

EL PUERTO

PAISANAJE DE MI ARCHIVO

JOSE ANTONIO TEJERO



CUANDO las primeras luces de la mañana comienzan a dar pelea a la oscuridad de la noche, Antonio emprende el ritual diario de buscar entre subastas y mercados el mejor género de frutas, verduras, mariscos y pescados que sepan poner el acento a su manera de interpretar la buena gastronomía. Desde ese rincón del histórico Real Club Náutico, rodeado de mástiles, banderas y velámenes, de salitre marino y vientos favorables, obser-

trales; el lenguado, el gallo, los boquerones, el atún almadrabero, el róbalo, el bogavante, las gambas y los langostinos... preparados de distintas formas y siempre acompañados por los vinos finos y olorosos de la tierra, que no faltan dentro del plato y fuera de él. La paella, el guiso marinero, las almejas, el picadillo o las papa aliñas tampoco pueden estar ausentes en la mesa o en la barra.

En su conversación siempre serena y de tono suave, me habla de

ANTONIO JIMÉNEZ
GUTIÉRREZ

(1970)

Restaurador

va cuán amplia panorámica la infinita energía de la bajamar y la pleamar del río Guadalete. Este asidonense que llegó a la ciudad a finales de los 70, lleva por dentro su oficio de forma vocacional, dada la herencia recibida de una amplia familia de restauradores de la comarca de la Janda.

Una vez que la materia prima queda localizada, los fogones de su cocina se van encendiendo para preparar una variada carta salida de las entrañas del litoral gaditano y de sus pesquerías ances-

su amistad y admiración por algunos colegas de gremio que de manera admirable, mucho esfuerzo y dedicación han sabido darle su sitio al arte culinario de la zona en estos últimos años. Maridando sabores, pero también conceptos. Emparejando ideas innovadoras, pero con pinceladas de tradición. Como los paisanos Ángel León, el chef del mar con dos estrellas Michelin y Joaquín Ramírez con sus famosas especialidades en carnes. Hay Antonio para rato.



El Ateneo del Vino visita el Condado de Huelva

Cerca de 60 socios del Ateneo del Vino visitaron hace unos días la zona vitivinícola del Condado de Huelva. En Bollullos del Condado recorrieron las instalaciones de las Bodegas Iglesias donde degustaron su fa-

moso vino de naranja. Después en La Palma del Condado recorrieron el interior de la Bodega Rubio y tras un almuerzo se dirigieron a la localidad de Niebla, recorriendo sus calles y visitando su castillo.

La procesión del Corpus sale a las ocho de la tarde desde la Iglesia Prioral

Un total de once altares se distribuyen este año por las calles del recorrido procesional

Delegación EL PUERTO

A las 20:00 horas, tras la misa de las siete en la Iglesia Mayor Prioral, partirá esta tarde la procesión del Corpus Christi, con el mismo itinerario que el pasado año: Plaza de España, Palacios, Larga, Plaza Isaac Peral, Nevería, Luna, Plaza Juan Gavala y regreso aproximadamente a las 22:00 horas a la Plaza de España. Se trata del itinerario que ya se recuperó el año pasado tras 40 años sin pasar la comitiva por

la plaza Isaac Peral, que de nuevo se ha engalanado profusamente para la ocasión con una alfombra floral de romero y flores aromáticas, que elaborada por distintos grupos jóvenes de distintas asociaciones y hermandades. El Ayuntamiento también ha colocado en la Plaza de España el altar presidido por los copatrones de la ciudad (San Francisco Javier y San Sebastián) y la patrona, la Virgen de Los Milagros, que ha sido confeccionado por los Sucesores de Ángel Martínez.

Este año se ubican a lo largo del recorrido de la procesión un total de once altares, destacando la colaboración de las distintas asociaciones y agrupaciones parroquiales. La hermandad organizadora de este año ha sido Los Afligidos.