

## DE PERFIL

## Antonia López artista

Tras más de veinte años en el mundo de la creación, Antonia López es una de las responsables, junto a cuatro artistas más, del proyecto escultórico 'Cinco mares' que pretende ofrecer la visión del mundo desde la perspectiva de la mujer

## Entusiasta de las formas femeninas

La relación de Antonia López con el mundo de la creación se remonta a 1985, año en el que comenzó a explorar los secretos del diseño gráfico. Después comenzó a hacer cursos de pintura, dibujo y grabado hasta que llegó a la escultura, donde se encuentra más cómoda. López suele trabajar con barro refractario y arcilla lo que siente "en cada momento", aunque tiene predilección por "los volúmenes y formas de las mujeres". Inquieta y siempre dispuesta a colaborar con todas las iniciativas artísticas que surgen, en 2004 constituyó junto a otras cuatro mujeres el proyecto escultórico *Cinco Mares*, con el que pretenden ofrecer una visión femenina del mundo. Antonia, ha intervenido en *Nómadas* y *Las edades del Óxido*, dos proyectos de los que guarda un grato recuerdo. En cuanto a planes inmediatos, López explica que dentro de poco, algunas de sus piezas se podrán ver en una exposición que organiza la asociación de Artistas Plásticos de Málaga. Otro reto



que piensa llevar a cabo desde su taller es realizar por primera vez obras donde se combinen metales con bronce. Aunque casi toda sus esculturas se encuentran a la venta, reconoce que de algunas no logra desprenderse porque tiene con sus

obras "fuertes vínculos emocionales". Con respecto al circuito expositivo de Marbella, López cree que resulta "complicado" mostrar lo que se hace porque existen "pocos lugares". / ADOLFO VALENZUELA

Málaga 1937, en la que el artista Rogelio López Cuenca ha recopilado fotografías, escritos y testimonios que recuerdan la tragedia y la barbarie que asolaron Málaga hace 70 años.

► Sala Alameda. Alameda Principal. Horario: de 11.00 a 14.00 y de 17.00 a 20.00. Entrada libre.

## convocatorias

## Concurso de cortos

El Café Bar Drunk-o-Rama presenta *Cort-o-Rama*, el primer concurso de cortometrajes de este local, que podrán tener una temática libre y que deberán ser presentados en el local antes del 30 de abril. El premio consiste en un total de 300 euros.

► Información y entrega en el Drunk-o-Rama, San Juan de Letrán, 21.

## Taller de cortometrajes

Emedialab oferta para la semana del 26 al 30 de marzo un taller de cortometrajes a cargo del productor, director y guionista Antonio Hens.

► Más información en su sede en Plaza de la Merced, 12. 2º, a través del teléfono 952210307 y en la web 'www.emedialab.es'

## Bajo Ulloa en Cesur

El Centro Oficial de Formación Profesional de Grado Superior (Cesur) organiza para el mes de marzo una serie de seminarios profesionales en torno a la comunicación. La próxima cita es el jueves 15, en la que el director Juanma Bajo Ulloa abordará el tema *Cine independiente y censura en el siglo XXI*.

► Más información y reserva de plaza en la web 'www.cesurformacion.com/seminarios.htm'

## Fototerapia

El CAC Málaga acoge el curso impartido por Carlos Canal bajo el título de *Cur-arte. La fotografía como terapia*, que tendrá lugar del 15 al 18 de marzo, y del 22 al 25 del mismo mes.

► Más información en CAC Málaga. C/Alemania, s/n. Teléfono: 952210307.

## MARBELLA

exposición  
Ciencia y ficción

El Centro Cultural Cortijo de Miraflores acoge la exposición *Ciencia y ficción: de King Kong a Einstein*, una muestra didáctica, narrada con un discurso ameno, en un lenguaje claro y sencillo, a través de tres personajes.

► Centro Cultural Cortijo Miraflores. Horario: de 9.00 a 14.00 y de 18.00 a 20.00. Entrada libre.

## TORREMOLINOS

exposición  
Chedes Suñé

El Palacio de Congresos de Torremolinos alberga hasta el 14 de marzo *Geometría y Energía*, muestra de la pintora leridana Chedes Suñé. Un total de 61 títulos, óleos sobre lienzo pintados con la técnica de la espátula, forman el catálogo.

► Palacio de Congresos de Torremolinos. Horario: todos los días de 11.00 a 14.00 y de 17.00 a 21.00. Entrada libre.

