
ATLANTIS**

**Tómate un café en nuestra terraza
Prueba nuestros cocktails
Disfruta de las noches de verano**

Paseo Marítimo de Salobreña, Urbanización El Sol, Edificio Venus - Local 1
Playa del Peñón · SALOBREÑA



Chinchón
BOCATERIA Y PAPAS ASADAS

Papas asadas · Bocadillos · Platos variados



C/ Amapola - SALOBREÑA
Tel. 958 82 84 08

Reparto a Domicilio

Las Fiestas del Carmen vistas por los más pequeños

Sergio Sebastiani



Si hay algún colectivo que disfruta de las fiestas patronales, y en especial si son en pleno verano, esos son los niños. Y más aún si hablamos de La Caleta, un pueblo donde todos los pequeños se conocen y en esos días toman las calles y las hacen suyas para vivir la festividad de la Virgen del Carmen a su manera.

La fiesta de la espuma es por amplia mayoría la actividad favorita de los niños caleteros, junto al pasacalles de gigantes y cabezudos, la cerveza, la procesión de la Patrona o la sardinada. Solo echan de menos tener unos columpios, que piden al unísono.

Yeray tiene ocho años y asegura que “lo que más me gusta de las fiestas del Carmen es la procesión, cuando sale el trono y cuando la suben al barco y después tiran los fuegos artificiales”. También le atraen varios juegos, como “el fútbol grande que ponen muchas veces y el toro mecánico, que quiero que lo pongan de nuevo”.

Darío, de nueve años, dice que le gusta “la procesión y también los cabezudos”, aunque

“lo mejor de todo es que puedo salir más tarde”. La fiesta de la espuma es la favorita de varios niños, como por ejemplo María Jesús, de ocho años, quien espera ansiosa ese día para ponerse el bañador y perderse entre la espuma, o Alex, de seis, quien dice

que “me gusta tirarle espuma a la gente”, aunque también se confiesa aficionado de “los cabezudos y los petardos”.

Javi tiene ocho años y, además de esta fiesta jabonosa a la que se abonan todos los niños, se decanta por “los cabezudos, el fútbol,





D

**CENTRO DENTAL
SALOBREÑA**

Dra. M^a Jesús Lisbona González
Odontología integral y Ortodoncia

Fábrica Nueva, 19 - A • SALOBREÑA • Tl. 958 82 81 02

**INSTALACIONES
CAVAL S. L.**

CANAL+
DISTRIBUIDOR Y SERVICIO
TÉCNICO OFICIAL

Ahora contrata Canal+
desde **10,95€/Mes**

eurona
internet donde quieras

Conéctate a Internet
estés donde estés

vodafone

Avda. 28 de Febrero, 3 · 18680 SALOBREÑA - Granada
Tel. 958 82 89 20 - Fax 958 61 21 03 / info@caval.es · www.caval.es



BarGloria

**Pulpo seco
Pulpo en adobo
Pisto de pulpo
Jibia en salsa
Migas
Pescado fresco**

C/ Rambllilla (junto Plaza lavadero)
La Caleta
Tel. 958 610 380



**Restaurante
El Molino**

Especialidad en
**Migas
Paella
Fritura y Parrillada
de Pescado**

647 701 056

Paseo Marítimo - Playa del Molino, 1 8680 Salobreña (Granada)

Las Fiestas del Carmen vistas por los más pequeños

el colchón hinchable o la cervezada, porque cojo un cubo con cerveza o con agua y mojo a la gente". Adara, de seis años, prefiere "la procesión, ver el trono cuando pasa y cuando suben a la Virgen al barco", aunque también pone la fiesta de la espuma entre sus actividades favoritas. Lo mismo dice Genaro, de siete años, para quien esta fiesta "es muy divertida, y también la procesión, porque salgo vestido".

La mayor del grupo es Irene, de once años, quien tiene una larga lista de preferencias: "Me gusta cuando la Virgen del Carmen sale en la procesión, voy a la misa y después voy con ella. Pero también disfruto mucho el día de la cervezada, porque les echo la cerveza o el agua en la cabeza a los otros niños; el de la sardinada, porque comemos muchas sardinas; y la fiesta de la espuma". Eso sí, aclara que la cerveza no se la bebe, eso solo lo hacen los adultos.

