



# Fiestas de San Francisco

LA LOMA DE ALBOX 2024



**albox**

Corazón del Almanzora



# Almería Casas

Inmobiliaria - Real Estate - Makelaarskantoor - Immobilière



**Tu vivienda nuestra especialidad.**


**Compra o vende tu vivienda con una inmobiliaria de confianza.**

**No se conforme con menos.**

**¡Visítenos!**



 **950 169 680**

 **658 845 741**

 **0044 203 1291263**



**Avenida Lepanto 24, Albox**

 **www.almeriacasas.com**

 **info@almeriacasas.com**

# Saluda de la Alcaldesa

## María del Mar Alfonso Pérez

Queridos lomeros, albojenses todos,

En estas fechas que nos alumbran un escenario de encuentro, me dirijo de nuevo a vosotros con enorme ilusión, para animaros a que, como manda la tradición, nos echemos de nuevo a la calle para celebrar la festividad de San Francisco de Asís, sagrado protector de nuestro querido barrio de La Loma.

Acaba un intenso verano y octubre tiene nombre propio, el de " las fiestas de San Francisco" y como cada año, el Barrio de La Loma se prepara y engalana para celebrarlas de la mejor manera, alegres y reunidos en torno a unas fiestas que son la mejor prueba de que como decía Albert Camus "el otoño es la segunda primavera cuando cada hoja es una flor".

Son días que nos invitan a compartir, a celebrar, a disfrutar y a mostrar el verdadero espíritu que siempre nos ha caracterizado como albojenses y lomeros.

Echo la vista atrás y son tantos y tan buenos los recuerdos que guardo de esta Loma de San Francisco, el barrio de mi familia, el barrio al que venía todas las tardes cruzando el puente, ese puente que para mí tiene un significado especial, que podría definirlo con la palabra "UNIÓN". Unión entre Loma y Pueblo. Así es como veo a la sociedad albojense, unida por el futuro de su pueblo, donde el respeto y el diálogo serán guía para ello.

Quiero transmitir, una vez más, mi inquebrantable compromiso y el del Equipo de Gobierno, con este barrio, con sus vecinos y con su protagonismo esencial en el desarrollo de nuestro pueblo.

Estamos proyectando Albox hacia el futuro, haciendo más con menos. Cambiando la dirección del viento, para que sople a favor y rememos juntos hacia un futuro mejor. No sabemos lo que nos deparará el futuro, pero si estamos planificando para estar preparados. La Loma cuenta, es esencia de nuestro pueblo y por supuesto está en el centro de esa planificación.

Por tanto, mis mejores deseos para estos días, en los que os invito a que nos encontremos y disfrutemos juntos de estas tradicionales fiestas.

Llegado este momento, quisiera tener unas palabras de agradecimiento a todas las personas y colectivos que con su trabajo y generosidad contribuyen a que todos podamos disfrutar de las fiestas del barrio de La Loma.

**¡Viva San Francisco!**





**LA GUBIA**

· ALMACÉN DE MADERA ·

[www.DisycoLaGubia.es](http://www.DisycoLaGubia.es)

950 120 509



*Ferretería - Cerrajería  
Bricolaje - Pintura  
Electricidad  
Menaje - Decoración  
Riegos - etc...*

*Tenemos lo que buscas*



Andrés José Navarro Alonso  
**Clínica Dental**

IMPLANTES • ORTODONCIA • PRÓTESIS • PERIODONCIA • CIRUGÍA • ENDODONCIA • ESTÉTICA DENTAL

Calle San Leonardo nº 1 , 1-B  
Albox (Almería)

**T. 950 120 461**

# Pregón

José Antonio Oller, "el Merlos"

Mis primeras palabras son de agradecimiento a la alcaldesa, al grupo de gobierno y a la comisión de fiestas por haber pensado en mí para dar este pregón. La verdad es que no me siento merecedor de tal honor. Sinceramente, creo que soy un vecino más, sin méritos especiales, salvo el de ser del barrio de La Loma y del pueblo de Albox. Voy a intentar hacerlo lo mejor posible, aunque no prometo nada.

Llegó el momento de presentarme. Supongo que casi todos me conocéis por el negocio familiar. Soy José Antonio, criado en el Huerto de los Frailes, en la calle General Alvear. Aquel barrio era mágico para mí. Llegué un poco tarde, a los casi 10 años, cuando mis padres decidieron volver a su pueblo natal para montar un pequeño negocio. Corría el año 1987 y abrió sus puertas un pequeño autoservicio que, con el tiempo, se convirtió en el supermercado Isabel que todos conocéis. Con mucho esfuerzo y contra viento y marea, mis padres, Dámaso e Isabel (los mejores del mundo), lo consiguieron. Gracias a ellos soy quien soy hoy. Eran muy trabajadores y lo dieron todo por su negocio y sus hijos. Por desgracia, ya no tengo a mi padre, pero sé que me está viendo desde arriba. Lo echo muchísimo de menos.

Empecé mis estudios en el colegio público Virgen del Saliente. Era un poco travieso, así que mis maestros me tenían entre ceja y ceja. ¡Tengo tantos recuerdos de aquella época! Vivencias, sentimientos, emociones... Todo quedó grabado en mi memoria para siempre.

Entre los estudios y el negocio familiar, me quedaba poco tiempo libre, pero lo aprovechaba para jugar en el barrio: canicas, policías y ladrones, la botella... Y en las noches de verano, jugábamos al fútbol en esta plaza de San Francisco, que ha cambiado mucho con el tiempo. ¿Os acordáis cuando asábamos chorizos para celebrar el comienzo de las fiestas?

Poco a poco fui creciendo y llegó la hora de ir al instituto, el Cardenal Cisneros, o como lo llamábamos nosotros, el BUP. Allí estuve tres años antes de marcharme a Granada para terminar el bachillerato en el colegio de Agustinos Recoletos. Nunca olvidaré al padre Bonifacio y al padre Isidro, que con sus "cocotazos" me enseñaron el camino correcto. En Granada estudié la universidad y después empecé a trabajar. ¡Y así pasaron treinta años en un abrir y cerrar de ojos! Como la vida da muchas vueltas, volví a mi pueblo, a mi barrio, al Huerto de los Frailes, para encargarme del negocio familiar. Hoy estoy rodeado de familia, amigos y de los mejores clientes del mundo. Y aquí conocí a Cristina, mi esposa, que pronto me dará el regalo más grande de mi vida: un hijo. Estamos deseando tenerlo en brazos.

Las fiestas de San Francisco siempre han sido especiales para mí, las últimas del verano. Eran el momento de bailar y reír con los amigos, porque después teníamos que volver a la universidad. En estos días de alegría, el barrio se transforma. Todo cobra vida y un color especial. Así que, a todos los lomereros y alboxenses, os deseo unas felices fiestas de San Francisco. Que esta tradición siga viva por muchos años más.

¡Viva San Francisco y sus fiestas! ¡Viva La Loma y sus lomereros!



# MADERAS ISMAEL SÁNCHEZ, S.A.

ALMACÉN VIATOR



PUERTO CARBONERAS



ALMACÉN ALBOX



## ALMACÉN PRINCIPAL:

Ctra. Lorca-Baza, Km. 73,200  
Tels.: 950 633 020 - 950 120 503  
Fax: 950 633 020  
04800 ALBOX  
Almería

## ALMACÉN VIATOR:

C/. Sierra Alhamilla - Sierra de Baza  
Pol. Ind. La Juaida  
Tel./Fax: 950 304 272  
04240 VIATOR  
Almería



# Saluda del Párroco

Queridos feligreses:

Pax et bonum!

Suele ser un recurso del recién llegado, que anhela integrarse rápidamente en grupo social, granjearse el favor de sus nuevos conciudadanos con los halagos más exagerados. De esta forma, y en no pocos casos también entre mi gremio, asistimos a inmediatas declaraciones de indisoluble amor a este o aquel lugar. Del primer pecado, tras una década junto a vosotros, creo que no puedo acusarme. Con la distancia que dan diez años, supongo que – aunque no me haya hecho merecedor, aún, de ser albojense de pleno derecho – sí que puedo dirigirme a vosotros con confianza y sin prejuizar interés alguno. Por eso, con el corazón abierto, bien puedo deciros: ¡qué especial es esta Loma de san Francisco!

Bien podría, y me faltarían palabras, alabar las maravillas del carácter lomero... La laboriosidad y espíritu emprendedor de sus gentes, la simplicidad y llaneza en el trato, la maravillosa acogida y simpatía para con los extraños, la solidaridad y buena vecindad entre todos... Pero, la mayor de las alabanzas, es que la singularidad de nuestro barrio nunca es excluyente. Al contrario, la esencia lomera es la horizontalidad del pensamiento y los brazos abiertos. De ahí que, vivir en la Loma, es siempre ser albojense. Nadie aquí puede sentirse diferente o forastero, porque la hospitalidad es la clave. ¡Qué especial es esta Loma de San Francisco!



Yo sospecho, con verdadera alegría, que una de las razones – o, acaso, la mayor motivación de éstas – se esconde en lo que decía nuestro Seráfico Protector. En efecto, hablando de la presencia eucarística de Jesús en medio de nosotros: «Diariamente viene a nosotros Él mismo en humilde apariencia; diariamente desciende del seno del Padre al altar en manos del sacerdote» (Admoniciones 1, 17 – 18). Ciertamente, desde hace casi tres centurias, en nuestra feligresía sucede este milagro. Y, el próximo año se conmemorará el ciento veinticinco aniversario, como comunidad parroquial. Nos preparamos, pues, para una efeméride importante; que coincide con grandes acontecimientos. El más anhelado: la visita de, tras seis años de ausencia obligada, de la sagrada imagen de Nuestra Señora de los Desamparados del Buen Retiro del Saliente Coronada en el mes de mayo. El más esperanzador: el primer centenario del pinar de la Santa Cruz, que plantó el beato Juan Ibáñez, y que conllevará la conclusión – por fin y gracias a Dios – de la restauración de su Ermita. El más universal: el Jubileo del Año Santo, al que somos convocados en esperanza por el Santo Padre.

Un año inmediato que, con el signo de la esperanza, nos ofrecerá nuevos estímulos para seguir siendo especiales y acogedores. Yo confío en la intercesión de san Francisco de Asís y del beato Juan Ibáñez; así como en la nobleza cordial de todos los lomeros y albojenses. Porque tenemos que seguir trabajando juntos, especialmente los que queremos ser discípulos de Jesucristo, para corregir lo que esté mal y perfeccionar lo que esté bien. Esta es nuestra misión y tarea.

Gracias, con todo mi ser, por vuestra comprensión y generosidad en estos diez años que convivimos juntos. Algo hemos trabajado, nos hemos consolado mutuamente y hemos gozado muchísimo. Aunque ahora sea un poco más viejo, os aseguro que mi ilusión y admiración por vosotros no ha decaído para nada. Y vosotros, que sois buenos, sabréis perdonar mis muchos pecados. Cuento con vuestro afecto y vosotros – aunque imperfecto – contad siempre con el mío.

Afmo. en Cristo, Antonio J. M. Saldaña Martínez. Párroco

# PRIMER LUSTRO DE PRIVILEGIO COLORAO DEL SANTÍSIMO CRISTO DE LA MISERICORDIA

Cada año, en la solemnidad de los Santos Apóstoles Pedro y Pablo, la Parroquia de la Concepción de la Loma de San Francisco de Albox de la mano de la Cofradía de San Juan Evangelista gozan de una prestigiosa bendición.

