

Virgen del Carmen

Fiestas en Honor a la



Ayuntamiento de
Salobreña
CONCEJALÍA DE FIESTAS

del 11 al 16 de Julio **2014**



Edita: Ayuntamiento de Salobreña

Dirección: Ana Sánchez (Pixmoon)

Fotos: Paco Peña "El hijo del Moreno", Francisco Javier González Pereira, Michel Kohli, Isabel García Alonso, Mercedes Heredia Rico.

Tu WEB por **350 euros**

Incluye:

- WordPress editable.
- Dominio y hosting por 1 año.
- Cuentas de correo corporativas.
- Responsive (adaptada a dispositivos móviles).

Tu TIENDA ONLINE por **650 euros**

Vende por Internet las 24 horas.
Profesional y fácil de gestionar.

Incluye:

- Creación de webshop autogestionable.
- Formación para la autogestión.
- Dominio y hosting por 1 año.
- Cuentas de correo corporativas.

**LA MEJOR IMAGEN
PARA TU NEGOCIO**

pixmoon

C/Constitución, 43 - Bajo C
18680 SALOBREÑA

**958 611 245
600 729 664**

Saluda del Alcalde-Presidente

Gonzalo Fernández Pulido



Un año más las Fiestas en honor a la Virgen del Carmen de La Caleta nos llaman a disfrutar de una de las tradiciones más ligadas a nuestra tierra marinera.

Y es que estos días no son una festividad más dentro del calendario anual; estas fiestas son la unión de la devoción y la tradición con la consolidación de uno de los eventos turísticos más importantes de nuestra localidad, que atrae a miles de personas ya metidos de pleno en la época de más afluencia turística del Municipio.

Es por ello que desde la Institución que presido pido a todos los vecinos que, como buenos anfitriones, nos esmeremos en ofrecer lo mejor de nosotros mismos, tanto en nuestras calles, como en nuestros negocios, para que la imagen de Salobreña sea sinónimo de Calidad, como lo es la distinción otorgada recientemente a nuestra costa con la Q de calidad turística a la Playa de la Charca.

Un amplio abanico de actividades lúdicas, religiosas y de ocio componen el programa de estas fiestas ligadas al mar, a sus gentes, a sus raíces, que debemos aprovechar para disfrutar juntos, para compartir, divertirnos y brindar por nuestras playas, nuestros marineros... en definitiva, por nuestro Pueblo, y como no, por Nuestra Señora del Carmen.

Gonzalo Fernández Pulido

Alcalde - Presidente



D'JARDIN

FLORISTERÍA




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

AGUAS VERDES

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



Especialidad en
Comida Mediterránea

Parrilladas | Frituras | Tapas variadas | Celebraciones



EL BUEN COMER

BAR - RESTAURANTE

Urb. El Sol - Residencial Mercurio - Salobreña

Joyería Sánchez

Taller de Joyería y Relojería
En menos de 24 horas

Avda. Federico García Lorca, 13 - bajo
18680 SALOBREÑA (Granada)
Tel. 958 61 22 85




HASTA EL **50%** DE DESCUENTO en todos nuestros artículos

Saluda de la concejal

María Eugenia Rufino Morales



Queridos vecinos y vecinas de La Caleta y La Guardia:

Es un enorme placer dirigirme a vosotros con ocasión de esta hermosa fiesta patronal que es la Virgen del Carmen. Hace poco tiempo que estoy al frente de este área y es una gran responsabilidad pero también un enorme orgullo organizar unas fiestas que todos sentimos tan nuestras.

Esta celebración va más allá de un festejo popular. Por supuesto que cuenta con citas imprescindibles para niños y mayores donde lo que se busca es la diversión y el ocio, pero estos días tienen también eventos que la convierten en una fiesta única, nuestra. La celebración de la tradicional Sardinada, la Cervezada, las verbenas... se completan con esa hermosa procesión que con tanto amor preparan año tras año los miembros de la Cofradía de la Virgen: En un bello atardecer, con la mar tranquila, la Virgen del Carmen dibujando un respunte en las orillas de nuestras playas, con barcos engalanados que dan color y alegría a la procesión... ¡No hay estampa ni recuerdo en nuestras retinas más hermoso que esa imagen!

Este año además de la dedicación especial a los más pequeños, hemos querido celebrar también el día del mayor, así como buscar también que desde la diversión no nos olvidemos de las personas que lo están pasando mal y aportemos 1 euro solidario el día de la Cervezada para destinarlo a las familias que ahora más nos necesitan.

Si hay algo que destaca en estas fiestas es precisamente la implicación de sus gentes. Quiero dar las gracias a la Asociación de Vecinos porque sin ellos estas fiestas no serían posibles; a todos los vecinos y vecinas que participan de forma desinteresada; a la Cofradía; a los comercios; y en fin a todos los que con su apoyo o simplemente con su participación hacen única cada año esta fiesta grande en La Caleta y La Guardia.

No me queda más que desearos felices fiestas e invitar a vecinos y visitantes a que disfruten con nosotros y entre nosotros. Y despedirme haciendo hueco a la poesía, que debe siempre ocupar en nuestras vidas el vacío que la tristeza pueda dejarnos...

Si mi voz muriera en tierra,
llevadla al nivel del mar
y dejadla en la ribera.
Llevadla al nivel del mar
y nombradla capitana
de un blanco bajel de guerra.
¡Oh mi voz condecorada
con la insignia marinera:
sobre el corazón un ancla
y sobre el ancla una estrella
y sobre la estrella el viento
y sobre el viento la vela!

Rafael Alberti
Marinero en Tierra

¡FELICES FIESTAS!