Una de las experiencias más espectaculares que permiten vivir estas fiestas marineras

es la posibilidad de seguir la procesión desde mar, desde su embarque hasta su desembarque. Varios de estos niños han tenido la posibilidad de seguir a la Patrona desde el mar, como por ejemplo Yeray: "Me he montado en el barco de mi padre, está muy chulo porque a veces te amarras a otro barco y van llevándolo. Y todos le gritan cosas buenas a la Virgen". Darío también lo hizo, y destaca que "te enganchas atrás y se ven los fuegos artificiales desde el mar". Una de las experiencias que mejor recuerdan de las fiestas algunos de estos niños es la elección del mister y la reina, que en el apartado infantil se celebró solo una vez. Yeray no olvida que "ganó mi primo Isaac y yo quedé segundo". Irene no pudo participar en La Caleta por no tener la edad suficiente para el concurso de mayores -solo se elige reina, pero no mister-, aunque sí pudo hacerlo en Salobreña. Quienes intervinieron en aquella ocasión quieren que se repita, porque "nos dieron chucherías y regalos".



Casca La Galera

Especialidad en:
Roscas
Bocadillos
Surtido Ibérico

Urb. El Sol - Edificio Venus II, Playa del Peñón
 18680 SALOBREÑA

Chanquete de Jose
 cervecería

Especialidad
 en **arrocés**

Avda. Mediterráneo
 Edificio Mercurio
Salobreña
 Tel. 958 617 070

Panadería
El Caraqueño

Pan de aceite
Tortas Batidas
Roscas Duros
Bollería en general

C/ Labradores, 7 - SALOBREÑA
 Tel. 958 61 24 16

CAFETERÍA - TAPEO

SALOPARK

Avda. del mediterráneo
 frente farmacia de la Playa
 Salobreña
620 795 846

¿A quién le importa la cocina sana y equilibrada?

Yolanda Llonch · Periodista



Aunque a menudo se nos olvide, nuestra salud y calidad de vida dependen directamente de la alimentación. La falta o exceso de nutrientes está relacionada con el deterioro físico, la aparición de distintas enfermedades y problemas de salud que todos conocemos.

*Nuestra salud y calidad
de vida dependen
directamente de la
alimentación*

La teoría nos la sabemos, pero la realidad es que el actual ritmo de vida no nos ayuda a tener unos hábitos adecuados y saludables, dejando en segundo (o tercer) plano la cuestión de la nutrición.



Las patatas fritas, quesos, pastas, hamburguesas, frankfurts, pizzas, bocadillos, bollería y pastelería industrial y todo ese tipo de comida rápida, al igual que la alta cocina, llamada también de diseño, “han aniquilado a la cocina tradicional, que es la sana y buena”, según nos cuenta Jesús Martos Barnés, cocinero y pastelero profesional con más de 30 años de experiencia en el sector.

De las abuelas a la alta cocina

Desde el restaurante La Portería de Salobreña, Jesús Martos explica que “la gente en general come bastante mal, como un bocadillo o una pizza por la calle, a deshora y allí donde le pille. Con este hábito de comer cualquier cosa se han perdido muchos platos típicos, además de los horarios de comida y las sobremesas en las casas con la familia reunida. Ese orden se ha desmoronando por

sigue

RESTAURANTE
Cocina Mediterránea de Vanguardia

AZULES



Urb. Luna Mar, Bloque 1
SALOBREÑA
Tel. 958 61 72 55

Especialidad en
Carnes cocinadas
a baja temperatura



TABERNA
EL PUENTECILLO
La Caleta

Pulpo y Boquerones secos

C/ Rambllilla, 4
La Caleta - SALOBREÑA (Granada)

Tel. 958 617 282

Bar Consuelo

Especialidad en
**Paella, Migas,
Pescado frito
y Tapas variadas**



C/ Almacén, 1 - LA GUARDIA
Tel. 958 61 05 66 - 606 267 905

Capitán Cook

- Tapas
- Especialidad en asados
- Piernas de cordero segureño
- Migas, frituras, roscas, paellas, alpargatas



Urbanización Salobreña Beach 3 · Salobreña (Granada)
Tel. 647 901 139



Jesús Martos Barnés

completo”. Cocinar de la forma tradicional lleva su tiempo, y parece que en la actualidad “es una actividad relegada a las abuelas, que siguen trabajando con los majados de mortero como se hacían antiguamente. Tal como están las cosas, cuando perdamos a esa generación de mayores, habremos perdido muchas de nuestras antiguas costumbres y recetas culinarias”.

