



**MARÍA PAULINA
RODRÍGUEZ
HUERTAS**
PUBLICISTA
Y REPORTERA

ENTREVISTA

JOSÉ ANTONIO BARRIONUEVO

Si buscásemos en el diccionario granadino la palabra **“Resilencia”**, sin duda aparecería la foto de José Antonio Barrionuevo justo al lado. Después de que le despidieran en abril de 2012, tres meses más tarde lanzó su web/blog **www.unperiodistaenelbolsillo.com**. Un medio especializado en ilustración, que meses más tarde terminó siendo reconocido a nivel nacional como mejor blog de cultura y tendencia, gracias al concurso anual 20blogs que organiza 20 minutos. Un perfecto ejemplo de que quién tiene pasión por un proyecto, más pronto que tarde, lo consigue.

Conozcamos un poco más de cerca esta iniciativa que enriquece tanto a pequeños como a grandes y nos muestra otro punto de vista del arte, la cultura y la literatura.

Entremos juntos en el espacio de **coworking errant**. José Antonio está al final. Tras varias torres de divertidos álbumes que se apilan en la mesa sin dejar espacio libre.

Esto de llevar un periodista en el bolsillo, debe ser algo así como llevar un pepito grillo todo el rato dando lata, ¿no?

Va un poco por ahí. En la página web hay una frase al principio que dice “Los periodistas de vocación, siempre llevamos un periodista en el bolsillo” Esto viene porque como me habían despedido, dejaba el micro y como que dejaba de ser periodista. Entonces la frase resume que, aunque no trabajes con una empresa

que te paga por ser periodista, el que lo es, lo lleva dentro. De hecho, tú vas por la calle y aunque no estés trabajando para un medio, cuando conoces una historia, ves un reportaje. Y en este caso, este bolsillo está lleno de ilustradores.

¿Y con qué necesidad nace este bolsillo lleno de ilustradores?

Nace como una necesidad personal de seguir trabajando como periodista, contando historias. Y después



por dar visibilidad al trabajo del ilustrador. Ves la riqueza que hay y quieres que ocupe el puesto que se merece dentro de la cultura, del arte y de la literatura. Hay algunos álbumes ilustrados que son verdaderas obras de arte. Pero no solo una, dentro del libro cada página es una obra de arte.

José Antonio ¿Por qué disfrutar de un álbum ilustrado?

Yo antes me leía novelas. Unas te gustaban más, otras menos. Otras no podías parar de leerlas porque te llenaban un mogollón. Ahora, una de las cosas que más me gusta del álbum ilustrado, es que puedes leerlos en 5 minutos. Y esa manera de condensar las cosas, me ha llenado más que una novela de 500 páginas. Yo creo que hay álbumes ilustrados que tienen esa magia: que te llenan mucho, con muy poquito.

ALHÓNDIGA



Ilustrador Enrique Bonet en "Creadores a sueldo"

Mundo Mascota

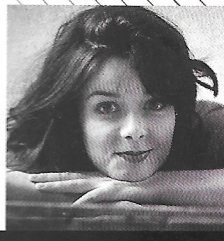
Accesorios y Alimentación
para mascotas

Alhamar, 21. Granada
Teléfonos: 958 994 715 • 674 351 559
Facebook: Mundo Mascota Granada

...

MARÍA
PAULINA
RODRÍGUEZ

Publicista
y reportera



JUAN MANUEL AGRELA



Un Gastrohunter*

EN GRANADA

— Ni cazador, ni periodista, ni cocinero, ni Antón Ego el crítico de Ratatulle, ni mucho menos un Chicote. El *Gastrohunter* es un término que ha acuñado el granadino Juan Manuel Agrela, para denominar su labor como promotor gastronómico en www.gastrohuntergranada.com. Una labor que tiene una visión global de la hostelería, y que persigue mejorar y realzar el servicio gastronómico en todas sus dimensiones: producto, sostenibilidad, elaboración, presentación, servicio, diseño e imagen de marca y comunicación.