María Eugenia Rufino Morales
Concejal de La Caleta - La Guardia



Primores

- Realizamos todo tipo de arreglos de costura
- Elaboramos prendas de lana por encargo
- Confeccionamos vestidos rocieros por encargo

C/ Bernarda Alba, 4 - bajo · SALOBREÑA



Restaurante **EL PEÑÓN**

Desde 1954

Reservas **958 610 538**



ABIERTO TODO EL AÑO

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

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

UNISEX

Salón de Peluquería y Estética

La Caleta



C/ Ramblilla baja, 10
Tel. 620 285 003
LA CALETA

José Luis Delgado, un círculo que comienza y termina en La Guardia

por Sergio Sebastiani



José Luis Delgado es uno de esos vecinos de La Guardia que, por muchos años que haya pasado fuera por motivos laborales, siempre ha anhelado volver a su pueblo. Y ahora que se acaba de jubilar, ha decidido regresar definitivamente para estar entre los suyos. Con sesenta y cinco años, este ex Policía Nacional conserva recuerdos de una barriada que poco se parece a la de hoy y donde la vida era muy diferente.



Hijo de Afriquita Vinuesa y Pepe Delgado, nació en La Guardia y vivió allí hasta los dieciocho años, cuando se marchó a Madrid a preparar las oposiciones para entrar en la Policía Nacional. A la primera suspendió, pero en segunda instancia logró ingresar en

el cuerpo y a los veinte años ya era policía. A lo largo de su trayectoria pasó por varios destinos en las provincias de Barcelona, Madrid y Málaga. En esta última pasó la mayor parte de sus años como agente, llegando a ejercer como Jefe de la Comisaría de Ronda, si bien no llegó a ostentar el cargo de comisario.

Hoy en día, con dos hijos mayores y una nieta que viven fuera, está de nuevo en La Guardia y de forma definitiva: “Yo soy de aquí del pueblo, he estado viviendo mucho tiempo fuera y siempre quise venirme aquí cuando me jubilara, porque aquí los conozco a todos y nos llevamos muy bien”, asegura José Luis. Un regreso que viene preparando desde 1999, cuando compró la casa en la que vive ahora pensando ya en su retiro.

De su niñez en La Guardia recuerda que “era una barriada de Salobreña en la que éramos unos cafres, como nos decían nuestras madres, porque estábamos todo el día corriendo y jugando al fútbol”. Respecto a la relación que había entonces con los caleteros, apunta que si bien vivía en La Guardia, “teníamos que ir a La Caleta para ir a la escuela o a la iglesia. Nos llevábamos como perros y gatos, pero al final nos queríamos”,

evoca entre sonrisas.

Siendo aún un niño vivió el incendio que sufrió la Azucarera Nuestra Señora del Rosario, aunque su recuerdo no es del todo nítido: “Cayó un rayo encima de uno de los bidones de alcohol y aquello pegó una explosión. Y menos mal que fue el chiquitillo, porque si llega a ser el más grande nos hubiéramos acordado de alguien...”.

José Luis Delgado guarda un muy grato recuerdo de sus padres, quienes según dice “eran muy queridos”. Su madre África, a quien todos conocían como Afriquita, regentaba una pensión en su propia casa, “que era muy grande”, por lo que en la planta baja se alojaban durante el verano familias de Madrid o de Granada. Su padre Pepe “tuvo distintos negocios y se buscó la vida trabajando en la caña de azúcar, y también fue corredor de pescado y vendedor de enseres de pesca”.

Sobre la fisonomía del barrio, señala que donde ahora hay edificios de apartamentos “antes estaba la finca de Juanito Pedrosa y otras casas, pero eran más chicas, no como las edificaciones que hay ahora. Donde estaba mi casa ahora hay un bloque de pisos”.





**TABERNA
EL PUENTECILLO**
La Caleta



Pulpo y Boquerones secos

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

Tel. 958 617 282

Ruiz & Collado Asesores
FISCAL - LABORAL- CONTABLE



620 928 333
678 581 219
958 611 518

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



TABACOS

LA CALETA - LA GUARDIA

ABIERTO TODOS LOS DÍAS

C/. Ramblilla
958 611 023
LA CALETA

Comenta que en aquel entonces la playa de La Guardia era la más importante del municipio, ya que “era donde venían los granadinos, porque en la playa de Salobreña desembocaban dos riachuelos en el mar, que eran los desagües”.

Entre las memorias de su infancia, José Luis guarda un espacio muy especial para las fiestas de la Virgen del Carmen. Afirma que “antes había solamente una iglesia en La Caleta, que estaba en la fábrica, y era de donde salía la Virgen del Carmen por el Lavadero, y también por donde se recogía”. Posteriormente cambió el recorrido y el lugar de encierro a “la iglesia nueva que hizo el cura Don Maximiliano”. A la hora de comparar la procesión de entonces con la de ahora, explica que “en ambas épocas tiene el mismo interés, pero antes toda la gente del pueblo y los alrededores se bajaba a la playa a primera hora de la mañana y se pasaba allí todo el día hasta que salía”. Recuerda que venía un barco del Puerto de Motril, llamado La Mamparra, “que tiraba de todos los barcos de pesca del litoral, que se aprovechaban para llevar a la Virgen y a los acompañantes que iban con sus hachos, que se hacían con esparto para alumbrar”. Pero en líneas generales, asevera que entonces “había más animación que ahora, era más multitudinaria, porque se bajaba toda la gente de Salobreña”.



Sergio Sebastini
Periodista



BAR CONSUELO

Especialidad en:
Paella, migas,
pescado frito y
tapas variadas

C/ Almacén, 1
LA GUARDIA
Tel. 958 610 566
606 267 905

Bar Manolo



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

Paella mixta · Pulpo · Fritura de pescado

I FESTIVAL MUSIC

Almuñécar Finalistas de LA VOZ

8 AGOSTO a las 21.00 horas
ESTADIO DE FUTBOL ALMUÑÉCAR
Apertura de puertas a partir de las 20.00 h.



Colaboración especial de la artista sevillana
MÁRIA GÓMEZ
"LA CANASTERA"



DAVID BARRULL
Ganador de La Voz



El Bailío
2.º Finalista de La Voz Kids



Dina Arriaza
2.º Finalista de La Voz



Ágome Mas
3.º Finalista de La Voz



Estelá Amaya
4.º Finalista de La Voz

Nº1 ENVENTAS

PUNTOS DE VENTA:
OFICINAS DE TURISMO DE ALMUÑÉCAR
Y LA HERRADURA
JANQUE

www.festivalmusicalalmuñecar.com

El panadero de la Caleta y su historia

por José Antonio Martín Pulido



Tener la ocasión de departir una tarde de junio con Francisco Fernández Molina es solo comparable con los recuerdos que conservo de pequeño cuando llegaba a la casa de mis padres el panadero de la Caleta. Ver a Paco aparecer por la puerta o a su madre, que vivía en Arrabal Villa, era todo un ritual para un zagal que no disfrutaba de muchos lujos. Ese pan redondo, de dimensiones desproporcionadas a los ojos de un niño, era objeto de todas las fantasías culinarias posibles: pan con aceite y azúcar, migado en leche, pan con chocolate... Parte de la materia física que soy se lo debo, en parte, al pan del Tolino.