Este cocinero asegura que “a pesar de haber perdido recetas típicas de toda la vida, en realidad la alta cocina actual tiene su origen en la cocina tradicional, aunque cambiando las reducciones, el diseño de los platos y la forma de presentarlos.

Es una cocina menos aprovechada en comparación con la de antaño. Por ejemplo, antes se echaba en adobe y se guardaba lo que sobraba de las frituras de pescado que se hacían en los hogares, para comerlo otro día. Actualmente la receta de las frituras de pescado ha pasado a los restaurantes, pero todo es del día. No se aprovecha nada”.



La pastelería, sin tiempo y sin cariño

Harina, huevos y azúcar. Esos eran los ingredientes básicos sobre los que se ha elaborado siempre la verdadera pastelería casera. Jesús Martos subraya que “también la pastelería se ha vuelto industrial por ahorrar tiempo y ganar más dinero”. Y concluye que “para que las cosas salgan bien, hay que ponerles tiempo y mucho cariño. Por ahorrar tiempo se hacen las cosas mal”. Y yo añadiría que todo tiene su punto exacto de cocción, de azúcar y demás secretos de la pastelería tradicional, justamente lo que Jesús Martos aplica al riquísimo tocino de cielo que está elaborando mientras le hacemos esta entrevista.



Carretera de la Playa
(Frente Casa de la Cultura)
SALOBREÑA
Tel. 958 828 885



*Especialidad en
Comida Mediterránea*



Especialidad en
Pizzas
Pastas
Carnes a la Barbacoa

Pº Marítimo, Urb. Mare Nostrum, 26 · SALOBREÑA
Tel. 958 61 05 62




HUBARA

Urgencias 610 55 66 22

Clinica Veterinaria
Tu clínica de siempre

C/ Labradores, s/n · 18680 Salobreña
Tel. 958 82 81 97
www.clinicahubara.es



Limpieza dental
Análisis
Cirugía
Ecografías
Peluquería canina



Hostal
Mary Tere
Café Bar

**14 Habitaciones equipadas con cuarto de baño,
aire acondicionado, calefacción, teléfono,
conexión internet, TV. Vía Satélite**

Carretera de la Playa, 7 - Salobreña
Tel. 958 610 126 - 958 612 772 - 958 828 489
www.hostalmarytere.com · hosmate@arrakis.es




Primer accidente industrial de la Costa Tropical

José Pérez · Historiador



A finales del siglo XVIII, Salobreña sufre una profunda transformación agrícola, después de casi mil años el cultivo de la caña de azúcar desaparece y da paso al cultivo del algodón, potenciado y amparado por la emergente industria textil catalana, debido fundamentalmente a las guerras franco-británicas de finales del XVIII y principios del XIX, que hicieron muy difícil la navegación comercial por el viejo Mediterráneo.

Hacia mediados del siglo XIX, nuevamente, con la influencia de la oligarquía granadina, se vuelve a introducir el cultivo de la caña de azúcar y, por ende y por primera vez, su tratamiento industrial moderno.

Hacia 1860-1861, Joaquín Agrela crea el primer establecimiento industrial de transformación de la caña de azúcar en La Caleta, la hoy denominada Azucarera del Guadalfeo, en su origen, Fábrica Nuestra Señora del Rosario. Salobreña, en ese momento, ve la primera

aplicación industrial resultado de la vieja Revolución Industrial, se empieza a utilizar por vez primera la máquina de vapor como elemento básico de la transformación Industrial. Una tecnología que aún, en estas primeras fases de su uso, es inestable y, en muchos casos, peligrosa.

Esta peligrosidad quedó demostrada de forma patente el domingo día 9 de marzo de 1872. En este día, la fábrica es sacudida por una explosión.

Una de las calderas de vapor instaladas explota de forma imprevista, cogiendo de sorpresa a los trabajadores que en ese momento realizaban sus labores en el recinto fabril.

El coste de la explosión fue enorme, los daños materiales numerosos; los daños humanos se cobraron cuatro vidas como consecuencia de las quemaduras sufridas por la citada explosión de la caldera de vapor. Los muertos fueron los siguientes:

Eusebio Ligeró Fernández, de 18 años de edad, soltero y natural de Lentejé. José Vargas Correa, de 14 años de edad, soltero y natural de Órgiva.