El Excelentísimo y Reverendísimo Señor Doctor don Adolfo González Montes, entonces Obispo de Almería por la gracia de Dios y de la Sede Apostólica; concedió el dos de marzo del año del Señor de dos mil diecinueve a la Cofradía de San Juan Evangelista de la Loma de San Francisco el bendito privilegio de la Indulgencia Plenaria para todos aquellos fieles que, verdaderamente arrepentidos de sus pecados y con deseos de conversión, visitaran la Sagrada Imagen del Santísimo Cristo de la Misericordia.

De un modo especial, desde hace ya un lustro, la Cofradía de San Juan Evangelista abre su prerrogativa de obtener esta enorme gracia, a todos los que, en estado de gracia y libres de todo pecado mortal, reciban la Sagrada Comunión y oren por la persona e intenciones del Sumo Pontífice ante la Sagrada Imagen del Santísimo Cristo de la Misericordia.

Durante este lustro, el Santísimo Cristo de la Misericordia ha contado con numerosos fieles que han querido gozar, debido a la grandiosa devoción que aguarda esta imagen misericordiosa de Cristo en la Cruz que remonta varios siglos atrás su arraigo en la Loma de San Francisco de Albox, de dicho privilegio colorao.



*Altar del Santísimo Cristo de la Misericordia  
en el Privilegio Colorao 2024*

Fueron los franciscanos, llevados por la espiritualidad de san Francisco de Asís, unos grandes impulsores de la devoción al Crucificado. Tal y cómo mandó su Seráfico Fundador, hacían especiales oraciones ante las imágenes de la Santa Cruz y alrededor suyo proliferaron los Vía Crucis y ermitas con esta advocación. Así podemos seguir disfrutando en nuestros días del Vía Crucis y de la ermita de la Santa Cruz, si bien el beato Juan Ibáñez tuvo la misión de recuperar todo este patrimonio que se había perdido tras el proceso desamortizador del ministro Mendizábal. Igualmente se puede afirmar, sin miedo al error, que fueron ellos los que introdujeron la devoción al Santísimo Cristo de la Misericordia. Es una advocación de gran sabor franciscana y que, de modo particular, partió en la zona levantina con características muy peculiares. Seguramente, tal y cómo se muestra la talla de 1616 aún conservada en Vera - que surgió al abrigo de los Franciscanos Mínimos - sería una talla de Jesucristo en la cruz con una serie de resplandores en sus ángulos. Este modo de mostrar la Crucifixión prendió por toda la comarca y se conservó, casi intacto, hasta la destrucción de la mayor parte del patrimonio durante la Guerra Civil Española. Sería interesante realizar un barrido por todos los pueblos de alrededor y, con gran sorpresa, descubriríamos la cantidad de imágenes cristíferas que siguen conservando esta advocación; aunque tristemente la iconografía no se haya recuperado - aún - por la penuria económica que conllevó la posguerra.



Por ello puede afirmarse, que la imagen primitiva del Santísimo Cristo de la Misericordia, cuya iconografía era algo distinta a la actual, fue traída por los frailes franciscanos a nuestro Barrio de la Loma en el siglo XVIII. La actual talla, réplica exacta de la anterior elaborada en los talleres gerundenses de Olot que bendecida en 1940, es mucho más sobria y fue tallada en madera de tilo, madera sobre la que fue tallada la imagen mariana de nuestra Madre y Patrona la Bienaventurada Virgen del Buen Retiro de los Desamparados del Saliente Coronada, en los talleres totaneros de don Domingo García Espejo. Este reemplazo, fue debida a la pobreza del material y el deterioro del tiempo de la antigua talla de los años cuarenta del siglo pasado. El actual Santísimo Cristo de la Misericordia, fue solemnemente bendecida el 2 de marzo de 2019 por el entonces Obispo almeriense, don Adolfo González Montes.

Desde entonces, y por esa razón, es la única imagen de la Semana Santa albojense que goza del privilegio de otorgar Indulgencia Plenaria – con las condiciones de costumbre – cada 29 de junio. Es lo que se conoce como el “Privilegio Colorao”.

Este año, en el V aniversario de su bendición y del Privilegio Colorao, el Santísimo Cristo de la Misericordia presidió, junto al actual Señor Obispo don Antonio Antonio Gómez Cantero, la Santa Misa de los sagrados sacramentos que tuvo lugar en la Plaza de San Francisco, realzándose aún más la relevancia de nuestra imagen titular y su vínculo con nuestro Barrio de La Loma.



*Santísimo Cristo de la Misericordia portado sobre sus primitivas andas en los primeros años de la década de los cuarenta del siglo pasado.*



*Foto del Santísimo Cristo de la Misericordia junto al Obispo en la Santa Misa de Sacramentos del 30 de junio de 2024*

 **Leonor  
Navarrete**  
dental clinic & more



Añadir texto



950430956



680837924



info@leonornavarrete.com



www.leonornavarrete.com

**¡Felices  
Fiestas!**

# Ser Lomera es un sentimiento, vivas donde vivas

El titular lo he tomado prestado de mis amigas de siempre. Muchas de ellas son lomereras de nacimiento, de esas que han crecido jugando a policías y ladrones en sus calles. Que se han hecho grandes en este barrio, aunque ahora algunas, por diferentes motivos, viven en otras zonas del Pueblo, Barcelona, Murcia o Almería, pero siguen sintiendo el orgullo de ser lomereras.

Yo nací en el Llano de los Olleres y he vivido en varios lugares a lo largo de mi vida, pero mi casa siempre estará en La Loma. Mis padres viven en la Calle Ancha desde hace más de 20 años, y desde entonces, es el refugio y el lugar seguro para las personas que más quiero. El número 22 es el lugar al que siempre volver.

No quiero hacer este artículo en primera persona porque estoy convencida de que este sentimiento es compartido por muchas personas de mi generación. Hemos crecido yendo a la Caridad a por chucherías y hemos vuelto tocando alguna que otra puerta.

Las Fiestas de San Francisco que ahora celebramos llevando a nuestros hijos a los caballitos, nos dieron algunos de los momentos más bonitos de la vida; la despedida en el 98 para irnos a la universidad. Calles llenas de vecinos tomando el fresco en verano, los helados de Los Chambileros o despertar el Viernes Santo con la música de los tambores de la mejor procesión, Los Coloraos.

Ser Lomera es un sentimiento, vivas donde vivas. Es el orgullo de un barrio de gente trabajadora y unida.

La Loma es el Barrio de San Juan con su arte y su guardería de las Monjas. Los Puntos, tradición familiar y oficio que puede presumir de contar con más de 300 años de historia.

La Loma es el Bar del Pensionista y los bailes de domingo.

Saludar a cada paso, parar en Los Valencianos para refrescarnos con un granizado y ahora también el Parque de San Juan Evangelista, para mi hija Lola el 'Parque del Chiqui', donde cada tarde se llena de Los Lomeros del mañana. Al menos eso espero yo. Poder transmitir a mi hija el orgullo de pertenecer a este barrio, tener recuerdos bonitos de su infancia que le llenen el alma para cuando vengan mal dadas.

La Loma es 4 de octubre, San Francisco. Día grande para quienes compartimos nombre. Y en mi caso, tengo el orgullo de hacerlo con mi padre y mi ahijado, qué más puedo pedir.

De la Loma son mis mejores amigas y con ellas he escrito este artículo. Espero haber sabido reflejar el sentimiento de ser lomera. Así me siento yo, lomera y orgullosa de serlo.



**Paqui Martínez Sánchez**

**¡¡Vivan las fiestas de San Francisco!!**

## LA FONDA DEL ROSAO DE ALBOX

Casi un siglo de historia guarda la casa "los Rosaos" de la cuesta de San Leonardo en el popular barrio de La Loma de Albox en donde esta familia, los Jiménez Alfonso del Rosao, regentaron, desde 1937, una tienda que era un gran bazar donde había de todo, ("hasta un dolor de muelas, te vendían") y una taberna donde tomarse un vasillo de vino con "gurrumancia". El hijo mayor del Rosao, Pedro, al que le habían crecido los dientes debajo del mostrador, levantó la fonda en 1975 y desde entonces, no ha parado de servir a vecinos y a "forasteros" como le gusta a él nombrarlos, convirtiendo ese local, y sus dueños, sobre todo, en míticos para todo el mundo. Pedro el Rosao y la "Polonia" forman parte de la historia de este pueblo, merecen la medalla a la excelencia en el trabajo, puesto que no cerraron ni un día en 40 años, además de ser dos personas con corazones de oro que destilan amabilidad y por eso gozan del cariño de Albox entero y gozarán del recuerdo infinito de todos los que los conocieron en su día a día.



*Miguel Angel Alonso Mellado*

En la Calle San Leonardo, Rosa Galera y Francisco de Pepa montaron una tienda de comestibles en los años 20, junto a la Plaza de San Francisco. Era una especie de bodega en la que se vendía vino a granel en "pipas", que eran básicamente barricas o toneles que venían de la Mancha. La medida habitual era la del medio jarro de vino, que equivalía a medio litro. La hija de este matrimonio era la Rosilla que se casó con Francisco Solves, de Fines, que explotaba la cantera del Pino de Los Marcelinos. Era posada también puesto que era un edificio construido a finales del siglo XVIII en el que había cuadras que se alquilaban durante las ferias de "ganao".

Luis Jiménez Berbel "el Rosao" apodado así por una mancha que tenía en la cara, había nacido en 1914 y su esposa, Remedios Alfonso Teruel, un año después; las dos familias se habían dedicado a la quincalla vendiendo por varias provincias. Los padres de Remedios murieron cuando ella era joven; de hecho, había nacido en Pontones, un pueblo jienense de la Sierra del Segura. El "Rosao" y su mujer vivían en una casa de la Calle Rulador (donde vive ahora la hija de Lázaro del Hogar) y tenían amistad con Rosa de Francisco de Pepa y, en bastantes ocasiones, durante el año 1936, le decía ésta a Remedios del Rosao "quédate con la casa de la cuesta, esa casa tiene mucho prestigio y no te faltará nunca de comer". Se trataba de una vivienda en San Leonardo nº6 que le compraron en 1937 por 7.500 pesetas. Como detrás de la vivienda había unas paletas decidieron comprar el terreno también por 750 pesetas, para que la casa tuviera amplitud por la parte trasera por si alguna vez hacía falta.



*Fotografía familiar en la que aparece Luis el Rosao y Remedios abajo a la izquierda y arriba los hijos: a la izquierda Luis, Domingo, Clemente y Pedro*

La madre del "Rosao" puso en la vivienda de la "cuesta" una pequeña tienda de las que antes se llamaban de ultramarinos, eran como un bazar turco en las que se podía encontrar de todo, desde comestibles a el "avío" de la matanza, tripas, especies o calcetines, gemelos, corbatas, etc. La gente llegaba a la tienda y Remedios les ponía un vasillo de vino con "gurrumancia", que eran las avellanas peladas y garbanzos torraos para que los clientes pudieran hacer los "ejercicios", no los espirituales, los otros: juntarse con los amigos a echar un vaso y charlar de lo cotidiano. En ferias y "mercaos", cuando se hacía trato y se daban la mano para certificarlo de manera legal, después el comprador estaba obligado a pagarse una "convidá" por el trato hecho, que aquí tenía el nombre de "alboroque", vocablo ya en desuso y tristemente olvidado en Albox.