La tradición sigue sostenida en el tiempo gracias a sus hijos y aunque el obrador se ha adaptado a los tiempos que corren y la empresa se ha expandido con dos despachos de pan en Salobreña, Paco les mira atentos desde su atalaya, ya jubilado, y con el bagaje que da una dilatada experiencia profesional y vital. No duda en afirmar que el pan de hoy, a pesar de la tecnología aplicada al sector, nada tiene que ver con el que se hacía en su época.



A los ocho años comenzó de aprendiz en la panadería que Diego tenía en la placeta, por lo que le pagaban tres pesetas a la semana que las invertía en comprar harina para cocinar el pan que necesitaban su madre y su hermano. Su desembarco como panadero en la Caleta fue casual, primero en régimen de alquiler para más tarde adquirir en propiedad el horno de María Trujillo a un precio algo superior a las 200.000 pesetas de entonces. Paco recuerda con emociones encontradas ese primer local con suelo de cemento y horno de leña, que además de pan también daba las ascuas necesarias para los braseros que calentaban las frías y húmedas noches de invierno.



Ni el callo que provoca el paso del tiempo ni la historia vista con perspectiva son suficientes para que Paco olvide las miserias de una época en la que ser panadero era sinónimo de esclavitud. Tampoco puede evitar, repasando parte de su pasado, que le asome una lágrima cuando se refiere a su juventud y su noviazgo con la que es su mujer. Pocas alegrías daba aquella época, salvo el nacimiento de sus seis hijos, y sí mucho trabajo



Prensa diaria · Artículos de playa
Artículos de pesca



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



CONSTRUCCIONES
SERGIO IZQUIERDO PULIDO

C/ Albaicín bajo, 19
Salobreña
Tel. 661 084 256
sergioizpu@gmail.com

 Construcciones
Sergio Izquierdo Pulido

Centro Aloe's

Masajes
Limpieza facial
Depilación
Depilación Láser
Maquillaje

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





que a la postre le han dejado a su inseparable compañera secuelas tras cuarenta años frente a la boquilla del horno metiendo y sacando pan.

Hoy ambos se dan el tiempo suficiente, ese que durante tantos años dieron a la masa del pan con el que muchos hemos crecido, para disfrutar de la Caleta, de sus seis hijos y de sus catorce nietos.

José Antonio Martín Pulido

Periodista



Reparación de Calzado

EL INGENIO

- Tapas-medias suelas
- Corte de tacones
- Alzas
- Teñido de zapatos
- Hormas
- Todo tipo de cremalleras
- Cosido de cuero
- Remaches
- Botones vaqueros
- Hebillas



C/ Antonio Machado, 44 (frente Cajamar) Tel. 690 604 082

LA CHURRERÍA



Amplio surtido en Desayunos
Especialidad en Churros con Chocolate

Avda. Federico García Lorca
MERCADO MUNICIPAL · SALOBREÑA



Asesoría Bosch

- Fiscal
- Laboral
- Mercantil
- Gestoría administrativa
- Administración de fincas
- Seguros

Avda. 28 de Febrero, 11

Teléfonos: 958 82 86 53 · 658 69 03 29 SALOBREÑA

www.asesoriabosch.com / info@asesoriabosch.com

elbadulake

ABIERTO TODOS LOS DÍAS

Paninis • Bebidas • Hielo • Chuches • Helados

Estamos en la Pontanilla, junto Administración de Loterías
18680 SALOBREÑA

Encarnación Cáliz, la mujer de "el Moreno"

En un programa festivo de la Virgen del Carmen que se precie no puede faltar una receta de cocina cuya base sea el pescado. Este año nos hemos acercado a La Guardia, un núcleo de población marinero donde los haya, para que Encarnación Cáliz Guzmán nos presente su propuesta culinaria. Llegó desde Chauchina hace más de cincuenta años, enamorada de Francisco Peña, "el Moreno de la Frasuquina". Encarnación tuvo una ardua tarea, su marido era viudo y tenía tres hijos. Formaron una gran familia y tuvieron otros tres hijos más. Uno de ellos, del anterior matrimonio de "el Moreno", la define como "oro molío", - ¡es una gran mujer! - nos dice.



Encarnación nos recibe con una amplia sonrisa, hospitalaria y dispuesta a colaborar en lo que haga falta y así ha sido su vida, entregada a los demás con una infinita bondad.

Nos comenta que la comida marinera se está perdiendo. Entre sus recuerdos culinarios y que hoy en día siguen demandando los suyos es un guiso, más bien espeso, que se elabora con habichuelas blancas cocidas con un chorreón de aceite de oliva, laurel y sazonadas al gusto. Agregándole patatas y un poco de arroz, prepara un alioli a la antigua usanza, (en mortero). Le agrega el alioli al preparado anterior y a disfrutar de una comida sencilla, pero exquisita donde las haya.

Aunque la Salamandroña por estos lares habitualmente se hace con calabaza, nuestra chef particular utiliza una variada selección de verduras (tomate, cebolla, pimiento, ajos y mucha zanahoria), que las dispone en capas intercaladas con sardinas, laurel y aceite. La cazuela de barro se pone a fuego lento para que en el jugo que sueltan las verduras se cuezan las sardinas. La elaboración concluye con un poco de vino blanco. Que aproveche y...