Francisco Fernández Arroyo, vecino de Almuñecar, de 28 años de edad, casado con María de los Dolores Castillo Rodríguez y natural de Pampaneira. Juan Palomares Morales, de 14 años de edad, soltero y natural de Molvízar.

El lunes, 10 de marzo de 1872, se celebraron los funerales de las cuatro víctimas de forma conjunta en un solo entierro, la misa fue celebrada por Manuel Teruel Dardé, cura párroco de la Villa de Salobreña. Los dueños de la fábrica pagaron todos los gastos. Su entierro fue de media ofrenda.

La actividad industrial de la fábrica nunca se paró, se subsanaron las causas de la explosión, se introdujo nueva maquinaria de vapor, se contrataron nuevos trabajadores...





Fotos de Antaño



Centro Aloe's

Masajes
 Limpieza facial
 Depilación
 Depilación Láser
 Maquillaje

Avda. del Mediterráneo,
 Ed. Neptuno - Bajo 4 · Salobreña
 Tel. 958 611 203



 **ÓPTICA SALOBREÑA**
 Centro Óptico y Auditivo

Cuidamos tu vista
 mejoramos tu audición

Avda. García Lorca, Ed. Neptuno, Bajo 2-B
 (Frente LA CAIXA) Telf. 958 610 829 - SALOBREÑA

OA Asesoría Bosch

- Fiscal
- Gestoría Administrativa
- Laboral
- Administración de Fincas
- Mercantil
- Seguros

Avda. 28 de Febrero, 11
 Teléfonos: 958 82 86 53 · 658 69 03 29 SALOBREÑA
www.asesoriabosch.com / info@asesoriabosch.com

Solo Bytes

 **VENTA Y REPARACIÓN DE ORDENADORES**

C/ Fábrica Nueva, 34 A
 18680 SALOBREÑA

Teléfono 958 612 440
 Fax 958 612 440
solobytes@telefonica.net

Elisa Cano Romera

Caletero orgulloso

Gerardo Alabarce · Redactor Cadena Ser de Ronda



Qué difícil es explicar lo que representa la tierra donde nacemos, aquellas calles y rincones que nos ven nacer y crecer. El orgullo que uno siente de su pueblo y de su gente no es más que el llevar por bandera allá donde vayamos, el nombre y las costumbres de donde somos. Siempre me he preguntado que sensación debe de sentir una persona al decir “Yo soy de la Caleta”, o, “Yo soy Guardiero”. El sentimiento debe ser parecido a cuando alguien se cree importante y querido. Orgulloso y satisfecho de su patria, un pequeño punto en el planeta pero que para nosotros se hace enorme.

La Caleta y la Guardia, los brazos fuertes de Salobreña, han visto pasar los siglos sentadas junto al mar, habiendo sido en el pasado una de las zonas más ricas y prósperas de toda la provincia de Granada gracias a la caña de azúcar. Sus habitantes han sido testigos de la revolución industrial, trabajadores incansables y

buena gente, que sabe que vive en uno de los rincones más bonitos de Andalucía. Personas humildes y sencillas que han ido pasando de generación en generación el arte de la pesca artesanal. Aún hoy, a horas tempranas, podemos ver cómo llegan los botes al Lavadero con el pescado y transportarnos a otro tiempo. Y si, siento envidia, envidia de la sana, créanme. Levantarse por la mañana con el olor del pan recién hecho de los Tolinos, asomarse a la ventana y solo ver la inmensidad del mar, te hace un privilegiado. Aquí el tiempo se detiene. Todo parece ir más despacio. Cuando las olas chocan parecen murmurar y la vida recobra un sentido especial. Andar por la playa o por las piedras del Caletón ayuda a ver los problemas de otra manera. ¿Quién no ha paseado por aquí buscando solución a nuestras inquietudes? ¿Quién no se ha bañado en estas aguas feliz y riendo con la familia y amigos? , o incluso ¿Quién a

oscuras no ha dado ese primer beso de amor que nunca se olvida? El que no es de aquí puede que nunca lo pueda sentir, aunque los que llegan a esta zona, no podrán marcharse. Esta tierra, te engancha y enamora como ninguna otra lo hará. Ella te ofrece sus impresionantes amaneceres, y los ocasos más bellos que puedas imaginar. A cambio solo te pide que te quedes cerca y que aprendas a disfrutar de su paisaje, de una buena conversación sentado en la plaza del Lavadero.