* Entiéndase *gastro*, como gastronomía. Del griego, *gastro*, estómago. Y *hunter*, del inglés, cazador. Digamos que hablando bien y pronto hablaríamos de “Cazador gastronómico”

Y es que señores, a los que nos gusta salir a comer y beber... nos cautivan a través de todas estas sensaciones. Es ahí, en un clima acogedor, con un buen servicio y una comida sabrosa, cuando sí que nos cazan, y bien cazados. Tanto, que irremediablemente repetimos y recomendamos a todos disfrutar de las mismas sensaciones que nosotros hemos experimentado.

Agrela, un tipo que, sin más, disfruta de la cocina. Del sabor de tres estrellas Michelin o del de una tasca de barrio. De Granada, de nuevos chefs y del producto de la tierra. Conozcámoslo un poquito más de cerca.

- **Juan Manuel permíteme el atrevimiento, pero a mí el término "hunter" me da un poco de escalofríos ¿Hasta qué puntos sois peligrosos los "GastroHunters" en la selva gastronómica Granadina?**

Pues posiblemente haya muchos peligrosos, pero yo no, yo soy bueno —afirma entre risas—. Yo soy bueno, porque no me dedico a ir por ahí haciendo daño. A fin de cuentas, yo llevo a Granada en la sangre y como promotor gastronómico, lo que me gusta es que se conozca y se reconozca el trabajo de nuestros restauradores y su equipo. Para que sepamos vender la gastronomía granadina allá por donde vayamos.

Visito un restaurante tres, cuatro, cinco veces. Las que considere necesarias. Entonces, es cuando hago una valoración. Si veo una cosa negativa, antes de emitir un juicio perjudicial para la imagen del establecimiento, y en consecuencia, de la ciudad y de la provincia, lo hablo directamente con el cocinero o con el equipo de sala.

- **Cuéntanos, con qué finalidad nace Gastrohuntergranada.com**

Nace al ver que en otras provincias están creando iniciativas desde la diputación como "Sabor a Málaga" o, por ejemplo, en Jaén que están invirtiendo capital y esfuerzo en posicionar su provincia y sus productos en ferias nacionales de ámbito internacional. Hay apoyo por parte de las instituciones, de gastrónomos y de gente que está muy vinculada a este sector. Creo que en Granada esto no existe, y si existe, no es todo lo positivo que debiera ser.

Entonces me dije: "Si yo tengo la capacidad para desarrollar mi imagen, mi sitio web para hacer la promoción oportuna, y encima, visitar los restaurantes para hablar de ellos y luego moverlo para



“

LLEVO A GRANADA EN LA SANGRE Y COMO PROMOTOR GASTRONÓMICO, LO QUE ME GUSTA ES QUE SE CONOZCA Y SE RECONOZCA EL TRABAJO DE NUESTROS RESTAURADORES Y SU EQUIPO

GastroHunter ofrece un asesoramiento gastronómico y también de marketing a aquellos establecimientos que quieran seguir desarrollándose. Dispone de la colaboración de un variado equipo especialistas en diferentes campos. Como por ejemplo, el fotógrafo publicitario José SantoPalomo, la *sumellier* Montse Mengíbar o la directora de sala Lorena Arquellada. Además visibiliza la gastronomía de nuestra ciudad con iniciativas como "Granada va de tapas" que tuvo lugar el mes pasado y contó con la participación de 140 establecimientos.

generar un poco de audiencia... pues venga ¿por qué no?".

- **Tres años y medio apoyando y promoviendo el sector hostelero de Granada Juan Manuel. ¿Qué logros has conseguido?**

Pues he conseguido **juntar a profesionales de la gastronomía y hacer trabajo de pía. Empezar a concienciarles de que, teniendo mismos intereses, pueden enriquecerse mutuamente. Que tienen que unirse y dejar de hacer la guerra por su lado. Con un objetivo común: potenciar la gastronomía y el servicio de calidad.**

Estoy organizando retos sencillos con este objetivo. El primero sucedió estando con David Reyes que me dijo —Yo hago una tortilla que es una maravilla—, a lo que le tuve que contestar —¿Tortilla de patatas?, ¿Tú?... ¡Tortilla de patatas la mía!—, pero él insistió —¡Que no, que no! De todas maneras, tortillas como las de mi madre ninguna. Entonces surgió "Mis tortillas son mejores que las de tu madre" donde participaron 8 cocineros. Después vino "Mis croquetas son mejores que las de tu abuela" 26 cocineros. Y la última "¡Asúmelo! Mi ensaladilla es mejor que la tuya" cuarenta y tantos participantes, más acompañantes. Lo hicimos en Restaurante Ácimo, que acababa de abrir y era una buena oportunidad para hacerles promoción e introducir a su chef Pablo Molina en el mundillo de los cocineros en Granada.