¡FELICES FIESTAS!





aguas y servicios

Sector Contraviesa

C/ Guilén Avignon
18760 La Rábida (Albuñol)

Tfno: 958 83 70 30
Fax: 958 82 93 96

Sector Salobreña

Plaza Pablo Picasso, s/n
18680 Salobreña

Tfno: 958 61 05 40
Fax: 958 61 05 63

Central - Sector Motril

Plaza de la Aurora s/n
18600 Motril

Tfno: 958 60 73 00
Fax: 958 60 74 32

Sector Almuñécar

Ctra. Suspiro del Moro, s/n
Urb. Jardines del Mar, Blq. 11 Ptal. C-D
18690 Almuñécar

Tfno: 958 63 36 00
Fax: 958 63 55 11



MECANICA EN GENERAL
TODO TIPO DE MARCAS
SERVICIO PRE- ITV

Pol. Ind. La Gasolinera, Calle E, parcela 31 A
Salobreña (GRANADA)
autoreparacionessergio@gmail.com

958 612 736 · 606 458 611



Hostal Mary Tere Café Bar

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

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



Un pedazo de gloria (La Caleta)

por Antonio Luís Gallardo Medina



La mañana asoma lentamente, el rebalaje de Salobreña parece que ha sido limpiado toda la noche y los chinorros se muestran pulidos y limpios, prendido de sal y levante veo al fondo levantarse ese pedazo de gloria que es La Caleta.

Si alguien dijo que Salobreña es una bandada de palomas blancas que han detenido su vuelo, La Caleta son gaviotas que hace tiempo que eligieron este lugar para anidar, huele a sal, pescado y azúcar.

Desde que era un Niño, mi Tía Eloísa Medina, siempre me llamó, animó y sedujo para que visitara el mayor tiempo posible su segunda casa, su segunda alma, pues desde que se casó, La Caleta siempre estaba presente en toda su vida y la sabía transmitir a todo el mundo, ella fue realmente mi introductora.

Siempre he sentido algo muy especial por ese rincón tan maravilloso y entrañable que tanto me ha acompañado en mi vida.

Primeros años de mocedad, primeros bailes en las Fiestas de la Virgen del Carmen, primeros paseos en bicicleta, recorridos siempre alternativos, bien fueras por el Gambullón, por la Cuesta Caracho, por la Carretera, el Pontiví o mejor aun a pie por toda la playa.

Días de pesca y amistad con mi buen Amigo Pepe, compañero del alma que tan temprano te fuiste, nos pasábamos toda una semana preparando comida, aparejos e itinerario. El sedal y anzuelos comprados, como no, en Hidalgo o en Paquito Franco, la comida atractiva y generosa, pollo frito, huevos duros, un par de tomates para cortarlos con la navaja y rociarlos con abundante sal y por supuesto el bote con la lejía sustraída a mi Madre.

Nada más llegar al Caletón, Pargo o Carrizal, se elegía la roca más frondosa de algas para echar un poco del preciado elemento de la lejía y recoger la cosecha de gusanos que salían y utilizábamos como carnada. Raro era el día que no pescábamos varias herreas, algún sargo y eso sí muchas viejas que volvíamos a echar de nuevo al agua.



Panadería LA CALETA

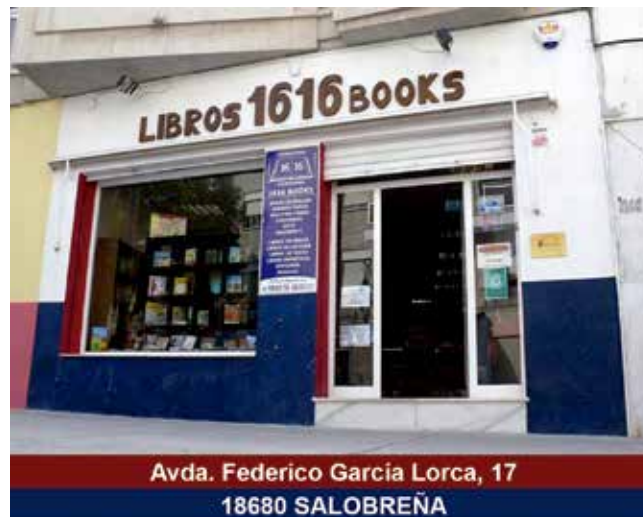
Especialidad en:

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 - LA CALETA
C/ Antonio Machado - SALOBREÑA
C/ Amapola - SALOBREÑA

Tif. 958 61 09 77



Avda. Federico García Lorca, 17
18680 SALOBREÑA

**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





El mes de julio era el preferido, pues de siempre la celebración de la procesión marítima de la Virgen del Carmen atraía a gran cantidad de gente de Salobreña, Lobres, Molvizar, Itrabo, Motril, etc. preciosa imagen la de la Virgen paseando por toda la bahía y con la fila de barcas siguiendo su estela hasta llegar al peñón.

Veranos largos e interminables pasados en La Guardia, en esa maravilla de artesanía y cobijo que era la choza que cada año levantaba mi Tío Antonio Medina, ni Marbella, ni Mallorca podrían competir nunca con esa paz y tranquilidad que se respiraba a orillas de allí, afortunadamente mi Mujer y mis Hijas pudieron disfrutar de tal cariño y familiaridad que se respiraba.

Si su paisaje sencillo y acogedor de casas blancas y marineras, todas encaladas y apiñadas una a otra, más aun son sus gentes honradas y marineras. Un día, cuando volvíamos Pepe y yo de nuestra jornada de pesca, nos encontramos con un caletero de nombre Manuel, nunca más he vuelto a verlo, que nos preguntó por la pesca y aun recuerdo sus palabras... “tengo grandes recuerdos, echo la vista atrás con una gran sonrisa, pero prefiero mirar hacia adelante. ¡No sé si estaré aquí mañana, así que tengo que conseguir que el presente merezca la pena!”, nunca supimos a qué ni el motivo de sus palabras, pero nos llegó muy hondo.