¿Qué decir de este privilegio de sitio? Uno puede estar escribiendo líneas y líneas llenas de historia y piropos. No se nos puede pasar por alto que aquí se sigue forjando la historia de Europa, con ese último ingenio azucarero, que hasta hace pocos años molturaba la caña de azúcar.

Caletero, gracias por mantener vivo ese orgullo, ese que te hace único en el mundo.

CASA ANTONIO

*Especialidad en Jamón Serrano,
Quesos Manchegos y embutidos.*

Frutas y Verduras Frescas

C/ Alonso Cano, 2 (Frente Banco Popular) SALOBREÑA Tel. 655 879 041

Bar Manolo

Playa de la Guardia
Tel reservas: 680 325 067
Facebook: Bar Manolo

Paella mixta · Pulpo · Fritura de pescado

BAR RESTAURANTE RUFINO

Playa de La Guardia-Salobreña / Tel. 664 325 052

 Bar Rufino

Paella
Migas de Pan / Maíz
Pulpo a la Salobreña
Salmorejo
Postres Caseros

Bar Restaurante
RUFINO



Fritillo de pulpo

Ana Rodríguez Ferrer



Ingredientes

Pimientos
Cebolla
Laurel
Tomate triturado
Aceite de oliva
Vino blanco
Guindillas

Consejos para su elaboración

Días antes habremos limpiado y congelado el pulpo entero, sin trocear. La noche anterior a su elaboración, lo ponemos a descongelar. Cuando aún no esté totalmente descongelado, procedemos a trocearlo (será más fácil).

Elaboración

Introducimos el pulpo en una perola y le añadimos laurel, aceite de oliva y vino blanco.

Mientras el pulpo se va cocinando, preparamos un sofrito con trozos pequeños de pimiento y cebolla.

Cuando veamos que el pulpo, está tierno le añadimos el sofrito (no muy hecho). Agregamos el tomate triturado y un par de guindillas y lo dejamos hasta que esté todo ligado.



Talleres Pontiví

Chapa y Pintura

Juntos desde
1983



Ctra. de Málaga, s/n, N-340 Salobreña (Granada)
Tel. 958 610 951 · Fax 958 612 425

Limpezas

Lidia Jiménez

- Limpieza de oficinas
- Garajes, Comunidades
- Obras y chalets
- Mantenimiento
- Limpieza integral de la vivienda
- Cristalizados

C/ Manuel de Falla, 18
18680 Salobreña (Granada)
Tel./Fax 958 61 70 12
Móvil 625 65 39 96



MOTRIGAS, S.L. EMPRESA AUTORIZADA DE GAS



C/ Ernesto Mira, 3 · Motril
Tel. 958 60 40 60
www.junkersmotril.es

 **JUNKERS**
Instalación y reparación



Cocido caletero

Trinidad Pereira



Ingredientes

Garbanzos
Judias blancas
Fideos
Pechuga de pollo
carne de ternera
hueso salado
Tocino fresco
Morcilla

Elaboración

Se ponen los garbanzos y las judias blancas en remojo toda una noche.

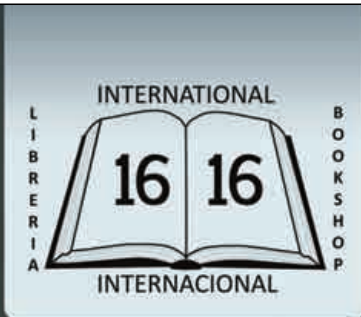
En el momento de prepararlo, se pone todo en crudo en la olla, (excepto la morcilla), con agua y sal. Se deja cocer durante 1'30 horas.

Se va sacando la espuma, que hace con una espumadera. Una vez tiernas las legumbres, se le añade la morcilla y los fideos y se dejan cocer, hasta que estén en su punto y se aparta.

El cocido se sirve por un lado y la carne por el otro.

Una vez tomado el cocido, cada comensal, se prepara en su plato la pringá, que consiste en cortar pequeños trozos de carne y mezclar con el tocino y la morcilla. Se acompaña con el pan.





