

CÓRDOBA

[www.diariocordoba.com](http://www.diariocordoba.com)

## La Cata del Membrillo reúne 69 muestras



G.C. 05/11/2016

Un total de 69 muestras y 7 postres participaron ayer en la XIV Cata del Membrillo en Puente Genil, organizada por la asociación de mujeres María Górriz. Un evento donde el jurado valoró textura, sabor y color, otorgando el primer premio con 94 puntos a María Teresa Gutiérrez Cejas; el segundo premio, con 92 puntos, a María Priego Illanes; y la mención especial al postre creativo, con 73 puntos, a Antonia Luna Pérez.

La calidad primó en muchas de las muestras presentadas, ya fuese en su mayoría elaboradas al estilo tradicional, aunque también con nueces e incluso con aloe vera. La innovación estuvo presente en los postres, donde destacó hasta un licor de membrillo. Según los expertos, para hacer una buena carne de membrillo hay que cocerlos, pelarlos, casquearlos, pesarlos y echar por cada kilo de membrillo un kilo de azúcar. «El secreto posteriormente es paciencia y saber encontrar el punto de cocción», según aseguraron muchas de las participantes. Tras la cata tuvo lugar en la Casa de la Cultura una merienda membrillera donde se invitó a la ciudadanía a participar.

Por la mañana hubo un taller de elaboración de este manjar, producto estrella de Puente Genil, con el objetivo de «no perder la tradición de elaborarlo en las casas», y por segundo año consecutivo se sacó a la calle el proceso de producción. Como novedad, la empresa Aloe del Genil dio a conocer la carne de membrillo con aloe vera, explicando a los asistentes que «en la masa hay que introducir un 10% de aloe». Desde el Ayuntamiento destacaron la importancia de promocionar el membrillo en eventos como la Feria de los Municipios o Fitur. La Cata Fiesta del Membrillo finaliza mañana con un almuerzo en el que se hará la Mención de Honor a la doctora Maite Chicano en el cuartel de las Cien Luces, a las 14.00 horas.

CÓRDOBA

[www.diariocordoba.com](http://www.diariocordoba.com)

## Más de 30 cintas serán proyectadas en Cortogenial



REDACCIÓN 05/11/2016

La séptima edición del Certamen de Cortometrajes de Puente Genil, Cortogenial 2016, arranca mañana siendo ya un certamen consolidado a nivel andaluz, nacional e internacional como demuestran los cerca de 1.000 cortometrajes recibidos, de los que 36 han sido seleccionados para ser proyectados en la sección oficial del concurso. La delegada de Cultura de la Diputación de Córdoba, Marisa Ruz, ha destacado que este proyecto «es mucho más que cine, es intervenir directamente en la cultura, es una oportunidad para los

GABINETE DE PRENSA

C/ Don Gonzalo, 2 - 14500 PUENTE GENIL (Córdoba)

Tel.: 957 605034 Ext.: 306 Fax.: 957 600322 prensa@aytopuentegenil.es

creadores de la provincia y a nivel nacional e internacional; favorece que la cultura esté en espacios singulares y en los pueblos de la provincia».

Por su parte, el director del certamen, Moisés Bedmar, ha explicado que «en esta edición el festival da un paso más hacia su confirmación como referente dentro de los festivales andaluces gracias a un acuerdo alcanzado con la RTVA que supondrá la entrega del premio Andalucía en corto. Del mismo modo, señaló que «somos socios de la Asociación de Festivales de Andalucía (AFAN), que rinde homenaje este año a Remedios Málvarez, directora de los documentales Silencios y Alalá».

En cuanto al programa de esta séptima edición, Bedmar ha indicado que se inicia con la inauguración de exposiciones y la proyección de la película La puerta abierta, de Marina Seresesky, que será presentada por su directora en el Teatro Circo. Los días 10 y 11 se proyectarán los cortometrajes a concurso y la programación continuará el 12 con una mesa redonda.

**CÓRDOBA**

[www.diariocordoba.com](http://www.diariocordoba.com)

## Cruz Roja acoge a 133 refugiados entre Puente Genil y Córdoba



REDACCIÓN 05/11/2016

Cruz Roja acoge actualmente, entre sus centros de Puente Genil y Córdoba, a 133 refugiados o solicitantes de asilo y desde el inicio del 2015 hasta ahora ha atendido a más de 2.500 demandantes de protección internacional, la mayoría de los cuales huían de la guerra de Siria, aunque también otras procedentes de países como Ucrania, Pakistán, Palestina, Congo, Guinea Conakry, Camerún, Rusia, Afganistán, Líbano, Mali o Marruecos, entre otros. Así lo informó ayer la institución humanitaria, que explicó que la cifra de acogidos ha crecido un 266% respecto a hace poco más de un año, cuando apenas eran 50 las plazas de acogida para solicitantes de asilo de que disponía en la provincia, todas ellas concentradas en Puente Genil.