El agua salada se había filtrado en el interior de mis venas, el olor a costra dulce de la azucarera y el sabor a chumbo me habían seducido para siempre. La Caleta y La Guardia o La Guardia y La Caleta, me da igual ya están siempre presentes en mis recuerdos y

en mis sentimientos.

Alguien escribió... “Me sumerjo en ti, y me mandas tu mensaje de caracolas lejanas, o me golpeas con tus olas zarandeando mis silencios que quieren esconderse, me llamas desde tus corrientes escondidas y falaces susurrándome con tus resacas promesas de sirenas y jardines”, siempre estaré desando volver y abrazarte en ese largo y húmedo abrazo de tu mar.

Antonio Luís Gallardo Molina



Talleres Pontiví

Chapa y Pintura

Juntos desde 1983

pelayo

MAPFRE

Coritalgo

LeasePlan

Allianz

Reale

Trabajamos con el resto de aseguradoras

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



Clínica Veterinaria
Salobreña

Cirugía y Asistencia 24 h.

URGENCIAS 24 H.

625 657 082

T 958 82 88 75 · M 625 65 70 82

Acceso Carretera Nacional 340, nº 4 - bajo
(Edificio salida hacia Motril) Salobreña
www.clinicaveterinariasalobreña.es



CALZADOS TONI

C/ Muñoz Seca
Móvil 654 304 029
18680 Salobreña (Granada)



Terraza de verano
Pinchos fríos
Abierto a partir de las 16:00 horas
Plaza del Halcón (Antiguo Eclipse)
SALOBREÑA

“Lo puedes decir a boca llena. Soy caletera por amor”

por Gerardo Alabarce Ríos



“Lo puedes decir a boca llena. Soy caletera por amor”

No nos conocemos en persona. Pero lo primero que me dice, antes incluso que su nombre, es que en el número uno de la calle Boliche “tienes tu casa”.

Tiene 68 años y aunque ya cuenta con sus achaques tiene una voz que derrocha vitalidad. Salobreñera solo de nacimiento -de la Fuente la Raja ni más ni menos- Emilia Rodríguez Laguna, Emilica la mujer del Niño Pía, se llena la boca de decir que es caletera, ya que la mayor parte de su vida la ha pasado aquí.

Me cuenta que aquí “eché cuerpo, me hice mujer, y he reído mucho pero también he llorado, así que no puedo renegar que soy caletera de corazón”.

La hija de José el Chico conoció con 13 años al que sería su marido. Fue en la monda, a la que acudía habitualmente de aguadora, donde vio por primera vez a Manuel Sabio, más conocido como El Niño Pía. Ella se estaba lavando las manos en un balate “cuando me dijo: ¡Niña que te vas a caer!; a

lo que respondí... a ti ¿Qué te importa?...y así empezó todo”.

Y vaya que sí le importó. Se llevaban nueve años y a pesar de que a sus padres no les gustaba esa relación, ella -aún siendo una adolescente- con 19 años se casó y se vino a vivir aquí. Se muestra como una luchadora nata y es que peleó contra viento y marea por su marido, y lo hizo por amor.

Era el año 1966 y la Caleta era muy diferente: “No era ni prima hermana de lo que es ahora”, describe Emilia.



No había agua corriente en las casas y había que ir varias veces al día a las fuentes y pilares para hacer acopio, tanto para coci-

nar como para asearse. “Íbamos a la puerta de Gonzalo, donde había un pilar, también justo enfrente de donde está ahora el puente-cillo, había un grifo -relata Emilica- Incluso recuerdo en la fábrica que había una bomba, y yo me quedaba colgada, de lo chica que soy”.

Lo cierto es que el agua de la bomba se estropeó, ya que según recuerda molieron remolacha y ese pozo se echo a perder.

Me cuenta con cariño como era la plaza del Lavadero. Aquello solo eran piedras y las mujeres iban a lavar con las aguas que salían de la fábrica. Había dos tipos: caliente y fría. Ella siempre lavaba con la fría, aunque había a veces que esperar, ya que por ahí “con perdón, había un váter y de vez en cuando salían las necesidades”.

Reconoce que esa vida era muy dura, pero que con lo poco que tenían eran muy felices.

A Emilia le viene a la memoria la tienda de Gonzalo que hoy en día sigue abierta gracias a sus hijas, el horno de Dolores Díaz donde se compraba el pan, el bar Gloria que tenía un chambado en la entrada y era como



pastelería
Napoli

Dulce y Salada pizzas por encargo
Servicio a Domicilio

C/ Granada, s/n - Edif. Marfil Garden
18680 Salobreña
Tel. 619 390 222



limpiezas **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



Asesoría Cáceres OCA

Tel. y Fax 958 61 10 32

Economista
Asesor Fiscal
Administrador de Fincas
Gestoría Administrativa
Trámites de Tráfico

Avda. del Mediterráneo, 9
SALOBREÑA (Granada)



PIZZERÍA OLIMPIA

Especialidad en

Pizzas
Pastas
Carnes a la Barbacoa

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



pre me dicen: Emilia ¿cómo estás?... y yo lo agradezco”.

Muchas tardes salíamos a pasear por las piedras y cogíamos mejillones, lapas y caracolas. “Aquí había siempre mucho pescado, cosa que ahora no se ve. Mi marido trabajaba en la Mamparra, y cuando venía, si me hacía falta lo vendía y si no, también daba alguno. Aquí lo hemos hecho todas. Si hemos podido dar pescado para ayudar a alguien se ha hecho”, cuenta Emilia.

Relata que todos los vecinos son como una gran familia. Siempre se están ayudando. Daban muchos paseos por la orilla del mar y la vega. Las tardes de verano las reservaban para salir a la puerta y tomar el fresco.

una choza. “He pasado allí muy buenos ratos porque aunque por desgracia no he tenido hijos siempre me he sentido muy querida por todo el mundo. Nunca me ha faltado el cariño de nadie, y hasta los chiquillos cuando pasan por mi puerta, siem-

pre me dicen: Emilia ¿cómo estás?... y yo lo agradezco”.

Una costumbre que ya se está perdiendo.