- **¿Cuál es el valor diferencial de la gastronomía Granadina?**

Tenemos productos únicos que no tienen otras provincias, pero se potencian poco. Por eso es tan necesario el contacto con el productor. El producto es lo que realmente marca la diferencia. Y luego nuestra cocina tradicional es muy rica. En nuestra provincia, han surgido platos que luego adoptan otras provincias, como el ajo blanco, que surgió en Granada y antes se conocía como mazamorra. ■

CHEFS CON PROYECCIÓN

Varios, pero ojito con **Juan Andrés Morilla** (El Claustro) e **Ismael Delgado** (Restaurante La Fábula en el Hotel Villa Oniria).

RECOMENDACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS

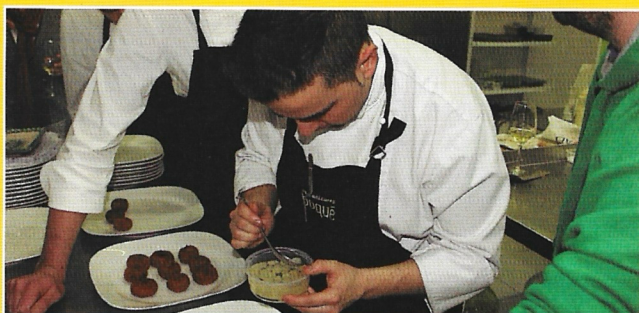
Bar FM, el templo del pescado y marisco. Y La Tana, especialidad en vinos, Luisa y Jesús, sabrán recomendarte el vino que necesitas en cada momento.

CONSEJO PARA EL EXPERTO GASTRONÓMICO

Cree en que una Granada gastronómica bien posicionada, es posible.

CONSEJO PARA EL CONSUMIDOR

Aprende a valorar la cocina de verdad, no solamente aquella que llena la tripa.



Izquierda.

Jurado de la IX edición de Granada de Tapas. **De izda. a dcha.** Juan M. Agrela, Jesús Olvera, Ana María Gutiérrez, David Reyes y Claudio Gómez.

Dcha. arriba.

Antonio Cañizares durante el RetoHunter2.

Dcha. abajo.

Legado Granadino 2.0, de La Milagrosa e Irreverente. Chef Nicolás Sánchez.

IX edición Luis Oruezabal "Chikito"
Granada de Tapas

**La Milagrosa
e Irreverente**
Legado granadino 2.0



PRODUCTOS 100% GRANADINOS

Tomate serrano, tomate negro, tomate malacara, trigo valenciano, la patata copo de nieve, la quisquilla de Motril, queso de las RRR, queso de Leiva, ternera pajuna, lechón lojeño, miel de la Alpujarra, chirimoya, mango, aguacate, concuas...

PLATOS MADE IN GRANADA

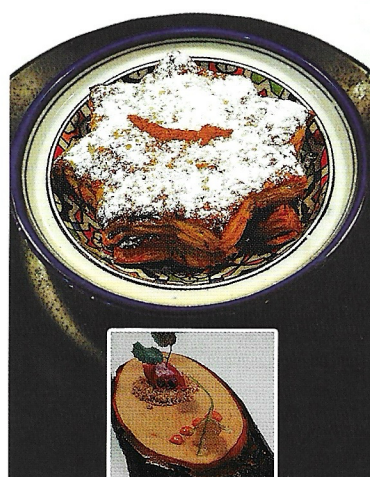
Mazamorra, remojón granadino, migas, habas con jamón, "empedraillo" albaiciner, cordero a la miel, tortilla sacromonte, zalamandroña, choto...