El hijo del "Rosao", Pedro, era un chiquillo muy inquieto y en ese ambiente se fue criando, detrás de un mostrador echó los dientes y ayudó siempre en el negocio a los padres. Pedro se casó con Apolonia López Linares que era hija de Ramón, el de la yesera del Arroyo Albánchez. Un día de San José, que antes era fiesta nacional, en la época en la que el negocio ya funcionaba bien, coincidió que era martes y Pedro, que no llegaba a los veinte años, le pidió permiso a su madre para poder "ambientar" el bar; se trataba de darle otra cara al negocio a través de una oferta distinta. Pedro decide en esta víspera de fiesta de San José y de "mercao" en Albox que tiene que ir a primera hora allí para traerse del "pescaero" los mejores mariscos, almejas, jibias, pulpos, sardinas, boquerones, cazón; aquello parecía la mejor marisquería de Galicia. Corrió la voz de que iba a tener buen género de pescao y se le llenó el negocio, vendiendo todo lo que había comprado. Sus padres no podían creerse que el zagal había hecho cuatro veces más caja que ellos en un martes normal por lo que los martes era un punto de encuentro para los vecinos y visitantes para "hacer los ejercicios".

Los martes venía al establecimiento mucha gente de Arboleas con el jamón, los conejos, otros traían gallinas y las dejaban en unas jaulas que había en la parte trasera y la gente que pasaba por la tienda-bar iba viendo el género y se llevaban directamente de allí lo que les gustaba. La gente del campo bajaba con un jamón, unas almendras, una piel, unas tripas de longaniza y cuando terminaban sus "mercaos" se paraban aquí a comerse esas viandas y echar un vasillo de vino. La mujer del "Rosao", Remedios, preparaba un plato estrella los martes, un caldo de "pescao" que estaba para chuparse los dedos, también era habitual tener este día de mercado un poco de atún o emperador.

La ampliación de la casa de la "cuesta" la hizo el albañil Antonio "el Bigotes" en torno a 1961, añadiendo un solar que había en la parte trasera de la casa que compró Pedro en 80.000 pts, y que eran unos 240 metros cuadrados. El "Bigotes" hizo la obra de la primera planta y la segunda planta la hizo Juan el Metal. Tenían el patio trasero en el bar, con un parral y otras dos terrazas, una en la 1ª planta y otra en la superior donde había mesas que había que servir, dándose una paliza de subir y bajar escaleras. La familia se ocupó todos estos años del negocio sin tener que contratar a nadie de fuera. En esta vivienda de San Leonardo tenían cinco habitaciones para huéspedes a la misma vez que servía de vivienda particular.

A comienzos de los 70 mucha gente llegaba al "Rosao" para comer, muchos forasteros de paso, gente de las maquinarias pesadas y todos se lamentaban: "hemos venido a comer aquí y ahora tenemos que irnos a otro sitio". Por lo que Pedro le comentó a su padre, Luis el "Rosao", que era necesario hacer obra nueva. Ya había comprado Pedro después de las inundaciones un solar que daba a Calle Blas Infante en el Barrio de las Migas, pensando en que algún día habría que invertir en ampliar el negocio con los cuartos que tenía ahorrados. La obra para hacer la fonda se inició en 1972 y se la dieron a un contratista que les hizo un presupuesto de un millón trescientas mil pesetas para hacer primera planta y segunda planta, pero pensaron que se podía hacer una tercera y tras el visto bueno del arquitecto, proyectaron hacer otra vivienda más con un coste añadido de 250.000 pesetas.

En la Fonda del "Rosao" no se descansaba nunca, siempre estuvo el negocio hasta la bandera, nunca les faltó el trabajo y desde las inundaciones se notó mucho movimiento de gente y de trabajo en Albox. A las cinco de la mañana se pasaba el Pandorbo por la ventana donde dormía el "Rosao" y le tocaba para que se levantara, no necesitaba ni despertador; el Pandorbo tenía una granja de chinos y vivía en la Calle Tejeras.

Por la fonda desfilaron empresas de electricidad de Almería, los de maquinarias, de orugas, palistas, de carreteras, los de Diputación, que hicieron el desmonte para hacer el instituto Cardenal Cisneros, viajeros, grupos de teatro...



**Fachada de la Fonda del Rosao**

En la Calle Blas Infante del barrio de las Migas, el día 14 de febrero de 1975, se autorizó provisionalmente la apertura de la Fonda del "Rosao", con categoría de Fonda que contaba con cinco habitaciones y un total de seis plazas. Estas habitaciones estaban en la primera planta cuatro eran simples y una doble. Cuando abrió en 1975 los precios eran para una habitación sencilla sin lavabo entre 56-70 pesetas, la habitación doble sin lavabo costaba entre 104-130 pesetas. El desayuno estaba en 15 y la comida o cena costaba 115 pesetas. La pensión completa estaba en 208 pts. El baño o ducha con agua caliente costaba 45 pesetas y con agua fría, 25. El número de teléfono era el 210 de la centralita de Albox.



*Interior del Bar el Rosao en la actualidad*

La "Polonia" preparaba las tapas habituales que servían en la fonda: anchoas en aceite, papas con ajos, berenjenas rebozadas, bacalao frito, caracoles, jibia, ensaladilla rusa, carne con tomate. Para el servicio de comedor había un plato principal como podía ser el potaje de calabaza, lentejas o un cocido. Pedro siempre preparaba las 6 o 7 mesas del comedor con una botella de vino y otra de casera. De postre había arroz con leche, flan o fruta del tiempo. El menú de aquellos días estaba en unas 350 pesetas. En los comienzos tan solo tenía el plato principal y una ensalada al centro como mucho; lo del menú fue a mediados de los 80, cuando, en uno de aquellos días, vino un forastero preguntando qué había de comer y Pedro le respondió que tenían "arroz y habichuelas" a lo que el cliente preguntó que si eso era arroz de primero y habichuelas de

segundo, y el "Rosao", con cara extrañada, le respondió que "noooo, todo junto, el arroz y las habichuelas, ¿es que no has "escuchao" la canción de Antonio Molina?" la de...Cocinero, cocinero, enciende bien la candela, Y prepara con esmero un arroz con habichuelas...

En tiempo de comuniones nuestro protagonista no daba la ida con la venida, en su R-14 que tenía un buen maletero iba a Baza y se traía los dulces que tenía encargados en Pastelería Jordán, que aún sigue abierta en la Calle Blas Infante de ese municipio. También les encargaba las tartas a ellos que con esmero traía en el coche hasta Albox. Las comuniones de la Fonda eran poco veganas, Pedro se encargaba de preparar un buen repertorio de chuletas de cordero, chuletas de "chotillo", lomo, ensaladilla rusa, conejo al ajillo, calamares a la romana. Lo típico era hincharse a jalar, la gente iba a estas celebraciones a eso y estaba bien visto, lo del tipito llegó después. Una vez terminado todo esto volvían a pasar con bandejas de carne e ir ofreciendo al que podía continuar devorando. Pero amigo, si no había gambas, ¡¡¡no era una celebración!!!. La nota que se le ponía a estas celebraciones dependía de la cantidad de gambas que se habían servido, si habían sobrado entonces había estado genial, pero como faltaran, ya tenías la crítica más despiadada, al día siguiente, en todo Albox. El postre oficial de la Fonda del "Rosao" fue siempre el "pijama" que como sabemos consistía en un flan central, y una rodaja de piña y otra de melocotón en almíbar, lo de la nata solo lo hacían los pijos en Madrid, ya que aquí no llegó hasta los 90, este postre fue todo un referente de una época ochentera. La familia se encargaba de todo, Pedro y Polonia al mando y los hermanos de Pedro, Luis y Clemente les echaban una mano, así como los hijos también colaboraban.

Siempre fue temporada alta en la Fonda del Rosao, no existía lo de bajón estacional, en verano echaban camas hasta en la terraza, debajo del parral, colocaban a la gente donde podían a falta de habitaciones. Así ocurrió con unos aceiteros de Pozo Alcón que estuvieron un tiempo durmiendo debajo del parral y una de esas noches veraniegas, por lo visto, había llovido esa tarde y por la noche se levantó un viento de levante fresquito y esta gente, que estaban encima de un colchón con una sábana nada más, uno de ellos por lo visto cogió un enfriamiento y le dijo a la Polonia: "me voy al médico y lo que me cobre te lo voy a cobrar por ponerme al raso". Era muy habitual en verano algún martes estar hasta la bandera y sacar los colchones al patio, e incluso en el comedor, no había problema, eran todos gente obrera y conocidos.

En Semana Santa solía venir a esta zona a tocar una renombrada banda de música de Valencia, eran de una



escuela de música de allí y venían en un autobús un grupo de casi cuarenta músicos que tocaban el jueves santo por la noche en Vélez Rubio y el viernes lo hacían en las procesiones de La Loma. Durante dos días desayunaban, comían y cenaban en la fonda, y para dormir Pedro metía a los más chiquillos, hasta cuatro a la vez en una cama. Estos valencianos se solían llevar todos los jamones que tuviera Pedro colgados en la barra.

Uno de los clientes fijos que tenía el Bar del Rosao era José Ignacio Jiménez el Rubio y sus primos de las ballestas; a ellos siempre les daba buenos consejos y se volcaba con ellos, el Rosao. El Rubio, que era vecino, desde crío iba a ese bar a tomarse un "cafelillo" y a por tabaco de contrabando que tenía el Rosao para la gente de confianza. El Rubio y sus primos solían ir a pelarse donde Jesús el barbero, en la misma cuesta del Rosao y lo invitaban a tomar alguna cerveza con sus tapas. En La Loma hace unos años no había tantos bares; solo estaban el Diente de Oro y el Rosao. A las cinco de la mañana, que abría Pedro, empezaba a la gente de la construcción a circular con las copas y los cafés, y así ganó mucho dinero; la gente del Pueblo no venía a La Loma, ellos iban a los González.

Gente fija del Rosao era el albañil Antonio el Bigotes que se tomaba su vaso de vino y fumaba tabaco, uno con otro. Otros que se paraban todos los días eran Vicente el de la Pipa, que era marchante de cerdos, y Juan Pedro "el Pelaburras", otro marchante de chinos que se juntaban debajo del puente donde la gente del campo había traído los marranos y allí los bajaban, los pesaban en una báscula que tenían y se hacía el trato con ellos. Después se iban al Rosao a convidarse con el padre de Domingo el Pistolo. Los Puntas iban todas las tardes al café.

Otro que era habitual para la cervecilla era Ezequiel el Cholas, o Manolo el Rimago que tenía el bar del Santuario, o el Huevón de los zapatos que se tomaba su par de vasillos de vino. Otro parroquiano era Juan del Butano que siempre fue un tipo metódico en costumbres y horarios: por las mañanas café y copa de coñac y a las 13:30 dos cervezas y unas almendras, llegaban las dos en punto y salía por la puerta en busca del almuerzo. El Rosao no dejaba a nadie de lado y en los meses de frío dejaba dormir a Andresico el Débil dentro de la cancela del bar.

Los martes eran fijos para hacer los ejercicios y comerse un plato de cuchara, Vicente el de la Pipa, que era marchante de chinos, Antonio el de los Papeles que era un solterón de la Aljambra y Domingo López Sáez que vivía junto al bar de la Chochona en la Calle Loalto (Rulador). Se sentaban a comer y al momento estaba Domingo chinchándole a los otros, ...se ponían "encendíos" del cabreo. En la mesa, botella de vino y casera, y la especialidad de la Polonia: caracoles, berenjenas o algún plato de magra.

Otro de los clientes ilustres del Rosao, era Manuel Porcel Trabalón, aunque todos lo conocían por el Malhecho o el Lila: ha sido el personaje más pintoresco de Albox, buena persona y sobre todo "un alma de dios". Su filosofía era la de "candil vendió, candil bebí" y la de "la hoz, antes en el cuello, que en la mies". Una tibia tarde-noche a finales de primavera a mitad de años noventa se citó Antonio Pardo con el Malhecho en la Fonda del Rosao para hacer un trabajo para la Voz de Almería y sentados en el patio del Bar el Rosao, "al que hemos puesto rico los chigres de este pueblo", aseguraba Manolo.