Ahora –añade- como está sola, sobre las siete de la tarde se va a casa de María Dolores y allí con Vicente echan un remigio para entretenerse. Comienza a reírse porque dice que “Vicente es muy fullero y hace trampas”, pero es mucho el cariño que le tiene a esta familia.

Ella se adapta a todo. Con las nuevas tecnologías se desenvuelve muy bien. Desde que le regalaron una tablet, se ha hecho la reina de Facebook, y no hay detalle que se le escape. Sabe mandar hasta mensajes de voz y así está muy entretenida. “Yo no sé escribir, pero a todo el que conozco le doy a ‘me gusta’, y ellos me contestan y me dicen que hasta me he hecho famosa”.

Siempre aprendiendo, ha trabajado mucho desde que era una niña. Estuvo en Mallorca ocho años, y también en Salomar limpiando apartamentos.

Varias veces durante nuestra conversación insiste en que está muy agradecida a la Caleta y a su gente por todo lo que han dado. Me habla con mucho cariño de todas sus amigas. Son muchas, entre ellas, María Dolores, Eduarda, Trinidad, Encarna... “aunque yo aquí no tengo familia, siempre me he sentido

muy arropada, sobre todo cuando mi marido cayó malo. Nunca me han dejado sola”.

Apunta a que la Caleta ha cambiado mucho. Había muchas personas mayores de las que guarda muy gratos recuerdos, que siempre la buscaban para cualquier cosa... “me pedían que le pintase las pestañas, algo de ganchillo o incluso algún arreglo.... ¡Que me adapto a todo, vamos!”.

Nunca ha tenido conflictos con nadie y seguro que ese ha sido el secreto para que toda la Caleta la quiera tanto. Una mujer que supo luchar por lo que quiso, sin importarle las consecuencias. Alguien que se hace querer y, por supuesto, que ha conseguido en todos estos años abrirse un hueco en el corazón de todos los caleteros.

Gracias Emilia. “Gracias a ti, primor”.

Gerardo Alabarce Ríos

Jefe de informativos en Cadena Ser de Ronda





Taller Pontanilla Salobreña 

Pontanilla

Chapa y Pintura

www.tallerpontanilla.com



Polígono Industrial la Gasolinera, parc. 318 - Salobreña tallerpontanilla@gmail.com
Tel. / Fax 958 610 153 - Móvil 625 489 823 - 625 489 824

Urgencias 610 55 66 22



Clínica 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

Araceli Muebles



C/ Quijote nº 1 Bajo B (junto a correos)
18680 Salobreña (Granada) / Telf. y Fax: 958 610 753
luis@aracelmuebles.es

Síguenos en Facebook  Araceli Muebles



ÓPTICA SALOBREÑA

Centro Óptico y Auditivo

Tus lentes de un sólo uso,
para todo el verano por 1 €uro al día

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

“Juande Trujillo”, un cocinero por corazón

por Ana Sánchez



Aunque comenzó su andadura profesional como fontanero, la crisis hizo que tuviera que renovarse. Casualmente se topó con lo que se convertiría,

no ya en su nuevo oficio, si no “en su pasión”, que le hace sentirse satisfecho y realizado.

A pesar de que su padre Luis Trujillo, quien vivió toda su vida en el Callejón del Pozo de la Gustosa, se había dedicado a la hostelería y nuestro amigo Juande desde muy pequeño ya se subía en una caja de envases de Coca Cola, para poder alcanzar a fregar los platos en el bar que regentaban sus padres, nada le hacía presagiar que aquel mundo sería el eje principal de su vida.

Hace cuatro años, comenzó a trabajar como pinche de cocina en un chiringuito de Salobreña, alternándolo con un kiosko que regentaba en La Guardia. Aquello le caló tan hondo que descubrió que la cocina le apa-

sionaba y que tenía que ser cocinero a toda costa.

En 2011, las cosas del destino, quisieron que Juande Trujillo conociera a Sergio Fernández, cocinero de gran prestigio nacional,



quien le aconsejó dejar los estudios para acceder a un módulo de grado medio de cocina y que se pusiera directamente en los fogones.

Sergio, “le abrió la puerta”, echándole “un gran capote” y le presentó a los mejores cocineros de Granada. Juande Trujillo comenzó a trabajar en el “Señorío de Nevada”, donde le “transmitieron muchos valores” y

se afianzaron sus “ganas de querer aprender más, mucho más”.

Juande no puede evitar que se le humedezcan los ojos hablando de su profesión. Se siente “enganchao a la cocina” y aunque lleve poco en esta faceta, “suspira cocina, duerme cocina y vive con la cocina”. Su vida dice, gira en torno a ella y es su mayor hobby.

Su estilo de cocina, lo califica como creativo y en constante evolución. Sigue con sus expresiones de amor hacia su trabajo y vuelve la emoción a sus ojos cuando habla de la que ha sido su inspiración, “su madre”, una de sus grandes maestras. Juande proviene de una familia humilde a la que admira y quien le ha transmitido la sencillez en sus platos. Para que el resultado sea exquisito dice, “unas simples judías como producto base, pueden convertirse en un plato increíble, porque transmiten todo lo que llevo dentro, al comensal”.

Entre sus proyectos más inmediatos, está el poder viajar a Asia y descubrir nuevas filosofías culinarias. Abrir su propio restaurante, un proyecto en el que no piensa sólo en

RESTAURANTE AZULES



ARROCES · PAELLA DE MARISCO Y MIXTA
PESCADOS Y MARISCOS · PULPO ASADO

RESERVAS: 958 617 255

Pº Marítimo de Salobreña - Urbanización Lunamar
18660 SALOBREÑA

WWW.FACEBOOK.COM/PIROTECNIA.MARTIN


Pirotecnia



**Esteban
Martín^{SL}**

TLF. 958821906



sí mismo, sino que tiene cabida para más amantes del buen comer. Juande reconoce la importancia de tener el Puerto de Motril y admira la lucha diaria de los agricultores. Es por ello - dice - que tenemos que sacarle el mayor partido posible a nuestros productos. Le gustaría que la cocina de la Costa Tropical se convirtiera en un referente de la cocina nacional y no sólo tengan un buen recuerdo turístico de nuestros pueblos y sus gentes, que también se deleiten con nuestros platos y se lleven un gran sabor de boca.