**Color
Café**
GASTROBAR

Cno. de Ronda, 138
T: 858 109 210

Síguenos en Facebook
ColorCafeGastrobar



la crio
gastro bar

Ven y déjate llevar

Plaza Campillo bajo, 10
18009 Granada
T: 615 98 59 71

Síguenos en Facebook

Diseño
y alta costura
flamenca
personalizada



rosapeula

Campo Verde, 1.
18001 Granada
958 258 794

MIMIMI LA QARMITA PAPAUPA UNOMAS

MARÍA
PAULINA
RODRÍGUEZ

Publicista
y reportera



CAFÉS CON NIÑOS: CAFES LENTOS

¿Quiénes no habéis salido alguna vez con la casa auestas para que los niños pudieran disfrutar mientras vosotros tratábais de daros un respiro? Que si un juguete, que si un libro por si se aburre del juguete, los colores para poder pintar... Por no hablar de cuando son más pequeños y hay que cambiarlos o darles el pecho. No es fácil encontrar un espacio acondicionado para ello.

Pues papis, atentos. Los "cafés lentos" (también conocidos por *children friendly* o *slow places*) piensan en vosotros. En ellos, podréis encontrar espacio para poner carritos, cambiadores, juguetes e incluso un menú adaptado a todos los gustos de la casa. Pero, sobre todo, una amplia sonrisa al ver entrar peques por la puerta. Así podréis disfrutar de una velada tranquila sabiendo que los niños pasarán un buen rato, y por supuesto ¡vosotros también!

En Granada tenemos varios lugares y cada uno con sus peculiaridades.

¡Empezamos!

A Cristina Alcántara y Alba Miranda no se les escapa detalle para haceros pasar un buen rato.