Entre trago y trago iba soltando en su peculiar y preciosa jerga, mitad caló y mitad inventada, sus venturas y también sus desventuras. Un porrón de medio litro presidía la mesa, que Pedro el Rosao, por indicación de Manolo, llenó con vino y una "mozavieja", una buena ensalada, a la que Pedro le echó un buen chorreón de "tutú", también por indicación de Manolo fue plato principal del menú; para acompañar el ágape con unas olivas, bacalao, unos trozos de pescao "salao" ... tal como dispuso el anfitrión, hubo que pedir un segundo porrón, pues las tapas pedían más bebida.



*Fotografía actual de Pedro el Rosao*



## Asesoría energética

Comienza a ahorrar  
hoy mismo en tu factura de:

- Luz y gas
- Placas solares
- Correduría de seguros
- Telecomunicaciones
- Alarmas



C/ CTRA. DE LA ESTACIÓN, N°2  
ALBOX, ALMERIA ( 04800 )



ALMERIA@IMPULSASELECCION.COM

633 798 099 - 649 140 170



950 091 659



# Clínica dental

Dra. Inmaculada Ortega Oller



☎ 950 881 228

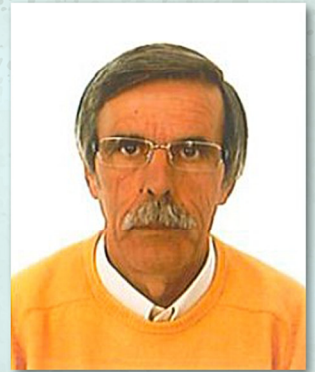


# EL MERCADO DE ALBOX

Juan Navarrete Ortega

Las primeras noticias seguras que tenemos sobre la existencia de un mercado en la villa de Albox datan del siglo XIX, donde en el Diccionario –geográfico- estadístico de Pascual Madoz de 1845, hace ya mención a la existencia de un mercado semanal que se realiza los martes, lo que nos lleva a fechar la realidad del mismo siglos atrás. Aunque es probable que su celebración fuese concedida al mismo tiempo que la Feria de Noviembre que, como Uds. saben, fue constituida por el Rey Don Fernando VII en el año 1829, pero este dato está por confirmar.

Sobre su ubicación nada sabemos, aunque es posible que se instalara en la “Cuesta de Graná” o Puerta de Granada y en la Plaza Principal, conocida después como de la Constitución, Plaza Roja, Plaza del Generalísimo, Plaza del Pueblo y actualmente Plaza Mayor.



El origen ancestral del mercado semanal tenía como fin el de favorecer la venta de los productos agrícolas y ganaderos de nuestras gentes del campo, fomentando el intercambio comercial entre sí y en los diferentes territorios colindantes, asegurándoles así la llegada y la distribución más elemental de los alimentos a la villa.

Con el paso del tiempo comenzaron a llegar a nuestro mercado arrieros con sus recuas de animales. Procedían, principalmente, de Overa, Zurgena, Arboleas, Garrucha, Cuevas del Almanzora, Antas y sus pedanías (el Jauro, Aljariz, La Huerta y el Real) y otras poblaciones. A medida que el mercado fue creciendo y adquiriendo más importancia, hubo que ampliarlo hacia la Plaza de San Vicente de Paúl, la C/ Del Muro, otras calles adyacentes, a la plazoleta donde estaba el Banco Popular y la Rambla

de Albox. El espacio ocupado por el mercado constituye un entramado de compra-venta digno de ser contemplado.

Nuestro mercado era y sigue siendo uno de los de mayor importancia entre los mercados andaluces. En él se dan cita gentes de toda la comarca, de varias poblaciones de Almería, así como de otras provincias.

Ir al mercado, periódicamente, un día a la semana, es cumplir con un precepto y mantener vivas unas relaciones económicas y sociales que sin él se irían al traste.

También Ntra. Madre del Saliente, cumpliendo con la costumbre, se dio su vuelta por el mercado, aunque nadie la vio. Fue el martes ocho de diciembre de 1936, festividad de la Purísima Concepción, aprovechando el bullicio de este día, la imagen de la “Pequeñica” la introdujeron en un pequeño costal de lona y la trasladaron con la máxima seguridad y discreción desde la Capilla de la Milagrosa hasta la casa de las hermanas Marina, Concha y Flora Fernández en C/Escuadra, nº 3. Con esta familia permaneció hasta el 11 de agosto de 1939.

Antaño, a horas tempranas se veían largas caravanas de bestias (burras y mulas) que ataviadas con sus mejores aparejos y revestidas con las más preciadas mantas y zaleas, cubriendo las “aguaeras” o aguaderas, se dirigían desde todas las partes, por todos los caminos, hacia el mercado. Era la gente del campo, los que tenían algo que vender: ganado caprino (macho cabrío, cabra hembra y sus crías choto o cabrito); ovino (carneros, ovejas y sus hijos los borregos o corderos); conejos, aves (gallinas, pollos, palomas, pavos negros, etc.); ganado porcino (cerdos para sacrificarlos y guarines o lechones para su engorde); frutas, hortalizas, quesos, huevos, embutidos, pieles, cuajo



(fermento de la mucosa del estómago de los mamíferos en período de lactancia) y sacos de palomina (excrementos de las palomas). Eran los más madrugadores, pues había que llegar temprano para vender al mejor precio, antes de que se saturase el mercado. La gente del pueblo, por el contrario, lo tenían más fácil, pues viviendo en él no tenían que madrugar ni darse la caminata.

Buena parte de los géneros mencionados y otros que se habrán quedado "en el tintero" eran adquiridos por Los Cejas, procedían de Huércal-Overa; Juan Cano, oriundo de Lorca-Murcia y

los hermanos Zapata, de la provincia de Alicante. Varios arrieros de Albox también los compraban para revenderlos en los pueblos y aldeas de la provincia de Almería y de Granada donde ellos trabajaban.

En lo referente a la procedencia de las frutas y verduras que abastecen nuestro mercado, ahora las traen los hijos o los nietos de aquellos intrépidos arrieros, eso sí en camiones y furgonetas. Y no necesitan toda la noche para llegar, aunque sí tienen que madrugar. De Cuevas del Almanzora eran "El Bartolico", Frasquito López y "el Rojico" y su señora, de la que después vamos a hablar; de Antas y sus anejos Juan Guerrero Alonso, Tomas Casquet, la familia "Pulías", entre otros; de la provincia de Murcia venían Los Conesa, José "El Canario" y José Ladevesa. De Albox eran los vendedores ambulantes Juan Pablo Rizos, Antonio Marchán y sus hijos, Encarna Navarrete Gutiérrez y Andrés Trinidad López.



De Garrucha llegaba los martes el pescado que se consumía durante buena parte de la semana. Lo vendían las mujeres por las calles, unas lo llevaban en una canasta que se colgaban sobre el antebrazo y otras en una caja sobre un carrillo de mano. Las amas de casa cuando lo mercaban, lo limpiaban, los sofreían un poco o ligeramente y lo guardaban en la fresquera, pues en aquellos años no existía otro medio de conservación. A estas vendedoras se les conocía por el apodo de "la del Pescao" o "la Pescaora". Los pescados más corrientes eran las sardinas, boquerones, zafío o congrio, golondrinas, musina, caballas, melvas, jureles, raya y pescado recio (cazón y emperador). Esta venta callejera dejó de hacerse cuando se construyó la antigua plaza de abastos que había donde está ahora el Juzgado de Paz.

En la plaza donde se hallaba el Banco Popular y comienza la C/ El Muro, allá por los años 50 del pasado siglo, tenía lugar la venta del queso y otros productos. Hay que precisar que en aquel tiempo no existían las centrales de recogida de leche ni las queserías. Los agricultores vendían la leche por las calles y con los sobrantes hacían los quesos. Los traían en cestos de siete, eran de diferentes tamaños. Los compradores negociaban el precio y cuando llegaban a un acuerdo, los pesaban con una romana de mano y los colocaban en torres sobre un lienzo que extendían en el suelo. Al finalizar el mercado los envasaban en cajas grandes de madera, de tal forma que era difícil que al rozarse unos con otros se estropearan. Después cerraban las cajas con tablas de madera que fijaban con púas. Posteriormente, este tipo de embalaje fue sustituido por unas jaulas con forma de prisma hexagonal. De las seis tablas, desclavaban tres y sobre ellas iban acomodando los quesos. Una vez llenas las cerraban con las otras tres. Pesaban todas las cajas y las enviaban por una agencia de transportes a los diferentes destinos.



Los compradores más fuertes de aquellos años eran los hermanos Juan Pedro y Antonio Conchillo Navarro.

Unos años después, el Ayuntamiento trasladó esta transacción a la escalinata del final de la C/ El Muro y al principio de la explanada del Valle de los Caídos. Además de los mencionados compradores surgieron otros, como Antonio López, Luis Jiménez Oller, Juan Fernández, Ana María Fábrega... Aquí permanecieron hasta que sanidad prohibió su venta, debido a la fiebre Q o coxielosis -según me han informado- que afectó a las ovejas, cabras, vacas y otros animales. Si bien es cierto, que hubo gente que siguió comprándolos en otros lugares, pero de manera clandestina.

Otra zona del mercado, más antigua que la anterior, era la del anchurón que había al final de la C/ Pósito y donde ahora se encuentra la relojería Sevilla. En este lugar se podían conseguir las almendras y buena parte de los productos de la matanza: jamones, mantas y papadas de tocino, embutidos (chorizos, longanizas, salchichones...). Su peculiaridad era que todo se hacía mediante el trueque: medio kg o un kg de jamón por...kg de tocino.



En la "Cuesta de Graná" o puerta de Granada se vendía el forraje para los animales: alfalfa y verde (la cebada antes de salir la espiga). También se podían encontrar algunas hortalizas de nuestros agricultores y cal que se utilizaba para blanquear las fachadas de las casas y como desinfectante.

Es de destacar las vasijas de cerámica o "cacharros" –como ellos le llaman- que nuestros alfareros exponían para su venta en diferentes puntos de nuestro mercado. Luis Alfonso Salas y sus hijos "Los Puntas", Herminio Hernández Aguilar, Miguel Hernández y su prole "Los Gardos", Hilario Hernández, Miguel y su hermano "Los Cazantes" y los hermanos Rodrigo y Juan Jiménez.

Un artículo de nuestro mercado del que se vendían enormes cantidades de docenas, son los huevos. Éstos eran adquiridos por compradores forasteros y por los alboxenses: Lázaro Oller, Ascensión Sanz y Pantaleón Fernández.

La rambla era antiguamente un enjambre de personas y animales. El trato desapareció cuando las autoridades prohibieron la venta de animales en lugares públicos. Ahora este sitio lo ocupan el canal y los vehículos. En la margen derecha de la rambla el Ayuntamiento instaló una báscula municipal para pesar los marranos. El empleado que yo recuerdo era José Antonio Oller Jiménez "El Pistolo". Después se la llevaron a la otra orilla, donde está el Parque Box.

Todo cuánto Uds. puedan imaginar, y más, se puede encontrar en este mercado, pero es mejor que leamos lo que dice de él el poeta cuevano José María Martínez Álvarez de Sotomayor en su libro "El Estraperlista":

**<<...carretera, carretera,  
llegas al pueblo de Albox  
que es como entrar a una feria  
donde se vende y se compra  
d' hasta el dolor de muelas>>.**

El ingente número de bestias que acudía al mercado se alojaba en las ventas y posadas, en casa de familiares y amigos o se dejaban amarradas a las anillas del muro de protección de la rambla, construido de mármol travertino en 1892.