## ESPECTÁCULOS

## MÁLAGA

## Teatro Cervantes

## 'La reina del Pay-Pay'

Pasión Vega vuelve a casa para presentar *La reina del Pay-Pay*, un trabajo por el que está nominada a los Premios de la Música.

► Teatro Cervantes. C/ Ramos Marín. 22 y 23 de marzo. Horario: a las 20.30. Entradas: de 15 a 45 euros.

## Teatro Alameda

## 'Tengamos el sexo en paz'

Charo López vuelve a los escenarios con un monólogo teatral -dirigido por José Carlos Plaza- en el que la actriz desmitifica el sexo y se ríe de él.

► Teatro Alameda. C/ Córdoba. Del 22 al 25 de marzo. Entradas: de 15 a 20 euros.

## Auditorio Municipal

## La primavera trompetera

Los Delinquentes son los encargados de poner música a la fiesta de la primavera que organiza el Área de la Juventud en el Auditorio Municipal el día 22, dentro de las *Serenatas de la luna joven*. Canciones rumberas y buen humor para olvidarse del abrigo.

► Auditorio Municipal. 22 de marzo. Hora: 20.30. Entradas: de 15 a 45 euros.

## QUÉ COMEMOS HOY

## Pollo con cebolletas y champiñones

por Laura Vichera

lvichera@grupojoly.com



Quitar la piel al pollo, trocear en dos, separando los contra muslos, limpiar la grasa, enjuagar y dejamos en un escurridor. Picar las cebolletas en tiras finas, a lo largo, incluyendo los tallos. Retirar la parte terrosa a los champiñones y si son pequeñitos los dejamos enteros. En una cazuela grande calentamos unas cucharadas de aceite con la mitad de la mantequilla, secar los trozos de pollo con papel de cocina, salpimentar y los doramos a fuego vivo hasta que queden bien doraditos. Se sacan a una fuente y se reservan. Agregar la otra cucharada de mantequilla a la cazuela y saltear las tiras de cebolleta. Cuando estén blanditas, incorporar los champiñones, la mitad del es-

## Para cuatro personas:

4 muslos de pollo completos ■ 600 grs de champiñones ■ 8 cebolletas ■ zumo de un limón ■ un vasito de brandy ■ un vaso de caldo de ave ■ 4 rebanadas de pan de molde ■ unos granos de pimienta de Jamaica ■ unas ramitas de estragón fresco ■ sal y pimienta negra molida ■ 2 cucharadas de mantequilla ■ aceite de oliva

tragón picado y los granos de pimienta machacados. Dejar al fuego un par de minutos más. Una vez hechas las verduras, incorporar de nuevo los trozos de pollo, bañar con el brandy y flambear. Cuando se evapore el alcohol, volcar todo en la fuente, agregar el zumo de medio limón y el caldo caliente. Mezclar bien, tapar con papel de aluminio y hornear durante veinte minutos a 180 grados. Mientras, cortar las rebanadas de pan de molde en tiras largas o en cuadraditos y se frien hasta que queden bien doradas. Antes de servir el pollo, espolvorear con el resto de estragón picado y acompañar con el pan frito y una ensalada de lechugas variadas.

Restaurante Asiático Buffet



Comida sana y natural preparada al instante tanto al fuego como a la plancha por nuestros expertos cocineros

Buffet Calle Buffet Fri Plancha al instante Wok al instante Buffet Post Helados

## PARA MAÑANA

## MÁLAGA

## cine

## De China al CAC Málaga

Los detractores del cine español están de suerte. El CAC Málaga continúa su propuesta de abrir la ventana al cine oriental, en concreto, al realizado en China. En esta ocasión proyectan la oscarizada cinta *Tigre y Dragón* de Ang Lee, más conocido por su rompedora de tabús *Brokeback Mountain*.

► CAC Málaga. C/ Alemania, s/n. Horario: a las 19.00. Entrada libre.

## letras

## John Rockwell

El crítico del New York Times John Rockwell, es el siguiente invitado del Aula de Pensamiento Pérez Estrada. La conferencia tendrá lugar en el Instituto de Estudios Portuarios.

► Instituto de Estudios Portuarios. Muelle Cánovas. Horario: a las 20.00. Entrada libre.

## María Zambrano

El Ateneo de Málaga acoge la presentación de la biografía de María Zambrano de Fernando Ortega Muñoz, director de la fundación de la filósofa.

► Ateneo de Málaga. C/Compañía, 2. Horario: a las 20.00. Entrada libre.