El perfil mayoritario es el de un varón de entre 20 y 35 años procedente de Siria, en gran parte de los casos acompañado de su familia. Y dado el incesante flujo de personas que se ven obligadas a huir de sus países en busca de un lugar seguro, Cruz Roja ha intensificado su intervención con personas refugiadas tanto fuera como dentro del país. En España, el objetivo principal de la intervención es la acogida e integración de las personas solicitantes de asilo. Por ello, el Programa de Atención a los solicitantes de asilo y refugiados en España, además de proporcionar alojamiento, manutención y cobertura de necesidades básicas, contempla una intervención integral a través de otros servicios imprescindibles: intervención social, atención psicológica, asesoría legal, empleo y ayudas económicas.

**SENSIBILIZACIÓN//** Pero dada la creciente llegada de personas refugiadas, además de la intervención directa con las mismas, Cruz Roja considera fundamental la sensibilización de la sociedad de acogida. En esa línea, más de 1.300 adolescentes de toda la provincia han participado ya en los talleres que desde comienzos de año ha realizado el voluntariado de la entidad para sensibilizar sobre la realidad de las personas refugiadas.

## Un fin de semana dedicado al dulce de membrillo

La XIV Cata saca los fogones a la calle El monumento a la mujer membrillera será realidad en 2017



José Manuel Cabezas | 05.11.2016 - 05:01

El membrillo, producto estrella de la gastronomía de Puente Genil, vuelve a ser, durante el presente fin de semana, el gran protagonista de las actividades organizadas por la Asociación de Mujeres María Górriz, que organiza la XIV Cata del Membrillo, un evento que busca exaltar las cualidades del producto y que este año mantiene la ampliación de jornadas de celebración y el desarrollo de actividades paralelas.

Los actos dieron comienzo ayer viernes a mediodía en la plaza de San José, lugar escogido para la celebración del taller Cómo hacer el membrillo, en el que varias mujeres elaboraron, en vivo y en directo, un postre de carne de membrillo al estilo tradicional, algo que levantó la curiosidad y el interés de muchos de los ciudadanos que en ese momento paseaban por la zona centro de la localidad.

Por la tarde, las actividades se centraron en la Casa de la Cultura Manuel Baena Jiménez, donde se celebró el concurso como tal, con la entrega de las catas de todas las participantes en la muestra, con el fin de que posteriormente pudieran ser evaluadas por el jurado. A media tarde, la mesa de la cata hizo pública su decisión y otorgó los dos primeros premios, con una dotación de 75 euros, y un premio especial para el autor del dulce más original.

Para cerrar la tarde, tuvo lugar, también en las instalaciones de la Casa de la Cultura, la segunda edición de la merienda membrillera, abierta a todas las personas que quisieron probar las muestras presentadas a la cata, e ideada con la intención de "recuperar un nutritivo y sano producto que ha paseado el nombre de nuestro pueblo por todo el mundo". Por último, las actividades se cerrarán mañana domingo, a partir de las 14:00, en el cuartel de Las Cien Luces, donde se celebrará un almuerzo en el que se entregará la mención de honor a la doctora Maite Chicano Gallardo.

En el capítulo de valoraciones, la presidenta de la Asociación de Mujeres María Górriz, Concepción García, señaló que la propuesta para este año mantiene la línea ambiciosa del pasado, "sobre todo porque queremos abrir la cata al gran público y hemos querido volver a sacar el producto a la calle, para que la gente lo contemple y vea cómo se elabora". "Siempre intentamos introducir modificaciones, pero la esencia se mantiene y el reto sigue siendo la promoción de Puente Genil, haciendo este evento lo más participativo posible", añadió.

El alcalde, Esteban Morales (PSOE), felicitó a las integrantes de la asociación "por el mérito que supone organizar durante catorce años consecutivos un evento de estas características, potenciando al mismo tiempo un producto que es pontanés por antonomasia".

**Resumen de noticias locales  
publicadas en las ediciones digitales de los medios informativos**

El regidor valoró el gran esfuerzo que supone mantener esta iniciativa, "que realza el papel de Puente Genil como ciudad del membrillo", y subrayó que a lo largo de los últimos años se han dado pasos en ese sentido, como la presentación de la lata de carne de membrillo más grande del mundo o la creciente presencia de empresas e instituciones que colaboran con la cata. "El trabajo que se hace desde la asociación está enfocado a la promoción de una industria muy importante para nuestra ciudad y desde el Ayuntamiento nos sumamos a ese apoyo", precisó Morales, quien añadió que "esperamos que para el próximo año podamos inaugurar el monumento a la mujer membrillera", una iniciativa que parte de la ilusión de la propia asociación de mujeres, que pretende que esta imagen ocupe un lugar de privilegio. "El Ayuntamiento hará todo lo posible para que esto se cumpla, algo en lo que debemos participar todos", animó.