Aunque antes la organización del mercado era algo caótica: pues en él se mezclaban los puestos de ropa y calzado con los alimentos y otros productos. Sin embargo, los habituales, los que venían con frecuencia, sabían dónde tenían que poner su puesto para vender o dónde ir a comprar los productos que necesitaban.

Aprovechando que en aquellos años el último trato se cerraba de parte de tarde, los vecinos del campo, además de hacer el mercado, aún tenían tiempo para visitar a los familiares e incluso de reunirse con los amigos para charlar y hacer los “ejercicios” (nombre que aquí le damos a tomar el aperitivo)

Hoy ha cambiado totalmente el sistema y ahora un ingente número de vehículos ocupa los espacios. El medio de transporte se ha sustituido pero el mercado sigue siendo el mismo, una de las tradiciones más fuertes, la que en cierto modo define y caracteriza un poco a las gentes de esta tierra, de espíritu comercial y emprendedor, abierto y hospitalario, atrevido y astuto en los negocios.

En octubre de 2017 el Equipo de Gobierno de nuestro Ayuntamiento tomó la decisión de llevarse el mercado de frutas y verduras y el textil a otra parte del Pueblo, concretamente: a la calle Córdoba, Salvador de Madariaga, Andalucía, Duque de Ahumada y Avda. Ramón y Cajal.



### **Anécdotas sobre el mercado:**

*\*La mencionada señora de Cuevas del Almanzora colocaba su puesto en la Plaza de San Vicente de Paúl, junto a la farmacia de don Evaristo Martínez Zaragoza. La buena mujer, con su voz de trueno, voceaba su mercancía diciendo: <<¡Muchachas, no paséis de largo, compradme tomates que tienen dinamita!>>.*

*\*De Albox era un gitano alto y corpulento que lucía un enorme bigote. Durante la semana se dedicaba a recoger por las calles colillas de cigarros y de puros que después limpiaba y mezclaba. Los martes vendía su producto en la “Cuesta de Graná” o Puerta de Granada. La mercancía la llevaba en talegas de tela que colocaba sobre un cartón o una pequeña manta. Anunciaba su venta con las siguientes palabras: <<¡Al tabaco de hoja fina, puro y selecto!>>.*

*Un martes, un grupo de mozalbetes desde el muro del Valle de los Caídos (lugar donde actualmente se hallan los jardines y la fuente) le arrojaron sobre la cabeza una sandía madura. El buen señor al notar el impacto se llevó las manos sobre la cabeza y al verlas rojas, exclamó: << ¡Anda, que es mentira, que no me han “saltao” los sesos y han “estropeao” los géneros!>>.*

*\*En verano, principalmente en el mes de agosto, en la madrugada del martes venían al mercado camiones con melones de agua o sandías. Cuando llegaban al principio de la C/ Rulador, aprovechando la cuesta y la poca potencia de los vehículos, esperaban grupos de jóvenes para hacerse con varias sandías. Uno se subía al camión por la puerta trasera de la carrocera; abajo había otro a quien se los iba dando y éste los dejaba rodar para que los recogieran los amigos.*

*Esta travesura se repetía cada semana, hasta que los vendedores se dieron cuenta. ¡Ya se pueden Uds. imaginar la desagradable sorpresa que a la semana siguiente se llevaron algunos mozos!*

*Hace muchos años, los jóvenes acuñaron la siguiente expresión: <<Para los albojenses de las pedanías, el martes es el día del Señor>>. Frase que bajo ningún concepto tenía el sentido peyorativo que algunos quisieron ver en ella.*

# inse<sup>l</sup>ma

Instalaciones Eléctricas

**INST. ELECTRICAS BTY MT**  
**CLIMATIZACIÓN**  
**NAVES INDUSTRIALES**  
**AUTOMATIZACIÓN**  
**DOMÓTICA**

C/ Rulador, 30 - 04800 ALBOX (Almería)

Móv.: 648 08 78 48 - Tel.: 950 43 09 19

[info@inselmaelectricidad.com](mailto:info@inselmaelectricidad.com)

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

 Inselma Electricidad



**IBERDROLA**

Queremos ser tu energía

*Punto de atención al cliente*



**ABIERTO  
24H**



DIESEL  
GASOIL BONIFICADO



TUNEL DE LAVADO  
LAVADO A PRESIÓN



LAVADO DE VEHICULOS INDUSTRIALES

**V  
I  
S  
Í  
T  
A  
N  
O  
S**



**T  
O  
D  
O  
S  
L  
O  
S  
D  
I  
A  
S**

**M  
E  
J  
O  
R  
E  
S  
P  
R  
E  
C  
I  
O  
S**

VENTA DE TODO TIPO DE NEUMÁTICOS  
DESCARBONIZACIÓN DE ADMISIÓN  
ALINEACIÓN DE DIRECCIÓN  
INFLADO POR NITRÓGENO  
LAVADO DE INTERIOR  
ACEITE Y REVISIONES  
AMORTIGUADORES  
FRENOS



**MICHELIN**  
TIENDA OFICIAL MICHELIN

Av. 28 de Febrero sn - Albox

650461661

[www.gruposalasagulla.es](http://www.gruposalasagulla.es)



**Av. 28 de Febrero sn - Albox - 650 461 661 - [www.gruposalasagulla.es](http://www.gruposalasagulla.es)**

# Un nuevo “Hogar Parroquial” de la mano de nuestro beato Juan Ibáñez.

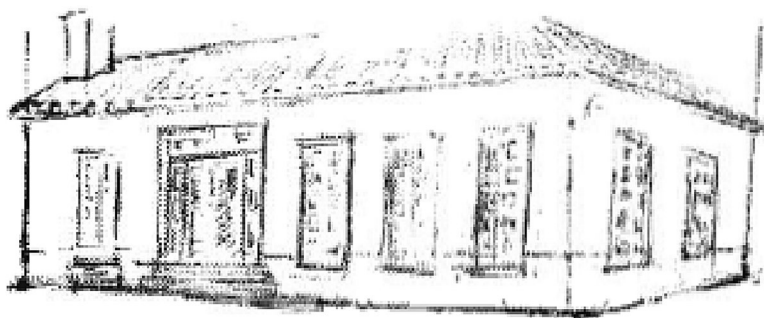
**Edificio entrañable de nuestro pueblo, que ha sido para los albojenses y sobre todo para muchos lomereros su segundo hogar.**

Si hay algo característico, y bueno de verdad, de nuestra Loma de san Francisco es su Hogar Parroquial. Se trata de una genialidad de nuestro beato Juan Ibáñez. El párroco que durante más tiempo ha servido a la feligresía de la Parroquia de la Concepción y que –junto con el beato Bartolomé Caparrós– ha merecido ser elevado a la gloria de los altares. El Beato fundó esta institución con gran precariedad económica, pero con gran amplitud de miras y ancho horizonte. Se trataba de dotar al barrio de un centro cultural y recreativo, un espacio con la máxima comodidad y dignidad posibles, para acoger un esparcimiento sano y honrado: “sin alcohol, que enturbia los ánimos; sin apuestas, que hace sufrir las haciendas; sin distinción de clases sociales, que divide a los hombres; sin enconadas discusiones políticas, que enfrentan a los unos contra los otros...” Una institución, en definitiva, que permitía una fraternal convivencia y el disfrute de sus instalaciones.

Desde su fundación, hace más de un siglo, en 1917, el Hogar Parroquial, también llamado en sus inicios “la Católica”, ha brindado un servicio ímprobo a la Loma. Muchos de los asuntos que han hecho progresar, en todos los sentidos, a nuestro barrio, se han dirimido entre sus paredes. Y, al igual que sucede en nuestra sociedad, a lo largo de su dilatada historia, el Hogar ha ido evolucionando y pasando por diversas vicisitudes y etapas. Una de ellas fue la cesión del Hogar Parroquial, al finalizar la guerra civil, al Obispado. Pasados los años, en 1977 se llegó a un pre-acuerdo con el Obispado para que el Hogar revirtiera a los socios; para ello se celebró asamblea general de socios, en la que se acordó comprar el edificio en dos millones de pesetas; se fijó una derrama a cada socio de mil pesetas, cuyo montante se abonarían al Obispado; pero finalmente la operación no llegó a prosperar, por cuanto el Obispado no aceptó dicha oferta.

También cabe destacar que el día 22 de octubre de 1989 se celebró en el Hogar una reunión multitudinaria, organizada por la Asociación de Vecinos de La Loma, presidida entonces por don Antonio Alfonso el Puntas, y don Pelayo Gallego como secretario; en la que se reivindicaba la continuidad del tradicional mercadillo de Loma, cuya existencia peligraba; pues la Asociación de Vendedores Ambulantes y el Ayuntamiento pretendían, cuanto menos, reducir la instalación de algunos puestos y frenar su expansión. El mercadillo, no solo continuó celebrándose, que amplió su recinto y aumentó el número de puestos.

En su origen, el Hogar Parroquial contaba de una sola planta, con un amplio salón social, cafetería-bar y aseos. Luego, con don José Alascio Herrero, como párroco de la Concepción desde 1964 a 1971, se construyó la segunda planta; durante el tiempo que duraron las obras, el Hogar estuvo funcionando en un local de la calle Ancha. Esta nueva planta también contaba de un amplio salón, equipado de mobiliario, y en el que se mantenían reuniones de asociaciones



*“La Católica, nombre que recibía el Hogar Parroquial tras su fundación (Dibujo de D. Bartolomé Marín)”*

de vecinos, culturales y deportivas, y reuniones de propietarios de comunidades de viviendas, etc.; y se celebraban banquetes de bodas, comuniones, bautizos, etc. Había una sala destinada a biblioteca, en la que existía un armario con una respetable colección de libros, y se recibían diariamente diversos periódicos provinciales y nacionales (La Voz de Almería, Ideal, "Pueblo", Marca y ABC, y alguna que otra revista semanal; existía una pequeña oficina-archivo, cabina telefónica y aseos. Muchos partidos de fútbol, festivales de Eurovisión y otros eventos televisivos veíamos en el televisor instalado en esta segunda planta; era uno de los primeros aparatos en color de nuestro pueblo. En la planta baja se jugaba al "subastao", ronda, chinchón..., al parchís, a las damas y al ajedrez. De vez en cuando se celebraban campeonatos de damas, ajedrez y de ronda (estos últimos los ganaban casi siempre don Francisco Conchillo y don Juan Navarrete); y en las fiestas de Navidad se celebraban animados bailes (cuantas parejas de novios surgieron en aquellos bailes, -verbigracia mi mujer y yo-). El centro disponía de unos estatutos y de una junta directiva, renovable cada cierto tiempo, en la que eran miembros natos los dos sacerdotes párrocos de Albox. Regentaron el Hogar durante los últimos años los hermanos don Alfredo y don Manuel Vilar; después don Andrés Alfonso "el Pescaor," siguió don Martín Oller y, finalmente, su hijo don Lázaro Oller y su esposa doña María Alonso. Y para el mantenimiento del mismo se cobraba una pequeña cuota mensual a los socios, de cuyo cobro se encargaba el conserje don Alfonso Galera.



Y si el Hogar Parroquial encerraba entre sus cuatro paredes todo el buen hacer y entender de sus parroquianos, la fachada no era menos, pues se convertía durante las calurosas tardes del verano en "Aula Magna", donde la palabra adquiría vida y la tertulia pasión. Al amparo de su fachada principal, donde la sombra y el airecillo fresco reinaba desde primera hora de la tarde, una treintena de tertulianos asistían a esta "Universidad de Verano", y dialogaban y discutían de los más variados temas, principalmente de fútbol (sobre todo del Real Madrid y el Barça), y de política local, nacional y hasta internacional; pero también los había que sabían y discutían de economía, sociedad, religión y de cualquier otro tema de actualidad. En esto, el "maestro"; qué digo, el "catedrático" era don Pelayo Gallego, que por su vasta cultura y sapiencia dominaba mejor que nadie la palabra y la tertulia.