**Reserva ya tus
Libros de Texto**

CHEQUE LIBRO

- Libros en distintos idiomas
- Libros de lectura Infantil y Juvenil
- Papelería
- Juegos Educativos
- Books in English, French & German
- Greetings Cards

Avd. Federico García Lorca, 17 - 18680 SALOBREÑA (Granada)

958 61 07 50

jueves
julio

11

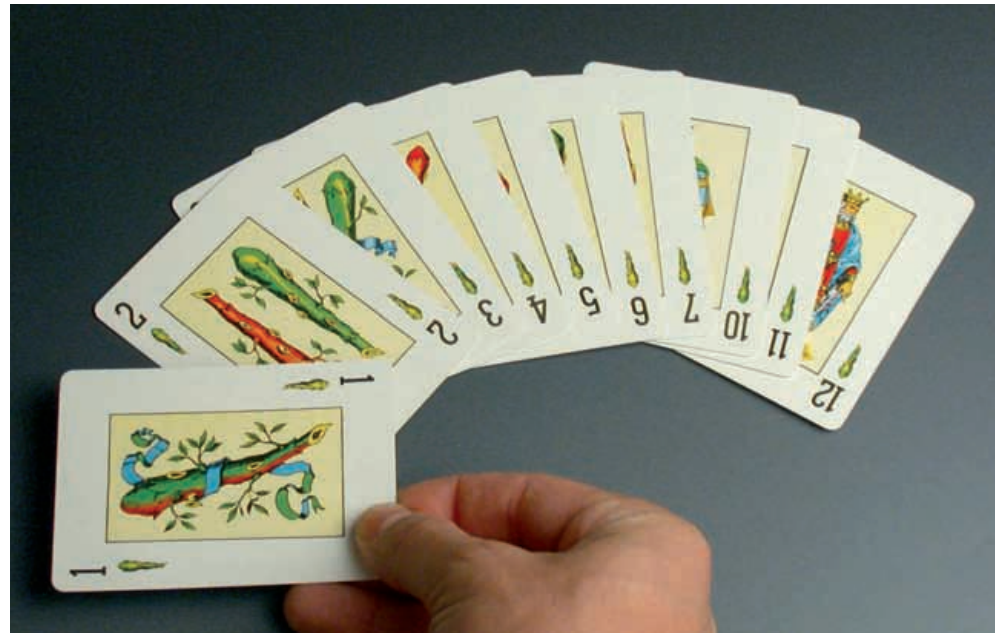
16:00 horas

I Concurso de Remigio Virgen del Carmen.

En Bar Restaurante Rufino. Inscripciones en el mismo bar, 2 euros.

Organiza **Bar Restaurante Rufino.**

Colabora **Atmósfera Sport.**



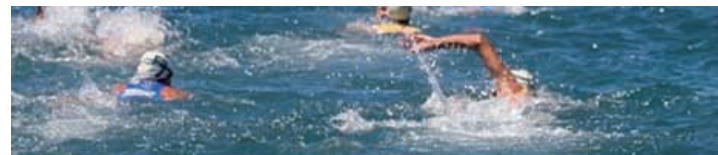
Ferretería Lorca

Bricolaje
Fontanería
Electricidad



Avda. Federico García Lorca, 18 · Salobreña / Tel. 958 82 84 87

Actividades deportivas para la Virgen del Carmen



VIERNES 12 DE JULIO

A partir de las cinco de la tarde, **II Torneo de Fútbol Playa "Virgen del Carmen"** organizado por Club Deportivo Agonos y Concejalía de Deportes del Ayto de Salobreña. Se celebra en La Guardia bajo el embarcadero. Las inscripciones se realizarán directamente en el terreno de juego o anticipadamente en el pabellón de deportes. coste de inscripción 0 euros.

SÁBADO 13 DE JULIO

I Triatlón "La Caleta - Salobreña" organizado por la Concejalía de Deportes del Ayto. de Salobreña a partir de las 17.00h. Inscripciones en el pabellón de deportes.

DOMINGO 14 DE JULIO

"II Edición de la Travesía a Nado Peñón de Salobreña - La Caleta" organiza Diputación Provincial de Granada y Concejalía de Deportes" inscripciones en el pabellón de deportes, en la página web de diputación y en la salida de la prueba, que tendrá lugar bajo el Restaurante La Bahía. Esta prueba es puntuable para el circuito provincial de diputación. Hora de comienzo de la prueba 10:00 h.

Todos los participantes en las pruebas deportivas tendrán que estar inscritos con antelación al comienzo de las pruebas. Salvo el Triatlón que es en categoría senior, el resto de pruebas se podrán inscribir todos los participantes que así lo deseen independientemente de la edad.