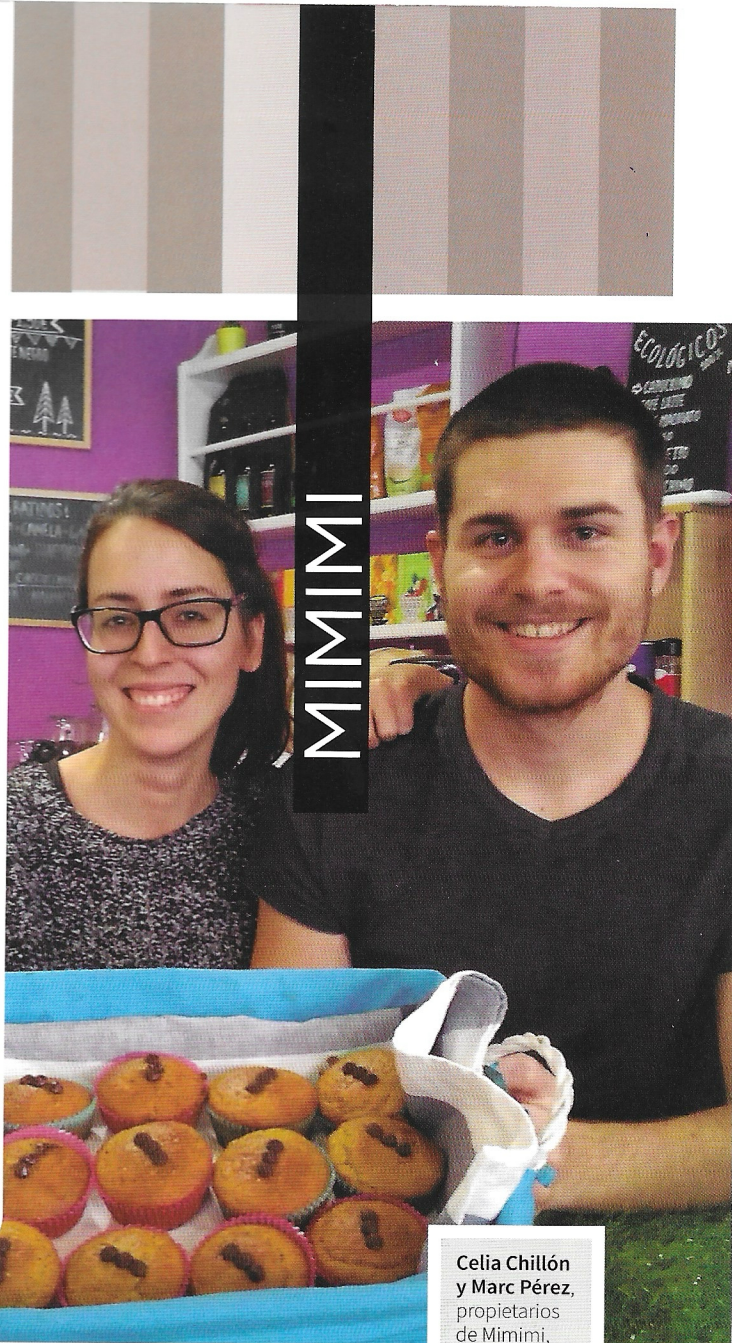


¿QUIERES ENTRAR en un lugar lleno de color y fantasía? Mimimi es un buen sitio para **despertar la creatividad**: plantas en el techo, césped en los alféizares, curiosos juguetes por el establecimiento... Además, Celia y Marc, sus propietarios, están especializados en comida y bebidas veganas y ecológicas. Vino, cerveza, café, zumos, refrescos, tartas... todo eco y delicioso. También disponen de productos sin gluten y sin lactosa ¿Se pueden preparar unas magdalenas con más amor? ¡Ah, y son también bienvenidos los **perros educados**!

También se organizan charlas en su **Club de los Ecolocos**, donde se tratan diversos temas que se proponen y votan por Facebook.

Dirección:
Pasaje Profesor Sainz Cantero, 7

@mimimigranada



Celia Chillón y Marc Pérez, propietarios de Mimimi, con sus deliciosas magdalenas.

UN RINCÓN de Granada repleto de cultura y vida. Aparte de tener **una activa propuesta cultural** en materia de charlas y talleres, en la cafetería-librería La Qarmita, encontrarás variedad de libros con los que echar un buen rato. Entre ellos, **literatura para educar en valores**, tanto a padres como a niños. En el baño no falta ni un detalle: un cambiador, ¡y colonia para niños! En la carta, encontramos aperitivos dulces y salados que no dejan de lado nuestras comunes intolerancias. Buena música, un zumo de frutas naturales y una tarta casera son el mejor aliado para ponerte a trabajar con tu ordenador, o disfrutar de una buena tarde en familia. Cristina, Alba y sus compañeras te recibirán con esta sonrisa ¡y con juguetes para aburrir!

Dirección:
Calle Águila, 20

@laqarmitalibrosycafe



PAPAUPA



Marga Arango y Paco Moya, son los creadores de este espacio tan singular de la calle Molinos.

CRUZAR LA PUERTA de Papaupa es como sentirse en casa. O mejor, en casa de los abuelos. No solo por su diseño acogedor, sino por la elaboración de sus platos. Es un restaurante peculiar por su fusión de cocina colombiana y mediterránea y, también, por el **respeto que muestran en la preparación de los alimentos**, acorde con la tendencia *slow*. Marga y Paco, sus dueños, nos invitan a dejar las prisas de lado y disfrutar de los pequeños placeres de la vida. Encontraréis espacio de sobra para el carrito, un cambiador en el baño y multitud de juegos y peluches para divertir a los niños. **¡Hasta tienen varios menús infantiles!**

Dirección:
Molinos, 16

@Papauparetrofusionfood



Espacio de trabajo para padres en Unomás.

¿EL PARAÍSO DE LOS NIÑOS? Sin duda el “mini pueblito” de Unomas: casitas de madera, disfraces de todo tipo, sillas y mesitas a su medida... ¡Eh! Pero no solo a ellos les encanta. Tienen una zona **habilitada para que los papis trabajen** con sus portátiles y se tomen un café o un refresco, mientras los peques asisten a los talleres, que son muy variados: yoga para bebés, cuentacuentos, manualidades... ¡Incluso puedes proponerles organizar uno nuevo! Además, de jueves a sábado **se celebran cumpleaños**. Educadores como María, tienen de todo para hacerles pasar unas horas súper entretenidas. Juegos con valores, tarta casera ¡hasta discoteca! ¿Y los papis? En un espacio contiguo de charla y aperitivos. Eso sí, en el momento de las velas ¡todos juntos! Querréis repetir.

Dirección:
Montalbán, s/n (esquina con Carril del Picón)

@Unomasgranada