El fracaso de algún que otro proyecto por darle otros usos al edificio, como fue el pretendido por la Asociación de Vecinos de la Loma y proyectado por el Ayuntamiento y el Obispado. Para ello, en reunión celebrada el 5 de mayo de 2011 en el Obispado, con don José García Navarro, alcalde, en representación del Ayuntamiento; don Tomás Cano Rodrigo, vicario general, en representación del Obispado; y doña Ana María Martínez Fernández, por la Asociación de Vecinos de la Loma, firmaron un convenio de colaboración para la construcción de un nuevo edificio, que contemplaba un sótano, cuyo propietario sería del Ayuntamiento; planta baja para el Hogar Parroquial; el Ayuntamiento, además, se quedaría con la primera y segunda planta, destinadas a uso social y vecinal; y el ático para vivienda del párroco de la Concepción. El Ayuntamiento se comprometía a financiar el importe de la construcción del edificio; pero la pertinaz precariedad económica del Consistorio, y por ende de la Parroquia, este ambicioso proyecto se fue al traste.



El edificio estuvo cerrado durante algunos años. Una clausura que, como es lógico, arruinó su estructura y los desvencijó. Gracias a Dios, y a nuestro actual párroco don Antonio Jesús María Saldaña Martínez, que inspiró el buen trabajo de nuestra Parroquia de la Concepción; y a la ayuda de la Diputación Provincial, el rumbo ha ido cambiando poco a poco. En junio de 2016, partiendo de una subvención de la Diputación Provincial de 20.000 euros, se iniciaron

El edificio estuvo cerrado durante algunos años. Una clausura que, como es lógico, arruinó su estructura y los desvencijó. Gracias a Dios, y a nuestro actual párroco don Antonio Jesús María Saldaña Martínez, que inspiró el buen trabajo de nuestra Parroquia de la Concepción; y a la ayuda de la Diputación Provincial, el rumbo ha ido cambiando poco a poco. En junio de 2016, partiendo de una subvención de la Diputación Provincial de 20.000 euros, se iniciaron



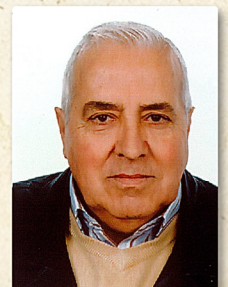
las obras de la planta baja. Se restauró la estructura y, con la maravillosa colaboración de Cáritas Parroquial, la planta baja se habilitó como sede de esta caritativa institución. El 17 de diciembre de 2017, finalmente, el entonces Obispo de Almería don Adolfo González Montes, descubrió un gran mosaico cerámico en la fachada principal del edificio, con la imagen del beato y el texto "Hogar Parroquial Beato Juan Ibáñez"; y bendijo solemnemente –y como homenaje al Beato– la planta baja. Desde entonces Cáritas Parroquial, que preside doña Crucita Sánchez Mármol, cuenta con una de las mejores instalaciones de la provincia. Unas instalaciones que, seguramente, motivará el mejor tributo a nuestro Beato; que tanto entregó su vida por el servicio caritativo a los más necesitados.

Con todo, la misión fundacional de nuestro Beato aún estaba incompleta; quedaba por rehabilitar la planta alta, que no se acometía por falta de interés de nuestra Parroquia, sino por el tan traído y llevado problema de la financiación. Era, y aún lo es, una ansiada aspiración del barrio de tener rehabilitado todo el edificio del Hogar Parroquial. Así, el 9 de mayo de 2023 el presidente de la Diputación Provincial, don Javier Aureliano García Molina visitó el edificio, y pudo conocer de primera mano el estado del mismo y el anhelo de los vecinos por ver finalizada la restauración total del edificio. Poco después, se lograba una subvención de 31.650 euros. Aún así, la magnitud de la obra y puesta en marcha, era mucho mayor, y con no pocos apuros nuestra Parroquia logró reunir los casi 10.000 euros que aún faltaban.



Todo esto no hubiera sido posible sin la generosidad, el altruismo y la caridad cristiana de tantas personas de noble corazón. Empero, es menester terminar esta ingente obra. Lo exige la memoria de nuestro Beato, el bienestar de la Loma de san Francisco y la gratitud hacia nuestros mayores. Hay que dotar la planta alta del Hogar de mobiliario suficiente para habilitarlo como sede de la futura Mayordomía del Beato Juan Ibáñez, con un lugar capacitado para custodiar su legado material y documental. Un sitio donde poder acoger a los visitantes que, cada vez en mayor número, vienen a nuestro barrio interesándose por la vida y obra del Beato. Y, para ser fieles a ese legado, contar con un amplio salón para desarrollar, siempre con orden y responsabilidad la vida social y cultural de nuestra Loma de san Francisco.

En definitiva, como se suele decir, hay que dar el último empujón al Hogar Parroquial. La Loma de san Francisco no se merece ni un día más con esta benemérita institución cerrada. No dejaremos pasar esta oportunidad y más cuándo, si Dios quiere, el próximo año aguardamos la visita de nuestra Madre y Patrona la Virgen del Saliente. Por eso, *"pedimos a todos que colaboremos –en la medida de lo posible– en abrir las puertas de la segunda planta del 'Hogar Parroquial'. Una verdadera joya engendrada por un Santo en la Loma de san Francisco y, por tanto, parte importante del patrimonio albojense"*.



**Antonio Pardo Díaz**  
Presidente de la Junta Parroquial Beato Juan Ibáñez

**Construcciones y Reformas**

**José León**

**Tlf: 625 536 968 - Albox**

# VIAJES TAGILI

Tijola  
Albox

VIVE, DISFRUTA, VIAJA...



**NUEVA Y DEFINITIVA DIRECCIÓN EN ALBOX**

c/ Médico Jose Antonio García Ramos, 28

Al lado de donde siempre hemos estado y frente a **EGGO y .COM**

Información y Reservas

**Albox** 950 121 931

**Tijola** 950 421 090

📞 661 86 10 14

📞 633 155 825

📞 639 587 722

# LÓPEZ & MUÑOZ

CENTRO MÉDICO

636 90 23 28

c/ San Leonardo.6 .Albox (Almería)

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



ODONTOLOGÍA, TRAUMATOLOGÍA Y MEDICINA ESTÉTICA



ASESORES

Laboral, Fiscal y Contable  
**ASESORIA DE EMPRESAS**

Telf: 950 430 706

Fax: 950 430 859

C/ San Leonardo, 11 Bajo  
04800 ALBOX (ALMERÍA)

[www.gestilfico.es](http://www.gestilfico.es)  
[info@gestilfico.es](mailto:info@gestilfico.es)



**GESTORIA**  
**VALLE DEL ALMANZORA S.L.P**

C/ San Leonardo, 11

04800 ALBOX (ALMERÍA)

Telf: 950 430 706

Fax: 950 430 859

[administracion@gestoriavalledelalmanzora.es](mailto:administracion@gestoriavalledelalmanzora.es)

# Los Ejercicios en las tabernas, tascas y bares de la Loma en el siglo pasado

Son muchos los recuerdos que me vienen a la cabeza y a la mente de los años de mi infancia y adolescencia. En este caso el de las tascas, bares y tabernas, donde los hombres y sobre todo los mayores se reunían para hacer "los ejercicios" que eran tomar unos vinos y tapas. El nombre de "hacer los ejercicios" se debe a un grupo de amigos lomeros que para poder salir y no levantar sospecha de que iban a la taberna le decían a sus mujeres que iban a hacer los ejercicios espirituales a la iglesia, y de esa manera la salida estaba justificada. Eran los años 40, 50 y 60 de la posguerra. Las tascas y tabernas más conocidas en la Loma eran "El Rosao", en la calle San Leonardo, "El Diente de Oro", en la plaza San Francisco, "la Ratonera" en el cine de verano "Terraza Conchillo". Otra taberna era la de mis abuelos Juan "el de Verano" y la Guillerma, como cariñosamente los llamaban, situada en la calle lo Alto (hoy calle Rulador). O La taberna tasca del "Caldo-Papas" en la calle Tejeras.



Antonio Alfonso Fernández

La gastronomía que consumían era la más natural y sencilla; garbanzos torrados, cacahuets, habas "torrás" y avellanas fritas. A estos productos les llamaban "gurrumancia". Aún hoy se pide una cerveza o vino y un plato de "gurrumancia". En la variedad de las otras tapas se encontraban las berenjenas fritas, michirones, sangre "encebollá", asaduría frita, bacalao frito, conejo frito en escabeche con ajos, boquerones en vinagre, patatas fritas y almendras, caracoles, habas tiernas en su temporada, así como fritas con jamón.



También era normal que los clientes se llevaran de sus casas manzanas, peras y sobre todo los exquisitos melocotones que venían de Caniles, Baza y Zújar, los cuales troceaban y ponían en el vaso de vino para darle el toque particular de cada uno. Los embutidos caseros como la butifarra, la morcilla, el chorizo, la longaniza, el morcón, el blanquillo, el tocino, el salchichón. Las patatas cocidas con ajo o las patatas boca abajo al horno, las olivas verdes arregladas con sosa y las negras partidas y secas arregladas con tomillo y corteza seca de naranja, se sumaban a la mesa. Los grupos de amigos y las peñas, en ocasiones señaladas, se juntaban y hacían asados con las "quijás" y morro del cerdo. Algunas peñas hacían sus asados con carne de pollino que los martes compraban en el mercado. También la carne de caza era motivo de encuentro en las tabernas y comerse lo cazado como liebres, conejos, palomas torcazas, perdices y gorriones.

Hoy en día se siguen sirviendo muchas de estas tapas en los bares y restaurantes, así como en las casas de comidas para llevar. Como la que se cocina en el "Club de Pensionista", comidas "Ricome" (Antes "Los Rizos"), bar "Venta Torrecillas" o restaurante "Lamarlo". Nombro estos establecimientos porque son auténticos lomeros y conocedores de nuestras ancestrales costumbres gastronómicas.

Afortunadamente viven cuatro mujeres que siguen siendo grandes cocineras y reposteras de nuestra querida Loma:

-Carmen, viuda de Andrés "el Pescaor" que durante toda su vida ha estado al frente de la cocina del "bar el Pescaor", que además de todas las tradicionales tapas se distinguía por el pescado fresco y de gran calidad que cada día traían del puerto de Garrucha, dándole siempre un toque especial con la plancha y las frituras.





-Apolonia, mujer de Pedro "el Rosao", una excelente cocinera y auténtica con la tradición culinaria. Sus berenjenas fritas eran únicas, el bacalao frito, los caracoles en salsa dulce y picante nadie los superaba. Las almendras y las patatas recién hechas eran todo un manjar, así como la comida del menú de la fonda, sus pucheros o cocidos, los guisos, asados, los fritos, las migas con tropezones y boquerón frito, remojón y sus viandas del tiempo, los gurullos, el arroz y la "fritá" con conejo no dejaba indiferente a nadie. En la repostería destacaba con los roscos fritos, los buñuelos, leche frita, bizcochos, tortas y dulces de Pascua. Todo esto lo servían en el local de su propiedad "Fonda el Rosao"



-Felicia, viuda de Juan Torrecillas, los dueños del "Bar Torrecillas", antaño venta San José. La calidad de sus comidas y su tapeo se debe en parte a su buena preparación y elaboración de las carnes a la brasa, asados, patatas bravas, parrilladas de pescado y a la plancha. Además la elaboración de una cocina tradicional de cuchara como la olla de trigo, cocidos, pelotas, "fritá" de conejo, gurullos y arroz con conejo y costilla.