Se marcha feliz, emocionado, con muchos proyectos e inquietudes. ¡Chapó y suerte Juande!

Ana Sánchez
Gerente de Pixmoon

La Bahía

RESTAURANTE

Especialidad en

Espetos · Paella · Pescados frescos



Playa del Peñón SALOBREÑA
Tel. 958 82 83 95



Restaurante La Bahía



Gastronomía y Copas

Playa del Peñón, s/n
18680 Salobreña · Tel. 958 82 88 07

www.sunem.es

1er Concurso de dibujo y redacción

Sara Villacreces Galindo



(ACCESIT) I CONCURSO DE DIBUJO Y REDACCIÓN

En mi pueblo la fiesta tradicional es la Virgen del Carmen. Se celebra al principio de verano el 16 de Julio. Se organizan concursos para los mayores y actividades para los niños. El primer día de fiesta se elige el rey y la reina de las fiestas. Y para los niños se organiza la fiesta de la espuma que es muy divertida, vienen niños con sus padres de otros lugares. Se celebra en la Plaza del Lavadero.

El día grande de fiesta es la procesión de la Virgen del Carmen. Comienza con la misa predicada por varios curas, la iglesia se llena de gente de todas partes. La Virgen es llevada a hombros desde la iglesia hasta la Plaza del Lavadero. Es embarcada y acompañada por otros barcos engalanados con banderitas y adornados para pasearla por el mar en procesión, recorren toda la playa y a la vuelta desembarca en la Guardia, dejándola en la arena para tocarla y echarle fotos. Y en ese momento comienza un gran espectáculo de fuegos artificiales. Es devuelta a la iglesia a hombros.



Sara Villacreces Galindo
Colegio San Juan de Ávila (La Caleta)



**Muebles de Cocina
Armarios Empotrados
Electrodomésticos
Puertas de Interior y Calle**



Avda. Federico García Lorca, s/n
SALOBREÑA (Granada)
Tel. 958 82 86 88



Moda Infantil y Juvenil

Avda. Federico García Lorca s/n
(Junto Cosas de Casa) Salobreña
Tel. 958 61 28 84



monopatín

Lorena
Peluquería · estética

15% en tratamientos
de Keratina
DESCUENTO y Alisados

Sólo hasta el 30 de Junio de 2014

TELÉFONO
**646
165
845**

C/ Félix Rodríguez de la Fuente, s/n
(Frente a Supersol) SALOBREÑA



**Hnos.
BOX BUSTOS**
Materiales de Construcción

Móvil 659 66 75 22 (Antonio)
Móvil 639 55 24 78 (Moisés)
Salobreña (GRANADA)

A 200 m. detrás del Parque La Fuente

Trabajos de Pala
Dumpers en espacios reducidos
Alquiler de Hormigoneras
Contenedores (1.500 Kg.)
Martillo Rompedor
Porta Palets
Retro

“Caletero de adopción”

por Sergio Fernández

Sirva como introducción decir que Sergio Fernández es uno de los cocineros más reconocidos de España, debido a su paso como presentador por diversos programas televisivos de cocina. Ha participado como ponente en multitud de congresos y jornadas gastronómicas a lo largo de todo el mundo. Como docente, posee una amplia experiencia en el campo de la enseñanza. Es Profesor de Práctica y Tecnología en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid y Director Técnico Absoluto de la Selección Española de Cocina.



“Caletero de adopción”

Cuando me dijeron que escribiese unas palabras para el programa de fiestas de este año, acepte sin pensármelo dos veces, pero con una mezcla de miedo y orgullo. Miedo por respeto, al ser de fuera y orgullo, precisamente por la misma razón, pues considero a La Guardia y a La Caleta ese pueblo adoptivo que todo el mundo guarda en la memoria y le gustaría tener.

No sé por dónde empezar a enumerar lo que me gusta de por aquí: las migas, las espichás, el pulpo seco, en fritillo; los chirimoyos... quizás es en lo primero que me fijé, pero lo que realmente me ha enganchado a mi pueblo adoptivo es “todo”.

Paso muchas horas al día trabajando y mi consuelo es precisamente pasar unos días aquí, todo me parece interesante por sencillo que sea, remar me parece más chulo aquí, cocinar me sabe más rico y pescar, bueno ¡sigo sin pescar!

Otra de las cosas que me sorprendió, fue la pasión con la que los vecinos sacan a la

Virgen del Carmen. Si no estás acostumbrado, parece un punto más en el programa de fiestas, pero en realidad es algo más importante y profundo que una cita en la playa para acompañar a la virgen en una barca, es una cita con la tradición, a la cual también me uno. La virgen protege a los marineros cuando la necesitan, pero de lo que estoy seguro es que cuando no está ayudando a los marineros, está en su casa de La Caleta.

No se me puede olvidar la música en el lavadero, la sardinada y la sangría en La Guardia; la orquesta, la fiesta de la espuma, el pasacalles... no son simples actividades, son costumbres que me gustan, que unen dos barrios.

Por todo esto sólo puedo desearos que paséis buenas fiestas y ¡nos vemos en las fiestas del Carmen 2014!

Sergio Fernández





Arte Floral Los Geranios

Promoción Bodas

2 Coches + Iglesia + Ramo de Novia

400€



Plaza Pontanilla, 11 · 18680 Salobreña (Granada)
geranios@interflora.es · Tel. 958 82 87 36

Lola & Beach

HELADERÍA

Avda. Mediterráneo 1, local 16 - Edificio Mercurio
Teléfono 692 779 793

"Os deseamos ¡felices fiestas!"