Ruiz & Collado Asesores
FISCAL - LABORAL - CONTABLE



620 928 333
678 581 219
958 611 518

ruizcollado@terra.es
Avda. Peronne, 6 - 1º
SALOBREÑA (Granada)

viernes
julio

12

17:00 horas

**II Torneo de Fútbol Playa
"Virgen del Carmen".**

Organizado por **Club Deportivo Agonos** y **Concejalía de Deportes** del Ayto. de Salobreña. En La Guardia, bajo el embarcadero.



20:30 horas

Pasacalles.

Con Bob Esponja, Cabezudos y la Banda Municipal de Música.



22:00 horas

Sardinada.

Patrocinada por **Bar Manolo.**

22:00 horas

Verbena con **Alan.**



24:00 horas

Elección de la Reina.

Presentado por **Gerardo Alabarce Ríos.**

festival de FLAMENCO

19 de Julio

22:00 horas

Amfiteatro Nilo Cruz

Salobreña

El Tablao

AL CANTE

Rancapino (hijo)

Antonio Campos

Eliseo Alabarce

Artista invitado

Luis Heredia "El Polaco"

A LA GUITARRA

Manuel Jero y Alfredo Mesa

Cuadro Flamenco Ana Cali

Puntos de venta:

Salobreña

Casa de la Cultura

Oficina de Turismo

Restaurante La Portería

Vélez de Benaudalla

Restaurante El Surtidor

☎ Información: 607 355 795

Patrocina:



Clínica Doctor Cano

Centro de Conductores

www.clinicadoctorcano.com

clinicadoctorcano@gmail.com

- Medicina General
- Alergólogo
- Psiquiatra
- Psicología
- Podología
- Fisioterapeutas
- ATS/DUE

C/ Fábrica Nueva, 39 A

SALOBREÑA

Tlf. 958 61 05 71

Fax: 958 82 89 64

Nueva consulta
de PEDIATRÍA,
TRAUMATOLOGÍA
y DERMATOLOGÍA



sábado
julio

13

10 horas

Concurso de dominó.

En el hogar del pensionista. Único premio al ganador, patrocinado por **Atmósfera Sport**.



12 horas

Gran Fiesta de Agua y la Espuma.

En la Plaza del Lavadero (en caso de hacer mal tiempo se trasladará al polideportivo).

a partir de las 16:00 horas

Torneo de Rentoy.

En Bar la Alternativa, La Guardia. Único premio al ganador. Patrocinado por **Atmósfera Sport**.

17:00 horas

Triatlón Salobreña - La Caleta.

Organizado por la Concejalía de Deportes del Ayto. de Salobreña. Inscripciones en el pabellón de deportes.

18:00 horas

Concurso de Gazpacho.

En Hogar del Pensionista (La Caleta). Patrocina: **Salobreña Digital**.

19:00 horas

Concurso e hinchables.

En la Plaza del Lavadero.

20:00 horas

Triduo en honor a la Virgen del Carmen.

23:00 horas

Verbena y actuación de los dj's:

Francisco Molino Vacas

Dj Maceo

Dj Vistor

2^{er} CONCURSO de
**Gazpacho
Andaluz**
La Caleta · La Guardia

13
de Julio



Único premio de 150 € y Diploma

Hogar del Pensionista (La Caleta)
18 horas

Organiza: **Concejalía de
La Caleta - La Guardia**

Patrocina:



El Trasmallo Grupo Hostalero

f SÍGUENOS EN [FACEBOOK.COM/MARISQUERIA.ELTRASMALLO](https://www.facebook.com/marisqueria.eltrasmallo)

A white, boat-shaped dish filled with crushed ice. Several small, round seafood items, likely scallops or clams, are arranged in the dish. Each item is topped with a small amount of red sauce or garnish. The background is dark, making the white dish stand out.

Club Náutico (Muelle de Poniente s/n) Tel. 649 110 525 MOTRIL (GRANADA)

Edif. Penibético, 3 (Estación de Esqui) Tel. 690 392 358 SIERRA NEVADA (GRANADA)

Paseo Marítimo c/ Francisco de Giles s/n Edif. Los Faroles Tel.635 624 750 SALOBREÑA (GRANADA)

domingo
julio

14

10:00 horas

II Edición de la Travesía a Nado Peñón de Salobreña - La Caleta.
Organiza **Diputación Provincial** de Granada y **Concejalía de Deportes**.

Salida: bajo el Restaurante La Bahía.



a partir de las 13:30 horas

Cervezada.