-Ana María, viuda de Lázaro Oller, que regentaban el bar del "Hogar Parroquial". Ana María tiene el don de cocinar tapas de gran exquisitez como la asadurilla, la ensaladilla rusa y las almejas al vapor con salsa de ajo y perejil. Los sábados y domingos a medio día era todo un placer tomar un vermut con tan deliciosas tapas, sumándole las alcachofas con anchoas y los berberechos con limón.



Para estas cuatro mujeres mi felicitación y homenaje por haber contribuido durante tantos años a mantener el patrimonio gastronómico de la Loma y de toda la Villa de Albox.

Destacar que la mayoría de las familias de Albox siguen hoy cocinando y haciendo honor a nuestra gastronomía como lo hacían nuestras abuelas y madres. Durante todo el año disfrutamos tapeando en las terrazas y locales de estos bares. En las fiestas de San Francisco era complicado tener mesa para sentarse y disfrutar de tantos y exquisitos platos.

***Felices Fiestas de San Francisco 2024***

# COMERCIAL ANGEL OLLER



**MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN  
CERÁMICA Y BAÑO  
ALQUILER DE MAQUINARIA,  
EXCAVACIONES.**



Ctra. Lorca-Baza, Km. 71 • 04800 ALBOX (Almería) • Tel.: 950 43 14 53 • [www.comercialangeloller.com](http://www.comercialangeloller.com)



# Alascio & Ramos

## CLÍNICA DENTAL

Nos Gusta ver  
tu mejor sonrisa

LABORATORIO PROPIO

📍 Plaza de los Dolores, 12 - Albox

☎ Tif: 950 430 985  
629 071 057

# RUTINA ALBOJENSE

Ana María López Expósito

En la distancia, desde Madrid, rememoro mi pueblo (Albox) Almería. De mi mente fluyen una serie de rutinas que han marcado mi existencia de por vida. Cada mañana al amanecer acostumbraba a dar un paseo de más de una hora, un bálsamo para la salud. En ocasiones me acompañaba alguna vecina. Por los alrededores del pueblo hacíamos una ruta que comenzaba en las ramblas que nos llevaba a la "Fuente de los Caños" una de las más importantes, que, desde los tiempos de los árabes, abastecía al pueblo de agua, y parábamos para beber y refrescarnos. Algunos días, divisaba en el horizonte las montañas quietas, despacio; como se liberaban de la densa niebla y húmeda que se resistía a soltar la noche y dibujaba sus perfiles. En ocasiones enredaba los dedos en las autóctonas plantas de tomillo. Siempre me ha gustado ese olor, acostumbraba a llevar un ramo a casa con la intención de ponerlo a secar y hacer algunas infusiones cuando tenía dolor de estómago. Según había aprendido de mi madre la planta contaba con propiedades medicinales para tratar la tos, los resfriados, las gripes, los catarros y gases. Lo dejaba secar y después lo mezclaba en un tarro de cristal con romero. En otros tramos del camino sentía necesidad de reflexionar



acerca de los sucesos acontecidos en días pasados y planes sobre el futuro. Desde muy temprana edad acostumbraba a evaluarme, enseñanza aprendida en el ámbito familiar y educativo. Si algo he tenido siempre han sido buenos amigos, profesores y grandes maestros que me han asesorado bien en el sentido de las sendas que debo tomar y en qué aspectos no debo detenerme. Con frecuencia meditaba los versos de mi admirado escritor andaluz Antonio Machado: *Se hace camino al andar...* A su vez pensaba en las palabras de Blas Infante: «*Andaluces de todos los campos y partidos; venid a esta labor, los hombres de ideas más opuestas, unidos por el ideal de una Andalucía grande y redimida*». Otros días la marcha la realizaba en sentido inverso y cuando llegaba a la altura de la Fuente Demetrio, metía las manos en el agua mientras concluía que: La vida es un camino en el que a veces aparecen piedras que debemos ir esquivando. Para que nuestra andadura sea emocionalmente inteligente necesitamos energías para seguir transitando los senderos y hacer camino. Entre ellas podemos citar: la alegría, el deseo, la fortaleza, la curiosidad, la soledad, el silencio, la voluntad...

Lo cierto era que nos encontrábamos y nos encontramos en una sociedad competitiva, avasallados por los medios de comunicación y la información en las redes sociales. Todo esto, nos ocupaba y ocupa tanto tiempo, que no siempre vemos el momento de profundizar en nuestras emociones. Por lo general, tenemos tendencia a cuidar el exterior de nuestro cuerpo y mirar casi siempre hacia el exterior, cuando en realidad, deberíamos hacerlo en sentido inverso, cuidar nuestro interior para tener una vida más saludable. Soy de la opinión que debemos aprender a canalizar nuestros deseos, no todo lo deseado es positivo y valioso, hay que aprender a tolerar la frustración de no tenerlo todo y educar en esa dimensión a nuestros hijos o estudiantes. La vida debemos utilizarla para ser vivida y la mayoría de la gente se cuestiona ¿Qué es lo que la vida nos ofrece?, y creo que habría que cambiar el discurso ¿Qué ofrezco yo a la vida y a los demás? y con probabilidad que nos iría mucho mejor.

La mía siempre fue una rutina sencilla. Puedo garantizaros que el grado de estabilidad emocional era totalmente satisfactorio. Cada día me encontraba con más caras conocidas a lo largo del paseo, nos saludábamos siempre con una sonrisa, la mayoría caminan solos, a algunos los acompañan sus perros. Eso me reconfortaba. Siempre tratando de encontrarme a mí misma para construirme. Después me pasaba por la casa familiar para desayunar y escribía durante un par de horas, mientras hacía compañía a mi madre que no podía caminar y permanecía en silla de ruedas.

A lo largo de la mañana me pasaba por la Biblioteca Pública Poeta Juan Berbel y pedía prestado algún libro, otras veces me sentaba durante una hora y leía sin parar. María Dolores, la bibliotecaria me recomendaba las últimas novedades y ediciones, generalmente novelas. Siempre la felicitaba por la gran labor que se estaba llevando a cabo desde la biblioteca... Incluso este año he llevado una gran alegría cuando me han informado que ya se está celebrando la Feria del Libro en Albox. En la biblioteca acostumbraba a releer la obra de Federico García Lorca uno mis grandes maestros y con frecuencia rememoraba sus palabras: ¡Libros! ¡Libros! He aquí una palabra mágica que equivale a decir "amor, amor", y que debían los pueblos pedir como pan. Pienso en lo afortunados que somos todos aquellos lectores que nos iniciamos en la lectura a una edad temprana y ante las adversidades nos sirven de ayuda.

Esta biblioteca es un lugar mágico, que me ha permitido llevarme libros prestados en ocasiones por un periodo de quince días. Recuerdo las palabras de María Dolores: «Llévate lo que quieras, hace días me llegaron estos libros con letras doradas de las ediciones nobles de Galdós, Miguel de Cervantes, Gustav Flaubert, Agatha Christie, Tomas Mann, Rosa Montero, Mary Alice Monroe, Almudena Grandes, Carmen Posadas, Clara Campoamor, Sor Juana Inés de la Cruz, John le Carreé, Alan Furst, Elena Fortún y muchos otros». Algunas veces los leía allí mismo, sentada frente a una ventana para que entrase más luz, recuerdo a *Cuentos por teléfono* de Gianni Rodari, *Obras completas* de los Hermanos Grimm, *El Lazarillo de Tormes*, *La vuelta al mundo en ochenta días* de Julio Verne... y todos aquellos títulos de las colecciones de Historia que tan decisivos fueron en los primeros años de mi vida. Es asombroso descubrir cómo un objeto, la portada de un viejo libro, incluido el olor de sus páginas, puede desencadenar tantos recuerdos y sentimientos. Con *Madame Bovary* y *Las mil y una Noches* en las manos siento una nostalgia que no es nueva, pues me asalta cada vez que encuentro alguna edición antigua en Papelería y librería Saygo y la Tricolor, a las que recorro con mayor asiduidad, o en mi biblioteca toco algún libro de los que heredé de mi hermana o abuelos. De algunos recuerdo hasta el momento y lugar exacto en que los leí. Y en eso de leer fui una adolescente sin duda afortunada, pues crecí en dos bibliotecas –la pública y la personal de mi casa que inició mi hermana mayor y yo amplíé con nuevos títulos, con mis ahorros, que aún la conservo.

Para seguir con mi rutina al medio día acababa siempre con alguna de mis amigas en "El bar de la Teodora", ante un vermut, unas aceitunas rellenas, almendras fritas y una tapa de conejo al ajillo o magra en salsa, mientras nos poníamos al día de las novedades acontecidas en el pueblo.

¡Estimados alboxenses las rutinas son necesarias! Es como si tuviésemos un Google silencioso que sigue buscando ideas al ejecutar actos rutinarios, ofreciéndonos nuevas conexiones afirmaríá Connie Capdevila. Me despido recordando al insigne genio de la música Ludwig Van Beethoven que preparaba rutinariamente nada más salir el sol una cafetera en la que tenía que haber sesenta granos por taza, que a menudo contaba uno a uno hasta obtener la dosis exacta. En cambio, a Haruki Murakami, el escritor japonés, lo que le va bien es despertarse a las cuatro de la madrugada, trabajar entre cinco y seis horas seguidas, correr o nadar por las tardes (o las dos cosas), hacer algún recado, escuchar música y acostarse a las 9 de la noche.

# Luis Oller Ortega



**DISTRIBUIDOR DE:**

Frutos secos

Aceitunas

Golosinas en General



**C/Rulador 140 - 04800 ALBOX (Almería)**

**Teléfonos: 950 120 291 - 666 567 481 - 666 39 91 61**

## PROGRAMACIÓN

### Jueves

- 21:00. Encendido alumbrado
- 21:30. Chorizada
- Día del niño: precio reducido

### Viernes

- 14:00. Feria Mediodía
- 21:00. Actuación musical Trio Alboria
- 22:00. Pregón
- 22:30. Gala Reinas
- 23:30. Actuación musical LEGADO tributo

“EL BARRIO”

- 01:30. Actuación musical Trio Alboria

### Sábado

- 14:00. Feria Mediodía
- 16:00. Juegos y actividades infantiles
- 16:30. Actuación musical Los Galgos
- 22:30. Actuación musical Trio Alboria
- 02:00. DJ Zapa

### Domingo

- 20:00. Santa Misa
- 21:00. Procesión
- 21:30. Grupo folklórico de Sevillanas  
Virgen del Saliente
- 22:00. Actuación Musical Benji Torregrosa



# Reinas San Francisco 2023



Reina Infantil 2023  
María del Mar Pardo Chacón

Reina Juvenil 2023  
Lucía Aguilera Gómez



# Reinas San Francisco 2024



Reina Infantil 2024  
*Zola Contreras Montoya*



Reina Juvenil 2024  
*Carmen Alicia Rigos Granados*



*Najas de la Cruz & Asociados.*  
*Abogados*



ÁREAS PROFESIONALES:  
DERECHO ADMINISTRATIVO  
DERECHO BANCARIO  
DERECHO CIVIL  
DERECHO DE FAMILIA  
DERECHO PENAL

C/ Navarro Rodrigo 21, 3º  
04001 Almería  
carmenlaura@najasabogados.com  
950 22 09 10 / 674 39 67 87  
www.najasdelacruzysociados.com



**NEW PROMOTION** | **4** NEW VILLAS  
IN ALFOQUIA

PRIVATE POOL - GARDEN - ROOF TERRACE  
INTERIOR LAYOUT TO CHOOSE



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



E-mail: [info@newhorizonvillas.com](mailto:info@newhorizonvillas.com)

950 438 221  
636 205 070  
661 904 119

## ¿Por qué se tomó la decisión de desarrollar una marca?

Marca Albox nace con la idea de crear una identidad visual que capture la esencia de los albojenses para conseguir una imagen cohesiva y distintiva.