Salón Paquita

PELUQUERÍA Y ESTÉTICA UNISEX

L'ORÉAL®

ghd
a new religion for hair

KÉRASTASE
PARIS

GUINOT
INSTITUT • PARIS

*Profesionales en peluquería y estética
Especialistas en cambio de imagen
Trabajamos con primeras marcas*

*Esmaltado semi-
permanente de uñas*

C/ Ingenio, 12 - bajo (Frente Ayto.) SALOBREÑA

Teléfono
958 61 00 52



**Hierro
Aluminio
Cristal
Mamparas
Puertas Basculantes
Persianas
Enmarcación de cuadros**



C/ Manuel de Falla, 6
Tel. y Fax **958 61 08 89**
18680 Salobreña (Granada)

Panadería El Caraqueño

*Pan de aceite
Tortas Batidas
Roscos Duros
Bollería en general*

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

www.lugardelvino.com
VINOTECAS

LUGARDELVINO.COM VINOTECAS COSTA TROPICAL

Avda. Mediterráneo, 7 Edif. Alhambra - 18680 SALOBREÑA
costatropical@lugardelvino.com

Tlfo. **958 61 20 31**

Viernes 11 Julio



19:00 horas.

Pasacalles de cabezudos.
Salida de La Guardia.

20:00 horas.

Mini-disco en La Guardia.

22:00 horas.

Sardinada (Patrocinada por Bar Gloria).

22:00 horas.

Verbena con animación.

24:00 horas.

Elección de la Reina (Presentado por Gerardo Alabarce Rios).



I edición

CALET AFUNK

PLAZA DEL LAVADERO - LA CALETA - SALOBREÑA (GRANADA)

FREE SOUL BAND

VIERNES. ONCE. DE JULIO. DE DOS. MIL. CATORCE

ENTRADA GRATUITA A PARTIR DE LAS 23.00 HORAS



Sábado 12 Julio



10:30 horas.

Concurso de dominó en el Hogar del Pensionista.

16:00 horas.

Rentoy en Bar Gloria.

17:00 horas.

III Torneo de Fútbol Playa.

22:00 horas.

Actuación del Dúo La Herencia.
I Edición Caleta Funk en la Plaza del Lavadero. Entrada gratuita.



Clínica Doctor Cano

Centro de Conductores

- Medicina General
- Alergólogo
- Psiquiatra
- Psicología
- Podología
- Fisioterapeutas
- ATS/DUE
- Cirugía General
- Puericultor
- Dermatología
- Ginecología
- Traumatólogo



C/ Fábrica Nueva, 39 A
SALOBREÑA
Tlf. 958 61 05 71
Fax: 958 82 89 64

www.clinicadorcانو.com

clinicadorcانو@gmail.com



Pinturas
Antequera

*Tu Tienda
de Pinturas*



C/ Guayana, 10
18600 MOTRIL (Granada)
Tlf. 958 609 095

Avda. Europa, Local 1
18600 MOTRIL (Granada)
Tlf. 958 889 130

motrilantequera@hotmail.com





Domingo 13 Julio



10:00 horas.

III Edición Travesía a Nado, Peñón de Salobreña - La Caleta.

13:30 horas.

Cervezada.

(Se retrasará dependiendo de la llegada de los nadadores).

20:00 horas.

Triduo en honor a la Virgen del Carmen.

22:00 horas.

Fiesta Joven. En la Plaza de La Guardia con las actuaciones de Empty Space, Wild side y los Dj's: Fran Molinero y Maceo



El Rey del Boquerón

freiduría



MENÚ de NOCHE *(fines de Semana)*

A elegir entre

2 primeros y 2 segundos

Bebida y Postre

PRIMERA
CALIDAD

por persona
10'00 €

Urb. Salobreña Beach IV - Paseo Marítimo - Tel. 958 610 739 - www.elreydelboqueron.es



Bases del Concurso de Repostería:

- 1.- Podrán participar todos los vecinos/as interesados.
- 2.- Las inscripciones se realizarán en la Casa de la Cultura de La Caleta en horario de 10 a 12 horas hasta el día 14 de Julio a las 12 horas.
- 3.- No se permitirán productos precocinados, adquiridos en establecimientos comerciales.
- 4.- Los productos de repostería serán bolleería, tarta, pastelería, bizcocho o similares.
- 5.- Los participantes presentarán el plato previamente elaborado y ya preparado para su degustación.
- 6.- Se nombrará un Jurado Técnico para proceder a la cata de los platos de los diferentes participantes previamente inscritos, ante los cuales se presentará una muestra de su postre a la hora de la presentación.
- 7.- Se concederá un único premio de 100 €:
- 8.- El fallo del jurado será inapelable.

Lunes
14 Julio

18:00 horas.

Merienda para los Mayores, con talleres y animación en el Hogar del Pensionista de La Caleta.

Colabora:



18:00 horas.

Concurso de Repostería. Patrocinado por Pixmoon. Premio de 100 € al ganador.

20:00 horas.

Triduo en honor a la Virgen del Carmen.





CARNE A LA PIEDRA®
"EL ORIGINAL"



**STEAKS
 VOM
 HEISSEN
 STEIN**



XIII ANIVERSARIO

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

Urb. Mare Nostrum, 16
 SALOBREÑA
 Tel. 958 612 584
www.carnealapiedra.com



Martes 15 Julio



DÍA DEL NIÑO

17:00 horas.

Tobogán acuático, deslizador y fiesta de la espuma.

20:00 horas.

Triduo y ofrenda floral.
(Flores blancas y naranjas).



Café · Pub
Flamekura



12 de Julio a partir de las 23:30 horas
actuación de Niño Carmelo y
María Gómez "La Canastera"

Avda. Fdco. García Lorca, 41 bajo · Salobreña (Granada)

Café-Bar
Epoca
tu punto de encuentro

**Abierto desde las 8 de la
mañana al cierre.**

Gran variedad en cócteles

Especialidad en:
Rosquillas, Ibéricos,
Tablas de Quesos

C/ Francisco Giles, 3
Playa de Los Faroles
Tel. 605 235 688
18680 SALOBREÑA

Miércoles 16 Julio



20:00 horas.

Misa y posterior procesión terrestre-marítima a la Virgen del Carmen.





EL PADRINO

CAFETERÍA- RESTAURANTE ITALIANO- PUB

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

