

LA MIRILLA

IDEAL



Asistentes a la primera jornada del cordero segureño, en el claustro del Santa Paula. :: RAMÓN L. PÉREZ

## Semana del cordero segureño

**El hotel Santa Paula acoge el estreno de las jornadas gastronómicas que funden lo mejor de la raza bovina autóctona con otros productos granadinos**

La semana gastronómica del cordero segureño dio ayer el pistoletazo de salida en el céntrico hotel Santa Paula con la primera de las comidas programadas para esta semana. El menú, diseñado por el chef del restaurante El Claustro, **Rafael Arroyo**, resultó todo un éxito. Fue un menú moderno y muy creativo con un fondo de

cocina tradicional. Los aperitivos ya eran para chuparse los dedos: bombón de aceituna, pan con chicharrón de cordero y queso de almendra. Los entrantes, pastela de cordero y frutos secos y caldereta de manitas de cordero con gurulllos, tampoco le iban a la zaga. A continuación hubo oportunidad de saborear manjares del mar y la montaña. Nada menos

que mollejas de cordero y quisquillas de Motril. Y el plato principal, como no podía ser de otra manera, cordero en adobo con hummus. De postre, una original tarta de chocolate con la forma de la Alhambra a base de queso de oveja, mango y almendra. El maridaje estuvo a la altura, con vinos de la bodega granadina Pago de Almararaes.

Estas jornadas gastronómicas son la continuación de Always Segureño, una exposición urbana formada por 30 esculturas de corderos segureños decorados por

artistas. El rebaño de esculturas se ha distribuido por el centro de la ciudad, en lugares públicos, avenidas importantes y parques.

El presidente de la Diputación, **José Entrena**, acompañado de la responsable de Comunicación de las institución, **Amina Nasser**, tuvieron ocasión de degustar el menú, junto al director general de IDEAL, **Diego Vargas**, y el director del periódico, **Eduardo Peralta**.

De la IGP (Indicación Geográfica Protegida) Cordero Segureño, acudieron **José Antonio Puntas** y **Marian Torres**. De Cosegur asistió **José Tomás Serrano** y del Restaurante El Maño de Huéscar, **Emilio Fresneda**. Sima, enhorabuena por su flamante Bandera de Andalucía, estuvo representada por **Belén García**; mientras que de Cash Alhambra asistió **Manuel Plata Lizancos**.

El estreno de la semana del cordero segureño contó también con la presencia de **José Antonio Romero Capilla**, **Ana Izquierdo Marín**, **José Romero Izquierdo** y **Sofía Hinojo Borja**. Del Colegio de Veterinarios acudieron **Francisco Muñoz Collado** y **Antonio F. Miranda Pinilla**. La Bodega Pago de Almararaes estuvo representada por **Emilio Fernández Saavedra** y **Francisco Javier Rodríguez Romero**.

De Hyundai Sport Automoción acudió **Miguel García Chinchilla**, y también tuvo oportunidad de degustar el exquisito menú **José Torres**, de Bodegas Castañeda, La Mancha y Las Titas. No pierdan la ocasión de deleitarse con productos tan exquisitos.

## La Borriquilla y el Vía Crucis centran los cambios en los itinerarios de la Semana Santa

:: JORGE MARTÍNEZ GARZÓN

**GRANADA.** A falta de aprobación por la autoridad eclesiástica y su traslado al Ayuntamiento y a la Subdelegación del Gobierno, la asamblea general de hermanos mayores dio luz verde a la confección del programa definitivo de horarios e itinerarios para la cada vez más cercana Semana Santa. No habrá finalmente más novedades que las ya conocidas, quedando aparcados los cambios en el Lunes Santo para el año venidero.

La salida de la cofradía de la Entrada de Jesús en Jerusalén desde su sede canónica de la parroquia de San Andrés, en calle Elvira, es una de las más sobresalientes. De hecho, la cofradía también está remitiendo a los hermanos que el reparto de papeletas de sitio y tunicas se

realiza ya este año en los salones parroquiales de este templo de la calle Elvira.

La otra variante de este año será el Martes Santo cuando abra el día la cofradía del Vía Crucis, partiendo desde San Juan de los Reyes. Durante los últimos años ha sido la de la Lanzada la primera en llegar a Carrera Oficial, que este año será la segunda de paso en este día. Después, la cofradía de la Esperanza y, finalmente, la del Señor de la Humildad que cerrará el día.

Algunos cambios más habrá pero serán ajustes de horarios o pequeños cambios de itinerarios por obras u otras causas puntuales. La calle Colcha no se usará por las cofradías que proceden del Albaicín, San Pedro y Alhambra por obras en un edificio de la citada vía y se ha optado



La Borriquilla, en el Pie de la Torre. :: RAMÓN L. PÉREZ

alternativamente por la calle Sancti Spiritu.

El último pleno federativo antes de Semana Santa estuvo presidido por el vicario episcopal, Antonio Valverde, y el presidente de la Federación de Cofradías, Jesús Muños. Tras el informe favorable de los

censores de cuentas designados el pasado mes de enero, Jorge González y Víctor Alarcón, se aprobó la liquidación del presupuesto, cuenta de resultados y balance de situación del ejercicio 2017. La Federación de Cofradías tiene un superávit de ciento trece mil euros. Esta

cantidad económica es el único beneficio para la gestión económica de la Real Federación de Cofradías ya que la subvención municipal y otras se han de repartir íntegramente entre las treinta y dos cofradías granadinas.

Los beneficios obtenidos proceden en su mayoría del alquiler de los más de 500 palcos y sillas en los días de Semana Santa de los que salen los gastos ordinarios de la Federación, aportación asistencial y sostenimiento de sus sedes sociales de la plaza de los Lobos y de la calle Ángel.

### Cera más fácil de eliminar

De la misma forma, Estrella Martínez, hermana mayor de la Hermandad de la Estrella, intervino para informar al pleno acerca de las primeras reuniones mantenidas por la comisión Ayuntamiento-Federación. Fundamentalmente comentó el uso, a modo de prueba, de un líquido para quitar con mayor facilidad la cera tras el paso de las estaciones de penitencia.

En el orden del día figuraba la lectura de la memoria anual, que llevó a cabo, como es preceptivo, el secretario de la Federación, Roberto Martín Hernández.