Se retrasará dependiendo de la llegada de los nadadores.



20:00 horas

Triduo.

17:00 horas

Fiesta joven.

En la Plaza de La Guardia. Diversión y sorpresas.

¡Diviértete con el toro mecánico!





OPTICA
ISA&DORO



Avda. Federico García Lorca, 19
18680 SALOBREÑA (Granada)
Tel. 958 82 89 08

CH

CAROLINA HEIREIRA

POLICE
SUNGLASSES

TOUS
EYEWEAR

GUESS

lunes
julio

15

20:00 horas

Triduo y Ofrenda Floral.

Flores blancas y naranjas.





La Portería

• Restaurante •

pescados
del litoral

carnes
a la brasa

menú
del día

postres
caseros



C/ Fábrica Nueva, 1 - SALOBREÑA (Granada)


Tel: 958 611 361



Pirotecnia Esteban Martín S.L.

TALLER DE FUEGOS ARTIFICIALES

Casa fundada en el año 1895 • Cuatro generaciones

- 
- Fuegos artificiales
 - con efectos de luz y sonido
 - Castillo piromusical
 - Cohetes gran fantasía
 - Carcasas todos los calibres
 - Fuegos marítimos
 - Carcasas acuáticas

Cuesta de Pataura, s/n - Apdo. Correos 14
Tlf. Y Fax: 958 82 19 06
C/ Muralla, 7, 2º B - Tlfno. 958 82 09 96



CLÍNICA DE FISIOTERAPIA
FISIOMAR

Toñi García Hortal FISIOTERAPEUTA - OSTEÓPATA Coleg. nº 577

- Técnicas osteopáticas.
- Masaje terapéutico y de relax.
- Electroterapia.
- Traumatología (esguinces, fracturas..)
- Enfermedades circulatorias, respiratorias..
- Algias vertebrales (cervicalgias, lumbalgias..)
- Enfermedades reumáticas y articulares (artrosis, artritis, osteoporosis..)
- Asistencias Infantil y tercera edad.
- Lesiones deportivas.
- Terapia miofascial.

Nuestro objetivo es mejorar su calidad de vida

C/ Al-Andalus, 7 Bajo 2 · 18680 Salobreña (Granada)
Tel./Fax 958 61 11 14 - Móvil 615 65 24 14



Empresa de recursos para discapacitados y dependientes

AYUDA A DOMICILIO

Avda. del Mediterráneo, 12 - B
18680 SALOBREÑA (Granada)
info@ayudan2.es

689 476 013
663 397 452

Restaurante
EL PEÑÓN

Desde 1954

Todas las noches *actuaciones en vivo*
Show Flamenco, Jazz, Blues...

A partir
21:00 h.



ABIERTO TODO EL AÑO

Playa del Peñón
18680 SALOBREÑA (Granada)
www.restauranteelpenon.com

Reservas
958 610 538

Gastronomía salobreñera y marinera
Pescados y mariscos del Puerto de Motril
Espetos de sardinas
Arroces
Paella de marisco y mixta

martes
julio

16

20:00 horas

**Misa y posterior Procesión
Virgen del Carmen.**



Procesión 2012

Azucarera Guadalfeo



La Caleta, 1 - Apartado 6
18680 Salobreña (Granada)
Tfnos. 958 61 70 08 - 958 61 70 32

Desde 1860 deseándoles felices fiestas



SALOBREÑA DIGITAL

Folletos
Publicidad
Impresos
Publicidad Gran formato
Expositores y Estructuras de feria
Señalética Exterior
Lonas
Fotocol
Publicidad en Radio
Diseño
Libros
Revistas
Catálogos

C/ Constitución, 43 - bajo C
18680 Salobreña
Tel. 958 61 12 45
610 071 875

www.salobrenadigital.com

Los mejores precios en impresión



D'JARDIN

FLORISTERÍA



Avda. del Mediterráneo, 7 - SALOBREÑA Tel. 958 61 27 07

Mercería

El Dedal



- Bordados
- Rotulación
- Serigrafía
- Artículos de Mercería

Avda. Federico García Lorca, 22
Salobreña (Granada)

Tel./ Fax: 958 612 397
Móvil: 610 976 519



EL PADRINO

CAFETERÍA- RESTAURANTE ITALIANO- PUB

- Pizzas artesanas, pastas frescas y carnes
- Cockteles caseros
- Repostería casera
- Todos los días un menú diferente