Se trata de tener algo que nos identifique como albojenses, que podamos utilizar para cualquier situación y que cuando vengan a visitarnos sepan qué es lo que nos representa y nos relacionen automáticamente.

Para ello se ha llevado a cabo un exhaustivo estudio de la personalidad y los elementos representativos de las personas albojenses:

- 1 ¿Qué les representa?
- 2 ¿Cuál es su mayor orgullo?
- 3 ¿Cuál es su actitud?
- 4 ¿Qué valores marcan su personalidad?

Poco a poco ha ido moldeándose hasta alcanzar lo que hoy os presentamos.



## ¿Por qué la corona de la Virgen del Saliente?

Porque es el elemento más icónico y representativo de los albojenses, de esta manera se quiso fusionar con la letra "O" de Albox, creando así un vínculo visual único.

Los albojenses, con su distintiva manera de pronunciar, acentúan esta letra, en lugar de la X, lo que refuerza la solidez y autenticidad de sus habitantes.

La elección del color azul es inspiración de la bandera local, con un tono más vibrante y llamativo, color que además, a su vez, transmite honestidad, serenidad y pureza. Y que también representa el color de nuestros cielos, siempre con ese azul tan característico.

El producto final se traduce así en un símbolo icónico que logra unificar todos estos aspectos esenciales considerados en la creación de la marca.

# albox

Corazón del Almanzora





AVENIDA AMERIA,  
S/N  
CENTRO DE AGUA Y  
SALUD  
ALBOX (ALMERIA)

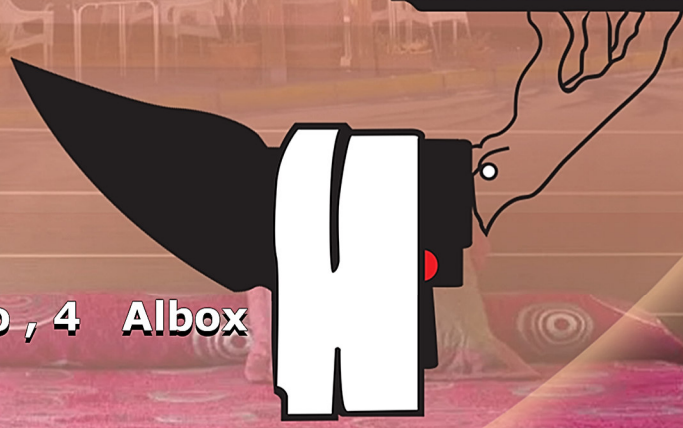
# TIENDAS DE DEPORTES



C/ROSARIO, 27  
Albox (Almeria)  
Tfno: 950 12 04 13  
Movil: 649 500 693

CAFETERIA  
Hotel - Restaurante

“La Parrilla”



📍 Plaza del Pueblo , 4 Albox  
☎ 950 43 00 24

# AUTOESCUELA MIRON



659 055 019

JOYERIA MARINA



LC

# *Club del Pensionista* *Esteban Carrillo*

Especialidad en Comidas  
Caseras y Tapas Variadas  
SERVICIO RÁPIDO Y  
ESMERADO

ALBOX (Almería)

Tel.: 950 430 800

# Publi-Part

Un mundo de posibilidades

Tintada de Lunas | Rotulación | Cartelería | Textil  
Car Wrapping

   Tlf. 950 633 165 - 600 531 260



# MARGAR

NATURALSTONE

## GRUPO TRAVERTINO AMARILLO



Ctra. Albox-Taberno, Km. 5 • info@margarstone.com • www.margarstone.com  
Tels.: 950 430 830 / 950 104 002



SERVICIO 24H.  LOS 365 DÍAS



950121367-950430287

TEODORO GONZALEZ RUIZ SL



Pan y prensa diaria.


Reparto de combustible a domicilio  
GONZALEZ CAÑABATE SL   
telefono 950444360 - 607038135



Tels.: 950 121 040 - 950 430 181 • [www.alonsoygarridoabogados.com](http://www.alonsoygarridoabogados.com)  
Plaza San Francisco, 1 - 04800 ALBOX (Almería)



CRISTALERÍA - PERSIANAS - TOLDOS - MOSQUITERAS - MAMPARAS - ALUMINIO

 950 431 533  
670 200 679

[cristacortina@gmail.com](mailto:cristacortina@gmail.com)

Cañada de Lodar - Ctra. de Estación s/n  
04800 ALBOX (Almería)



# TODO LO QUE PUEDAS IMAGINAR

#famim  
#famim1997



## 25 ANIVERSARIO



**Obras y  
Reformas**

**Limpieza  
Profesional**

**Destrucción  
Documentación**

**Termitas y  
Carcoma**

**Control de  
Plagas**

**NOS GUSTA SER PARTE DE TUS IDEAS**

**1997 - 2022**

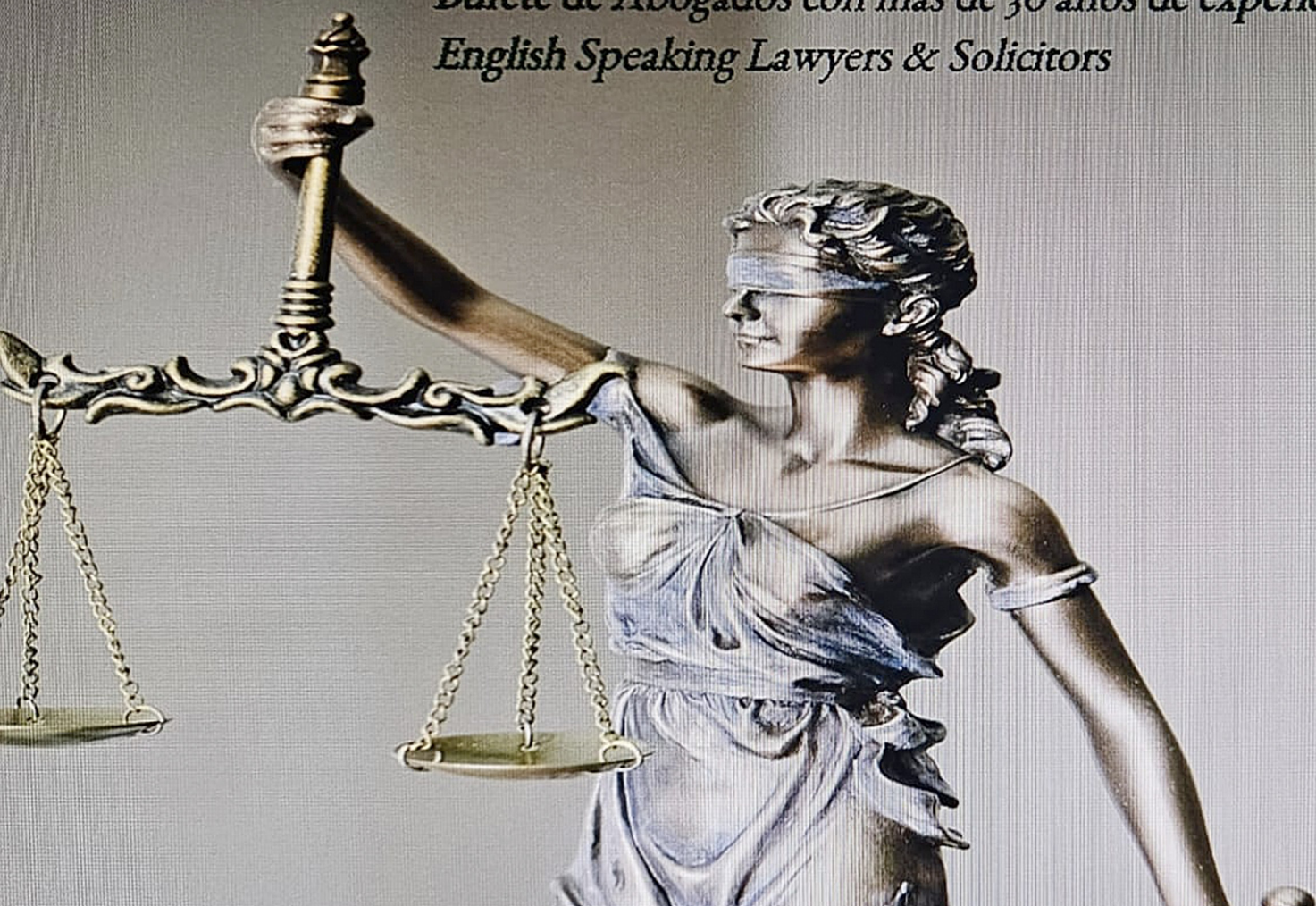
 Famim Mantenimiento e Higiene Industrial

 @famim1997

 FAMIM 1997 S.L.

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

*Bufete de Abogados con más de 30 años de experiencia*  
*English Speaking Lawyers & Solicitors*



*MRA*

**Despacho Jurídico MRA ABOGADOS**

C/ San Leonardo nº 4 Bajo - Tlfno. 950 120 790 - Albox



**LONGO**  
f e r r e t e r í a

Ctra. Lorca-Baza, km 73.4 Tlfs.: 950 430 064 / 950 523 848  
04800, Albox (Almería) gerencia@ferreterialongo.es  
info@ferreterialongo.es



[www.ferreterialongo.es](http://www.ferreterialongo.es)



Fontanería - Pavimentos - Saneamientos - Baños  
Material de Construcción en General

**SERVICIO DE CONTENEDORES**

Ctra. Lorca-Baza, km 72,3 - Apdo. Correos 4/04800 Albox (Almería)

Telf: 950 430 740 - Móvil: 695 844 425

contabilidad@casaconchillo.es - ventas@casaconchillo.es

[www.casaconchillo.es](http://www.casaconchillo.es)





# Topares TABERNA

📍 Toparestaberna 📍 Taberna Topares Albox

C/ Palmeras, 7. Bajo  
04800 (Albox)  
☎ **RESERVAS:** 613 624 474

# turquesa

Ropa y complementos

Tels.: 666020797  
678750248

Avda. Lepanto, esquina C/. Asturias  
Edificio Marbella, local 2  
(A 20 m. de Mercadona)  
04800 ALBOX  
Almería

turquesalbox@gmail.com  
<https://www.facebook.com/turquesalbox>

# **meZUR** Instalaciones

950 634 499 - 637 125 497

## **Energía Solar**

*Solar energy*

## **Telecomunicaciones**

*Telecommunications*

## **Instalaciones de Gas**

*Gas installations*

## **Electricidad**

*Electricity*

## **Fontanería**

*Plumbing*

## **Climatización**

*Heating*

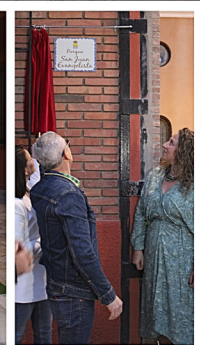
Hacemos su vivienda sostenible

Comprometidos con el medio ambiente

We make your sustainable home  
Compromised with the environment



# Inauguración Parque San Juan Evangelista





Ayuntamiento de Albox  
950 120 908

Policia Local de Albox  
950 121 080

## Páginas/Plataformas oficiales Ayuntamiento de Albox

**Ayuntamiento de Albox:** [www.albox.es](http://www.albox.es)

**Sede Electrónica:** <https://albox.sedelectronica.es/>

**Oficina Virtual Tributaria:** <https://albox.tributoslocales.es/>





albox

Corazón del Almanzora